

Le fabuleux destin de la famille Opinel

Il se place dans la poche, le sac à dos, le tiroir de la cuisine. C'est un objet culte du patrimoine français, universel aussi. Depuis 120 ans, plus de 300 millions de couteaux Opinel ont été vendus dans une septantaine de pays. Un phénomène loin de s'essouffler.

PATRICK FIÉVEZ
A CHAMBÉRY

Lorsqu'en 1890, Joseph Opinel invente le couteau de poche portant son nom, imaginait-il le succès futur de cet objet devenu intemporel, traversant les poches des bricoleurs, agriculteurs, artisans, randonneurs, amoureux de la nature? Tout comme il ne se figurait guère que sa création allait être sélectionnée par le Victoria et Albert Museum de Londres comme l'un des «100 objets les mieux dessinés du monde» (à côté de la montre Rolex et de la Porsche 911), être cité dans le catalogue du Musée d'art moderne de New York et entrer dans le dictionnaire Larousse en 1989.

Aujourd'hui, l'entreprise est basée à Chambéry. Toujours en Savoie, où le fondateur avait créé sa manufacture, dans un petit village de Maurienne, Albiez le Vieux, au cœur des Alpes françaises. Elle engage une centaine de personnes dont 60% à la production. L'endroit est moderne et a été conçu, voici dix ans, pour être davantage fonctionnel que l'ancien site de fabrication. À l'accueil, un énorme couteau (pièce unique) est suspendu à un mur.

«Nos matières premières sont toujours les mêmes: les lames, principalement aujourd'hui en inox car plus faciles à entretenir, sont achetées chez Sandvik en Suède. Le bois, surtout du hêtre car très résistant, provient des forêts jurassiennes. Mais nous produisons aussi des couteaux issus de noyer, chêne, ébène, charme et olivier», explique Françoise Detroyat, directrice marketing de cette manufacture toujours familiale, qui avait inventé la célèbre girofle, en 1955, cette bague tournante sur le couteau, permettant d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Si Opinel représente encore le petit couteau cher aux agriculteurs français, dont beaucoup le glissent encore dans la poche avant d'aller travailler, la marque a considérablement diversifié sa gamme ces dernières décennies.

Étonnamment calme est l'ambiance des différents ateliers. Dans celui du bois, à par-

tir de carrelés, on fabrique les manches avec des machines façonneuses, avant vernissage. On passe ensuite à l'atelier de l'acier, où les lames (carbone et inox) sont travaillées dans des machines de meulage-polissage entièrement robotisées. Ensuite, on assiste au montage lame-bois, ainsi que la célèbre girofle appelée «virobloc», avant la dernière opération d'affilage, s'effectuant encore à la main, «un geste unique assurant le bon coupant du couteau», explique notre guide.



© IMAGE GLOBE

«L'Opinel? Les enfants ont fait sa connaissance en taillant des bâtons ou des sifflets dans les branches de noisetier. Il a participé, avec eux, aux bricolages avec grand-père, aux confitures avec grand-mère. Il a gravé en douce des initiales pour immortaliser un amour naissant, un souvenir... Plus tard, on l'a vu accompagner les casse-croûtes sur la route des vacances, les randonnées en montagne, les camps de scouts...» (Maurice et Denis Opinel)

180 références

«Nous offrons maintenant une gamme versifiée. Des couteaux en bois précieux, manche en marqueterie. Des couteaux d'un autre adapté à la pratique sportive, étagne et en mer, avec une zone crantée pour cordages et un démanilleur, auquel on a un sifflet, et même des couteaux pour en la lame arrondie», nous présente la responsable marketing. Et le manche en bois traditionnel se décline aussi, depuis quelques années, en différentes couleurs. «Une vol rendre l'offre plus ludique, plus joyeuse. un profil plus urbain, plus jeune et davantage féminin.» Au total, Opinel c'est aujourd'hui un catalogue de 180 références. On y trouve de l'unique petit couteau de poche à la casse-croûte du matin. De quoi également élargir la cible traditionnelle, l'acheteur sexe masculin d'une quarantaine d'années. «Notre usine est équipée de machines construites par nous et pour nous. Et depuis les années septante, elle est chauffée pour éliminer les déchets du bois de la fabrication de nos couteaux», aime ajouter Françoise Detroyat, comme le rappel d'une vieille comptine: l'Opinel et quelques-unes des 180 références des cuisines de Paul Bocuse et d'Alain Ducasse. Et pour célébrer les 150 ans de la Savoie, nous avons publié un livre autobiographique, en majorité des Savoyards, de leurs recettes. Un hommage amical à ces chefs qui, en utilisant ces couteaux, ont contribué à l'élaboration de leurs plats, sont de véritables ambassadeurs.»

REPÈRES

■ **Opinel SAS** est une entreprise familiale présidée par Maurice Opinel, le petit-fils du fondateur. La direction générale est assurée par Denis Opinel, son arrière-petit-fils.

■ **Chiffre d'affaires:** 15 millions d'euros dont 45% réalisés à l'exportation, une septantaine de pays, majoritairement européens (Italie, Espagne). Un chiffre d'affaires qui a doublé en cinq ans.

■ **Avec sa lame de 8,5 cm**, c'est le N°8 en tradition inox et son manche en hêtre, qui reste l'Opinel le plus vendu.

Dessous de table

Ce mercredi, on va manger des insectes à la gare du Midi!

Êtes-vous «entomophage»? Si oui, rendez-vous, dès sept heures du matin, mercredi prochain, à la gare du Midi dans un «pesta-restaurant» éphémère d'un jour. On traduit. L'entomophagie devient à la mode. Dans quelques années, nous nous alimenterons sans doute (mais pas exclusivement...) d'insectes, malgré les obstacles culturels difficilement surmontables actuellement.

La société Rentokil va installer un restaurant d'un jour en gare du Midi, ce 4 juin prochain. Ou plutôt donc, un «pesta-restaurant», néologisme venant de l'anglais «pest» (insecte) et restaurant. On y grignotera des tapas autour des insectes, riches en vitamines et une alternative à la viande pour contrer la pénurie alimentaire qui sévit dans de nombreux pays. Au menu: biscuits, tapenades à base d'insectes créés notamment par la société belge «Green Kow» selon des recettes du chef doublement étoilé Sang Hoon Degeimbre. Mais que goûtent les insectes? «Au mieux, un petit goût noisetté ou de volaille rôtie. Au pire, aucun goût ou celui d'un pneumatique», prévient ce gastronome qui a tenté l'expérience. Rentokil, une entreprise britannique spécialisée dans les services d'hygiène, notamment de désinsectisation pour les entreprises, ouvre le même jour d'autres «pesta-restaurant» dans le monde (France, États-Unis, Dubaï, Pays-Bas, Trinidad...).

«Pesta-restaurant» pop-up de Rentokil gare du Midi à Bruxelles, jonction Thalys-Eurostar-SNCB, 4 juin dès 7 heures.

■ **On applaudit, à quatre mains.** — Quand deux chefs doublement étoilés se rencontrent pour un repas d'exception. Ce fut le cas ce dernier samedi au «WY», le restaurant (étoilé) de la «Mercedes House» du Sablon bruxellois. Bart De Pooter («Pastorale» à Reet, près d'Anvers) et Philippe Millé (chef du restaurant «Le

Parc» au mythique Château des Crayères de Reims) ont proposé un repas sept services à la créativité harmonieuse, non débridée comme souvent. De plus, à quelques rares exceptions, les produits mis en œuvre sont accessibles à tous. Par exemple, ce gaspacho accompagné de pastèque et de gingembre, d'une éclatante fraîcheur. Ou encore ce maquereau (un poisson trop oublié) mis en évidence par la présence de poivron, basilic et cive (ciboulette). Mais «le» plat qui a fait l'unanimité fut certainement cette assiette d'asperges, de morilles, d'ail des ours et de concombres de mer. Ces derniers, appelés aussi holothuries, sont de drôles d'animaux marins dotés de tentacules autour de la bouche. Une création, aux produits plus onéreux, mais exceptionnelle en saveurs harmonieuses. Tous les mois, Bart De Pooter accueille un grand chef pour un repas à quatre mains. Le 21 juin prochain, il accueillera William Ledevil du restaurant parisien (une étoile), «Ze Kitchen Gallery».

WY, tél. 02/400 42 63.

■ **De nouveaux mots gourmands dans le Robert.** — La nouvelle édition de ce dictionnaire a introduit une quinzaine de mots en rapport avec l'art culinaire. Des produits comme le champignon shiitaké, le speck, l'ail des ours (une plante forestière très tendance), la burrata (un fromage italien de type mozzarella et originaire des Pouilles), le gianduja (pâte de chocolat et de noisettes), le yassa (plat sénégalais), le gyosa (ravioli japonais), mais aussi le burger, le barista («asomeli» du café), bistronomie (cuisine entre brasserie et gastronomie), micro-brasserie. Un chef français fait aussi son entrée. Pierre Gagnaire, rejoint ainsi les Bocuse, Ducasse, Senderens et autre Robuchon.

PATRICK FIÉVEZ

Lu pour vous

Mettez enfin de l'énergie dans vos assiettes!

En passe de devenir une véritable icône de la nouvelle cuisine, Martine Fallon propose dans sa nouvelle édition Les Arènes, un nouveau livre: «La cuisine de l'énergie». Son troisième livre, et déjà un best-seller, qui propose de nous faire prendre conscience de nos mauvaises habitudes alimentaires et de nous aider à les corriger.

Après une soixantaine de pages techniques axées sur la nutrition, Martine Fallon ramène son petit cabas et ses bocaux à avoir dans les placards, le fin de la fin, dans l'assiette. Comment choisir son eau, son lait, sa viande? Comment tenir le bon PH pour le fonctionnement optimal de nos organes?

Passez ensuite à la pratique et au quotidien avec quelque 230 recettes illustrées. Colorées, originales. Comme ce petit déjeuner composé de porridge de petit épeautre, noix de coco ou ce caviar d'azukis à la menthe séchées ou un velouté à la spiruline grillée au Tamari.

La dernière partie du livre explique déroulement d'une cure mensuelle de désintoxication avec Martine Fallon comme coach. Un programme jeûne dynamique qui fera mal au début. «L'important est de rester motivé 30 jours», elle. Ceci dit, il reste un ouvrage étouffant et qu'il n'est guère aisé de classer. En résumé, un livre de cuisine et ode au bien-être.

PHILIPPE D

«La cuisine de l'énergie», par Martine Fallon, éd. Les Arènes, 300 p., 22 euros.



© THIERRY DU BOIS

start-up un peu partout. Au cœur de Tel-Aviv, à Jaffa, à Nazareth, et même dans d'anciens kibboutz. C'est le miracle de la «start-up nation».

Sur la côte atlantique, Porto a subi les affres de la désindustrialisation. Mais cette ville est en train de se revitaliser grâce au numérique. Si bien que Porto Digital sera la ville la plus «smart» du Brésil. Elle compte déjà 7000 employés, 20000 d'ici à 2020.

En 2025, on estime que 7 milliards de personnes seront connectées, contre 2,7 milliards aujourd'hui. Comment voyez-vous la place de l'Europe sur cette carte numérique?

L'Europe est incapable de lutter sur certains segments avec les États-Unis. Malgré les tentatives, il n'y aura pas de moteur de recherche européen, ni de nouveau Facebook. Quant à Meetic, Skype, Nokia, PriceMinister, Deezer... tous nos fleurons ont été rachetés par les Américains, les Russes et les Japonais.

Mais, avec ses 500 millions de consommateurs, l'Europe reste un acteur majeur d'Internet et un producteur essentiel de contenus. Si elle se réveille, elle peut mener la

bataille sur les moteurs de niche, la musique en streaming, le cloud et la «smart recommandation». L'Europe pourrait même accueillir le siège de l'Icann (Internet Corporation for Assigned Names and Numbers), qui coordonne les noms de domaine et les adresses internet à l'échelle mondiale.

Mais cela passe nécessairement par un rapport de force, notamment sur la régulation des données. Or l'Amérique est un modèle et notre Internet restera ancré dans le camp occidental. Cet Internet n'est ni bon ni mauvais en soi: il dépendra de ce que nous en ferons.

«Smart, enquête sur les internets», Philippe Martel, éd. Stock.



Par l'auteur de «Mainstream»
Stock