



Couteaux artisanaux japonais UMAMI X TAHARA SHUNICHI

Maître artisan affûteur de couteaux japonais

Cette collaboration est le fruit d'une rencontre. Jean Béguin, président d'Umami a eu la chance de visiter l'atelier de Monsieur Tahara et de découvrir son travail dans la plus pure tradition japonaise. Aussi, Umami vous présente de superbes couteaux affûtés par Monsieur Tahara, Maître artisan affûteur de la ville de Sakai.

Sakai et la tradition du couteau:

Les couteaux de Sakai sont des couteaux de très grande qualité, au tranchant exceptionnel, résultat d'un savoir faire ancestral et de techniques de production artisanales traditionnelles.

C'est au 5ème siècle, à l'époque des kofun (tombeaux), que commence la conception d'outils en métal grâce au savoir faire d'artisans venus de Corée. Plus tard, l'industrie de l'armement se développe à cause des nombreuses guerres civiles et les artisans de Sakai gagnent en renommée dans la conception des katana notamment. Au début de la période d'Edo, suite à la paix qui perdure, les fabricants de katana se renouvellent et développent la fabrication de couteaux de cuisine.

La technique:

Les couteaux ont été forgés à la main par un artisan de Sakai avant d'être affûtés par M. Tahara. Ils sont réalisés à partir de plusieurs types d'acier et avec plusieurs finitions:

- **Un acier blanc «Shiro Nigo»:** c'est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
- **Un acier blanc «Shiro Sango»:** c'est un acier plus faible en carbone, plus facile à affûter car plus souple.
- **Un acier bleu Damas:** c'est une technique de forge ancestrale mélangeant plusieurs couches d'acier qui rend la lame plus résistante. La lame a des motifs en vague.
- **Une finition brute de forge:** lorsque la lame n'est pas polie.
- **Une finition dite «migaki»:** qui signifie poli en japonais lorsque la lame est polie.

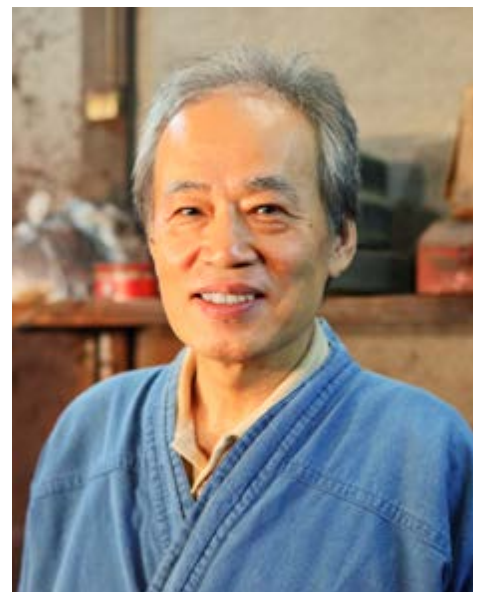
Monsieur Tahara, Maître affûteur

C'est avec son grand père, 100 ans auparavant, qu'est née la passion du couteau dans la famille Tahara. Depuis plus de 50 ans M. Tahara travaille le couteau japonais de manière artisanale. Il affûte et assemble des couteaux qui ont été forgés à la main par des artisans forgerons de la même ville, Sakai (Osaka).

Sa longue expérience dans l'affûtage lui a permis de développer une sensibilité extrême et un savoir faire d'exception qui lui valent aujourd'hui d'être reconnu comme un expert de l'affûtage de couteaux japonais par ses pairs.

Il a d'ailleurs été reconnu Maître de l'artisanat traditionnel pour l'affûtage de couteaux par le gouvernement japonais et la préfecture d'Osaka.

田原・俊一





COUTEAUX A SIMPLE BISEAU

Les couteaux simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Ces couteaux permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage.

LE YANAGIBA est le couteau idéal pour la préparation des sashimi. Il est fait pour trancher le poisson. Grâce à sa longue lame il permet de couper un morceau de chair en un seul mouvement et évite ainsi les coupes en zigzag. La coupe est nette et précise.

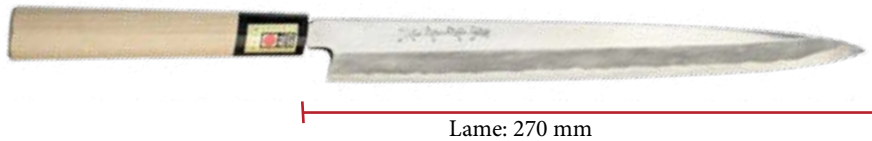
518 - YANAGIBA COUTEAU SPECIAL SASHIMI MIGAKI 210 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Sango»
Finition acier poli «Migaki»
Manche rond
Virole en corne de buffle d'Asie

524 - YANAGIBA COUTEAU SPECIAL SASHIMI MIGAKI 270 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Sango»
Finition acier poli «Migaki»
Manche rond
Virole en corne de buffle d'Asie

525 - YANAGIBA COUTEAU SPECIAL SASHIMI MIGAKI 300 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Sango»
Finition acier poli «Migaki»
Manche rond
Virole en corne de buffle d'Asie

516 - YANAGIBA COUTEAU SPECIAL SASHIMI DAMAS 300 mm



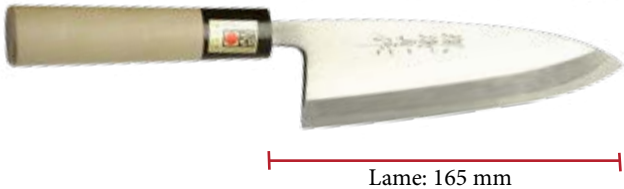
FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier bleu Damas
Finition acier poli «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie



LE DEBA est un couteau spécialement conçu pour lever des filets de poisson. C'est un couteau lourd et stable, doté d'une lame large et résistante idéale pour couper également arrêtes, têtes ou queues de poisson. Il peut dans certains cas être utilisé comme un hachoir pour découper viandes ou volailles.

526 - DEBA COUTEAU A POISSON MIGAKI 165 mm



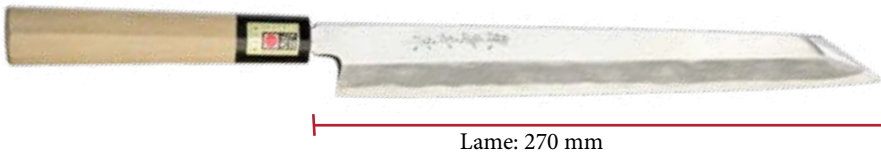
Lame: 165 mm

FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Sango»
Finition acier poli «Migaki»
Manche rond
Virole en corne de buffle d'Asie

LE KIRITSUKE est un couteau traditionnel multi usage. La lame est un mélange des lames des yanagiba (pour sashimi) et usuba (pour légumes). Elle est plus longue que celle d'un usuba et permet de couper le poisson facilement mais elle est aussi plus droite qu'un yanagiba permettant une découpe des légumes nette. Le kiritsuke est un couteau qui requiert une certaine dextérité.

527 - KIRITSUKE COUTEAU MULTI USAGE MIGAKI 270 mm

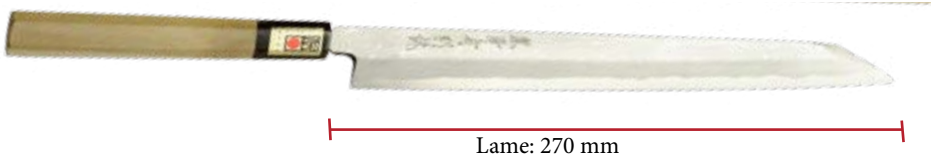


Lame: 270 mm

FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Sango»
Finition acier poli «Migaki»
Manche rond
Virole en corne de buffle d'Asie

517 - KIRITSUKE COUTEAU MULTI USAGE DAMAS 270 mm



Lame: 270 mm

FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier bleu Damas
Finition acier poli «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie



COUTEAUX A DOUBLE BISEAU

Les couteaux double biseau sont des couteaux dont la lame est aiguisée des deux côtés. C'est ce type de couteau qui est utilisé en Europe. Les couteaux double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise.

LE NAKIRI est un couteau à la lame carrée traditionnellement destiné à la découpe de légumes. Haut, il est idéal pour émincer légumes et herbes aromatiques. Sa lame large permet également de récupérer les aliments émincés pour les ajouter aux préparations. Le nakiri est proche et plus simple d'utilisation que l'usuba qui est lui traditionnellement à simple biseau et permet des découpes encore plus fines.

508 - NAKIRI COUTEAU POUR LEGUMES BRUT DE FORGE 165 mm



Lame: 165 mm

FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier brut de forge
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

509 - NAKIRI COUTEAU POUR LEGUMES MIGAKI 165 mm



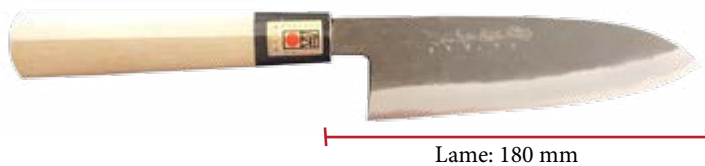
Lame: 165 mm

FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier poli «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

LE SANTOKU ou «trois vertus» en japonais est l'incontournable des couteaux japonais car il est polyvalent. Il permet une utilisation générale: trancher, ciseler et émincer, aussi bien viandes que poissons ou légumes. Son utilisation est proche du couteau bunka qui a cependant un angle cassé.

511 - SANTOKU COUTEAU POLYVALENT BRUT DE FORGE 180 mm



Lame: 180 mm

FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier brut de forge
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

512 - SANTOKU COUTEAU POLYVALENT MIGAKI 180 mm



Lame: 180 mm

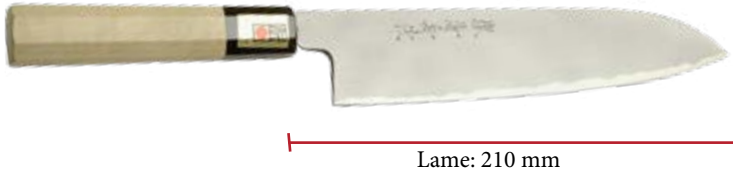
FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier poli «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie



LE GYUTO est le couteau de chef à la japonaise. Littéralement «couteau à bœuf» c'est un couteau qui servait à l'origine pour la viande et qui est désormais un indispensable de la cuisine grâce à sa polyvalence. Il a une lame haute et pointue dont la pointe permet un travail de précision. Le talon est quant à lui idéal pour émincer ou découper de la volaille par exemple.

513 - GYUTO COUTEAU DE CHEF MIGAKI 210 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

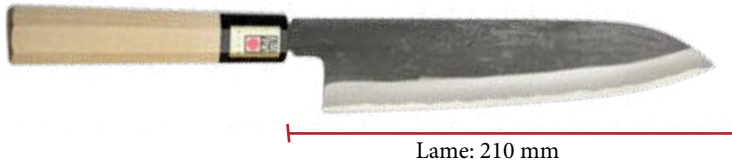
514 - GYUTO COUTEAU DE CHEF MIGAKI 240 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

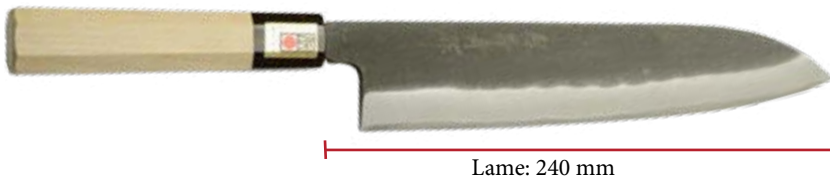
528 - GYUTO COUTEAU DE CHEF BRUT DE FORGE 210 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier brut de forge
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

529 - GYUTO COUTEAU DE CHEF BRUT DE FORGE 240 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier brut de forge
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

515 - GYUTO COUTEAU DE CHEF DAMAS 240 mm



FICHE TECHNIQUE

Aigiseur Tahara Shunichi
Acier bleu Damas
Finition acier «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie



LE PETTY rappelle le couteau d'office des chefs européens. C'est un couteau utilitaire dont la forme et la taille peuvent varier. Sa taille moyenne et sa lame, légèrement épaisse et pointue, permettent une utilisation au quotidien pour toutes les découpes précises et délicates. Il est idéal pour peler, éplucher ou tailler des légumes et des fruits par exemple.

532 - PETTY COUTEAU D'OFFICE MIGAKI 150 mm



FICHE TECHNIQUE

Aiguiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier «Migaki»
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

533 - PETTY COUTEAU D'OFFICE BRUT DE FORGE 150 mm



FICHE TECHNIQUE

Aiguiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier brut de forge
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie

534 - PETTY COUTEAU D'OFFICE BRUT DE FORGE 105 mm



FICHE TECHNIQUE

Aiguiseur Tahara Shunichi
Acier blanc «Shiro Nigo»
Finition acier brut de forge
Manche octogonal
Virole en corne de buffle d'Asie



PIERRES D'AIGUISAGE

Les couteaux japonais sont faits avec des aciers de très bonne qualité plus souples. L'aiguisage doit être plus fréquent mais il est surtout plus facile à faire à la maison. Pour cela nous vous proposons des pierres d'aiguisage adaptées à chaque retouche de vos couteaux.



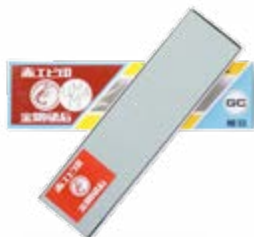
520 - PIERRE GRAIN 1000

C'est la pierre d'aiguisage du quotidien indispensable à l'entretien de vos couteaux japonais. .



521 - PIERRE GRAIN 4000

C'est la pierre idéale pour une finition. Elle a un grain très fin qui aiguisse tout en douceur.



522 - PIERRE GRAIN 220

C'est une pierre de restauration à utiliser lorsque que votre couteau a une marque, suite à un choc par exemple, pour le retoucher.



523 - PIERRE DE SURFACAGE

C'est une pierre de surfacage pour égaliser votre pierre à aiguiser afin qu'elle reste droite et que vous puissiez ainsi aiguiser vos couteaux droits.



519 - GOMME A ROUILLE

C'est une gomme qui permet de retirer la rouille de votre lame de couteau.

PERSONNALISATION & COUTEAUX SUR COMMANDE

Il est possible de faire une commande de couteau sur mesure. Vous pouvez également, sur commande, personnaliser votre couteau japonais: Vous pourrez choisir un couteau pour droitier ou pour gaucher, avec un manche rond ou octogonal, en if ou en ébène et commander un fourreau blanc.