

L'Ipanema par David Breniere

Il est le top de ma coutellerie



« Ipanema, c'est un nom qui vient du Brésil et de sa musique, la bossa-nova. J'aime bien la bossa-nova !

Je voulais un modèle assez fin, dynamique et haut de gamme. Je l'ai créé il y a trois, quatre ans et il reste le top de ma coutellerie.

De la forme jusqu'à l'étui, tout est fait maison, y compris le damas. Le dessin, c'est du spirographe. C'est comme une toile d'araignée. J'en réalise plusieurs que j'assemble pour avoir à la fois l'esthétique et la dureté du tranchant.

Depuis deux ans, je fais beaucoup de sandwiches. Un sandwich sera toujours plus solide qu'un torsadé qui peut poser des problèmes techniques à la soudure.

J'ai fabriqué des Ipanema avec 7 ou 8 damas différents, des mécanismes plus ou moins complexes. C'est une belle pièce qui permet d'être déclinée en une ou plusieurs mitres. En ce moment, je me concentre sur la dynamique des lignes.

Ça fait 18 ans que je réalise des couteaux mais seulement 4 ans que j'arrive à produire vraiment ce que je veux. »

FICHE TECHNIQUE

- ✓Lame : Damas sandwich, cœur en 90MCV8, flancs en damas mosaïque
- ✓Platines : Z20
- ✓Ressort : acier carbone
- ✓Manche : ivoire de mamouth
- ✓Mitres : Damas feuilleté
- ✓Système : pompe arrière
- ✓Longueur de la lame : 80 mm
- ✓Épaisseur de la lame : 3 mm
- ✓Longueur du manche : 102 mm
- ✓Épaisseur du manche : 11 mm



Détail de la lame en damas spirographe



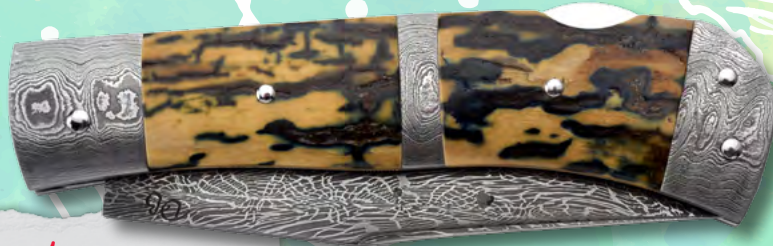
La jonction lame-ressort permet de voir les différents aciers



La mitre supérieure (ainsi que les deux autres) est en damas feuilleté



La pompe arrière et les platines quillochées



À savoir !

L'Ipanema est décliné dans plusieurs tailles et a été présenté plusieurs fois en concours, à Thiers.