

LA RÂPE ICONIQUE FÊTE SES 30 ANS !

Il était une fois...

En 1994, une ménagère canadienne de Toronto confectionnait un gâteau à l'orange arménien. Frustrée par le résultat obtenu par sa vieille râpe, elle fouilla l'établi de son mari, alors revendeur d'outils à bois Microplane (USA), et y découvrit sa lime à bois qu'elle testa sur ses oranges. Quelle ne fut sa surprise en voyant le résultat ! Les zestes d'orange qui en tombaient étaient légers et vaporeux comme des flocons de neige. Le couple décida alors de mettre la lime à bois dans leur catalogue avec des oranges, des citrons, du chocolat, de l'ail, et une accroche qui disait à peu près ça : « Les outils de menuiserie Microplane fonctionnent très bien avec le bois..., mais encore mieux avec les aliments ! » Les râpes culinaires Microplane étaient nées. À la fin des années 90, le New York Times publia un article dans sa rubrique culinaire du mercredi sur la façon dont un outil de menuiserie était devenu un ustensile de cuisine. Des chefs célèbres de la télévision tels que Martha Stewart et Julia Child se sont mises à utiliser la râpe dans leurs émissions de cuisine. Le succès fut alors immédiat et c'est ainsi que le zesteur de Microplane est devenu une râpe iconique, un « must-have » culinaire plébiscité par les chefs et les food addicts du monde entier.

Ci-dessous /Lime à bois Microplane fabriquée selon la technologie phare originale de l'entreprise aux États Unis : La Photochimie.
Crédit photo : ©Microplane

Un procédé de fabrication unique : la photochimie :

Avec plus de 50 ans d'expérience dans la fabrication par photochimie, Microplane fut pionnière dans l'utilisation de ce procédé très spécifique pour la fabrication de râpes culinaires, pour lequel elle déposa un brevet original. Le secret de l'entreprise américaine installée à Russellville (Arkansas) réside donc dans la conception de ses lames « made in USA », devenues célèbres à travers le monde pour leurs performances incomparables. Grâce à la photochimie, un procédé de fabrication nécessitant précision et expérience, les lames sont découpées dans un acier inoxydable chirurgical à l'aide d'un produit acide afin d'obtenir des surfaces affûtées à l'extrême, conçues pour durer. Ainsi, les nombreuses micro-dents ultra-tranchantes de la lame ne déchirent pas les aliments, mais les découpent avec subtilité, sans effort, leur permettant ainsi de conserver tous leurs arômes et leurs saveurs. Un autre avantage de la photochimie est que les aliments ne collent pas à la lame. Celle-ci ne s'émousse pas, même après des années d'utilisation. Le parmesan, le citron, les oranges, les citrons verts, la noix de muscade, le gingembre ou le chocolat - et bien d'autres ingrédients - glissent ainsi sans efforts sur la lame. Le résultat est léger, floconneux et sans effiloches.



« L'original », en forme de lime à bois, lancé initialement sans manche



Production des lames à Russellville (Arkansas), USA : des employés bénéficiant de nombreuses années d'expérience fabriquent ici les lames de très haute qualité qui viendront équiper les râpes culinaires.
Crédit photo : ©Microplane

Un ustensile culinaire culte et intemporel

Microplane, initialement spécialiste des métiers du bois, a donc tout naturellement imaginé sa première râpe culinaire sous la forme d'une lime à bois. Avec son design distinctif, long et étroit, le zesteur-râpe Premium Classic, malgré ses 30 ans, demeure un ustensile intemporel. Et si sa lame en acier inoxydable - fabriquée aux États-Unis par photochimie - est restée la même au fil des années, même si son manche a évolué. La râpe d'origine ressemblait à une râpe à bois sans manche, que l'on a dotée plus tard d'un manche en plastique dur. Le changement le plus important a eu lieu en 2008, lorsque le manche s'est transformé en une poignée ergonomique Soft Touch, douce au toucher et colorée. L'année 2022 marque une autre étape importante dans l'histoire du zesteur. Pour la première fois, son manche se déclinait, en plus du noir et du blanc, dans une nouvelle palette de 11 coloris chics et inédits, inspirés de la nature, le rendant beaucoup plus moderne et élégant. Et pour apporter encore plus de plaisir et de fantaisie dans la cuisine, le zesteur sort de temps en temps des sentiers battus en proposant de nouvelles éditions en série limitée. Ses imprimés ludiques et tendance sur le manche permettent à chacun (chef amateur ou professionnel), de trouver la version qui correspond le mieux à sa personnalité ou à son style culinaire. C'est ainsi que, depuis maintenant 30 ans, le zesteur-râpe se réinvente encore et toujours. Ses embouts protègent le plan de travail ou le récipient, offrant ainsi une meilleure stabilité pour râper à la verticale. L'étui de protection permet de ranger la râpe en toute sécurité.

Cette lame éprouvée et emblématique de la marque se retrouve dans plusieurs de ses gammes : Black Sheep / Master / Professional. Elle permet de râper les ingrédients finement avec un résultat aérien et floconneux, offrant une expérience gustative incomparable.

Zesteur Premium Classic - PPI : 24,95 €

VISUELS : <https://bit.ly/microplane2024>



www.microplaneintl.com/fr