

## L'invention du petit déjeuner

En essayant de prendre du beurre avec un couteau classique dans un emballage moderne et de l'étaler en couche aussi fine que possible sur un petit pain, je me suis rappelé qu'autrefois, mon père se mettait en colère chaque fois que le couteau était posé sur le bord du beurrier en cristal et qu'il y restait un peu de beurre. Quel n'a pas été son plaisir le jour où il a trouvé un ensemble à beurre dans un magasin d'articles ménagers! Je me suis donc demandé pourquoi, malgré la multitude d'accessoires ménagers si utiles, personne n'avait encore eu l'idée d'emballages plus modernes pour le beurre et le fromage frais.

### Prototypes

Dans un premier temps, je me suis penchée par jeu sur les manipulations utiles ou compliquées que l'on fait au petit déjeuner. Grâce à mes talents de professeur de travaux manuels, j'ai pu réaliser tout d'abord des prototypes simplistes en carton et plexiglas, qui, bien sûr, n'ont pas manqué d'amuser ma famille. Mais j'ai rapidement constaté qu'avec une forme adéquate spéciale, il serait possible de créer un couteau à fromage qui permettrait de couper un morceau de fromage sur le plateau posé au centre de la table sans avoir à le prendre avec la main.

### Protection des dessins et modèles industriels

Je me suis ensuite renseignée auprès d'un agent de brevets et adressée à diverses firmes et fabricants. Déception: fabriquer en Suisse revient trop cher! Après quelques tests pour parvenir à la forme finale, je me suis mise à l'ordinateur avec un ami de confiance et j'ai dessiné le couteau avec toutes les cotes. Il connaissait un atelier qui pouvait me couper des lames en acier véritable, qu'il fallait porter ensuite dans un autre établissement pour les faire tremper et polir. Chacun y allait de ses petits conseils et je ne manquais donc pas de pistes, plus ou moins bonnes. Me fiant à mon instinct, et ce dans la limite de mes finances, je me suis lancée dans les étapes suivantes.

### Matériau pour les manches et la planche à découper

Les prototypes ont été dotés de manches confectionnés à partir de chutes de corian (pierre acrylique). En réfléchissant à un emballage approprié pour la commercialisation, j'ai pensé à une planchette de découpage assortie. Je l'ai fait fabriquer et, à Noël 2003, j'ai offert les ensembles avec couteau à mon entourage. Le test s'est révélé concluant presque partout.

Mais les fromagers voulaient un modèle avec du bois, et c'est parmi les nombreux touristes, dans une fromagerie de démonstration, que m'est venue l'idée des manches rouges arborant la croix suisse.

### Coûts de développement

Jusque-là, cette affaire m'avait coûté pas mal d'argent. En contrepartie, elle m'avait rapporté des contacts intéressants et de bonnes expériences dans le monde des affaires. C'est alors que j'ai découvert mon fabricant actuel de Solingen, à qui j'ai rendu visite à l'automne 2004. Des spécialistes ont examiné mes prototypes. J'ai ensuite décidé de commander 2000 exemplaires avec des manches différents, et me suis donc engagée à acheter tous ces couteaux.

### Emballage de commercialisation

A la recherche d'un emballage peu coûteux pour la commercialisation de mon produit, j'ai parcouru d'un œil attentif les rayonnages d'articles, j'ai fréquenté les salons et autres foires-expositions, et j'ai fureté dans de nombreux magasins. Dans une papeterie, j'ai trouvé des étuis de protection de cartes de crédit qui, le hasard faisant bien les choses, avaient exactement la même dimension que mes lames et pouvaient également contenir une notice d'utilisation pliée en petit format.

J'ai fait ensuite mes premiers pas de vendeuse dans un petit coin de marché de Noël.

### C'est à l'Olma 05 qu'a eu lieu la première grande action de vente: peu après je me suis vu octroyer un stand sponsorisé au salon de Winterthur 05, sous le label des jeunes entreprises innovantes.

Grâce à mon contact facile, j'ai rapidement obtenu des commandes de la part d'entreprises qui voulaient offrir le couteau avec leur logo sur la lame comme cadeau d'entreprise à leurs clients ou à leur personnel.

### Cercles des spécialistes fromagers

Un des moments forts de mes premières ventes date de 2006: le Swiss-Cheese-Award au Marché suisse du fromage à Huttwil. Les couteaux se trouvent désormais dans différents guides pratiques de vente, ainsi que dans diverses fromageries et commerces de détail.

Le couteau est déposé en tant que dessin auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle et de l'Office de l'harmonisation dans le marché intérieur, et est protégé par la loi.