

# Jeu de main Jeu de Valle

**Esteban Valle publie un manuel très complet: «Flambons, découpons». Une déclaration d'amour du chef de salle de Châteauevieux (GE) pour des gestes ancestraux.**

ALEXANDRE CALDARA

Le chef de salle du Domaine de Châteauevieux, à Saigny, Esteban Valle, mijotait ce projet depuis dix ans. On y lit ce type de phrase: «Tenir l'extrémité de l'os du contre-pilon entre les dents de la fourchette et aller chercher la jointure avec le couteau pour la sectionner.» Un ouvrage dont son éditeur Ivan Slatkine pense que plus encore que sur une bibliothèque, il devrait se situer dans le feu de l'action, en cuisine sur le plan de travail du professionnel ou de l'amateur éclairé prêt au geste magique. Son titre dissipera un peu du mystère quant aux pratiques cérémoniales qu'il décrit méticuleusement: «Flambons, découpons. C'est servi.» Et pour sous-titre «grandes techniques,

petits tours de main». En tout, 97 façons d'apprêter viandes, poissons pour la découpe et des fruits pour les flambages. Le chef Philippe Chevrier, son employeur puis son associé, depuis plus de 15 ans à Châteauevieux, a encouragé l'aventure. Et lors du vernissage du livre a salué cet authentique passionné de service qui collectionne les ustensiles historiques et les livres de cuisine. Notamment «Il Tricante» (le trancheur) de Vincenzo Cervio, dans une édition originale de 1581. Mais Esteban Valle voulait à tout prix éviter «un monologue sur la découpe», ce qu'il aime par exemple: proposer six techniques différentes de découpe sur le canard.

**Une vidéo sur le net lui inspire un voyage en Chine**

Il a travaillé avec les fournisseurs de Châteauevieux, car les découpes demandent des matières premières de grande qualité. Le rôle de la cuisson est aussi primordial. Il a été conseillé par le chef Damien Coche pour les viandes et Matteo Guida pour les poissons. Et lorsqu'il découvre à travers le net, une vidéo de Han Jie du restaurant Dadong de Pékin, il n'hésite pas à traverser le monde pour le rencontrer. Au total seize intervenants qui permettent à Esteban Valle d'étoffer sa technique et de la transmettre aux lecteurs, épaulé dans son tra-



Philippe Chevrier, chef, et Esteban Valle, chef de salle, à Châteauevieux.

vail de rédaction par la journaliste Véronique Zbinden. Cela va d'un maître d'hôtel mythique comme Louis Villeneuve de l'Hôtel de Ville de Crissier qu'Esteban Valle qualifie «d'artiste de la découpe»; à Boris Dubois, formateur à l'école hôtelière de Genève; ou Daniel Monteiro personnage clé de Caviar House et Prunier.

Dans ses voyages en Espagne, en Allemagne, en France, il entraîne un grand de la photographie de gastronomie, Pierre-Michel Delessert: «Pour moi, il ne s'agit plus de montrer un plat fini qui a été pensé pour flatter l'œil. Mais de détailler une opération chirurgicale, avec des problèmes liés à la propreté, au sang et à la recherche d'une lumière un peu cohérente.» Les prises de vue pour une seule pièce ont demandé près de deux heures de labeur.

Esteban Valle pense que la cinquième technique qui s'applique au gigot d'agneau consistant à détacher la noix intégralement en longeant l'os avec la lame, se révèle la plus accessible. Alors que celle liée aux aiguillettes de canard se laque de haute complexité. En regardant la première mé-



La méthode la plus traditionnelle de découpe de la sole, le livre en présente aussi une seconde.

Images Pierre-Michel Delessert

thode de découpe de la sole, on pense qu'on y arriverait, mais on tourne la page et tombe sur une technique étonnante qui permet d'écarter les filets en partant de la tête. Malgré le propos ultra technique, l'auteur s'amuse et on peut aussi feuilleter le livre comme face à de la géométrie surprenante. Philippe Chevrier (19 points GM, 2 étoiles Michelin) relève qu'il s'agit de remettre au goût du jour des techniques «qui quand j'étais gamin étaient communes même dans des restaurants modestes et qui se perdent un peu.» Certaines grandes tables comme la Tour d'argent, à Paris, dont le canard au sang figure en bonne place dans l'ouvrage, perpétuent la tradition.

Quant aux flambages qui clôturent le livre, le chef Chevrier aime sentir les vapeurs de ses pures inventions de son chef de salle. Des flambages qui ne peuvent se concevoir que pour un menu surprise, pas plus de six personnes. On

citera la patate douce à la truffe blanche, marrons glacés et sa glace au potimarron. Si Esteban Valle adore changer de technique de découpe, il avoue une fidélité quasi exclusive à un seul couteau. Quant à l'origine de tout cela, il se souvient de la daurade de gros sel découpée au guéridon, qu'il servait tout petit à Torremolinos dans le restaurant de ses parents. Attention, livre tranchant.



Esteban Valle, «Flambons, Découpons. C'est servi!», Editions Slatkine, 59 francs, 256 pages

[www.hotelleriesuisse.ch/librairie](http://www.hotelleriesuisse.ch/librairie)



L'art du flambage tel que pratiqué en salle.

## En bref

### Suisse

#### Talent de jeunes réceptionnistes récompensé



ltd

Le trophée Bucherer a récompensé trois réceptionnistes de Suisse romande lors du concours qui s'est déroulé vendredi, aux Trois Rois à Bâle. **Charlotte Vallejo** de l'Hôtel Richemond, à Genève remporte le titre (à gauche). **Sandra Meier** de l'Hôtel Angleterre & Résidence à Lausanne (à droite) et **Nathalie Magnoac** du Mandarin Oriental à Genève occupent la 2e et 3e place. lb

### Neuchâtel

#### Le musée d'horlogerie célèbre le temps

Le musée international d'horlogerie de La Chaux-de-Fonds célèbre ce week-end les 40 ans de son institution. En proposant deux jours d'ouverture en continu de 10 à 18 heures en accès libre avec des visites évoquant l'architecture et la muséographie.

### Léman

#### Meilleur tonnage de poissons depuis longtemps

La pêche sur le lac Léman fait recette, avec plus de 1300 tonnes de poissons capturés, l'année 2013 constitue le meilleur tonnage enregistré depuis 1991. Les chiffres parlent d'eux-mêmes, 8738 pêcheurs de loisirs et 142 pêcheurs professionnels se sont partagé la surface du lac. La pêche professionnelle représente 95% des captures. La fêra et la perche draînent 90% des captures totales. aca

ANNONCE

# MERCI DE VOTRE FIDÉLITÉ



Offres anniversaire exceptionnelles maintenant sur [www.stardrinks.ch](http://www.stardrinks.ch)

stardrinks



Zum Wohl.  
Santé, Salute.

Stardrinks SA  
Obergrundstrasse 110, 6002 Lucerne  
téléphone 041 319 11 11, fax 041 319 12 06

e-mail: [info@stardrinks.ch](mailto:info@stardrinks.ch)  
[www.stardrinks.ch](http://www.stardrinks.ch)

20x près de chez vous