



PHOTOS PIERRE-MICHEL DELESSERT

La figue flambée au poivre tibétain Tifda et sa glace au poivre de Tasmanie, une recette d'Esteban Vallé qui figure dans son futur ouvrage.

DESSERTS FLAMBOYANTS ET SAVANTS DÉCOUPAGES

A Châteauevieux, le directeur de salle Esteban Vallé a fait du découpage des viandes et des desserts flambés un show plébiscité par les clients. Une passion qu'il transmet également dans un manuel à paraître cet automne.

A

table, et surtout au restaurant, les enfants s'ennuient. La règle est universelle – et comme telle souffre des exceptions. Esteban Vallé en est une: lorsqu'il était enfant, à Malaga, et que ses parents l'emmenaient manger dehors, le gamin n'avait pas besoin de crayons de couleur pour se distraire. Il préférerait de loin observer le serveur prélever habilement les filets de son poisson, captivé par cette gestuelle rapide et précise qui donne en live la touche finale au travail effectué en cuisine. Une passion authentique et précocée, donc, que le petit Espagnol pouvait heureusement exercer presque à loisir, son père et sa mère exploitant eux-mêmes un restaurant. Et à dix ans, quand ses copains collaient des Paninis en rêvant de devenir footballeur, Esteban venait à bout de son premier bar en croûte de sel, et arrêta sa décision: il serait restaurateur.

Au restaurant comme au théâtre

Trente-six ans plus tard, ce feu sacré ne l'a toujours pas quitté. Et n'est pas près de le faire: devenu maître d'hôtel et directeur de salle à l'Auberge de Châteauevieux (2 macarons Michelin et 19/20 Gault Millau), Esteban Vallé pratique au quotidien l'art du découpage des poissons et des viandes, devant des clients qui en redemandent.

«On en fait jusqu'à 80 par jour. Parfois, il y a six découpages différents à faire pour une seule table! C'est un point fort de la maison, et c'est pour ça que j'aime travailler ici.»

A la base de cet engagement pour un travail en salle que de nombreux établissements, y compris haut de gamme, considèrent comme obsolète et/ou inutilement dispendieux en temps et en personnel, une conviction que partage son patron Philippe Chevrier: «On va au restaurant comme on va au théâtre.» Acteur principal d'une pièce dont les actes sont mis en scène en cuisine, le maître d'hôtel doit rendre l'intrigue captivante – et l'assiette irréprochable. Des années d'expérience (il officie à Châteauevieux depuis plus de quinze ans) l'ont aidé à mettre au point son répertoire. «La dextérité, la beauté du geste ne s'acquièrent que par la pratique, souligne-t-il. Et il faut apprendre l'anatomie propre à chaque espèce: entre deux variétés de canards, ou entre une volaille de vingt jours et un poulet de Bresse, le geste doit être subtilement adapté.»

Trouver le bon mouvement du couteau ne signifie pas qu'il n'y ait qu'une seule manière de procéder. Curieux, collectionneur d'ouvrages de cuisine anciens, Esteban Vallé s'est livré à ses propres recherches, pour constater qu'il n'existe pas qu'une seule technique pour découper un turbot, un canard, une volaille, un crustacé ou un gigot. «Le problème, dans les écoles, c'est qu'on y est très normatif: il faut suivre la méthode, point. C'est juste, mais rien n'interdit de tenter la variation, une

fois que l'on sait s'y prendre.» Changer la partition pour jouer du couteau, le directeur de salle adore ça, et en a fait un moyen d'éviter la lassitude liée à la répétition. Alors, en permanence, il se cultive, s'exerce, teste de nouvelles techniques sur des volailles qu'il achète et prépare chez lui – histoire de «ne pas se louper devant le client» – puis enrichit le corpus de sa brigade par l'exemple: une fois par semaine, le personnel s'exerce sur une pièce entière. «Il faut transmettre, considère le maître d'hôtel. On n'a rien inventé, et on n'emportera rien! Quand j'étais petit, les maîtres d'hôtel étaient bien plus jaloux de leur statut, et rechignaient à montrer leurs trucs. C'est dommage, car lorsqu'un serveur manque d'habileté, le chef ne le laissera plus faire. Et c'est un savoir qui s'éteint.»



ESTEBAN VALLÉ, MAÎTRE D'HÔTEL:

«Il faut transmettre son savoir. On n'a rien inventé, et on n'emportera rien!»

Des légendes du service en salle se sont prêtées à l'exercice

Pour assurer cette transmission, Esteban Vallé a sauté le pas, et parlé à Philippe Chevrier d'un vieux projet caressé depuis «au moins dix ans»: écrire un livre détaillant ces diverses techniques, aussi bien à l'attention des professionnels du service que des amateurs intéressés. «Les livres de cuisine s'arrêtent à la cuisson et vous laissent vous débrouiller avec votre dinde ou votre gigot...» Le patron de Châteauevieux donne son feu vert; contacté, l'éditeur Pierre-Marcel Favre ne donne pas suite. Le Genevois Ivan Slatkine, en revanche, saisit immédiatement l'intérêt de la chose, mais oriente

le maître d'hôtel vers un manuel plutôt qu'un «beau livre». Mis sur les rails il y a deux ans, le projet est sur le point d'aboutir cet automne, avec la parution de *Découpons, flambons, c'est servi*: plus de 280 pages, illustrées des photos de Pierre-Michel Delessert et agrémentées d'une série de portraits signés par la journaliste gastronomique Véronique Zbinden.

Car au fil des discussions et des recherches, ce qui devait à l'origine n'être qu'un fascicule pratique relativement modeste s'est considérablement étoffé. «Je voulais des intervenants d'autres établissements, pour apporter du neuf, aller au-delà des frontières, et aussi apporter la caution de professionnels renommés», explique l'auteur. Mises au parfum, plusieurs légendes du service en salle se prêteront de bonne grâce à l'exercice, acceptant de décomposer leurs automatismes devant l'objectif du photographe, pour en faire saisir l'originalité et la précision. Louis Villeneuve, champion de la découpe des volailles et canards à Crissier, François Pipala du Restaurant Paul Bocuse, Jean-Pierre Marchand à la Tour d'Argent, Andrea Carrara chez Gualtiero Marchesi... Un panel international haut de gamme, qui s'est encore élargi à mesure que les recherches d'Esteban Vallé lui faisaient découvrir des expressions parfois uniques de l'art du découpage: «Nous sommes allés en Espagne, chez le double champion du monde de découpe de jambon, Diego Hernandez, ainsi que chez Candido Lopez, propriétaire d'une maison légendaire à Ségovie, qui découpe des cochons de lait rôtis à la broche avec une assiette en porcelaine», raconte-t-il. Une quête de techniques inédites dans laquelle YouTube a joué un rôle essentiel: «En cherchant, je suis tombé sur

les techniques fabuleuses de Marcus Wong, au Peninsula de Hong Kong, pour découper un canard, puis sur celles de Simpson Yeung du restaurant Da Dong Roast Duck à Pékin. On ne pouvait pas manquer ça! Et si nous avions eu plus de temps, nous serions allés en Russie, pour "faire" la carpe farcie et l'esturgeon.»

«Les flambages, c'est relativement simple. Le goût doit être à la hauteur»

Mais même sans spécialités russes, le futur manuel recense, et explique en détails, 52 techniques de découpage de viandes, 20 manières d'attaquer un poisson et cinq façons de venir à bout d'un crustacé. Selle de chevreuil, côte de bœuf, canard, agneau en carré, gigot, selle ou baron, dinde, lièvre, bécasse, tête de veau et on en oublie côtoient les brochets, soles daurades, saumons, tourteaux et langoustes – ou, plus exotique, le mérour cuit dans l'argile (un souvenir d'enfance pour Esteban Vallé) ou la lotte entière en matelotte.

Et surtout, le projet originel consacré aux découpages s'est enrichi d'un volet entier consacré à l'autre spécialité de Châteauneuf – et d'Esteban: le flambage. Une vocation découverte cette fois sur le tard: «En 2000, c'est Philippe Chevrier lui-même qui m'a poussé à me lancer dans les desserts flambés, suite à une dégustation de crêpes Suzette en Bourgogne, se souvient le maître d'hôtel. J'ai commencé par une compotée de fraises flambées à l'eau-de-vie et à la liqueur, qui est devenue un dessert de la carte. Ensuite, j'ai dû en créer d'autres pour répondre à la demande des clients.» Une évolution naturelle pour ce professionnel du service qui confesse avoir toujours aimé cuisiner. «Les flambages, c'est relativement simple, estime-t-il. Il faut respecter quelques règles, mais quand on en a fait beaucoup, le stress cède la place au plaisir. Avec un impératif: le goût doit être à la hauteur de la mise en scène. Favoriser l'esthétique au détriment de la saveur est malheureusement une tendance trop fréquente.»

Au fil des années, Esteban Vallé a créé une soixantaine d'entremets sur assiette, qui figurent au répertoire de Châteauneuf. «Tout arrive cru en salle, et je le fais entièrement devant le client, raconte-t-il. Toujours en personne: c'est quelque chose que je ne délègue pas.» Ses desserts sont souvent très innovants, à l'exemple de cette patate douce à la truffe blanche dont il livre ci-contre la recette. Et avec certains habitués que l'exercice enchante, il se lance parfois sans filet: «Je peux imaginer un dessert juste en faisant un petit tour des frigos et en choisissant une épice, un jus. Il m'arrive de servir une assiette que je n'ai jamais goûtée... Mais je connais les pièges à éviter, précise le maître d'hôtel: une cuisson excessive ou insuffisante des fruits, une

réduction trop longue qui se traduit par une consistance gélifiée... Et je n'utilise jamais de caramel, et veille à juste saisir les fruits.»

Pour être à même de refaire ses créations, il prend la précaution de se filmer lorsqu'il s'entraîne. Mais si son imagination ne connaît pas de limite, l'exercice, à l'échelle 1/1, est borné par des contingences pratiques: «Il faut que ce soit pour un petit nombre de convives, sinon, ça prend trop de temps. J'en ai fait une fois pour une table de seize... Les gens sont fous!»

Une véritable somme sur le sujet

Dix-huit recettes signées Esteban Vallé figurent donc dans *Découpons, flambons, c'est servi*. Un titre volontairement «léger»: «On a voulu éviter le pompeux, style *L'art de la découpe*». N'empêche, le futur manuel a tout d'une véritable somme, sur un sujet peu traité hors les ouvrages scolaires de référence, souvent vieillissés. «C'est vrai, admet l'auteur, il y a quasiment tout dans ce livre, les classiques comme les techniques les plus singulières. Pour celui qui veut faire un livre sur les découpages après celui-ci, ça risque d'être ardu.» Lui-même ne prévoit en tout cas pas de se lancer dans un éventuel tome II. «Toutes mes pauses et tous mes week-ends depuis deux ans y sont passés! Je serai content d'arriver au bout.» Mais si on le titille un peu, le créatif directeur de salle avoue qu'il se verrait bien, pourquoi pas, écrire quelque chose sur le protocole, l'étiquette, et plus généralement «le savoir-être à table». Quant à enseigner, il ne s'y sent pas prêt: «J'ai trop de plaisir à travailler au quotidien, et encore de belles années devant moi! Mais c'est vrai, j'aurais bien aimé apprendre les flambages autrement qu'en autodidacte.»

Blaise Guignard



Volailles et canards: une vingtaine de techniques figurent au sommaire du livre.



PATATE DOUCE À LA TRUFFE BLANCHE ET CRÈME GLACÉE AU POTIMARRON

« »

Ingrédients

4 pièces	marron glacé
4 cl	sirop des marrons glacés
4 ou 5	patates douces de 3 cm de diamètre
10 g	beurre
4 cl	cognac
20 cl	eau chaude
10 gouttes	huile de truffe blanche
1	truffe blanche

Glace au potimarron

500 g	lait
150 g	potimarron
225 g	crème à 35%
150 g	jaune d'œuf
75 g	sucre
50 g	sucre inverti
38 g	glucose atomisé
4 g	stabilisateur
1	gousse de vanille

Cuire le potimarron dans le lait, mixer et passer au chinois. Ajouter la crème et le sucre inverti. Mélanger le glucose avec la moitié du sucre et le stabilisateur; incorporer au liquide. Mélanger les jaunes et le reste du sucre, puis ajouter à la masse et cuire à 84°. Passer au chinois, refroidir et turbiner.

Ustensiles

2	pincettes
1	mandoline à truffe

Préparation

Couper les patates douces en 40 rondelles d'1 mm d'épaisseur. Préparer l'eau de truffe en mélangeant l'huile de truffe avec l'eau chaude. Chauffer le beurre dans le poêlon avec les marrons, ajouter les rondelles de patate douce et le sirop, puis flamber au cognac.

A l'extinction de la flamme, ajouter l'eau de truffe, laisser cuire 10 minutes en retournant les rondelles de truffe de temps en temps. Les retirer une fois souples et les réserver au chaud. Ecraser les marrons avec le dos de la fourchette, ajouter un petit peu d'eau si nécessaire, lier le tout pour obtenir une crème onctueuse. Poser au centre de l'assiette une cuillère à entremets ou deux de sauce réduite. Râper la truffe blanche de manière à recouvrir la sauce. Dresser les rondelles en rosace autour de la sauce et terminer avec de la glace potimarron.

ANNONCE





PROFESSIONAL

La professionnelle rapide des spécialités de café avec raccord d'eau fixe

Accédez directement au plaisir ultime grâce à la fonction Speed

La GIGA X8c Professional séduit par son concept d'utilisation simple et est indispensable partout où le temps est compté et les exigences sont élevées. Grâce à sa fonction Speed unique, elle prépare des spécialités de café longues particulièrement digestes en un temps record. La « GIGA Value Protection » assure sa longévité et le maintien de sa valeur. JURA – If you love coffee.



GIGA X8c Professional

SWISS MADE

www.jura.com