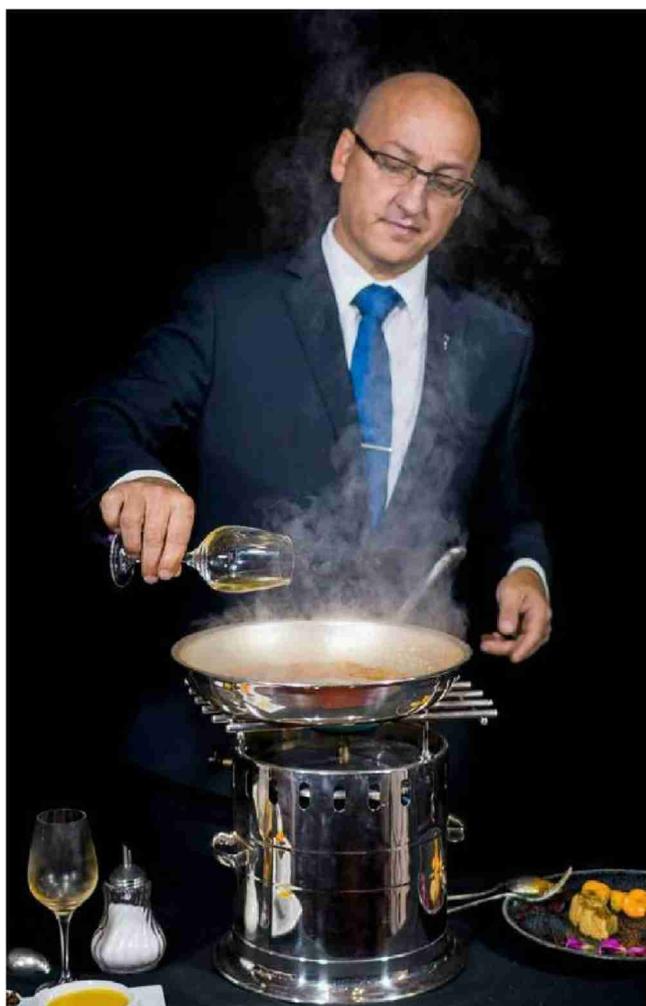




Fines gueules

L'homme qui flambait et **découpait** à ta table

Esteban Valle, chef de salle à Châteauevieux, perpétue et promeut un art magnifique mais désormais rare: la découpe et le flambage au guéridon. Soit en direct devant les clients. Éloge



L'artiste au travail:
Esteban Valle flambe
et découpe sous le
nez des clients, un
show palpitant.

DANIELE D'ANGELO



Jérôme Estèbe

@jeromeEstebe

La découpe en direct en salle d'une volaille par Esteban Valle est un show qui laisse le gourmet tout chose. Les gestes sont nets et précis, véloces mais calmes. Tchak, tchak, tchak. La lame glisse sous les chairs. Incise. Déjointe en douceur. Portionne. Élégance. Économie. Maîtrise. En une minute à peine, la carcasse se retrouve toute nue et les assiettes harmonieusement dressées. Durant l'opération, le maître trancheur a continué à papoter aimablement avec la clientèle. Bouche bée, la clientèle, bien sûr. Un quart d'heure plus tard à une table voisine, le même Esteban lève les filets en un temps record d'un bar en croûte de sel. Puis flambe des fraises à la tequila: longues flammes orangées sur le réchaud, émotion des convives.

Nous sommes au biétoilé Domaine de Châteauevieux, Peney-Dessus, Genève, Suisse occidentale. Le chef de salle et souriant Esteban Valle perpétue ici un art gastronomique ancien et magnifique: la découpe et le flambage au guéridon. Un art né à l'aube du XIXe siècle qui, à son grand dam, se perd gentiment. «Au-

«Servir une pièce cuite entière, avec les arêtes ou les os, c'est quand même mille fois meilleur»

Esteban Valle Showman de salle

jour d'hui, les chefs sont souvent aussi des patrons. Ils veillent au rendement. Et sont connus pour des assiettes signatures, qui sortent toutes dressées des cuisines. C'est bien. Mais, côté service, c'est quand même moins créatif et intéressant. Porter un plat à table, ça ne fait rêver personne. J'ai eu de la chance que le chef Philippe Chevrier me fasse confiance et m'encourage. Et puis, servir une pièce cuite en-

tière, avec les arêtes ou les os, c'est quand même mille fois meilleur. Ça embaume en salle. Ça donne envie.»

La découpe au guéridon exige une complicité absolue entre la cuisine et le service. «Le temps de cuisson et de repos total prend en compte le voyage, les explications et la découpe. Un poisson ne supporte pas deux minutes de surcuisson. Il faut que les gens mangent chaud. Et que le spectacle ne dure pas trop longtemps. On peut capter leur attention deux minutes peut-être, après ils discutent entre eux. Bref, il faut aller vite», résume celui qui se flatte d'avoir récemment découpé six canards de six manières différentes en cinq minutes lors d'une démonstration à Paris. Cinq minutes. Six canards. On essaiera à la maison. Son secret? Des années de pratique. «C'est comme la guitare, au début tu t'y prends mal, tu rames, ça fait mal aux doigts, c'est laborieux. Puis tu prends de l'assurance; t'inventes tes techniques, tes trucs à toi. Ça devient un plaisir dont tu ne peux plus te passer.»

Esteban est tombé dans le beau service tout petit. Né à Málaga, il passe ses huit premières années à Marseille, puis retourne au pays où ses parents tiennent un bistrot: Los Valle. «Ils en ont eu sept en tout; des restos sur la côte, spécialisés dans le poisson. Nous autres, les gamins, on donnait un coup de main, forcément. Moi, j'aimais la salle. On servait des poissons entiers, des daurades au sel, que le serveur découpait à table. J'ai dû m'y mettre. Très tôt. Le contact avec les clients, la technique, la justesse du geste... j'adorais ça.» A 17 ans, le père de sa petite copine d'alors, qui tient un grand magasin de couture, le traite de *pelagatos*. «Ce qui veut dire pauvre type, minable... Je me suis dit: celui-là, je lui montrerai que le service est un métier noble et artistique.»

Coup de foudre

À 22 ans, il file à Londres et devient chef de rang dans quelques restos prestigieux, dont l'Oak Room, table étoilée du Méridien sur Picadilly. Superexpérience. «Le service était d'une immense qualité, quasi parfait. J'y ai tout appris.» Quand son épouse Lydie est nommée à l'Inter-

continental du Petit-Saconnex, il la suit, sans enthousiasme. «Genève, ça ne me disait pas grand-chose. J'ai acheté le guide Michelin, j'ai envoyé des lettres aux meilleurs. Le Domaine de Châteauevieux m'a illico proposé un essai. Quand j'ai débarqué dans cette cour, devant cette bâtisse, j'ai eu le coup de foudre.» C'était en 1995. Plus jamais il ne quittera l'auberge de Peney-Dessus. «J'y ai trouvé tout ce que j'aimais: exigence, beaux produits, raffinement et... découpe en salle.»

Couteau et cloche en main, Esteban gravit les échelons, jusqu'à diriger la salle. Peaufine son savoir et sa virtuosité. Multiplie les techniques de découpage, personnelles ou patrimoniales. Crée des desserts de saison, flambés minute sous le museau ravi de la clientèle. Loué et admiré par ses pairs, il promet aussi le métier et forme la jeunesse, en participant à une foultitude de séminaires, démonstrations et ateliers. Ce n'est pas tout. Une passion en amenant une autre, le flambeur de Peney devient bibliophile, en se lançant dans une riche collection d'ouvrages anciens portant sur son art; des grimoires centenaires en toutes langues, dont il traque les originaux.

Ne manquait plus que son bouquin à lui. Ben, il est sorti en librairie il y a deux ans (*voire note*). Savant et didactique, voilà peut-être bien l'ouvrage définitif sur le tranchage des pièces entières et le flambage en salle. Esteban s'est baladé dans le monde pour recueillir les techniques de ses collègues. Et confie l'entier de son savoir à lui. On y découvre sept façons de découper le canard et cinq manières de trancher le gigot. Comment décortiquer une araignée de mer, dénuder un tourteau, apprêter la poularde en vessie de Paul Bocuse, le canard à la pékinoise ou le turbot en croûte. Et mille autres choses encore. En feuilletant ce livre-là, on a soudain l'envie d'affûter son couteau et de s'attaquer à une daurade dodue. Ou de filer à Châteauevieux pour voir l'artiste en scène.

«Flambons, découpons, c'est servi»

Esteban Valle, Slatkine, 256 pages



Un bout de Châteauevieux? Adjugé, vendu!

Qui veut s'offrir une parcelle du patrimoine gastronomique genevois? Hein? Vous? Ben, c'est possible. Le dimanche 1er juillet dès 15 h, 200 objets issus du mobilier et de la décoration du Domaine de Châteauevieux seront mis aux enchères sous contrôle d'huissier au restaurant de Peney-Dessus. Des tableaux. De la vaisselle. Des nappes. Des couverts. Tout ça, quoi. Les lots seront

exposés sur place du 28 au 30 juin. C'est qu'après trente-deux ans de bons et loyaux services (du midi et du soir), la maison se paye une cure de jouvence. «On va très sérieusement rafraîchir le décor», sourit Philippe Chevrier. «Tout sera refait dans un style plus contemporain.» Tout l'été durant les travaux, les repas seront servis en terrasse qui, rassurez-vous, est abritée. **J.ES.T.**