

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LAUSANNE, le 22 mai 2014

N° 16

CXXIX^e année

Édition romande

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

LES FLAMBOYANTS DESSERTS D'ESTEBAN



PIERRE-MICHEL DELESSERT

Figue flambée au poivre Tifda, un dessert signé Esteban Vallé, créé sous les yeux des clients du Domaine de Châteauevieux.

À Châteauevieux, le 2* de Philippe Chevrier niché dans la campagne genevoise, le directeur de salle Esteban Vallé régale les habitués de ses desserts flambés réalisés en live – et parfois sur le coup de l'inspiration du moment, ou sur la base d'un ingrédient suggéré par un client, ravi d'assister en direct à l'élaboration d'une douceur aussi exclusive.

La maîtrise des saveurs rejoint ici celle du geste, et contribue à donner au repas sa scénographie unique.

Une théâtralisation aussi importante que la géométrie de l'assiette, patiemment élaborée en cuisine, et qui fait de chaque menu une dramaturgie dont le maître d'hôtel est à la fois le metteur en scène et l'acteur principal. En la matière, Esteban Vallé est un véritable artiste: bien avant l'heure du dessert, il éblouit les convives par son art du découpage des viandes, poissons et crustacés. Un talent qu'il pratique depuis l'enfance, lorsqu'il s'exer-

çait, dans le restaurant de ses parents, à reproduire les gestes des serveurs qu'il observait au travail; un talent que le Domaine de Châteauevieux a su entretenir – pour faire du travail en salle un de ses atouts majeurs. «La finition des plats devant le client attire les regards, commente le directeur de salle. On va au restaurant comme on va au théâtre.»

Passionné par cet art souvent considéré aujourd'hui comme obsolète, Vallé y a consacré

des milliers d'heures de recherche, chinant les livres anciens ou surfant sur YouTube pour dénicher des techniques variées utilisées aux quatre coins du monde. Dans un livre à paraître cet automne, il en détaille près d'une centaine; un projet ambitieux et inédit sur lequel il travaille depuis deux ans, et qu'il dévoile en exclusivité pour Hôtellerie et Gastronomie Hebdo.

Suite en page IV

MUSÉE

LA GASTRONOMIE D'HIER, D'AUJOUR D'HUI ET DE DEMAIN

Page II

GASTRONOMIE

L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE EN FORCE

Depuis la semaine dernière, l'institution fondée il y a 130 ans par le Valaisan Joseph Favre, compte une délégation officielle de 31 membres en Suisse, parmi lesquels figurent quelques-uns des meilleurs chefs de cuisine romands.

Page III

SYMPOSIUM

CHEFALPS MET LA CUISINE NORDIQUE À L'HONNEUR

Page X

AZA 6002 LUZERN

Abonnements 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Annonces 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Rédaction 021 616 00 93



Adligenswilerstrasse 29/27
6002 Lucerne

E-mail
edition@hotellerie-et-gastronomie.ch

Paraît
le jeudi

Mini-pâtisseries
Leisi:
comme faites
maison!

www.frisco-findus.ch
Telefon 071 844 85 30
FRISCO FINDUS

Delifrance

GAGNER
SANS JOUER?

delifranceshop.ch

ALIGRO
partenaire de la gastronomie

Fraîchement pêché

www.aligro.ch