



Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 39'716
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 30
Surface: 15'347 mm²

Tout savoir sur l'art de découper la viande

Chef de salle du Domaine de Châteauevieux, Esteban Valle livre ses secrets dans un livre goûteux

Comment découper le canard rôti à la façon de Louis Villeneuve, le chef de salle du restaurant Benoît Violier à Crissier? Ou comment apprêter la poularde en vesie à la façon de Paul Bocuse? Une douzaine de chefs étoilés ont confié leurs tours de main et leurs recettes fétiches à Esteban Valle, chef de salle du Domaine de Châteauevieux, à Satigny (GE). En collaboration avec la journaliste gastronomique Véronique Zbinden et le photographe Pierre-Michel Delessert, il a conçu un livre de référence* pour les professionnels et les amoureux de la grande gastronomie.

A l'origine, Esteban Valle souhaitait réaliser un ouvrage encyclopédique portant sur de très nombreux aspects de la cuisine dite classique. Un champ très

large qui intégrait les «belles» techniques, les coups de main et l'art subtil de l'étiquette, le savoir-être à table. Un patrimoine culinaire et culturel de moins en moins enseigné dans les écoles et en apprentissage.

Le projet a été recentré sur les flambages et les découpages, laissant la place à une éventuelle suite. Sur 256 pages, le livre présente certains secrets de pères fondateurs de la cuisine. On y découvre par le détail 52 techniques de découpage de viandes, 20 façons de préparer un poisson et 5 coups de main pour venir à bout d'un crustacé. Avec une très large place laissée à l'image pour permettre à chacun de tenter sa chance, de la préparation de l'araignée de mer à la découpe de la selle de chevreuil. Avec souvent plusieurs méthodes pour le même morceau de viande ou de poisson.

L'ouvrage comprend une deuxième partie consacrée à l'autre spécialité d'Esteban Valle: le flambage. Une vocation décou-

verte il y a une quinzaine d'années après la dégustation de crêpes Suzette en Bourgogne. Depuis lors, il n'a cessé de créer des desserts originaux et raffinés, qui font la réputation du restaurant de Philippe Chevrier. Les 17 recettes retenues donnent l'eau à la bouche, comme les fraises à la tequila et huile d'olive avec son sorbet de citron vert.

Collectionneur de livres et d'ustensiles de cuisine, Esteban Valle est aussi un amoureux des voyages. Dans sa dernière partie, l'ouvrage présente les intervenants du livre, soit un tour du monde des virtuoses de la découpe, de la Tour d'Argent, à Paris, à la Meson de Candido, à Ségovie, en passant par Hongkong et Pékin. Une ville que l'enfant de Malaga a visitée pour enquêter sur les mystères du fameux canard pékinois. **Pierre-Emmanuel Buss**

Esteban Valle, «Flambons, découpons, c'est servi!», Editions Slatkine, 59 francs.