



## cup de chapeau

Esteban Valle

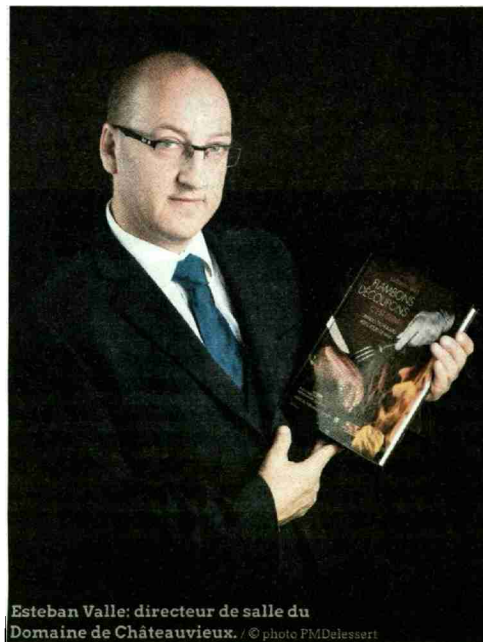
**Associé à Philippe Chevrier et au chef de cuisine Damien Coche, Esteban Valle, directeur de salle au Domaine de Châteauevieux (2 étoiles au Michelin, 19/20 GaultMillau), a bâti sa renommée sur le découpage des viandes et le flambage des desserts, offrant un véritable spectacle quotidien que ses clients plébiscitent: on va un peu à Châteauevieux comme on se rend au théâtre, telle est la devise que tous partagent dans la grande maison.**

Cette vocation remonte à son enfance: à Malaga, sa ville d'origine, où ses parents étaient aubergistes, il observait déjà, captivé, les gestes habiles du serveur levant les filets d'un poisson, perpétuant ainsi en salle le savoir-faire du cuisinier. À 10 ans déjà, Esteban réussissait son premier bar en croûte de sell!

Né en 1968, Esteban a suivi les cours de l'Ecole Hôtelière de Malaga, puis est parti pour Londres, perfectionner son anglais, non sans exercer ses talents dans de très grandes maisons de la région, notamment comme chef de rang, au restaurant étoilé Oak Room du *Méridien Piccadilly Hotel*, puis au *Grosvenor House Hotel*, célèbre table triplement étoilée de Nico, jusqu'en octobre 1995, date à laquelle son épouse est nommée à Genève où le couple s'installe.

Le courant passe d'emblée avec le grand Philippe Chevrier: Esteban Valle débute au Domaine de Châteauevieux le 1<sup>er</sup> décembre 1995. Il y est resté fidèle depuis, pour le plaisir de tous.

Amoureux de sa profession et désireux de transmettre son savoir faire aux jeunes générations en cursus dans son domaine, Esteban apprécie au plus haut point les initiatives des dirigeants de la SCRH de Genève, en matière de formation, et sous l'égide de laquelle s'est récemment disputé le Trophée des apprentis, à la cité des métiers à Palexpo. Esteban appuie avec ardeur pareilles confrontations, qui permettent à chaque participant de mieux s'évaluer, d'avancer et d'apprendre. Car, ajoute Esteban, «Même sans vaincre, on aura progressé».



Esteban Valle: directeur de salle du  
Domaine de Châteauevieux. / © photo PMDeSSERT

Pour marquer son appui résolu à ce genre de joutes, Esteban n'a pas hésité, lors de la dernière, à offrir une douzaine d'exemplaires de son récent ouvrage, un livre magnifique, publié en 2014 chez Slatkine sous le titre alléchant «Flambons, Découpons, C'est servi», magnifiquement illustré de photos explicatives, qui dévoile bien des astuces de maîtres en la matière, et met en valeur certaines pratiques de salle, qui avaient presque disparu.

L'intention d'Esteban est claire: en publiant cet ouvrage, il a voulu non seulement donner envie aux jeunes de faire ce métier, mais aussi rappeler, voire démontrer à tous les cuisiniers le rôle et l'importance du service et du savoir-faire, dans un restaurant. Le livre connaît un joli succès au sein des professionnels de la branche, mais aussi auprès des épiciers.

JC Genoud-Prachex