

Mauviel1830 partenaire de l'association Les Grandes Tables du Monde

Valerie Le Guern Gilbert a remis le Prix Mauviel1830 du "Meilleur Directeur de Salle Les Grandes Tables du Monde" à Esteban Valle Trujillo, Domaine de Châteauevieux, en Suisse.

Les Grandes Tables du Monde célèbrent, depuis 69 ans, l'expérience gastronomique en itinérance. Partenaire privilégié de cette association, depuis 6 années, Mauviel1830 a eu l'honneur de remettre encore cette année le prix du Meilleur Directeur de Salle. Une distinction remise par Valerie Le Guern Gilbert, Présidente de Mauviel1830, à Esteban Valle Trujillo du Domaine de Châteauevieux, en Suisse. Son approche personnelle et généreuse transcende les simples techniques de salle, créant une expérience gastronomique qui va bien au-delà des attentes. Son engagement envers la transmission du savoir, associé à une générosité sans égale, fait de lui un artisan inestimable de l'hospitalité. Le prix souligne l'impact d'Esteban Valle Trujillo sur l'art du service en salle, mettant en lumière son dévouement à créer des moments inoubliables, où la chaleur et l'excellence culinaire se rencontrent harmonieusement.



Issu d'une famille de restaurateurs, Esteban Valle Trujillo a débuté sa carrière dès l'âge de 15 ans dans l'entreprise familiale en Espagne. Une vocation pour cet expert du service, qui maîtrise à la perfection l'art de la découpe, du flambage et des préparations en salle. Diplômé de l'école hôtelière Lewisham College, Esteban Valle Trujillo travaille dans plusieurs établissements étoilés à Londres comme chef de rang. Il y apprend notamment la découpe des viandes et réalise des services très raffinés et protocolaires. Il rejoint le Domaine de Châteauevieux en 1995 en tant que commis, avant d'être promu Chef de Rang puis Directeur de la Salle quatre ans plus tard. Véritable ambassadeur des arts de la table, il partage son savoir-faire au travers de formations et de vidéos pédagogiques sur les techniques en salle. Reconnu pour son sens de l'accueil et du service, Esteban Valle Trujillo travaille au Domaine de Châteauevieux depuis près de 30 ans.

En plus de son prix, le lauréat a eu le privilège de recevoir de la manufacture Mauviel1830 une pièce iconique fabriquée dans les ateliers de la Manufacture Mauviel1830, à Villedieu-les-Poêles, une braisière en cuivre martelé.

Au cœur du Musée d'Art Moderne où se déroulait le dîner de gala qui succédait à la remise du prix du Meilleur Directeur de Salle, Valérie Le Guern Gilbert a accompagné ce cadeau d'un discours basé sur l'excellence des métiers, quels qu'ils soient :

"Les précédentes générations Mauviel1830 n'ont pas trempé leurs pinceaux dans la couleur pour créer nos outils mais ils ont façonné la matière pour donner corps aux emblématiques ustensiles signés Mauviel1830, qui, pour certains d'entre eux, trouvent dans nos ateliers leur dernier berceau. Comme chaque œuvre d'art, ces produits d'exception, dont la braisière que j'ai le plaisir d'offrir à Esteban aujourd'hui est une des iconiques pièces, sont uniques, chaque outil est martelé par la main de l'artisan, façonné, riveté, étamé par autant d'hommes qu'il y a d'étapes de création, comme le feraient les artistes devant leur toile ou face à la matière.

Dans le prolongement de cette idée, on peut également parler d'œuvre dans la démarche d'Esteban qui façonne l'expérience des hôtes autour des notions d'excellence et d'hospitalité, s'employant à créer à chaque moment un instant unique, mémoriel, émotionnel qui restera inaltérable dans l'esprit du convive."

Le service, c'est aussi la magie de la gastronomie et une des force vive essentielle du secteur de la restauration. Un parti-pris que Mauviel1830 porte dans ses produits, destinés aussi bien à la cuisine qu'au service à table.