

UN POUR TOUS, TOUS POUR UN

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LAUSANNE, le 20 décembre 2012

N° 39

CXXVII^e année

Édition romande

www.hotelier.ch

Fr. 2.80

LES SECRETS DE L'ÉCAILLER



Si la pratique de la pêche aux huîtres remonte loin dans l'histoire, l'aquaculture apparaît quant à elle au début du XIX^e siècle.

Sans filière de formation officielle, mais exigeant de nombreuses compétences, la profession d'écailler occupe une place à part dans l'hôtellerie-restauration. Souvent formés sur le tas, ou, pour les plus chanceux, après d'un chef écailler qui leur inculque les bases du métier, les professionnels qui s'engagent dans cette voie sont relativement peu nombreux en Suisse, où la saison des fruits de mer se cantonne le plus souvent à l'hiver. Pour sa dernière édition de l'année,

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo part à la rencontre de Daniel Rivetti, chef écailler à la Brasserie du Grand-Chêne, au Lausanne Palace & Spa. L'occasion de mieux comprendre la réalité de ce métier saisonnier, qui englobe des facettes aussi diverses que les achats, les cuissons et la confection de plats aux impressionnants tant par leur taille que leur composition technique, et qui doit faire face depuis 2006 à un phénomène de surmortalité des huîtres creuses, notamment

en France. L'opportunité également de glaner quelques conseils auprès d'un « passionné de l'écaillage », comme il se décrit lui-même, vice-champion d'Europe 2010 et deuxième meilleur français lors de la première Coupe du monde des écaillers organisée en janvier 2012 à Nice. Ses recommandations portent aussi bien sur la manière de déguster les huîtres que sur la façon de les apprêter quand on cherche à convaincre une personne a priori réticente de les goûter pour la

première fois. Et comme cette spécialité est souvent dégustée en période de fêtes, Hôtellerie et Gastronomie Hebdo complète le panorama avec une sélection de vins mousseux de la région, crus parfaitement adaptés à la dégustation des huîtres, tout comme l'ensemble des vins blancs héritiques et le champagne.

Suite en page III



Faire découvrir les huîtres à tous ceux qui ne veulent pas y goûter: le défi de l'écailler

Chaque année dès octobre, la terrasse de la Brasserie du Grand Chêne devient le Q.G. du chef écailler Daniel Riveti, un poissonnier de formation qui s'est découvert une passion pour les huîtres.

De la position stratégique qu'il occupe sur le rue du Grand-Chêne, Daniel Riveti voit défiler chaque hiver une foule de curieux, qui, intrigués par son étalage d'huîtres et de crustacés, jettent un regard curieux dans sa direction tandis qu'il prépare les commandes de l'établissement placé sous la responsabilité d'Edgar Bovier, quand ils ne passent pas carrément la tête à la porte de son «quartier général». Un intérêt qui ne peut que ravir le chef écailler parisien, lui qui s'est fixé comme mission de faire découvrir les huîtres à tous ceux qui pour rien au monde ne voudraient y goûter. «Huit fois sur dix, je parviens à convertir, si j'ose dire, les plus réticents. Récemment, j'ai même réussi à convaincre deux fillettes de huit ans de goûter une huître avec un petit bout de pain beurré; elles ont adoré», lâche le quinquagénaire qui effectue cette année sa troisième saison consécutive dans le palace lausannois.

«Les huîtres comme le raisin sont le reflet de leur terroir»

Sa passion à lui remonte à l'adolescence, quand, à l'âge de 12-13 ans, il se fait un peu d'argent de poche en ouvrant les huîtres chez le poissonnier en bas de chez lui, à Paris. Par la suite, il obtient lui-même un CAP de poissonnier (premier de promotion) et décroche son premier emploi d'écailler, un intérim d'un mois, au restaurant L'Alsace sur les Champs-Élysées. L'expérience est si concluante qu'il n'hésite pas une seconde à partir en Bretagne quand l'ancien poissonnier de son quartier, qui vient d'y ouvrir un établissement, lui demande de le rejoindre. Daniel Riveti travaille à ses côtés pendant deux saisons, puis il enchaîne les destinations: d'abord le Luxembourg, puis l'Italie et la Russie pendant deux ans – alors qu'il était parti à Moscou pour deux mois! Saisonnière, son activité lui permet de voir du pays. «L'été prochain je songe à retourner en Italie, après avoir travaillé plusieurs étés en France», dit-il. Une chose est sûre: il n'aura aucune peine à décrocher un poste, lui qui a parfois été contacté par un employeur potentiel dans la demi-heure après avoir déposé son C.V. sur des plateformes en ligne.

Pour l'heure, le Parisien est à Lausanne où la saison bat son plein. S'il reconnaît que le nombre d'établissements engageant un écailler à temps plein pendant l'hiver est relativement modeste sur l'ensemble du territoire helvétique, il constate que la clientèle, elle, est très friande de ces spécialités de la mer. La star du moment est la Blanche d'Ancein n° 2, en provenance de Marennes-



Les huîtres se mâchent et ne se gobent pas, parole de chef écailler.

Oléron, et particulièrement appréciée pour sa chair blanche bien charnue. Mais d'autres huîtres ont la cote, comme la Gillardeau n° 4, «la plus casse-pied avec sa carapace fine qui résiste parfois», dit Daniel Riveti, ou encore l'huître plate Belon n° 00, relativement onéreuse parce que difficile à cultiver donc rare. «Parmi les incontournables, il ne faut pas non plus oublier la Fine de Claire n° 3, la plus connue et sans doute la plus appréciée d'entre toutes. Elle séduit les amateurs d'huîtres peu charnues, et constitue l'huître de base sur les plateaux.»

Les plateaux, justement. Leur confection est l'un des «sports» favoris des écaillers, pour qui l'enjeu est de séduire le client au premier coup d'œil par le biais de couleurs et d'éléments (huître, langoustine, tourteau, crevette, etc.) savamment disposés. Pas étonnant dès lors que cette «discipline» soit le plat de résistance de tous les concours nationaux et internationaux dévolus aux écaillers. Lors de la dernière édition de Gastronomie, le 3^e Championnat suisse des écaillers organisé par Jack Kohler et animé par Marcel Lesoille, champion du monde d'ouverture d'huîtres creuses, a d'ailleurs enthousiasmé le public qui a pu observer la douzaine de candidats au travail. Daniel Riveti était de la partie, et, s'il a terminé troisième l'an dernier, il a dû se contenter cette

année d'une cinquième place. «Là n'est pas l'essentiel. Mon intérêt à participer à ces compétitions est de voir comment travaillent mes confrères», précise le vice-champion d'Europe des écaillers 2010, qui a participé le 23 janvier dernier à Nice à la première Coupe du monde des écaillers au terme de laquelle il a fini deuxième meilleur français.

La principale vertu de ces concours est de donner un coup de projecteur sur le métier d'écailler, relativement méconnu, et qui ne bénéficie toujours à l'heure actuelle d'aucune filière de formation professionnelle. «Dans ce sens, le travail de promotion de Marcel Lesoille, notamment à travers les concours et les démonstrations qu'il effectue aux quatre coins de l'Europe, est une aubaine. À partir du moment où un écailler achète la marchandise, la transforme et la vend, il s'agit d'une profession à part entière», relève Daniel Riveti.

À sa manière, le chef écailler de la Brasserie du Grand Chêne contribue lui aussi au rayonnement du métier. Quand il en a l'occasion, il n'hésite ainsi pas à passer en salle pour s'assurer que ses clients sont satisfaits. Et accessoirement pour leur prodigier quelques conseils: «Souvent les gens gobent les huîtres sans prendre la peine de les mâcher. C'est une erreur: non seulement ils ne goûtent pas à la saveur intrinsèque du produit, mais en plus ils risquent d'être malades. Il faut savoir en effet que l'huître, si elle n'est pas mâchée, arrive vivante dans l'estomac, et, dans un réflexe d'auto-défense, sécrète une substance nuisible à l'homme.» Quant à savoir s'il faut déguster l'huître nature ou accompagnée de citron ou de vinaigrette, le professionnel avoue ne pas avoir de préférence particulière. Tout en ajoutant que les huîtres, à l'instar du raisin, puisent dans leur terroir pour façonner leurs particularités gustatives, et qu'il est par conséquent intéressant de les goûter sans accompagnement pour sentir les subtiles nuances entre chaque variété. Après dégustation de son vinaigre maison aux échalotes avec une huître spéciale de Quiberon n° 2, force est de constater que la sauce offre une expérience tout aussi intéressante. «Mon secret: il suffit d'ajouter 2 dl de vin, même hauchonné, dans cinq litres d'un vinaigre standard, et le tour est joué.» Et pour ceux qui résisteraient toujours aux huîtres, une dernière solution: l'huître avec de la menthe hachée et un filet de citron vert en été, ou celle gratinée avec une mousseline à base de champagne et de sabayon. De quoi convaincre les derniers sceptiques, surtout si le mets est accompagné de champagne ou de vin mousseux (voir notre sélection ci-dessous)! Patrick Clamlet



Vin mousseux du Valais

Vinifié selon la méthode champenoise traditionnelle, ce vin mousseux de Philippe Varone, à Sion (VS), se caractérise au nez par des notes de coquette et une touche légèrement citronnée, tandis qu'en bouche il offre une belle finesse de bulles avec une finale fraîche et vive. Idéal pour l'apéritif, mais aussi pour accompagner les huîtres, les poissons du lac et la choucroute. Outre le travail de l'œnologue Pierre-Alain Melly, la qualité de ce cru s'explique par la situation exceptionnelle du domaine qui surplombe Sion, et qui s'étend sur des parcelles en terrasses soutenues par d'impressionnants murs de pierres.

www.varone.ch



Vin mousseux Brut 2009

Une création de la Cave Cidis, qui, avec du chardonnay en provenance de La Côte AOC, produit un vin mousseux aux arômes subtils de pain grillé, avec des senteurs de fruits exotiques. En bouche, les bulles sont fines et généreuses, et ce cru vinifié par Rodrigo Banto séduit par son côté charpenté et complexe, avec des arômes fruités et floraux. Récolte manuelle et pressurage direct avec grappe entière, seul le cœur de presse étant conservé. Fermentation alcoolique en cuve et fermentation malolactique déterminée selon le millésime. Puis le vin est stabilisé au froid et filtré avant une deuxième fermentation en cuve close.

www.cidis.ch



Nicolas Feuillatte Brut Réserve

Unique champagne de notre sélection, ce cru est un assemblage de chardonnay (20%), pinot noir (40%) et pinot meunier (40%). Robe or clair, bulles fines et abondantes. Nez à l'arôme floral, fruité à dominance subtile de fruits blancs (poire et pomme, mais aussi amande). En bouche, attaque fraîche, plaisante et équilibrée. Vinifié par la maison Nicolas Feuillatte qui connaît un essor rapide depuis sa création dans les années 70, occupant la place de leader sur les marchés français et anglais, et trasant la troisième marche du podium au niveau mondial, ce champagne est idéal avec des Saint-Jacques ou du homard.

www.nicolas-feuillatte.ch



Brut Blanc Millésimé 2008

Produit par Henri Cruchon, à Echichens (VD), ce vin mousseux est un assemblage de pinot noir (50%) et de chardonnay (50%). Les raisins sont pressés de façon très douce et seul le meilleur jus est conservé puis vinifié, avant d'être affiné en barriques de chêne pendant 12 mois. Il est ensuite mis en bouteille pour une deuxième fermentation qui lui donne sa mousse, et y restera deux ans pour complexifier ses arômes. Robe or jaune, légèrement ambrée. Nez complexe de fruits mûrs, robuste et puissante. Bulle fine et persistante. Idéal pour accompagner les huîtres, les sushis et tous les poissons.

www.henri-cruchon.ch



Baccarat Rosé Prestige

Après pressurage, le pinot noir est vinifié en vin tranquille. D'où la particularité du Baccarat, dont la prise de mousse se déroule en cuve close. Produit phare de La Cave de Genève, dirigé par Martin Wiederkehr et qui dispose depuis les vendanges 2007 d'installations avant-gardistes tout en perpétuant les traditions, ce cru vinifié par Florian Barthassat et Patrick Graiser accompagne avantageusement les crustacés, les poissons d'eau douce et les desserts aux fruits rouges. Robe saumonée avec des bulles fines et persistantes. Nez aux senteurs de fruits rouges typiques du cépage. En bouche, attaque vive, ronde et souple.

www.cavedegenève.ch



Brut Blanc Millésimé 2008

Produit par Henri Cruchon, à Echichens (VD), ce vin mousseux est un assemblage de pinot noir (50%) et de chardonnay (50%). Les raisins sont pressés de façon très douce et seul le meilleur jus est conservé puis vinifié, avant d'être affiné en barriques de chêne pendant 12 mois. Il est ensuite mis en bouteille pour une deuxième fermentation qui lui donne sa mousse, et y restera deux ans pour complexifier ses arômes. Robe or jaune, légèrement ambrée. Nez complexe de fruits mûrs. Bouche ample et puissante. Bulle fine et persistante. Idéal pour accompagner les huîtres, les sushis et tous les poissons.

www.henricruchon.ch