

GRANDVAL

Stéphane Oester remporte le Prix de l'accueil du Dîner à la ferme 2013

Stéphane Oester, de Grandval, n'est peut-être pas le divin cordon bleu que l'on espérait. Hier soir, lors de la finale de Dîner à la ferme 2013, qui s'est déroulée à l'Étivaz, en Valais, il a pourtant remporté le Prix du meilleur accueil. En effet, le repas le plus raffiné a nettement moins de goût lorsqu'il manque celui de l'authentique, distillé par le sens de l'accueil. Le boucher-paysan de Grandval l'a très bien compris. *«Je ne pouvais pas laisser passer une si belle occasion de montrer ce qu'on peut faire dans notre région»*, s'était enthousiasmé le candidat lors du tournage du 4e service sur sept candidats. C'était un jour timide du mois d'avril à la Maison du Banneret Wisard. Le candidat y évoquait la vigne de Moutier, les fromages de Monible, la tête-de-moine du Fuet ou les légumes des producteurs de Court en passant par Les Reussilles pour la crème à glace artisanale. C'est dans la plus vieille bâtisse de Suisse (1535) que Stéphane Oester avait donc préparé son frichti. Il y avait mis la même méticulosité que pour la préparation de ses propres salaisons dans le formidable fumoir. Pour être sacré Cordon bleu, il faut être quasi toqué. ● YAD