

HÔTELLERIE RESTAURATION

17 Novembre 2014

Audience : 715 855 Visites / mois



L'Hôtellerie Restauration

HÔTELLERIE-RESTAURATION.FR

Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Rechercher

dans les articles et les blogs des experts

Rechercher OK

Journal Blogs des experts Emploi Fonds de commerce Annonces Formation - Ecoles Boîte à outils +
Dernières actualités Journal et Archives Newsletter quotidienne Campus Carrières S'abonner

swid S O U S - V I D E swid : 377€ ht
www.addelice.com

Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Restauration

À lire : Flambons Découpons c'est servi ! de Valle Esteban

lundi 17 novembre 2014 16:15

Retour

Réagissez Partager Imprimer A+ A-



Flambons Découpons c'est servi ! de Valle Esteban – Editions Slatkine 256 pages – 59,00 CHF.

Peu d'ouvrages sortent sur les techniques qui font la richesse du travail en salle. Alors, forcément, quand il y en a un qui vient de paraître, on se presse de le communiquer. On le doit à **Esteban Valle**, directeur de restaurant au Domaine de Châteauevieux, à Genève. Publié aux éditions Slatkine, le livre « Flambons Découpons c'est servi ! » offre 77 découpages et 17 flambages, expliqués par la journaliste **Véronique Zbinden** et illustrés en pas à pas par **Pierre-Michel Delessert**. Une douzaine de maîtres d'hôtels, trois grandes écoles hôtelières ont confié leurs tours de main et leurs recettes fétiches. Cet ouvrage remet à l'honneur les techniques connues et reconnues : l'apprêt de pièces entières, l'art de leur découpage et celui du flambage. Citons-en quelques-unes : le loup en croûte de Paul Bocuse par François Pipala, la canard – quatrième méthode de benoît Violier par Louis Villeneuve ou le chateaubriand de Gualtiero Marchesi par Andrea Carrara. Il est enrichi par des planches didactiques et un glossaire.

Ils ont participé :

Louis Villeneuve, directeur de salle de l'hôtel Crissier Suisse ; **François Pipala**, directeur de salle à l'Auberge de Collonges ; **Jean-Pierre Marchand**, canardier à La Tour d'Argent à Paris ; **Andrea Carrara**, directeur de salle au domaine d'Agrate Conturbia en Italie ; Eric Lunker, maître d'enseignement senior à l'EHL à Lausanne ; **Thomas Brandt**, directeur de salle au Bareiss à Baiersbronn-Mittelal (Allemagne) ; **Alberto et Candido Lopez**, cuisiniers/rôtisseurs à Castille (Espagne) ; **Diego Hernandez**, double-recordman du Guinness Book et champion d'Espagne 2008 de la découpe ; **Boris Dubois**, formateur à l'école hôtelière de Genève ; **Franck Josserand**, MOF et formateur ; **Diego Masciaga**, directeur général du Waterside Inn à Bray ; **Daniel Monteiro**, Caviar House & Prunier à Genève ; **Marcus Wong**, directeur adjoint du restaurant Spring Moon à Hong-Kong (Chine) ; **Simpson Yeung**, directeur de salle au Lung King Heen à Hong-Kong ; **Han Jie**, directeur du Dadong à Hong-Kong ; **Philippe Chevrier**, et **Esteban Valle**, chef et directeur de salle au Domaine de Châteauevieux, en Suisse.

Flambons Découpons c'est servi ! de **Valle Esteban** (sorti en France le 1er novembre)

www.slatkine.com – 256 pages – 59,00 CHF

Recevoir la newsletter quotidienne

Partager cet article :



Blogs des experts



Droit et réglementation en CHR
Pascale Carbillat

« Salaré en détachement. » Sophie

Tous les blogs des experts (42)



Videos



Autres vidéos

Focus

- Equip'Hotel : préparez votre visite + badge d'accès (21/10/14)
- Accessibilité : publication de l'ordonnance (01/10/14)
- Deux accords sur l'aménagement du temps de travail et la grille des salaires dans les CHR (03/10/14)
- L'Assemblée nationale vote l'augmentation du plafond de la **taxe de séjour** (14/11/14)
- Le **fait maison** est-il soluble dans la gastronomie ? (29/10/14)

Newsletter Quotidienne



Rechercher une formation une école



Besoin d'un renseignement ?

Ayez le réflexe Boîte à Outils



Salon - Agenda

