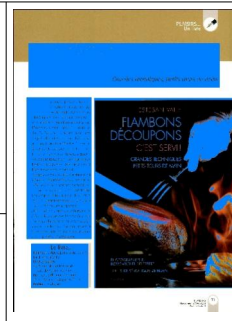


Date: 13.12.2014



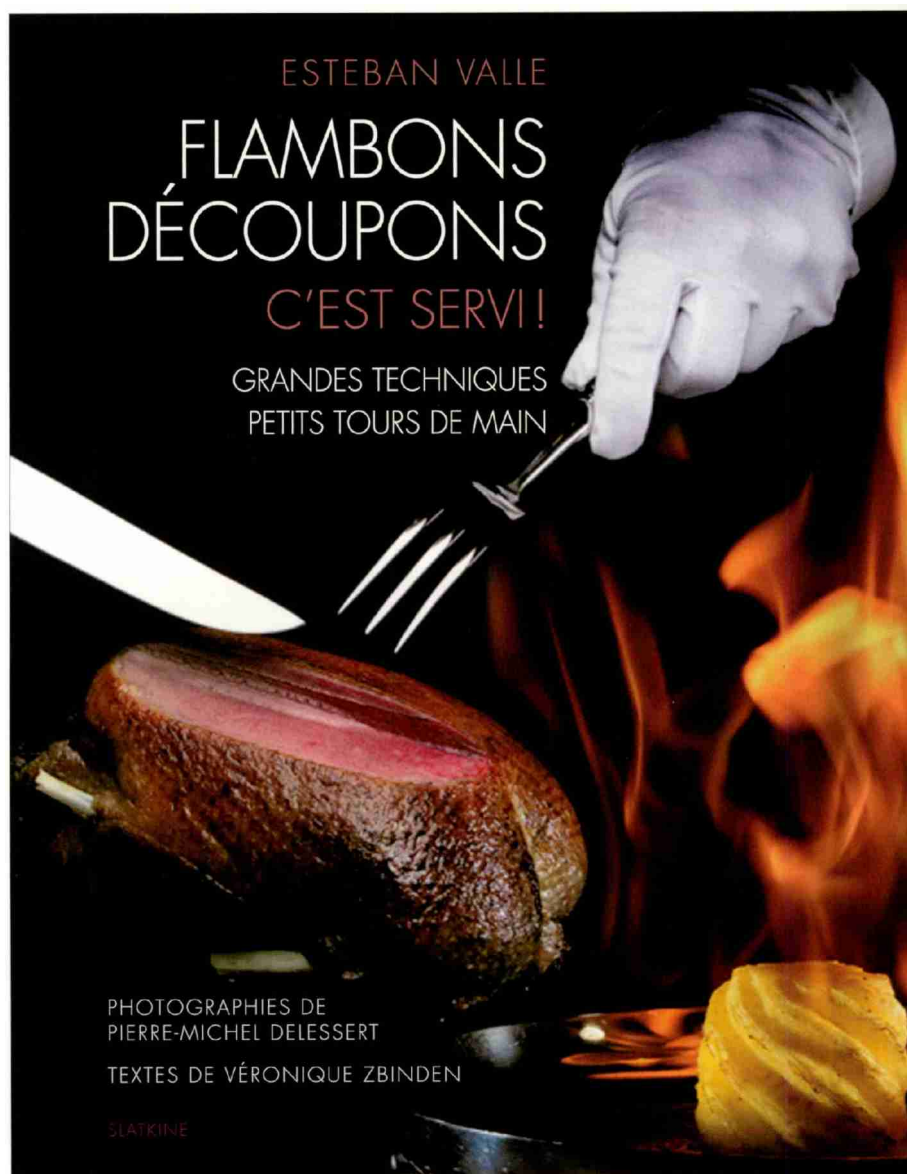
Plaisirs
2072 Saint-Blaise
032/ 841 72 51
www.plaisirmagazine.ch

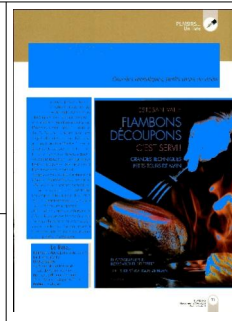
Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 25'000
Parution: 5x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 71
Surface: 42'814 mm²

Flambons Découpons

C'est servi! Grandes techniques, petits tours de main





Plaisirs
2072 Saint-Blaise
032/ 841 72 51
www.plaisirmagazine.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 25'000
Parution: 5x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 71
Surface: 42'814 mm²

Comment apprêter la poularde en vessie à la façon de Paul Bocuse ou le cochon de lait selon Candido Lopez? Comment prépare-t-on le légendaire canard au sang de la Tour d'Argent ou le même canard à la pékinoise, chez Da Dong ou au Peninsula de Hong Kong? Quels sont les secrets du divin turbot en croûte de Gualtiero Marchesi? Une douzaine de chefs étoilés ont confié leurs tours de main et leurs recettes fétiches à Esteban Valle; on retrouve également leurs maître d'hôtels, trois grandes écoles hôtelières et d'autres enseignes de haut vol.

Pratique autant qu'érudit, cet ouvrage remet à l'honneur les techniques qui ont fait les belles heures de la gastronomie française: l'apprêt de pièces entières, l'art de leur découpage et celui du flambage. Il est enrichi par des illustrations spectaculaires, des planches didactiques, un glossaire.

Chef de salle du prestigieux Domaine de Châteauevieux à Genève, Esteban Valle revisite le grand répertoire, nous fait voyager dans les meilleures cuisines du monde et saliver avec quelques-unes des recettes les plus originales de Châteauevieux.

Le livre...

Flambons, découpons, c'est servi!
Par Esteban Valle
Photographies
de Pierre-Michel Delessert
Textes de Véronique Zbinden
Préface de Philippe Chevrier
19 x 24,5 cm, 288 pages, Fr. 59.-
Editions Slatkine