



# Flambons découpons c'est servi !



Extraits du livre  
*Flambons, découpons, c'est servi !* Grandes techniques,  
petits tours de main  
d'Esteban Valle  
Textes : Véronique Zbinden  
Éditions Slatkine

## Grandes techniques petits tours de main avec Esteban Valle

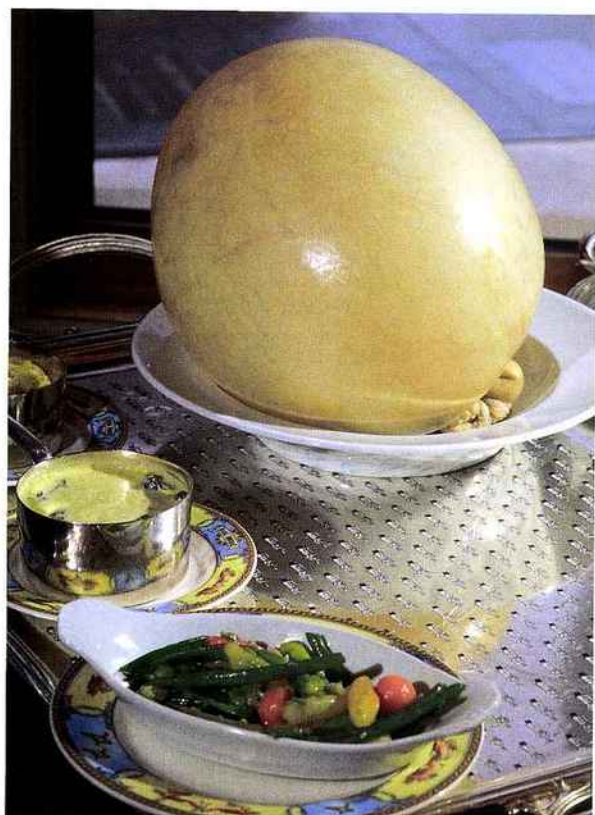
### L'art du geste culinaire révélé

Une gentleman sait découper viandes et volailles avec aisance et élégance pour magnifier la précision du geste et la noblesse des mets. Voici mises à l'honneur les techniques qui ont fait la réputation de la gastronomie française. Enseignés par Esteban Valle, professionnel chevronné et passionné, chef de salle d'un prestigieux établissement de Genève, l'apprêt et le découpage des pièces entières, ainsi que le flambage des desserts, deviennent tout un art. Ses découpes préférées ? Le bar et la canette.

« Pour les poissons, les méthodes de découpages varient très peu mais pour ce qui est des viandes, j'aime bien tester souvent de nouvelles techniques » confie celui qui est parti enquêter jusqu'à Pékin afin de percer les mystères du fameux canard pékinois... 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

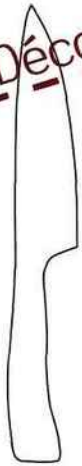
ou le canard à la pékinoise, chez Da Dong ou au Peninsula de Hong-Kong ? Quels sont les secrets du divin pigeon de Gualtiero Marchesi ? Quelles sont toutes les déclinaisons de la découpe du gigot ou de la selle d'agneau ? Sans oublier ses propres techniques de flambage des desserts comme la banane à la truffe noire, la mandarine au Curaçao bleu et bien d'autres... A vos couteaux !

Esteban Valle est né en 1968 à Malaga. Enfant de la balle, ce fils de restaurateurs se passionne très tôt pour tous les métiers de la restauration et plus particulièrement pour les techniques de découpage. C'est en Angleterre, au début des années 90, que sa carrière décolle. Il devient chef de rang d'établissements prestigieux comme l'Oak Room ou le triple étoilé Nico. En 1995, il intègre, pour ne plus le quitter, le Domaine de Châteaueux à Genève. Depuis 2008, Esteban Valle est directeur de salle du Domaine doublement étoilé et associé au chef Philippe Chevrier.





Découpons



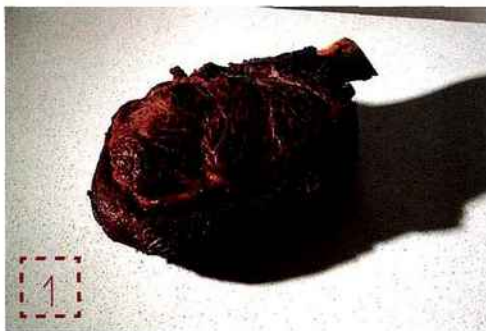
## La côte de boeuf

Placer la côte à plat devant vous avec l'os à droite.

- Séparer le couvercle de la noix en coupant la graisse qui délimite les deux morceaux 1.
- Parer la noix des deux côtés sur sa longueur 2. La placer de manière à pouvoir couper des tranches dans sa largeur, c'est à-dire perpendiculairement à l'emplacement de l'os 3. Quand la viande

est bien saignante, on ne sent pas et on ne voit pas les fibres. Si la cuisson est prolongée, la texture sera plus dure et les fibres plus apparentes.

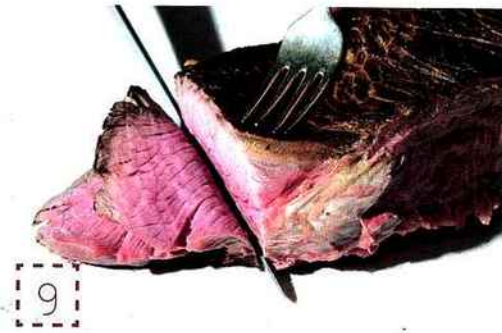
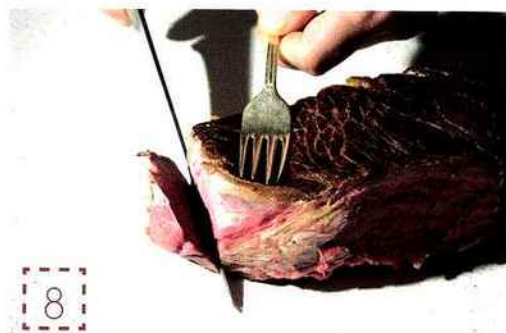
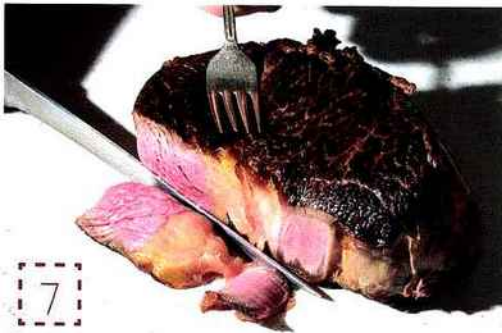
- Enlever l'excédent de graisse du couvercle 4 et le trancher en biseau pour ajouter de la longueur aux morceaux 5. Cette partie est la moins esthétique mais la plus goûteuse de la côte.





## Cuisine de Chef

*Esteban Valle - Flamboys, découpons*





# La volaille de Bresse en vessie

De Paul Bocuse par François Pipala

- Faire préparer le poulet par votre volailler (ici un poulet de 1,8 kg).
- Soulever délicatement la peau depuis le cou et y glisser de fines lamelles de truffe.
- Rincer abondamment la vessie, l'égoutter et la retourner de sorte que l'intérieur se retrouve à l'extérieur. Introduire le poulet assaisonné dans la vessie et ajouter une louche de fond blanc de volaille. Ficeler fermement avec de la ficelle de cuisine. Poser la vessie dans un bain-marie, puis démarrer la cuisson à froid, saler pour raffermir la vessie et laisser mijoter 90 minutes à petit bouillon.

Poser la vessie dans une assiette creuse. La percer sur le dessus pour qu'elle se dégonfle 1, découper la vessie pour en extraire le poulet 2. L'égoutter et le poser sur la planche côté flanc 3.

- Piquer la cuisse à l'articulation du pilon et du contre-pilon. Inciser la peau autour de la cuisse avec le couteau 4. Découper la cuisse jusqu'à buter sur l'os et faire levier avec la fourchette pour la désarticuler. Passer la lame du couteau sous la jointure et finir de couper en prenant soin de laisser la peau adhérer à la cuisse 5.
- Sectionner l'articulation du pilon et

du contre-pilon sans les séparer 6.

- Poser le poulet sur le dos. Trancher le suprême le long de la carcasse, en commençant du haut du bréchet jusqu'à la jointure de l'aile et le sectionner 7.
- Revenir avec la lame du couteau le long de la carcasse pour achever de découper la pointe du filet avec la peau 8.
- Allonger la carcasse sur le côté. Piquer le soif-y-laisse avec la fourchette et le pousser vers l'extérieur en s'aidant du couteau pour couper la peau tout autour 9.
- Procéder de même pour l'autre côté du poulet.







## Le saint-pierre rôti au four

- Faire vider et préparer le saint-pierre par votre poissonnier. (1 saint-pierre d'1 kilo)
- Préchauffer le four à 220 °C.
- Assaisonner l'intérieur avec des queues de persil, du fenouil séché, du sel et du poivre du moulin.
- Chauffer une plaque à rôtir pouvant contenir le poisson, y mettre de l'huile d'olive. Rôtir le saint-pierre pendant 1 minute d'un côté. • Enfourner le saint-pierre pendant 3 minutes, le retourner et poursuivre la cuisson 3 minutes.
- Sortir du four, ajouter 10 g de beurre et arroser le saint-pierre pendant une minute.



Poser le saint-pierre devant vous, arête dorsale à droite.

- Couper les nageoires pectorales du bas du ventre vers le haut de la tête avec le dos de la cuillère 1.

- Placer la fourchette dans les ouïes et la cuillère sous la tête; faire levier pour détacher la tête et les nageoires pectorales du corps 2.

- Prélever les joues à l'aide de la cuillère 3 et retirer les nageoires pectorales 4. Inciser la peau avec la pointe de la fourchette tout le long de l'arête dorsale, de la queue à la tête 5. Procéder de même de la nageoire anale à la nageoire caudale.

- Enlever la peau, à l'aide de la cuillère et de la fourchette, en la saisissant au niveau de la tête et en tirant délicatement en direction de la queue 6.

Le saint-pierre a la particularité d'avoir trois filets de chaque côté : un filet sur le dos, un au centre, attaché à l'arête, et un troisième au niveau des côtes.

- Insérer la cuillère dans la ligne qui sépare le filet dorsal du milieu afin de le décoller de l'arête sur toute sa longueur 7. Glisser la cuillère le long de l'arête dorsale entre le cartilage radial et le filet en allant du haut vers le bas pour achever de dégager le filet 8.



- Inciser la ligne séparant le filet situé au niveau des côtes (le plus goûteux, le plus facile à lever) et le filet du centre. Insérer la cuillère entre le filet et l'arête centrale puis la glisser de la tête vers la queue pour le détacher 9.

- Insérer la cuillère entre l'arête et le filet du centre (collé sur la colonne vertébrale sur toute sa longueur, c'est le plus délicat à prélever) et la faire glisser de la tête vers la queue pour décoller le filet 10.

- Placer la cuillère sous le cartilage radial et le soulever à l'aide de la cuillère pour le détacher sur toute sa longueur 11. Une fois décroché, saisir le cartilage avec la pince et le retirer entièrement. Procéder de même avec le cartilage anal 12.

- Retourner le poisson pour procéder à l'identique de l'autre côté (si le poisson est très cuit, on peut prélever les autres filets sans le retourner, mais avec le saint-pierre qui se sert rosé à l'arête, cette méthode est quasiment impraticable).

- Pour la présentation d'un petit saint-pierre pour deux personnes, il est possible de laisser les filets entiers en reconstituant le poisson sur l'assiette. Pour les gros poissons destinés à plusieurs convives, on coupera des parts nettes à l'aide d'un couteau 13, de manière à ce que chacun goûte à l'ensemble des différents morceaux.

