

Flambons Découpons c'est servi ! de Valle Esteban – Editions Slatkine.

jeu, 30/10/2014 - 17:18 — [patrickthibaut](#)



Grandes techniques, petits tours de main...

Photographies de Pierre-Michel Delessert et textes de Véronique Zbinden.

Comment apprêter la poularde en vessie à la façon de Paul Bocuse ou le cochon de lait selon Cándido López? 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 maîtres 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 et 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.

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