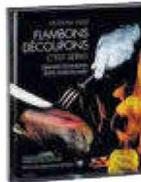




Cuisine L'art du découpage

Lever un poisson, découper un poulet, vider un lièvre, inciser la peau d'un canard pékinois ou flamber des prunes à l'armagnac, autant de gestes techniques qui demandent adresse et savoir-faire. Esteban Valle, chef de salle du célèbre Domaine de Chateauvieux à Satigny (GE), livre ses secrets et ses tours de main. Ce magicien en salle sait comment être efficace en peu de temps pour ne pas laisser refroidir les plats et servir ses hôtes avec délicatesse. Le tout est expliqué simplement et accompagné de photos montrant toutes les étapes de l'art du découpage et du flambage jusqu'à la présentation des plats.



«Flambons, découpons, c'est servi!»

Esteban Valle,
textes Véronique
Zbinden, photos
Pierre-Michel

Delessert, Edition Slatkine, 256 p.