

## LES EXPERTS



[\(/sebastien-ladermann/autos-gastronomie\)](#)

## SÉBASTIEN LADERMANN

[LADERMANN/AUTOS-GASTRONOMIE\)](#)

# Découper et flamber: techniques et tours de main

Esteban Valle, chef de salle du Domaine de Châteaueux et grand collectionneur de livres anciens ayant trait au service, propose un ouvrage présentant l'art et la manière de découper et flamber.



Disponible dès cette semaine en librairie, ce livre collectif - réalisé avec la participation de nombreux professionnels internationaux - de plus de 250 pages détaille pas à pas comment découper poissons et crustacés, viandes et volailles, et réaliser des flambages.

Les nombreuses illustrations de Pierre -Michel Delessert, ainsi que les explications détaillées les accompagnant, permettent au néophyte d'y voir un peu plus clair (pour éviter par exemple de massacrer le poulet dominical), et à l'expert en devenir de se familiariser avec - entre autre - les six méthodes différentes pour découper le canard.

Voici donc un ouvrage original - peu existent sur le sujet, bien que d'autres soient actuellement en cours d'élaboration - et didactique. Un indispensable pour qui aime manger des yeux le spectacle de la salle - découpages et flambages représentent un art en voie de disparition - et souhaite passer, chez soi, de la théorie à la pratique.

Flambons, découpons, c'est servi!,  
Esteban Valle, Editions Slatkine,  
CHF 59.-

Publié le 20 Octobre 2014 à 11:23