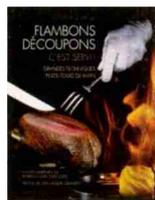




## Gastronomie Flambons et découpons!

Réussir une recette, c'est bien, ça ravit les papilles. Mais la cuisine est aussi une affaire de présentation, une émotion technique, la fascinante trajectoire du couteau dans les chairs, autour des articulations, entre le filet et l'arête. Esteban Valle est un as en la matière. Directeur de salle au Domaine de Châteauevieux, le restaurant de Philippe Chevrier proche de Genève, il édite un magnifique livre (*Flambons, découpons, c'est servi!*) sur l'art du découpage et du flambage, aux Editions Slatkine, avec des textes de la



journaliste Véronique Zbinden. Les tours de main sont expliqués et illustrés, c'est gourmand; vite une poularde à découper! ■ PMG