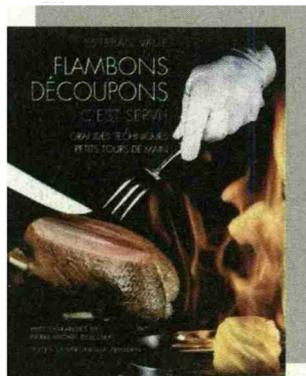


Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 4'909
Parution: 39x/année



N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 10
Surface: 10'892 mm²



L'art du découpage et du flambage par l'exemple

On a déjà eu l'avantage, ce printemps (HGH n° 16), de présenter l'ambitieux manuel de service en salle élaboré par Esteban Valle, maître d'hôtel et directeur de salle à Châteaueux, alors même que l'ouvrage était encore en voie de finalisation. «Une somme, sur un sujet peu traité hors les ouvrages scolaires de référence, souvent vieilliss», écrivions-nous alors, bluffés par cet étonnant projet mené à bien avec la bénédiction de Philippe Chevrier. Sorti courant octobre aux éditions Slatkine, le livre tient toutes ses promesses, d'abord par son caractère exhaustif – avec 52 techniques de découpage des viandes, vingt pour les poissons, cinq pour les crustacés et 18 desserts originaux à préparer en salle – et ensuite par sa minutie pédagogique: toutes les préparations sont décrites point par point, photos à l'appui, alors qu'un glossaire vient combler les éventuels trous de mémoire. La qualité des textes, en particulier ceux qui présentent les professionnels du monde entier dont l'auteur met le savoir-faire en évidence, est au diapason, grâce à la plume élégante de notre collaboratrice occasionnelle Véronique Zbinden. Bref, une anthologie à la hauteur des lauriers qu'on lui tressait avant même sa parution. Blaise Guignard

Esteban Valle, «Flambons, découpons, c'est servi! Grandes techniques, petits tours de main», Photos de P.-M. Delessert, Ed. Slatkine, 256 p., CHF 59.-