



TOURS DE MAIN

La chorégraphie du découpage

CLAUDINE DUBOIS

Qui n'a jamais observé au restaurant les mains expertes qui volettent autour du poisson, le découpant avec dextérité pour le glisser sur l'assiette, prêt à être dégusté? Ces tours de main, qui semblent parfois relever de la magie, sont servis par Esteban Valle, qui officie au Domaine de Châteauvieux, Peney, à Satigny, dans un livre intitulé «Flambons, découpons, c'est servi», paru chez Slatkine. Véronique Zbinden, chroniqueuse gastronomique, en signe les textes alors que les photos sont l'œuvre de Pierre-Michel Delessert. La présentation d'anciennes planches de découpage jalonne l'ouvrage.

Esteban Valle sait de quoi il parle quand il découpe le loup en croûte à la façon de François Pipala, du restaurant Paul Bocuse. Pour certaines recettes, de canard notamment, il multiplie les méthodes. Dont la pékinoise, en 108 morceaux. Essayez pour voir. Il maîtrise l'art de découper la gigole de chevreuil ou le râble de lièvre.

Après avoir découpé vache, cochon, couvée et agneau en prime, l'ouvrage passe aux desserts, flambés. Quelques suggestions: la mangue au rhum et liqueur de coco et son sorbet au fruit de la passion, ou le coing à la cardamome et la glace au vin chaud. Tentant. |

> Esteban Valle, «Flambons, découpons, c'est servi!», Slatkine, 256 pp.