



L'art du découpage et du flambage expliqué dans le détail par Esteban Valle

Voilà un ouvrage précieux pour tous les maris qui doivent attaquer le découpage d'un poisson, d'une volaille ou d'une pièce de viande devant les invités. Si vous vous êtes retrouvé, un soir de Noël, devant une dinde de cinq kilos, une pique dans la main gauche et un couteau dans la droite, vous savez ce que je veux dire... Heureusement, Esteban Valle veille sur nous. C'est un pro. Directeur de salle du Domaine de Châteaueux, il supervise le service et assure les découpages et les flambages au guéridon devant les clients. Alors il vient à notre secours en élaborant cet incroyable ouvrage, *Flambons, découpons, c'est servi!* Il y explique les bons gestes dans le détail grâce à des séries de photos détaillant chaque phase de l'opération. Esteban s'est fait aider, dans cette tâche, par des maîtres d'hôtel prestigieux qui ont accepté de participer à ce travail de synthèse. Il a ainsi visité des spécialistes en France, en Italie, en Espagne, en Angleterre et même en Chine pour dévoiler tous les secrets du canard laqué.

Pour que le tableau soit complet, il propose les recettes des plats les plus emblématiques, comme le bar en croûte de sel de Paul Bocuse. Mais aussi divers desserts flambés. Un ouvrage indispensable pour tous ceux qui aiment sublimer les arts de la table...

Flambons, découpons, c'est servi! par Esteban Valle, Ed. Slatkine, 256 pages, 59 fr.

