



BLOC-NOTES Lecteurs

**CHÈRES LECTRICES, CHERS LECTEURS, CETTE PAGE
EST LA VÔTRE. N'HÉSITEZ PAS À NOUS ÉCRIRE !**



Cours de cuisine

Attirée par votre annonce dans CVF sur les cours de cuisine que vous donnez à L'atelier des Chefs, je me suis inscrite au cours qui avait lieu à Dijon. J'ai été ravie de faire "en vrai" vos trois recettes et j'ai particulièrement aimé les nems de légumes croquants et langoustines. Je les referai à la maison. Bravo de penser aux lecteurs qui habitent en province et de ne pas organiser des manifestations qui n'ont lieu qu'à Paris! A quand les prochains cours? Claudette (Internet)

Merci pour vos compliments. Nous poursuivons notre aventure avec **L'atelier** des Chefs, au vu de son succès, et les prochains cours ont lieu en juin. Vous trouverez tous les détails page 85 de ce numéro.

Recette gauloise

Je viens de lire un livre intitulé *Le Voyage de Marens*, qui se passe en Gaule romaine en l'an 139. Le héros parle de "filets de dorade accompagnés de petites fèves et jeunes poireaux avec une sauce au vin". J'ai donc essayé. J'ai fait fondre au beurre un oignon et des échalotes que j'ai mouillés avec notre saumur-champigny. J'ai fait réduire, j'ai ajouté du fumet de poisson en poudre, un peu de miel et avant de servir, j'ai lié légèrement avec de la Maïzena. Le résultat était assez bon mais je suppose qu'on peut mieux faire. Ma fille me suggérait de mettre des épices, comme dans le vin de cette époque. Puis-je vous

demander d'exercer vos talents culinaires pour me proposer une solution? Claude (49400 Varrains).

Nous sommes très impressionnés par votre intuition culinaire, vous avez mis au point une recette intéressante. Il nous reste peu de choses à rajouter, si ce n'est, peut-être, une cuillerée de gingembre frais râpé.



Au menu ou à la carte?

Me fiant à la recommandation de votre numéro d'avril-mai, je suis allé dîner avec des amis au restaurant La Vieille, dans les Halles, à Paris. Je dois dire que je suis un peu déçu. Les plats que nous avons mangés étaient plutôt bons mais nous avons trouvé le décor un peu poussiéreux et surtout l'addition un peu salée! Alors que vous annonciez un menu autour de 30 €, nous avons payé 210 € pour quatre, sans faire de folies. François (Internet)

Nous sommes désolés de votre déception... Il est vrai que le décor est un peu "daté", mais nous avons une tendresse particulière pour ce restaurant car c'était celui d'Adrienne, femme-chef mémorable, qui a eu pendant plusieurs années sa rubrique dans *Cuisine et Vins de France*. Le nouveau chef, Michel del Burgo, est un cuisinier dont le talent nous a séduits lors de notre dernière visite. Quant au prix, peut-être n'avez-vous pas remarqué que nous indiquions le menu à 29 €, uniquement au déjeuner, et précisions de 50 à 60 € à la carte, ce qui expliquerait votre déconvenue.

Ecrivez-nous à :

**Cuisine et Vins de France, 43-47, rue du Gouverneur-Général-
Eboué, 92137 Issy-les-Moulineaux Cedex**

par mail : cvfredac@gmc.tm.fr

ou via notre site Internet : www.cuisineetvinsdefrance.com

Photos : Thierry Legay