

LA CUISINE  
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE  
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager  
Birthe Sandager

---



Julebrev 2018 fra køkkenskolen

Juletraditioner er for os næsten hellige, ikke mindst optakten, hvor samvær med familie og venner under forskellige former holdes i hævd, et glas rosé på Café de Midi, der tit bliver til flere, et mødested for byen med alle dens forskellige nationaliteter og jobs og altid i fredelig harmoni.

Det starter allerede i november, hvor vi forsøger at få styr på, hvor julen skal fejres og med hvilke traditioner, og som glad europæer kan det være svært at vælge, mellem alle de muligheder man har, skal det være hjemlandets traditioner og det især hvad angår maden, skal den være dansk eller fransk, som regel bliver den dansk.

Snakken går lystigt, alle elsker at lytte og med stjerner i øjnene fortælle om alt det skønne, der skal ske, man kan næsten ikke vente.

I år fejrer vi jul i vores dejlige lille, gamle fiskerhus på Djursland, lunt og godt med kakkelovn, nisser og stearinlys. Alt er så dejlig trygt og fredeligt med rådyr, der springer rundt på engen, fugle der flokkes omkring foderbrættet og skyerne over havet, der forhåbentlig varsler om en hvid jul.

Ofte bliver vi spurgt, hvor er hjem? Ups, det er der, hvor vi er sammen med dem, vi holder af i Tourrettes sur Loup og i Danmark, men i hjertet er der ingen tvivl, Danmark, hvor vi er født, og det Frankrig vi kender og holder af.

På turene hjem har Alsace en helt speciel plads, vi er kommet der siden vi var helt unge og lå i telt ved floden Ill i Colmar. Vi havde sparet sammen til skøn mad og vin og havde vores første 3

stjernede oplevelse på Auberge d l'III. Efter måltidet udbrød Arne "Nu ved jeg, hvad jeg vil" ! og snip,snap, snude, sådan blev det.

Ikke kun områdets gastronomiske fortræffeligheder i både landkøkken og det mere forfinede køkken betog os.

De små vinbyer, der ligger som perler på snor fra Strasbourg i nord til Mulhouse i syd med Vogeserne i baggrunden og den frodige Rhindal, hvor intet kålhoved har vokset forgæves.

Kaysersberg har siden 1977 været vores faste base, da Arne var stagiére på "Aux Armes de France" en 2 stjernet restaurant i Ammerschwihl. Vi var med, da Denis Kohler var forgangsmand for byens julemarked, og inviteret som repræsentanter for Danmark på byens Rådhus, og aldrig har vi oplevet en så smukt pyntet by med lys, gran og hellige figurer i krybbespil, ubeskrivelig smukt for et par romantisk anlagte nordboer.

Tiden går, meget har ændret sig, Denis er ikke mere, byen er mere turistet, og hvad værst er, de store granpyntede betonblokke og vagter til at beskytte os og vore traditioner, heldigvis lykkes det i de fleste tilfælde, så vi besøgte igen i år julemarkedet og forhåbentlig også næste år.

Det er med tårer i øjnene, at man ser de grupvækkende billeder fra Strasbourg, vi føler med ofrene og deres familier.

Vi må kæmpe for vore værdier og passe på hinanden.

I år har vi valgt at puffe lidt til den danske "Ris á l'amande" for ikke at dvæle i minder om mor's dejlige lune risengrød med sukker og kanel, hvor man sad med numsen plantet på bordet ved siden af det varme AGA komfur, et slik på grydeskeen og et glas nisseøl, altid d. 23/12.

Juleaften var den vendt med flødeskum fra rød dansk malcerace, mandler, dyrebar vanilje og serveret med kirsebærsaube og et lille glas fin gammel portvin, og var man heldig, måske også en mandelgave.

Har du mod på en anden dessert til juleaften, julefrokosten eller nytårsaften, ja hele året rundt har vi et godt bud med en traditionel fransk dessert, overleveret gennem generationer "Îles Flottantes", flydende øer også kaldet "Oeufs à la Neige", sneæg, i klassiske opskrifter marengs pocheret i mælk, serveret i engelsk creme.

Men vi blev inspireret af Anne-Sophie Pic, 3 Michelin stjerner og 4 generation i køkkenet i Valence. Hun har moderniseret opskriften og bager i stedet marengsen i ovnen i 5 minutter. Super idé, dejlig konsistens, det er nemt og hurtigt. De kan bruges til andre desserter som erstatning for flødeskum, f.eks til jordbær i Beaujolais og den engelske creme er en klassiker i dessertkøkkenet. Server den i et smukt glas eller en krystalskål.

Alt kan laves i forvejen, undtagen anretningen, en ren win – win. Men vi må ikke glemme lidt vino- vino af den søde slags.

Et godt råd, når der skal vælges vin til dessert, jo sødere dessert, jo sødere vin, ellers kommer vinen til at smage flad og syrlig.

Denne dessert er sart og ikke særlig sød så valgmulighederne er mange, en dessertvin fra Loire, Coteaux du Layon, lavet på senhøstede Chenin Blanc druer, en Muscat de Beaumes de Venice, sød Jurancon, søde tyske og italienske vine, Barsac og Sauternes, f.eks Ch. d' Yquem, hvis det skal gå vildt for sig og sedlerne sidder løse.

Fra vi var unge, har vi importeret og købt spændende vine fra forskellige områder i verden, nogle vine skal drikkes unge og friske, så pas på ikke at gemme til katten, andre holder sig i mange år og bliver bare bedre. De søde vine holder sig oftest godt og udvikles med ynde og et sandt orgie af dufte og smagsindtryk.

I år har vi valgt en Grains Nobles Tokay – Pinot Gris 1983 fra Domaine Weinbach fra Colette Faller, en flaske som giver os lov til at mindes Colette, som vi havde med på en TV udsendelse mange år tilbage, hvor hun beskrev denne vin som værende bedst at nyde på sengekanten, måske har hun sprunget desserten over ho – ho – ho. En fascinerende vin, der som "breaking news" på Vinexpo i Bordeaux blev valgt som en af verdens 3 bedste søde vine, sammen med Yquem og Suduiraut.

Lad os samles om bordet med dejlig mad og vin og nyde julen.

Vi ønsker alle vore mad og vinvenner en rigtig glædelig jul samt et velsignet nytår. Vi siger tak for det gamle og håber at ses i det nye. En speciel tak til alle de som har hjulpet os og deltaget i vores køkkenskole, og gjort det muligt at samles i vores køkken i Provence.

Pas på hinanden og naturen.

De kærligste hilsener og Bisous  
Arne, Ferdinand d. 3 og Birthe

## L' ILE FLOTTANTE - SNEÆG

### ENGELSK CREME MED VANILLE

TIL 3/4 L. CREME RÆKKER TIL 8-10 prs.

1/2 l.	sødmælk
2 stænger	vanilje
6	æggeblommer
100 g.	sukker

1. Hæld mælken i en kasserolle, skrab kornene ud af vaniljen, og kom dem i mælken sammen med vaniljestængerne. Kog mælken op, tag den af ilden og lad den trække i 15 min.
2. Pisk æggeblommerne op med sukkeret til de udgør en homogen, tyk, hvid masse. Kog mælken op igen, kom den over i æggemassen, og varm det hele op under omrøring med en træske, efter ca. 5 min. er blandingen blevet tykkere. Den må ikke koge! Hvis cremen hænger godt ved skeen dvs. man kan lave en streg i cremen med en finger uden at cremen løber, er den færdig.  
Køl hurtigt ned i isbad.

### SNEÆG:

8 – 10 prs.

6	æggehvider
160 g	sukker
evt. lidt	reven citronskal
evt.	krystalliserede violer
evt.	florsukker til at karamellisere

1. Pisk æggehviderne halvstive, og lad sukkeret risle i og pisk dem stive. Tilsæt citronskal.
2. Med en spiseske formes lidt store snebolde. De lægges op på en bageplade og bages ved 150 grader i 5 min. Køl ned og sæt på køl. Inden servering pudres de med florsukker og brændes forsigtigt med en blæselampe til florsukkeret karamelliserer.
3. Server den kolde crème i glas eller en dyb tallerken med et sneæg på toppen og evt. lidt knuste krystalliserede violer, karamel eller frugt.

Go´ appetit, skål og velbekomme.

