

Les soirées culino-culturelles renaissent de leurs cendres

CULCUL est mort, vive l'ACU !

En sommeil depuis plusieurs années (comme le temps passe vite !), les soirées CulCul renaissent de leurs cendres, mais sous une forme quelque peu différente.

En 2008, nous parlerons d'ACU, c'est-à-dire d'Atelier Culinaire.

Il s'agira, en premier lieu, de transmettre des savoir-faire et de mutualiser des connaissances et des pratiques culinaires.

Ensuite, ACU devra permettre de faire provision de bouche : les participants confectionneront collectivement des plats salés ou sucrés.

Une partie de ces plats seront à emporter, et l'autre à déguster sur place.

Un intermède culturel fera la coupure, en fin d'après-midi, entre le moment de confection et le repas du soir.

Cet atelier aura lieu tous les deux mois, un samedi après-midi et en soirée. Le premier ACU a eu lieu le 19 janvier à Cantaron, chez Marie-Thé. Le prochain se déroulera le 29 mars, toujours à Cantaron. En mai nous espérons nous déplacer à Villeplaine, en septembre, chez Joce sur les hauteurs de Nice, et en novembre dans les jardins de Claude et Marie-Pierre.

Franck Berthouex



Samedi 19 janvier, dans la cuisine de Marie-Thé, à Cantaron, sous la houlette du chef Claude, un groupe d'une dizaine de personnes a confectionné des centaines de nems à emporter et préparé une délicieuse soupe chinoise dégustée sur place le soir-même.



Samedi 19 janvier : premier Atelier Culinaire

Nems et soupe chinoise

1- RECETTE DES NEMS

pour une centaine de petits nems

Ingrédients

400g d'échine de porc
hachée
250g de miettes de crabe
1 paquet de vermicelles chinois
(farine de riz)
50g de champignons noirs
50g de champignons par-
fumés
1 sachet de pousses de soja
1 carotte rapée
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de menthe

2 œufs
2 oignons
2 gousses d'ail
sel poivre piment
galettes à nems



Tremper égoutter, sécher et couper aux ciseaux les vermicelles.
Tremper égoutter, sécher et couper les champignons.
Hacher tous les ingrédients, les mélanger.
Faire tremper une galette dans de l'eau tiède 20-30 secondes, en
la retournant jusqu'à ce qu'elle se ramollisse.
La poser délicatement sur un torchon propre et la sécher légère-
ment (il faut qu'elle reste humide).





Déposer la farce en bas de la galette en l'aplatissant légèrement, de manière centrée sur la largeur.

Commencer à rouler par le bas, sur un tour, en collant bien la galette à la farce pour qu'il n'y ait pas d'air.

Replier la galette sur la farce à gauche et à droite.

Finir de rouler la galette vers le haut, en laissant le moins d'espace possible sous la galette.

Autre possibilité (plus pratique)

Utiliser des quarts de crêpe. Faire tremper dans de l'eau chaude, plutôt que tiède. Il faut simplement un aller-retour dans l'eau pour que la crêpe soit entièrement trempée.

Pour les quarts de crêpe, utiliser une cuillère à café.

Mettre une cuillère de farce bien remplie et faire une quenelle.

Pour le pliage: mettre le bord rond de votre quart de crêpe vers vous, rabattre les pointes de droite et de gauche au centre de la quenelle, rabattre ensuite la partie ronde sur la quenelle et vous rouler... comme un cigare.

Le Nem est un plat de fête parmi plus de 500 recettes vietnamiennes afin de satisfaire l'empereur vietnamien de l'époque qui était un fin gourmet. L'empereur voulait manger un plat différent à chaque repas durant l'année.

Le mot « nem » correspond au vocabulaire du Nord du Vietnam. Pour les vietnamiens du Sud, les nems sont des morceaux de porc de forme carrée. Au Sud, les nems sont appelés « cha gio », et les Vietnamiens du Centre les appellent « cuôn ram ».



2- SOUPE CHINOISE

* Ingrédients

1 poule, 1 queue de porc fraîche, 350g d'échine de porc, 1 morceau de gingembre, 1 cœur de celeri, 1 oignon

Pour le service : vermicelles chinois, champignons noirs, champignons parfumés, petites crevettes décortiquées, ciboulette, cébette, feuilles de menthe

* Préparation

Faire revenir les ingrédients dans l'huile couvrir d'eau, saler. Laisser mijoter le plus longtemps possible au moins 4 heures. Au moment de servir, retirer les pièces de viande et les découper en fines lamelles, passer le bouillon.

Faire cuire les vermicelles chinois préalablement trempés. Découper les champignons noirs ainsi que les parfumés préalablement trempés dans de l'eau tiède, en fines lamelles.

Dans les bols, répartir tous les ingrédients sans oublier les crevettes et couvrir de bouillon.

* Pour le service des nems et de la soupe prévoir *salade, nuoc mam et sauce soja*

Ma grand mère qui disait : « Le croupion est l'usine à gras de la poule », supprimait celui-ci avant la cuisson. Moi, je préfère le garder et dégraisser le bouillon avant le service.

Une facilité : faire la soupe suffisamment à l'avance (même la veille), laisser figer et enlever le gras qui est en surface.



PS- Pour ceux qui voudraient faire une soupe pour 4 personnes, il convient d'utiliser une demi poule, laquelle peut être coupée par le boucher. Congelez l'autre moitié.

L'actu de l'ACU

Prochains rendez-vous de
l'Atelier Culinaire

SAMEDI 29 MARS 2008
chez Marie-Thé à Cantaron

Plat à emporter :

Tautennes farcis



Plat consommé sur place le soir :

Pieds et paquets

Intermède culturel :

Chaque participant,
ayant écrit son texte sur le calamar,
lira le texte d'un autre.
L'assemblée essaiera de deviner
qui a écrit le texte lu.

Pour s'inscrire, veuillez retourner la fiche qui se trouve en fin de Lettre le plus tôt possible (les places sont comptées).
Notre photo : La pêche du calamar géant en mer du Nord, par Claude, le 19 juillet 2004.

MAR

Nous espérons tenir l'ACU dans un gîte à Villeplane. Tout dépendra des installations.

Atelier prévu

1) à emporter :

Pâtés et confis
(viandes et légumes)

2) à consommer sur place :

Feuilles de brick
et pâte filo

SEPTEMBRE

On espère chez Joce !

Atelier prévu

Conserves de légumes
Vins de citrons,
d'orange, de figue...

NOVEMBRE

Peut-être chez Claude et Marie-Pierre à Saint Laurent du Var.

Atelier prévu

Secret de tarte



LAC vous propose un voyage sur le thème **Un peintre, un itinéraire**

Du 7 au 11 mai 2008

partez sur les traces de Girolamo Romanino

Pré-programme du séjour

Mercredi 7 mai : Départ de Nice, à 9 heures, direction Pisogne. Visite prévue de Bergame.

Installation à l'hôtel Total de Pisogne pour 2 nuits.

Jeudi 8 mai : Sur les traces de Romanino à Pisogne (église Santa Maria della Neve), à Breno (église Sant'Antonio), à Bienno (église Santa Maria Annunciata).

Vendredi 9 mai : Suite de la visite à Lovere et Clusone.

Installation à Predore pour les 2 autres nuits.

Samedi 10 mai : Découverte de Bagolino.

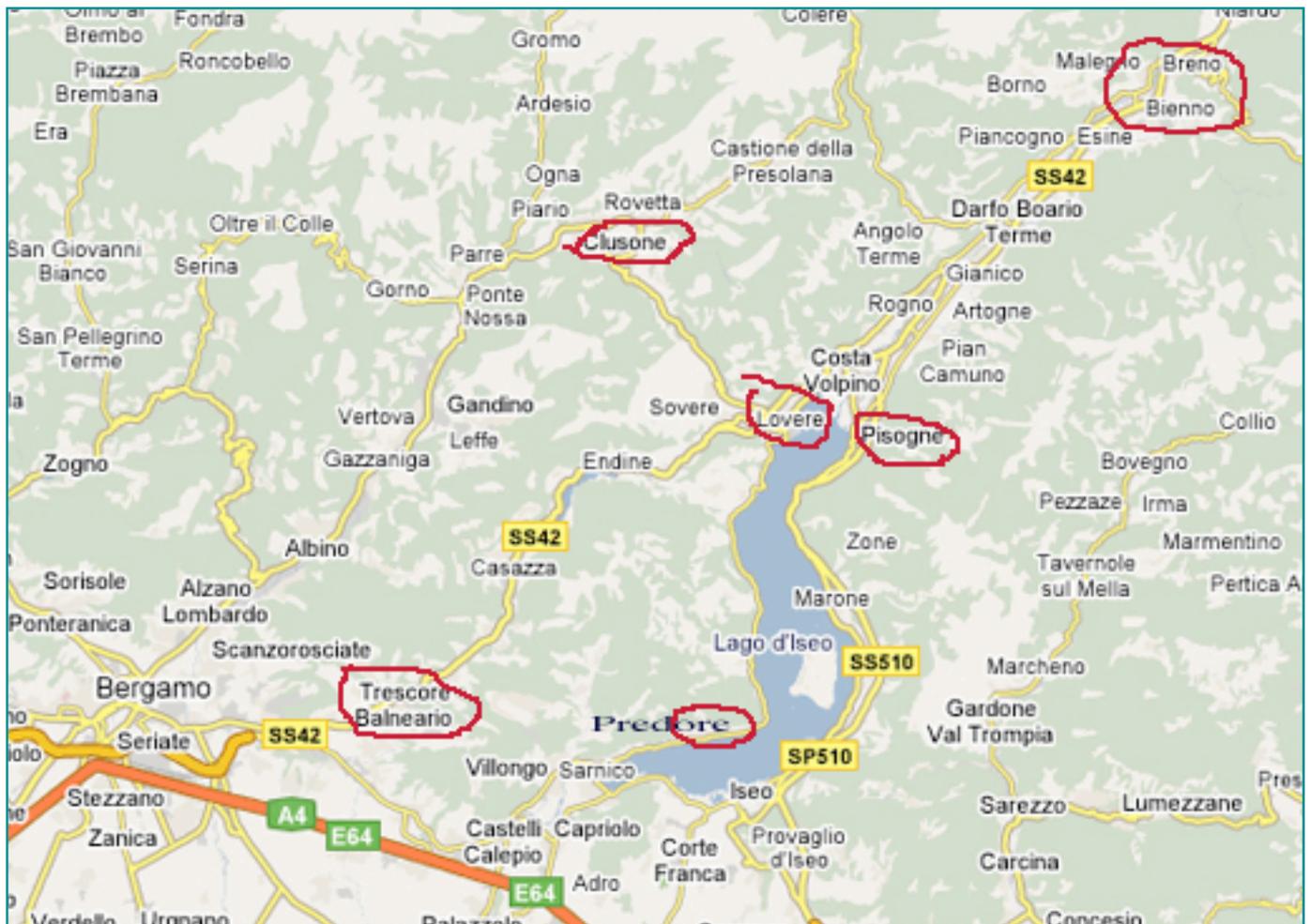
Dimanche 11 mai : retour à Nice en passant par Trescore Balnearion.

Les visites seront commentées par Elise Philibert.



Girolamo di Romano, dit il Romanino (Brescia, 1484/1487 – 1566), est un peintre italien de Venise et de Brescia dont la longue carrière lui a permis d'expérimenter plusieurs styles différents.
Ci-dessous : le lac d'Iseo à Pisogne.





IMPORTANT

Pour s'inscrire (avant le 12 février 2008 : réservation obligatoire) retourner le bulletin d'inscription qui se trouve page 8.

PRIX DU VOYAGE : 250,00 euros

Le prix comprend le voyage aller-retour et les déplacements sur place (en Espace) et les 4 nuits d'hôtel avec petit déjeuner.

Nombre de places disponibles : 8

Lac d'Iseo à Predore



Les Bourreurs en concert*

au Café du Moulin

Vallauris

Jeudi 3 avril à 20 heures 30



Le Café du Moulin

1, vieux chemin de Biot
06220 Vallauris

Tel : 04 93 64 35 56 / 06 62 05 13 34

<http://www.lecafedumoulin.com/>

Entrée : 5 euros

* Ce concert y'en n'a pas être pour les enfants : trop de violence, trop de sexe, trop de caca...

