

## QUELQUES COMMENTAIRES...

Félicitations à tous les deux pour ce délicieux livre de cuisine qui commence par un clin d'oeil bien affectueux concernant votre démarche et ce que vous partagez !

Les recettes me semblent effectivement très simples et pratiques. Je sais à présent comment récupérer une mayonnaise ! Je vais essayer votre crème de potiron à l'anis étoilé. Je la fais sans carottes mais avec 2 tomates, une gousse d'ail et une pointe de safran et/ou curry selon l'humeur.

Je vais aussi essayer les crevettes Vincey et les St Jacques à l'orange.

Moi qui adore faire la cuisine, ça tombe bien. Je prends ma retraite mercredi prochain et je vais enfin avoir un peu plus de temps pour aller au Marché Gare et préparer de nouvelles recettes.

Merci infiniment pour ce grand moment de plaisir et de partage !

Martine S.

Bonsoir,

Je viens de recevoir les livres, très très beaux, bravo pour les photos. Tous mes remerciements.

J'ai hâte de déguster ces recettes puisqu'elles sont Inratables, moi, piètre cuisinier.

Avec toutes mes amitiés. Pierre S.

Bonjour Françoise, Première recette. C'est très bon. Je retrouve bien le goût de celles que l'on mange dans les restaurants asiatiques MAIS comme je n'ai mis qu'une gousse d'ail (mon mari travaille cet après-midi) et bien, il en manque 1 ! Ça va bien accompagner mes pommes de terre/carottes sautées et mes steaks. Repas bien équilibré. Martine S.

Salut à vous deux,

Tout d'abord merci pour l'envoi des livres, Laura sera ravie quand elle rentrera à Noël.

Et puis Bravo à vous deux. Les recettes sont très bien choisies, traditionnelles mais avec une pointe de fantaisie et les photos sont splendides et nous donnent l'eau à la bouche.

Quand on vous connaît un peu c'est un livre qui vous reflète totalement, on sent bien le fruit de votre collaboration.

Je trouve que le format a été très bien choisi, avec la première page plus rigide et donc moins sensible au choc et salissure.

Je pense que nous allons essayer plusieurs recettes et peut être qu'un jour tu les retrouveras sur notre carte ?!!

A très bientôt à Auribeau. Marie-Jo et Daniel.

Mon cher Jean-Michel,

Après les aubergines au four, la semaine dernière, nous venons de nous régaler avec les crevettes Vincey. Si les prochains tests sont aussi concluants, nous ne regretterons pas nos 12 euros. Jean-Pierre M.

**Le temps passe si vite que j'ai oublié de vous dire tout le bien de votre livre. Déjà belle maquette et belle typographie. Les photos ajoutent à la spontanéité de la recette. D'autre-part, le choix des recettes est habilement réalisé. C'est celles dont j'ambitionne de réaliser... Enfin, votre cv est indiscutablement honorable. Le mien tient en une ligne... Enfin, je suis très heureux de vous connaître :) Là j'arrête !!  
Pierre Z.**

*Toutes mes félicitations Françoise au sujet de "votre livre", bien fait, accessible, superbe, en l'offrant je pense faire des heureux. Les photos... pour une première, bravo  
Geneviève R.*

Salut les Amis,  
Nous aussi avons eu grand plaisir à passer un moment avec Vous. Chouettes les photos, Françoise tu es vraiment douée.  
Le livre est extra, je l'ai entièrement lu. Je lis les livres de cuisine comme des livres d'aventures. Et chapeau pour les photos, car celles de nourriture ce n'est pas évident. De l'époque où j'ai travaillé pour Nestlé international "Consumers Services" comme spécialiste culinaire....j'ai passé une semaine au Maggi Koch Studio photos à Frankfurt. Expériences fortes intéressantes.  
Passez une excellente journée, becs. Chantal A.

*Chers amis, en déplacement je n'ai pas eu le temps de consulter (jusqu'à ce jour) votre délicieux et bel ouvrage au propre comme au figuré. Je suis très touchée par les dédicaces... Je suis émue par le prologue, ravie par les recettes astucieuses (les conseils - merci) et par le charme qui se dégage de ce livre d'amour conjugal et gastronomique. Vives félicitations et remerciements. Je vous embrasse tous les deux. Christiane R.*

Francine, je viens seulement de feuilleter le livre que tu m'as offert tout à l'heure, superbe. Ma première réflexion après un coup d'oeil rapide : dommage que je ne l'aie pas eu plus tôt, les "pommes de terres tuilées" de la page 49 auraient très avantageusement remplacé les malheureux chips qui garnissaient honteusement ma table, faute de temps. La simplicité des recettes, qui n'exclue nullement l'originalité me redonne envie de me remettre à la cuisine. J'apprécie particulièrement que le moindre terme un peu spécifique soit expliqué : on sent le pédagogue ! Et pour une fois les photos qui font saliver semblent correspondre à la recette, ce qui loin d'être toujours le cas. Par ailleurs mon porte-monnaie ne maigrira pas trop... promis : la prochaine fois vous serez régalingées par un plat de ce livre. Merci pour ce joli cadeau, ton choix est judicieux, comme toujours... Et félicite tes amis pour leur beau livre. Gaby

Bonsoir Françoise et Jean-Michel,

Grâce aux "Inratables" je viens de faire un tabac !

Un couple d'amis de la Classe 67 (...) vient de sortir de chez moi : ils ne pensaient pas que j'allais leur faire un tel repas. Ils s'attendaient à du Weight Watchers, dont je suis une adepte, et je leur ai annoncé que ce soir, on allait manger du Jean Michel JEUDY, pour changer !

Donc, c'était Crème de potiron à l'Anis étoilé, Crevettes VINCEY avec riz de Camargue et dés de courgettes croquants et Pruneaux d'Agen au Porto, boule de glace à la vanille.

J'ai longuement hésité à servir deux plats qui contenaient des ingrédients presque similaires, à savoir l'anis et la crème et le Ricard et la crème, et puis j'avais tellement envie de faire ces recettes, que je me suis lancée, et je ne le regrette pas !

Voilà, c'était un petit coucou, qui j'espère vous trouvera en bonne santé tous les deux avec ce beau temps.

Je vous embrasse. Monique P.

**Nous attendons les vôtres...**