

LA CUISINE  
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE  
TOURNETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager  
Birthe Sandager

---



Julebrev fra Køkkenskolen 2015

Château Fortia kom til Danmark. Den er her stadig og glæder mange med sin skønne robuste fylde, som klæ'r vores danske julemad med sødt, surt, fedt o.s.v.

Det skete i de dage, da Sopexa udskrev en landsdækkende vinkonkurrence i 1978. Landets bedste vinekspert skulle findes. De tilmeldte måtte igennem en prøve, inden man fandt frem til de 10 bedste.

Arne var mellem de bedste, og vi var stolte, vi der arbejdede med vin og mad på den nyåbnede restaurant "De 4 Årstider". Der var travlt, så læsen blev der ikke meget tid til for vores kandidat. Et par fridage blev organiseret, og turen gik til den store finale i København.

Et par gode venner ville gerne med, og vi fik vores egen kupé.

Der blev aftalt at hvert par mødte op med en enkelt flaske og en lille madpakke til turen, så smagsløgene kunne være i top. Men ak!

Vores venners mor, Gudrun, mente selvfølgelig, at de unge mennesker ikke måtte lide nød under rejsen, så da hendes madskrin blev åbnet, var der alt, hvad hjertet kunne begære, nænsomt indpakket stegte fiskefileter i pergament, små bægre med rejer, sild o.s.v. og de uforglemmelige stegte duer og selvfølgelig et lille osteudvalg samt fine stykker chokolade fra Eliza, byens, på den tid, fineste chokolade og under sædet gemte sig adskillige flasker til at matche madpakken, dog var der glemt cognac til kaffen, men den klarede den flinke togstewardesse.

Da vi endelig nåede frem måtte vi erfare at København ligger på første sal.

Den oprindelige plan var selvfølgelig at få Arne tidligt i seng, så han kunne være frisk og udhvilet til den store finale kl. 08:00, men når jyder endelig kommer til København må det udnyttes, så vi besøgte Søren Gericke på Anatole, og Michel Michaud på Kong Hans, for at slutte af med en drink i biblioteket på Plaza.

Morgenen startede fint for Arne med et par kodimagnyl on the rocks og en meget tør hals. Konkurrencen startede med mange teoretiske spørgsmål, og et par af dem lød. Hvad hed manden og slottet som grundlagde Appellation Crontrôle? Der løb Arne tør for svar og trods indtagelse af meget vand var den berømte klap faldet ned, og smagsløgene kunne ikke aktiveres til blindsmagning.

Han blev nummer 9 ud af 10. Dommeren forsøgte at få ham lidt med på banen igen under præmieoverrækkelsen og spurte venligt til Arne's yndlingsvin, og efter den megen indtagelse af cru vin var svaret Beaujolais Nouveau.

Turen hjem til Århus var lang, da vi kun havde en flaske vin, nemlig en Mouton Rothschild, Arne's velfortjente trøstpræmie.

Château Fortia og navnet på ejeren, Baron Le Roy de Boiseaumarié, havde efter den lange tur boret sig fast i hukommelsen og begejstringen for vinens verden, dens historie, mangfoldigheder i smagsindtryk o.s.v. var styrket.

Kombinationen af mad og vin styrker begge områder, en god kok bliver bedre, hvis interessen for vin er tilstede og vise versa.

Strakt efter af toget var rullet ind på perronen, blev den først kommende ferie til Frankrig planlagt. Mange vinfolk og restauranter skulle besøges og tiden var knap med en nystartet restaurant. Et af de vigtigste besøg var dog Château Fortia i Chateauneuf-du-Pape. Der blev læst alt om de forskellige druetyper, områdets climat, jordbundsforholdene, slottets historie, vinens karakteristika, arbejdet i marker og kældre.

Vi følte os godt rustede til at banke på slotsdøren. Baronens søster tog imod, og vi forklarede vores ærinde på nystrøget skolefransk.

Søsteren var rimlig uinteressert i at bruge tid på to unge restauratører og deres ven. Allernådigst fik vi lov at gå rundt i smagelokalet, tage nogle billeder af den afdøde baron's buste, en enkelt smagsprøve blev bevilliget; men vi ville så gerne møde den nulevende baron.

Gode råd var dyre, og opgaven syntes umulig, også fordi der skulle være meget stille, da den gamle baronesse lå for døden i slottets tårn. Pludselig fik Carl den lyse idé, at vi også skulle præsentere os som mad og vinskribenter med god kontakt til den danske presse, og han skulle optræde som vores foretrukne fotograf. Vi fik tøet søster op med smil og rosende ord om det vidunderlige sted og langt om længe fik vi allernådigst fortræde.

Baronen blev hidkaldt fra slottets private gemakker.

Han var noget gnaven og sur i betrækket, tiden var også ved at nærme sig frokost og den ufravigelige siesta, så det var sidste chance for at komme i nærkontakt med Hr. Baronen. Pludselig fik Carl den storartede idé at anmode om muligheden for at få et billede af baronen med det store smageglas og Birthe og Arne.

Det ville klæde bladets forside om muligt, og sørme så, det lykkedes. Vi fik pludselig lov til at smage de gamle årgange og aflægge besøg i kældrene, hvor de skønne dråber opholdt sig i flasker og på fad, og inden audiensen var slut havde vi fået importen til Danmark, ikke kun af de unge vine, men også af de ældre vine som var passet og plejet i kældrene og reserverede til de bedste restauranter. Denne var vores første egenimporterede vin. Vi har fulgt vinene lige siden, og de deltager stadig i vores jul. Chateau Fortia forhandles af Bichel Vine.

Nogle år tilbereder vi en stor landand med det hele. I år har vi overvejet en lille canette, som passer fint til to og erstatte 1 fl Fortia med en Magnum.

Her er budet på en canette (lille fed and) med orangesauce og rødkål á la vores.

Vi ønsker alle vores mad og vinvenner en rigtig glædelig jul og et godt nytår med god mad og vin. På gensyn til næste år.

Kærlig hilsen fra Køkkenskolen  
Arne, Ferdinand d. 3 og Birthe