



Accueil New York

 www.accueilnewyork.org

S O M M A I R E

ENTRE NOUS

Annonces, Carnet 2

RENCONTRES 3

TRIBUNE 4

CULTURE 5-6

STYLE DE VIE 7-8-9

ARTICLE : Les Hamptons 10

ARTICLE : Les Plages à NY 11

Autour des Cuisines du Monde... 12

LES RECETTES 13

COMMENT PARTICIPER 14

LA VIE DES CLUBS 15

QUI FAIT QUOI ?..... 16

CALENDRIER . Page bleue

Ce journal s'offre la fantaisie de couvrir plus de 2 saisons et de vous donner ainsi un calendrier jusqu'à la fin de l'année : soit deux numéros en un ! L'été étant une période d'accalmie pour l'ANY, beaucoup de nos événements sont à la carte. La vie culturelle à New York, en cette saison, est riche et facile d'accès.

Le nouveau Guide 2008 est enfin sous presse et toute l'équipe souffle et s'en félicite ; particulièrement Elsa Douineau, notre éditrice, qui aura bien mérité ses heures au soleil !

Le point d'orgue de la rentrée est toujours notre Assemblée Générale Annuelle qui, cette année, présente un caractère encore plus particulier : le renouvellement du Bureau dans la grande majorité de ses postes. L'investissement de toutes et tous est nécessaire pour assurer la continuité de cette association : engagement et présence sont des mots qui résonnent bien à l'ANY et vous l'avez chaque fois prouvé en temps utile. Relativisons la densité des postes : chacun y apporte sa technicité, sa sensibilité et son envie de servir les autres et le travail d'équipe y est important. Les mandats sont courts et propices aux passations en douceur.

Je souhaite un bon été à toutes et à tous ! Bonne chance à celles et à ceux qui nous quittent...

Bien amicalement,

Michèle Altier,
Présidente d'Accueil New York

Prochaines réunions :

Assemblée Générale :
Octobre 2007

Comités opérationnels :
Mercredi 12 septembre
Mercredi 5 décembre

Article

AUTOUR DES CUISINES DU MONDE

Céline Legros-de Dreuille
cuisinedegustation@yahoo.com

Fidèle aux expériences culinaire de 2006, l'Atelier Gourmet-Dégustation a proposé, au cours du premier semestre de l'année 2007, de s'initier à la cuisine vietnamienne et à la confection d'amuse-bouches et autres gourmandises sucrée-salées. Le nombre élevé des participants à ces 2 cours a encore une fois démontré le succès et l'engouement pour ces découvertes culinaires.

1. Dans la lignée du thème « Autour des cuisines du monde », Maggie Nguyen, qui a récemment ouvert un service de traiteur dans Soho, nous a fait découvrir, le 27 janvier dernier, l'authentique cuisine vietnamienne.

Maggy est née à Saigon et a grandi en Virginie du Nord. Très jeune, elle se passionne pour la cuisine de son pays et apprend très vite de ses parents qui travaillent dans la restauration. Férus de cuisine authentique familiale, ils s'attachent à perpétuer la tradition culinaire de leur pays d'origine tout en transmettant à leur fille un savoir-faire unique, qu'elle exploite pour créer sa propre cuisine savoureuse et parfumée. Maggie affectionne particulièrement la méthode d'apprentissage des règles de bases auxquelles elle apporte une dose de créativité personnelle. Aujourd'hui installée à New York, Maggie pratique au quotidien ce qu'elle appelle « l'art de la grande cuisine entre les lignes ». Cette passion pour la cuisine est partagée car Maggie et ses 4 autres sœurs se réunissent chaque mois dans un club de cuisine pour échanger et enrichir leur expérience culinaire. Avec chaleur, simplicité et enthousiasme, elle a su délicatement initié les participantes à la découverte des saveurs exotiques et au mariage subtil des herbes et des épices. En quelques tours de mains, les participantes au cours ont réussi à confectionner des délicieuses crêpes de riz fourrées aux champignons, des nouilles au bœuf sauté et parfumées à la coriandre et en dessert des bouchées vapeur au sirop de gingembre. Les papilles des gourmands et gourmets ont été ravies par cette expérience culinaire. Enthousiasmées par les recettes enseignées, certaines participantes au cours ont pris la route de Chinatown, avec en main la liste des ingrédients communiquée par Maggie, et ont fait leurs courses

avec le sentiment de poursuivre ce doux voyage vers l'exotisme.

2. Le 13 avril dernier, Alexis Revidat et Andrew LeSturgeon respectivement Chef Executive et Chef Pâtissier de Potel & Chabot ont initié les participants à l'art de cuisiner les amuse-bouches et autres gourmandises sucrées-salées. Alexis a longtemps travaillé au restaurant du Pavillon Gabriel à Paris avant de venir exercer à New York. Andrew a été formé auprès de Jean-Georges Vongerichten, l'un des plus grands restaurateurs de la cuisine moderne française à New York. Il a plus précisément travaillé au restaurant Perry Street dont la cuisine est légère et inventive. Implantée à Paris, New York, Moscou et Saint Petersburg, Potel & Chabot cultive l'art du raffinement et de l'élégance gustative. C'est dans cet esprit que les Chefs se sont attachés à enseigner cet art culinaire en transmettant aux fins gourmets, participant au cours de cuisine, le souci du détail dans la présentation des plats dans un service élégant. Ils ont également pris soin d'apprendre aux participantes à s'attacher à l'harmonie des formes, des couleurs et à savoir apprécier le mélange des textures et des saveurs. Les participantes ont eu l'occasion de préparer chacune leur plat en cuisinant sur les conseils avisés des Chefs, le tout dans une ambiance chaleureuse et décontractée mais également très professionnelle. La sélection du menu était habilement choisie et les participantes ont pu confectionner facilement les 3 plats proposés et en suivant des recettes facilement réalisables. Le « fondant chocolat-myrtille accompagné de sa glace au fromage de chèvre » est un exemple du raffinement dans le choix des alliances. Le succès de cette expérience culinaire a été tel que plusieurs participantes ont dès le lendemain mis en pratique ces recettes et notamment celle du fameux glass-avocat dont le subtile mariage a été un véritable enchantement gustatif. Un grand merci à ces chefs qui ont accepté de donner un peu de leur temps libre à ces cuisiniers en herbe. Ils sont également disponibles pour organiser des événements, déjeuners d'affaire et soirées privées.

- **Maggie Nguyen**, West Village, NYC, 212-729-7298, mnguyen_va@yahoo.com.

- **Potel & Chabot**, situé 8 East 18th St. (entre Broadway et la 5^{ème} Avenue), 212-691-1300.

Around-the-world cooking class

In accordance with the culinary experiences of 2006, The Atelier Gourmet – Dégustation a proposed, over the first semester of 2007, to the attendants to learn the vietnamese cuisine and the making of “*amuse-bouches*” or small portions of other sweet and salty *tapas*. The quiet high number of attendants to both classes confirms one more time the success and the craze for these culinary discoveries.

1. Within the light of the theme « Around the world cuisines», Maggie Nguyen, who recently opened a catering business in Soho, introduced us and shared with us, on last January 27th, the secrets of the genuine and authentic Vietnamese cuisine.

Maggie was born in Saigon and grew up in Northern Virginia. At a young age, she developed a great passion for cooking from Vietnam and quickly built up her cooking skills from her parents’ side who work in the restaurant business. Very much authentic cooking enthusiast, Maggie’s parents were very concerned of passing down from one generation to the other the culinary tradition of their native homeland. They also focused on passing on to their daughter the unique know-how that she would ultimately use to create her own tasty, flavorful and aromatic cuisine. Maggie is very keen on learning from this « family » method aiming at focusing on the basic rules of cooking to which she brings a personal input. Currently living in New York City, Maggie’s daily cooking is based on what she calls « the art of great cooking between the lines ». Maggie shares this passion for cooking with her four sisters, who formed a monthly cooking club where they meet and share a classic Vietnamese meal while discussing about new culinary experiences and sharing new recipes. With warmth, simplicity and enthusiasm, Maggie taught to all cooking attendants with talent and daintiness the discovery of the exotic flavors of these refined dishes and the subtle combination of herbs and spices. While putting into practice culinary tricks taught by Maggie, the attendants were able to cook delicious *Bánh Cuốn* (Steamed rice crepes with a savory meat and mushroom filling), *Bún Bò Xào* (Sautéed seasoned beef served over a bed of herbs and rice noodles) and as a dessert, all participants cooked *Chè Trôi Nu’óc* (Sweet rice dumplings in ginger syrup). These meals and savory dishes enhanced the taste buds of gourmet attendants who truly enjoyed this wonderful culinary experience. Enthusiastic about the recipes, some of the attendants went to Chinatown to purchase all the ingredients that they managed to find easily thanks to a full list of ingredients and name of the related groceries provided by Maggie! All shopped this way with the feeling of pursuing their lovely exotic journey...

2. A big thank you to Maggie who kindly accepted to provide some of her precious free time to teach to all these so-called « Chefs *amateurs* »! Maggie caters office lunches and holiday dinner parties. She also prepares home cooked meals for New York investment bankers, more generally business men and moms. She is also available for intimate dinner parties, catering and cooking classes.

Contact Maggie Nguyen, located West Village, NYC, at 212-729-7298, mnguyen_va@yahoo.com.

Céline Legros-de Dreuille
Atelier Gourmet - Dégustation
cuisinedegustation@yahoo.com.