VSD
Décembre 1986

COUPS DE CŒUR

◆ BOUTIQUES

CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS...

Fournisseur des plus grandes tables parisiennes, Chantal Larnaudie a décidé de faire désormais profiter les particuliers de sa science du foie gras et des champignons. Dans d'extraordinaires effluves elle propose toutes les spécialités « de gueule » de son Sud-Ouest natal. Du foie gras, des champignons en bocal ou séchés, sans omettre la reine de tous : la truffe, ainsi que certains plats cuisinés (cassoulet, confits, gésiers) et quelques fines bouteilles. Pour les fêtes, assortiments de champignons séchés en panier : un cadeau gourmand à 140 ou 230 francs. Autre initiative alléchante de la boutique Delpeyrat-Carrier qui fabrique du foie gras depuis cent ans, des cours gratuits d'initiation à la cuisson du foie gras cru. Plus besoin de violer la cuisine d'une quelconque grand-mère périgourdine, en plein cœur de Paris il montrent comment parer, épicer, cuire et conditionner le foie hypertrophié, et fournissent même la matière première. Cette fine équipe propose en plus quelques recettes simples.

• **(1) Comptoir Corrézien, 8, rue des Volontaires, 15e ouvert de 9 h 30 à 13 h 30 et de 16 h à 20 h.**
(2) Delpeyrat-Carrier, 3, rue de Turbigo, 1er. Renseignements et inscriptions : 42.86.04.30.

Françoise Dangerfield

Assortiment de champignons pour les fêtes.