

Chère Géraldine,

Il est des évènements qui changent le cours d'une vie. Notre rencontre fait partie de ces moments-là.

J'ai pu m'en remettre à vous en toute confiance dans ces jours difficiles de troubles du comportement alimentaire. Avec vous, j'ai évolué, grandi et progressé. Vous m'avez aussi apporté le soulagement et le soutien que j'espérais.

Votre empathie et votre écoute active de qualité m'ont accompagnée avec bienveillance et m'ont suffisamment sécurisée pour que, de moi-même, j'apprenne à lâcher votre main. Ma thérapie touche à sa fin, je sens que je vais mieux grâce à nos échanges. Je me retrouve en possession de nouveaux outils afin d'affronter ce qui m'est arrivé. J'en ressors grandie, affirmée et plus confiante.

Je prends ce temps pour exprimer ma gratitude à travers ce courrier. Lors de ces quelques mois passés en votre compagnie, votre expérience personnelle m'a aidée et je me suis sentie proche de vous.

Le menu gastronomique joint à cette lettre de remerciement est à l'image de nos séances, une approche et une analyse de mes sentiments par le biais d'un voyage gustatif au pays de l'art culinaire.

Les amuse-bouches représentent nos premières séances, une mise en appétit avec un éveil des papilles qui m'a donné envie de continuer à dialoguer avec vous.

L'entrée, dans laquelle chaque couche dévoile un goût différent parfois amer, mais aussi délicieux, reflète les émotions que j'ai pu éprouver ensuite lors de nos introspections.

Le plat évoque le travail sur soi avec mes doutes, mes peurs de l'échec, mon manque de motivation, mais toujours cette volonté de résister et de réussir, accompagnée par vos encouragements, vos conseils et votre douceur. Il symbolise la tendresse et l'admiration que j'ai pour vous.

Le dessert clôt nos séances avec son élégance, sa douceur et son fondant, sensations qui restent maintenant ancrées en moi.

Encore merci pour cette belle rencontre, celle des différents plats qui restera sûrement mon meilleur souvenir gustatif.

Sandrine Dubois



MENU

*Ce menu spécial thérapie vous est proposé par
Madame Sandrine Dubois.*

MISES EN BOUCHE

Verrine d'espuma de betterave

*Sa couleur attire l'œil, la mousse discrète et douce fond sur la
langue. La consistance légère et goûteuse donne envie de
continuer l'expérience.*

Verrine de tartare de saumon acidulé

*Le saumon allié à des copeaux de fenouil et de pomme verte
acidulée est arrosé de jus de citron. Ce voyage nordique suret et
cru réveille les sens, les mots sont posés sincèrement sans
métaphore ni emphase.*

Bâtonnet feuilleté au Comté


*La simplicité de la pâte croustillante et la douceur du fromage
reposent les papilles et l'esprit afin d'adoucir le passage de la
fraîcheur du nord à l'exotisme et la chaleur du sud.*

Bonbon au piment de la Réunion

*Sous la croûte frite de la friandise, se cache un cœur tendre, mais
relevé et pimenté. La bouche s'échauffe et les échanges
bouillonnent.*

Cuillère de foie gras aux pêches

*La tranche de pêche au sirop accompagnée d'une bouchée de foie
gras poêlé encore tiède adoucit le palais. Après cette note
reposante et chaleureuse, les propos peuvent continuer.*





MENU

ENTRÉE

Mille-feuille de parmesan à l'avocat, pomelo et crevettes

Une alternance de tuiles de copeaux de parmesan cache une purée d'avocat, puis une tranche de pamplemousse rose, suivie d'une crevette habillée de sa queue et cachée dans la crème d'avocat. Les couches se suivent, mais ne se ressemblent pas, faisant découvrir des textures et des goûts différents, croustillants et salés, lisses et doux, fondants et amer, iodés et croquants, rappelant les sentiments d'une vie remplie de rires, de déceptions, de méfiance, et d'interrogations.

PLAT

Caille forestière aux marrons accompagnée de sa mirepoix de légumes anciens

Sur son lit de champignons des bois et de lardons poêlés, de marrons et leur pointe de crème, la caille rôtie est servie avec un mélange fondant de dés de rutabaga, panais, topinambour et carotte cuits lentement et doucement. Ce passage dans la nature fait prendre conscience du long et délicat travail effectué ensemble avec ses moments de doute, de peur de l'échec, mais toujours cette envie de réussir et d'aller au bout du voyage.

DESSERT

Tarte Tatin

Les pommes pochées dans le beurre vanillé puis caramélisées couvrent une pâte feuilletée cuite au four. Cette douceur élégante fond en bouche et parfait ce menu qui témoigne de toute l'admiration et la tendresse que j'éprouve pour vous.

