

p. 48



p. 22



p. 8



Sommaire

SAVEURS N°159 - Février-mars 2008

Amuse-bouches Index des recettes... p. 6 Cuisines et tendances... p. 8
Sur le feu... p. 14 La table du mois... p. 16 Restos et bistros... p. 18

Cuisiner

Prenez un avocat..... p. 22

Sa belle couleur donne du pep's à vos assiettes. Et on peut même l'utiliser en version sucrée !

Autocuiseur, enlevez la soupape..... p. 26

L'exemple même de l'ustensile qui traverse les temps et les modes. Faire en sorte d'avoir une cuisine saine, familiale, rapide, c'est un peu le résumé de ce qui se passe chez tout le monde.

Butinons le miel..... p. 32

Fascinantes ces abeilles qui créent, pour le plus grand régal des hommes, un délice qui se marie aussi bien avec du sucré que du salé. Merci les filles !

Les imprévus de Marine..... p. 42

Des invités de dernière minute ? Pas de panique. Marine a tout prévu pour vous : cette fois-ci, ce sera un délicieux parmentier de canard aux châtaignes, suivie d'un de ses gâteaux dont elle a le secret.

Du maïs est née........ p. 46

La Maïzena, on en a tous dans notre placard. Mais connaissiez-vous tous ses talents ? Elle épaissit une soupe, allège un gâteau, et sauve une sauce. La classe !

Curcuma, le safran indien..... p. 48

Faites comme les Hindous, mettez un peu de cette épice dans tous vos plats et vous partirez en voyage... culinaire.

La Turquie chez vous..... p. 50

Et si vous vous offriez un moment de détente sur les rives du Bosphore ? C'est ce qui vous attend lors de ce cours de cuisine où l'on parlera bien sûr ingrédients, mais aussi voyages et bonnes adresses.

La sauce béchamel sans secret..... p. 56

On croit bien la connaître ou, à l'inverse, on l'a totalement occultée de notre registre culinaire. Petite révision sur un classique de bon goût.

Recevoir

Variations saisonnières..... p. 58

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi concocter de réjouissants menus pour donner une note conviviale à vos petits plats quotidiens.

Kézako slunch ?..... p. 64

Contraction de soirée et brunch, le slunch dit bien ce qu'il dit : on commence à l'heure du thé chez des amis, on s'éternise jusqu'au moment de l'apéritif pour jouer les prolongations jusqu'à 21 h autour de quelques plats sucrés.

Comme au Vietnam..... p. 70

Encore envie de faire la fête ? Alors prenez l'excuse du nouvel an vietnamien et transformez la salle à manger en un adorable salon avec plein de choses à picorer.

Le breakfast à la française..... p. 72

Après la grasse mat', vous êtes plutôt café ou thé ? Peu importe, du moment que la table dressée soit accueillante, l'appétit vient en se réveillant...

Bernard, un rebelle en cuisine..... p. 76

Une carrure de rugbyman, un accent cht'i, une coiffure punk et des doigts de fée... Benoît Bernard laisse exploser sa créativité bouillonnante dans l'une des adresses les plus raffinées du Nord-Pas-de-Calais : La Laiterie.

Au chaud dans le Chalet..... p. 80

Escapade hivernale près du Grand Bornand. Au programme pour le week-end, balade à ski, un passage par le spa et un bon dîner au coin du feu.

Voyager

Nantes, on y revient..... p. 86

En pleine métamorphose, la ville laisse découvrir deux visages : l'un moderne avec ses bistros tendance et ses quais réhabilités par des architectes de renom ; l'autre, historique, ne perd absolument pas de sa superbe.

Mangez des praires..... p. 96

Ce coquillage avait un peu quitté le devant de l'assiette. Mais le voilà, bien charnu, prêt à être cuisiné.

Des toqués de vin du Rhône..... p. 102

Amoureux de leurs vignes, une bande de quatorze vigneron, situés pour la plupart autour de Montmirail, a décidé de se réunir en association, les Toqués des Dentelles, pour défendre le bon vin, et notamment le leur.

Balade dans les vignes..... p. 108

Si vous passez par Montmirail, n'oubliez pas de faire de l'œnotourisme : balade, cours et *tutti quanti*.

Rodrigues, soleil de l'océan Indien.... p. 110

L'île paradisiaque ? Verte, fertile, entourée d'une mer d'un bleu limpide, Rodrigues fourmille de richesses gustatives.

La banane, un fruit universel..... p. 118

Tout le monde en a mangé, tout le monde la connaît, mais tout le monde a oublié qu'elle vient de loin.

Anvers en 20 adresses..... p. 122

Envie de dépaysement ? Un aller-retour le temps d'un week-end à Anvers, en Belgique, suffira à vous combler.

Garnitures

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 69 Index des recettes de l'année 2007... p.126 Carnet d'adresses... p.128 Une dernière tentation : le pain perdu... p. 130



p. 118



p. 80



p. 110