

p. 86



p. 62



p. 35



# Sommaire

SAVEURS N°165 – Déc. 2008 - janv. 2009

## AMUSE-BOUCHES .....

**Cuisines et tendances...** P. 8 **Sur le feu...** P. 16 **Chez mon caviste...** P. 22 **Coups de cœur du Salon saveurs des plaisirs gourmands...** P. 24 **La table du mois...** P. 26 **Restos et bistros...** P. 28

## CUISINER .....

### LES IMPRÉVUS DE MARINE

**Foie gras maison et fondant chocolat-marron**  
Deux recettes parfaites pour épater son monde à Noël, concoctées par notre gourmande invétérée ..... p. 32

### EXERCICE DE STYLE

**Les gratins** Dorés à souhait, alléchants, ils se déclinent en version salée ou sucrée ..... p. 36

### LA BOÎTE À ÉPICES

**Le cinq-parfums** Prenez la badiane, les graines de fenouil, les clous de girofle, le poivre du Sichuan et la cannelle de Chine, réunissez-les en quantités égales, réduisez le tout en poudre, et vous obtiendrez un bouquet gustatif explosif! ..... p. 42

### LE COIN DES GOURMETS

**Le gibier** Sur les devantures des boucheries s'étalent de beaux gibiers à plumage et des bêtes à poil qui ont de nouveau le vent en poupe grâce à des recettes plus faciles mais toujours aussi délicieuses ..... p. 44

### PIÈGE EN CUISINE

**La tortilla minute** Dans ce numéro, Jean-François Piège nous propose sa version de la tortilla, à réaliser avec des chips. En plus, elle se transforme, lors d'un apéritif dînatoire, en petits canapés au saumon ..... p. 52

### ÉCOLE DE CUISINE

**Le homard** Produit de fête incontesté, le homard ne se manie pas facilement. Passage par les cuisines du restaurant Le Rivage, dans la Manche, pour bien apprendre à maîtriser la bête ..... p. 54

### 1 PRODUIT/1 RECETTE

**Le spéculoos** Ce biscuit belge a depuis longtemps traversé la frontière pour venir agrémenter nos gâteaux et accompagner nos pauses-café ..... p. 60

### L'ABC DES SAUCES

**Le sabayon** ..... p. 62



## RECEVOIR .....

### L'ATELIER DU GOÛT

**La betterave** Mal-aimée, honnie, la belle possède pourtant de jolies couleurs et de multiples facettes en version crue ou cuite ..... p. 64

### MENUS À LA CARTE

**Variations saisonnières** Entre deux réveillons, il y a toujours un dîner ou deux à organiser. Et les idées de menus sont toujours les bienvenues ..... p. 70

### LE MONDE À TABLE

**L'Épiphanie** Deux galettes sinon rien pour doubler ses chances d'être le roi ou la reine ..... p. 76

### PORTRAIT DE CHEF

**Didier Elena** Dans les cuisines des Crayères, à Reims, le chef a su trouver les mariages parfaits entre les bulles de champagne et les produits de qualité ..... p. 78

### INSTANT DE VIE

**Noël féerique** Du blanc, une déco épurée, des plats simples mais festifs : Noël sera magique! ..... p. 82



p. 80



p. 74



p. 88



p. 96

## VOYAGER .....

### LE HAUT DU PANIER

**Les huîtres** Allez prendre l'air du côté de Cancale, dans les parcs de Saint-Kerber, découvrir le travail des ostréiculteurs pour faire de la Tsarskaya une huître à la chair dense et goûteuse ..... p. 88

### LE GOÛT DU VOYAGE

**La haute Maurienne** Ce petit bout de Savoie est limitrophe de l'Italie, normal alors que les gnocchi, la polenta soient des plats régionaux! ..... p. 94

### MADE IN

**L'ananas** Dans le sud de La Réunion pousse un délicieux ananas, facilement reconnaissable à sa petite taille et à sa chair juteuse et parfumée .... p. 104

### DES HOMMES ET DES VIGNES

**Savennières** Petite appellation située au sud-ouest d'Angers, savennières propose des blancs aux caractères très différents et bien tranchés ..... p. 108

### LE GOÛT DU VOYAGE

**Islande** Ce petit pays offre des paysages à couper le souffle : de gigantesques glaciers, le feu de toutes parts... Vos yeux n'en reviendront pas ..... p. 116

### SUIVEZ LE GUIDE

**Cracovie** Passez les fêtes à Cracovie, une bonne idée pour découvrir une ville au charme du passé ..... p. 124

### UNE DERNIÈRE TENTATION

**Le vrai cake** ..... p. 129

## GARNITURES .....

**Abonnez-vous et profitez de notre offre...** P. 137 **Carnet d'adresses...** P. 128 **Index des recettes...** P. 130