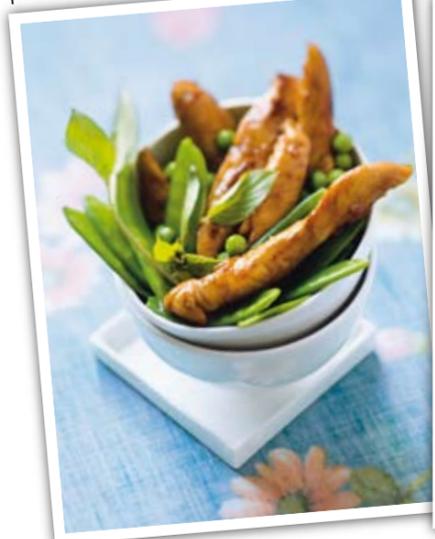
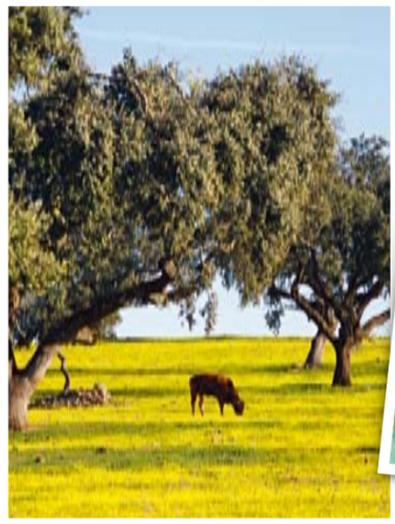


p. 105



p. 107



p. 95



Sommaire

SAVEURS N°175 – mai 2010

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances ... p. 6 **Sur le feu** ... p. 12 **La table du mois** ... p. 16 **Restos et bistros** ... p. 18
Chez mon caviste : les pétillants ... p. 20 **Mise en bouche : mini-pizza aux oignons**... p. 24

CUISINER

GOURMET EN COUVERTURE

Les céréales Beaucoup de ces petites graines avaient été délaissées... Heureusement, elles reviennent au goût du jour et on se rappelle combien elles sont bonnes pour nous p. 26

EN CUISINE EN COUVERTURE

L'agneau Il est doux, il est tendre. Pour lui, je me transforme en grand méchant loup! p. 38

PLEINE SAISON

Les bettes Des tas de noms pour un légume complet! Ses feuilles, ses côtes, tout passe à la casserole! ... p. 44

LES IMPRÉVUS DE MARINE

Riz aux crevettes, curry vert; petites crèmes au gingembre En mai, Marine fait ce qui lui plaît p. 46

UN PRODUIT

Le ketchup Saviez-vous que cette bouteille mythique n'a d'américain que le nom? p. 50

ZOOM

Le jambon de Paris On aime sa bonne odeur et sa jolie couleur... Mais au fait, tous les cochons n'habitent pas à Paris? p. 53

EN PRATIQUE

Pâtes à tartiner On sort les bouteilles, le pain et les petits pots pour le meilleur des apéros p. 57

LEÇON DE PÂTISSERIE

Le saint-honoré Rien de compliquer à faire, il suffit de suivre les instructions du chef! p. 62

LE PLATEAU DE FROMAGES

Le beaufort C'est le moment de déguster le beaufort d'alpage, alors pourquoi s'en priver? p. 64

LE PLAT DU SAMEDI

Le jarret de veau au miel p. 66

NOUVELLE
RUBRIQUE

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes 2 entrées + 2 plats + 2 desserts pour combiner des repas parfaits p. 68

BONNES FEUILLES

Nature Quand Alain Ducasse rencontre une diététicienne, le dialogue se termine autour de bons petits plats! p. 74

DÉCO GOURMANDE EN COUVERTURE

Viva Italia Un peu de dolce vita accompagnée d'un zeste de pasta, sans oublier l'ambiance romaine p. 80

PORTRAIT

Potel&Chabot Qui est capable d'organiser un repas grandiose pour 600 convives, en servant tout le monde en même temps, avec des plats chauds et succulents de surcroît? L'équipe du célèbre traiteur parisien bien sûr! À la tête de cette brigade pas comme les autres, un chef de très grande qualité, Jean-Pierre Biffi p. 86

LE DESSERT DU DIMANCHE

Gâteau à la rhubarbe p. 90



p. 118



p. 76



p. 84



p. 62

VOYAGER

VOYAGER EN COUVERTURE

Gap Une ville de frontière qui réunit des accents, des coutumes et un tas de recettes bien variées p. 92

MADE IN

Sucre de palme Au Cambodge, les hommes grimpent dans les palmiers pour recueillir le liquide qui s'écoule des fleurs. Une fois cuit, c'est un sucre inoubliable p. 102

PORTUGAL EN COUVERTURE

Alentejo Une région du Portugal peu habitée, mais riche de paysages fantastiques. Dans cette quiétude, la bonne chère a trouvé sa place p. 106

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre ... p. 56
Carnet d'adresses ... p. 129 **Index des recettes du numéro** ... p. 130

PANIER EN COUVERTURE

Asperge Attendue toute l'année, rien de mieux pour l'apprécier que de la déguster avec une spécialiste p. 116

VIGNOBLE

Paulliac Ce nom, qui fait rêver tous les amateurs de bonnes bouteilles, est également accessible pour les bourses moins remplies p. 122

COCKTAIL

Pink mojito p. 128



+ de 1 500 recettes en poche!
SAVEURS SUR IPHONE

POUR 2,99 €, TÉLÉCHARGEZ SUR ITUNES STORE L'APPLICATION QUI VA RÉVOLUTIONNER VOTRE FAÇON DE CUISINER.