

EN COUVERTURE



p. 46



*Découvrez vite
notre dossier spécial!*

En couverture
De la pâte à la garniture, l'art de
la pizza n'aura bientôt plus de
secrets pour vous grâce à nos
13 recettes pour préparer
de délicieuses pizzas maison.....p. 24

Sommaire

SAVEURS N° 229 – Juin 2016

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 8 **Sur le feu...** p. 10 **Les mots de la faim...** p. 12
Chez mon caviste: les apéritifs vintage... p. 14 **Table du mois...** p. 16 **Restos et bistros...** p. 18

CUISINER

CHEZ MON POISSONNIER

L'araignée de mer. Ne vous laissez pas intimider par ses dix longues pattes, ce crustacé renferme une chair des plus délicate pour peu que vous sachiez l'appivoiserp. 34

EN DIRECT DU PRODUCTEUR

Dans ma cagette, il y a des jeunes poireaux, des fraises, des cœurs d'artichauts et des pommes de terre nouvellesp. 36

ZOOM EN COUVERTURE

L'amande. Ce fruit à coque plein de bonnes choses est aussi le symbole de la gourmandise depuis la nuit des temps.....p. 40

1 INGRÉDIENT - 3 CUISSONS

Poêlé, braisé, rôti, à vous de décider comment vous préférez cuisiner **le filet mignon de porc**p. 44

GOURMET EN COUVERTURE

Les algues. Peu courantes jusqu'à présent dans nos assiettes, elles ont de plus en plus le vent en poupe.....p. 46

ALIMENTATION GÉNÉRALE

La sriracha. Cette sauce piquante d'origine asiatique fait fureur aux États-Unis. Histoire d'une ascensionp. 56

EN CUISINE EN COUVERTURE

Les huiles. D'olive, de colza, de noisette, de pépins de raisin ou d'argan... À chaque huile sa saveur et son utilisationp. 58

PLEINE SAISON

La pomme de terre primeur. Dépêchez-vous de profiter de cette petite patate à fleur de peau que l'on ne trouve qu'aux beaux joursp. 64

CHEZ MON BOUCHER EN COUVERTURE

L'épaule d'agneau. Entier ou désossé, ce morceau de choix se prête à toutes sortes de préparationsp. 66

LE DESSERT DU DIMANCHE

Grand pancake au four, fruits rouges et chantilly ..p. 70

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes autour de six recettes pour toutes les occasionsp. 72

PORTRAIT DE CHEF **EN COUVERTURE**

Anthony Bonnet. À Lyon, ce jeune chef étoilé propose une cuisine pleine de sensibilité et respectueuse des produits ...p. 78

COURS DE PÂTISSERIE

Les secrets du **framboisier** expliqués pas à pas par notre chef pâtissier.....p. 84

DRESS CODE

Terrine de hareng fumé.....p. 86

VOYAGER

LE HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

Le cornichon. Ce symbole de la culture culinaire française a bien failli disparaître... Une seule maison résiste à la mondialisation, en misant sur le contrôle total de sa production, de la terre au bocalp. 88

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Entre Angoulême et Cognac, **la Charente** entretient la mémoire de son terroir et des recettes traditionnelles. Rencontres avec des passionnés au fil de l'eaup. 94

VIGNOBLE

Les coteaux-varois-en-provence. La Provence voit aussi le vin en rouge! Cap sur le massif de la Sainte-Baume, à la découverte de ces vins rouges, encore sous-estimés.....p. 104

L'ITALIE DE LAURA **EN COUVERTURE**

Si **la Campanie** est le berceau de la pizza, cette région compte bien d'autres spécialités p. 110

NOUVELLE
RUBRIQUE

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Impétueuse, étourdissante, gourmande et chaleureuse, **Naples** séduit encore et toujours.....p. 116

ÉPICERIE ASIATIQUE

Porc à la citronnelle façon bobun.....p. 124



p. 64



p. 116



p. 34



p. 58

GARNITURES

Carnet d'adresses... p. 127 **Index des recettes du numéro**... p. 130

Abonnez-vous et profitez de nos offres... p. 126 et p. 135

PROCHAIN NUMÉRO en kiosque le 1^{er} juillet