

p. 34



p. 86



p. 72



Sommaire

SAVEURS N°174 – mars-avril 2010

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances ... p. 6 **Pâques** ... p. 10 **Sur le feu** ... p. 12 **La table du mois** ... p. 16 **Restos et bistros** ... p. 18 **Chez mon caviste** : les bières ... p. 20 **Mise en bouche** : rillettes de poissons fumés ... p. 24

CUISINER

GOURMET EN COUVERTURE

Les rôtis Le principe de la rôtissoire remonte à l'homme préhistorique! Depuis, son utilisation a certes évolué, mais le plaisir des carnivores reste le même! p. 26

EN PRATIQUE EN COUVERTURE

Crumbles Une miette par-ci, une miette par-là... en version salée ou sucrée... On se ressert toujours p. 36

LES IMPRÉVUS DE MARINE

Galette poireau-pomme de terre et moelleux pommes-raisons-amandes Pas de doute, on va encore bien se régaler sans faire trop d'efforts! p. 42

ZOOM

Le poivre vert du Penja Cette jolie baie, cultivée au Cameroun, vient donner de la saveur à nos plats p. 47

CUISINE DE CHEF

Bar aux olives et fenouil fondant Lever un filet, préparer son propre fumet, voilà des étapes qu'on va enfin réussir avec le chef de l'École Ducasse..... p. 50

BONNES FEUILLES EN COUVERTURE

Risotto bellissimo On l'oublie souvent, mais le risotto se décline à l'infini. La preuve avec ce livre p. 52

BOÎTE À ÉPICE

Le shichimi Au Japon, il trône sur toutes les tables. Ici, vos pâtes ou vos légumes l'apprécieront aussi p. 56

UN PRODUIT

La feuille de gélatine Elle donne du maintien à beaucoup de plats. Mais qui est-elle réellement? ... p. 58

PLEINE SAISON

La poire Angély Dernière-née des poires d'hiver, elle combine peau rugueuse et chair fine et juteuse..... p. 60

LE PLAT DU SAMEDI

Le curry de porc et patate douce p. 62

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes 2 entrées + 2 plats + 2 desserts à combiner pour des repas faciles à préparer et bons à déguster p. 64

GOÛT D'AILLEURS

Bouchées japonaises En petites quantités, avec des textures soyeuses et des couleurs raffinées, faites voyager vos convives au pays du Soleil Levant p. 70

DÉCO GOURMANDE EN COUVERTURE

Le chocolat Pâques sonne bientôt, l'excuse toute trouvée pour avouer sa chocolomania p. 76

PORTRAIT

Jean Sulpice À 2 300 mètres, le chef le plus haut de France travaille avec rigueur une cuisine libre p. 81

LE DESSERT DU DIMANCHE

Gâteau aux agrumes p. 86



p. 35



p. 48



p. 108



p. 107

VOYAGER

VOYAGER EN COUVERTURE

Pyrénées orientales Entre mer et montagne, laissez-vous séduire par des paysages enchanteurs p. 88

MADE IN

Noix de macadamia En Australie, l'automne commence, et avec lui débute la récolte des noix ... p. 98

LE HAUT DU PANIER

Citron de Menton Du soleil dans votre assiette et un parfum qui embaume la cuisine p. 102

VOYAGER EN COUVERTURE

La lagune de Venise Et si on partait à la découverte de ces îles où poussent les produits que l'on retrouve ensuite sur les bonnes tables de la ville enchantée p. 108

VIGNOBLE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil L'appellation a toutes les caractéristiques pour faire de bons vins rouges p. 118

CARNET DE VOYAGE EN COUVERTURE

Bombay Un système de livraison des repas au bureau, unique au monde p. 124

COCKTAIL

Parisian mojito p. 128

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre ... p. 21 **Carnet d'adresses** ... p. 129 **Index des recettes du numéro** ... p. 130

Ce numéro comporte un encart FAE (6,51 g), un encart Turquie (29 g) destinés aux abonnés, et un annuaire FFCA, collé en page 3 (73 g) pour la vente au numéro.