

34



54



64



60



Sommaire

Amuse-bouches

| | |
|-----------------------------|----|
| Index des recettes | 6 |
| Cuisines et tendances | 8 |
| Un Caddie bien rempli | 12 |
| Sur le feu | 14 |
| Les mots à la bouche | 18 |
| La table du mois | 20 |
| Restos et bistros | 22 |

Cuisiner

Marine et ses soupes.....26

Marine (du magazine) publie un livre de soupes. Mais ce n'est pas un énième livre de recettes ! Non, car les siennes - 140 au total - ont été testées et retestées, et elles sont déjà adoptées par toute la rédaction.

26



Saveurs passe à la pratique.....34

Quand l'équipe de *Saveurs* se met devant les fourneaux, il se passe bien des choses...

Avec ou sans les baguettes.....40

La sauce Kikkoman a une belle et longue histoire derrière elle. Et sur la table, elle accompagne des tas de plats auxquels vous n'auriez peut-être pas songé...

Comme un poisson en sauce.....42

Le poisson, c'est bon. Mais relevé d'une petite sauce, c'est encore meilleur...

Dans la famille cucurbitacées.....44

Attention, une courge en cache souvent une autre ! La famille est tellement vaste qu'une butternut aurait du mal à y retrouver ses petits. Heureusement les potimarrons et autres pâtissons sont plus facilement reconnaissables. Enquête dans le potager...

Drôles de flocons.....54

De l'avoine, certains en mangent au petit-déjeuner. D'autres utiliseront ces jolis flocons pour agrémenter une panure ou un crumble...

Les imprévus de Marine.....60

Gratin de crozets aux poireaux et pommes au spéculoos, aussi simples que réconfortantes, ces deux recettes fleurissent bon l'automne.

Le pavot, ça se mange !.....64

Pas la peine de pousser de grands cris, le pavot bleu n'a rien à voir avec son cousin utilisé à des fins illicites. Celui-ci se glisse en toute sécurité dans les soupes ou les desserts.

86



74



82



Recevoir

Variations saisonnières 68

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi concocter de réjouissants menus pour donner du pep's aux repas quotidiens.

Tea time à la française 74

Plus la peine d'envier à nos voisins d'outre-Manche ce délicieux moment où petits gâteaux et boissons chaudes se dégustent au coin du feu.

Thanksgiving : sortez la dinde..... 80

Prenez vos marques pour Noël et imitez nos cousins d'Amérique le dernier jeudi soir de novembre.

Du caramel carrément bon..... 82

Avec quelques précautions, réaliser un caramel ne relève pas de l'impossible. Si en plus on en profite pour refaire les desserts de notre enfance, c'est carrément génial !

La Bretagne du cœur..... 86

Antony Cointre a toujours eu l'amour des bonnes tables. De retour dans sa Bretagne natale, il a voulu garder ses habitudes de Parisien en ayant toujours du monde autour de lui. C'est chose faite et dignement réussie avec sa maison et sa table d'hôtes.

Babette, une chef sans frontières 90

Un restaurant de poissons à Strasbourg, c'est possible. Tenu de main de maître par une femme, c'est une chose. Mais qu'elle réalise une cuisine de qualité, où l'Asie côtoie des saveurs plus hexagonales, c'est une vraie réussite.

Voyager

Bordeaux, le renouveau..... 96

Ses façades ont été nettoyées, ses rues vidées des voitures et ses quais aménagés. Depuis, la ville de Bordeaux se refait une nouvelle jeunesse avec une kyrielle de jeunes chefs qui proposent une cuisine, comme la ville, qui sent bon le renouveau.

Tendre comme du charolais 106

Une réputation mondiale pour cette viande de qualité. Il suffit d'écouter un éleveur parler de ses bêtes pour comprendre à quel point elles sont chéries. Que de tendresse...

Le riesling, un grand cépage..... 112

Adulé par les connaisseurs, le riesling donne de manière générale des vins de gastronomie. Sa force ? Il la puise dans les différents types de sols qu'il rencontre en Alsace.

Cannelle, ma belle..... 118

Ce bâtonnet ne pousse pas comme cela. Il faut aller sur ses terres d'origines, au Sri Lanka, pour découvrir de véritables forêts de canneliers où des peleurs exécutent un travail ancestral.

Mozambique, l'Afrique rêvée 122

Découvrir le Mozambique, c'est plonger dans une Afrique riche de couleurs et de sensations. L'archipel de Bazaruto abrite un trésor gourmand : les crevettes. À déguster impérativement.

Garnitures

Abonnez-vous 94

Carnet d'adresses 129

La chronique de Vincent Noce 130



Erratum : le weed-end autour de la truffe grise, présenté en page 16 du N° 156, a lieu à Chaumont (Haute-Marne).

Ce numéro comporte : un encart jeté bon de réduction salon Festi-Festin (départements 67 et 68) pour la vente au numéro ; un encart jeté Fortunat 16 pages pour les abonnés.