

p. 40



p. 71



p. 9



# Sommaire

SAVEURS N°161 – Juin 2008

**Amuse-bouches** Cuisines et tendances... p. 8 / Sur le feu... p. 16  
La table du mois... p. 22 / Restos et bistrot... p. 24

## Cuisiner

**Ramène ta fraise!** ..... p. 28

Ça y est, elles sont là ! Nombreuses, variées, rondes, oblongues... elles nous montrent leur belle couleur et n'attendent qu'une chose : qu'on croque dedans.

**Les imprévus de Marine**..... p. 38

Notre Marine nous emmène en pique-nique. Dans son panier, elle a mis de délicieux clafoutis courgette-parmesan et d'incomparables mini-financiers à la framboise. Miam !

**Entre brunch et slunch**..... p. 43

On ne présente plus le brunch. Quant au slunch, c'est la même chose mais le soir. Deux expertes en gourmandises publient un livre où la déco et les astuces se mêlent joliment à la fête.

**Fenouil : prenez-en de la graine**..... p. 48

Bonnes pour la santé, excellentes au goût, les graines de fenouil, à la saveur réglissée et anisée, accompagnent parfaitement les poissons, mais aussi les desserts.

**Faites germer...** ..... p. 50

Pour donner du croquant à vos plats, mangez des graines germées. Blé, luzerne et autre roquette s'achètent en barquettes ou bien, pour les plus courageux, se font pousser à la maison dans un germeoir ou dans un bocal.

**Moutarde top mode**..... p. 54

Sa couleur violette et son goût si doux qu'il donne envie d'en manger à la petite cuiller, cette moutarde les doit au moût de raisin. Alors soyons comme le pape Clément vi, et adoptons-la à tous les repas !

**École du petit alchimiste** ..... p. 56

Des éprouvettes d'où se dégage de la fumée, des lunettes et des gants de protection en cuisine... vous êtes bien à l'école de cuisine du Futuroscope, prêt à vous transformer en cuisinier moléculaire...

**Aïe aïe l'aïoli!** ..... p. 62

Invitez un Marseillais, offrez-lui un aïoli, vous aurez un ami pour la vie...

## Recevoir

**Variations saisonnières** ..... p. 64

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi concocter de bons petits plats bien de saison.

**Prenez la clé des champs**..... p. 70

Week-ends prolongés riment avec virées à la campagne ! Sortez les nappes et offrez-vous un déjeuner sur l'herbe.

**Klein, l'homme des risques** ..... p. 74

Jean-Georges Klein est passé derrière les fourneaux à 40 ans. Trois étoiles après, il aime toujours créer, déstabiliser, prendre des risques.

**Repas de star** ..... p. 78

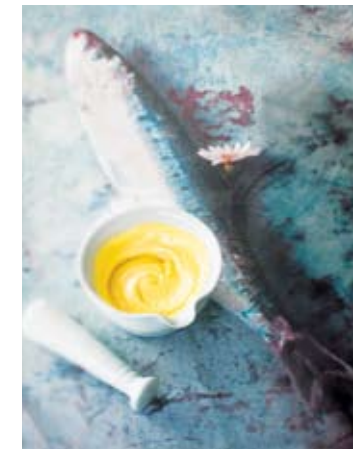
À Cannes, elles montent les marches. Et dans leur palace, elles réclament un caprice... de star bien entendu.

**United colors of déco**..... p. 80

L'heure est à la couleur, en cuisine comme ailleurs. Alors craquez pour les teintes chaudes de l'été.

**Le navarin d'agneau** ..... p. 84

Saviez-vous que ce plat tient son nom du mot "navet", qui était, à l'origine, l'ingrédient principal de la recette ?



p. 62



p. 36



p. 92

## Voyager

**Bourgogne, à l'abordage!**..... p. 86

Voici un moyen original et confortable pour découvrir une région et ses produits : la péniche. En se laissant glisser le long du canal du Nivernais, on fait des haltes et on déguste du vin, du saumon, du fromage et quantité d'autres bonnes choses de la Bourgogne.

**Le poivre, roi des Indes** ..... p. 96

Sur la célèbre route des épices, il existe une étape incontournable. En Inde, dans le Kerala, on cultive les poivriers qui donnent, selon leur degré de maturité, des grains verts, noirs ou rouges.

**Vous reprendrez un peu d'algues?**..... p. 100

Du côté de Roscoff, il n'est pas rare de croiser de drôles de pêcheurs qui ramassent des algues que l'on retrouvera ensuite dans notre assiette...

**Irouléguy : des vins vrais**..... p. 106

Prenez une petite appellation, plantez-y plusieurs cépages, faites des assemblages et vous obtiendrez des vins basques de qualité, loin des idées préconçues.

**Balade dans les vignes** ..... p. 112

Au Pays basque, on trouve du vin, mais aussi des cochons, des tissus bayadères et des balades à dos d'âne.

**La Suède, autour de minuit** ..... p. 114

Initiation à la douceur de vivre scandinave, avec la fête de "midsommar" dans l'archipel de Stockholm.

**Un week-end à Berlin**..... p. 124

C'est aux beaux jours, que l'on apprécie le mieux les multiples visages de la capitale allemande.

## Garnitures

Abonnez-vous p. 42

Carnet d'adresses... p. 128 / Dernière tentation : le clafoutis... p. 129 / Index des recettes... p. 130

Prochain numéro le 4 juillet 2008