

p. 86



p. 62



p. 35



Sommaire

SAVEURS N°165 – Déc. 2008 - janv. 2009

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... P. 8 **Sur le feu...** P. 16 **Chez mon caviste...** P. 22 **Coups de cœur du Salon saveurs des plaisirs gourmands...** P. 24 **La table du mois...** P. 26 **Restos et bistros...** P. 28

CUISINER

LES IMPRÉVUS DE MARINE

Foie gras maison et fondant chocolat-marron
Deux recettes parfaites pour épater son monde à Noël, concoctées par notre gourmande invétérée p. 32

EXERCICE DE STYLE

Les gratins Dorés à souhait, alléchants, ils se déclinent en version salée ou sucrée p. 36

LA BOÎTE À ÉPICES

Le cinq-parfums Prenez la badiane, les graines de fenouil, les clous de girofle, le poivre du Sichuan et la cannelle de Chine, réunissez-les en quantités égales, réduisez le tout en poudre, et vous obtiendrez un bouquet gustatif explosif! p. 42

LE COIN DES GOURMETS

Le gibier Sur les devantures des boucheries s'étalent de beaux gibiers à plumage et des bêtes à poil qui ont de nouveau le vent en poupe grâce à des recettes plus faciles mais toujours aussi délicieuses p. 44

PIÈGE EN CUISINE

La tortilla minute Dans ce numéro, Jean-François Piège nous propose sa version de la tortilla, à réaliser avec des chips. En plus, elle se transforme, lors d'un apéritif dînatoire, en petits canapés au saumon p. 52

ÉCOLE DE CUISINE

Le homard Produit de fête incontesté, le homard ne se manie pas facilement. Passage par les cuisines du restaurant Le Rivage, dans la Manche, pour bien apprendre à maîtriser la bête p. 54

1 PRODUIT/1 RECETTE

Le spéculoos Ce biscuit belge a depuis longtemps traversé la frontière pour venir agrémenter nos gâteaux et accompagner nos pauses-café p. 60

L'ABC DES SAUCES

Le sabayon p. 62



RECEVOIR

L'ATELIER DU GOÛT

La betterave Mal-aimée, honnie, la belle possède pourtant de jolies couleurs et de multiples facettes en version crue ou cuite p. 64

MENUS À LA CARTE

Variations saisonnières Entre deux réveillons, il y a toujours un dîner ou deux à organiser. Et les idées de menus sont toujours les bienvenues p. 70

LE MONDE À TABLE

L'Épiphanie Deux galettes sinon rien pour doubler ses chances d'être le roi ou la reine p. 76

PORTRAIT DE CHEF

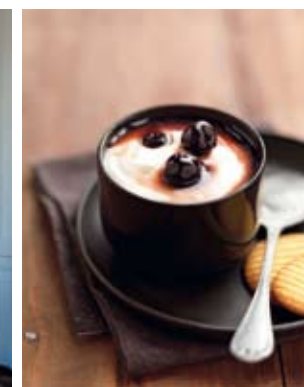
Didier Elena Dans les cuisines des Crayères, à Reims, le chef a su trouver les mariages parfaits entre les bulles de champagne et les produits de qualité p. 78

INSTANT DE VIE

Noël féerique Du blanc, une déco épurée, des plats simples mais festifs : Noël sera magique! p. 82



p. 80



p. 74



p. 88



p. 96

VOYAGER

LE HAUT DU PANIER

Les huîtres Allez prendre l'air du côté de Cancale, dans les parcs de Saint-Kerber, découvrir le travail des ostréiculteurs pour faire de la Tsarskaya une huître à la chair dense et goûteuse p. 88

LE GOÛT DU VOYAGE

La haute Maurienne Ce petit bout de Savoie est limitrophe de l'Italie, normal alors que les gnocchi, la polenta soient des plats régionaux! p. 94

MADE IN

L'ananas Dans le sud de La Réunion pousse un délicieux ananas, facilement reconnaissable à sa petite taille et à sa chair juteuse et parfumée p. 104

DES HOMMES ET DES VIGNES

Savennières Petite appellation située au sud-ouest d'Angers, savennières propose des blancs aux caractères très différents et bien tranchés p. 108

LE GOÛT DU VOYAGE

Islande Ce petit pays offre des paysages à couper le souffle : de gigantesques glaciers, le feu de toutes parts... Vos yeux n'en reviendront pas p. 116

SUIVEZ LE GUIDE

Cracovie Passez les fêtes à Cracovie, une bonne idée pour découvrir une ville au charme du passé p. 124

UNE DERNIÈRE TENTATION

Le vrai cake p. 129

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... P. 137 **Carnet d'adresses...** P. 128 **Index des recettes...** P. 130