

p. 61



p. 92



p. 37



Sommaire

SAVEURS N°194 – juillet-août 2012

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Sur le feu...** p. 12 **La table du mois...** p. 14 **Restos et bistros...** p. 16
Chez mon caviste: les vins de pétanque... p. 20 **Mise en bouche:** rillettes de sardine à l'orange... p. 22

CUISINER

GOURMET EN COUVERTURE

Les fines herbes Certains les plantent et les regardent pousser, d'autres les achètent en bouquets. En cuisine, une fois émincées, elles viennent apporter un parfum unique à vos plats p. 24

ZOOM

La merguez Lors des barbecues, la merguez fait de l'ombre à sa copine la saucisse et titille nos palais ... p. 35

RETOUR DE MARCHÉ

La tapenade Olive + ail + anchois + câpres = la plus provençale des tartinades p. 38

SIMPLEMENT BON

Mes petites recettes végétariennes Tarte aux légumes rôtis et raviolis au fromage frais p. 40

EN PRATIQUE

Les salades composées C'est l'été, la salade en plat unique c'est pour maintenant ou jamais p. 45

PLAT DE BISTROT

Gambas rôties, linguine au curry et lait de coco Bruno Doucet, de la Régalade, donne une petite note exotique à son assiette de bistrot p. 50

EN CUISINE EN COUVERTURE

Les glaces Avec ou sans sorbetière, la glace est la reine de nos desserts p. 52

PLEINE SAISON EN COUVERTURE

Les pêches Jaune ou blanche, la pêche se conjugue à l'infini ou presque puisque l'on recense plus de 300 variétés de ce fruit estival p. 58

ÉLECTRO-KITCHEN

Le siphon Espumas, chantilly et mousse... Les recettes prennent de la légèreté avec ce petit coup de pouce p. 60

PLATEAU DE FROMAGES

Le chavignol Le petit crottin a fait du chemin depuis sa région d'origine, il vient agrémenter nos entrées et nos plats sans complexe p. 64

LE PLAT DU SAMEDI

Rôti de saumon au fromage frais et herbes... p. 66

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations saisonnières Du frais, du léger, du rapide et du facile : tout le monde est invité à rester dîner... p. 68

INSTANT DE VIE EN COUVERTURE

L'apéro entre voisins Chaque été, on vient des quatre coins de France et on se retrouve dans le village de notre enfance. Retrouvailles gourmandes p. 75

INSTANT DE VIE EN COUVERTURE

Barbecue & plancha Allumez le feu : une bonne grillade, ça vous tente ? p. 82

PORTRAIT DE CHEF

Gérald Passédat Avant d'entrer dans la légende des chefs trois étoiles, Gérald Passédat a bourlingué. De retour au pays, à Marseille, il a fait le lien avec ses aînés, chefs également, et avec la Méditerranée, sa source d'inspiration p. 88

LE DESSERT DU DIMANCHE

Trifle aux pêches p. 92

VOYAGER

VOYAGER EN COUVERTURE

Le Gers Ceux qui viennent ici le savent. Le Gers, on y mange, et bien, s'il vous plaît. Si vous croisez un canard, ce sera dans votre assiette p. 94

HAUT DU PANIER

Le homard Attendre les fêtes de fin d'année pour acheter du homard au double de son prix ? Mieux vaut profiter de la pleine saison, c'est-à-dire maintenant, pour les dévorer à pleines mains p. 104

VOYAGER EN COUVERTURE

La Toscane Cette région italienne en fait rêver plus d'un. Et si vous descendez vers le sud de la Toscane, c'est l'orgie de produits de qualité qui vous attend p. 110

VIGNOBLE

Les vins rosés Avec l'été, recommence l'éternel défilé de bouteilles à la couleur rosé. Mais il y a rosé et rosé. À chaque occasion, sa cuvée adéquate p. 120

COCKTAIL

Orchad Velvet p. 126

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 74 **Carnet d'adresses...** p. 128
Index des recettes du numéro... p. 130

EN COUVERTURE p. 28



p. 73



p. 104



p. 113

