

p. 45



p. 52



p. 57



Sommaire

SAVEURS N°186 – Septembre-octobre 2011

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances ... p. 6 **Sur le feu** ...p. 12 **Chez mon caviste** : les cuvées nommées ...p. 14
La table du mois ... p. 16 **Restos et bistrot** ... p. 18 **Mise en bouche** : accras de crevette ... p. 22

CUISINER

EN CUISINE EN COUVERTURE

Figues Dernier plaisir de l'été, avec leur chair gorgée de soleil, on les croque avec délice et on les cuisine p. 24

GOURMET EN COUVERTURE

Les champignons Selon les années, ils reviennent plus ou moins nombreux. De la cueillette à l'assiette, tout ce qu'il faut savoir pour bien les apprivoiser p. 30

CUISINE DE CHEF

Pigeon au miel et aux dattes Une délicieuse recette sucrée-salée au doux parfum d'épices expliquée étape par étape..... p. 42

PLEINE SAISON EN COUVERTURE

Coco de Paimpol Venu d'Argentine, ce Breton d'adoption, légume frais et non pas sec, se consomme jusqu'en novembre. À vos gousses! p. 44

ZOOM

L'andouillette Dernière-née dans la famille des andouillettes de qualité, celle de Saint-Pourçain vaut un bon coup de fourchette p. 47

PLATEAU DE FROMAGE

Le laguiole Ce fromage traditionnel, fabriqué jadis dans les burons de l'Aubrac, a bien failli disparaître. Heureusement la tradition est sauvée..... p. 50

CÔTE MER

Les encornets Pas toujours facile de savoir quoi faire de ce céphalopode..... p. 52

UN PRODUIT

La levure fraîche Souvent imité, jamais égalé, ce petit cube magique fait apparaître en un coup de pétrin, pain doré et brioche gourmande p. 56

EN PRATIQUE EN COUVERTURE

Bocaux & confitures C'est le moment de mettre en boîte les derniers saveurs des beaux jours! p. 58

LE PLAT DU SAMEDI

Cailles aux trois raisins p. 64

RECEVOIR

INSTANT DE VIE EN COUVERTURE

Brunch Vivement dimanche, que l'on puisse savourer ce moment convivial par excellence! p. 66

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes L'été s'en va, l'automne arrive, voilà de quoi renouveler son inspiration en cuisine p. 72

PORTRAIT DE CHEF

Armand Arnal En plein cœur de la Camargue, ce jeune chef a créé un lieu unique avec une carte où l'on

retrouve tous les légumes, herbes et fleurs du potager attendant..... p. 78

BONNES FEUILLES

Les papillotes Bien couverts, les ingrédients cuisent à point, une fois découverts, ils nous régaleront p. 84

DÉCO GOURMANDE

T'as ton bento ? Ces jolies boîtes japonaises permettent de transporter partout son déjeuner ou son goûter. Reste plus qu'à les remplir! p. 88

LE DESSERT DU DIMANCHE

Linzertorte..... p. 94



EN COUVERTURE p. 41



p. 111



p. 96



p. 115

VOYAGER

VOYAGER EN COUVERTURE

Pays basque Entre mer et montagne, une région pleine de charme qui a su préserver tout son caractère p. 96

LE HAUT DU PANIER EN COUVERTURE

Le bœuf Fin Gras du Mézenc Nourri à la bonne herbe et élevé sur les hauts plateaux ardéchois, sa viande est une merveille de délicatesse p. 106

VOYAGER EN COUVERTURE

Galice Cette région du Nord-Ouest espagnol présente de troublantes ressemblances avec notre Bretagne nationale, l'accent et les spécialités ibériques en plus..... p. 112

VIGNOBLE EN COUVERTURE

Côte Rôtie Aussi petit qu'il est ancien et réputé, ce vignoble, situé au nord de la Vallée du Rhône,

a conservé toute sa magie, et laisse au cépage syrah la place de s'épanouir. Dégustation à l'appui..... p. 120

COCKTAIL

Little One p. 126



SAVEURS SUR IPHONE

+ de 2 000 recettes en poche!
(à télécharger sur iTunes, 2,99 €.)

GARNITURES

Carnet d'adresses... p. 128 **Index des recettes du numéro**... p. 130

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 137

PROCHAIN NUMÉRO EN KIOSQUE LE 14 OCTOBRE 2011