

Recettes

Entrées

Brochettes de cœur de canard,
au miel et à l'orange p. 135
Chaud-froid de canard aux cèpes... p. 135
Langoustines en coque de vermicelle,
marmelade de mangue p. 131
Magret au pesto p. 54
Mousse roquefort, poire, gingembre p. 27
Œuf cocotte aux giroles p. 26
Poulet au cheddar, soupe de maïs... p. 131
Quinoa et trois lentilles
au saumon fumé p. 110
Rouleaux de printemps p. 34
Salade aux fleurs de safran p. 40
Tartelettes aux oignons et gouda.. p. 117
Tourin à l'ail p. 137

Viandes

Carré de porc et poires au safran... p. 131
Caillettes de canard, vinaigrette
de pomme verte p. 135
Canard farci mi-figue mi-raïsin p. 137
Cassoulet toulousain p. 77
Cous de canard farcis
au risotto de roquette p. 135
Filet mignon croustillant,
sauce au cacao pimentée p. 131
Noix d'agneau en croûte de muesli,
crème de pois chiche p. 102
Onglet braisé à la bière p. 29
Parmentier de volaille aux pommes... p. 133
Petits farcis d'automne
au canard confit p. 51
Poulet frit au ketchup et sésame p. 82

Poissons

Brochettes de saumon
au beurre de curcuma p. 104
Friture à la moutarde p. 85
Rôti de thon au sésame et pavot p. 28

Légumes

Frites croustillantes
à la graisse de canard p. 53
Wok de quinoa p. 109

Pâtes et riz

Assortiment de boulettes
de légumes au quinoa p. 111
Paella toute simple p. 39
Pâtes fraîches p. 109
Ragoût de lapin, rigatoni au romarin... p. 66
Risotto aux poires,
san danielle et chicorée p. 107
Riz au poulpe p. 133

Desserts

Ananas confit à la vanille,
sabayon glacé p. 114
Babas au limoncello p. 133
Baklava aux pistaches p. 31
Gâteau à la crème p. 133
Gâteau aux poires et au safran p. 41
Madeleines au citron et safran p. 137
Milhassou au potiron p. 75
Muffins au maïs p. 89
Pots de crème au chocolat et thé vert... p. 30
Pudding de pain d'épices p. 119

Autres

Hot-dog p. 86
Peau de magret à la moutarde p. 53

sommaire *numéro* 150

Amuse-bouches

P.6 La chronique de Vincent Noce P.8 Agenda P.10 Époque P.14 La table du mois
P.16 Les restaurants P.22 Escapades

Recevoir

24

Menus

Variations saisonnières

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi composer
de jolis repas d'automne.

32

Invitation

Pas de reste!

L'homme de toutes les situations, c'est Jean-François
Mallet. Ce photographe culinaire, habitué de nos
pages, transforme tous les restes en véritable festin.



36



36

Haut du panier

Le safran, made in France

Au milieu des oliviers provençaux, de drôles d'agriculteurs cultivent une fleur exceptionnelle sur nos terres : le safran. Une culture qui relève de la passion.

46

Gourmet

Le canard sans couac

Les Français sont fans du canard. La preuve, ce sont les plus gros consommateurs après les Chinois qui ont tout compris pour leur part, car selon eux, tout est bon dans le canard !

54

Jean-Marie Baudic

Dans le granit

La relève est assurée dans les cuisines bretonnes. Jean-Marie Baudic a définitivement installé ses pénates à Saint-Brieuc, dans un petit restaurant qui va vite passer dans la cour des grands...



80



Voyager

60

Autre terre

Capri, pour toujours

Aujourd'hui, une certaine jeunesse dorée découvre un endroit mythique, au large de Naples, dont leurs parents ont connu la magie.

70

Ici et là

Toulouse, l'étape gourmande

Véritable carrefour d'influences, la ville résonne de ses richesses qui viennent de tout le Sud-Ouest comme d'Espagne.

80

Beau quartier

Brooklyn, la face cachée de New York

Face à Manhattan, ce quartier garde sa dimension toute cinématographique. Aujourd'hui, Brooklyn est devenu attractif pour les New-Yorkais.

92

Vignoble

Les Abruzzes

On pensait bien connaître le vignoble italien, loin s'en faut. Cette terre aride cache encore des surprises.

Garnitures

P.120 Bouchons et carafes **P.122** Côté alcools : l'armagnac **P.124** Cuisines et tendances : tout rouge
P.126 Autour du vin **P.128** Tout nouveau, tout bon **P.129** Abonnez-vous **P.130** À lire

Ce numéro comporte :

- un supplément "Vins" de 68 pages, vendu avec la revue sur l'ensemble du tirage de la France métropolitaine;
- un encart "Brasseries Flo", de 48 pages, collé sur la couverture (abonnés et vente au numéro dans les départements 75, 76, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95 et 60);
- un encart "Fortunat" de 16 pages, posé sur la couverture, réservé aux abonnés;
- un encart "I.M.P." de 4 pages, posé sur la couverture, réservé aux abonnés;
- un encart "Ulysse", de 4 pages, posé sur la couverture, réservé à une partie des abonnés.

108



112

Cuisiner

100

Thématique

Panures de luxe

Céréales, herbes, épices s'invitent à des séances métamorphoses pour donner aux viandes et poissons des couvertures très chic.

106

1 produit/1 recette

Jambon buonissimo

Ne devient pas jambon sans daniele qui veut. L'appellation italienne possède des critères drastiques de sélection et impose une charte stricte pour offrir aux consommateurs un jambon de qualité.

108

L'atelier du goût

La graine des Incas

Savez-vous cuisiner le quinoa, cette petite graine d'Amérique latine qui pousse en haute altitude ?

112

École de cuisine

Pasta party

Départ pour Bologne, en Italie, pour un cours de cuisine "dans le jus" afin de réaliser de vraies pasta !

116

Les petits plus

Les imprévus de Marine

Des placards pas remplis, une inspiration parfois limitée... Voilà des idées à réaliser en deux temps trois mouvements. Et en plus, c'est testé et approuvé !



Photo: Jérôme Bilic, Stylisme: Marie-Letouré

Bimestriel

N°150 - Octobre-novembre 2006

2-4-6, boulevard Poissonnière, 75009 Paris

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Frank Jörg Ohlhorst

ÉDITRICE DÉLÉGUÉE : Daniela von Heyl

SERVICE ABONNEMENTS

Pour toute question concernant votre abonnement, ou pour vous abonner :
Tél. : 03.44.62.43.81. Fax : 03.44.12.53.15.
Mail : sav.abo@editions-burda.fr
Site : www.coudre-broder-tricoter.com
Courrier : Saveurs - B 260 - 60732 Sainte-Geneviève cedex
Tarif : 33,00 € pour 1 an (6 n° + 2 hors-série)

POUR COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS

Tél. : 03.86.84.99.90 (9 h-12 h)
Site : www.coudre-broder-tricoter.com

INFORMATIONS LECTEURS

Tél. : 01.53.63.10.15/25 (9 h 30-12 h)
Fax : 01.53.63.82.38. saveurs@editions-burda.fr

RÉDACTION

2-4-6, bd Poissonnière, 75009 Paris
Mail : saveurs@editions-burda.fr
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.53.63.10 suivi des 2 derniers chiffres.
RÉDACTRICE EN CHEF : Sylvie Gendron (28)
SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE RÉDACTION : Florence Falkehed (15)
SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Marine Labruno (25)
RÉDACTEUR GRAPHISTE : Sylvain Gluais (56)

RÉGIE PUBLICITAIRE

MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01.44.88.97.70. Fax : 01.44.88.97.79.
Pour joindre votre correspondant, composez le 01.44.88. suivi des 4 derniers chiffres.
DIRECTRICE GÉNÉRALE : Corinne Rougé (93-70)
assistée de Elisabetta Sivestrin (89-24)
DIRECTRICE DE CLIENTÈLE : Ghislaine Martinez (97-72)
DIRECTEURS DE CLIENTÈLE : Didier Signoret (97-50)
Philippe Cardoso (97-77)
STUDIO D'EXÉCUTION : Isabelle Macaire (89-14)
ADMINISTRATION DES VENTES : Caroline Hahn (97-58)

ADMINISTRATION

FABRICATION : Sophie Schwab. Tél. : 01.53.63.28.70.
Éric Thirion. Tél. : 01.53.63.10.44.
GRAVURE : RTK (Allemagne)
IMPRESSION : Druckhaus Kaufmann, Raiffeisenstrasse 29, 77933 Lahr, Allemagne. Tél. : (+49)-7821.945.134.
VENTE AU NUMÉRO : NMPP
DIRECTEUR DE LA DIFFUSION : Jean-Marie Archereau
CHEF DES VENTES : Patricia Pugliano. Tél. : 03.88.19.25.26. pugliano@wanadoo.fr
GESTION DES VENTES TERRAIN : Bayard presse
MARKETING/ABONNEMENTS : Sébastien Coly

Hubert Burda Media

OJB PRESSE PAYSANTE 2005

BVP

Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris, 2-4-6, bd Poissonnière, 75009 Paris. Au capital de 2 578 243 €. N° Siret : 484 026 067 000 13. RCS : Paris B 484 026 06 7. N° de gestion : 2005 B 16363 Principaux actionnaires : Verlag Aenne Burda et Éditions DIPA Burda S.A.S.
Parution : 8 numéros par an.
La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans *Saveurs* est interdite. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués.
APE 221 E. ISSN 0998-4623. Printed in Germany
Commission paritaire : 06 06 K 71502.
Dépôt légal : septembre 2006. Distribution : NMPP.