

p. 47



p. 113



p. 60



Sommaire

SAVEURS N°164 - Novembre 2008

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... P. 6 Sur le feu... P. 12 La table du mois... P. 16 Restos et bistros... P. 18

CUISINER

L'ATELIER DU GOÛT

Les couscous Deuxième plat préféré des Français, le couscous est à conjuguer au pluriel p. 24

EXERCICE DE STYLE

Cuisine à la vapeur Avec ou sans cuit-vapeur, manger léger et sain tout en se régalant, c'est possible p. 30

PIÈGE EN CUISINE

Le poulet rôti farci au Boursin Le chef du Crillon, Jean-François Piège, nous livre ses secrets pour une cuisine de tous les jours pleine d'astuces p. 36

LE COIN DES GOURMETS

Le raisin Certains le vendangent, d'autres le mangent tout cru, nous, on le cuisine! p. 39

LA BOÎTE À ÉPICES

Sésame, dévoile-toi Celui qui a eu l'idée de cueillir et d'ouvrir ces graines aux mille vertus a été bien inspiré! p. 46

ÉCOLE DE CUISINE

Kitchen Flat Le poisson, on l'aime mais on ne sait pas trop quoi en faire... Grâce à Marie, on n'hésite plus à entrer chez le poissonnier! p. 48

LES IMPRÉVUS DE MARINE

Blé pilaf aux girolles et petits broyés Marine nous a encore préparé deux nouveaux délices. Où trouve-t-elle ses idées ? p. 54

1 PRODUIT/1 RECETTE

L'ourson en guimauve On a tous en mémoire ces rangées de nounours bien alignés sur le comptoir de la boulangerie. Et on en mange encore! p. 58

L'ABC DES SAUCES

La crème anglaise p. 60

RECEVOIR

MENUS À LA CARTE

Variations saisonnières C'est décidé, on mange correctement, tous les soirs, de bons petits plats faits maison! p. 62

LE MONDE À TABLE

C'est Halloween, fais-moi peur! Des déguisements, des citrouilles, des œufs avec des drôles de cicatrices, des cocktails couleur sang p. 68

ENVIE DE DÉCO

Sous-bois & cie Du bois, des teintes chaudes, la nuit qui s'allonge... C'est l'automne dans la maison! p. 70



p. 92



p. 101

PORTRAIT DE CHEF

William Ledeuil Une étoile à son palmarès, des épices dans son assiette, de l'art sur ses murs... Bon voyage en compagnie du chef! p. 74

INSTANT DE VIE

Un anniversaire réussi Plus de temps à perdre, Tom fête ses huit ans et il faut s'improviser chef pâtissière et experte es déco fluo p. 78

LE TEMPS D'UN WEEK-END

La Maison Bord'eau Dans la capitale du vin, la fille d'une grande lignée de vignerons vous invite à passer un séjour coloré p. 82

LE PLAT UNIQUE

Le petit salé aux lentilles p. 86



p. 62



p. 86

VOYAGER

LE GOÛT DU VOYAGE

Le Lot Point de départ, Cahors, pour une balade le long de la vallée du Lot avec quelques intermèdes sur les magnifiques causses p. 88

MADE IN

La viande argentine Réputé dans le monde entier, le bœuf argentin est une véritable institution dans son pays p. 98

DES HOMMES ET DES VIGNES

Les vins du Jura On connaît la région pour son vin jaune, mais il y en a bien d'autres qui méritent qu'on s'intéresse à eux de plus près p. 102

LE HAUT DU PANIER

La châtaigne L'Ardèche peut être fière de ses châtaignes. On les bichonne, on les transforme à toutes les sauces et on s'en régale! p. 110

LE GOÛT DU VOYAGE

L'Arménie Voilà un pays sous influences de l'est, de l'ouest, du sud... et qui a réussi à préserver sa propre identité p. 116

SUIVEZ LE GUIDE

Londres Des adresses pour toutes les bourses dans une ville dont on ne se lasse pas p. 116

UNE DERNIÈRE TENTATION

Le gâteau au yaourt p. 129

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... P. 38 Carnet d'adresses... P. 128 Index des recettes... P. 130

Ce numéro comporte un encart Gaggenau (p. 19), un encart Grand Marnier (p. 35), et un encart jeté Unadev pour les abonnés.