

p. 32



p. 37



p. 39



Sommaire

SAVEURS N°177 – juillet-août 2010

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Sur le feu...** p. 12 **La table du mois...** p. 14 **Restos et bistrot...** p. 16
Chez mon caviste : L'été, c'est rosé!... p. 18 **Mise en bouche : Le gaspacho andalou...** p. 22

CUISINER

GOURMET EN COUVERTURE

Les tomates anciennes Elles portent de drôles de noms, ne sont pas si rouges que cela et sont présentées comme de vieilles variétés. Mais qui sont-elles?..... p. 24

EN CUISINE

Petits poissons Tout ce qui est petit est bon! À peine pêchés, les voilà dans nos assiettes p. 33

PLEINE SAISON

Melon de Cavaillon Un été sans melon serait un été raté! Avec celui de Cavaillon, c'est une réussite p. 38

LES IMPRÉVUS DE MARINE

Une salade de pâtes à et des sablés au thé. On s'invite au pique-nique de Marine! Et vous?..... p. 40

ZOOM

Fisch & chips Oh my god! Le plat national britannique fête ses 150 ans. De quoi s'agit-il? D'un poisson frit servi avec des frites, et mangé debout. Respect!..... p. 47

UN PRODUIT

Le sirop d'orgeat Dans un smoothie, avec de l'eau gazeuse ou sous le nom de mauresque, le sirop d'orgeat est la star de l'été! Point d'orge dedans, mais des amandes douces et amères qui lui donnent sa saveur si particulière p. 50

COURS DE CUISINE

Lasagnes végétariennes Avec les vacances, on se retrouve nombreux autour de la table. L'occasion de partager un plat généreux et si délicieux! p. 52

PLATEAU DE FROMAGES

Le maroilles Avec le film *Les Ch'tis*, il est devenu une vraie vedette nationale! Mais tout le monde ne le trempe pas dans son café..... p. 54

LE PLAT DU SAMEDI

Carré d'agneau à la menthe..... p. 56

RECEVOIR

MENUS GOURMANDS

Variations saisonnières De la mozzarella, du thym, de la tapenade, de l'agneau, des fraises, des pêches... Le compte est bon : on mange estival! p. 58

DÉCO GOURMANDE

Pique-nique dans les foins Voilà le programme de demain : balade à bicyclette, déjeuner sur l'herbe, sieste à l'ombre. Cela vous convient-il? p. 64

EN PRATIQUE EN COUVERTURE

Barbecue La cuisine d'extérieur, on aime. On installe tous les ingrédients sur une grande table,

à côté du barbecue, on prépare les marinades, les légumes... C'est un peu comme si le toit de notre cuisine s'était envolé! p. 70

PORTRAIT

Arnaud Gérard Drôle de lieu pour une bonne table : la Nationale 4 entre Strasbourg et Paris. Drôle d'idée pour un chef, qui a connu les grandes maisons, que de décider de cuisiner pour nos amis routiers p. 76

LE DESSERT DU DIMANCHE EN COUVERTURE

Tiramisu glacé p. 80



p. 96



p. 33



p. 89



p. 75

VOYAGER

VOYAGER EN COUVERTURE

Ile d'Oléron Elle est en passe de devenir l'île la plus cotée de l'Atlantique! Outre la douceur d'y vivre, c'est la sincérité des habitants, la qualité de leurs produits qui permettent d'y passer de très bonnes vacances p. 82

MADE IN

L'huile d'olive du Portugal Sa renommée s'est estompée avec l'arrivée de son voisin espagnol sur le marché. Mais une balade dans la région de l'Alentejo permet de redécouvrir cet élixir p. 94

HAUT DU PANIER

L'anchois Collioure, son port, ses anchois... qui viennent de l'une des deux dernières fabriques de salage où on les prépare entièrement à la main p. 98

VOYAGER

La Louisiane Quel drôle d'endroit : on y parle un peu français, beaucoup américain, on y mange des saucisses allemandes, avec des épices africaines et du riz espagnol! Quel melting-pot! p. 102

CARNET DE VOYAGE EN COUVERTURE

Hanoï Traditionnellement, on mange dans la rue au Vietnam. Un vrai bonheur pour les papilles! p. 110

VIGNOBLE EN COUVERTURE

Côtes-du-roussillon Le rouge va bien à cette terre du Sud qui offre une multitude de terroirs à des cépages bien d'ici. Sans parler du travail des hommes p. 47

COCKTAIL

La Tomate Ricard p. 120

GARNITURES

Carnet d'adresses... p. 121 **Index des recettes du numéro**... p. 122