

p. 60



p. 78



p. 75



Sommaire

SAVEURS N°183 – Mai 2011

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Salon Saveurs des plaisirs gourmands...** p. 10 **Sur le feu...** p. 12
Chez mon caviste: Les vins du chocolat... p. 14 **La table du mois...** p. 16 **Restos et bistrot...** p. 18
Mise en bouche: Tempura de crevettes, sauce pimentée... p. 24

CUISINER

EN PRATIQUE **EN COUVERTURE**

Les cupcakes Indémodables et indétrônables, le cupcake a conquis le palais des New-Yorkais comme celui des Français. Et vous alors ? p. 26

PLEINE SAISON

Le tourteau Attention, les doigts! Mais le palais se régale à l'avance de cette chair inimitable p. 34

GOURMET **EN COUVERTURE**

Les légumes primeur Enfin, les voilà de retour! Nos assiettes prennent de la couleur, de la légèreté, on en devient vert de plaisir! p. 37

BONNES FEUILLES

Le Bio book Le bio, ça se mange, mais avant ça se cuisine! p. 47

LES IMPRÉVUS DE MARINE

Cannelloni ricotta-menthe et riz au lait vanille-fraise Pas la peine d'hésiter, on fait les deux et personne ne ronchonne! p. 50

PLATEAU DE FROMAGES

Le camembert On aime la Normandie, ce beau pays qui a donné ce bon fromage p. 54

PÂTISSERIE DE CHEF **EN COUVERTURE**

L'éclair au chocolat Qui mieux que l'un des meilleurs chocolatiers français était bien placé pour nous expliquer comment réussir cette pâtisserie ? p. 56

EN CUISINE

Le concombre Il n'a l'air de rien comme cela, et quand il s'invite dans nos plats, il prend de la couleur p. 58

ZOOM **EN COUVERTURE**

L'agneau En plus du chocolat, la tradition pascale a l'avantage de mettre sur la table une bonne viande... p. 63

UN PRODUIT

La boîte de sardines Tout placard qui se respecte contient au minimum une boîte de sardines p. 66

LE PLAT DU SAMEDI

Le curry thaï p. 68

RECEVOIR

INSTANT DE VIE **EN COUVERTURE**

Un moment entre amis Et si pour changer, on faisait un buffet en version apéro chic ? p. 70

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes Tarte ou assiette froide? Poisson ou viande? Plus de question à vous poser, on a tout prévu! p. 76

DÉCO GOURMANDE

Mon placard fait maison Mes confitures, mon beurre parfumé, mon sel aromatisé, ma terrine... tout ce que je

sais faire, vous le trouverez dans mon placard et dans ce dossier plein d'astuces p. 82

PORTRAIT

Le Miyabi En plein milieu de la Bourgogne, arrêt dans un lieu au tempérament japonais. Résultat d'un coup de cœur pour la cuisine du Soleil levant, l'endroit marie parfaitement les influences franco-japonaises p. 87

LE DESSERT DU DIMANCHE

Le paris-brest p. 92

EN COUVERTURE p. 68



p. 83



p. 101



p. 105

VOYAGER

VOYAGER

La Corse L'île de Beauté se déguste par morceaux. Allons faire le tour du cap, au nord, pour découvrir des adresses où la bonté est le maître mot p. 94

HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

La figue de Smyrne Contrairement aux autres variétés, cette figue turque sèche directement sur l'arbre jusqu'à devenir aussi moelleuse que savoureuse... p. 104

VOYAGER

Tanger À la découverte de cette ville située au nord du Maroc, influencée par l'Afrique et l'Europe, bercée

par l'eau entre l'Atlantique et la Méditerranée et où le temps semble suspendu p. 110

VIGNOBLE

Le saint-chinian Le Languedoc a su montrer son dynamisme, la preuve avec le saint-chinian qui propose de belles choses à la dégustation p. 120

COCKTAIL

Le Floc me up p. 126

GARNITURES

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p. 91 et 137 **Carnet d'adresses...** p. 128
Index des recettes du numéro... p. 130

PROCHAIN NUMÉRO EN KIOSQUE LE 27 MAI 2011