

Sommaire

Hors-série *fêtes*

Exquises gourmandises *page 12*

Gâteaux, bibelots, délicatesses, alcools... la boutique des saveurs s'ouvre sur cinq pages pour tous les gourmets qu'ils soient jeunes ou moins jeunes, à la mode ou plus accro aux valeurs traditionnelles.

Les classiques, version glamour *page 22*

Prenez les quatre ingrédients stars des fêtes : homard, caviar, foie gras et truffe. Parsemez un zeste de folie sur leur préparation et concoctez des plats à couper le souffle. Émerveillez vos invités grâce cette hardiesse.

La table se métamorphose *page 37*

Une fois dans l'année, amusez-vous à transformer votre table de réception. Voici cinq thématiques – rétro, ethnique, classique, graphique et nordique – conçues comme des sources d'inspiration, dans lesquelles piocher de bonnes idées.

Menus de fête *page 48*

Pour votre dîner de réveillon, faites votre marché parmi nos recettes. Avec les huîtres, le boudin, la langoustine et le saumon fumé, réalisez des entrées succulentes. Cette année, la volaille, délicieusement farcie, sera joliment servie et on échappera à la dinde aux marrons ! En dessert, on se lâche et on revisite la bûche en la déstructurant.

Un plat, un vin *page 65*

Que servir avec du caviar ? Faut-il obligatoirement accompagner le foie gras d'un vin liquoreux ? Avec le boudin, on boit du blanc ou du rouge ? Des questions pertinentes qui prennent tout leur sens en cette fin d'année.

Menus de chefs *page 68*

Eux aussi fêtent Noël. Chacun a ses classiques. Trois chefs, Michel Troisgros, Olivier Røellinger et Pierre Saugrain, à la tête de trois restaurants bien différents se plient au jeu de partager leurs recettes pour le réveillon. À vos cuisines !



Sommaire Hors-série *fêtes*



Bulles de rêve page 82

Célébrer le nouvel an sans champagne, impossible. Passage en revue de bonnes bulles festives qui accompagneront parfaitement ce moment en famille ou entre amis. Pour les amoureux de belles histoires, six grandes maisons nous ouvrent leurs portes pour nous faire découvrir leurs cuvées de prestige.

Noël à Megève page 90

Dans cette station de sports d'hiver, le temps s'arrête au mois de décembre. Sous son épais manteau neigeux, Megève s'illumine et nous plonge dans une ambiance feutrée et douillette. Pour bien résister aux températures hivernales, quelques plats aux couleurs cotonneuses réchauffent le cœur.

Mille feuilles à dévorer des yeux page 100

Qui de la poule ou de l'œuf était là le premier ? Si les auteurs du magnifique livre, *Œuf*, ne répondent pas à cette question, ils n'en proposent pas moins un fabuleux voyage culinaire autour du monde. Avec cet ingrédient tout simple dans leur poche, les voilà partis à la rencontre de 40 chefs, chacun proposant une recette autour de ce produit commun à toutes les cultures.

Cocktail party page 104

Vous rêvez de *pina colada* et autre *bloody mary*, vous avez toujours envie ces barmen capables de jongler avec leur shaker. Une école, destinée aux professionnels, ouvre ses portes aux amateurs...

Effluves gourmands du Maroc page 111

Passionnée de cuisine et de transmission culinaire, Fatéma Hal réussit chaque année, avec son festival de Fez, à rassembler des hommes et femmes de cultures différentes autour d'une passion commune, la nourriture.

Noël sous les tropiques page 118

Qui n'a jamais rêvé de passer les fêtes de fin d'année au soleil ? *Saveurs* vous emmène aux Bahamas, pour un voyage gourmand qu'on souhaiterait éternel.

Ce numéro comporte : un encart Tefal de 6 pages collé en p. 19, sur l'ensemble du tirage ; un encart Cassegrain de 8 pages broché entre les p. 34 et 35, sur l'ensemble du tirage ; un encart Day Dreams de 4 pages jeté en aléatoire, sur la diffusion abonnés et la vente au n° France Métropolitaine ; un encart Kenwood de 32 pages posé sur la couverture, réservé aux abonnés ; un encart Restaurants du Cœur de 8 pages posé sur la couverture, réservé aux abonnés.

