

Amuse-bouches

P. 8 Index des recettes P. 10 Un Caddie bien rempli P.12 Sur le feu P.14 Cuisines et tendances P.16 Agenda
P. 18 Livres P. 20 La table du mois P. 22 Restos et bistrots

Cuisiner

26
Exercice de style

Vive la soupe !

Il n'y a pas que la "poireau-pomme de terre" dans la vie ! La preuve avec 5 recettes venues d'ailleurs qui peuvent même faire office de plat unique.

32
1 produit/1 recette

Cube magique

Inventé à la fin du XIX^e siècle, le bouillon cube est encore et toujours un incontournable du placard qui n'a pas son pareil pour relever les plats.

34
Gourmet

Tripes, tripes, tripes, hurra !

Qui l'eut cru ? Les groins, rognons, ris de veau, foies et autres andouilles s'affichent désormais fièrement à la carte des restaurants les plus branchés. Et si la révolution tripière était en marche ?



42
Petits plus

Les imprévus de Marine

L'une salée, l'autre sucrée, petites recettes testées et approuvées, à réaliser en deux temps trois mouvements.

46
L'atelier du goût

Le b.a.ba de la polenta

Une vraie mine d'or et d'idées à décliner pour les repas improvisés ou les dîners plus raffinés.

50
Sauces & Co

Pomme de terre au four

Plutôt que de refilez vos patates chaudes, accompagnez-les donc de sauces originales. Vous ferez des envieux...

52
La boîte à épices

La badiane

Celle que l'on nomme aussi anis étoilé figure en bonne place au firmament des épices. Mais qui est-elle vraiment ?

54
Un peu de douceur

Riz au lait

On croit connaître ce dessert depuis toujours, mais il a encore de quoi nous surprendre. Recettes à l'appui...

Recevoir

60
Instants de vie

Dîner d'amoureux

Pour la Saint-Valentin, le romantisme est de mise. Mais attention à ne pas en faire trop ! Leçon de choses pour les amoureux débutants et confirmés.

64
L'école des cuisines

Cours à Venise

Et si au lieu de rêver de gondoles à Venise, vous vous intéressiez un peu à ses casseroles ? Un cours exclusivement réservé à ceux qui aiment l'art de vivre à l'italienne en compagnie d'un chef... italien bien sûr !

70
Menus

Variations en blanc

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi concocter des menus tout blancs pour illuminer vos assiettes.

76
Le temps d'un week-end

Maison zen

Luxe, calme et sérénité au cœur des Pyrénées pour la première maison d'hôtes reconnue par le célèbre *Guide rouge*.

80
Portrait de chef

David Zuddas

Il a beau être discret, ce jeune chef, plein d'idées et de talent, commence à faire sérieusement parler de lui.

84
Le haut du panier

Au bon beurre

Entre Jean-Yves Bordier et le beurre, c'est une grande histoire d'amour. Il faut dire que le sien est exceptionnel.

Voyager

92
Ici et là

Nancy

Ville d'art et de bonne chère, Nancy sera prochainement desservie par le TGV-Est. Une raison de plus pour la découvrir avant tout le monde...

100
Table du monde

Menu chinois

Le 18 février prochain, c'est la nouvelle année chinoise. Ça se fête, avec un menu de circonstance.

102
Le goût du voyage

Les Dolomites

Si, géographiquement, on est bien en Italie, tout ici a un petit accent autrichien, du paysage à la cuisine, en passant par l'architecture.

112
Made in India

La cardamome

L'épice la plus chère au monde, après le safran et la vanille, est encore mal connue en France. Voyage en Inde, sur les traces de cette petite gousse verte aux graines si parfumée.

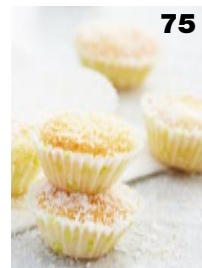
116
Des hommes et des vignes

Auxey-Duresses

Au cœur de la Côte de Beaune, entre les prestigieux vignobles de Volnay et Meursault, celui d'Auxey-Duresses mérite le détour dans les deux couleurs.

Garnitures

P. 122 Côte caves P.124 Boutique Saveurs P.126 Index annuel des recettes P.128 Carnet d'adresses P. 129 Abonnez-vous P.130 Chronique de Vincent Noce



75



83



105