

38



46



60



28

Sommaire

Amuse-bouches

Index des recettes	6
Cuisines et tendances	10
Un Caddie bien rempli	14
Sur le feu	16
Livres	20
La table du mois	22
Restos et bistros	24



50

Cuisiner

Trésors des sous-bois 28

Dans un monde de Lilliputiens, ils ressembleraient à des arbres géants. Dans le monde des gourmets, on attend avec impatience la cueillette des champignons chaque automne pour se régaler.

Repas de boulettes 38

Avec les doigts ou une fourchette, la boulette aura toujours du succès à table.

La muscade en toute sécurité 46

Saviez-vous que deux noix de muscade suffisent pour passer de vie à trépas? Avant d'en arriver là, une pincée par-ci et par-là exalte bien des plats.

L'heure des grillades 48

Saignante ou à point, une belle pièce de bœuf ne rechigne pas devant la compagnie d'une bonne sauce.

Les bonnes confitures de Corinne ... 50

Rien de plus agréable qu'une journée passée en compagnie de Corinne à éplucher les fruits, les laisser macérer, puis les voir se transformer en délices qu'on se gardera pour les petits déjeuners d'hiver.

Les imprévus de Marine 56

Encore une fois, un repas réussi! Mais grâce à qui? Grâce à Marine, bien sûr!

Petit-beurre de mon cœur 60

Je croque ses quatre coins, puis je le trempe dans un verre de lait... À chacun sa madeleine de Proust...

78



84



64



Recevoir

Le rituel dominical 64

Pour certains, le dimanche, c'est déjeuner en famille. Vous serez bien surpris de découvrir comme celui-ci peut être agréable...

India style 68

Début septembre, les Hindous du monde entier célèbrent l'anniversaire de leur dieu fétiche, Ganesh, réputé pour sa gourmandise.

Variations saisonnières 70

2 entrées + 2 plats + 2 desserts = de quoi concocter de réjouissants menus pour donner du pep's aux repas quotidiens.

Moutarde 100 % bourguignonne 78

Depuis près de deux siècles, la maison Fallot propose une moutarde d'excellence. La rigueur du producteur à permis à ce condiment de faire son entrée jusque chez les plus grands chefs.

Sortez les bocaux ! 84

En fin d'été, le potager foisonne de haricots, tomates... L'heure de la stérilisation a sonné pour les savourer ensuite toute l'année.

T'as pas un bonbec ? 88

« Les bonbons, c'est bon », dit la chanson. Alors mettons-les dans nos petites douceurs. Et cela ravira les petits comme les grands.

Un canard pas boiteux 92

Une table d'hôtes avec des produits du potager, des chambres où se mélangent art contemporain et vieilles pierres périgourdines. Tout pour passer un bon week-end.

Périllat, la cuisine du bonheur 96

Dans son chalet savoyard, ce jeune chef, très inspiré par les poissons du lac, a su parfaitement trouver son style.

Voyager

L'Auvergne au naturel 100

Voilà une région qui se suffit à elle-même avec son vignoble en progrès constant, sa viande exceptionnelle, ses fromages goûteux, ses lentilles si typées. Ajoutez à cela des paysages majestueux et on n'en sort plus !

Vanille de l'océan Indien 110

À Madagascar, avec un petit coup de pouce de l'homme, une orchidée donne naissance à la vanille. En découle ensuite tout un travail d'orfèvre.

Ponza, l'Italie où il faut être 114

Imaginez une île gâtée par les dieux romains. Là, on mange la vraie cuisine du sud de l'Italie et on laisse son regard caresser la mer d'un bleu intense.

Montlouis, en avant la relève 122

Une nouvelle génération de vigneron poursuit le travail de qualité entrepris sur le cépage roi de la Loire, le chenin.

Garnitures

Abonnez-vous 62

Carnet d'adresses 128

La chronique de Vincent Noce 130



Ce numéro comporte : un encart de 32 pages La Galantine (40 g) pour les abonnés uniquement ; un encart de l'Office de tourisme de Suisse (24 g) sur les régions ????????????