



p. 40

p. 52



p. 26



Sommaire

SAVEURS N°201 – mai 2013

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 8 **Sur le feu...** p. 16 **La table du mois...** p. 18 **Restos et bistros...** p. 20
Mise en bouche : Tartinade d'artichaut à la tomate séchée... p. 24 **Chez mon caviste :** vins italiens... p. 22

CUISINER

EN PRATIQUE

La panure Pour la collection printemps-été 2013, les recettes se parent de tenues croustillantes p. 26

PLEINE SAISON **EN COUVERTURE**

Le maquereau Aussi beau que parfumé, il est temps de redécouvrir ce poisson..... p. 34

SIMPLEMENT BON

Burger au tofu mariné & Poivrons farcis aux lentilles corail et céréales..... p. 36

GOURMET **EN COUVERTURE**

Les bonnes mauvaises herbes Ignorées voire méprisées, elles ont pourtant de vraies qualités gustatives..... p. 40

RECETTE DE CHEF

Asperges vertes rôties au comté et morilles au vin jaune p. 50

EN CUISINE

Le riz Dans tous les placards, il est toujours là pour nous dépanner. Mais il sait aussi apporter son grain de folie à des recettes inventives p. 52

UN PRODUIT

La poutargue Quelques copeaux de celle qu'on surnomme le « caviar blanc » suffisent à parfumer tout un plat de saveurs iodées et méditerranéennes..... p. 58

CHEZ MON BOUCHER **EN COUVERTURE**

Le veau Si vous ne savez pas distinguer la noix de la sous-noix, du quasi et encore du jarret, allez directement à la page indiquée p. 60

PLACARD D'AILLEURS

Le cœur de palmier Il s'invite discrètement dans nos assiettes quand on va au restaurant chinois. Et si l'on faisait enfin vraiment connaissance ? p. 66

PLATEAU DE FROMAGES

Le saint-marcellin Savez-vous que ce délicieux petit fromage a longtemps été fabriqué avec du lait de chèvre avant d'opter pour le 100% vache ? p. 68

LE PLAT DU SAMEDI

Spaghettis aux boulettes..... p. 70

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes Six recettes aussi belles que bonnes pour les petites comme les grandes occasions p. 72

NOUVELLE RUBRIQUE

MOMENT GOURMAND

Les petits carnets de Bérengère
L'une de nos stylistes nous ouvre les portes de son univers délicieux p. 78

INSTANT DE VIE **EN COUVERTURE**

Atelier pasta Faire des pâtes fraîches à la maison n'a rien de compliqué et devient une partie de plaisir avant même de passer à table p. 81

PORTRAIT DE CHEF

Richard Toix Ce chef étoilé fait fi des effets de mode pour proposer – tout simplement – le meilleur p. 88

LE DESSERT DU DIMANCHE

Clafoutis aux framboises p. 92

Saveurs se décline sur iPhone

+ L'APPLI SAVEURS
UNE NOUVELLE ERGONOMIE, DES FONCTIONS ASTUCIEUSES...
3 000 recettes pour 1,79 €.

+ 3 APPLIS THÉMATIQUES
DESSERTS DE FÊTES ; PLATS DE FÊTES ; TARTES ET CRUMBLES...
79 recettes pour 0,89 €.

VOYAGER

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Le Jura Des paysages splendides, un patrimoine préservé, un savoir-faire gourmand, voilà quelques-uns des atouts de cette région très nature..... p. 94

LE HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

Les pêcheurs à pied Sans bateau ni canne à pêche, ils arpentent les plages du Finistère à la recherche de précieux coquillages p. 104

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Valence Voyage haut en couleur au cœur de la culture espagnole et dans la capitale de la paella..... p. 110

VIGNOBLE

Les baux-de-provence Du haut de ses 18 ans, cette appellation a déjà de la bouteille p. 120

DRESS CODE

Pavlova aux fruits rouges p. 127

GARNITURES

Carnet d'adresses... p. 128 **Index des recettes...** p. 130 **Abonnez-vous et profitez de notre offre...** p.126 et 137



PROCHAIN NUMÉRO EN KIOSQUE LE 31 MAI 2013