

p. 68



p. 77



p. 58



Sommaire

SAVEURS N°204 – septembre 2013

AMUSE-BOUCHES

Cuisines et tendances... p. 6 **Sur le feu...** p. 12 **La table du mois...** p. 16 **Restos et bistros...** p. 18
Chez mon caviste : Quelques verres insulaires... p. 20 **Mise en bouche :** poulpe au citron... p. 24

CUISINER

EN CUISINE **EN COUVERTURE**

L'œuf Un incontournable auquel on ne pense pas toujours à l'heure du repas, alors que l'on peut vraiment en faire tout un plat p. 26

LE MENU DES MÉTIERS

Et si la bienveillance de votre **banquier** passait par son estomac ? p. 32

CHEZ MON BOUCHER **EN COUVERTURE**

Le bœuf Nouvelle leçon de choses bovines avec le rumsteck, la hampe, le faux-filet, la bavette ou encore l'onglet..... p. 34

ZOOM

Huile de colza Méconnue mais pleine de vertus, cette huile a le bon goût de veiller sur votre santé..... p. 39

GOURMET **EN COUVERTURE**

Singulier **le sucre** ? Certes, mais surtout pluriel, il se conjugue en blond, roux, perlé ou candi p. 42

LE PLATEAU DE FROMAGES

L'abondance Ce cousin du gruyère doit son caractère aux seules vaches de la race abondance..... p. 54

PLEINE SAISON **EN COUVERTURE**

Le céleri-branché Cru il apporte fraîcheur et croquant, cuit il parfume vos plats tout en finesse... p. 56

SIMPLEMENT BON

Tomates farcies aux céréales et aux légumes & **curry rouge de légumes** et riz complet p. 58

UN PRODUIT

Le lait ribot, quèsaco ? Une évidence pour nos amis bretons et un ingrédient précieux en pâtisserie p. 62

RECETTE DE CHEF

Le fraiser de Carl Marletti Un régal pour les yeux, les fines bouches en resteront bouche bée..... p. 64

PLAT DU SAMEDI

Quiche lorraine On ne s'en lasse jamais! p. 66

NOUVELLE RUBRIQUE

NOUVELLE RUBRIQUE

RECEVOIR

MENUS DE SAISON

Variations gourmandes On profite des produits de saison pour prolonger les plaisirs de la table p. 68

NOUVELLE
RUBRIQUE

MOMENT GOURMAND

Les petits carnets de Bérengère Votre placard recèle des trésors : en deux temps trois mouvements, improvisez une pizza comme à Naples!..... p. 74

INSTANT DE VIE **EN COUVERTURE**

Au bord de l'eau Déclinaison de bons petits plats qui se prêtent à un déjeuner les pieds dans l'eau p. 77

BONNES FEUILLES

Un grand « oui » au **clafoutis**, mais sans cerise sur ce gâteau. Cet automne, on le préfère salé ou chocolaté, en un mot... revisité!..... p. 84

PORTRAIT DE CHEF

Bernard Charret Une cuisine vivante, de l'instant, qui privilégie les produits frais, locaux et de qualité..... p. 88

LE DESSERT DU DIMANCHE

Perles du Japon à la vanille p. 92



**L'APPLI SAVEURS :
+ DE 3000 RECETTES
ACCESSIBLES
MÊME HORS CONNEXION !**

À télécharger sur iTunes.

VOYAGER

VOYAGER **EN COUVERTURE**

La Drôme provençale Sa belle arrière-saison est une invitation à prolonger l'été en se régaland des douceurs du terroir telles que truffe, olives et picodon p. 94

HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

Les champignons Choisis sur le marché ou ramassés en forêt, ils offrent une multitude de goûts savoureux à qui s'aventure à les cuisiner..... p. 104

VOYAGER **EN COUVERTURE**

Portland Étiquetée « capitale du cool » aux États-Unis, cette ville cultive la bio attitude, offrant un mode de vie à la fois très urbain et alternatif p. 111

VIGNOBLE

Crozes-hermitage Cette appellation sort de l'ombre avec des vins tout en rondeur et sans agressivité.... p. 120

DRESS CODE **EN COUVERTURE**

Carrot cake Un gâteau à base de carottes ? C'est un grand classique outre-Manche, lancez-vous! p. 127

GARNITURES

Carnet d'adresses... p. 128 **Index des recettes du numéro...** p. 130

Abonnez-vous et profitez de notre offre... p.137

EN COUVERTURE

p. 42



p. 111



p. 58



p. 104



PROCHAIN NUMÉRO EN KIOSQUE LE 11 OCTOBRE 2013