

p. 44



p. 70



p. 88



# Sommaire

SAVEURS N°213 – Septembre 2014

## AMUSE-BOUCHES

**Cuisines et tendances...** p. 8 **Sur le feu...** p. 12 **La table du mois...** p. 14 **Restos et bistrots...** p. 16 **Chez mon caviste:** les bonnes affaires des foires aux vins... p. 18 **Mise en bouche:** rillettes de lapin aux oignons caramélisés... p. 24

## CUISINER

### EN CUISINE **EN COUVERTURE**

**Les jeunes pousses** Leur fraîcheur se marie autant à des salades qu'à des plats préparés..... p. 26

### EN PRATIQUE **EN COUVERTURE**

**Les blancs d'œufs** Une recette avec les jaunes, et on se retrouve avec des blancs d'œufs sans toujours savoir quoi en faire..... p. 32

### CHEZ MON POISSONNIER

**Les moules** Simples à cuisiner, ces coquillages prolongent les plaisirs de l'été..... p. 38

### LIVRAISON À DOMICILE

**Le panier de l'Amap** Des tomates, des aubergines, des poires... septembre s'annonce gourmand ..... p. 40

### CHEZ MON BOUCHER **EN COUVERTURE**

**La viande hachée** Savez-vous tout ce qu'on peut faire avec du veau, du bœuf ou bien encore du poulet coupé fin menu ? ..... p. 44

### GOURMET **EN COUVERTURE**

**La cuisine au vin** Synonyme de gastronomie, le vin se sent aussi bien dans un verre que dans la casserole ... p. 48

### ALIMENTATION GÉNÉRALE

**Les raisins secs** Tout fripés, ils accompagnent autant des plats salés que sucrés ..... p. 58

### SIMPLEMENT BON

**Gnocchis aux poires & quesadillas aux champignons** ..... p. 60

### LE MENU DES MÉTIERS

**Avec un météorologue,** le repas se révèle sans nuage ni précipitation(s)..... p. 64

### PLEINE SAISON

**Le maïs** Un épi si doux..... p. 66

### PLAT DU SAMEDI

**Pâté à la viande marinée** ..... p. 68

## RECEVOIR

### INSTANT DE VIE **EN COUVERTURE**

**Week-end au verger** Les arbres croulent sous les fruits, c'est le moment d'oser se lancer dans les confitures et la mise en conserve ..... p. 70

### MENU DE SAISON

**Variations saisonnières** Le barbecue est rangé, on sort le panier pour ramener les champignons et autres mirabelles de saison ..... p. 76

### MOMENT GOURMAND

**Les carnets de Bérengère** La recette parfaite pour une cuisine de tous les jours agrémentée d'un peu de peps ..... p. 83

### PORTRAIT DE CHEF

**Laurent Jeannin** Le chef pâtissier du Bristol nous invite à découvrir son monde de créations sucrées qui se renouvelle sans cesse au fil de ses rencontres.... p. 84

### LE DESSERT DU DIMANCHE

**Mousse au chocolat, framboises et gingembre**..... p. 88

### EN COUVERTURE



p. 44

p. 26



p. 98



p. 48

## VOYAGER

### VOYAGER

**Les Landes** Oubliez les clichés des forêts de pins à perte de vue et laissez-vous charmer par ces vallons landais bien verts où les canards, poulets et autres asperges ont développé une vraie identité ..... p. 90

### VOYAGER **EN COUVERTURE**

**Hambourg** Ville portuaire, ouverte sur le monde, elle a donné à l'époque son nom au célèbre hamburger. Depuis, la ville associe lieux historiques et architecture contemporaine, et garde la même vivacité qui fait d'elle une des villes les plus populaires d'Allemagne ..... p. 98

### HAUT DU PANIER **EN COUVERTURE**

**Le sel de Guérande** L'heure est à la récolte dans les marais salants de Guérande. Comme dans un ballet, les paludiers ratissent les cœllets à l'aide de leur longue perche..... p. 108

### VIGNOBLE **EN COUVERTURE**

**Morgon** C'est le moment des vendanges dans cette partie du Beaujolais qui a su redorer l'image de l'appellation ..... p. 114

### DRESS CODE **EN COUVERTURE**

**Banana bread** ..... p. 119

## GARNITURES

**Carnet d'adresses**... p. 120 **Index des recettes du numéro**... p. 122

**Abonnez-vous et profitez de notre offre**... p. 129

**PROCHAIN NUMÉRO en kiosque le 10 octobre 2014**

*Présence de deux encarts First Voyages France et Linvosges, jetés sur les abonnés.  
Présence d'un encart Linvosges, broché dans le magazine, sur tout le tirage.*