



102



72



108



80



90

**RECEVOIR**

**72 MENUS DE SAISON**

**Variations gourmandes** autour de six recettes pour toutes les occasions.

**80 PORTRAIT DE CHEF**

**Fabrice Idiart.** Ce jeune chef étoilé fêru de reggae et de surf exerce son talent en harmonie avec la nature.

**84 BONNES FEUILLES EN COUVERTURE**

**La viennoiserie maison.** Notre sélection de recettes pour réaliser avec succès de délicieuses gourmandises.

**88 COURS DE PÂTISSERIE**

**Bûche Nose Be** expliquée par Carl Marletti, notre chef pâtissier.

**90 LE PLAT DU SAMEDI EN COUVERTURE**

**Poularde farcie aux herbes** et légumes rôtis.

**VOYAGER**

**92 EN FRANCE**

**Nancy.** C'est à la Saint-Nicolas que la capitale lorraine est au comble de sa magnificence, lorsque son décor unique s'illumine et que ses boutiques s'animent.

**102 L'ITALIE DE LAURA**

**Milan, en Lombardie.** Toute la richesse de la cuisine italienne à travers les spécialités de chacune de ses villes.

**108 LE HAUT DU PANIER**

**L'huile de noix.** Visite du Moulin de la Veyssière, dans le Périgord, avec la famille Elias qui produit ce merveilleux nectar de façon traditionnelle.

**114 PORTRAIT DE VIGNERONS EN COUVERTURE**

**Anne-Cécile Jadaud et Tanguy Perrault.** Dans son domaine situé sur l'appellation Vouvray, le couple exploite toutes les facettes du chenin et livre de sublimes vins blancs.

**118 À L'ÉTRANGER**

**La Jamaïque.** Cap sur cette île des Caraïbes, sa culture rasta, son étonnante cuisine locale et ses paysages idylliques.

**126 ÉPICERIE ASIATIQUE**

**Brioche farcies à la viande** et aux légumes.

**128 LE DESSERT DU DIMANCHE EN COUVERTURE**

**Galette des rois** pomme-poire.

**GARNITURES**

**Index des recettes du numéro** p. 129

**Carnet d'adresses** p. 130

**Prochain numéro**

**en kiosque le 8 janvier.**

Ce numéro comporte 2 encarts abonnement sur la totalité des ventes au numéro.