

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • N°216 • FÉVRIER 2015 • 5

75 très bonnes recettes
de saison

Une cocotte
de poulet
façon
chasseur

BOUILLONS
Vive le fait-maison

MON CASSOULET
Un vrai succès

DOSSIER SPÉCIAL
LES LÉGUMES-RACINES
SORTENT DU POTAGER

PASTRAMI, CHOU KALE
Apprenez à les cuisiner!

Noix, noisettes, amandes...
Le bon goût de l'hiver



Thaïlande
LE PAYS DE
LA CUISINE
DE RUE



Mont Blanc
L'ART DE
VIVRE À LA
MONTAGNE

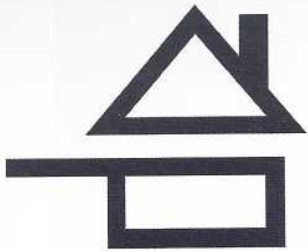


Sourceur
UN BON ET
NOUVEAU
MÉTIER

FAIT MAISON : CHAPITRE II

Depuis le 1^{er} janvier, les restaurateurs ont l'obligation de jouer carte sur table en indiquant pour chacun de leurs plats s'il est fait maison (présence du logo ci-dessous) ou

s'il ne l'est pas (absence de ce même logo). Selon l'UMIH*, 80 % des 150 000 restaurants français travailleraient avec des produits industriels ou semi-élaborés ! Le label « fait maison » serait la



solution de transparence indispensable pour rassurer les clients... Si seulement sa charte faisait l'unanimité. Car, auront droit à la mention « fait maison », les plats dans lesquels figureront, entre autres, des fruits et légumes surgelés, de la pâte feuilletée industrielle ou encore des fonds de viandes et des fumets déshydratés. De quoi créer un sentiment d'injustice entre certains chefs. D'ailleurs, Gilles Bénard, patron du restaurant Que du bon, à Paris, précise au Médiapolitain qu'il fera de la résistance à ce label parce que, chez lui, tout est fabriqué sur place avec des produits frais et qu'il ne voit donc pas pourquoi il serait dans la même catégorie que ceux qui n'utilisent pas que du frais. Mais alors, « fait maison » veut-il vraiment dire « que du bon » ? À voir...

*Union des métiers et des industries de l'hôtellerie.

VOYAGER AVEC GOÛT



De l'Italie aux États-Unis en passant par le Vietnam, l'agence Cuisine Tours propose des circuits

sur mesure autour de la culture culinaire d'un pays. En groupe ou solitaire, avec un guide ou en auto-tour, à vous les petits restos cachés et les plus beaux marchés !

L'index 2014 des recettes de Saveurs est à télécharger sur saveurs-magazine-leblog.com

Marseille, ville gourmande !

Au mois de février les Marseillais se régaleront avec deux expositions dédiées aux amateurs de bonne chère. Pour la deuxième année, du 6 au 8 février, le salon Expogato, grand rendez-vous du cake design se tient au Dock des Suds. Démonstrations, ateliers et championnat de France du cake design sont au programme de ce rendez-vous sucré. Dans un autre registre, c'est au MuCem que se tiendra l'exposition Food. Trente-sept artistes contemporains y exposent jusqu'au 23 février des œuvres sur le thème du rapport de l'homme à la terre, à la nourriture, à la consommation et au gaspillage. Une approche à la fois esthétique et intellectuelle de notre vision de la nourriture.



DR



Martin Balme

À VOS CASSEROLES !

Pour célébrer les cinquante ans des 3 étoiles au Michelin du grand chef, l'institut Paul Bocuse met à l'honneur les légumes oubliés à travers un grand concours ! Vous pouvez envoyer votre recette jusqu'au 28 janvier, elle sera peut-être sélectionnée pour la grande finale du 20 février à l'école de cuisine amateur de l'institut. Le gagnant profitera d'un week-end gastronomique à Lyon !



EN KIOSQUE Votre tribu s'invite chez vous ? Pas de sou avec ce hors-série Saveurs et ses 110 plats uniques pour des dîners faciles à 6, 8 et même 10 personnes !