

DÉC. 2020 - JANV. FÉV. 2021

fou de CUISINE #22

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

LES 60 PLUS BELLES RECETTES DE L'HIVER 2021



Christophe Aribert
Alexia Duchêne
Adrien Ferrand
Éric Frechon
Alan Geam
Guillaume Gomez
Tomy Gousset
Éric Guérin
Simon Horwitz
Stéphane Jégo
Kei Kobayashi
William Ledeuil
Christian Le Squer
Grégory Marchand
René & Maxime Meilleur
Victor Mercier
Anne-Sophie Pic
Kelly Rangama
Emmanuel Renaut
Roxanne et Jean Sévègnes
Mathieu Viannay
Joseph Viola

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/DOM. 8 € - CANADA: 12,99 \$ CAN. - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL: 10,20 € - MAROC: 7,500 MAD. - SUISSE: 13,50 CHF



Biopic

KEI KOBAYASHI

UN RÊVE FRANÇAIS
TROIS ÉTOILES

Omakase

STÉPHANE JÉGO

MENDIANT DE LÉGUMES
ET POTIMARRON

Végétal

LA TRUFFE

REINE DES
CHAMPIGNONS

COUTEAUX DE CUISINE

Spécialiste des couteaux de cuisine depuis bientôt 100 ans, Déglon lance « High-Woods », une nouvelle gamme de huit couteaux pour cuisiniers professionnels ou amateurs passionnés. Le manche en chêne blanc et noyer au design élégant permet une prise en main confortable. La lame en acier inoxydable offre une qualité de coupe exceptionnelle, essentielle à la préparation des viandes, poissons et légumes.

Couteaux de cuisine « High-Woods », Déglon, à partir de 45 €, deglon.fr



MIAM MAM

La cheffe doublement étoilée du restaurant La Scène, Stéphanie Le Quellec, ouvre MAM, une nouvelle adresse de cuisine « comme à la maison » proposée en click and collect et en livraison. Avec la complicité de son chef pâtissier, Pierre Chirac, elle y réinterprète les grands classiques de la cuisine familiale: du pot-au-feu aux nuggets maison en passant par les tartes gourmandes et les madeleines moelleuses. MAM proposera également une sélection pointue de produits d'épicerie sous la marque Stéphanie Le Quellec.

MAM, 22 rue Fourcroy, 75017 Paris



TRINQUONS MAISON

Si vous avez toujours rêvé de jouer à l'apprenti sorcier barman et réaliser vous-même vos boissons alcoolisées, voilà le livre qu'il vous faut. Anne-Laure Pham journaliste aguerrie (et responsable de notre rubrique « Spirits ») propose un recueil de 62 recettes pour concocter des vins aromatisés, des liqueurs, du cidre ou même de la bière. Une manière festive de trinquer entre nostalgique des alcools d'antan ou amoureux des spiritueux geeks.

Alcools et liqueurs maison, par Anne-Laure Pham, éd. Hachette, 24,90 €



LE PASTRAMI DE SAUMON

Fabriquée en France selon une recette exclusive imaginée par La Maison Nordique, le pastrami de saumon est préparé avec plus de 19 épices bio avant d'être fumé au bois de hêtre dans les ateliers-fumoirs de la marque. D'une belle couleur orangée, il offre en bouche des saveurs prononcées. Une expérience gustative inoubliable.

Pastrami de saumon, 17 € les 150 g sur boutique.lamaisonnordique.com

HOMARD À DOMICILE

Bien connue des chefs, La Maison du Homard s'ouvre au grand public pour proposer ses crustacés d'exception en livraison partout en France. Le homard y est le produit phare, mais on peut également choisir de belles langoustes, des langoustines ou du tourteau. Réceptionnés vivants en direct des lieux de pêche, ils sont préparés artisanalement puis conservés sous vide et surgelés dans de parfaites conditions, préservant ainsi leur qualité exceptionnelle. Idéal pour régaler vos convives lors des repas des fêtes de fin d'année.

lamaisonduhomard.com



APÉRO BAGUETTE

Tous les fins gourmets connaissent la Maison Dubernet, spécialisée dans la fabrication de foie gras et de plats cuisinés du terroir landais. Pour les fêtes, elle propose des assortiments de ses meilleurs foies gras et pâtés en versions mini, assemblés en « baguette ». Un format idéal pour varier les plaisirs lors d'un apéro festif ou offrir en cadeau afin de faire découvrir cette délicieuse gamme de produits issus des meilleures fermes du Sud-Ouest!

Baguettes apéro « canaille », « chic » ou « frenchie », à partir de 18,50 € dans les meilleures épicereries

