

HIVER 2020

fou de CUISINE #18

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

LES 50
RECETTES
INCONTOURNABLES
DE L'HIVER
2020



Yannick Alléno
David Bizet
Clément Bouvier
Amandine Chaignot
Cédric Deckert
Julien Duboué
Marc Favier
Florent Ladeyn
Arnaud Lallement
Stéphanie
Le Quellec
Christian Le Squer
Julien Machet
Philippe Mille
Emmanuel
Renaut
École Ritz Escoffier
David Toutain
Yannick Tranchant
Frédéric Vardon
Sébastien Vauxion
Mathieu Viannay

Omakase

ÉCOLE RITZ ESCOFFIER

POT-AU-FEU PALACE

Masterclass

YANNICK ALLÉNO

EN MODE TURBOT

Biopic

EMMANUEL RENAUT

CHASSEUR-CUEILLEUR

PRESSMAKER



BELOUCHE/LUXEMBOURG/ROOM 12,95 €
CANADA: 12,75 \$ CAN + ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL:
8,40 € - MAROC: 7,00 MAD - SUISSE: 02,90 CHF



Hyper fresh, les tacos faits avec amour de **Chilam**.



Le trop mignon livre sur les pâtes de **Sonia Ezgulian** et **Alessandra Pierini**.



Nous aussi on fait fumer les bonnes choses comme **Yannick Tranchant** (voir sa méthode page 80).

Folie de cette galette des Rois salée **Gilles Vérot**, garnie de porc et de foie gras.



Chez *Fou de Cuisine*, les shootings sont tout-terrain! Ici au 39V, pour notre rubrique « Mythe », avec le chef **Frédéric Vardon**.



Toute la rédaction se pâme pour les fondantissimes aubergines de **Petit Bao**!

On ne revient pas bredouille quand on part à la cueillette des champignons à Megève avec **Emmanuel Renaut**.



ON A ADORÉ!

Les coups de cœur et les addictions de la rédaction pendant la production de ce magazine.

Les frites régressives du **Coupi Bar**, what else?



L'incroyable ratatouille de **Julien Duboué** faite à 4 mains avec **Philippe Conticini** pour le shooting de notre prochain hors-série Philippe Conticini.



Julien Lemarié et **Emmanuel Perrodin**, deux chefs inspirés nous ont régales au dîner de la Table du Comté, à Rennes.



Super réussies, les nouvelles recettes de **Beendhi**, comme cette base de risotto à retrouver en vrac dans les meilleurs magasins bio!