

SEMAINE

02

DU 07

AU 13/01/2012



INÉDIT 2012

CARINNE &

VOUS

SPÉCIAL

EPIPHANIE

*Les programmes*



INÉDIT 2012

CARINNE & VOUS SPÉCIAL EPIPHANIE

Les programmes

**13H00**  
**samedi 7 janvier**  
38' © Victorimage pour Cuisine.tv

Cette semaine, à l'occasion de l'incontournable galette des rois, Carinne Teyssandier reçoit Christophe Vasseur, un boulanger hors norme, plébiscité par les plus grandes tables parisiennes.

Chaque samedi, Carinne Teyssandier reçoit un invité passionné de cuisine, professionnel ou non. Ils cuisinent à quatre mains, refont le monde autour d'un plat gourmand et se laissent aller à quelques confidences. Le tout est ponctué de rubriques désormais connues : « Le Panier de l'invité » dresse le portrait chinois de l'invité, l'interview « Aller-retour » appelle des réponses percutantes et parfois étonnantes, et la chronique bien-être de Florence Servan-Schreiber vous informe sur ce qu'il est bon de faire ou non en matière d'alimentation.

- samedi 7 janvier*
- 08H30 Aujourd'hui, je cuisine !**  
L'art d'accommoder les restes : parmentiers
  - 09H00 Les desserts de Benoît**  
Petites bouchées
  - 09H30 Une recette pour deux : les soufflés** **NOUVEAUTÉ**  
Soufflés aux épices
  - 10H00 Les Menus express de Jamie Oliver, Saison 2**  
Saumon fumé et beurre maison **INÉDIT**
  - 10H30 La cuisine des grand-mères** **NOUVEAUTÉ**  
9' © NPA Production  
L'estouffade de joue de taureau de Brigitte  
Brigitte nous reçoit à Sambuc, près d'Arles. Elle et son mari élèvent des taureaux de course camarguaise et cultivent du riz. Baptiste est son petit fils...  
Nous retrouvons Brigitte dans la cuisine avec Baptiste, 3 ans. Tous deux préparent ensemble une estouffade de joue de taureau. Avant de passer à table pour la déguster, Jean-Claude emmène son petit-fils faire le tour de la manade. Il nous parle de son élevage et de sa riziculture...  
Parce qu'on a tous dans le coeur une petite grand-mère et les souvenirs de son plat fétiche.
  - 10H40 La Pintade à l'Aigre doux et le gâteau au chocolat de Mame.**
  - 10H50 La rougaille de saucisse et le zambrocal de Nuti**
  - 11H00 Carte postale gourmande**  
Au bras de Guy Martin  
26' © Coyote  
Animé par Jean-Luc Petitrenaud  
Guy Martin...Mais d'où tire-t-il son inspiration ? C'est ce que nous allons savoir en le suivant pendant cette escapade. Tout d'abord il nous entraîne, en compagnie de Jean-Luc Petitrenaud, dans la « caverne d'Ali Baba », une grande surface riche en produits de qualité où toutes les régions du monde sont réunies, de l'huile d'Argan au cidre canadien. Il nous fait découvrir son vieil ami fromager, Jacques Verrier, le roi du parfum de haute montagne. Puis un grand conseil avant d'attaquer le service, un petit casse-croûte dans le bistro de Dominique, où il questionne aujourd'hui de pâté de tête et d'un merveilleux cœur de filet de bœuf avec sa moelle préparé en papillote.
  - 11H30 L'épicerie fine de Guy Martin** **NOUVEAUTÉ**  
Jambon de Bayonne à la tomme et céleri branche, parfumé au cumin  
26' © Miss Luna Films  
Animé par Guy Martin  
(voir encadré)
  - 12H00 Les défis de Sophie**  
Menu pas cher
  - 12H15 Je cuisine facile avec Sophie**  
Menu detox **NOUVEAUTÉ**
  - 12H30 Cuisine en Campagne**  
Le poulet vallée d'Auge
  - 13H00 Carinne & vous, saison 2**  
Christophe Vasseur **INÉDIT**  
38' © Victorimage pour Cuisine.tv  
Animé par Carinne Teyssandier  
Carinne Teyssandier vous invite en cuisine avec un invité !
  - 13H45 Le Magazine de la Cuisine, Saison 2** **INÉDIT**  
13' © Eden pour Cuisine.tv  
Animé par Justine Fraïoli  
Tout ce que vous devez savoir sur l'actualité culinaire de la semaine est dans « Le Magazine de la Cuisine ».
  - 14H00 Bienvenue chez Luana**  
Dîner intime
  - 14H30 Nigella**  
Cuisine pour femme active
  - 15H00 Jamie's Kitchen : le défi australien**  
L'ouverture 9/10
  - 16H00 Aujourd'hui, je cuisine !**  
La vie en vert pistache
  - 16H30 24 Minutes Chrono, Saison 5**  
Menu à petit prix : Menu à moins de 10 euros 1

**13H30**  
**L'ÉPICERIE FINE DE GUY MARTIN**  
Jambon de Bayonne à la tomme et céleri branche, parfumé au cumin  
26' © Miss Luna Films

Présenté par Guy Martin

Dans sa quête de la truffe du Périgord, du beaufort de Savoie ou de l'asperge des Landes, Guy Martin, chef étoilé, nous emmène à la rencontre de ces femmes et ces hommes qui cultivent et perpétuent notre tradition du 'bon produit'.

A la rencontre du 'bon produit' avec Guy Martin, chef étoilé !



NOUVEAUTÉ 2012

- 17H00 Nigella Express**  
Cuisiner au quotidien
- 17H30 Le menu d'Eric**  
La coquille Saint Jacques
- 18H00 Le goût de Louis**  
Cuisses de lapin à la moutarde et embeuré de chou
- 18H30 Les tartines de Gontran**  
Pains du monde, pains italiens
- 9H00 L'Italie au jour le jour**  
Ah les lasagnes!
- 19H30 Gontran Cuisine**  
Dépression gourmande
- 20H00 Les petites curiosités alimentaires de Louise**  
Scones à la confiture de baies de goji
- 20H30 Gordon Ramsay : la guerre des restos**  
Première demi-finale
- 21H30 Jamie's Kitchen : le défi australien**  
Félicitations
- 22H30 Une recette pour deux : les soufflés** **NOUVEAUTÉ**  
Soufflés au chocolat
- 23H00 Carinne & vous, saison 2**  
Reine Sammut **INÉDIT**
- 23H45 Le Magazine de la Cuisine, Saison 2**  
Best of 8 **INÉDIT**
- 00H15 24 Minutes Chrono, Saison 5**  
Association de bienfaiteurs 1
- 00H45 Carte postale gourmande**  
La cuisine classique

10H00

## UNE RECETTE POUR DEUX : LES SOUFFLÉS

Soufflés au chocolat  
26' © Cuisine.tv

Animé par Benoît Molin et Antonella Latus

Emission toute en gourmandise et en douceur aujourd'hui puisque c'est une spéciale chocolat ! Comme toujours, Benoît nous propose, assisté d'Antonella, une recette sucrée mais aussi une recette salée autour de notre ingrédient star, le chocolat.

Au menu de cette spéciale soufflés au chocolat : un délicieux soufflé au saumon et gruë de cacao accompagné d'une purée patate douce à l'orange. Et, en dessert l'incontournable soufflé au chocolat bien sûr ! avec une petite brochette d'orange, truffe et glace au chocolat.



NOUVEAUTÉ - CRÉATION ORIGINALE 2011

### 08H30 Aujourd'hui, je cuisine ! La vie en vert pistache

### 09H00 Les tartines de Gontran Pains du monde, pains indiens

21' © Cuisine.tv  
Animé par Gontran Cherrier  
Gontran nous propose de larguer les amarres en direction de l'Inde accompagné de Beena Paradin Migotto, auteure de livre de recettes de son pays natal. Un pays où le pain occupe une place si centrale ne pouvait que séduire notre jeune boulanger.  
Ensemble, ils réaliseront des naan aériens, des naan au fromage et des galettes de blé présentes sur toutes les tables indiennes : les chapati.

### 09H30 L'Italie au jour le jour Apéritif dinatoire

### 10H00 Une recette pour deux : les soufflés Soufflés au chocolat

(voir encadré)

### 10H30 Cuisinez comme Louis Homard tiède pour Pierre-François Legendre !

### 11H00 Carte postale gourmande Les grands classiques de la cuisine

### 11H30 Les desserts de Benoît Epiphanie

### 12H00 24 Minutes Chrono, Saison 5 Association de bienfaiteurs 1

### 12H30 Gontran Cuisine Accommoder les fromages suisses

22' © Cuisine.tv  
Animé par Gontran Cherrier  
Gontran nous propose aujourd'hui de percer le mystère des fromages suisses si nombreux et variés. Qu'ils soient à pâte dure ou molle, frais, d'alpage ou à faire fondre, le dénominateur commun des fromages suisses n'est donc pas d'avoir des trous. Il nous propose plusieurs façons comment les accommoder avec une soupe de châtaigne et croûtons à l'Étivaz réconfortante pour l'hiver puis un pain sur poolish aux cornichons dédié à la dégustation de la tête de moine, de la raclette ou de la tomme des grisons.

### 13H00 Mixeur Bretillot

26' © Infopresse Tele  
Présenté par Louise Denisot  
Aujourd'hui MIXEUR joue avec la nourriture en compagnie du designer Marc Bretillot. Il crée sur demande des repas ou cocktails happenings, dans lesquels il aime brouiller les pistes et changer les codes habituels qui accompagnent l'acte de manger.

### 13H30 Cuisine en Campagne Gratinée d'oignons

### 14H00 Côté Cuisine Sud Jean-Marie Gautier : Duo de sole et crabe, crème de crevette

### 14H30 L'Italie au jour le jour Recettes siciliennes aux fruits de mer

15H00 A la conquête du Bocuse d'Or  
55' © Cuisine.tv, In Fine Films  
Plus de 22 nations s'affrontent pour ce Bocuse d'Or. Nos caméras suivent la préparation de deux chefs : le chef Yassuji Sasaki du restaurant Alain Chapel au Japon et le Français Philippe Mille, second de l'hôtel Meurice à Paris.

### 16H00 Aujourd'hui, je cuisine ! L'art d'accommoder les restes : parmentiers

### 16H30 1001 desserts pas à pas La brioche des rois

### 17H00 Sur Commande A la découverte de Hong Kong 17H30 A l'école de cuisine

### 18H00 Le goût de Louis Tortilla espanola, poulpo alla Gallico...

### 18H30 Les Menus express de Jamie Oliver, Saison 2 Orechiette aux brocolis

### 19H00 Ma Cuisine Italienne Menu Milan

### 19H30 Ma Cuisine Japonaise Menu sans viande

### 20H00 Les défis de Sophie On met les petits plats dans les grands

### 20H15 Je cuisine facile avec Sophie Nouvel an russe

### 20H30 Carinne & vous, saison 2 Christophe Vasseur

### 21H15 Le Magazine de la Cuisine, Saison 2

### 21H30 La cuisine chinoise en toute simplicité Poissons et fruits de mer

29' © Lion Television Production  
Animé par Ching-He Huang  
Aujourd'hui, les fruits de mer sont à l'honneur. Au menu : coquillages aux haricots noirs, la lotte à la sauce de soja et sésame et chili de crabe pour les pêcheurs du coin.

### 22H00 Les Noël de Nigella Mon Noël anglais

### 22H35 Mixeur Bretillot

Présenté par Louise Denisot

### 23H05 Jamie's Ministry of Food Le projet boule de neige

### 23H55 Le goût de Louis Onglet de bœuf poêlé, gratin de patates douces...

### 00H20 24 Minutes Chrono Avec mes restes de pot au feu

### 00H45 Carte postale gourmande La cuisine rurale

### 08H30 Aujourd'hui, je cuisine ! Un plateau de fromages dans les règles de l'art

### 09H00 Le menu d'Eric Les légumes oubliés

27' © Cuisine.tv  
Animé par Eric Léauté et Anne Allegrini  
Au menu : Fricassée de crosnes au ris de veau, panais confits, lotte au chorizo.

### 09H30 Cuisine en Campagne La poule au pot

26' © Cuisine.tv  
Animé par Laurent Mariotte

### 10H00 Nigella Express Contre la montre

29' © Pacific London Production, Pabulum  
Animé par Nigella Lawson  
(voir encadré)

### 10H30 Le goût de Louis Saisie de thon rouge, Vichyssoise froide...

23' © Trinome Inc  
Animé par Louis-François Marcotte  
Une émission toute en fraîcheur et toute en légèreté pour les amateurs de poisson.

### 11H00 L'Italie au jour le jour Soupes et ragoûts

21' © Foodnetwork  
Animé par Giada de Laurentiis  
Qui n'a jamais salivé en écoutant frémer le couvercle d'un ragoût qui cuit à feux doux ?

### 11H30 Les tartines de Gontran Pains du monde, pains indiens

### 11H50 La recette de Guy Martin Beurre de baratte à tartiner aux éclats de chocolat et Beurre de baratte au citron au sel

5' © Miss Luna Films  
Animé par Guy Martin  
La recette à partir d'un produit de terroir exclusive à CUISINE TV

### 12H00 24 Minutes Chrono, Saison 5 Grand Chef : Histoire de légumes avec Alain Passard

26' © Maison fondée en 2010 pour Cuisine.tv  
Animé par Laurent Mariotte

### 12H30 Aujourd'hui, je cuisine !

Mes recettes detox  
23' © LMDB Productions  
Animé par Eric Léauté et Carinne Teyssandier  
Au menu : truite au fenouil, yaourt ananas et muesli

### 12H55 Le geste en cuisine Réaliser une pâte sablée

### 13H00 Les menus express de Jamie Oliver Repas thaï

24' © Fresh One Productions  
Animé par Jamie Oliver  
Au menu : salade de jolis rubans de concombre, curry thaï rouge, crevettes grillées, papaye et banane, jus de citron vert, yaourt à la grecque et macaron.

### 13H30 Les petites curiosités alimentaires de Louise

13' © Gunsmoke pour Cuisine.tv  
Animé par Louise Denisot  
Velouté de tomates au pop corn au parmesan

Aujourd'hui, c'est le pop corn qui passe sur la table de dissection de Louise. Délicieux, "popé" maison, il sait aussi revêtir une tenue de gala.  
13H45 Velouté de cerfeuil tubéreux aux St Jacques

### 14H00 Carte postale gourmande Les plats d'hiver

27' © Coyote  
Animé par Jean-Luc Petitrenaud

### 14H30 Carinne & vous, saison 2 Christophe Vasseur

### 15H15 Le Magazine de la Cuisine, Saison 2

### 15H30 L'Italie au jour le jour Ah les lasagnes!

### 16H00 Aujourd'hui, je cuisine ! L'orange

### 16H30 Le menu d'Eric La coquille Saint Jacques

### 17H00 Une famille au top Episode 1/3

1h22 © Rosnay International

### 18H35 Les desserts de Benoît Epiphanie

### 19H05 24 Minutes Chrono Pommes farcies au hachis d'agneau

### 19H30 Gontran Cuisine Accommoder les fromages suisses

### 20H00 Les menus express de Jamie Oliver Piri-Piri et tartelettes cremeuses

### 20H30 Cook en Scoot Christophe Pelé, Paris 17ème

### 20H45 Coup de feu en cuisine avec Mark McEwan Soirée d'ouverture

### 21H05 La cuisine des potes Fête d'adieu

### 21H30 La cuisine chinoise en toute simplicité Nouilles et bouchées vapeur

29' © Lion Television Production  
Animé par Ching-He Huang  
Au menu : nouilles Singapour, soupe pékinoise, bouchées vapeur et nems, borchettes d'agneau mariné.

### 22H05 Nigella Express Cuisiner au quotidien

### 22H35 Ma Cuisine Italienne Menu Milan

### 23H00 Le gibier : une histoire culinaire

### 23H55 Le goût de Louis Chaudrée de palourdes et scones chauds au fromage

### 00H20 24 Minutes Chrono Hachis de porc en caillettes

### 00H50 Aujourd'hui, je cuisine ! L'orange

10H00

## NIGELLA EXPRESS

Contre la montre  
29' © Pacific London Production, Pabulum

Animé par Nigella Lawson

Aujourd'hui, Nigella nous propose des recettes réalisables en 10, 20 et 30 minutes : steak minute, curry, pois chiches au cumin et xérès et de coquilles Saint-Jacques au chorizo et en dessert, mousse au chocolat.

Top chrono!



EXCLUSIVITÉ

12H05

**24 MINUTES CHRONO**

Hérion de bœuf aux amandes

27' © Cuisine.tv

Animé par Laurent Mariotte

«Il a beau être un homme, il a plus d'une astuce dans son cabas !» Laurent Mariotte relève le défi de réaliser des recettes en 24 minutes chrono, où gain de temps rime avec équilibre et créativité. Décontracté dans sa cuisine, il fait tout «comme à la maison».

Pour notre animateur, la cuisine est avant tout affaire de plaisir et d'organisation...

Au menu : hérion de bœuf aux amandes, bonbons de légumes caramélisés

**EXCLUSIVITÉ****08H30 Aujourd'hui, je cuisine !****Le nouvel an russe****09H00 Le menu d'Eric****La poularde**

28' © Cuisine.tv

Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini  
Au menu : Pavlova, blinis sucrés et leurs accompagnements.**09H35 Les desserts de Benoît****Desserts de Russie**

26' © Cuisine.tv

Animé par Benoît Molin  
Au menu : Pavlova, blinis sucrés et leurs accompagnements.**10H05 La cuisine de Nigella****Vite, j'ai faim !**

29' © Pacific Production

Animé par Nigella Lawson  
Au menu : agneau au porto, gnocchis au four, diplomate à l'orange et aux mûres.**10H35 Le goût de Louis****Flanc de porc braisé lentement, purée et jus épicé**

23' © Trinome Inc

Animé par Louis-François Marcotte  
Louis cuisine une partie peu commune du porc.**11H00 Ma Cuisine Italienne****Gnocchi**

25' © Cuisine.tv

Animé par Alba Pezone  
Au menu : gnocchi au beurre de sauge, gnocchi aux cèpes et aux myrtilles, crème sabayon au café.**11H30 1001 desserts pas à pas****Les tuiles**

26' © Cuisine.tv

Animé par Benoît Molin  
Au menu : Les tuiles dentelles et les tuiles dentelles café-chocolat**11H55 La recette de Guy Martin****Brie de Meaux et pomme Granny Smith en fine chapelure croustillante**

5' © Miss Luna Films

Animé par Guy Martin

**12H05 24 Minutes Chrono****Hérion de bœuf aux amandes**

27' © Cuisine.tv

(voir encadré)

**12H35 Aujourd'hui, je cuisine !****Cuisiner à la vapeur**

23' © LMDB Productions

Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier  
Au menu : Filets de poulet aux poireaux, basilic et endives, filets de sole au chou vert.**12H55 Le geste en cuisine****Foncer un moule à tarte****13H00 Les menus express de Jamie Oliver****Rôti de bœuf aux herbes sur lit de raifort**

24' © Fresh One Productions

Animé par Jamie Oliver  
Au menu : filet de bœuf aux herbes, pommes de terre, carottes glacées, salade de cresson au citron, Yorkshire pudding.**13H30 Yumissimo****Salade pommes à la citrouille grillée**

8' © KM

Animé par Louise Denisot

**13H40 La recette de Guy Martin****Jambon de Bayonne à la tomme et céleri branche, parfumé au cumin****NOUVEAUTÉ****NOUVEAUTÉ****14H00 Carte postale gourmande****Reims**

26' © Coyote

Animé par Jean-Luc Petitrenaud

**14H30 Les Noël de Nigella****Mon Noël anglais****15H00 L'extraordinaire tour du monde de M. Smith****Botswana : le camp des éléphant****15H30 Le goût de Louis****Saisie de thon rouge, Vichyssoise froide...****16H00 Aujourd'hui, je cuisine !****Bouchées et sucettes en fête****16H30 Le menu d'Eric****Les fruits exotiques****17H00 Coup de feu en cuisine avec****Mark McEwan****Risque de tempête**

21' © General Purpose Pictures Inc

Louis, un ami de Mark, organise une fête pour ses

meilleurs clients. 80 de ses gros clients sont invités pour un cocktail et un dîner dans le jardin...

**17H30 La cuisine des potes****Enterrement de vie de jeune fille**

23' © Fresh One Productions

Au menu : gâteaux au crabe, steak à la New-Yorkaise, cupcakes à la banane et au sirop d'érable.

**18H00 Les défis de Sophie****Menu pas cher****18H15 Je cuisine facile avec Sophie****Menu détox****NOUVEAUTÉ****18H30 Côté Cuisine Sud****Jean-Marie Gautier : Duo de sole et crabe,****crème de crevette****19H00 24 Minutes Chrono, Saison 5****Grand Chef : Histoire de légumes avec****Alain Passard****INÉDIT****19H30 Ma Cuisine Japonaise****Menu tatakis****20H00 Les menus express de Jamie Oliver****Repas thaï****20H30 Sur le pouce****Paye ta sucette****20H45 Sur Commande****A la découverte de Hong Kong****21H05 A l'école de cuisine****21H30 Coquillettes & Compagnie****P'tit brunch****22H00 L'Italie au jour le jour****Soupes et ragoûts****22H30 L'extraordinaire tour du monde de M. Smith****Suède : l'Hôtel de glace****23H00 Une famille au top****Episode 1****00H30 24 Minutes Chrono, Saison 5****Menu à petit prix : Menu à moins de 10 euros 1****08H30 Aujourd'hui, je cuisine !****Mes recettes détox****09H00 Une recette pour deux : les****soufflés****Soufflés glacés**

26' © Cuisine.tv

Animé par Benoît Molin et Antonella Latus  
Au menu : Soufflé glacé crabe tomate et son caramel de tomates, soufflé glacé à la pomme et mini financiers aux éclats de pralin.**09H30 Ma Cuisine Italienne****Menu Milan**

25' © Cuisine.tv

Animé par Alba Pezone  
Au menu : Ossobuco in salsa gremolata, risotto milanese, spuma all'Amaretto petali alla mandorla amara.**10H00 Nigella****Cuisine réconfortante**

24' © Channel 4

Animé par Nigella Lawson  
Au menu : purée de pomme de terre, beignets de poisson, risotto, soupe de poulet et l'incontournable gâteau au chocolat...**10H30 L'Italie au jour le jour****Antipasti**

21' © Foodnetwork

Animé par Giada de Laurentiis  
Pour une soirée réussie Giada prépare les petits plats à l'avance.**11H00 Les défis de Sophie****Grève des courses !**

11' © Cuisine.tv

Animé par Sophie Menut  
Au menu : Crème de maïs au crabe, soufflé aux trois fromages, trifle aux fruits de saison.**11H15 Je cuisine facile avec Sophie****100 % régressif****NOUVEAUTÉ**

13' © Cuisine.tv

Animé par Sophie Menut  
Au menu : œufs cocotte, gratin de pâtes au jambon à ma façon, fondant aux pommes.**11H30 Coquillettes & Compagnie****Savez-vous planquer les choux ?**

25' © Cuisine.tv

Animé par Antonella Latus  
Au menu : Choux vert surprise, samoussa aux choux de Bruxelles, des profiterolles.**11H55 La recette de Guy Martin****Jambon de Bayonne à la tomme et céleri****branche, parfumé au cumin**

5' © Miss Luna Films

Animé par Guy Martin

**12H05 24 Minutes Chrono****Grand froid**

26' © Cuisine.tv

Animé par Laurent Mariotte  
Au menu : côtes d'agneau grillées, confiture de poivrons et gratin d'épinards**12H30 Carinne & vous, saison 2****Christophe Vasseur****INÉDIT****13H15 Le Magazine de la Cuisine,****Saison 2****INÉDIT****13H30 Les petites curiosités alimentaires de Louise**

13' © Gunsmoke pour Cuisine.tv

Animé par Louise Denisot

**Galettes d'amaranthe et betterave**

Louise propose de découvrir d'étonnants petits grains de folie : les graines d'amaranthe.

**13H45 Tarte amandine aux jujubes****14H00 La cuisine des grand-mères****NOUVEAUTÉ****L'estouffade de joue de taureau de Brigitte****14H10 La Pintade à l'Aigre doux et le****gâteau au chocolat de Mame.****14H20 La rougaille de saucisse et le zam-****brocal de Nuti****14H30 L'Italie au jour le jour****Soupes et ragoûts****15H00 Gontran Cuisine****Accommoder les fromages suisses****15H30 Le goût de Louis****Flanc de porc braisé lentement, purée et****jus épicé****16H00 Aujourd'hui, je cuisine !****Le plateau de fruits de mer****16H30 Le menu d'Eric****Les légumes oubliés**

17H00

**SUR COMMANDE**

La cuisine japonaise en toute simplicité

20' © Henry Less Productions

Animé par Guy et Michael Rubino

Les frères Rubino ont décidé de transformer une partie de leur restaurant en un coin «sushi-sashimi». Ils font appel à un décorateur-scénographe qui a pour mission d'en faire un lieu décontracté pour honorer la cuisine japonaise en toute simplicité.

Au menu : Sashimis, galette à l'okara, flan au thé vert et au tofu, beignets d'asperges blanches et vertes.

**EXCLUSIVITÉ**

10H35

**LE GOÛT DE LOUIS**Ris de veau à la réglisse, purée de courge...  
26' © Maison fondée en 2010 pour Cuisine.tv

Animé par Louis-François Marcotte

Louis nous apprend à cuisiner les ris de veau, ces fameux abats crémeux et goûteux qu'on a parfois peur de manipuler, avec une sauce à la réglisse et une écrasée de courges pour accompagner le tout.

Louis nous emmène visiter une coopérative qui propose des paniers de légumes biologiques.

**EXCLUSIVITÉ****08H30 Aujourd'hui, je cuisine !**  
Cuisiner à la vapeur**09H00 Le menu d'Eric****Le saumon**  
27' © Cuisine.tv  
Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini  
Au menu : Saumon aux pommes de terre, beurre d'aneth, saumon rôti à la tapenade, sauce vierge.**09H30 Je cuisine facile avec Sophie**  
Menu detox **NOUVEAUTÉ****09H45 Les défis de Sophie**  
Menu pas cher**10H00 The naked chef****Le déménagement**  
29' © BBC  
Animé par Jamie Oliver  
Jamie et sa petite amie déménagent. Jamie prépare des sandwiches au steak et une salade de pâtes...**10H35 Le goût de Louis**  
Ris de veau à la réglisse, purée de courge...  
23' © Trinome Inc  
Animé par Louis-François Marcotte  
(voir encadré)**11H00 Cuisine en Campagne**  
Le poulet vallée d'Auge**11H30 Une recette pour deux : les soufflés** **NOUVEAUTÉ**  
Soufflés aux épices**11H55 La recette de Guy Martin**  
Beurre de baratte à tartiner aux éclats de chocolat et Beurre de baratte au citron au sel **NOUVEAUTÉ****12H05 24 Minutes Chrono, Saison 5**  
Association de bienfaiteurs (n°3) **INÉDIT**  
26' © Maison fondée en 2010 pour Cuisine.tv**12H30 Aujourd'hui, je cuisine !**  
Menu tout en mousse25' © LMDB Productions  
Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier  
Au menu : légumes et mousses de chèvre, mousse d'abricots à la compotée de rhubarbe**13H00 Le geste en cuisine** **NOUVEAUTÉ**  
Pocher un œuf3' © Gunsmoke pour Cuisine.tv  
Animé par Eric Léautey**13H00 Les menus express de Jamie Oliver****Tourte à la Grecque**  
24' © Fresh One Productions  
Animé par Jamie Oliver  
Au menu : Tourte grecque, salade de tomates vinaigrette au basilic, salade de concombre, olives et piment, boules de glace à la vanille roulées dans un mélange croustillant de café, chocolat et noisette**13H30 Les petites curiosités alimentaires de Louise**14' © Gunsmoke pour Cuisine.tv  
Animé par Louise Denisot  
**Gâteau à la banane et rochers chocolat**  
Louise vous propose un gâteau étonnant avec de la banane et des rochers chocolat !  
**13H45 Velouté de tomates au pop corn au parmesan****14H00 Carte postale gourmande**  
Sens avec Gauthier Pajona25' © Coyote  
Animé par Jean-Luc Petitrenaud**14H30 L'Italie au jour le jour**  
Apéritif dînatoire**15H00 Ma Cuisine Japonaise**  
Menu kakuni26' © Cuisine.tv  
Animé par Kaori Endo  
Au menu : Shiroaé de cresson, kakuni de porc, glaçons de fruits au sucre wasanbon**15H30 Le goût de Louis**  
La vraie Bolognaise et la vraie salade César**16H00 Aujourd'hui, je cuisine !**  
Mes recettes detox**16H30 Le menu d'Eric**  
La poularde**17H00 Jamie's Ministry of Food**  
Les gros bras de Rotherham  
49' © Fresh One Productions  
Animé par Jamie Oliver

Les élèves de Jamie peinent à transmettre leur savoir à leurs amis et c'est tout le projet qui est mis en péril...

**18H00 L'Italie au jour le jour**  
Recettes siciliennes aux fruits de mer**18H30 Une recette pour deux : les soufflés** **NOUVEAUTÉ**  
Soufflés glacés**19H00 24 Minutes Chrono**  
Grand froid**19H30 Nigella**  
Cuisine réconfortante**20H00 Les menus express de Jamie Oliver****Rôti de bœuf aux herbes sur lit de raifort****20H30 Cook en Scoot**  
Christophe Cosme, Blois**20H45 Carte postale gourmande**  
26' © Coyote  
Animé par Jean-Luc Petitrenaud**Alsace 1/4**  
Aujourd'hui, André Fuster nous fait découvrir son domaine viticole, de la récolte à la fabrication. Un repas est d'ailleurs organisé pour fêter la fin des vendanges...**21H10 Alsace 2/4**  
**21H35 Alsace 3/4**  
**22H05 Alsace 4/4****22H35 Une recette pour deux : les soufflés** **NOUVEAUTÉ**  
Soufflés au chocolat**23H00 Sur Commande**  
A la découverte de Hong Kong  
**23H20 A l'école de cuisine****23H45 Les tartines de Gontran**  
Pains briochés russes**00H15 24 Minutes Chrono, Saison 5**  
Association de bienfaiteurs 1**00H45 Aujourd'hui, je cuisine !**  
L'art d'accueillir les restos :  
parmentiers**08H30 Aujourd'hui, je cuisine !**  
Menu tout en mousse**09H00 Le menu d'Eric****Les poires**  
27' © Cuisine.tv  
Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini  
Au menu : Poires rôties au banyuls, oranges confites, poirat.**09H30 Côté Cuisine Sud**  
Thierry Verrat : Tournedos de lapin aux carottes givrées20' © France 3 Méditerranée  
Animé par Carine Aigon**10H00 Ma Cuisine Italienne**  
Gnocchi**10H30 Le goût de Louis****Trilogie de betteraves**  
23' © Trinome Inc  
Animé par Louis-François Marcotte  
Au menu : raviole, Bortsh et carpaccio.**11H00 24 Minutes Chrono, Saison 5**  
Menu d'ailleurs : l'Inde avec Beena Paradin**11H30 Nigella**  
Cuisine réconfortante**11H55 La recette de Guy Martin**  
Brie de Meaux et pomme Granny Smith en fine chapelure croustillante **NOUVEAUTÉ****12H05 24 Minutes Chrono****Cordon bleu**  
27' © Cuisine.tv  
Animé par Laurent Mariotte  
Au menu : cordon bleu et son mélange carottes, petits pois, épinards.**12H30 Aujourd'hui, je cuisine !**  
Echappée gourmande à Lyon24' © LMDB Productions  
Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier  
Au menu : Poularde gauloise blanche rôti gratin de cardon, bugnes lyonnaises**12H55 Le geste en cuisine** **NOUVEAUTÉ****Monder des tomates**  
3' © Gunsmoke pour Cuisine.tv  
Animé par Eric Léautey

20H30

**SUR LE POUCE**Rillettes de la mer  
9' © Cuisine.tv

Animé par Thomas Clouet

Rillettes ça rime avec salopette, coquille, pâquerette, côtelette, braquette... mais dans les faits ça rime surtout avec apéro !

Vos amis débarquent dans moins de 15 minutes, juste le temps qu'il vous faut pour réaliser des recettes « Sur le Pouce » qui en jettent !

Au menu : rillettes aux deux saumons, rillettes de sardines au pastis, rillettes de thon au poivron sauce américaine.

**13H00 Les menus express de Jamie Oliver****Des pâtes à la sauce al ragù**  
24' © Fresh One Productions  
Animé par Jamie Oliver  
Au menu : Penne al ragù, salade croquante sauce au citron, tartelettes aux amandes et à la confiture de framboise, quartiers d'orange et crème fraîche**13H30 Yumissimo**  
Gâteau au brocciu et aux figues sèches**13H40 La recette de Guy Martin**  
Beurre de baratte à tartiner aux éclats de chocolat et Beurre de baratte au citron au sel **NOUVEAUTÉ****14H05 Carte postale gourmande****Nancy**  
25' © Coyote  
Animé par Jean-Luc Petitrenaud**14H30 1001 desserts pas à pas**  
Les tuiles**15H00 Nigella Express**  
Contre la montre**15H30 Le goût de Louis**  
Ris de veau à la réglisse, purée de courge...**16H00 Aujourd'hui, je cuisine !**  
Cuisiner à la vapeur**16H30 Côté Cuisine Sud**  
Philippe Lafargue : Poitrine de palombe flambée au capucin**17H00 Gordon Ramsay : la guerre des restos****Deuxième demi-finale**  
48' © Optomen Television  
Animé par Gordon Ramsay  
Pour cette demi-finale, trois grands restaurants sont au coude à coude : Le Pheasant, meilleur resto anglais, le Simply Thai, meilleur restaurant de quartier thaï, et le restaurant grec Retsina, qui a gagné dans la catégorie "Le reste du Monde".**18H00 Les petites curiosités alimentaires de Louise****Velouté de tomates au pop corn au parmesan****18H15 Velouté de cerfeuil tubéreux aux St Jacques****18H30 Cuisine en Campagne**  
La poule au pot**19H00 24 Minutes Chrono, Saison 5**  
Association de bienfaiteurs (n°3) **INÉDIT****19H30 L'extraordinaire tour du monde de M. Smith****Pays de Galles, retour aux sources**  
22' © Ocean Production  
La péninsule de Gower au Pays de Galles est l'endroit idéal pour retrouver les racines culinaires de Michael.**20H00 Les menus express de Jamie Oliver****Tourte à la grecque****20H30 Sur le pouce****Rillettes de la mer** **INÉDIT**  
9' © Cuisine.tv  
(voir encadré)**20H40 Jamie's Ministry of Food**  
Les gros bras de Rotherham**21H30 Gontran Cuisine**  
Dépression gourmande**22H00 The naked chef**  
Le déménagement**22H30 L'Italie au jour le jour**  
Apéritif dînatoire**23H00 Coup de feu en cuisine avec Mark McEwan**  
Risque de tempête**23H20 La cuisine des potes**  
Enterrement de vie de jeune fille**23H45 Gontran Cuisine**  
Agapes australes**00H15 Cuisine en Campagne**  
Le poulet vallée d'Auge**00H45 Carte postale gourmande**  
Au bras de Guy Martin**INÉDIT - CRÉATION ORIGINALE 2011**

LA SEMAINE PROCHAINE

CUISINE.TV

SEMAINE

03

DU 14

AU 20/01/2012



EXCLUSIVITÉ 2012

*Les programmes*

L'ITALIE  
AU JOUR  
LE JOUR

COMMUNICATION / PRESSE

**CUISINE.TV**

15 rue Barbette - 75003 Paris  
Tél. : +33 (0)1 55 37 68 68  
Fax : +33 (0)1 55 37 68 69  
presse@cuisine.tv

**Responsable de la Communication**

**Clarisse Fort-Hallereau**

Tél. : +33 (0)1 71 35 20 69  
Clarisse.FORTHALLEREAU@canal-plus.com

**Attachée de Presse**

**Elisabeth Lebout**

Tél. : +33 (0)1 71 35 24 70  
Elisabeth.LEBOUT@canal-plus.com