

CUISINE.TV

SEMAINE

03

DU 14

AU 20/01/2012



EXCLUSIVITÉ 2012

Les programmes

L'ITALIE
AU JOUR LE
JOUR



EXCLUSIVITÉ 2012

L'ITALIE
AU JOUR
LE JOUR

Les programmes

11H00
lundi 16 janvier
21' © Foodnetwork

Les Italiens excellent dans l'art de transformer de simples ingrédients du quotidien en plats rapides, sains et savoureux. Giada De Laurentiis est une Italienne au caractère bien trempé et à l'allure digne de Sophia Lauren. Fille du très célèbre producteur Dino Di Laurentiis («Barbarella», «King Kong», «Flash Gordon», «Ragtime», «Hannibal»), elle se repenche avec énergie sur son héritage culinaire et revisite les recettes maison qui lui étaient si familières.

Elle propose avec audace toute une série de recettes pour assurer un dîner entre amis pendant la semaine, un repas où les convives sont mis à contribution ou encore un dîner en amoureux.

Giada possède assurément du charisme et son talent l'a conduit quelques années plus tôt à travailler en tant que chef dans les plus célèbres restaurants italiens de Los Angeles. Avec elle, préparer des recettes italiennes semble facile... et ça l'est véritablement !

Cette semaine, Giada se penche sur les pâtes. Les pâtes ? On en mangerait à chaque repas ! Et c'est bien là le problème ! Pour limiter les excès, Giada nous propose des versions allégées, particulièrement savoureuses : spaghettini à la sauce froide, orrecchiette à la saucisse de dinde et aux brocolis et penne sauce vodka.

samedi 14 janvier

08H30 Aujourd'hui, je cuisine !
Mes recettes detox

09H00 Les desserts de Benoît
Epiphanie

09H30 Une recette pour deux : les soufflés **NOUVEAUTÉ**
Soufflés glacés

10H00 The naked chef
Le démenagement

10H30 La cuisine des grand-mères **NOUVEAUTÉ**
10' © NPA Productions

La Pintade à l'Aigre doux et le gâteau au chocolat de Mame. NOUVEAUTÉ
Le réalisateur Raphaël Audaire nous propose un road-trip à travers le temps. Parce qu'on a tous dans le cœur une petite grand-mère et les souvenirs de son plat fétiche.

10H40 L'estouffade de joue de taureau de Brigitte

10H50 Le gratin dauphinois et le sauté de veau de mamie Framboise

11H00 Carte postale gourmande
Les plats d'hiver

27' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud

11H30 L'épicerie fine de Guy Martin
Beurre de baratte à tartiner aux éclats de chocolat et Beurre de baratte au citron au sel **NOUVEAUTÉ**

26' © Miss Luna Films
Animé 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'.

12H00 Les défis de Sophie
Grève des courses !

12H15 Je cuisine facile avec Sophie
100 % régressif **NOUVEAUTÉ**

12H30 Cuisine en Campagne
La poule au pot

13H00 Carinne & vous, saison 2

Clémence Bringtown **INÉDIT**
38' © Victorimage pour Cuisine.tv
Animé par Carinne Teyssandier
(voir encadré)

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 Ma Cuisine Italienne
Menu Milan

14H30 Nigella
Cuisine réconfortante

15H00 Jamie's Kitchen : le défi australien
Félicitations

16H00 Aujourd'hui, je cuisine !
L'Epiphanie

16H30 24 Minutes Chrono, Saison 5
Association de bienfaiteurs (n°3) **INÉDIT**

17H00 Nigella Express
Contre la montre

17H30 Le menu d'Eric
Le saumon

18H00 Le goût de Louis
Ris de veau à la réglisse, purée de courge...

18H30 Les tartines de Gontran
Pains du monde, pains indiens

19H00 L'Italie au jour le jour
Soupes et ragoûts

19H30 Gontran Cuisine
Accommoder les fromages suisses

20H00 Les petites curiosités alimentaires de Louise
Gâteau à la banane et rochers chocolat

20H15 Sur le pouce, Saison 2

Le goût des enfants **INÉDIT**
10' © Cuisine.tv
Animé par Thomas Clouet
Au menu : Mini steaks à cheval, mikados à la chapelure de jambon blanc, sandwichs de gâteaux et whoopies

20H30 Gordon Ramsay : la guerre des restos

Deuxième demi-finale
48' © Optomen Television
Animé par Gordon Ramsay
Pour la demi-finale du jour, trois grands restaurants sont au coude à coude, et Gordon en choisira seulement un pour la finale : Le Pheasant, qui a remporté le prix du meilleur resto anglais, le meilleur restaurant de quartier thaï, le Simply Thai, et le restaurant grec Retsina, qui a gagné dans la catégorie "Le reste du Monde". Gordon a fixé trois défis extrêmes pour ces trois restaurants qui devront repousser leurs limites.

21H30 Une famille au top **NOUVEAUTÉ**
Episode 1

23H05 Carinne & vous, saison 2
Blandine Vié

23H50 Mixeur
Bretillot
Présenté par Louise Denisot

00H15 24 Minutes Chrono, Saison 5
Grand Chef : Histoire de légumes avec Alain Passard

00H45 Carte postale gourmande
Sens avec Gauthier Pajona

13H00
CARINNE & VOUS, SAISON 2
Clémence Bringtown
38' © Victorimage pour Cuisine.tv

Présenté par Carinne Teyssandier

Carinne reçoit cette semaine Clémence Bringtown. Plus connue comme chanteuse de la Compagnie Créole, découvrez Clémence en cuisine où elle vous a concocté un plat des plus originaux : feuilleté de banane jaune au foie gras poêlé. Des saveurs et du soleil des Antilles pour bien débiter l'année.

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.



INÉDIT - CRÉATION ORIGINALE 2012

13H00

**LE MAGAZINE DE LA CUISINE,
SAISON 2**Best of n° 9
26' © Eden pour Cuisine.tv

Animé par Justine Fraïoli

Tout ce que vous devez savoir sur l'actualité culinaire est dans « Le Magazine de la Cuisine ». Cette saison, la pétillante Justine Fraïoli vous emmène pour un tour d'horizon des infos incontournables de la semaine.

**NOUVEAUTÉ - CRÉATION ORIGINALE 2012****08H30 Aujourd'hui, je cuisine !
L'Épiphanie****09H00 Les tartines de Gontran
Pains du Moyen-Âge**

22' © Cuisine.tv
Animé par Gontran Cherrier
Oyé Oyé ! Aujourd'hui Gontran nous propose un voyage dans le temps via le Moyen Âge. Une époque où les assiettes n'existaient pas et étaient remplacées par du pain ; ce qui ne pouvait qu'inspirer notre virtuose de la boulange. Gontran façonnera tout d'abord un pain brié, classique des tables moyenâgeuses. Il nous fera découvrir les fameux échaudés que l'on trouvait à tous les coins de rue. Enfin, il nous concoctera un apéro de seigneur : l'hypocras. Autant de spécialités qui méritent bien d'être remises au goût du jour.

**09H30 L'Italie au jour le jour
Antipasti****10H00 Une recette pour deux : les
soufflés NOUVEAUTÉ**
Soufflés aux épices**10H30 Le goût de Louis
Cuisses de lapin à la moutarde et embeuré
de chou****11H00 Carte postale gourmande
Reims**26' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud**11H30 Les desserts de Benoît
Desserts de Russie****12H00 24 Minutes Chrono, Saison 5
Grand Chef : Histoire de légumes avec
Alain Passard****12H30 Gontran Cuisine
Tendance boulette****13H00 Le Magazine de la Cuisine,
Saison 2**Best of 9 **INÉDIT**
26' © Eden pour Cuisine.tv
Animé par Justine Fraïoli
(voir encadré)**13H30 Cuisine en Campagne
Le poulet vallée d'Auge****14H00 Côté Cuisine Sud
Thierry Verrat : Tournedos de lapin aux
carottes givrées****14H30 L'Italie au jour le jour
Apéritif dinatoire****15H00 Nadia Santini, entre tradition
et modernité**

52' © La Huit Production, Cuisine.tv
Paul Lacoste fait le portrait de la chef italienne, Nadia Santini. Dans ce film, il est question de tradition, d'héritage, d'histoire. Pourtant, il ne faut pas s'y tromper, c'est bien de la cuisine de Nadia dont il s'agit. Cette cuisine s'abrite souvent derrière la tradition (qu'elle revivifie sans cesse), mais son absolue sincérité la fait rayonner de l'orgueil des modestes. Depuis Dal Pescatore, à Canneto sull'Oglio, Nadia observe le monde et comme il va, et la «connaissance», comme la Nonna Bruna appelle cette tradition, entre ses mains, devient épure de la modernité. Une autre façon d'inventer la cuisine

**16H00 Aujourd'hui, je cuisine !
Mes recettes détox****16H30 1001 desserts pas à pas
Les tuiles****17H00 Sur Commande
La cuisine japonaise en toute simplicité
17H30 Champagne s'il vous plait****18H00 Le goût de Louis
Chaudrée de palourdes et scones chauds
au fromage****18H30 Les Menus express de Jamie
Oliver, Saison 2
Saumon fumé et beurre maison **INÉDIT******19H00 Ma Cuisine Italienne
Gnocchi****19H30 Ma Cuisine Japonaise
Menu kakuni****20H00 Les défis de Sophie
Menu pas cher****20H15 Je cuisine facile avec Sophie
Menu détox **NOUVEAUTÉ******20H30 Carinne & vous, saison 2
Clémence Bringtown **INÉDIT******21H15 Le Magazine de la Cuisine,
Saison 2 **INÉDIT******21H30 La cuisine chinoise en toute
simplicité**

Cuisine sichuanaise épicée
29' © Lion Television Production
Animé par Ching-He Huang
Ching cuisine pour les pompiers du Nord Ouest de l'Angleterre et montre au cuisinier de la caserne, Robbie Birtwhistle, comment cuisiner pour nourrir toute la brigade entre deux alertes et avec un budget imparti. En rendant visite à un producteur à Lancashire, Richard Alker, elle est surprise d'apprendre les difficultés de celui-ci pour vendre son piment dans la région et qu'une partie de sa récolte finit à la poubelle. Elle décide de lui donner un coup de main et s'installe au Marché Chorley pour cuisiner avec les produits de Richard. Au menu : bœuf à l'orange, salade composée avec concombres, lardons et piments, porc aux épices, crevettes aux épices.

**22H00 Nigella
Cuisine pour femme active****22H30 Le Magazine de la Cuisine,
Saison 2
Best of 9 **INÉDIT******23H00 Jamie's Ministry of Food
Les gros bras de Rotherham****23H50 Le goût de Louis
Saisie de thon rouge, Vichyssoise froide...****00H15 24 Minutes Chrono
Hérisson de bœuf aux amandes****00H45 Carte postale gourmande
Nancy****08H30 Aujourd'hui, je cuisine !
L'orange****09H00 Le menu d'Eric
Les choux**26' © Cuisine.tv
Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini
Au menu : Chou fleur au gratin, chou rouge aux marrons et aux pommes.**09H30 Cuisine en Campagne
La pomme de terre**25' © Cuisine.tv
Animé par Laurent Mariotte
Au menu : gratin cauphinois, pommes cauphines, pommes Darphins.**10H00 Nigella Express
Italie presto**29' © Pacific London Production, Pabulum
Animé par Nigella Lawson
Au menu : linguini aux champignons, à l'ail et au citron, poulet alla cacciatore, côtes d'agneau à la calabraise et sabayon à l'amareto.**10H30 Le goût de Louis
Veau et escargot à la crème**23' © Trinome Inc
Animé par Louis-François Marcotte
Louis propose une recette alléchante alliant ces deux produits...fascinants.**11H00 L'Italie au jour le jour
Des pâtes version light**21' © Foodnetwork
Animé par Giada de Laurentiis
(voir page 2)**11H30 Les tartines de Gontran
Pains du Moyen-Âge****11H55 La recette de Guy Martin
Fricassée de poulet jaune à la coco et
citronnelle **NOUVEAUTÉ****5' © Miss Luna Films
Animé par Guy Martin**12H00 24 Minutes Chrono, Saison 5
Retour du marché : Hiver **NOUVEAUTÉ****26' © Maison fondée en 2010 pour Cuisine.tv
Animé par Laurent Mariotte
Les nouveaux défis de Laurent Mariotte !

17H00

UNE FAMILLE AU TOPEpisode 2/3
1h35' © Studio 120

C'est un concept plein d'énergie positive que diffuse la chaîne : «Une famille au Top» permet aux membres d'une famille belge de reprendre en main son quotidien. Pour les y aider, Valérie Kahl rassemble autour d'eux une équipe composée d'un coach sportif, d'une nutritionniste, d'un chef cuisinier, d'un coach mental et de professionnels de la santé et du bien-être. Tous unissent leur savoir-faire et leurs compétences pour redonner la pêche à cette famille qui a laissé les mauvaises habitudes prendre le pas. Valérie Kahl leur donne dix jours pour transformer la vie de cette courageuse famille. Parents comme enfants doivent faire la preuve de leur volonté à changer de vie. Les tentations, malgré les aveux de faiblesse, ne doivent pas les détourner de leur objectif.

**NOUVEAUTÉ 2012****12H30 Aujourd'hui, je cuisine !
Simplissime les terrines**25' © LMDB Productions
Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier
Au menu : terrine de carottes au cumin, terrine de crêpes à l'orange.**12H55 Le geste en cuisine **NOUVEAUTÉ******Réaliser un roux**
4' © Gunsmoke pour Cuisine.tv
Animé par Eric Léautey**13H00 Les menus express de Jamie
Oliver****Escapade aux Indes entre amis**
24' © Fresh One Productions
Animé par Jamie Oliver
Au menu : curry végétarien à la doubeurre et au chou-fleur, chapattis au curcuma, salade de carottes râpées, riz basmati parfumé aux clous de girofle, citrons en pickles express, poppadoms.**13H30 Les petites curiosités alimen-
taires de Louise**12' © Gunsmoke pour Cuisine.tv
Animé par Louise Denisot
Rôti de porc aigre doux au nougat
Voilà un produit dont on pourrait se dire qu'il se suffit à lui-même : le nougat.**13H40 Scones à la confiture de baies de
goji****14H00 Carte postale gourmande****Paris- Bistrots**
26' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud**14H30 Carinne & vous, saison 2****Clémence Bringtown **INÉDIT******15H15 Le Magazine de la Cuisine,
Saison 2 **INÉDIT******15H30 L'Italie au jour le jour
Soupes et ragoûts****16H00 Aujourd'hui, je cuisine !
Menu tout en mousse****16H30 Le menu d'Eric
Le saumon**

11H55

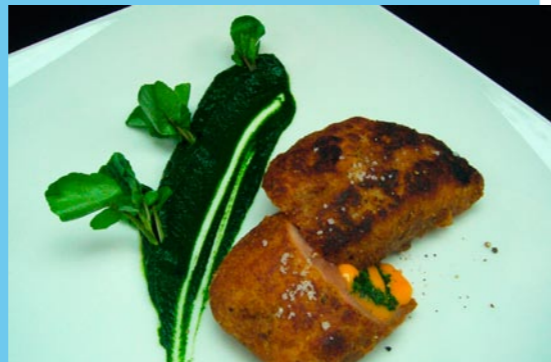
LA RECETTE DE GUY MARTIN

Cresson de l'Essonne dans une escalope de veau panée au pain d'épices
5' © Miss Luna Film

Animé par Guy Martin

La recette à partir d'un produit de terroir exclusive à CUISINE TV.

Cette semaine : mise en valeur du Cresson de l'Essonne.

**NOUVEAUTÉ EXCLUSIVE 2012****08H30 Aujourd'hui, je cuisine !**
Echappée gourmande à Lyon**09H00 Le menu d'Eric**
Le canard

26' © Cuisine.tv
Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini
Au menu : canard poché rôti aux fruits secs et poires, cous de canard farcis et confits.

09H30 Les desserts de Benoît
Dessert léger

26' © Cuisine.tv
Animé par Benoît Molin
Au menu : gâteau pom pom, soufflé clémentine et mousse au café.

10H00 La cuisine de Nigella
Tout m'inspire

28' © Pacific Productions
Animé par Nigella Lawson
Au menu : Tarte sauterelle, poulet aux croûtons, encornets à la Coréenne, spaghetti à la marmite.

10H30 Le goût de Louis
Faux-filet de bœuf rôti, purée et persillade...

23' © Trinome Inc
Animé par Louis-François Marcotte

11H00 Ma Cuisine Italienne
Menu Toscane

26' © Cuisine.tv
Animé par Alba Pezone

11H30 1001 desserts pas à pas
Mont blanc

26' © Cuisine.tv
Animé par Benoît Molin
Dans un cours particulier, Benoît reçoit une téléspectatrice, Angélique, et nous dévoile toutes ses astuces pour réaliser un Mont Blanc réussi.

11H55 La recette de Guy Martin
Cresson de l'Essonne dans une escalope de veau panée au pain d'épices

5' © Miss Luna Films
Animé par Guy Martin
(voir encadré)

12H00 24 Minutes Chrono
Foie de veau à l'ananas et vanille

26' © Cuisine.tv
Animé par Laurent Mariotte

12H30 Aujourd'hui, je cuisine !
La cuisine du placard

24' © LMDB Productions
Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier
Au menu : cake de poisson, pain perdu au rhum et pommes caramélisées.

12H55 Le geste en cuisine
Réaliser une béchamel**13H00 Les menus express de Jamie Oliver**
Filets de canard, salade de grenade et riz au lait

24' © Fresh One Productions
Animé par Jamie Oliver
Au menu : canard épicé croustillant, salade de mâche, riz au lait, compote de fruits.

13H30 Yumissimo
Saltimbocca de sardines

8' © KM
Animé par Louise Denisot

13H40 La recette de Guy Martin
Brie de Meaux et pomme Granny Smith en fine chapelure croustillante

NOUVEAUTÉ

14H00 Carte postale gourmande
Hautes Pyrénées

26' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud

14H30 Nigella
Cuisine pour femme active**15H00 L'extraordinaire tour du monde de M. Smith**
Pays de Galles, retour aux sources**15H30 Le goût de Louis**
Veau et escargot à la crème**16H00 Aujourd'hui, je cuisine !**
Le nouvel an russe**16H30 Le menu d'Eric**
Les poires**17H00 Coup de feu en cuisine avec Mark McEwan**
Bar mitzvah

21' © General Purpose Pictures Inc

Menu très compliqué en perspective pour les 350 invités à une Bar Mitzvah.. Mark et sa brigade vont-ils relever le défi ?

17H30 La cuisine des potes
Rude boy food

23' © Fresh One Productions
Au menu : Friand à la saucisse, ragoût du chasseur, cocktail de langoustes et chocolat chaud.

18H00 Les défis de Sophie
Grève des courses !**18H15 Je cuisine facile avec Sophie**
100 % régressif**18H30 Côté Cuisine Sud**
Thierry Verrat : Tournedos de lapin aux carottes givrées**19H00 24 Minutes Chrono, Saison 5**
Retour du marché : Hiver**19H30 Ma Cuisine Japonaise**
Menu sans viande**20H00 Les menus express de Jamie Oliver**
Escapade aux Indes entre amis**20H30 Sur le pouce**
Pesto, Amore mio

10' © Cuisine.tv
Animé par Thomas Clouet

20H50 Sur Commande
La cuisine japonaise en toute simplicité**21H30 Coquillettes & Compagnie**
Savez-vous planquer les choux ?**22H00 L'Italie au jour le jour**
Des pâtes version light**22H30 L'extraordinaire tour du monde de M. Smith**
Botswana : le camp des éléphant**23H00 Une famille au top**
Episode 2**00H45 Aujourd'hui, je cuisine !**
Echappée gourmande à Lyon**08H30 Aujourd'hui, je cuisine !**
Simplissime les terrines**09H00 Une recette pour deux : les soufflés**
Soufflés aux herbes aromatiques

26' © Cuisine.tv
Animé par Benoît Molin et Antonella Latus
Au menu : soufflé au parmesan et bouquet d'herbes fraîches, salade aux chips d'herbes, soufflé ananas et coriandre, mousse coco et verveine citron.

09H30 Ma Cuisine Italienne
Gnocchi**10H00 Nigella**
P'tits déj à tout moment

24' © Channel 4
Animé par Nigella Lawson
Nigella propose aux amoureux du petit déjeuner quelques délicieuses recettes pour que ces petits plaisirs ne soient plus réservés aux matins farniente...

10H30 L'Italie au jour le jour
Desserts en folie

21' © Foodnetwork
Animé par Giada de Laurentiis
Au menu : gâteau au chocolat, cookies aux pignons et panna cotta aux fruits rouges.

11H00 Les défis de Sophie
Maroc

12' © Cuisine.tv
Animé par Sophie Menut
Au menu : salade de poivrons, tajine de poulet aux amandes et biscuits à la semoule.

11H15 Je cuisine facile avec Sophie
Les soupes

13' © Cuisine.tv
Animé par Sophie Menut (voir encadré)

11H30 Coquillettes & Compagnie
Les galettes sont cuites

25' © Cuisine.tv
Animé par Antonella Latus
Au menu : galette de lentilles, galette de pomme de terre au comté et poivron, la galette chapati.

11H55 La recette de Guy Martin
Beurre de baratte à tartiner aux éclats de chocolat et beurre de baratte au citron au sel

NOUVEAUTÉ

Animé par Sophie Menut
En entrée, en plat ou en dessert, elle se glisse facilement sur toutes les tables. Mouliné, velouté, consommé ou encore complète, la soupe se dispute nos faveurs. Et durant la saison froide, rien de tel qu'une bonne soupe pour se réchauffer !

Au menu : Soupe à la Marocaine, soupe de fruits au vin doux

12H05 24 Minutes Chrono
Côte de porc à l'ananas

25' © Cuisine.tv
Animé par Laurent Mariotte

12H30 Carinne & vous, saison 2
Clémence Bringtown**13H15 Le Magazine de la Cuisine, Saison 2**
INÉDIT**13H30 Les petites curiosités alimentaires de Louise**
Velouté de tomates au pop corn au parmesan

13H45 Velouté de cerfeuil tubéreux aux Saint-Jacques
14H00 La cuisine des grand-mères
NOUVEAUTÉ
La Pintade à l'aigre doux et le gâteau au chocolat de Mame.
14H10 L'estouffade de joue de taureau de Brigitte
14H20 Le gratin dauphinois et le sauté de veau de mamie Framboise

14H30 L'Italie au jour le jour
Des pâtes version light**15H00 Gontran Cuisine**
Tendance boulette**15H30 Le goût de Louis**
Faux-filet de bœuf rôti, purée et persillade...**16H00 Aujourd'hui, je cuisine !**
L'art d'accommoder les restes : parmentiers**16H30 Le menu d'Eric**
Les choux**17H00 Sur Commande**
19' © Henry Less Productions

Animé par Guy et Michael Rubino
Devenir chef
C'est très difficile de prédire si un apprenti deviendra un grand chef. En revanche, Guy et son frère savent repérer ceux qui ont la bonne attitude.
17H30 Le livre de cuisine des frères Rubino

18H00 Le Magazine de la Cuisine, Saison 2
Best of 9**18H30 Les tartines de Gontran**
Pains du monde, pains indiens**19H00 24 Minutes Chrono**
Foie de veau à l'ananas et vanille**19H30 L'Italie au jour le jour**
Ah les lasagnes!**20H00 La cuisine de Nigella**
Tout m'inspire**20H30 Sur le pouce, Saison 2**
Rillettes de la mer**20H40 Carinne & vous, saison 2**
Jean-Pierre Coffe

35' © Victorimage pour Cuisine.tv
Animé par Carinne Teyssandier
Cette semaine : Carinne reçoit Jean-Pierre Coffe
Au menu : Alicuit

21H30 Mixeur
Bretillot

Présenté par Louise Denisot

22H00 Ma Cuisine Italienne
Menu Toscane**22H30 Nigella**
Cuisine réconfortante**23H00 Gordon Ramsay : la guerre des restos**
Deuxième demi-finale**23H50 Le goût de Louis**
Trilogie de betteraves**00H15 24 Minutes Chrono**
Cordon bleu**00H45 Aujourd'hui, je cuisine !**
L'art d'accommoder les restes : parmentiers

11H15

JE CUISINE FACILE AVEC SOPHIE

Les soupes
13' © Cuisine.tv

Animé par Sophie Menut

En entrée, en plat ou en dessert, elle se glisse facilement sur toutes les tables. Mouliné, velouté, consommé ou encore complète, la soupe se dispute nos faveurs. Et durant la saison froide, rien de tel qu'une bonne soupe pour se réchauffer !

Au menu : Soupe à la Marocaine, soupe de fruits au vin doux

**INÉDIT - CRÉATION ORIGINALE 2012**

12H00

24 MINUTES CHRONO, SAISON 5

Grand Chef

26' © Maison fondée en 2010 pour Cuisine.tv

Animé par Laurent Mariotte

Laurent Mariotte reprend les commandes de l'émission culte « 24 minutes chrono » pour une nouvelle formule totalement relookée. Laurent vous propose des recettes de grands chefs en temps réel.



INÉDIT - CRÉATION ORIGINALE 2012

08H30 Aujourd'hui, je cuisine !
La cuisine du placard

09H00 Le menu d'Eric
Les coquillages

27' © Cuisine.tv
Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini
Au menu : Plateau de fruits de mer, marinière de coquillages.

09H30 Je cuisine facile avec Sophie
100 % régressif **NOUVEAUTÉ**

09H45 Les défis de Sophie
Grève des courses !

10H00 The naked chef
Un bœuf d'enfer

29' © BBC
Animé par Jamie Oliver
Jamie reçoit le chanteur Jamiroquai et l'initie au plaisir de la cuisine. Au menu : rôti de bœuf, tarte au miel et aux pignons et pudding...

10H30 Le goût de Louis
Inspirations d'Asie
23' © Trinome Inc
Animé par Louis-François Marcotte
Au menu : Sashimi de morue, hauts de cuisse marinés, riz blanc jasmín, boisson au gingembre.

11H00 Cuisine en Campagne
La poule au pot

11H30 Une recette pour deux : les soufflés **NOUVEAUTÉ**
Soufflés glacés

11H55 La recette de Guy Martin
Fricassée de poulet jaune à la coco et citronnelle **NOUVEAUTÉ**

12H00 24 Minutes Chrono, Saison 5
Grand Chef **INÉDIT**
26' © Maison fondée en 2010 pour Cuisine.tv
Animé par Laurent Mariotte (voir encadré)

12H30 Aujourd'hui, je cuisine !
Œufs cocotte and Cie
24' © LMD Productions
Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier
Au menu : Œuf cocotte à la crème, œuf cocotte

jambon cru et foie gras, œufs mollet sauce cresson, brioche à l'œuf cocotte.

12H55 Le geste en cuisine **NOUVEAUTÉ**
Préparer une marinade
4' © Gunsmoke pour Cuisine.tv
Animé par Eric Léautey

13H00 Les menus express de Jamie Oliver
Risotto aux champignons
24' © Fresh One Productions
Animé par Jamie Oliver

13H30 Les petites curiosités alimentaires de Louise
13' © Gunsmoke pour Cuisine.tv
Animé par Louise Denisot
Gâteau renversé à l'orange et fenouil confit
Dans la catégorie légumes à manger en dessert, voici le fenouil sous forme de gâteau renversé à l'orange et au fenouil confit.

13H40 Rôti de porc aigre doux au nougat

13H55 Carte postale gourmande
La cuisine de gare
26' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud

14H30 L'Italie au jour le jour
Antipasti

15H00 Ma Cuisine Japonaise
Menu bento
26' © Cuisine.tv
Animé par Kaori Endo

15H30 Le goût de Louis
Trilogie de betteraves

16H00 Aujourd'hui, je cuisine !
Simplissime les terrines

16H30 Le menu d'Eric
Le canard

17H00 Jamie's Ministry of Food
Au cœur des entreprises
48' © Fresh One Productions
Animé par Jamie Oliver
Sa première tournée de profs n'ayant pas eu les résultats escomptés, Jamie veut les envoyer enseigner dans les bureaux et les usines...

18H00 L'Italie au jour le jour
Apéritif dînatoire

18H30 Une recette pour deux : les soufflés **NOUVEAUTÉ**
Soufflés aux herbes aromatiques

19H00 24 Minutes Chrono
Côte de porc à l'ananas

19H30 Nigella
P'tits déj à tout moment

20H00 Les menus express de Jamie Oliver
Filets de canard, salade de grenade et riz au lait

20H30 Cook en Scoot
Chez Bruno Doucet, Paris 14ème

20H45 Carte postale gourmande
26' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud
Brives La Gaillarde
A Paris, Yves Camdeborde prépare un petit en cas à notre animateur qui part en virée à Brive-la-Gaillarde, en Corrèze. Jean-Luc Petitrenaud y rencontre la famille Tessandier, aux fourneaux du restaurant «Chez Francis», une institution dans la région.
21H10 Corrèze
21H35 Moselle
22H00 Nancy

22H30 Une recette pour deux : les soufflés **NOUVEAUTÉ**
Soufflés aux épices

23H00 Sur Commande
A la découverte de Hong Kong
23H20 A l'école de cuisine

23H45 Les tartines de Gontran
Pains du monde, pains italiens

00H15 24 Minutes Chrono, Saison 5
Grand Chef : Histoire de légumes avec Alain Passard

00H45 Aujourd'hui, je cuisine !
Mes recettes detox

08H30 Aujourd'hui, je cuisine !
Œufs cocotte and Cie

09H00 Le menu d'Eric
Pain d'épices
27' © Cuisine.tv, TMC
Animé par Eric Léautey et Anne Allegrini
Au menu : pain d'épices à la lavande, brochettes de fruits au pain d'épices.

09H30 Côté Cuisine Sud
Thierry Verrat : Tournedos de langoustines
18' © Grand Angle Productions
Animé par Carine Aigon (voir encadré)

10H00 L'Italie au jour le jour
Ah les lasagnes!

10H30 Le goût de Louis
Cuisine croustillante
23' © Trinome Inc
Animé par Louis-François Marcotte
Au menu : calmars frits torsadés ; Tartine croquante et poulet croustillant, cracker Jack au caramel et au sel.

11H00 24 Minutes Chrono, saison 5
Grand Chef : Histoire de légumes avec Alain Passard

11H30 Nigella
P'tits déj à tout moment

11H55 La recette de Guy Martin
Cresson de l'Essonne dans une escalope de veau panée au pain d'épices **NOUVEAUTÉ**

12H00 24 Minutes Chrono
Tournedos Rossini et cannelloni de légumes
26' © Cuisine.tv
Animé par Laurent Mariotte
Au menu : tournedos Rossini et cannelloni de légumes

12H30 Aujourd'hui, je cuisine !
Echappée gourmande en pays Cajun
24' © LMD Productions
Animé par Eric Léautey et Carinne Teyssandier
Au menu : riz aux haricots rouges, bananes Foster.

12H55 Le geste en cuisine **NOUVEAUTÉ**
Couper une viande pour un carpaccio
4' © Gunsmoke pour Cuisine.tv
Animé par Eric Léautey

09H30

CÔTÉ CUISINE SUD

Thierry Verrat : Tournedos de langoustines
18' © Grand Angle Productions

Animé par Carine Aigon

Carine Aigon retrouve un jeune viticulteur qui nous explique les différentes étapes de fabrication du cognac. Inspiré par ces explications, Thierry Verrat nous propose un plat de fête : un tartare de langoustine accompagné de son cognac givré.



EXCLUSIVITÉ

13H00 Les menus express de Jamie Oliver

Sandwich au rumsteack
24' © Fresh One Productions
Animé par Jamie Oliver
Au menu : sandwich au pain ciabatta, roquette, piments doux et une sauce au raifort, pommes de terre nouvelles sautées à l'ail et au romarin, champignons au fromage fondu, cuits au four.

13H30 Yumissimo
Panna cotta au jus de grenade
7' © KM
Animé par Louise Denisot

13H40 La recette de Guy Martin
Cresson de l'Essonne dans une escalope de veau panée au pain d'épices **NOUVEAUTÉ**

14H00 Carte postale gourmande
Au bras d'Alain Senderens
26' © Coyote
Animé par Jean-Luc Petitrenaud

14H30 1001 desserts pas à pas
Mont blanc

15H00 Nigella Express
Italie presto

15H30 Le goût de Louis
Inspirations d'Asie

16H00 Aujourd'hui, je cuisine !
La cuisine du placard

16H30 Côté Cuisine Sud
Jean-Marie Gautier : Duo de sole et crabe, crème de crevette

17H00 Gordon Ramsay : la guerre des restos
La finale
47' © Optomen Television
Animé par Gordon Ramsay
Ce soir, c'est la cuisine indienne contre la cuisine anglaise ? Qui va gagner ? Le Lasan de Birmingham ou le Pheasant du Cambridgeshire ?

18H00 Les petites curiosités alimentaires de Louise
Rôti de porc aigre doux au nougat
18H10 Scones à la confiture de baies de goji

18H30 Cuisine en Campagne
La pomme de terre

19H00 24 Minutes Chrono, Saison 5
Grand Chef **INÉDIT**

19H30 L'extraordinaire tour du monde de M. Smith
Amsterdam, design culinaire
22' © Ocean Production
Que se passe-t-il quand un pays perd le contact avec ses racines culinaires et que ses traditions sont ressuscitées par un mouvement futuriste ? C'est l'aventure culinaire qui attend Michael Smith dans l'une des villes les plus avant-gardistes du monde, Amsterdam.

20H00 Les menus express de Jamie Oliver
Risotto aux champignons

20H30 Sur le pouce, Saison 2
Variations sur le fromage **INÉDIT**
9' © Cuisine.tv
Animé par Thomas Clouet

20H40 Jamie's Ministry of Food
Au cœur des entreprises

21H30 Gontran Cuisine
Accommoder les fromages suisses

22H00 The naked chef
Un bœuf d'enfer

22H30 L'Italie au jour le jour
Antipasti

23H00 Coup de feu en cuisine avec Mark McEwan
Bar mitzvah

23H30 La cuisine des potes
Rude boy food

23H55 L'épicerie fine de Guy Martin
Coquilles St Jacques de la Baie de St Brieuc en carpaccio de mangue **NOUVEAUTÉ**

00H25 Cuisine en Campagne
La poule au pot

00H50 Carte postale gourmande
Les plats d'hiver

LA SEMAINE PROCHAINE

CUISINE.TV

SEMAINE

04

DU 21

AU 27/01/2012



PROGRAMMATION
SPECIALE

Les programmes
LE NOUVEL
AN
CHINOIS

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