

5.55 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 37

6.20 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Sans viande

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.41 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le foie gras maison

6.59 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Menu tout en mousse

Au sommaire : Légumes et mousses de chèvre Mousse d'abricots à la compotée de rhubarbe

7.24 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Macarons en fête

Grâce aux astuces culinaires d'Eric et aux conseils déco de Carinne, préparer des recettes au quotidien devient un réel plaisir.

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Le boeuf

8.15 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté

par Jamie Oliver
Episode 5

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

8.41 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 6

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

9.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 2

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

9.45 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Journée football

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Sans viande

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté

par Luana Belmondo
Le chou de Bruxelles

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
La moutarde

11.30 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 6
Filets de canard, salade de grenade et riz au lait

Jamie Oliver prépare un canard épicié croustillant et sa salade de mâche agrémentée de grains de grenade et de carottes en lanières, un riz au lait parsemé d'amandes effilées croquantes et accompagné d'une compote de fruits...

12.00 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire
Episode 1

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

12.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le foie gras maison

13.02 Cake Masters

Magazine culinaire présenté par Duff Goldman
Plus que réel !

Depuis sa boutique de Los Angeles, Duff et son équipe relèvent les défis les plus fous. Rien n'est trop beau, trop grand, trop spectaculaire pour leurs clients. Gâteaux sonorisés, animés avec de la fumée, de la taille d'un bébé éléphant ou incroyables trompe-l'oeil, tout est possible.

13.47 Cake Masters

Magazine culinaire présenté par Duff Goldman

Fashion Cake

Depuis sa boutique de Los Angeles, Duff et son équipe relèvent les défis les plus fous. Rien n'est trop beau, trop grand, trop spectaculaire pour leurs clients. Gâteaux sonorisés, animés avec de la fumée, de la taille d'un bébé éléphant ou incroyables trompe-l'oeil, tout est possible.

14.30 Cake Masters

Magazine culinaire présenté par Duff Goldman
Gâteau en feu

Depuis sa boutique de Los Angeles, Duff et son équipe relèvent les défis les plus fous. Rien n'est trop beau, trop grand, trop spectaculaire pour leurs clients. Gâteaux sonorisés, animés avec de la fumée, de la taille d'un bébé éléphant ou incroyables trompe-l'oeil, tout est possible.

15.30 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Dubai

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltrer dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

16.12 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Panama

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltrer dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

16.54 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Pérou

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltrer dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

17.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La tarte tatin avec Noémie

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009
Destination : Pérou
Destination Pérou

Julie Andrieu met le cap sur le continent sud-américain, en direction du pays des Incas. Bien que la cuisine péruvienne reste largement méconnue, près de 50% des végétaux consommés aujourd'hui au niveau mondial y sont produits. C'est sur l'une des nombreuses îles flottantes du lac Titicaca que Julie Andrieu a décidé de commencer son voyage. Elle se dirige ensuite vers Chullunquiani, à 80 km au sud-ouest.

19.00 Les super-aliments de Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 4

Jamie s'inspire des pays où l'on vit bien et très longtemps pour concocter des recettes peu grasses et riches nutritionnellement.

19.45 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
L'arène en feu !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

20.06 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Athlète culinaire

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle

compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

20.27 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Amis mais rivaux

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

20.48 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Un nouveau prix ?

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

21.09 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
En face à face

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

21.30 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Main à la main

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

21.55 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Bobby en danger

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

22.16 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Battre le maître

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

22.37 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Ça va chauffer!

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom.

En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

22.58 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Pas d'amitié !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

23.30 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine contemporaine

23.49 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine fonctionnelle

0.08 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine parisienne

0.30 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Fade à fabuleuse

0.50 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Du rose au gris

1.10 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine de garçons

1.31 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine de rêve

1.51 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine XXL

2.11 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine rétro et sexy

2.35 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Douces séductions

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

2.56 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Road trip

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

3.17 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Doux et savoureux

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

3.38 Food Porn

Magazine culinaire présenté

par Michael Chernow

La cuisine du Sud

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

3.59 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Appétit d'ogre

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

4.20 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Plats décadents

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoiret, 2008

En voyage au Québec Québec

Les pêcheurs de l'estuaire du Saint-Laurent ont permis d'orienter tout un pan de la cuisine québécoise vers les produits de la mer. De leur côté, les cueilleurs des bois de la campagne de Montréal et les indiens Abénakis n'ont pas manqué d'originalité. Julie profite de son séjour plein de rebondissements pour découvrir les particularités des différentes traditions culinaires que l'on trouve au Québec.

5.55 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 38

6.20 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Dîner en famille

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.43 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
L'île flottante

7.00 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Un bon brunch

Au sommaire :
Oeufs brouillés au bacon et au saumon fumé
Cheese-cake

7.24 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey, Dominique Hutin

L'art d'accueillir les restes : parmentiers

Au sommaire :
Parmentier de foie gras de canard
Parmentier de saumon et purée de fèves

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Vegan

8.15 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Tradition du Sud

Tiffani Thiessen partage son amour pour la cuisine du sud avec ses invités Cheri Oteri, Scout Masterson et Bill Horn.

8.36 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Festin de homard

Tiffani Thiessen met les petits plats dans les grands pour ce double rendez-vous avec son mari Brady et les invités MarkPaul Gosselaar et son épouse Catriona.

8.57 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Dans le jardin

Parfois, il est difficile de trouver de grands espaces pour recevoir ses amis en extérieur, Tiffani Thiessen organise un barbecue dans son jardin avec comme invitées Cynthia Watros, Jennifer Finnigan et Missi Pyle.

9.18 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Fajita party

Tiffani Thiessen invite ses amis Scott Wolf, Hillary Burton et Ethan Embry à participer à une fête latino-américaine.

9.45 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Plats saisonniers

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Dîner en famille

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté

par Luana Belmondo

Les coquilles Saint-Jacques

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
La betterave rouge

11.30 Les menus express de

Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 7

Tourte à la grecque

Jamie Oliver confectionne une tourte grecque à la pâte filo, aux épinards, à la feta et au cheddar, une salade de tomates avec sa vinaigrette au basilic, une salade de concombres aux olives et au piment et des boules de glace à la vanille roulées dans un mélange de café, de chocolat et de noisettes...

12.00 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire
Episode 2

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

12.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
L'île flottante

13.00 Man vs Food

Gastronomie
Los Angeles

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

13.21 Man vs Food

Gastronomie
San Jose

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un

temps record et sans limite.

13.42 Man vs Food

Gastronomie
Denver

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

14.03 Man vs Food

Gastronomie
Caroline du Nord

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

14.24 Man vs Food

Gastronomie
Minneapolis

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

14.45 Man vs Food

Gastronomie
Memphis

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

15.06 Man vs Food

Gastronomie
Columbus

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

15.30 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité
Feu vs glace

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

16.15 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Cuisinez pour soi

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

17.00 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Face à ses peurs

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

17.43 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le pot au feu avec Quentin

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Petite escapade à Rome
Destination Rome

C'est au Sant Eustachio, l'un des meilleurs cafés de Rome, que Julie démarre son périple. En compagnie de Massimiliano Mariola, elle constate l'étonnant éventail de cafés proposés aux clients. Ensemble, ils se rendent à Campo de Fiori, un marché réputé pour l'extrême diversité de ses produits. Julie rejoint ensuite Iona, journaliste gastronomique chargée de lui montrer les spécialités de la «street food».

19.00 Les super-aliments de Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 3

Jamie s'inspire des pays où l'on vit bien et très longtemps pour concocter des recettes peu grasses et riches nutritionnellement.

19.45 Bizarre Foods

Gastronomie de David E

Gerber

San Antonio

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

20.27 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Taipei

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

21.09 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Ho Chi Minh City

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

21.55 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Dubaï

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

22.37 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Panama

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

23.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénolet, 2008

E Viva Italia !
Destination Italie

Julie Andrieu se rend en Sicile et dans les îles éoliennes afin de découvrir la

cuisine locale. Tant à Palerme qu'à Catane, en ville qu'à la campagne, l'héritage des peuples qui ont foulé le sol de la Sicile a fait de la cuisine locale une cuisine riche de contrastes. Pour apprécier et comprendre cette gastronomie, il suffit de prendre le temps de déguster les plats de qualité que l'on fait mijoter.

0.22 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

**En voyage au Japon
Japon**

Bien apprécier la cuisine japonaise passe par la maîtrise des bonnes manières : ne pas marcher sur le tatami, enlever ses chaussures, ne pas planter ses baguettes dans le bol de riz. Julie Andrieu comprend vite que les difficultés sont nombreuses. L'art culinaire nippon s'est élaboré autour d'une telle diversité d'usages qu'il faut un couteau spécifique pour chaque poisson ainsi que pour le wasabi.

1.15 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

**A la découverte de l'Ecosse
Destination Ecosse**

Que connaît-on de la gastronomie écossaise ? Si le whisky et le haggis, la fameuse panse de brebis farcie, s'avèrent très célèbres, ce sont des raccourcis trop faciles pour résumer les traditions culinaires écossaises. Il apparaît en effet que le tour d'Ecosse que Julie propose, d'Edimbourg à Aberdeen, en passant par Islay, démontre que les terroirs proposent une très grande variété de mets.

2.07 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

**Séjour en Turquie
Turquie**

Julie Andrieu se rend à Istanbul. C'est le royaume des vendeurs ambulants. La journaliste déguste aussi des confitures aux pistaches et de la glace au mastic, à Cesme, près de la côte égéenne, et des loukoums et du café turc au bord du fleuve Tigre. Enfin, elle visite une maison

troglodyte avant de goûter au yogourt à base de lait de brebis, à partir duquel on fabrique l'ayran, fameuse boisson.

3.00 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Ania : catastrophe en cuisine

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

3.21 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Todd : longtemps à la radio, peu dans la cuisine

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

3.42 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Rachel : Un dîner pour le chien

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

4.04 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Darren : Le distrait

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

4.26 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Katherine : Les cookies au poisson

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur

famille et de leurs amis.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

**Expédition au Vietnam
Destination Vietnam**

Tous les mets vietnamiens ne font pas saliver Julie Andrieu, à l'instar de ceux à base de serpent. Au marché de Hanoi, elle accompagne madame Hà, qui achète les ingrédients du pho, un bouillon. Puis, en compagnie de Didier Cornou, un chef cuisinier français installé au Vietnam, Julie Andrieu navigue dans la baie d'Along, où elle découvre les marchés flottants, avant de s'intéresser à la fabrication du nuoc-mâm.

5.55 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 39

6.20 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Repas simples

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteure à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.43 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Gratin dauphinois revisité

7.00 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Plats de brasserie : Petit salé aux lentilles

Carinne et Eric revisitent le petit salé aux lentilles vertes du Puy.

7.24 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Cuisiner à la vapeur

Au sommaire : Filets de poulet aux poireaux, au basilic et aux endives
Filets de sole aux choux verts cuits à la vapeur de thé

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
La citrouille d'Halloween (différence entre les différentes courges)

8.15 Lorraine Pascale : comment devenir un

meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Bryony

Lorraine Pascale va à la rencontre de personnes qui veulent cuisiner pour leur proches mais manquent de confiance et d'expérience culinaire.

8.45 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Sonia

Lorraine Pascale va à la rencontre de personnes qui veulent cuisiner pour leur proches mais manquent de confiance et d'expérience culinaire.

9.14 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Neil

Lorraine Pascale va à la rencontre de personnes qui veulent cuisiner pour leur proches mais manquent de confiance et d'expérience culinaire.

9.45 En Amérique avec Haylie Téléréalité

Quitte ou double
Haylie Duff porte un regard innovant sur la nourriture et propose une feuille de route culinaire, parsemée d'endroits branchés mais aussi de restaurants classiques.

10.06 En Amérique avec Haylie Téléréalité

24 heures à New York
Haylie Duff porte un regard innovant sur la nourriture et propose une feuille de route culinaire, parsemée d'endroits branchés mais aussi de restaurants classiques.

10.30 Luana cuisine Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

La soupe

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
A la vapeur

11.30 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 8
Risotto aux champignons

Jamie prépare un risotto aux champignons...

12.00 Jamie Oliver Super Food Magazine culinaire

Episode 3
Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

12.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Gratin dauphinois revisité

13.02 Délices sucrés

Magazine culinaire
Sucrés salés
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

13.25 Délices sucrés

Magazine culinaire
Petites douceurs
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

13.48 Délices sucrés Magazine culinaire

Tout chocolat
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les

plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

14.11 Délices sucrés

Magazine culinaire
A vos cuillères !
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

14.34 Délices sucrés

Magazine culinaire
Spots sucrés
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

14.57 Délices sucrés

Magazine culinaire
Desserts du monde
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

15.30 Les Wahlburgers

Téléréalité
L'heure du dîner
Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

15.51 Les Wahlburgers

Téléréalité
Rivalité
Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

16.12 Les Wahlburgers

Téléréalité
Drôle de groupe
Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion

des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

16.33 Les Wahlburgers

Téléréalité
Direction Toronto
Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

16.54 Les Wahlburgers

Téléréalité
Biens précieux
Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

17.15 Les Wahlburgers

Téléréalité
Burger veggie
Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

17.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La sauce bolognaise à l'italienne

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010
A la découverte de la cuisine Balinaise Destination Bali

A 10 000 kilomètres de Paris, Julie découvre l'île de Bali et se renseigne sur les spécialités locales. Elle a l'occasion de goûter au fameux «babi guling». Ce savoureux cochon de lait farci aux épices est rôti à la broche durant plusieurs heures. Elle savoure aussi des anguilles frites au sambal, un condiment agrémenté de libellules écrasées. La culture artisanale du riz est très répandue à Bali.

19.00 Jamie Oliver Super Food Magazine culinaire

Episode 1
Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

19.45 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité
Les demi-finales
Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

20.27 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité
La finale
Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

21.09 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité
Nouvelles recrues
Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

21.55 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité
Feu vs glace
Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

22.37 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité

Cuisinez pour soi

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

23.30 Les Wahlburgers

Télé-réalité

L'heure du dîner

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

23.51 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Rivalité

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.12 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Drôle de groupe

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.33 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Direction Toronto

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.54 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Biens précieux

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

1.15 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Burger veggie

Les coulisses de l'enseigne

Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

1.40 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine écologique

2.00 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine bleue

2.22 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Pique-nique en intérieur

2.43 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Cuisine en bord de mer

3.04 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Autour d'un mixeur

3.25 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine marocaine moderne

3.46 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

La cuisine du bonheur

4.06 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Bon appétit

4.25 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine d'un autre temps

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénolet, 2009

Départ pour la Réunion
Destination La Réunion

Julie Andrieu est à La Réunion pour découvrir les secrets de la cuisine locale. Des cirques aux hauteurs de l'île, ses hôtes lui enseignent l'art de piler poivre, girofle et muscade, lui présentent les bichiques, petits alevins dont les insulaires raffolent, et l'initient aux arcanes des plantes médicinales. Un périple qui l'amène à goûter du café Bourbon pointu au cœur d'un verger perché sur les hauteurs.

5.55 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 5

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

6.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Diner Tex-Mex

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.43 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Crème de butternut

7.00 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautéy

Apéro dînatoire : tout se mange

Au sommaire : Chèvre pané au pain de seigle Légumes garnis

7.24 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautéy

Les tourtes

Au sommaire : Tourte Savoy au poulet Tourte douillons d'Yvetot

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

La dinde, dimanche en famille

8.15 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

Spécial Vegas

La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

8.36 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

BBQ coréen

La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

8.57 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

Recettes rapides

La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

9.19 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

Tante Raffy

La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer

des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

9.45 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Vive le chocolat

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Repas simples

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Spécial Noël

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les gnocchis

11.30 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver

Saison 1, épisode 9

L'Asie sur un plateau

Jamie Oliver prépare un saumon à la chair fondante et à la peau croustillante, une salade aux pousses de soja, à la mangue et aux noix de cajou accompagnée d'un bouillon aux nouilles. En dessert, il concocte une soupe de litchis et de myrtilles avec de la glace à la vanille et un crumble de praline au sésame...

12.00 Les super-aliments de Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 1

Jamie s'inspire des pays où l'on vit bien et très longtemps pour concocter des recettes peu grasses et riches nutritionnellement.

12.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Crème de butternut

13.00 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléralité

Les demi-finales

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

13.45 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléralité

La finale

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

14.30 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléralité

Nouvelles recrues

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

15.30 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

L'arène en feu !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom.

En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

15.52 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Athlète culinaire

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

16.14 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Amis mais rivaux

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

16.36 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Un nouveau prix ?

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

16.58 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

En face à face

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

17.20 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Main à la main

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

La tarte au citron de Yannick Delpech

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes, 2010

Destination Liban

Le Liban, pays de taille assez modeste, est un carrefour méditerranéen qui a développé une tradition culinaire riche. L'art du «mezze» résume à lui seul l'esprit d'hospitalité des habitants. Julie Andrieu découvre l'art de cuisiner le blé vert mais aussi tous les secrets de la confiture de rose. La cuisine de la communauté arménienne mérite elle aussi qu'on s'y intéresse tant elle est savoureuse.

19.00 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire

Episode 2

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la

Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

famille et de leurs amis.

L'Hénoret, 2009

En terre andalouse
Destination Andalousie

Située au carrefour de deux continents, l'Andalousie bénéficie d'influences qui ont fortement marqué sa cuisine. Julie tente de percer les secrets du fameux jambon Bellota. Dans un petit village blanc perdu dans les montagnes, elle teste le petit-déjeuner fait de «churros y chocolate». Elle découvre aussi un élevage de caviar biologique, près de Grenade. A Séville, elle sacrifie au rituel des bars à tapas.

19.45 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Pauliday

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

21.55 Les Wahlburgers

Télé-réalité

L'heure du dîner

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.14 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Mike : le terrible cuisinier

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

2.10 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Destination : Pérou
Destination Pérou

Julie Andrieu met le cap sur le continent sud-américain, en direction du pays des Incas. Bien que la cuisine péruvienne reste largement méconnue, près de 50% des végétaux consommés aujourd'hui au niveau mondial y sont produits. C'est sur l'une des nombreuses îles flottantes du lac Titicaca que Julie Andrieu a décidé de commencer son voyage. Elle se dirige ensuite vers Chullunquiani, à 80 km au sud-ouest.

20.06 Les Wahlburgers

Télé-réalité

En famille

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

22.16 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Rivalité

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.36 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Mark : Le roi de la semelle

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

3.02 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Petite escapade à Rome
Destination Rome

C'est au Sant Eustachio, l'un des meilleurs cafés de Rome, que Julie démarre son périple. En compagnie de Massimiliano Mariola, elle constate l'étonnant éventail de cafés proposés aux clients. Ensemble, ils se rendent à Campo de Fiori, un marché réputé pour l'extrême diversité de ses produits. Julie rejoint ensuite Iona, journaliste gastronomique chargée de lui montrer les spécialités de la «street food».

20.27 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Un cran au-dessus

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

22.37 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Drôle de groupe

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.58 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Jacqueline : La surdouée

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

3.54 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

A la découverte de la cuisine Balinaise
Destination Bali

A 10 000 kilomètres de Paris, Julie découvre l'île de Bali et se renseigne sur les spécialités locales. Elle a l'occasion de goûter au fameux «babi guling». Ce savoureux cochon de lait farci aux épices est rôti à la broche durant plusieurs heures. Elle savoure aussi des anguilles frites au sambal, un condiment agrémenté de libellules écrasées. La culture artisanale du riz est très répandue à Bali.

20.48 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Visite musicale

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

22.58 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Direction Toronto

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

1.20 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Andrew : Le mécanicien

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

21.09 Les Wahlburgers

Télé-réalité

Journée presse

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

23.30 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Amy : Les gourmets de tous les jours

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

1.42 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Sandi : Le club du souper gastronomique

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann

21.30 Les Wahlburgers

Télé-réalité

A 300 à l'heure !

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion

23.52 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Nathalie & Nadine : Les jumelles

5.55 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 6

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

6.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Journée football

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.43 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Boeuf bourguignon à ma façon

6.59 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Cuisiner en croûte de sel

Au sommaire :
Dos de cabillaud en croûte de sel
Ananas en croûte de sel au caramel
d'agrumes

7.23 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
La boulette au top

Au sommaire :
Boulettes d'agneau aux oignons et à la compote de pruneaux
Boulettes de poulet à la purée d'aubergines fumées

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté

par Luana Belmondo
Les fruits exotiques

8.15 Simplement Nigella

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson
Episode 2

Nigella montre comment être plus heureux et plus vivant en cuisinant.

8.45 Simplement Nigella

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson
Episode 3

Nigella montre comment être plus heureux et plus vivant en cuisinant.

9.15 Simplement Nigella

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson
Episode 4

Nigella montre comment être plus heureux et plus vivant en cuisinant.

9.45 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Jour spécial

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Dîner Tex-Mex

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
La mandarine ou clémentine

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Le haricot d'Arpajon

11.30 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 10
Hachis de boeuf mijoté

Jamie prépare un hachis de boeuf à la sauce worcestershire accompagné de haricots blancs à la tomate, des pommes de terre au four à l'huile d'olive et au romarin et une salade de cresson et d'avocat...

12.00 Les super-aliments de Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 5

Jamie s'inspire des pays où l'on vit bien et très longtemps pour concocter des recettes peu grasses et riches nutritionnellement.

12.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Boeuf bourguignon à ma façon

13.00 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
San Antonio

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

13.43 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Taïpei

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

14.26 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Ho Chi Minh City

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

15.30 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Douce séductions

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

15.51 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Road trip

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

16.12 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Doux et savoureux

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

16.33 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
La cuisine du Sud

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

16.54 Food Porn

Magazine culinaire présenté

par Michael Chernow
Appétit d'ogre

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

17.15 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Plats décadents

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le risotto de Nicolas Brousse

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

En terre africaine : Afrique du Sud
Destination Afrique du Sud

Julie Andrieu part à la découverte de l'Afrique du Sud, de sa population et de ses traditions culinaires. Première étape au cap des Aiguilles pour un déjeuner sur la plage. D'autres surprises attendent Julie : la visite d'une plantation de thé rooibos, un barbecue en plein coeur de Soweto ou encore un safari. Elle goûte également la tête de mouton et participe à une partie de pêche traditionnelle.

19.00 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire
Episode 3

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

19.45 Man vs Food

Gastronomie
Boston

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

20.06 Man vs Food

Gastronomie
New York

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

20.27 Man vs Food

Gastronomie
New Orleans
Nouvelle Orleans

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

20.48 Man vs Food

Gastronomie
Portland

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

21.09 Man vs Food

Gastronomie
Seattle

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

21.30 Man vs Food

Gastronomie
St Louis

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

21.55 Man vs Food

Gastronomie
San Jose

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

temps record et sans limite.

22.17 Man vs Food

Gastronomie
Denver

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

22.39 Man vs Food

Gastronomie
Caroline du Nord

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

23.01 Man vs Food

Gastronomie
Minneapolis

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

23.30 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Douce séductions

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

23.51 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Road trip

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

0.12 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Doux et savoureux

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à

dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

0.33 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
La cuisine du Sud

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

0.54 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Appétit d'ogre

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

1.15 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Plats décadents

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

1.40 Les Wahlburgers

Télé réalité
Pauliday

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

2.01 Les Wahlburgers

Télé réalité
En famille

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

2.22 Les Wahlburgers

Télé réalité
Un cran au-dessus

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

2.43 Les Wahlburgers

Télé réalité
Visite musicale

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

3.04 Les Wahlburgers

Télé réalité
Journée presse

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

3.25 Les Wahlburgers

Télé réalité
A 300 à l'heure !

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

3.50 Now Eat This, stop aux calories !

Télé réalité
La famille Bodre

En prenant les aliments les plus mauvais, Rocco DiSpirito montre comment les remplacer par des nutriments plus sains, mais aussi plus savoureux.

4.10 Now Eat This, stop aux calories !

Télé réalité
Je t'aime, moi non plus

En prenant les aliments les plus mauvais, Rocco DiSpirito montre comment les remplacer par des

nutriments plus sains, mais aussi plus savoureux.

4.30 Now Eat This, stop aux calories !

Télé réalité

Un repas tous ensemble

En prenant les aliments les plus mauvais, Rocco DiSpirito montre comment les remplacer par des nutriments plus sains, mais aussi plus savoureux.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Laurent Sbasnik, 2011

Destination l'Italie du Nord
L'Italie du Nord

Une récolte d'artichaut sur l'île de Sant'Erasmus, la préparation du fameux Culatello de Zibello près de Parme, une escapade en Toscane pour percer les secrets de la fabrication du lard de Colonnata ou encore une visite étonnante à la banque du Parmesan, qui renferme plus de 60 000 meules, Julie Andrieu ne restera assurément pas sur sa faim.

5.53 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Tigre qui pleure, raviolis gyozas

6.09 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire Bryony

Lorraine Pascale va à la rencontre de personnes qui veulent cuisiner pour leur proches mais manquent de confiance et d'expérience culinaire.

6.39 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire Sonia

Lorraine Pascale va à la rencontre de personnes qui veulent cuisiner pour leur proches mais manquent de confiance et d'expérience culinaire.

7.08 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Journée football

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

7.29 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Plats saisonniers

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

7.51 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Tradition du Sud

Tiffani Thiessen partage son amour pour la cuisine du sud avec ses invités Cheri Oteri, Scout Masterson et Bill Horn.

8.11 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Festin de homard

Tiffani Thiessen met les petits plats dans les grands pour ce double rendez-vous avec son mari Brady et les invités MarkPaul Gosselaar et son épouse Catriona.

8.32 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Macarons en fête

Grâce aux astuces culinaires d'Eric et aux conseils déco de Carinne, préparer des recettes au quotidien devient un réel plaisir.

8.56 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey, Dominique Hutin
L'art d'accueillir les restes : parmentiers

Au sommaire :
Parmentier de foie gras de canard
Parmentier de saumon et purée de fèves

9.20 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis
Spécial Vegas

La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

9.41 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis
BBQ coréen

La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du

California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

10.05 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 1

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

10.31 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 2

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Les légumes oubliés

11.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Crevette et piment d'espelette

11.55 Cake Masters

Magazine culinaire présenté par Duff Goldman
Défi à étages

Depuis sa boutique de Los Angeles, Duff et son équipe relèvent les défis les plus fous. Rien n'est trop beau, trop grand, trop spectaculaire pour leurs clients. Gâteaux sonorisés, animés avec de la

fumée, de la taille d'un bébé éléphant ou incroyables trompe-l'oeil, tout est possible.

12.37 Cake Masters

Magazine culinaire présenté par Duff Goldman
Gâteau géant

Depuis sa boutique de Los Angeles, Duff et son équipe relèvent les défis les plus fous. Rien n'est trop beau, trop grand, trop spectaculaire pour leurs clients. Gâteaux sonorisés, animés avec de la fumée, de la taille d'un bébé éléphant ou incroyables trompe-l'oeil, tout est possible.

13.19 Cake Masters

Magazine culinaire présenté par Duff Goldman
Plus que réel !

Depuis sa boutique de Los Angeles, Duff et son équipe relèvent les défis les plus fous. Rien n'est trop beau, trop grand, trop spectaculaire pour leurs clients. Gâteaux sonorisés, animés avec de la fumée, de la taille d'un bébé éléphant ou incroyables trompe-l'oeil, tout est possible.

14.05 En Amérique avec Haylie Téléréalité

Saveurs du Texas

Haylie Duff porte un regard innovant sur la nourriture et propose une feuille de route culinaire, parsemée d'endroits branchés mais aussi de restaurants classiques.

14.26 En Amérique avec Haylie Téléréalité

La Louisiane

Haylie Duff porte un regard innovant sur la nourriture et propose une feuille de route culinaire, parsemée d'endroits branchés mais aussi de restaurants classiques.

15.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
L'arène en feu !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay

s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

15.22 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Battre le maître

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

15.44 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Ça va chauffer!

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

16.06 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Pas d'amitié !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

16.29 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Team masculine

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

16.52 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Team féminine

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

17.30 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité

Feu vs glace

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

18.12 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité

Cuisinez pour soi

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

18.55 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléréalité

Face à ses peurs

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

19.45 Jamie Oliver Super

Food

Magazine culinaire

Episode 4

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

20.30 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire

Episode 5

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

21.15 Jamie Oliver Super

Food

Magazine culinaire

Episode 6

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

22.00 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire

Episode 1

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

22.45 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire

Episode 2

Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

23.30 Les Wahlburgers

Téléralité

L'heure du dîner

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc

Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

23.51 Les Wahlburgers

Téléralité

Rivalité

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.12 Les Wahlburgers

Téléralité

Drôle de groupe

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.35 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

L'îlot de l'enfer

0.54 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine très chic

1.13 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une grande cuisine ouverte

1.32 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine en bois moderne

1.51 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine glamour et vintage

2.10 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une petite cuisine qui devient grande

2.29 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

La pire cuisine des Etats-Unis

2.48 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine colorée

3.07 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine contemporaine

3.26 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine fonctionnelle

3.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine parisienne

4.04 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Fade à fabuleuse

4.24 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Du rose au gris

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Laurent Sbasnik, 2011

Petite escapade en Suisse La Suisse

En plein milieu de l'Europe, la Suisse est un pays mixte. On y trouve un peu d'Italie, une pincée d'Allemagne, un soupçon de France. Mais toutes ces régions ont un point commun : la montagne et la rudesse du climat. La nécessité de conserver la nourriture pendant les longs mois d'hiver a donné naissance à de multiples charcuteries et à pas moins de 150 variétés de fromages.

5.53 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Lentilles beluga, écume fumée

6.09 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Neil
Lorraine Pascale va à la rencontre de personnes qui veulent cuisiner pour leur proches mais manquent de confiance et d'expérience culinaire.

6.40 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis
Recettes rapides
La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

7.08 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Vive le chocolat
En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

7.29 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Jour spécial
En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

7.51 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey, Dominique Hutin
Les huîtres chaudes

Au sommaire :
Gratinée d'huîtres à la feuille de chou
Huîtres chaudes et mousse d'artichauts

8.14 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
L'orange
Au sommaire :
Soufflé orange Grand Marnier
Tian d'oranges

8.40 Simplement Nigella

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson
Episode 2
Nigella montre comment être plus heureux et plus vivant en cuisinant.

9.11 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 3
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

9.37 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 4
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

10.05 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
La banane

10.31 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Le cacao

10.57 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Dans le jardin
Parfois, il est difficile de trouver de grands espaces pour recevoir ses amis en extérieur, Tiffani Thiessen organise un barbecue dans son jardin avec comme invitées Cynthia Watros, Jennifer Finnigan et Missi Pyle.

11.17 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Fajita party
Tiffani Thiessen invite ses amis Scott Wolf, Hilarie Burton et Ethan Embry à participer à une fête latino-américaine.

11.37 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis
Tante Raffy
La chef italo-américaine, Giada De Laurentis, partage son amour du California style au travers de repas uniques et fédérateurs. Entre amis ou en famille, dans la cuisine ou sur la plage, pour Giada de Laurentis, toutes les occasions sont bonnes pour préparer des plats mémorables et uniques dans une ambiance festive et décomplexée.

12.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008
Excursion au Cameroun Destination Cameroun

C'est à Douala, capitale économique du Cameroun, que Julie Andrieu retrouve Geneviève, restauratrice du réputé «Gold Fingers». Les deux femmes ont pris rendez-vous dans le plus grand marché de la ville portuaire. Grâce à Geneviève, Julie apprend à préparer le n'dolé, une spécialité à base d'arachides, de crevettes, de feuilles de n'dolé bouillies

(sorte d'épinards amers), d'oignons, d'ail et de brochet.

12.52 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008
E Viva Italia ! Destination Italie

Julie Andrieu se rend en Sicile et dans les îles éoliennes afin de découvrir la cuisine locale. Tant à Palerme qu'à Catane, en ville qu'à la campagne, l'héritage des peuples qui ont foulé le sol de la Sicile a fait de la cuisine locale une cuisine riche de contrastes. Pour apprécier et comprendre cette gastronomie, il suffit de prendre le temps de déguster les plats de qualité que l'on fait mijoter.

13.45 Délices sucrés

Magazine culinaire
Sucrés salés
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

14.07 Délices sucrés

Magazine culinaire
Petites douceurs
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

14.29 Délices sucrés

Magazine culinaire
Tout chocolat
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

14.51 Délices sucrés

Magazine culinaire
A vos cuillères !
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

15.13 Délices sucrés

Magazine culinaire
Spots sucrés
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

15.35 Délices sucrés

Magazine culinaire
Desserts du monde
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

16.00 Man vs Food

Gastronomie
St Louis
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

16.22 Man vs Food

Gastronomie
Los Angeles
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

16.44 Man vs Food

Gastronomie
San Jose
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

17.06 Man vs Food

Gastronomie
Denver
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

17.28 Man vs Food

Gastronomie
Caroline du Nord

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

17.50 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Côte de cochon, purée pomme de terre / maïs, chorizo et pop corn

18.10 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire
Episode 4
Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

18.55 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire
Episode 5
Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

19.45 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Pour vos papilles

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

20.06 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Bouchée sensas

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

20.27 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

En route !

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

20.48 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Sans fourchette

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

21.09 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Trop bon à manger

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

21.30 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Plats hors-normes

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

21.55 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Douces séductions

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

22.16 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Road trip

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

22.37 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Doux et savoureux

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

22.58 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
La cuisine du Sud

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

23.30 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Direction Toronto

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

23.51 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Biens précieux

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

0.12 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Burger veggie

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et

les événements familiaux.

0.35 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Tudo Bem, départ pour le Brésil !
Destination Brésil

Julie Andrieu part à la découverte des traditions culinaires du Brésil. Sa première étape est Santiago de Iguape, un petit village de pêcheurs situé dans la région de Bahia. Julie est invitée à déguster la moqueca, un plat local typique. Enfin, l'animatrice poursuit son voyage à Belém, où elle visite l'incroyable marché «ver o peso», où s'étalent nombre de produits étranges et insolites.

1.27 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Excursion au Cameroun
Destination Cameroun

C'est à Douala, capitale économique du Cameroun, que Julie Andrieu retrouve Geneviève, restauratrice du réputé «Gold Fingers». Les deux femmes ont pris rendez-vous dans le plus grand marché de la ville portuaire. Grâce à Geneviève, Julie apprend à préparer le n'dolé, une spécialité à base d'arachides, de crevettes, de feuilles de n'dolé bouillies (sorte d'épinards amers), d'oignons, d'ail et de brochet.

2.19 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

E Viva Italia !
Destination Italie

Julie Andrieu se rend en Sicile et dans les îles éoliennes afin de découvrir la cuisine locale. Tant à Palerme qu'à Catane, en ville qu'à la campagne, l'héritage des peuples qui ont foulé le sol de la Sicile a fait de la cuisine locale une cuisine riche de contrastes. Pour apprécier et comprendre cette gastronomie, il suffit de prendre le temps de déguster les plats de qualité que l'on fait mijoter.

3.11 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann

L'Hénoret, 2008

En voyage au Japon
Japon

Bien apprécier la cuisine japonaise passe par la maîtrise des bonnes manières : ne pas marcher sur le tatami, enlever ses chaussures, ne pas planter ses baguettes dans le bol de riz. Julie Andrieu comprend vite que les difficultés sont nombreuses. L'art culinaire nippon s'est élaboré autour d'une telle diversité d'usages qu'il faut un couteau spécifique pour chaque poisson ainsi que pour le wasabi.

4.04 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

A la découverte de l'Ecosse
Destination Ecosse

Que connaît-on de la gastronomie écossaise ? Si le whisky et le haggis, la fameuse panse de brebis farcie, s'avèrent très célèbres, ce sont des raccourcis trop faciles pour résumer les traditions culinaires écossaises. Il apparaît en effet que le tour d'Ecosse que Julie propose, d'Edimbourg à Aberdeen, en passant parIslay, démontre que les terroirs proposent une très grande variété de mets.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Destination : Pérou
Destination Pérou

Julie Andrieu met le cap sur le continent sud-américain, en direction du pays des Incas. Bien que la cuisine péruvienne reste largement méconnue, près de 50% des végétaux consommés aujourd'hui au niveau mondial y sont produits. C'est sur l'une des nombreuses îles flottantes du lac Titicaca que Julie Andrieu a décidé de commencer son voyage. Elle se dirige ensuite vers Chullunquiani, à 80 km au sud-ouest.

5.54 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 15

6.20 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Journée football

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.42 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La tarte tatin avec Noémie

6.59 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

La cuisine au thé (108)
Grâce aux astuces culinaires d'Eric et aux conseils déco de Carinne, préparer des recettes au quotidien devient un réel plaisir.

7.25 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

La cuisine du placard
Au sommaire :
Cake de poisson
Pain perdu au rhum et pommes caramélisées

7.49 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Le melon

8.15 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté

par Jamie Oliver
Episode 7

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

8.41 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 8

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

9.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 5

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie démontre qu'une nourriture fantastique ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients.

9.45 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Trois repas préparés

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Journée football

En compagnie de sa famille, Ree Drummond, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté

par Luana Belmondo
Les cerises

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Les pâtes fraîches

11.30 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 11
Tourte au poulet

Jamie Oliver élabore une tourte au poulet et aux champignons accompagnée de petits pois à la française à la laitue et à la menthe ainsi que d'un écrasé de carottes...

12.00 Jamie Oliver Super Food Magazine culinaire

Episode 4
Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

12.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La tarte tatin avec Noémie

13.00 Les Wahlburgers

Télé-réalité
L'heure du dîner

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

13.21 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Rivalité

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

13.42 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Drôle de groupe

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

14.03 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Direction Toronto

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

14.24 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Biens précieux

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

14.45 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Burger veggie

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

15.06 Les Wahlburgers

Télé-réalité
Pauiday

Les coulisses de l'enseigne Wahlburgers, créée par l'acteur Marc Wahlberg et ses frères : entre la gestion des affaires, l'élaboration de la carte et les événements familiaux.

15.30 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
San Antonio

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

16.12 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Taipei

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

16.54 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Ho Chi Minh City

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

17.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La paëlla

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010
Séjour en Norvège
Destination Norvège

Petit pays du nord de l'Europe, la Norvège a développé une cuisine traditionnelle basée sur des produits directement disponibles dans la nature. Gibier et poisson occupent donc une place de choix dans la gastronomie norvégienne. Julie visite des fermes piscicoles. Fumé, séché, mariné ou salé, les Norvégiens raffolent du saumon. Les habitants apprécient aussi le pain rustique - ou «kneippbrod».

19.00 Les super-aliments de Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 5

Jamie s'inspire des pays où l'on vit bien et très longtemps pour concocter des recettes peu grasses et riches nutritionnellement.

19.45 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Méfie-toi Bobby !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

20.06 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Bobby en danger

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

20.27 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Battre le maître

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

20.48 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Ça va chauffer!

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension

! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

21.09 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Pas d'amitié !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

21.31 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Team masculine

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

21.55 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
L'arène en feu !

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

22.16 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Athlète culinaire

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

22.37 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Amis mais rivales

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

22.58 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Un nouveau prix ?

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension ! Le but ? Se mesurer au talentueux Bobby, chef et restaurateur de renom. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader .

23.30 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine de garçons

23.51 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine de rêve

03.12 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine XXL

03.33 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine rétro et sexy

05.54 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine écologique

1.13 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine bleue

1.34 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Pique-nique en intérieur

1.55 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Cuisine en bord de mer

2.15 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Autour d'un mixeur

2.35 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Pour vos papilles

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

2.56 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Bouchée sensas

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

3.17 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
En route !

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

3.38 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Sans fourchette

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

3.59 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Trop bon à manger

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

4.20 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow
Plats hors-normes

Véritable geek de la cuisine, Michael Chernow met toute son énergie à dénicher le top de la nourriture du moment et propose de découvrir tous les buzz culinaires en vogue à travers les Etats-Unis.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Petite escapade à Rome Destination Rome

C'est au Sant Eustachio, l'un des meilleurs cafés de Rome, que Julie démarre son périple. En compagnie de Massimiliano Mariola, elle constate l'étonnant éventail de cafés proposés aux clients. Ensemble, ils se rendent à Campo de Fiori, un marché réputé pour l'extrême diversité de ses produits. Julie rejoint ensuite Iona, journaliste gastronomique chargée de lui montrer les spécialités de la «street food».

5.54 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 1
Poulet sauce jerk

Jamie Oliver cuisine du poulet à la sauce jerk avec une peau croustillante, du riz aux haricots noirs, du maïs grillé et une salade. En dessert, il prépare un yaourt à la coriandre...

6.20 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Plats saisonniers

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

6.42 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le pot au feu avec Quentin

6.59 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautéy
Pause goûter (109)

Grâce aux astuces culinaires d'Eric et aux conseils déco de Carinne, préparer des recettes au quotidien devient un réel plaisir.

7.25 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautéy
Cuisiner à la vapeur

Au sommaire :
Filets de poulet aux poireaux, au basilic et aux endives
Filets de sole aux choux verts cuits à la vapeur de thé

7.49 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Le tartare

8.15 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Goûter à l'anglaise

Une tasse de thé et tout va beaucoup mieux surtout quand elle est partagée avec deux superbes invitées Vanessa Lachey et Bree Turner.

8.36 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Barbecue

Tiffani Thiessen prépare un repas viril pour son mari Brady Smith et ses amis Matthew Lillard et Eric Close.

8.57 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Soirée décontractée

Tiffani Thiessen déploie le tapis rouge pour une soirée sur le thème du cinéma entre amis. Tim Meadows, Neal Dodson et Ashley Williams obtiennent les sièges du premier rang.

9.18 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen
Repas entre filles

Tiffani Thiessen invite Julie Benz et Sasha Alexander pour un déjeuner gourmand et plein de folles entre filles.

9.45 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Dîner au dortoir

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers culinaire.

10.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Plats saisonniers

En compagnie de sa famille, Ree Drummonds, auteur à succès des livres de recettes les plus vendus aux Etats-Unis, partage son incroyable univers

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Les sardines

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
La mozzarella

11.30 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 12
Tagliatelles au citron et basilic

Jamie prépare des tagliatelles au basilic, citron et parmesan, puis une salade au bacon croustillant, graines de fenouil, estragon et sauce tiède au vinaigre balsamique et des tartelettes meringuées à la confiture de framboise et aux poires...

12.00 Jamie Oliver Super Food

Magazine culinaire
Episode 5
Sur les traces d'une cuisine familiale et équilibrée, des Alpes suisses à la Corée du Sud en passant par la Sardaigne.

12.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le pot au feu avec Quentin

13.01 Man vs Food

Gastronomie
Austin
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

13.22 Man vs Food

Gastronomie
Amarillo

culinaire.

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

13.43 Man vs Food

Gastronomie
Chicago
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

14.04 Man vs Food

Gastronomie
Pittsburgh
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

14.25 Man vs Food

Gastronomie
Atlanta
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

14.46 Man vs Food

Gastronomie
Boston
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

15.07 Man vs Food

Gastronomie
St Louis
Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

15.30 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité
Les demi-finales
Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

16.15 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité
La finale

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

17.00 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité
Nouvelles recrues

Sous les ordres d'Anne Burrell et Bobby Flay, 12 cuisiniers amateurs sélectionnés pour leur absence totale de talent vont tenter de devenir des pros de la cuisine en 10 jours.

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La soupe de poisson

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2010
A la conquête de la ville qui ne dort jamais : New York Destination New York

Du traditionnel repas de shabbat dans une famille juive au non moins incontournable barbecue dominical à Long Island, en passant par un coffee bar, où l'on déguste un café qui met plus de douze heures à être filtré, Julie Andrieu découvre quelques spécialités culinaires new-yorkaises. L'occasion également pour ce cordon-bleu d'apprendre des astuces pour préparer des mets succulents et originaux.

19.00 Les super-aliments de Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 4

Jamie s'inspire des pays où l'on vit bien et très longtemps pour concocter des recettes peu grasses et riches

19.45 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Paris

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

20.27 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Croatie

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

21.09 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Philadelphie

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

21.55 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Kansas

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

22.37 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber
Oaxaca de Juárez

Chef et critique gastronomique, Andrew Zimmern voyage au gré des traditions locales et s'infiltré dans les restaurants. à la recherche d'aliments et de recettes toujours plus exotiques.

23.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

nutritionnellement.

En voyage au Québec Québec

Les pêcheurs de l'estuaire du Saint-Laurent ont permis d'orienter tout un pan de la cuisine québécoise vers les produits de la mer. De leur côté, les cueilleurs des bois de la campagne de Montréal et les indiens Abénakis n'ont pas manqué d'originalité. Julie profite de son séjour plein de rebondissements pour découvrir les particularités des différentes traditions culinaires que l'on trouve au Québec.

0.22 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

**Expédition au Vietnam
Destination Vietnam**

Tous les mets vietnamiens ne font pas saliver Julie Andrieu, à l'instar de ceux à base de serpent. Au marché de Hanoi, elle accompagne madame Hà, qui achète les ingrédients du pho, un bouillon. Puis, en compagnie de Didier Cornou, un chef cuisinier français installé au Vietnam, Julie Andrieu navigue dans la baie d'Along, où elle découvre les marchés flottants, avant de s'intéresser à la fabrication du nuoc-mâm.

1.14 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

**Départ pour la Réunion
Destination La Réunion**

Julie Andrieu est à La Réunion pour découvrir les secrets de la cuisine locale. Des cirques aux hauteurs de l'île, ses hôtes lui enseignent l'art de piler poivre, girofle et muscade, lui présentent les bichiques, petits alevins dont les insulaires raffolent, et l'initient aux arcanes des plantes médicinales. Un périple qui l'amène à goûter du café Bourbon pointu au cœur d'un verger perché sur les hauteurs.

2.07 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

**En terre andalouse
Destination Andalousie**

Située au carrefour de deux continents, l'Andalousie bénéficie d'influences qui

ont fortement marqué sa cuisine. Julie tente de percer les secrets du fameux jambon Bellota. Dans un petit village blanc perdu dans les montagnes, elle teste le petit-déjeuner fait de «churros y chocolate». Elle découvre aussi un élevage de caviar biologique, près de Grenade. A Séville, elle sacrifie au rituel des bars à tapas.

3.00 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Susan : Du jambon et des clous

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

3.23 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Vivian : Les sandwichs de condiments

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

3.45 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Michelle : Tout est brûlé !

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

4.07 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Pina : La reine du surgelé

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

4.29 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Kathryn : Où est l'amour ?

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

**A la découverte de la cuisine Balinaise
Destination Bali**

A 10 000 kilomètres de Paris, Julie découvre l'île de Bali et se renseigne sur les spécialités locales. Elle a l'occasion de goûter au fameux «babi guling». Ce savoureux cochon de lait farci aux épices est rôti à la broche durant plusieurs heures. Elle savoure aussi des anguilles frites au sambal, un condiment agrémenté de libellules écrasées. La culture artisanale du riz est très répandue à Bali.