

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 11
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.40 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier

Parmentier
Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

7.10 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Tartes et pizzas d'été

Au sommaire :
Chausson à la viande en pâte feuilletée
Tarte à la tomate cerise
Pizza aux courgettes, artichauts et

mozzarella
Milk-shake fraise, coco, banane

7.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 42 : Les tiramisus
Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.05 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 5
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

8.28 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 6
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

8.55 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 7
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie

d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

9.20 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen

Episode 4 : Douceurs d'été
Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.44 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.

10.05 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier

Episode 16 : Chili con carne
Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 45 : Les fromages d'hiver
Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.01 Luana cuisine Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 32 : Les gnocchis

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes de saison.

11.30 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 8
En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.55 Dans la peau d'un chef Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Bo bun
Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Ma famille et moi
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.

13.21 Pioneer Woman Magazine culinaire présenté

par Ree Drummond Cousinade

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.

13.45 Giada en Italie Magazine culinaire

Episode 7 : Fruits de mer
Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

14.06 Giada en Italie Magazine culinaire

Episode 8 : Souvenirs, souvenirs
Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

14.30 Giada en Italie Magazine culinaire

Episode 9 : La nonna
Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

15.00 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier

Bar en croûte de sel
Babette de Rozières et son invitée, la vice-championne olympique française de boxe, Sarah Ourahmoune, font leur marché. Au menu de ce jour : un bar en

croûte de sel avec sa mayonnaise épicée au citron.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 42 : Les tiramisus
Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Bizarre Foods avec Andrew Zimmern

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.

16.43 Bizarre Foods avec Andrew Zimmern

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.

17.25 Bizarre Foods avec Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Amsterdam
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.

18.10 Dans la peau d'un chef Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Bo bun
Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe

Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Rome

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 Qui peut battre

Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Un retour à l'école

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

20.11 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Prêt à vaciller

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

20.34 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté

par Bobby Flay

Cuisine naturelle

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

20.57 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Surfer sur la vague

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

21.18 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Complètement brûlé !

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

21.40 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Star Power

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

22.05 Man vs Food

Gastronomie

Michigan

Adam Richman parcourt l'Amérique pour relever son défi préféré : manger

hamburgers, pizzas et friandises, en un temps record et sans limite.

22.26 Man vs Food

Gastronomie

Miami

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

23.08 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Sacramento

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

23.29 Man vs Food

Gastronomie

Iowa

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

23.51 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Knoxville

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

0.13 Un gâteau à tout prix !

Téléréalité

Rencontre glacée

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.33 Un gâteau à tout prix !

Téléréalité

Dessert enchanté

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Bo bun

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 12 : Vegan, nouvel Eldorado et fast-food, no good ?

Au sommaire :

Vegan, le nouvel Eldorado ?

Fast-food, no good ?

Le duel du jour : rillettes de porc vs rillettes d'oie

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 5 : Boeuf bourguignon à ma façon

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.39 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

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».

4.31 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.

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 12

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.38 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Episode 2 : Vitello Tonnato

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

6.55 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire
Quenelles croquantes

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

7.23 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Que faire avec de la mozzarella ?

Eric et Carinne préparent trois recettes italiennes à base de mozzarella. Au sommaire :

Salade de Capri

Gratin de pommes de terre à la mozzarella

Mozzarella en carrozze

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 43 : Autour du pot au feu

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.15 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 10 : Les bocce

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

8.36 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 11 : Dimanche en famille

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

8.58 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 12 : Gourmandises italiennes

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

9.20 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen

Episode 5 : Accros au choco

Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.44 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.

10.05 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Episode 17 : Calmars farcis

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 7 : La daurade

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.01 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 33 : Le haricot d'Arpajon

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes de saison.

11.28 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 9

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.55 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Madeleines citron / huile d'olive

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Desserts très rapides

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.

13.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Ree prépare ses surgelés

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.

13.45 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

Pâtes express

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.

14.08 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 32

14.35 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 22 : Les gnocchis

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

15.00 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Vol-au-vent

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany

Mauro.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 43 : Autour du pot au feu

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Un retour à l'école

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

16.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Prêt à vaciller

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

16.43 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Cuisine naturelle

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

17.04 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Surfer sur la vague

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

17.27 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Complètement brûlé !

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

17.48 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Star Power

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

18.10 Dans la peau d'un chef Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Madeleines citron / huile d'olive

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Le Piémont

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Ho Chi Minh City

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.

20.35 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Kazakhstan

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.

21.20 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Rome

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.

22.05 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann

L'Hénolet, 2009

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.

22.57 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

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».

23.55 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

A la découverte de la cuisine balnéaire 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.

0.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Madeleines citron / huile d'olive

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe

Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 13 : Manger du poisson et le bazar des étiquettes

Au sommaire :

Peut-on encore manger du poisson ?

Etiquettes, le grand bazar ?

Le duel du jour : eau minérale vs eau du robinet ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 6 : La tarte tatin avec Noémie

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.39 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 «mezzé» 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.

4.32 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.

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 13

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.38 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Episode 22 : Les gnocchis

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

6.56 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Dorade royale

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

7.23 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautéy
Mes pâtes maison (1/2)

Au sommaire :
Appareil à pâtes fraîches (semoule)
Tagliatelles et farfalles colorées

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 44 : Le fenouil
Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.14 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte
Les casseroles

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

8.37 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte
Dîner asiatique

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

9.00 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte
Dîner mexicain

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

9.23 Les petites douceurs de

Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen
Episode 6 : Saveurs exotiques

Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.47 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.

10.08 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières
Le taro (10/10)

Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux milles saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Episode 8 : Le poulet du dimanche

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.01 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Episode 34 : Les pâtes fraîches

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes

de saison.

11.29 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 10

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.55 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak
Raviolis vietnamiens avec bouillon de crevettes

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Ree prépare ses surgelés

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.

13.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Confessions culinaires

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.

13.45 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson
Episode 3

Au sommaire :
Filet de porc roti au jambon de Parme et à l'origan
Poêlée romaine de fèves, d'artichauts et de petits pois
Fruits rouges au chocolat blanc chaud et limoncello
Spaghettis d'épeautre au pesto froid d'olives et anchois

14.20 Simplement Nigella

Magazine culinaire
Episode 3

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

15.00 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières
Le taro (10/10)

Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux milles saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Episode 44 : Le fenouil

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Nigella, la cuisine qui a changé sa vie !

Gastronomie

A travers des recettes, des souvenirs et des anecdotes, Nigella Lawson nous présente la vie incroyable d'Anna Del Conte, figure emblématique de la cuisine italienne. Née à Milan, Anna Del Conte est une auteure culinaire, connue pour avoir portée les couleurs de son pays à l'étranger et rendre la cuisine

italienne accessible à tous.

17.05 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'Erasmo, 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.

18.10 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak
Raviolis vietnamiens avec bouillon de crevettes

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Naples

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 Giga Food Télé-réalité

Baton Rouge

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des

Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

20.11 Giga Food

Télé-réalité

Alabama

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

20.35 Giga Food

Télé-réalité

Cleveland

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

20.56 Giga Food

Télé-réalité

Detroit

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

21.18 Giga Food

Télé-réalité

Nouvelle-Orléans

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

21.40 Giga Food

Télé-réalité

Las Vegas

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

22.05 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 .

22.26 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 .

22.47 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 .

23.08 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Bataille chez Bobby Flay

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

23.29 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Tarte dans tous les états

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

23.52 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Un retour à l'école

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

0.13 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Top chrono !

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.34 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Chic et fun

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Raviolis vietnamiens avec bouillon de crevettes

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le

lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 14 : Meilleure région et faut-il bannir le gras ?

Au sommaire :

Quelle région à la meilleure gastronomie ?

Faut-il bannir le gras ?

Le duel du jour : crudivore une mode ou une solution ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 7 : Le pot-au-feu avec Quentin Bourdy

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.39 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

4.32 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.

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 14

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.39 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Episode 10 : Le risotto de Nicolas Brousse

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

6.55 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Episode 12 : Panadillas

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany

Mauro.

7.22 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Mes pâtes maison (2/2)

Au sommaire :
Ravioles
Cannellonis

7.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 5 : Un brunch
Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.15 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson
Episode 4

Au sommaire :
Pudding au réglisse
Fregola aux palourdes
Gigot d'agneau mariné aux aubergines grillées et aux oignons rouges
Gâteau glacé meringué

8.47 Simplement Nigella

Magazine culinaire
Episode 4

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

9.20 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen

Episode 7 : Sucrieries maison
Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.44 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Trois repas préparés

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.

10.05 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Bar en croûte de sel

Babette de Rozières et son invitée, la vice-championne olympique française de boxe, Sarah Ourahmoune, font leur marché. Au menu de ce jour : un bar en croûte de sel avec sa mayonnaise épicée au citron.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Episode 9 : Des salades

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.01 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Episode 35 : La mozzarella

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes de saison.

11.29 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 11

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

d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.55 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak
Barquettes aux marrons aromatisées au cassis

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Petits déjeuners au dîner

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.

13.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Fiesta de l'amitié

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.

13.45 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte
Les desserts

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

14.10 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte
Dîner asiatique

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

14.33 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte
Dîner mexicain

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

15.00 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Cocotte de christophines vertes

Cocotte de christophines vertes Babette de Rozières et le comédien français Alexandre Brasseur font leur marché. Au menu du jour : cocotte de christophines vertes aux petits lardons et blanc de poulet.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Episode 5 : Un brunch

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Man vs Food

Gastronomie
Michigan

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

temps record et sans limite.

16.21 Man vs Food Gastronomie Miami

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

17.05 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010
Sacramento

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

17.26 Man vs Food

Gastronomie
Iowa

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

17.48 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010
Knoxville

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

18.10 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak
Barquettes aux marrons aromatisées au cassis

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
La Basilicate

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

produits de la pêche.

19.50 Fourchette et sac à

dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Illes italiennes

A la découverte des spécialités culinaires des îles italiennes.

23.22 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Le Piémont

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 15 : Révolution du fromage et pâtisserie industrielle

Au sommaire :

Le fromage fait-il sa révolution ?

Que vaut la pâtisserie industrielle ?

Le duel du jour : margarine ou beurre ?

3.17 Une recette, trois

possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 8 : La sauce bolognaise à l'italienne

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.40 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

Do You Do You Saint-Tropez ?

Destination Saint-Tropez

Gros plan sur une destination mythique de la Côte d'Azur : la station balnéaire de Saint-Tropez. Tour à tour, les artistes de la Nouvelle Vague puis des Yéyés ont cédé la place aux membres de la jet set européenne. Ses 5600 habitants n'ont cependant pas renoncé à leurs traditions. Si la célèbre pâtisserie «La Tropézienne» existe toujours, les restaurants ont à cœur de proposer des

20.43 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Palerme

Paul Hollywood, juge dans l'émission «Le Meilleur Pâtissier» (version britannique), s'aventure dans le monde entier pour goûter aux meilleures pâtisseries.

0.08 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Illes éoliennes

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

0.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Barquettes aux marrons aromatisées au cassis

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu

22.35 Jamie cuisine

l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Rome

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 15

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.39 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 6 : Jambe de poulpe rôti, sauce piquante, purée d'artichauts

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

6.55 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Spécial Noël

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany

Mauro.

7.22 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

L'huile d'olive nouvelle

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

Episode 6 : Le tajine

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.15 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

Pâtes express

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.

8.38 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 32

9.02 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 15 : Le tiramisu de Théo

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

9.20 Les petites douceurs de

Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen

Episode 8 : Petits plaisirs

Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.44 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Stanton et Paige

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.

10.05 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Vol-au-vent

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 10 : Le maïs et la polenta

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.01 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 36 : Les moules

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes

invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes de saison.

11.29 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 12

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.55 Dans la peau d'un chef Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak Okonomiyaki (galette japonaise)

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Mes filles et moi

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.

13.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

L'anniversaire de Ladd

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.

13.45 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 4

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

14.09 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 5

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

14.35 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 6

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

15.00 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Byriani de poulet

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché

jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 6 : Le tajine

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Giga Food

Téléréalité
Baton Rouge

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

16.21 Giga Food

Téléréalité
Alabama

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

16.43 Giga Food

Téléréalité
Cleveland

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

17.04 Giga Food

Téléréalité
Detroit

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

17.26 Giga Food

Télé-réalité

Nouvelle-Orléans

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

17.48 Giga Food

Télé-réalité

Las Vegas

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

18.10 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Okonomiyaki (galette japonaise)

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Sicile

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Salt Lake City

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

20.11 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Cleveland

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

20.35 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Phoenix

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

20.57 Man vs Food

Gastronomie

Michigan

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

21.18 Man vs Food

Gastronomie

Miami

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

22.03 Giga Food

Télé-réalité

Baton Rouge

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

22.24 Giga Food

Télé-réalité

Alabama

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs

secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

22.45 Giga Food

Télé-réalité

Cleveland

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

23.06 Giga Food

Télé-réalité

Detroit

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

23.28 Giga Food

Télé-réalité

Nouvelle-Orléans

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

23.50 Giga Food

Télé-réalité

Las Vegas

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

0.12 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

1 gâteau pour 4

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.33 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Un gâteau à la hauteur

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier

qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.55 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Okonomiyaki (galette japonaise)

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 16 : Charcuterie cochonnerie et vins médaillés

Au sommaire :

Charcuterie : cochonnerie ?

Vins médaillés : comment s'y retrouver ?

Le duel du jour : le jeûne pour ou contre ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 9 : La tarte au citron de Yannick Delpach

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.39 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Laurent Sbasnik, 2011

Italie du Nord

Destination Italie du Nord

Julie découvre les secrets de la fabrication d'une charcuterie, le culatello de Zibellot, puis visite la banque du Parmesan qui renferme plus de 60 000 meules.

4.32 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.

5.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.15 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Que faire avec de la mozzarella ?

Eric et Carinne préparent trois recettes italiennes à base de mozzarella. Au sommaire :

Salade de Capri
Gratin de pommes de terre à la mozzarella
Mozzarella en carrozze

6.40 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte

Dîner mexicain

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

7.03 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte

Dîner asiatique

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

7.30 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières

Le taro (10/10)

Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux mille saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les

papilles.

7.55 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières

L'ananas (4/10)

Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux mille saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

8.25 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 10 : Les bocce

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

8.46 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 11 : Dimanche en famille

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

9.09 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 2

Au sommaire :

Glacé au café

Linguine au maquereau fumé

Poulet rôti aux légumes à l'italienne

Risotto à l'orge et au safran

9.40 Simplement Nigella

Magazine culinaire

Episode 4

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

10.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie

Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 8

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

10.34 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 9

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.02 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmonto

Episode 42 : Les tiramisus

Luana Belmonto met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.28 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmonto

Episode 43 : Autour du pot au feu

Luana Belmonto met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.55 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Journée spéciale

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.

12.16 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.

12.40 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Séjour en 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.

13.32 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

En voyage au 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.

14.25 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Gâteau texan

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à

des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

14.46 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Rencontre glacée

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

15.07 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Dessert enchanté

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

15.28 Un gâteau à tout prix !

Télé-réalité

Top chrono !

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

15.50 Giga Food

Télé-réalité

Baton Rouge

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

16.11 Giga Food

Télé-réalité

Alabama

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

16.34 Giga Food

Télé-réalité

San Antonio

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des

Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

16.55 Giga Food

Télé-réalité

Philadelphie

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

17.17 Giga Food

Télé-réalité

Baltimore

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

17.38 Giga Food

Télé-réalité

Richmond

Josh Denny part à la recherche des plats les plus impressionnants des Etats-Unis pour en percer tous leurs secrets ; du burrito trop gros au burger de 3 kg.

18.00 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'œil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

18.21 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. 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.

18.44 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 .

19.06 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 .

19.28 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 .

19.50 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Les Pouilles

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

20.36 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Naples

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

21.25 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
La Basilicate

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

22.15 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 7

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

22.38 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 8

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

23.03 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 9

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

23.30 Bizarre Foods avec Andrew Zimmern

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.

0.15 Bizarre Foods avec Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber
Kazakhstan

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.

1.00 Bizarre Foods avec Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber
Rome

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.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 17 : Nourriture de demain et prix des produits rares

Au sommaire :

Que mangera-t-on demain ?

La rareté justifie-t-elle le prix ?

Le duel du jour : vin sans souffre pour ou contre ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 10 : Le risotto de Nicolas Brousse

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.50 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Mathieu

Dubosc, 2011

Départ pour le Portugal !
Le Portugal

Julie Andrieu se rend dans le sud-ouest du continent européen, à la découverte des traditions culinaires du Portugal. Les habitants revendiquent maintes traditions croisées, d'une région à l'autre. Car le Portugal fut aussi une porte d'entrée des épices venues du monde entier. Ces apports se mélangent à des traditions enracinées. Barbecue de sardines, arroz de Cabidela et pastéis de Belém sont au menu.

4.42 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Mathieu Dubosc, 2011

Petite virée culinaire à Berlin
Destination Berlin

A Berlin, comme dans toute

l'Allemagne, la saucisse règne en maître et se décline à l'infini. Au curry, au foie, fumée, elle peut même se tartiner. Mais on ne peut réduire la gastronomie berlinoise à cet emblème. Julie aura donc l'occasion de goûter la célèbre pâtisserie Forêt Noire et les pains de Pâques, beaucoup moins connus. Puis, gros plan sur l'asperge, un légume dont les Allemands raffolent.

5.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.15 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Les risottos

Au sommaire :

Risotto gratiné aux légumes avec des girolles

Risotto à la vanille

6.40 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 32

7.03 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.

7.27 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 2

Au sommaire :

Glace au café

Linguine au maquereau fumé

Poulet rôti aux légumes à l'italienne

Risotto à l'orge et au safran

7.58 Simplement Nigella

Magazine culinaire

Episode 4

Nigella montre comment être plus

heureux et plus vivant en cuisinant.

8.28 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 12 : Gourmandises italiennes

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

8.49 Chef de tribu

Magazine culinaire présenté par Antoine Sicotte

Végé

En plus d'être un chef touche-à-tout, un passionné de musique et un grand voyageur, le cuisinier Antoine Sicotte propose des recettes simples, rapides et savoureuses qui plairont à toute la famille.

9.13 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 10

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

9.38 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 11

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

10.04 A table avec Luana

Magazine culinaire

Le céleri

Luana Belmondo partage ses meilleures adresses au gré de ses recettes.

10.07 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 44 : Le fenouil

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

10.33 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 45 : Les fromages d'hiver

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.00 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières

La papaye (7/10)

Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux mille saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

11.27 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières

Le taro (10/10)

Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux mille saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

11.55 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Laurent Sbanik, 2011

Italie du Nord

Destination Italie du Nord

Julie découvre les secrets de la fabrication d'une charcuterie, le culatello de Zibellot, puis visite la banque du Parmesan qui renferme plus de 60 000 meules.

12.50 Nigella, la cuisine qui a changé sa vie !

Gastronomie

A travers des recettes, des souvenirs et des anecdotes, Nigella Lawson nous présente la vie incroyable d'Anna Del Conte, figure emblématique de la cuisine italienne. Née à Milan, Anna Del Conte est une auteure culinaire, connue pour avoir portée les couleurs de son pays à l'étranger et rendu la cuisine italienne accessible à tous.

13.55 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Taipei

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

14.37 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Ho Chi Minh City

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

15.19 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Kazakhstan

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

16.00 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Salt Lake City

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

16.21 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Cleveland

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

16.45 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Phoenix

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

17.07 Man vs Food

Gastronomie

Michigan

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

Miami

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

18.10 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Sicile

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les

mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

La Toscane

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 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 «mezzé» 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.

20.43 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 cœur de Soweto ou encore un safari. Elle goûte également la tête de mouton et participe à une partie de

pêche traditionnelle.

21.35 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».

22.29 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Palerme

Paul Hollywood, juge dans l'émission «Le Meilleur Pâtissier» (version britannique), s'aventure dans le monde entier pour goûter aux meilleures pâtisseries.

23.16 Le goût du voyage

Gastronomie de Sébastien Ménard, 2011

Italie

En Italie, Yoaké va découvrir la gastronomie napolitaine et l'ambiance méditerranéenne de cette ville où elle pourra déguster un des meilleurs cafés, apprendre à préparer la pizza frite et le baba au Rhum dans une galerie spectaculaire du 19e siècle.

0.12 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Rome

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes.

Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

0.59 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Le Piémont

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 18 : Manger des oeufs et le lait ennemi

Au sommaire :

Peut-on encore manger des oeufs ?
Le lait notre meilleur ennemi ?
Le duel du jour : sandwich du midi pour ou contre ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 11 : La paëlla

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y

ajoutant trois variantes succulentes.

3.40 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'évalent nombre de produits étranges et insolites.

4.32 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.

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 16

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.43 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Cocotte de Christophine

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

7.10 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Les risottos

Au sommaire :
Risotto gratiné aux légumes avec des girolles
Risotto à la vanille

7.37 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 45 : Les fromages d'hiver

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.04 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 8

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

8.28 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 9

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

8.55 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 10

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

9.20 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen

Episode 9 : Régal pour tous

Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.44 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Fête de fin d'études

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.

10.05 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Cocotte de Christophine

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 11 : Les rôtis

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 37 : Sans gluten

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes

invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes de saison.

11.27 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 13

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak
Maquereau, crème de cèpes, tartare d'olives vertes au fenouil

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Les cadets

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.

13.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond
Les trésors du cellier

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.

13.45 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 10 : Les bocce

Giada de Laurentiis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

14.06 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 11 : Dimanche en famille

Giada de Laurentiis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

14.30 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 12 : Gourmandises italiennes

Giada de Laurentiis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

15.00 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire présenté par Babette de Rozières, Dany Mauro, Damien Galtier
Tajine d'agneau

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi

astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 45 : Les fromages d'hiver

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber
Jérusalem

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.

16.45 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

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.

17.27 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

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.

18.10 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Maquereau, crème de cèpes, tartare d'olives vertes au

fenouil

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Les Pouilles

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 Qui peut battre

Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Star Power

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

20.11 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Feu en cuisine

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

20.34 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Bobby Flay face à un french chef !

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

20.57 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Cuisine du Sud à l'honneur

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

21.18 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Bataille chez Bobby Flay

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

21.40 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Tarte dans tous les états

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

22.05 Man vs Food

Gastronomie de Dan

Kornfeld, 2010

Salt Lake City

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

22.26 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Cleveland

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

22.48 Man vs Food

Gastronomie de Dan Kornfeld, 2010

Phoenix

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

23.10 Man vs Food

Gastronomie

Michigan

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

23.31 Man vs Food

Gastronomie

Miami

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

0.12 Un gâteau à tout prix !

Téléréalité

Un mariage menthe à l'eau

Trois pâtissiers-décorateurs présentent des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.33 Un gâteau à tout prix !

Téléréalité

Une fête à l'indienne

Trois pâtissiers-décorateurs présentent

des concepts de gâteaux incroyables à des couples sur le point de se marier qui ont tout prévu sauf le design de leur gâteau.

0.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Maquereau, crème de cèpes, tartare d'olives vertes au fenouil

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 19 : Condition animale et métiers de bouche

Au sommaire :

De la bête à l'assiette, peut-on mieux faire ?

Peut-on encore être boucher ou boulanger ?

Le duel du jour : tuto en ligne ou livre de cuisine ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 12 : La soupe de poisson

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.40 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Iles italiennes

A la découverte des spécialités culinaires des îles italiennes.

4.32 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.

5.25 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.39 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

5.53 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

6.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 17

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

6.39 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 15 : Le tiramisu de Théo

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

6.55 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire
Brochettes de moules

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

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

7.49 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 7 : La daurade

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

8.15 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 13 : Cocktails italiens

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

8.36 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 1 : Les essentiels

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

8.58 Giada en Italie

Magazine culinaire

Episode 2 : Antipasti

Giada de Laurentis est dans le sud de l'Italie, à Positano pour explorer son histoire familiale et les endroits où elle

a grandi. Accompagnée de sa fille et de sa tante Raffi, elle partage sa passion pour la cuisine avec des recettes et des saveurs inspirées de son aventure italienne.

9.20 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté par Rachel Allen

Episode 10 : Desserts de fête

Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.44 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Tout feu tout flamme

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.

10.05 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Byriani de poulet

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

10.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 12 : Les crumbles

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 38 : Les légumes

oubliés

Simple, ensoleillé et surtout décomplexé, accessible à tous, c'est le style Luana. Entourée de ses proches et de ses invités, passionnés de bonne table, la plus française des Italiennes invite les gourmands dans sa cuisine pour réaliser de savoureuses recettes de saison.

11.28 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 14

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Iceberg fromage blanc et coco, carpaccio d'ananas au jasmin

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

12.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

13.00 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

L'équipe de Chuck

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.

13.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Cuisiner, nourrir et manger

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.

13.45 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 6

14.10 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

La pizza dans tous ses états

Jean-Michel Cohen et Luana Belmondo s'associent pour proposer de délicieuses recettes saines mais savoureuses. Un duo gourmand et équilibré.

14.37 La cuisine de Giada

Magazine culinaire présenté par Giada De Laurentis

En famille

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.

15.00 Les p'tits plats de Babette

Magazine culinaire

Pâté en pot

Babette de Rozières invite à un vrai voyage gastronomique, du marché jusqu'à la table en passant par les fourneaux. Au programme également, les conseils du nutritionniste Damien Galtier et les découvertes aussi astucieuses qu'étonnantes de Dany Mauro.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 7 : La daurade

Luana Belmondo met la cuisine du terroir à l'honneur. Toujours entourée de ses proches et de ses invités passionnés de bonne table, elle est de retour avec de nouvelles recettes, un nouveau décor et de nouveaux visages pour mettre la main à la pâte.

16.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Feu en cuisine

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

16.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Bobby Flay face à un french chef !

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

16.44 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Cuisine du Sud à l'honneur

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

17.05 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Bataille chez Bobby Flay

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

17.27 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Tarte dans tous les états

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

17.48 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Un retour à l'école

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

18.10 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Iceberg fromage blanc et coco, carpaccio d'ananas au jasmin

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

19.00 Jamie cuisine l'Italie

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Naples

Accompagné de son ami et mentor Gennaro Contaldo, Jamie part à la découverte de cette incroyable cuisine faite maison. De la Sicile aux Alpes italiennes, Jamie traverse le pays de long en large pour partir à la rencontre des stars de cette gastronomie : les mammas et grand-mères italiennes. Jamie est bien décidé à apprendre tous les secrets de leurs recettes transmises de génération en génération et à y ajouter sa touche personnelle.

19.50 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

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.

20.35 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

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.

21.20 Bizarre Foods avec

Andrew Zimmern

Gastronomie de David E Gerber

Pérou

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.

22.05 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.

22.58 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.

23.50 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 «kneipbrod».

3.06 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Iceberg fromage blanc et coco, carpaccio d'ananas au jasmin

Deux amateurs de cuisine deviennent les commis d'un jour de Christophe

Michalak et d'un chef étoilé afin de réaliser un plat salé et un plat sucré. Le meilleur des deux commis remporte la somme de 1000 euros et revient le lendemain pour remettre son titre en jeu et tenter de gagner à nouveau 1000 euros.

1.45 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

1.59 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.13 Téléachat

Magazine de télé-achat

Pour faire les boutiques sans sortir de chez soi.

2.29 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 20 : Bien manger et les plats préférés des Français

Au sommaire :

Bien manger est-il trop cher ?
Les plats préférés des français ?
Le duel du jour : saumon bio vs saumon traditionnel ?

3.17 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 13 : Le gaspacho

Le chef Fabrice Mignot propose de revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

3.40 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 Inverness, démontre que les terroirs proposent une très grande variété de mets.

4.32 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 Casme, 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.