

5.52 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Les allergies

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

6.11 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Un appétit d'ogre

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

6.31 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Encore un petit effort

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

6.51 Aujourd'hui, je cuisine !
Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Le coing
Au sommaire :
Deux cocktails de coing
Purée de coing
Gelée de coing

7.15 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo
Apéro dinatoire

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Les fruits rouges

8.10 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 18

8.33 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 19

8.57 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 20

9.20 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver
Episode 1

9.45 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Le bon équilibre

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

10.05 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Régime avant le mariage

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Les brochettes

10.56 Luana cuisine Jean-

Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Mon repas à l'improviste

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Simplissimes les terrines !
Recevoir avec une belle recette de terrine permet de faire preuve de beaucoup d'originalité. Au sommaire :
Terrine de carottes au cumin
Terrine de crêpe à l'orange

12.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

12.47 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
La soupe de poisson

13.02 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Mark : Le roi de la semelle

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

13.24 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Jacqueline : La surdouée
La célèbre chef Christine Cushing vient

à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

13.46 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Andrew : Le mécanicien

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

14.08 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Sandi : Le club du souper gastronomique

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

14.30 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Susan : Du jambon et des clous

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

14.53 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Vivian : Les sandwiches de condiments

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

15.15 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Michelle : Tout est brûlé !
La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs

intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

15.37 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Pina : La reine du surgelé

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

16.00 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011
Scotland
Jamie prépare des plats écossais à base de saumon fumé, de faisan et de fruits de mer.

16.48 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011
L'East End et l'Essex
Jamie fait étape dans l'East End de Londres et revisite la tourte à la viande avant de partir pour l'Essex où l'attend un barbecue en famille.

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le gaspacho

18.00 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 mêlant à des traditions enracinées. Barbecue de sardines, arroz de Cabidela et pastéis de Belém sont au menu.

18.58 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.45 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

50 nuances de Paris (variantes autour du champignon de Paris)

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.

20.33 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Douceur fraise griotte

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.

21.21 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Soupe blettes / épinard, chantilly au hareng et crêpe d'épinards

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.

22.08 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Crêpe soufflée aux fruits exotiques

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.

22.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Hamburger de courge et confit de canard

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.

23.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine de garçons

0.06 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine de rêve

0.26 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine XXL

0.46 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine rétro et sexy

1.06 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine écologique

1.25 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine bleue

1.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Pique-nique en intérieur

2.05 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Cuisine en bord de mer

2.25 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Aaron : du rechauffé tous les jours

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

2.47 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Olena : dîner avec son fils

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

3.09 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Frank : rock'n'cuisine

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

3.31 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Ania : catastrophe en cuisine

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

3.52 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Todd : longtemps à la radio, peu dans la cuisine

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

4.13 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Dave & Peter : Père et fils

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

4.35 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Patricia : L'anxieuse de la cuisine

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

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoiret, 2009

Départ pour la Réunion

Destination La Réunion

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

5.53 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Encore un petit effort

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

6.13 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Les plats du Sud

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

6.33 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Menu enfant

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

6.53 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

La châtaigne

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

7.17 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Cuisine thaï et équilibrée

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

La tomate

8.15 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire

Sonia

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

8.44 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire

Neil

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

9.14 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire

Travis

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

9.45 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Telle mère, tel fils

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

10.05 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Une affaire de famille

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Le melon

10.56 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Mon menu végétarien

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Le camembert

Au sommaire : Croquettes de camembert au pain d'épices et mangue en compote
Gâteau fondant de pommes de terre au camembert

11.59 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

12.45 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.

13.38 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.

14.30 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».

15.24 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

50 nuances de Paris
(variantes autour du champignon de Paris)

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.

16.12 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Douceur fraise griotte

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.

17.00 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Soupe blettes / épinard, chantilly au hareng et crêpe d'épinards

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.

17.47 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Lignot

Parmentier de canard

18.01 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.

18.59 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

19.45 Jamie Oliver : So

British !

Gastronomie, 2011

South Wales

Au Pays de Galles, Jamie prépare une bolognaise au lapin, un dragon glacé, des sucettes d'agneau grésillant et un barbecue de homard et gigot.

20.32 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Les Midlands

Jamie fait étape dans les Midlands, revisite le poulet rôti et découvre les asperges et les fleurs comestibles de la région.

21.21 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Bristol

Jamie se rend dans la région de Bristol, où il s'inspire des saveurs caribéennes pour égayer et relever quelques grands classiques.

22.08 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Scotland

Jamie prépare des plats écossais à base de saumon fumé, de faisand et de fruits de mer.

23.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

23.46 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.

0.38 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.

1.31 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'étaient nombre de produits étranges et insolites.

2.23 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.

3.15 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

E Viva Italia !
Destination Italie

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

4.07 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.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

En terre andalouse
Destination Andalousie

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

5.52 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Menu enfant

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

6.12 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Halte aux calories !

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

6.32 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
La santé avant tout

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

6.52 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
Compotes et petits beurres

Au sommaire :
Crumble express
Tiramisu
Compote de poires

7.15 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo
Mon bento idéal

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Les croquettes

8.15 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie
Macarons au citron doux et citron caviar (12)

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

8.38 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie
Mon pot de fleur en trompe l'oeil (13)

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

9.02 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie
Les ris de veau de Gilles Epie (1)

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

9.26 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie
Tomate à la vanille et citron vert

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

9.45 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Des pompiers en bonne santé

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

10.05 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
La famille Bodre

En prenant les aliments les plus

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo
Le tartare

10.56 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo
Dîner régime avec des invités

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey
La cuisine du gibier

Au sommaire :
Pastilla de faisán
Amuse-bouche

12.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

12.46 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Parmentier de canard

13.00 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Bryony

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

13.30 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Sonia

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

14.00 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Neil

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

14.30 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire
Travis

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

15.00 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

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

15.22 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Jacqueline : La sordouée
La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs

intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

15.44 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Andrew : Le mécanicien

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

16.06 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Sandi : Le club du souper gastronomique

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

16.28 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Susan : Du jambon et des clous

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

16.51 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Vivian : Les sandwichs de condiments

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

17.13 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Michelle : Tout est brûlé !

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

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot
Le tiramisu de Théo

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009
Expédition au Vietnam
Destination Vietnam

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

18.58 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
La cuisine du bonheur

20.05 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Bon appétit

20.24 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine d'un autre temps

20.43 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
L'îlot de l'enfer

21.02 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
Une cuisine très chic

21.21 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
Une grande cuisine ouverte

21.40 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
Une cuisine en bois moderne

21.59 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
Une cuisine glamour et vintage

22.18 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
Une petite cuisine qui devient grande

22.37 Kitchen Crashers

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

22.56 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria
Une cuisine marocaine moderne

23.20 Jamie & Jimmy's Food

Fight Club

Magazine culinaire présenté
par **Jamie Oliver, Jimmy Doherty**

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

0.05 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté
par **Christine Cushing**

Mark : Le roi de la semelle

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

0.27 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté
par **Christine Cushing**

Jacqueline : La surdouée

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

0.49 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté
par **Christine Cushing**

Andrew : Le mécanicien

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

1.11 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté
par **Christine Cushing**

Sandi : Le club du souper gastronomique

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

1.33 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté

par **Christine Cushing**

Susan : Du jambon et des clous

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

1.56 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté
par **Christine Cushing**

Vivian : Les sandwichs de condiments

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

2.20 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 25

Cette semaine, le chef étoilé Anjum Anand fait un choix de plats délicieux : son curry spécial «Tigre du Bengale» aux lentilles, accompagné de choux-fleurs, pommes de terre et épinards.

2.43 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 26

Au menu : des légumes grillés avec quinoa, un milkshake crémeux aux amandes et aux dattes et enfin, un léger yaourt avec une compote de fraises.

3.06 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Au menu : une salade de champignons tandoori, des bruschettas à la tomate et à la caillebotte, un carpaccio succulent de courgettes et une vinaigrette aux pistaches.

3.28 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Au menu : un pudding au pain, un chili végétarien et une tortilla. En accompagnement, nous avons un plat de maïs sauté, épicé et sucré avec des poivrons, et en guise de dessert, un chocolat chaud très parfumé.

3.50 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Au menu : un boeuf bourguignon accompagné de pommes de terre salées et en guise de dessert des cerises imbibées de kirsch avec une boule de glace à la vanille.

4.12 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Au menu : un boeuf bourguignon accompagné de pommes de terre salées et en guise de dessert des cerises imbibées de kirsch avec une boule de glace à la vanille.

4.34 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Au menu : des raviolis faits maison avec une sauce au beurre, une salade de pommes de terre et céleri accompagnée de tranches de poutargue. En fin de repas, le chef dévoilera une meringue aux noisettes, avec un peu de chantilly et un coulis de framboises.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann
L'Hénolet, 2009

Destination : Pérou
Destination Pérou

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

5.52 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

La santé avant tout

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

6.12 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Le régime sans gluten

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

6.31 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Best of

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

6.51 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Le chou

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

7.15 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Tout pour ma salade

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Le poivron

8.15 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

L'affrontement, viande de porc et pâtée

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

8.35 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

La bataille, Viande et pomme de terre

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

8.55 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

La poitrine de boeuf, reine du BBQ

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

9.15 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

Du porc braisé et croustillant

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

9.45 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Je t'aime, moi non plus

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

10.05 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Un repas tous ensemble

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les cerises

10.56 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Alléger nos repas d'hiver

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Le cuiseur à riz

Grâce aux astuces culinaires d'Eric et aux conseils déco de Carinne, préparer des recettes au quotidien devient un réel plaisir. Au sommaire : Gambas à la vapeur de citronnelle et curry
Riz vert
Riz au lait au cacao

12.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

12.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Le tiramisu de Théo

13.00 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Crêpe soufflée aux fruits exotiques

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.

13.48 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Hamburger de courge et confit de canard

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.

14.36 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Maffé vegan avec sa boule de fufou (farine de manioc)

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.

15.30 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

La cuisine du bonheur

15.50 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Bon appétit

16.09 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine d'un autre temps

16.28 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

L'îlot de l'enfer

16.47 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine très chic

17.06 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une grande cuisine ouverte

17.25 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine en bois moderne

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Le taboulé

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Départ pour la Réunion Destination La Réunion

Julie Andrieu est à La Réunion pour découvrir les secrets de la cuisine locale. Des cirques aux hauteurs de l'île, ses hôtes lui enseignent l'art de piler poivre, girofle et muscade, lui présentent les bichiques, petits alevins dont les insulaires raffolent, et l'initient

aux arcanes des plantes médicinales. Un périple qui l'amène à goûter du café Bourbon pointu au cœur d'un verger perché sur les hauteurs.

18.59 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.44 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

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

20.06 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

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

20.28 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

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

20.50 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

John : la brute du barbecue
La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais

cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

21.12 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Jessica : l'experte du réchauffé

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

21.34 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Vik : le docteur qui ne cuisine pas

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

21.56 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Simone : Lutte avec la poêle

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

22.18 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Max : L'accro des pâtes au fromage

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

22.40 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Ann : Sauce soja et sel

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

famille et de leurs amis.

23.02 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Lisa : Dîner du dimanche

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

23.24 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

0.11 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
La pire cuisine des Etats-Unis

0.29 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine colorée

0.48 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine contemporaine

1.07 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine fonctionnelle

1.26 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine parisienne

1.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Fade à fabuleuse

2.04 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Vince : Le roi de la cuisine

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

2.26 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Rachel : Un dîner pour le chien

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

2.48 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Darren : Le distrait

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

3.10 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Katherine : Les cookies au poisson

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

3.32 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Amy : Les gourmets de tous les jours

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

3.54 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Nathalie & Nadine : Les jumelles

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

4.16 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Mike : le terrible cuisinier

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

4.38 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing
Mark : Le roi de la semelle

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

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Petite escapade à Rome Destination Rome

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

5.52 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité
Best of

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

6.12 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Jeunes et en bonne santé

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

6.32 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Le bon équilibre

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

6.52 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

La cuisine au wok

Au sommaire :
Sauté de porc aux légumes
Croustillant d'ananas

7.16 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Le menu pâte équilibré

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

La burrata

8.15 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 35

Au menu : une poitrine de porc style caribéen, un shawarma au saumon épicé à la syrienne accompagné de poivrons rouges.

8.37 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 36

Au menu : un agneau rôti mariné et sa sauce à l'orange épicée ; un riz pilaf avec des baies, des abricots et des pistaches ; et des cœurs de laitue avec une vinaigrette crémeuse à la feta et au cumin.

8.59 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 37

Au menu : une énorme côte de bœuf servie avec une sauce crémeuse au raifort et un gratin de choux de Bruxelles, et la recette de sa mère d'un délicieux soufflé au citron.

9.21 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 38

Au menu : un délicieux couscous avec des saucisses épicées et harissa, et des oranges très parfumées au pistache et au miel en guise de dessert.

9.45 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Les allergies

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

10.05 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Un appétit d'ogre

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

savoureux.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les sardines

10.56 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

La pizza dans tous ses états

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

La curieuse graine de quinoa

Au sommaire :
Gratin de quinoa aux poireaux
Sablés de quinoa

12.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

12.47 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Le taboulé

13.02 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

South Wales

Au Pays de Galles, Jamie prépare une bolognaise au lapin, un dragon glacé, des sucettes d'agneau grésillant et un barbecue de homard et gigot.

13.49 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Les Midlands

Jamie fait étape dans les Midlands, revisite le poulet rôti et découvre les asperges et les fleurs comestibles de la

région.

14.38 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011
Bristol

Jamie se rend dans la région de Bristol, où il s'inspire des saveurs caribéennes pour égarer et relever quelques grands classiques.

15.25 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Scotland

Jamie prépare des plats écossais à base de saumon fumé, de faisan et de fruits de mer.

16.15 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.

17.07 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

**E Viva Italia !
Destination Italie**

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

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

En terre andalouse

Destination Andalousie

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

18.59 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

19.46 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

Clash à Denver

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

20.06 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

La poitrine de boeuf, reine du BBQ

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

20.26 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

Du porc braisé et croustillant

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

20.46 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

Le clash sucré salé

Véritable expert du barbecue, Shannon

Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

21.06 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

Mon barbecue de poulet sur le pouce

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

21.26 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

L'affrontement, viande de porc et pâtée

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

21.46 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

La bataille, Viande et pomme de terre

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

22.06 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

Combat à Memphis

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

22.26 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

Défis en Arkansas

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud

du pays.

22.46 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio
BBQ de Tulsa

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

23.10 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Séjour en Turquie
Turquie

Julie Andrieu se rend à Istanbul. C'est le royaume des vendeurs ambulants. La journaliste déguste aussi des confitures aux pistaches et de la glace au mastic, à Cesme, près de la côte égéenne, et des loukoums et du café turc au bord du fleuve Tigre. Enfin, elle visite une maison troglodyte avant de goûter au yogourt à base de lait de brebis, à partir duquel on fabrique l'ayran, fameuse boisson.

0.02 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

En voyage au Québec
Québec

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

0.54 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Expédition au Vietnam
Destination Vietnam

Tous les mets vietnamiens ne font pas saliver Julie Andrieu, à l'instar de ceux à base de serpent. Au marché de Hanoi, elle accompagne madame Hà, qui achète les ingrédients du pho, un bouillon. Puis, en compagnie de Didier

Cornou, un chef cuisinier français installé au Vietnam, Julie Andrieu navigue dans la baie d'Along, où elle découvre les marchés flottants, avant de s'intéresser à la fabrication du nuoc-mâm.

1.46 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.

2.39 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Du rose au gris

2.59 Kitchen Crashers

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

3.20 Kitchen Crashers

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

3.40 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine XXL

4.00 Kitchen Crashers

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

4.20 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration

présenté par Alison Victoria
Une cuisine écologique

4.40 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria
Une cuisine bleue

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Tudo Bem, départ pour le Brésil !
Destination Brésil

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

6.00 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 17

Au menu : des oeufs farcis au thon, une salade italienne traditionnelle et une soupe de pâtes et pommes de terre.

6.26 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 18

Au menu : ragoût de lièvre sauvage et soupe crémeuse aux champignons sauvages.

7.00 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Le bon équilibre

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

7.20 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Régime avant le mariage

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

7.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Le gaspacho

8.00 Lorraine Pascale : comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire

Sally

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

8.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Mamma mia

Au sommaire :

Cannelloni aux fromages et herbes avec légumes

Gnocchi de pain

Rucola avec gorgonzola et noisettes

9.00 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie

Langoustine en ravioli parfum poivre menthe

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

9.23 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie

Courgettes poêlées aux amandes, poudre de curry, menthe poivrée et chorizo

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

9.45 #je cuisine avec le chef

Magazine de la gastronomie

Tomate à la vanille et citron vert

Des grands chefs français proposent des cours de cuisine participatifs : des recettes à reproduire chez soi, des idées et des tours de mains à apprendre.

10.00 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 20

10.23 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 1

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les tartes

11.27 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Un super pique-nique

12.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Séjour en Turquie Turquie

Julie Andrieu se rend à Istanbul. C'est le royaume des vendeurs ambulants. La journaliste déguste aussi des confitures aux pistaches et de la glace au mastic, à Cesme, près de la côte égéenne, et des loukoums et du café turc au bord du fleuve Tigre. Enfin, elle visite une maison troglodyte avant de goûter au yogourt à base de lait de brebis, à partir duquel on fabrique l'ayran, fameuse boisson.

12.52 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

En voyage au Québec Québec

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

13.44 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Expédition au Vietnam Destination Vietnam

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

mâm.

14.37 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.

15.30 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elvira : pas si comique en cuisine

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

15.52 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elaine : nulle avec les pâtes

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

16.14 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Rosemary : cuisine en feu

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

16.36 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

John : la brute du barbecue

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais

cuisiniers et les transforme en chefs intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

16.58 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Jessica : l'experte du réchauffé

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

17.25 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

La cuisine du bonheur

17.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Bon appétit

18.04 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine d'un autre temps

18.23 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

L'îlot de l'enfer

18.42 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine très chic

19.01 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une grande cuisine ouverte

19.20 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine en bois moderne

19.42 Jamie & Jimmy's

Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

20.29 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

21.14 Jamie & Jimmy's

Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

22.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

22.46 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

23.32 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

50 nuances de Paris (variantes autour du champignon de Paris)

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.

0.20 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Douceur fraise griotte

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.

1.08 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Soupe blettes / épinard, chantilly au hareng et crêpe d'épinards

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.

1.55 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Crêpe soufflée aux fruits exotiques

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.

2.43 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Arnaud Daguin

Hamburger de courge et confit de canard

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.

3.31 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Jacqueline : La surdouée

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

3.53 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Andrew : Le mécanicien

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs

intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

4.15 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Sandi : Le club du souper gastronomique

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

4.37 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Susan : Du jambon et des clous

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

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Excursion au Cameroun Destination Cameroun

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

6.00 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Telle mère, tel fils

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

6.20 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Une affaire de famille

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

7.00 Dans ma cuisine

Magazine culinaire

Episode 19

Au menu : spaghetti au crabe et à la sauce tomate et basilique, suivi d'une mangue avec un sirop de citron vert.

7.22 Dans ma cuisine...

Magazine culinaire

Episode 20

Au menu : des feuilles de sauge farcies aux anchois, un risotto aux crevettes, fenouil et poireaux, et enfin des pêches au vin rouge.

7.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Parmentier de canard

8.00 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Le hamburger

Au sommaire : Végéburger
Hamburger de foie gras au chutney de figues

8.30 Lorraine Pascale :

comment devenir un meilleur cuisinier

Magazine culinaire

Tony

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

9.00 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 2

9.24 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 3

10.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Ricotta ou parmesan

10.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Le crabe

11.00 Sweet Julia

Magazine culinaire présenté par Julia Bajer

Les ficelles du métier

11.20 Sweet Julia

Magazine culinaire présenté par Julia Bajer

Mariage sucré

11.40 Sweet Julia

Magazine culinaire présenté par Julia Bajer

Brunch dominical

12.00 Sweet Julia

Magazine culinaire présenté

par Julia Bajer

Tout simplement sucré

12.20 Sweet Julia

Magazine culinaire présenté par Julia Bajer

L'anniversaire surprise

12.45 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elvira : pas si comique en cuisine

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

13.07 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elaine : nulle avec les pâtes

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

13.29 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Rosemary : cuisine en feu

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

14.00 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Bristol

Jamie se rend dans la région de Bristol, où il s'inspire des saveurs caribéennes pour égayer et relever quelques grands classiques.

14.47 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Scotland

Jamie prépare des plats écossais à base de saumon fumé, de faisane et de

fruits de mer.

15.40 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

L'affrontement, viande de porc et pâtée

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

16.00 Les champions du BBQ

Magazine culinaire

La bataille, Viande et pomme de terre

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

16.20 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

Combat à Memphis

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

16.40 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

Défis en Arkansas

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

17.00 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

BBQ de Tulsa

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

17.20 Les champions du BBQ

Magazine culinaire présenté par Shannon Ambrosio

Boeuf et bière

Véritable expert du barbecue, Shannon Ambrosio est devenu la référence en terme de grillades à New York et se lance désormais à la conquête du sud du pays.

17.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Le velouté

18.00 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

18.46 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.45 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Départ pour la Réunion

Destination La Réunion

Julie Andrieu est à La Réunion pour découvrir les secrets de la cuisine locale. Des cirques aux hauteurs de l'île, ses hôtes lui enseignent l'art de piler poivre, girofle et muscade, lui présentent les bichiques, petits alevins dont les insulaires raffolent, et l'initient aux arcanes des plantes médicinales.

20.38 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

En terre andalouse

Destination Andalousie

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

21.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Destination : Pérou

Destination Péroù

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.

22.22 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.

23.15 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

South Wales

Au Pays de Galles, Jamie prépare une bolognaise au lapin, un dragon glacé, des sucettes d'agneau grésillant et un barbecue de homard et gigot.

3.42 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria

Cuisine en bord de mer

0.02 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Les Midlands

Jamie fait étape dans les Midlands, revisite le poulet rôti et découvre les asperges et les fleurs comestibles de la région.

4.02 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria

Autour d'un mixeur

0.51 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Bristol

Jamie se rend dans la région de Bristol, où il s'inspire des saveurs caribéennes pour égayer et relever quelques grands classiques.

4.21 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria

Une cuisine marocaine
moderne

1.40 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver, Jimmy
Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

4.40 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria

La cuisine du bonheur

2.27 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver, Jimmy
Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann
L'Hénoiret, 2008

E Viva Italia !
Destination Italie

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

3.22 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration
présenté par Alison Victoria

Pique-nique en intérieur

5.52 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Le bon équilibre

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

6.12 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Régime avant le mariage

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

6.31 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Telle mère, tel fils

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

6.50 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Simplissimes les terrines !

Recevoir avec une belle recette de terrine permet de faire preuve de beaucoup d'originalité. Au sommaire : Terrine de carottes au cumin
Terrine de crêpe à l'orange

7.15 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Manger à l'américaine sans grossir

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Le poulpe

8.10 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 2

8.34 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 3

8.58 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 4

9.22 Jamie en 15 minutes

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 5

9.46 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Encore un petit effort

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

10.06 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Les plats du Sud

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les tartes

10.57 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

La cuisine du placard

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

La fraîcheur de l'huile d'olive nouvelle

Au sommaire :
Cocotte de légumes anciens et fruits d'automne
Bagna Cauda

11.58 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

12.45 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Le maki

13.00 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elvira : pas si comique en cuisine

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

13.22 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elaine : nulle avec les pâtes

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

13.44 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Rosemary : cuisine en feu

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

14.06 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

John : la brute du barbecue

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

14.28 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Jessica : l'experte du réchauffé

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

14.50 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Vik : le docteur qui ne cuisine pas

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

15.12 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Simone : Lutte avec la poêle

La célèbre chef Christine Cushing vient à la rescousse des plus mauvais cuisiniers et les transforme en chefs

intrépides à la grande joie de leur famille et de leurs amis.

15.34 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Max : L'accro des pâtes au fromage

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

16.00 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

Le Yorkshire

Dans le Yorkshire, Jamie s'inspire des vagues d'immigration successives de la région, et réinvente les classiques de la cuisine britannique.

16.48 Jamie Oliver : So British !

Gastronomie, 2011

South Wales

Au Pays de Galles, Jamie prépare une bolognaise au lapin, un dragon glacé, des sucettes d'agneau grésillant et un barbecue de homard et gigot.

17.44 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

La terrine de poisson

18.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann

L'Hénoiret, 2009

Destination : Pérou

Destination Pérou

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

18.58 Jamie & Jimmy's Food

Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.45 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Maffé vegan avec sa boule de fufou (farine de manioc)

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.

20.34 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Sablé gianduja et chocolat et son émulsion de lait

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.

21.22 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Poulet directeur général

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.

22.10 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Soufflé fruit de la passion et sa brunoise de mangue

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.

22.58 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Thiéboudiène

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.

23.50 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

La cuisine du bonheur

0.10 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Christine Cushing

Bon appétit

0.29 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine d'un autre temps

0.48 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

L'îlot de l'enfer

1.07 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine très chic

1.26 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une grande cuisine ouverte

1.45 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine en bois moderne

2.04 Kitchen Crashers

Magazine de la décoration présenté par Alison Victoria

Une cuisine glamour et vintage

2.23 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Vivian : Les sandwichs de condiments

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

2.45 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Michelle : Tout est brûlé !

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

3.07 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté

par Christine Cushing

Pina : La reine du surgelé

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

3.29 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Kathryn : Où est l'amour ?

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

3.51 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

David : la cuisine est en feu !

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

4.14 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elvira : pas si comique en cuisine

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

4.36 Nul(le) en cuisine

Magazine culinaire présenté par Christine Cushing

Elaine : nulle avec les pâtes

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

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénolet, 2008

En voyage au Japon
Japon

Bien apprécier la cuisine japonaise

passer 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.

5.53 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Telle mère, tel fils

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

6.12 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Une affaire de famille

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

6.32 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Des pompiers en bonne santé

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

6.51 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Le camembert

Au sommaire :

Croquettes de camembert au pain d'épices et mangue en compote
Gâteau fondant de pommes de terre au camembert

7.16 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Sucré, salé

7.43 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les brochettes

8.15 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Fajita party

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

8.35 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Goûter à l'anglaise

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

8.55 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Barbecue

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

9.15 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Soirée décontractée

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

9.46 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Menu enfant

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

10.06 Now Eat This, stop aux calories !

Télé-réalité

Halte aux calories !

En prenant les aliments les plus mauvais, Rocco DiSpirito montre

comment les remplacer par des nutriments plus sains, mais aussi plus savoureux.

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Un super pique-nique

10.56 Luana cuisine Jean-Michel

Magazine culinaire présenté par Jean-Michel Cohen, Luana Belmondo

Le brunch du dimanche

11.30 Aujourd'hui, je cuisine !

Magazine culinaire présenté par Carinne Teyssandier, Eric Léautey

Les plats de brasserie : pot au feu

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

11.58 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

12.45 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Départ pour la Réunion Destination La Réunion

Julie Andrieu est à La Réunion pour découvrir les secrets de la cuisine locale. Des cirques aux hauteurs de l'île, ses hôtes lui enseignent l'art de piler poivre, girofle et muscade, lui présentent les bichiques, petits alevins dont les insulaires raffolent, et l'initient aux arcanes des plantes médicinales.

Un périple qui l'amène à goûter du café Bourbon pointu au cœur d'un verger perché sur les hauteurs.

13.38 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

En terre andalouse Destination Andalousie

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

14.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Destination : Pérou Destination Pérou

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

15.22 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Maffé vegan avec sa boule de fufou (farine de manioc)

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.

16.11 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté

par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Sablé gianduja et chocolat et son émulsion de lait

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.

16.59 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak, Denny Imbroisi

Poulet directeur général

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.

17.47 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Les choux avec Sébastien Ochoa

18.03 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Petite escapade à Rome Destination Rome

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

18.58 Jamie & Jimmy's Food

Magazine culinaire présenté

Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.45 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Mexico

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

20.27 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Lisbonne

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

21.09 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Irlande

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.

21.51 Bizarre Foods

Gastronomie de David E Gerber

Brooklyn

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.

22.45 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable battle culinaire consacrée à leur passion commune pour une nourriture saine et bonne. L'émission mixe la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

23.45 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

A la découverte de l'Ecosse Destination Ecosse

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

0.37 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Séjour en Turquie Turquie

Julie Andrieu se rend à Istanbul. C'est le royaume des vendeurs ambulants. La journaliste déguste aussi des confitures aux pistaches et de la glace au mastic, à Cesme, près de la côte égéenne, et des loukoums et du café turc au bord du fleuve Tigre. Enfin, elle visite une maison troglodyte avant de goûter au yogourt à base de lait de brebis, à partir duquel on fabrique l'ayran, fameuse boisson.

1.29 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2008

En voyage au Québec Québec

Les pêcheurs de l'estuaire du Saint-Laurent ont permis d'orienter tout un pan de la cuisine québécoise vers les produits de la mer. De leur côté, les cueilleurs des bois de la campagne de Montréal et les indiens Abénakis n'ont pas manqué d'originalité. Julie profite

de son séjour plein de rebondissements pour découvrir les particularités des différentes traditions culinaires que l'on trouve au Québec.

2.21 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Expédition au Vietnam Destination Vietnam

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

3.13 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Départ pour la Réunion Destination La Réunion

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

4.06 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

En terre andalouse Destination Andalousie

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

5.00 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

A la découverte de l'Ecosse Destination Ecosse

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