

5.23 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoiret, 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.

6.15 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 10 : Des gâteaux pour mon amoureux !

Une cliente commande à Chloé un cake d'amour pour faire sa demande en mariage avec une bague cachée à l'intérieur. Chloé a également demandé son compagnon en mariage et pour que ce soit mémorable, elle a imaginé un thème de fête foraine avec des pommes d'amour pour accompagner un cake au chocolat ultra fondant.

6.40 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 31 : A la vapeur

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

7.12 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Tout feu tout flamme

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

7.33 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Week-end de Pâques

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

8.00 Les motards poilus

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 3 : Comté de Cumbria

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'œufs.

8.42 Les motards poilus

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 4 : Bienvenue !

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'œufs.

9.18 Ma cuisine facile au four by Lorraine

Magazine culinaire présenté par Lorraine Pascale

Episode 4

La nouvelle égérie anglaise du «fait maison» propose ses petits plats à faire au four. Les recettes de Lorraine Pascale sont simples, rapides et modernes, et invitent à la gourmandise.

9.52 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Secrets de ferme

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible

et les partager autour de bons repas.

10.10 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Un pique-nique parfait

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 8 : Les raviolis

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.56 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 1 : Sucré, salé

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

11.25 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 4

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

11.50 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoiret, 2009

Destination Pérou

Julie Andrieu met le cap sur le continent sud-américain, en direction du pays des Incas. Bien que la cuisine péruvienne

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

12.45 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Transmission et traditions

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

13.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Vive le chocolat !

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

13.30 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 5 : Grillades entre amis

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

13.51 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 6 : Recettes réconfortantes

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

14.13 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 7 : Girls just want to have fun

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

14.34 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 8 : Revisiter ses classiques

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

15.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 14 : Les fraises

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

15.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 18 : Le citron

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

15.55 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 8

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

16.20 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté

par Jamie Oliver
Episode 5

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

16.45 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

17.30 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

18.10 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

19.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Pire cauchemar

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'œil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Pire cauchemar

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay

s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.45 Man vs Food Gastronomie de Tony Biancosino, 2011

St Paul

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

20.06 Man vs Food Gastronomie de Tony Biancosino, 2011

Cincinnati

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

20.27 Man vs Food Gastronomie, 2011

La Nascar

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

20.50 Man vs Food : chroniques carnivores

Gastronomie, 2010

Billings, Montana

Casey tente de relever le défi Tchoupitoulas : avaler un dessert de 2 kilos composé de 8 cuillères de crème glacée surmontées de 8 garnitures différentes.

21.11 Man vs Food : chroniques carnivores

Gastronomie, 2010

Milwaukee

Casey Webb tente d'entrer dans l'histoire de Milwaukee en devenant la 4e personne à relever le «Commish Challenge».

21.32 Man vs Food : chroniques carnivores

Gastronomie, 2010

New York

Casey Webb tente d'entrer dans l'histoire de Milwaukee en devenant la 4e personne à relever le «Commish Challenge».

21.50 Les pires pâtissiers d'Amérique

Télé-réalité

Desserts mystères

Sous les ordres de deux chefs superstars Lorraine Pascale et Duff Goldman, 12 des pires pâtissiers des Etats-Unis s'embarquent dans un concours de pâtisserie intense.

22.35 Les pires pâtissiers d'Amérique

Télé-réalité

Gâteau de mariage

Sous les ordres de deux chefs superstars Lorraine Pascale et Duff Goldman, 12 des pires pâtissiers des Etats-Unis s'embarquent dans un concours de pâtisserie intense.

23.30 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 19 : Condition animale et métiers de bouche

Au sommaire :

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

Peut-on encore être boucher ou boulanger ?

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

0.12 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 20 : Bien manger et les plats préférés des Français

Au sommaire :

Bien manger est-il trop cher ?

Les plats préférés des français ?

Le duel du jour : saumon bio vs saumon traditionnel ?

0.55 Nadiya, recettes en

famille

Magazine de la gastronomie
présenté par Nadiya Hussain
Episode 4 : Recettes express

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

1.25 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie
présenté par Nadiya Hussain
Episode 5 : Petit-déjeuner de champions

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

1.55 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie
présenté par Nadiya Hussain
Episode 6 : Le calme après la tempête

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

2.25 Food Porn

Magazine culinaire présenté
par Michael Chernow
Hors-menu

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

2.45 Food Porn

Magazine culinaire présenté
par Michael Chernow
Rois de la viande

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

3.05 Food Porn

Magazine culinaire présenté
par Michael Chernow
Restos insolites

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

3.30 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté
par Fabrice Mignot

Episode 1 : Gravelax de saumon, crème de wasabi et concombre

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

3.46 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté
par Fabrice Mignot

Episode 2 : Vitello Tonnato

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

4.02 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté
par Fabrice Mignot

Episode 3 : Sphère chocolat, mousse chocolat blanc et mangue

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

4.17 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings,
David Myers

Sud de Kyoto

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

5.17 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings,
David Myers

Episode 6 : Corée du Sud
Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

6.17 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté
par Babette de Rozières

Le manioc (9/10)

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

6.42 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté
par Babette de Rozières

Le taro (10/10)

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

7.08 Nigellissima

Magazine culinaire présenté
par Nigella Lawson

Episode 1

Au sommaire :
Côte de boeuf à la florentine
Tagliata
Frites à la toscane
Gâteau au fromage, au chocolat et aux noisettes

7.37 Nigellissima

Magazine culinaire présenté
par Nigella Lawson

Episode 2

Au sommaire :
Glace au café
Linguine au maquereau fumé
Poulet rôti aux légumes à l'italienne
Risotto à l'orge et au safran

8.08 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté
par Tiffani Thiessen

Brunch entre amis

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

8.28 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté
par Tiffani Thiessen

Episode 1 : Faites vos jeux !

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

8.50 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie
présenté par Nadiya Hussain

Episode 3 : Recettes du placard

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

9.20 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté
par Rachel Allen

Episode 4 : Douceurs d'été

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

9.44 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté
par Rachel Allen

Episode 5 : Accros au choco

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

10.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver

Episode 1

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

10.35 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver

Episode 2

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

11.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté
par Luana Belmonto

Episode 11 : La cuisine au lait de coco

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

11.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté
par Luana Belmonto

Episode 5 : Le riz

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

11.55 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 4 : Transmission et traditions

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible

et les partager autour de bons repas.

12.16 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 5 : Longue vie à la ferme !

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

12.38 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté
par Ree Drummond

Desserts très rapides

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

12.59 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté
par Ree Drummond

Week-end de Pâques

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

13.22 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Munich

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

13.46 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Saint-Petersbourg

Paul Hollywood, juge dans l'émission «Le Meilleur Pâtissier» (version

britannique), s'aventure dans le monde entier pour goûter aux meilleures pâtisseries.

14.10 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Best of, recettes

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

14.35 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Los Angeles

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

15.25 Délices sucrés

Magazine culinaire

Episode 13 : Friandises de NYC

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

15.45 Délices sucrés

Magazine culinaire

Episode 1 : Du surf, du soleil et des sucreries

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

16.10 Délices sucrés

Magazine culinaire

Episode 2 : Donuts un jour, donuts toujours !

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

plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

16.30 Délices sucrés

Magazine culinaire

Episode 1 : Délices glacés

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

16.50 Délices sucrés

Magazine culinaire

Episode 4 : Pause sucrée à L.A.

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

17.10 Délices sucrés

Magazine culinaire

Episode 5 : Classiques revisités

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

17.35 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Nouvelles recrues

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

18.17 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Lames aiguisées

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

19.00 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé réalité

Feu vs glace

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

19.44 Jamie & Jimmy's

Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 12

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

20.30 Jamie & Jimmy's Food

Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 5

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

21.17 Jamie & Jimmy's Food

Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 6

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

22.04 Les menus express

de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 11

Tourte au poulet

Jamie Oliver élabore une tourte au poulet et aux champignons accompagnée de petits pois à la française et à la menthe ainsi

que d'un écrasé de carottes...

22.28 Les menus express de

Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 12

Tagliatelles au citron et basilic

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

22.52 Les menus express de

Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 13

Focaccia fourée

Jamie Oliver prépare un sandwich italien avec de la focaccia et des légumes au vinaigre, une assiette de charcuterie accompagnée de céleri et de poires rémoulade et un granité aux agrumes...

23.16 Les menus express de

Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 14

Cabillaud croustillant

Jamie prépare des filets de cabillaud au four avec des tomates séchées, une sauce tartare maison, un écrasé de pommes de terre aux brocolis et petits pois ainsi qu'une salade chaude à la pancetta croquante...

23.40 Les menus express de

Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 15

Repas thaï

Jamie Oliver réalise un repas thaï avec du riz, une salade et un dessert, le tout en moins de 30 minutes...

0.05 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Forêt noire

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.

0.52 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Risotto de tapioca et peau de lait de champignon

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

1.45 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Episode 11 : Finger de polenta et compotée de tomates

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.

2.33 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Episode 12 : Rocher chocolat

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.

3.23 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 28 : La sole

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

3.48 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 29 : La moutarde dans tous ses états

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

4.15 Les motards poilus :

Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 1 : Hong Kong

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

5.15 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings,
David Myers

Episode 2 : Bangkok

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

6.15 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté
par Babette de Rozières

La chayotte (1/10)

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

6.41 La cuisine de Babette

Magazine culinaire présenté
par Babette de Rozières

Le riz (2/10)

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

7.08 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté
par Tiffani Thiessen

Episode 2 : Pour les
(grands) enfants

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

7.30 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie
présenté par Nadiya Hussain

Episode 4 : Recettes express

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

8.00 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 6 : Cuisine du
placard 3 étoiles

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

8.21 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté
par Ree Drummond

Episode 3 : Ree prépare ses
surgelés

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

8.45 Nigellissima

Magazine culinaire présenté
par Nigella Lawson

Episode 3

Au sommaire :

Filet de porc roti au jambon de Parme et à l'origan

Poêlée romaine de fèves, d'artichauts et de petits pois

Fruits rouges au chocolat blanc chaud et limoncello

Spaghettis d'épeautre au pesto froid d'olives et anchois

9.20 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver

Episode 3

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

9.44 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver

Episode 4

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

10.10 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté
par Luana Belmondo

Episode 12 : La cuisine du
placard : les conserves

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.36 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté
par Luana Belmondo

Episode 6 : La cuisine du
placard : les roulés

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

11.05 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté
par Rachel Allen

Episode 6 : Saveurs
exotiques

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

11.29 Les petites douceurs de Rachel

Magazine culinaire présenté
par Rachel Allen

Episode 7 : Sucreries maison

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

11.55 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings,
David Myers

Episode 5 : Sud de Kyoto

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

12.55 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings,
David Myers

Episode 6 : Corée du Sud

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

14.00 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Thaïlande

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

14.21 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Moscou

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

14.45 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Varsovie

Adeptes des bons plans confidentiels,

Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

15.06 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Rome

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

15.30 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Islande

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

15.55 Man vs Food Gastronomie de Tony Biancosino, 2011

St Paul

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

16.16 Man vs Food Gastronomie Cincinnati

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

16.40 Man vs Food Gastronomie, 2011

La Nascar

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

17.02 Man vs Food avec Casey

Webb

Gastronomie, 2010

Billings, Montana

Casey tente de relever le défi Tchoupitoulas : avaler un dessert de 2 kilos composé de 8 cuillères de crème glacée surmontées de 8 garnitures différentes.

17.25 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Milwaukee

Casey Webb tente d'entrer dans l'histoire de Milwaukee en devenant la 4e personne à relever le «Commish Challenge».

17.47 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

New York

Casey Webb tente d'entrer dans l'histoire de Milwaukee en devenant la 4e personne à relever le «Commish Challenge».

18.10 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver, Jimmy
Doherty

Episode 12

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

18.56 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver, Jimmy
Doherty

Episode 12

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

19.45 Les aventures

gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie
Saint-Pétersbourg

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

20.09 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie
Best of, recettes

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

20.35 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie
Nicosie

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

21.22 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie
Reykjavik

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

22.10 Les motards poilus : Cooking Trip en

Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 5 : Sud de Kyoto

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

23.10 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 6 : Corée du Sud

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

0.10 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.

1.03 Fourchette et sac à dos Découvertes de Stéphane Jobert, 2008

Tudo Bem, départ pour le Brésil !
Destination Brésil

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

1.55 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

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

Au sommaire :
Vegan, le nouvel Eldorado ?
Fast-food, no good ?
Le duel du jour : rillettes de porc vs rillettes d'oie

2.43 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 13 : Manger du poisson et le bazar des étiquettes

Au sommaire :
Peut-on encore manger du poisson ?
Etiquettes, le grand bazar ?
Le duel du jour : eau minérale vs eau du robinet ?

3.35 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 30 : La betterave rouge

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

4.02 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 31 : A la vapeur

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

4.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénoret, 2009

Destination Pérou

Julie Andrieu met le cap sur le continent sud-américain, en direction du pays des Incas. Bien que la cuisine péruvienne

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

5.22 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Rome
Destination Rome

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

6.15 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 11 : Je deviens la reine des 1001 nuits

Chloé Saada adore la galette des rois. Alors elle a imaginé une galette très gourmande, avec une touche orientale. Elle remplace la frangipane par des fruits secs torréfiés. Elle réalise également une brioche des rois à la fleur d'oranger.

6.45 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 32 : Les gnocchis

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

7.13 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Préparé avec amour

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

7.34 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Episode 3 : Ree prépare ses surgelés

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

7.55 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 9

L'Asie sur un plateau

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

8.19 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 10

Hachis de boeuf mijoté

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

8.45 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 11

Tourte au poulet

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

9.17 Ma cuisine facile au four by Lorraine

Magazine culinaire présenté par Lorraine Pascale

Episode 5

La nouvelle égérie anglaise du «fait maison» propose ses petits plats à faire au four. Les recettes de Lorraine

Pascale sont simples, rapides et modernes, et invitent à la gourmandise.

9.46 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 7 : Fiesta à la ferme

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

10.07 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Repas express

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 16 : L'avocat

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.56 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 2 : L'écrevisse

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

11.25 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 9

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver

démontre qu'une nourriture ne nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.52 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2009

Rome
Destination Rome

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

12.45 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 11 : La dinde en fête !

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

13.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Jour spécial

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

13.30 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 1

Au sommaire : Côte de boeuf à la florentine Tagliata Frites à la toscane Gâteau au fromage, au chocolat et aux

noisettes

13.59 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 2

Au sommaire : Glace au café Linguine au maquereau fumé Poulet rôti aux légumes à l'italienne Risotto à l'orge et au safran

14.30 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 3

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

15.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 9 : La cuisine du placard : wok express

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

15.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 19 : Le parmesan

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

15.53 Cuisinez en 5

ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 9

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

16.20 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 6

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

16.47 Man vs Food Gastronomie de Tony Biancosino, 2011

St Paul

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

17.08 Man vs Food

Gastronomie

Cincinnati

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

17.30 Man vs Food

Gastronomie, 2011

La Nascar

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

17.54 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Milwaukee

Casey Webb tente d'entrer dans l'histoire de Milwaukee en devenant la 4e personne à relever le «Commish

Challenge».

18.16 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

New York

Casey Webb tente d'entrer dans l'histoire de Milwaukee en devenant la 4e personne à relever le «Commish Challenge».

18.38 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Charleston

Casey Webb se rend à Charleston en Caroline du Sud pour relever le «Belt Buster Challenge» qui consiste à avaler un double cheeseburger de 1 kilo garni d'un grilled cheese, 1.3 kilo de nachos, une énorme quantité de croquettes de pommes de terre et un milkshake de 350 ml, le tout en 20 minutes. Il se rend d'abord chez Bessinger's pour goûter la célèbre sauce BBQ à la moutarde surnommée l'or de Caroline, puis au Wreck pour manger des fruits de mer locaux.

19.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Esprit de compet

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Esprit de compet

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.45 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléralité

Feu vs glace

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

20.26 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléralité

Cuisinez pour soi

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

21.10 Les pires cuisiniers d'Amérique

Téléralité

Face à ses peurs

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

21.55 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

22.40 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

23.25 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 2 : Trop de viande et le vin français est-il mort ?

Au sommaire :

Faut-il arrêter de manger de la viande ?
Le vin français est-il en danger ?
Le duel du jour : cuisine au beurre vs cuisine à l'huile

0.12 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 3 : Les fruits et légumes et manger du poulet

Au sommaire :

Les fruits ont-ils encore du goût ?
Peut-on encore manger du poulet ?
Le duel du jour : l'aile ou la cuisse ?

1.00 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Pizza party !

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

1.20 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Brunch entre amis

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

1.45 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 1 : Faites vos jeux !

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

2.05 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 2 : Pour les (grands) enfants

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

2.30 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Recettes épicées

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

2.50 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Délicieufs

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

3.10 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Food truck

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

3.40 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 4 : Crème d'asperges, poudre de jambon, espuma de citron vert

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

3.56 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 5 : Tarte aux fraises, crème fermière vanille

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

4.12 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté

par Fabrice Mignot

Episode 1 : Liban

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

4.29 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

A la découverte de la cuisine balinaise
Destination Bali

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

5.22 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.

6.15 La pâtisserie de Chloé Magazine culinaire

Episode 12 : Je fais un goûter vegan

Chloé concocte une brioche tressée à la cannelle vegan et un banana bread vegan et sans gluten.

6.45 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 33 : Le haricot d'Arpajon

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

7.13 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Surprise !

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

7.34 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Confessions culinaires

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

Unis, partage son incroyable univers culinaire.

7.55 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 1

Au sommaire :

Côte de boeuf à la florentine
Tagliata
Frites à la toscane
Gâteau au fromage, au chocolat et aux noisettes

8.25 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 2

Au sommaire :

Glace au café
Linguine au maquereau fumé
Poulet rôti aux légumes à l'italienne
Risotto à l'orge et au safran

8.55 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 3

Au sommaire :

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

9.25 Ma cuisine facile au four by Lorraine

Magazine culinaire présenté par Lorraine Pascale

Episode 6

La nouvelle égérie anglaise du «fait maison» propose ses petits plats à faire au four. Les recettes de Lorraine Pascale sont simples, rapides et modernes, et invitent à la gourmandise.

9.46 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 8 : Fête des mères

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les

recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

10.07 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

A nouveau seule

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Recettes printanières

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.57 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 3 : La rhubarbe

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

11.25 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 10

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

11.52 Fourchette et sac à dos Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

A la découverte de la cuisine

balinaise

Destination Bali

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

12.45 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 12 : Cuisiner les produits de la ferme

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

13.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Trois repas préparés

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

13.30 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 4 : Recettes express

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

14.00 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 5 : Petit-déjeuner de champions

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des

recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

14.30 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 1 : Pique-nique en famille

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

15.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 10 : L'aubergine

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

15.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 20 : Les poissons bleus

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

15.53 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 10

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

16.18 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 7

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

16.45 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Best of rencontres

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

17.09 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Best of destinations

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

17.33 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Nicosie

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

18.13 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood

Gastronomie

Reykjavik

Paul Hollywood, juge dans l'émission «Le Meilleur Pâtissier» (version britannique), s'aventure dans le monde

entier pour goûter aux meilleures pâtisseries.

19.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Meilleure ennemie

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Meilleure ennemie

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.45 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Varsovie

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

20.06 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Rome

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

20.28 Les adresses très

secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Islande

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

20.49 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Groenland

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

21.11 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Dakota du Sud

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

21.32 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Johannesbourg

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniché des saveurs inédites.

21.55 Man vs Food

Gastronomie de Tony

Biancosino, 2011

St Paul

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

22.16 Man vs Food

Gastronomie

Cincinnati

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

22.39 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Sleepy Hollow

A Sleepy Hollow, Casey tente de relever le défi «Dawg House Douzen» qui consiste à engloutir 12 hot dogs généreusement garnis en moins de 30 minutes.

23.01 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Houston

Pour remporter le défi, Casey doit manger en 30 minutes un burger super épicé garni d'un assaisonnement maison infernal et d'une torride sauce nitro fabriquée à partir des 7 piments les plus forts de la planète.

23.24 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 4 : Bon pain et critique culinaire fiable ?

Au sommaire :

Le pain : la tradition se perd-elle ?
Le combat des guides

Le duel du jour : biscuits apéritif pour ou contre ?

0.10 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 5 : Fiabilité des surgelés et des labels ?

Au sommaire :

Surgelés : pour ou contre ?

Les labels sont-ils fiables ?

Le duel du jour : cuisine au gaz ou à l'induction ?

0.55 Les menus express de

Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver

Saison 1, épisode 9

L'Asie sur un plateau

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

1.19 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver

Saison 1, épisode 10

Hachis de boeuf mijoté

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

1.43 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver

Saison 1, épisode 11

Tourte au poulet

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

2.07 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver

Saison 1, épisode 12

Tagliatelles au citron et basilic

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

2.31 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

C'est de la tarte

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

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

2.51 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Restos mythiques

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

3.12 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Voir en grand

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

3.40 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 6 : Jambe de poule rôtie, sauce piquante, purée d'artichauts

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

3.55 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 7 : Eclair mangue passion

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

4.12 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 2 : Grèce

Le chef Fabrice Mignot propose de

4.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes

Julie Andrieu, la référence du globe cooking à la française, voyage aux quatre coins du monde à travers le prisme des traditions culinaires. Grâce à ses rencontres tendres et cocasses, elle découvre les cultures, les recettes et les savoir-faire régionaux.

revisiter une recette à sa façon, en y ajoutant trois variantes succulentes.

5.22 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

Séjour en Norvège
Destination Norvège

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

6.15 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 1 : J'épâte mon fils pour son anniversaire !

Chloé Sadaa montre comment réaliser facilement un gâteau d'anniversaire décoré de pâte à sucre, ainsi que des cupcakes avec un peu de la pâte du gâteau et des sticks chocolats faciles à faire.

6.45 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 34 : Les pâtes fraîches

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

7.13 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Un pique-nique parfait

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

7.34 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Petits déjeuners au dîner

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

7.56 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

La fête foraine

Tiffani Thiessen prépare à Seth Green et à sa charmante épouse Clare Grant un repas digne d'une fête foraine dans son jardin.

8.16 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Buffet entre amis

Tiffani Thiessen invite Dan Bucatinsky, George Newbern et Ashley Williams à passer un repas en toute simplicité où chaque invité apporte quelque chose à manger : à la fortune du pot.

8.36 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Soirée foot

Bill Bellamy et Nicole Sullivan sont dans la bonne équipe lorsque Tiffani Thiessen les invite à faire un festin pour un jour de match.

8.56 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Menu américain

Ambiance Diner américain chez Tiffani Thiessen où elle sert à ses invités Dave Foley et Naomi Priestle ses plats les plus rétro.

9.17 Ma cuisine facile au

four by Lorraine

Magazine culinaire présenté par Lorraine Pascale

Episode 1

La nouvelle égérie anglaise du «fait maison» propose ses petits plats à faire au four. Les recettes de Lorraine Pascale sont simples, rapides et modernes, et invitent à la gourmandise.

9.46 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 9 : Soirée entre amis

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

10.07 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

La saison des expéditions

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 18 : La cuisine du placard, apéro improvisé (houmous, sardines, thon)

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.56 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 4 : Les asperges

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

11.25 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 11

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne

nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.52 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.

12.45 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 7 : Fiesta à la ferme

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

13.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Spéciale bébé

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

13.30 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 7 : J'organise une baby shower

Une cliente souhaite organiser la baby shower de sa soeur. Chloé a préparé le fourrage des gâteaux en fonction du sexe du bébé.

13.56 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 8 : Le petit déjeuner de Lili

Chloé invite Lili Barbery-Coulon à partager son repas préféré de la journée : le petit-déjeuner. Elle propose de préparer la recette qui lui donne envie de se lever le matin : le pain perdu à la «hallot» (brioche tressée juive) et au lait concentré sucré. Elle réaliseront également un granola maison et Lili donnera sa recette de pancakes «healthy» et sans gluten.

14.25 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 9 : Je fais un thé au pays d'Alice et des merveilles !

Chloé maîtrise à la perfection le Tea Time. Se réunir entre copines, refaire le monde, etc. C'est un vrai plaisir quand ce que l'on mange est aussi bon que beau. Le thème d'Alice au Pays des merveilles est parfait pour un Tea Time. Fantastique, coloré, décalé... Elle imagine des gâteaux un peu bancales et des whoopies, des cookies fourrés et décorés !

15.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 15 : La cuisine des paresseux

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

15.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 21 : Les farcis

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

15.52 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 11

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

16.18 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 8

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

16.45 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Cuisinez pour soi

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

17.30 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Face à ses peurs

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

18.15 Les pires cuisiniers d'Amérique

Télé-réalité

Les demi-finales

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

19.00 Qui peut battre Bobby

Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay
Athlète culinaire

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

22.00 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Kuala Lumpur

Adepte des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et dénêche des saveurs inédites.

22.21 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Singapour

Adepte des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et dénêche des saveurs inédites.

22.43 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Thaïlande

Adepte des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et dénêche des saveurs inédites.

23.04 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie
Moscou

Adepte des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et dénêche des saveurs inédites.

23.25 Ça chauffe en cuisine

Talk-show
Episode 6 : Vrai chocolat et meilleurs chefs au monde

Au sommaire :
Mange-t-on encore du vrai chocolat ?

Avons-nous toujours les meilleurs chefs au monde ?

Le duel du jour : sucre vs édulcorant

0.14 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 7 : Produits de luxe et champagne en danger ?

Au sommaire :
Produits de luxe toute l'année : bonne idée ?
Le champagne est-il en danger ?
Le duel du jour : la détox

1.00 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 1

Au sommaire :
Côte de boeuf à la florentine
Tagliata
Frites à la toscane
Gâteau au fromage, au chocolat et aux noisettes

1.30 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 2

Au sommaire :
Glace au café
Linguine au maquereau fumé
Poulet rôti aux légumes à l'italienne
Risotto à l'orge et au safran

2.00 Nigellissima

Magazine culinaire présenté par Nigella Lawson

Episode 3

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

2.30 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Trésors d'Hawaï

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

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

2.50 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Douces sensations

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

3.11 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Glaces décalées

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

3.40 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 8 : Fish and chips, ketchup de tomate verte

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

3.56 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 9 : Tigre qui pleure, raviolis Gyozas

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

4.12 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 3 : Pérout

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

ajoutant trois variantes succulentes.

4.29 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Yann L'Hénolet, 2010

A la conquête de la ville qui ne dort jamais : New York Destination New York

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

19.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Athlète culinaire

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

19.45 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

20.30 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

21.15 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

5.22 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

Do you do you Saint-Tropez ?

Destination Saint-Tropez

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

6.15 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 2 : Le jour où j'ai dit oui !

Le nude cake c'est le gâteau parfait pour un gâteau de mariage, il est bon, il est beau et sa décoration ultra simple peut être vraiment bluffante. Mais comme le classique du gâteau de mariage c'est la pièce montée de choux à la crème, Chloé a fait appel à Jeffrey Cagnes, chef pâtissier de la célèbre maison Stohrer à Paris, pour montrer comment la réaliser.

6.45 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 35 : La mozzarella

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

7.12 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Repas express

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

7.33 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Fiesta de l'amitié

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

7.55 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 7 : Invités surprise !

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

8.22 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 8 : Recettes réconfortantes

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

8.49 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 1 : Pique-nique en famille

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

9.18 Ma cuisine facile au four by Lorraine

Magazine culinaire présenté par Lorraine Pascale

Episode 2

La nouvelle égérie anglaise du «fait maison» propose ses petits plats à faire au four. Les recettes de Lorraine Pascale sont simples, rapides et modernes, et invitent à la gourmandise.

9.47 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 10 : Dîner romantique à la ferme

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

10.08 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Un début à tout

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 9 : La cuisine du placard : wok express

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.56 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 5 : Un brunch

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

11.25 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 12

En utilisant seulement cinq ingrédients dans chaque recette, Jamie Oliver démontre qu'une nourriture ne

nécessite pas forcément une liste infinie d'ingrédients. Chaque recette comprend un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

11.52 Fourchette et sac à dos Découvertes

Julie Andrieu, la référence du globe cooking à la française, voyage aux quatre coins du monde à travers le prisme des traditions culinaires. Grâce à ses rencontres tendres et cocasses, elle découvre les cultures, les recettes et les savoir-faire régionaux.

12.45 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 8 : Fête des mères

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

13.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Histoire de lunch

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

13.30 Les motards poilus : Comfort Food

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 5 : Comme au pub

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

14.14 Les motards poilus : Comfort Food

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 6 : Back to Basics

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

15.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 16 : L'avocat

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

15.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 22 : Les risottos

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

15.54 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 12

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

16.20 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 1

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

un mélange de viandes, de poissons, de légumes et de plats sucrés.

16.45 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie Varsovie

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniche des saveurs inédites.

17.06 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie Rome

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniche des saveurs inédites.

17.30 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie Islande

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniche des saveurs inédites.

17.51 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie Groenland

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et déniche des saveurs inédites.

18.15 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Dakota du Sud

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et dénicher des saveurs inédites.

18.36 Les adresses très secrètes d'Adam Richman

Gastronomie

Johannesbourg

Adeptes des bons plans confidentiels, Adam Richman, mène une véritable quête des trésors culinaires les mieux gardés de la planète et dénicher des saveurs inédites.

19.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Amis mais rivales

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

19.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Amis mais rivales

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

19.45 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings,

David Myers

Episode 5 : Sud de Kyoto

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

20.50 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 6 : Corée du Sud

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

21.53 Jamie & Jimmy's

Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 11

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

22.39 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 12

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mélangent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

23.25 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 8 : Meilleure gastronomie et cuisine du terroir

Au sommaire :

Quel pays à la meilleure gastronomie ? La cuisine du terroir a-t-elle disparue ?

Le duel du jour : robots de cuisine

0.12 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 9 : Pâtisserie haut de gamme et les chefs de la télé

Au sommaire :

La pâtisserie trop haut de gamme ? La télévision sort-elle les futurs grands chefs ?

Le duel du jour : avec ou sans gluten ?

1.00 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les agrumes

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

1.25 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les oeufs

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

1.55 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Les couscous

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

2.30 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Au sommet du goût

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

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

2.50 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Hors-menu

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

3.10 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Rois de la viande

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

3.40 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 10 : Lentilles beluga, écume fumée

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

3.55 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 11 : Côte de cochon, purée de pomme de terre, maïs, chorizo et popcorn

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

4.12 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 4 : Inde

4.30 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Matthieu Buirette, 2011

Hello London !

Destination Londres

Julie Andrieu a choisi de redécouvrir les spécialités culinaires européennes et met le cap sur Londres pour apporter la preuve que la gastronomie britannique a bien évolué. Certes, les anguilles en gelée préparées avec un spécialiste pourraient rappeler de mauvais souvenirs. Mais le saumon découpé et fumé au bois de hêtre ou les épices mêlées amoureusement par une jeune Indienne sont plus appétissants.

5.22 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Laurent Sbasnik, 2011

Italie du Nord

Destination Italie du Nord

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

6.15 La pâtisserie de Chloé

Magazine culinaire

Episode 3 : Le jour où j'ai dit que je m'occupais du salé !

Réaliser des produits salés en version sucrée, ça bluffe tout le monde, c'est super fun visuellement et en plus, c'est un vrai régal.

6.45 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 36 : Les moules

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

7.12 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

A nouveau seule

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

7.33 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Mes filles et moi

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

7.55 Les motards poilus :

Comfort Food

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 5 : Comme au pub

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

8.39 Les motards poilus :

Comfort Food

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 6 : Back to Basics

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

9.23 Ma cuisine facile au

four by Lorraine

Magazine culinaire présenté par Lorraine Pascale

Episode 3

La nouvelle égérie anglaise du «fait maison» propose ses petits plats à faire au four. Les recettes de Lorraine Pascale sont simples, rapides et modernes, et invitent à la gourmandise.

9.47 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 11 : La dinde en fête !

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

10.08 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Le colis surprise

En compagnie de sa famille, Ree

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

10.30 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 10 : L'aubergine

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

10.56 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 6 : Le tajine

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

11.24 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 13

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

11.52 Fourchette et sac à dos

Découvertes de Stéphane Jobert, 2010

Séjour en Norvège Destination Norvège

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

le pain rustique - ou «kneipbrod».

12.45 La ferme de Nancy

Magazine culinaire

Episode 9 : Soirée entre amis

Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

13.06 Pioneer Woman

Magazine culinaire présenté par Ree Drummond

Ranch 2.0

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

13.30 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Pizza party !

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

13.51 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Brunch entre amis

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

14.15 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 1 : Faites vos jeux !

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

14.36 Dîner chez Tiffani

Magazine culinaire présenté par Tiffani Thiessen

Episode 2 : Pour les

(grands) enfants

L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

14.59 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Recettes printanières

Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

15.26 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 23 : La pomme de terre

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

15.52 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 13

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

16.20 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver

Episode 2

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

légumes et de plats sucrés.

16.45 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

17.29 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

18.14 Les super-aliments de Jamie Oliver

Gastronomie

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

19.00 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Spéciale desserts

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.21 Qui peut battre Bobby Flay ?

Magazine culinaire présenté par Bobby Flay

Spéciale desserts

2 jurys, 2 chefs et Bobby Flay s'affrontent autour d'une nouvelle compétition culinaire sous haute tension. En 30 minutes top chrono, des plats succulents sont réalisés sous l'oeil aiguisé de Bobby, prêt à tout pour garder sa position de leader.

19.45 Man vs Food

Gastronomie

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

20.06 Man vs Food

Gastronomie

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

20.28 Man vs Food

Gastronomie

Albuquerque

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

20.49 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Charleston

Casey Webb se rend à Charleston en Caroline du Sud pour relever le «Belt Buster Challenge» qui consiste à avaler un double cheeseburger de 1 kilo garni d'un grilled cheese, 1,3 kilo de nachos, une énorme quantité de croquettes de pommes de terre et un milkshake de 350 ml, le tout en 20 minutes. Il se rend d'abord chez Bessinger's pour goûter la célèbre sauce BBQ à la moutarde surnommée l'or de Caroline, puis au Wreck pour manger des fruits de mer locaux.

21.11 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Sleepy Hollow

A Sleepy Hollow, Casey tente de relever le défi «Dawg House Douzen» qui consiste à engloutir 12 hot dogs généreusement garnis en moins de 30 minutes.

21.33 Man vs Food avec Casey Webb

Gastronomie, 2010

Houston

Pour remporter le défi, Casey doit manger en 30 minutes un burger super épicé garni d'un assaisonnement maison infernal et d'une torride sauce nitro fabriquée à partir des 7 piments les plus forts de la planète.

22.00 Les pires pâtisseries d'Amérique

Télé-réalité

Tartes en folie

Sous les ordres de deux chefs superstars Lorraine Pascale et Duff Goldman, 12 des pires pâtisseries des Etats-Unis s'embarquent dans un concours de pâtisserie intense.

22.42 Les pires pâtisseries d'Amérique

Télé-réalité

Bêtes de scène

Sous les ordres de deux chefs superstars Lorraine Pascale et Duff Goldman, 12 des pires pâtisseries des Etats-Unis s'embarquent dans un concours de pâtisserie intense.

23.25 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 10 : Allégés pas si light et pâtes italiennes ?

Au sommaire :

Les pâtes sont-elles vraiment italiennes ?

Allégés : des produits pas si light ?

Le duel du jour : recycler les épluchures dans nos plats ?

0.12 Ça chauffe en cuisine

Talk-show

Episode 11 : La nourriture industrielle et la guerre des étoiles

Au sommaire :

Doit-on se méfier de la nourriture industrielle ?

La guerre des étoiles

Le duel du jour : du foie gras toute l'année ?

1.00 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 7 : Invités surprise !

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

1.26 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 8 : Recettes réconfortantes

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

1.55 Nadiya, recettes en famille

Magazine de la gastronomie présenté par Nadiya Hussain

Episode 1 : Pique-nique en famille

Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

2.26 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Restos insolites

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

2.46 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Recettes épicées

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

3.06 Food Porn

Magazine culinaire présenté par Michael Chernow

Délicieux

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

3.31 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 12 : Soufflé citron, Bergamote

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

3.47 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 5 : Espagne

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

4.02 Une recette, trois possibilités

Magazine culinaire présenté par Fabrice Mignot

Episode 6 : Japon

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

4.17 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 3 : Thaïlande

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

**5.17 Les motards poilus :
Cooking Trip en Asie**
Magazine de découvertes
présenté par Simon Kings,
David Myers

Tokyo
Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

6.17 La cuisine de Babette
Magazine culinaire présenté
par Babette de Rozières

Les crevettes (3/10)
Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux milles saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

6.41 La cuisine de Babette
Magazine culinaire présenté
par Babette de Rozières

L'ananas (4/10)
Depuis l'île Maurice, le chef Babette de Rozières propose des menus aux milles saveurs, des plats ensoleillés et des recettes simples pour éveiller les papilles.

7.08 Nigellissima
Magazine culinaire présenté
par Nigella Lawson

Episode 4
Au sommaire :
Pudding au réglisse
Fregola aux palourdes
Gigot d'agneau mariné aux aubergines grillées et aux oignons rouges
Gâteau glacé meringué

7.38 Nigellissima
Magazine culinaire présenté
par Nigella Lawson

Episode 5
Au sommaire :
Gâteau au yaourt appelé «ciambella»
Spaghetti aux boulettes de viande
Mini tiramisus express
Fruits de mer au piment

8.09 Dîner chez Tiffani
Magazine culinaire présenté
par Tiffani Thiessen

Episode 3 : BBQ texan
L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

8.29 Dîner chez Tiffani
Magazine culinaire présenté
par Tiffani Thiessen

Episode 4 : De l'amour dans l'air
L'actrice Tiffani Thiessen organise des petits dîners thématiques pour rester en contact avec les personnes qu'elle aime.

8.50 Nadiya, recettes en famille
Magazine de la gastronomie
présenté par Nadiya Hussain

Episode 5 : Petit-déjeuner de champions
Pour Nadiya Hussain la cuisine est une histoire de famille. Elle propose des recettes faciles et gourmandes adaptées à une vie de famille moderne.

9.20 Les petites douceurs de Rachel
Magazine culinaire présenté
par Rachel Allen

Episode 8 : Petits plaisirs
Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

9.43 Les petites douceurs de Rachel
Magazine culinaire présenté
par Rachel Allen

Episode 9 : Régal pour tous
Depuis sa cuisine, la chef irlandaise Rachel Allen, partage sa passion pour les desserts à travers conseils de professionnels et recettes gourmandes.

10.10 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver

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

10.35 Cuisinez en 5 ingrédients avec Jamie Oliver

Magazine culinaire présenté
par Jamie Oliver

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

11.00 Luana cuisine
Magazine culinaire présenté
par Luana Belmondo

Episode 13 : Les épinards
Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

11.26 Luana cuisine
Magazine culinaire présenté
par Luana Belmondo

Episode 7 : La patate douce
Entourée de ses proches et de ses invités, Luana, la plus française des Italiennes, réalise de savoureuses recettes de saison dans sa cuisine.

11.55 La ferme de Nancy
Magazine culinaire

Episode 8 : Fête des mères
Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

12.16 La ferme de Nancy
Magazine culinaire

Episode 9 : Soirée entre amis
Nancy Fuller vient d'une grande lignée de fermier de la vallée de Hudson, aux Etats-Unis, où les traditions et les recettes familiales se transmettent de génération en génération. A la ferme, les règles de vie de Nancy sont simples : des produits frais autant que possible et les partager autour de bons repas.

12.38 Pioneer Woman
Magazine culinaire présenté
par Ree Drummond

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

12.59 Pioneer Woman
Magazine culinaire présenté
par Ree Drummond

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

13.25 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood
Gastronomie

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

14.13 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood
Gastronomie

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

14.38 Les aventures gourmandes de Paul Hollywood
Gastronomie

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

15.25 Délices sucrés
Magazine culinaire

Episode 6 : Visite sucrée à Charleston
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

15.45 Délices sucrés
Magazine culinaire

Episode 7 : Un réveil tout en douceur
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

16.10 Délices sucrés
Magazine culinaire

Episode 8 : Un pause sucrée pour mon goûter !
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

16.30 Délices sucrés

Magazine culinaire
Episode 9 : A la découverte des délices sucrés du Maine
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

16.50 Délices sucrés
Magazine culinaire

Episode 10 : Sweet San Francisco Bay
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

17.10 Délices sucrés
Magazine culinaire

Episode 11 : Un vent de nouveauté côté sucré
Délices sucrés est un coup d'oeil sur les restaurants innovants à travers l'Amérique qui créent les desserts les plus uniques et incroyables d'aujourd'hui.

17.35 Les pires cuisiniers d'Amérique
Télé-réalité

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

18.17 Les pires cuisiniers d'Amérique
Télé-réalité

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

18.59 Les pires cuisiniers d'Amérique
Télé-réalité

Les demi-finales

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

22.27 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 17

Soupe de poisson

Jamie Oliver prépare une soupe épaisse à base de maïs, de pommes de terre, de crevettes et de haddock, qu'il servira avec des crevettes croustillantes et une salade arc-en-ciel composée de légumes racines et d'une vinaigrette à l'estragon, et en dessert, un granité à la framboise...

22.52 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 18

Faux-filet à la Sichuanaise

Jamie Oliver prépare un steak aux épices chinoise avec une sauce aux piments et au gingembre, des légumes verts à la sauce aux haricots noirs et au citron vert, des nouilles dan-dan et un thé glacé à l'hibiscus...

23.16 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 19

Cassoulet minute

Jamie Oliver prépare un cassoulet avec des saucisses, des herbes, de la chapelure, des tomates et des haricots blancs qu'il accompagne de légumes verts avec une sauce rouge, puis il concocte un pavlova à la purée de framboises, au yaourt, au citron et au miel pour le dessert...

23.40 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 20

Piri-piri et tartelettes crémeuses

Jamie Oliver enseigne sa technique pour réaliser un menu complet en moins de 30 minutes. Au menu : du poulet, des poivrons grillés et une sauce piri-piri maison, une salade de roquette et de cresson, un écrasé de pommes de terre et de patates douces au piment,

coriandre et feta et des tartes portugaises à la crème, couronnées de caramel...

0.05 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Thon snacké au sésame, purée d'avocats, tagliatelle de courgettes et crumble à l'encre de seiche

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.

0.56 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Charlotte aux fruits rouges

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

1.45 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

Agneau, chapelure d'agrumes, champignons et bouillon truffé

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.

2.33 Dans la peau d'un chef

Magazine culinaire présenté par Christophe Michalak

50 nuances 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.

3.23 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 32 : Les gnocchis

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

3.49 Luana cuisine

Magazine culinaire présenté par Luana Belmondo

Episode 33 : Le haricot d'Arpajon

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

4.15 Les motards poilus : Cooking Trip en Asie

Magazine de découvertes présenté par Simon Kings, David Myers

Episode 5 : Sud de Kyoto

Véritables phénomènes de la BBC depuis des années, les Hairy Bikers tracent inlassablement la route sur leurs grosses cylindrées, explorant les richesses culinaires à base de poulet et d'oeufs.

19.44 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 1

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mixent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

20.30 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 2

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mixent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

21.16 Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Magazine culinaire présenté par Jamie Oliver, Jimmy Doherty

Episode 3

Jamie Oliver et Jimmy Doherty se livrent à une véritable bataille culinaire. Les épisodes mixent la cuisine savoureuse de Jamie, la science de Jimmy et les rires de leurs invités star.

22.03 Les menus express de Jamie Oliver

Série avec Jamie Oliver
Saison 1, épisode 16

Lasagnes de légumes

Jamie Oliver cuisine des lasagnes aux petits pois, fèves, asperges, fromage fondu et pâtes fraîches, ainsi qu'une salade panzanella toscane et pour le dessert une glace au yaourt à la mangue et au chocolat râpé...