

Une pensée positive, un bon et joli moment

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Un bon café entre ami(e)s | Partager un barbecue | Inviter des amis à manger des pâtes | Faire une dégustation avec des proches | Une crêpe party |
| Offrir quelques chocolats | Manger dans une belle assiette | Présentation en verrine | Un apéritif dînatoire | Faire la cuisine à plusieurs |
| Boire une bière pression en terrasse | Manger des frites avec les mains | Des sardines grillées dans le jardin | Un pique-nique | Une soirée paella |
| Un repas aux chandelles | Mettre une belle nappe | Décorer la table avec des fleurs | Une bouteille d'eau en couleur | Un repas entre amis « à la bonne franquette » |
| Inviter des amis que l'on n'a pas vus depuis longtemps | Prendre le temps de manger tranquillement | Un petit resto « pas cher » en tête à tête ou entre amis | Participer à la fête des voisins | Manger mon plat préféré |
| Un apéro au bord de l'eau | Un repas « tapas » entre amis | Des tomates mozzarella en plein été | Le bruit des cigales en mangeant dans le jardin | Une journée « gourmandise » |
| Faire découvrir un plat | Manger avec de beaux couverts | Un repas joyeux | Un repas en famille | Une boisson bien chaude en plein hiver |
| Un bon repas quand on a très faim | Offrir quelque chose à manger à un SDF | Un petit déjeuner dans le jardin/sur la terrasse | Faire le marché | Des bougies dans le jardin, au dîner |
| Soirée raclette | L'odeur du pain chaud | Un bon croissant | Faire une nouvelle recette | Manger léger après un bons repas |
| Manger une crêpe dans la rue | Mettre des verres « de grands », même aux enfants | Manger dans une pièce agréable | Boire dans un beau verre (même de l'eau) | Un carré de chocolat avec le café |
| Pouvoir s'acheter à manger...tout simplement | Manger en écoutant de la musique | Mon dessert préféré | Un bon plat qui mijote | Un brunch |
| Présentation à l'assiette | Repas à thème | Des verres de couleur | Repas entre collègues : chacun apporte un plat | Se laisser aller à la gourmandise |
| Petit déjeuner en flânant | Manger au soleil | Une bougie au petit déjeuner de votre anniversaire | Un bon petit plat en plein milieu de semaine | Échanger des recettes |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|---|
| S'offrir des fleurs pour décorer la table | Serviettes de papier en couleur | Bannir les verres en plastique | Trouver du matériel de cuisine en brocante | Un repas en bonne compagnie |
| un repas sans parler du travail | La cuisine d'ailleurs | L'odeur de la cuisine au barbecue | Les petits plats de ma belle mère | Un vin chaud entre amis |
| Me faire plaisir en mangeant | Les petits plats de maman | Un moment imprévu au café | Un repas sans pensées tristes ou négatives | Servir dans un joli plat |
| Les repas des vacances | Un petit déjeuner « à pas d'heure » | Une soupe bien chaude quand on a très froid | Une bonne nouvelle pendant le repas | Un repas avec mon/ma meilleur(e) ami(e) |
| Un repas réconfortant | L'odeur des viennoiseries | De nouvelles rencontres autour d'une table | Les petits plats de ma grand-mère | Un dîner entre collègues au resto |
| Un repas de réconciliation | Faire plaisir à vos convives | Un joli repas d'anniversaire | Déguster un plat préparé par mon/mes enfant(s) | M'acheter de la nouvelle vaisselle |
| Les légumes/fruits de mon jardin | Mes pots d'herbes aromatiques | Un repas au resto pendant les vacances | Faire les marchés en vacances | Découvrir des produits locaux |

Un moment de « pure gourmandise »

| | | | | |
|--|---|---|---|---------------------------------------|
| Un carré de chocolat | Une cuillère de bonne confiture | Un bonbon | Un bon morceau de fromage | Une fraise bien parfumée |
| Une tartine de Nutella | 3 huîtres | Du bon pain de seigle | Une bouchée de foie gras | L'odeur de la vanille |
| Un abricot juteux | De la mangue | Une salade verte craquante | Une pomme de terre cuite à l'eau avec un bout de beurre | Une tranche de saumon fumé |
| Une cuillère de miel | Deux tranches de saucisson | Un tiramisu maison | Une crêpe au sucre | Une tranche de melon |
| De la pastèque bien fraîche | De la confiture de clémentine de Corse | Un chocolat chaud à la cannelle | Un plateau de fruits de mer | Un fruit de la passion |
| Un verre d'eau gazeuse bien fraîche en plein été | Une pomme cuite à la cannelle | Un coulis de framboise « maison » | Une tranche de pain grillé | Un bon poulet rôti |
| Purée de pomme de terre « maison » | Une galette de sarrasin | De la coriandre fraîche | Un plat thaï | Un gigot de 7 heures |
| Des crevettes grises | Jus de pomme « artisanal » | Le goût du caramel au beurre salé | Des sucettes de fruits au chocolat | Des tomates à la provençale |
| Des petits pois crus | Un tajine | Salade verte au pamplemousse rose | Moutarde aux noix | Un morceau de bon pain aux céréales |
| Quelques tranches de Lomo | Poêlée de poivron rouge à l'huile d'olive | Escalope de poulet panée au pain d'épices | Asperges fraîches | L'association pistache et griotte |
| Des pâtes au saumon fumé | Un bon pain de campagne | La fleur d'oranger | Le goût du citron vert frais | De l'huile d'olive + du basilic frais |
| Une tomate cœur de bœuf | Un œuf « de ferme » à la coque avec des mouillettes | Un thé vert à la menthe fraîche | Cocktail tomate fraise | Parmentier de canard |

| | | | | |
|--|---|---|--------------------------------|-------------------------------------|
| Une salade verte à l'huile de noix, avec un morceau de fromage | Un Spéculos trempé dans une tasse de café | Un flan au coco et zeste de citron vert | Du chocolat au poivre | Un plat au lait de coco |
| Avocat d'Amérique latine | Un beau plateau de fromages | Endive au jambon | Gâteau « maison » | Tomate « cœur de pigeon » |
| Un cannelé craquant et moelleux | Orange sanguine | Salade d'endives noix et pomme | Du radis rouge avec du Brie | Salade de fruits frais exotiques |
| De l'ananas bien parfumé | La graine et la fleur de Capucine | Gâteau au chocolat | Framboise fraîches | Fraise Mara des Bois |
| Un artichaut à la vinaigrette | Potimarron | Civet de lièvre | Aubergine grillée | Arômes de l'orange et du chocolat |
| Pomme de terre sautées | Ratatouille maison | Petits farcis | Pain aux noisettes (entières) | Clémentine acidulée |
| Rouleau de Printemps | Pizza « maison » | Les premiers fruits d'été | Tarte à la fraise | Un bon verre de vin |
| Un macaron | Terrine de poisson | La cuisine à l'ail | Sardine grillé | Quelques gambas |
| Une petite brioche à tête | noix fraîches | Noisettes fraîches dans le café | Une bonne huile d'olive | Cuisson en cocotte |
| Vinaigre balsamique | Batavia craquante | Tomate à la croque au sel | Poisson frais | Un plat de moules |
| Duo chou-fleur/carotte | Magret de canard | Sauce « chien » | bouillabaisse | Salade de pêche à la menthe fraîche |
| Un gâteau du pâtissier | Poire cuite avec du poivre | Sauce chocolat | Une coquille st Jacques poêlée | Terrine de thon |
| Piment végétarien | Confiture de goyave | mâche « du jardin » | Betterave et chèvre | Bœuf thaï |
| Toast chèvre chaud | Melon à l'italienne | Duo pastèque et melon | Haricots verts frais | Pâtes au gruyère |

| | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---|---|--|
| Aïoli (de poisson) | Carottes au citron | Fenouil à l'orange | Associer l'orange aux légumes | Un petit verre de planteur |
| Beignet au pomme « maison » | Poireaux nouveaux | Pomme de terre de Noirmoutier/l'île d'Yeu | Vinaigrette huile d'olive et citron jaune | Bœuf bourguignon |
| Huile de noisette | Chocolat chaud mousseux | Une glace en vacances | L'odeur du curry | Fondue savoyarde |
| Truite fumée | Hamburger « maison » | Les bonnes odeurs de cuisine | La couleur du curcuma | Un met riche en couleur |
| Un bon jambon blanc | Compote « maison » | Pain d'épices « maison » | Fondue de poireau avec du poisson | Poisson mariné au citron vert |
| Nounours en guimauve | Trompettes de la mort | Riz au chorizo et safran | Omelette aux pommes de terre | Belle salade composée |
| Le « jambon de Noël » | Tapenade « maison » | Des éclats de pistache | Couleurs et l'odeur des étales d'épices | La vitrine du chocolatier |
| Mayo maison | Poisson à la plancha/au barbecue | Citron jaune avec la paella | Bavettes à l'échalote | Bon morceau de bœuf |
| Velouté de chou-fleur | Citron bergamote | Pâtes à l'encre de seiche | Châtaignes grillées | Salade de pommes de terre tièdes aux harengs |
| Calisson | Purée de fruits | Sardine à l'huile | Épinards frais | Légumes sautés |
| Haddock | Raviolis frais | Cannelés salés | Un bon café | Un bon thé |
| Combava | groseilles | cumin | Oignons grillés | L'huile de noix |
| Œuf « cocotte » | Pesto « maison » | Litchis frais | Thon fumé | Le romarin |
| Fraise des bois | Confit de canard | gaspacho | Tomate séchées | l'origan |

Les souvenirs gourmands...ajoutez les vôtres !

| | | | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------------|--|---|
| L'odeur du gâteau qui cuit | Le riz au lait maison | Les madeleines | Une coupe composée de glace | Le vieux bol du petit déjeuner |
| La terrine en terre | Le gratin dauphinois | La tarte aux pommes | La sauce mousseline | Une soupe maison épaisse |
| Les pailles d'or | Le poulet du dimanche | Pique-nique en forêt | Crêpe de la Chandeleur | Réveillon de Noël |
| Le plaisir de faire plaisir | L'odeur des pommes | Cueillir des mûres | L'odeur des champignons en forêt | Gouter dans les plats |
| Les frites « maison » | La sauce à l'américaine | Le hachis Parmentier « maison » | Une tartine beurrée avec du chocolat noir râpé | Le goût et l'onctueux de la crème fraîche |
| Le verre de lait froid en été | Le lapin sauce moutarde | Les pâtés de ma grand-mère | Les plats de hors d'œuvres variés | La galantine |
| L'ambiance des dîners pendant les vacances d'été | Les repas avec la belle vaisselle | Regarder ma grand-mère cuisiner | Les vieilles cocottes en fonte | La générosité, jusque dans les plats |