



Depuis Janvier 2010 ce sont plus de 350 recettes et 26 voyages culinaires que je vous ai préparés sur mon site avec plus de 10.000 photos!

Avec près de 15.000 pages ouvertes quotidiennement, vous êtes maintenant plus de 4200 visiteurs uniques par jour à venir visiter mon blog de cuisine! Me

Les textes, recettes et photos sont la propriété de Bernard et du site 'La Cuisine de Bernard'. Aucun droit de copie ou de réutilisation de tout ou partie de c sans autorisation!

Bonnes recettes à tous!



[Retour à la Page d'accueil](#)

RECHERCHE PAR INGRÉDIENT OU MOT CLÉ

Rechercher



Lacroûte et Buffet!



Lacroute & Buffet

Avis aux grands voyageurs qui sont aussi de grands gourmands! Je suis associé au site Lacroûte et Buffet, en leur proposant des liens vers mes recettes du monde (et les françaises aussi!). Mais bien au delà de ça, vous pourrez vous y inscrire pour y découvrir toutes les bonnes adresses de restaurants, de marchés, de tout ce qui peut concerner les bons petits plats. Philippe Lacroûte et Jean-Michel Buffet (ce sont leurs

La Cuisine de Bernard sur Facebook

J'aime Vous aimez ça.

6,248 personnes aiment La Cuisine de Bernard.

Module social Facebook

INSCRIPTION AUX MISES À JOUR

Submit

Lacroute & Buffet



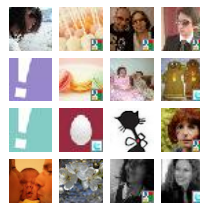
Retrouvez La Cuisine de Bernard sur HelloCoton



1er au classement 201

S'inscrire à ce site avec Google Friend Connect

Membres (436) [Plus »](#)



Vous êtes déjà membre ? [Connexion](#)



Bernar

Bienvenue sur "La Cuisine de Bernard"! Voyageur e



Retrouvez-moi sur Cuisine Radio!



LE SALÉ

- Accras antillais
- Asperges sauce mousseline
- Babaganoush
- Ballotins thaïlandais porc et kaffir
- Beignets andalous aux aubergines
- Beignets aux crevettes
- Blini
- Boeuf bourguignon
- Boeuf à la poire nashi
- Boulettes de boeuf et fondue d'oignons
- Brandade
- Brioche au porc laqué
- Brioche de shanghai
- Brochettes de boulettes de poulet yakitori
- Brochettes de poulet à la sauce satay
- Buisson de moules à l'estragon
- Butter Chicken
- Carbonade Flamande
- Chili con carne
- Coleslaw
- Coxinhas
- Crabcakes
- Crevettes piquantes
- Croque-Olympe
- Croquettes de jambon Serrano
- Croûtons au beurre de truffe
- Curry jaune au poulet
- Curry massaman
- Curry rouge porc ananas
- Curry vert de canard
- Empanadas de pino
- Enokis sautés ail et poulet
- Epaule d'agneau à la crème d'ail
- Farofa de Janine
- Feijoada brésilienne
- Flammeküche
- Foie gras (méthode 1)
- Foie gras (méthode 2)

vrais noms) sont deux commandants de bord qui ouvrent leur site, qui est donc un guide gastronomique des très grands voyageurs. Tout le monde y est invité: que vous soyez homme ou femme d'affaire, voyageur qui veut découvrir les bonnes adresses de sa destination, ou personnel d'une compagnie aérienne qui veut faire bonne chère...

www.lacrouteetbuffet.fr

Ils lancent le Guide Gastronomique des Très Grands Voyageurs

www.lacrouteetbuffet.fr*

* site accessible gratuitement sur parrainage.

Le site www.lacrouteetbuffet.fr fédère de très nombreux membres d'équipages de compagnies aériennes internationales et de l'aviation d'affaire, les personnels des armées de l'air et les Très Grands Voyageurs (hommes et femmes d'affaires) qui sillonnent continuellement la planète.

Tous partagent et soumettent sur le site www.lacrouteetbuffet.fr leurs découvertes gastronomiques dans les escales du monde entier : restaurants typiques ou atypiques, économiques ou gastronomiques... Ces découvertes sont ensuite validées par une centaine d'Ambassadeurs sélectionnés pour leur fiabilité, leur engagement et leur base d'attaché. A l'occasion de leurs déplacements, ils expérimentent les adresses proposées et complètent puis valident avant publication sur le site, l'expérience décrite par les Découvreurs. Les adresses visitées ne sont pas soumises à une quelconque notation ou jugement, il s'agit d'exprimer une expérience subjective, ce qui donne

toute leur valeur aux comptes rendus.

Conformément à la charte éthique du site, aucune compromission commerciale n'est admise. Un espace dédié clairement identifié est d'ailleurs proposé aux restaurateurs souhaitant annoncer leur actualité.

Des rubriques culturelles autour de la table, des critiques de livres, films, expositions et autres seront proposées (il existe même une rubrique sexy!). Des conseils de *bonne tenue* selon les cultures et les pays seront également indiqués, des liens utiles aux Très Grands Voyageurs, un forum, un magazine, un blog impertinent, un agenda, etc.

Enfin, certains Découvreurs se sont fait une spécialité de dénicher les produits à rapporter dans notre valise. Pour ne jamais manquer du meilleur des escales à la maison, ces produits seront ultérieurement disponibles sur l'e-boutique, tout comme une sélection très rigoureuse d'articles et d'objets utiles aux Très Grands Voyageurs.



Grands Voyageurs alter e-gourmands

En 1999, deux pilotes de ligne se rencontrent dans un cockpit à l'occasion d'une rotation qui les mène quatre jours durant d'une ville européenne à l'autre. Rapidement, la conversation tourne autour de leurs découvertes gastronomiques en escales. Ils jubilent en réalisant que leurs noms de famille les destinent à une passion commune.

L'idée de créer pour leurs collègues un guide regroupant les bonnes adresses des escales vient de naître à dix mille mètres d'altitude.

Pendant près de dix ans, ils publient une rubrique gastronomique dans le magazine interne de la compagnie aérienne qui les emploie. Leur notoriété est immédiate. Plus de 20.000 pilotes, hôtesses et stewards se réfèrent quotidiennement au *Lacroute et Buffet* pour leurs sorties en escales.

Mais la bonne surprise vient de l'envie de partage qui s'installe instantanément : *lacrouteetbuffet* reçoivent une quantité impressionnante de *bonnes adresses* proposées par leurs collègues navigants mais aussi par des Très Grands Voyageurs (leurs passagers) qui parcourent la planète : un tel connaît LE restaurant atypique et bon marché à ne pas manquer à Buenos Aires, un autre l'adresse où déguster la meilleure viande et danser la salsa à Bogota... Les carnets d'adresses de la communauté des Grands Voyageurs s'ouvrent pour le bonheur de la communauté *lacrouteetbuffet* : New York, Bombay, Tokyo, Rio, Paris...

Les personnels navigants des compagnies aériennes internationales (les hôtesses de l'air en particulier) les connaissent bien : Philippe LACROUTE et Jimmy BUFFET sont deux commandants de bord aux noms prédestinés.

Le nom de ces deux commandants de bord français se transmet dans le monde entier parmi le personnel navigant des compagnies aériennes. Il faut dire que les équipages ont l'habitude de se retrouver dans le *crew-lounge*, avant d'aller dîner par petits groupes ou en grandes tablées animées. Ces espaces mis à disposition des pilotes, hôtesses et stewards par les hôtels, sont des lieux de vie et d'échange essentiels pour ces *nomades modernes* soumis aux décalages horaires plus de la moitié de leur existence.

De par leurs métiers les équipages relient les hommes. A force de se déplacer, tous les Grands Voyageurs savent que partout, le repas est un moment privilégié favorable au rapprochement des peuples, des personnes, des groupes humains... Individuellement, c'est l'un des premiers besoins physiologiques, un élément essentiel au bien être, physique et moral donc. **Votre prochaine question arrivée à destination pourrait bien être :**

«Captain, vous nous emmenez dîner où ce soir ?»

passionné de cuisine, vous donne tous mes secrets de cuisine, sans détour. Je cherche à rendre hommage aux traditions, du canelé de Bordeaux aux dim-sun de Hong Kong. Les "recettes de Bernard" sont des centaines de recettes de pâtisseries d'entrées et de plats variés.

[Afficher mon profil complet](#)

ME CONTACTER

contact@lacuisinedebard.com

FAIRE UN DON EN LIGNE POUR ACTION CONTRE LA FAIM



Il suffit de cliquer sur l'image!

LES COURS DE CUISINE C'EST PAR LÀ!

[L'Atelier de Bernard](#)

LES RECETTES LES PLUS CONSULTÉES DE LA SEMAINE!



Le Tajine d'Agneau Pruneaux



Les Macarons (base sans garniture)



La Pastille Poulet



Les Zlabiz



Les Cane Bordelais



Feuilletés à Chorizo et Pesto Rouge et Ma So Froid

Tomates et Aromates Alvalle



Les Galet "Kesra"