

Smakowita chronologia Francji	8
Korniszon	12
Brillat-Savarin	13
Moja mała pralinka	14
Sztuka ti'punch	16
Gastronomia czy francuska dekadencja	16
Schrupać pana	17
Galaretki owocowe	18
Do których świętych się uciec?	18
Och, purée!	19
Tour de France cebulowym szlakiem	20
Ser I deser	23
Sidonie-Gabrielle Colette	24
Smażone ukwiały	25
CaramBar – „zacny suchar”	25
Nie taki burak z tego karczocha!	26
Punkt G	27
Wanilia – słodka laska	28
Endywia – piękność z Północy	30
Smakowite muzea	31
Far (Thierry'ego) Bretona	32
Pierre Gagnaire	33
Drugi kraj makaronów	34
Ciasto, które przyłgnęło do Basków	36
Soli ci u nas dostatek!	36
Przewodnik po kieliszkowym savoir-vivre	37
Alternatywne metody gotowania	38
Sardynki – skarb w puszcze	39
Rabelais co do litery	40
Sztuka tatara	42
Kandyzowane owoce	43
Restauracje dla kierowców	44
<i>Boles de picolat</i>	45
„Sąd Parys(ż)a”	45
Jeżowiec, ależ kolczasty!	46
Hippofagia	48
Jeśli jesteśmy pijani	49
Śledź – ryba wysokiej rangi	50
Zmartwychwstanie zapomnianych ciast	52
Heca z czosnkiem!	53
Markowe sery	53
Claude Sautet przy stole	54
Oszczędna jak ciecierzycyca?	56
Dzik – szczeciniasta bestia	57
Oto przepis na „hmm, przepyszne”... <i>barbajuels</i>	58
„Legends” w kieliszku?	60
Croissantowa epopeja	63
<i>Pot-au-feu</i>	64
Syropy	65
Dzieło przypadku	66
Leśne grzyby	68
Pocziwe rury alembiku	70
Karbonada flamandzka	71
Lekcja wirowania	72
Marcel Pagnol	74
Jajko w majonezie	75
Wodorosty na naszych talerzach	76
Smakowity abecedariusz	77
Zdziwiona bożonarodzeniowa kłoda	78
Jim Harrison – pisarz frankożerca	79
Ajajaj! Czosnek!	80
Świński język	82
George Sand	83

Dzikie muszle.....	84
Naturalne wino.....	86
Przepis na Czysty Sok.....	87
Naleśniki.....	88
Camembert.....	89
Omlet.....	90
Kuchnia pełna rymów.....	92
Krem cukierniczy.....	93
Podroby bez tabu.....	94
W poszukiwaniu „zupy korsykańskiej”.....	95
Królewski kuskus.....	96
Szkoła naci.....	97
Tarta cytrynowa.....	98
Stanisław Leszczyński – król baby.....	98
Niecodzienna dziczyzna.....	99
Majonez.....	100
Balzak – sporadyczny smakosz.....	101
Ciasta w podróży.....	102
Daje siarką!.....	103
Francuskie szynki.....	103
W poszukiwaniu straconej magdalenki.....	104
Wielki aïoli.....	105
Opowiedz mi o sałatkach!.....	106
Michel Guérard.....	108
Gra na ostrzu noża.....	109
Kiełbasiany <i>rougail</i>	110
Odeszli zbyt wcześnie.....	110
Najstarszy z nowych światów.....	111
Masło, czyli zjeść ciastko i mieć ciastko.....	112
<i>Bouillabaisse</i> z Marsylii.....	113
Topienie serów.....	114
Roger Vergé.....	116
Związki lądowo-morskie.....	117
Francuski stół w muzeum wyobraźni.....	118
Rodzina ciasta parzonego.....	120
Mecz cynaderki–animelka. Na kogo postawić?.....	121
Królowie wśród pierników.....	121
Alain Senderens.....	122
Zagrożone przystawki.....	124
Bractwa gastronomiczne.....	126
Owady we francuskim sosie.....	128
Pasztet zapiekany w cieście.....	129
Wyższe sfery, smaczne jedzenie.....	130
Przeklęte rostbefy!.....	132
Nie ma prowansalskiego Bożego Narodzenia bez trzynastu deserów.....	132
Koń w winnicy?.....	133
Czas na czereśnie.....	134
Serowa wyspa.....	135
<i>Blanquette</i> z cielęciny.....	136
Mule w ogniu!.....	137
Wiktuały z Noailles.....	138
Mocni w czekoladzie.....	139
Alain Passard.....	140
<i>Foie gras</i> : sztuka terriny.....	142
Napary z Francji.....	143
Poprzez menu.....	144
Panna K.....	146
Biedna kapusta?.....	147
Grimod de La Reynière.....	148
Botarga, śródziemnomorski kawior.....	148
Inna kraina whisky.....	149
Tarta cukrowa.....	150
Kociołek Chabrola.....	151

Coca-Cola, francuski wynalazek?	229
Kiedy jedzenie w Paryżu było niebezpiecznym sportem	229
Słownik Dumasa	230
Filoksera: wróg wina nr 1	232
Anchoiade	232
Sery i wina, nasze (wy)rafinowane połączenia	233
Bezowe szaleństwo	234
Młode kraby chcą zabłysnąć	236
Kuchnia polityków	237
Figi, bomby cukrowe	239
Klub Stu	240
Galettes	241
Głód fasoli	242
AAAAAargh, <i>andouillette</i> !	244
Tarta z serem <i>maroilles</i>	245
Bernard Pivot, Bouche B	245
W rodzinie <i>potage</i> !	246
Les Halles, brzuch Paryża	248
Hachis Parmentier	249
Małe nasionko, które kręci w nosie	250
Eureka! w kuchni	252
Kawior i Francja	254
Mięsożerne szaleństwo w czasie oblężenie Paryża	256
Wojna korków!	256
Mieście oko na soczewicę	257
<i>Canard au sang</i>	258
Typologia francuskich restauracji	259
<i>Brocciu</i> , czyli sztuka serwatki	260
Zły smak	261
Witamy na pokładzie	262
Ciasto orzechowe, któremu nie można się oprzeć	263
Znacie OIV?	263
Truskawka	264
Odmiany truskawek	265
Śmieciowe jedzenie z dawnych czasów	266
Eleganckie chipsy!	266
Szkoły gastronomiczne	267
Wymyślne koktajle w Harry's Bar	268
Nugat nie jest z orzechów!	270
Dynastia Troisgros	271
Mecz Bordeaux-Burgundia	272
Saint-Honoré	273
Smak krwi	274
Korowód oznaczeń	275
Trufia	276
Makaronik	277
Paul Bocuse	278
Odważ się sięgnąć po różowe!	280
<i>Choucroute</i>	281
Gotowanie warzyw z Jakiem Maximinem	282
Francuskie tosty zawsze pod ręką	286
Alain Chapel	287
Gougère	288
Uczta Babette	288
Winiarskie rewolucje	289
Wprost roz-kisz-nie! xx	290
Posiłki na języku	291
Cytrusowe Tour de France	292
Bagietka, chluba Paryża	292
Rośliny aromatyczne	293
Domowe nalewki	293
Kanapka na mały i większy głód	293
Powiedz mi co jesz, a powiem ci, na kogo głosujesz	293

<i>Terroir</i> , nasze słowo.....	151
Anne-Sophie Pic	152
O, słodkowodna rybo!	153
Belg w Aveyron	154
Oto i kaszanka!	156
Pieczynka z całej Francji.....	158
Pularda w żółtym winie i smardzach.....	160
Wino wisielców	160
Krem <i>chantilly</i> , <i>noblesse oblige</i>	161
Pierś z kaczki.....	162
Dzień, w którym Vatel popełnił samobójstwo.....	162
3 szkoły tarty z jabłkami	163
Przegląd francuskich słodczy.....	164
Na rzeźnickim stole. Inwentarz.....	166
Mięsna dygresja.....	169
Bäckeoffe	169
Dobra zupa? Tędy proszę!	170
Kim się stali?	171
Tarta <i>bourdaloue</i>	172
Sztuka pieczenia kurczaka	173
Paryska restauracja pod okupacją	174
Michel Bras	175
Wina Francji.....	176
Filozofowie przy stole.....	178
Olivier Roellinger.....	180
Moje małe baranki	181
Ostrygi, nasze rzadkie perły.....	182
Sztuka <i>potée</i>	184
Pojedynek na chochle	185
Cel! Sos!	186
Plasterki kielbasy.....	190
Benoît Violier	191
<i>Pissaladière</i> i spółka.....	192
Do stołu! Akcja!	193
Szampan!.....	194
Noże naszych prowincji dawniej	196
Czapki z głów przed Markiem Veyratem!.....	197
<i>Le gratin dauphinois</i>	197
Dynia, kawałki innego świata	198
Serowe Tour de France	200
Tabliczki z certyfikowanych upraw	204
<i>Ratatouille</i> , które nie może się nie udać	205
Gault i Millau siadają do stołu	206
Pachnie pasztetem!	206
Oliwa – nasze płynne złoto	207
Papryki!	208
<i>Cassoulet</i>	209
Gotowanie nóżkami	209
Piwa miejskie, piwa wiejskie.....	210
Moja kuchenna biblioteczka	213
Kasztan jadalny <i>châtaigne</i>	214
Dobre maniery baronowej Staffe	215
Ryż w deserach	216
Słowa wina	217
Nasi przodkowie Galowie	217
Na stoisku sprzedawcy ryb	218
Jodowe pomysły.....	223
Karczochoy <i>à la barigoule</i>	224
Georges Perec, mała kuchnia pisania	224
Upojenie w butelce	225
Ocet.....	226
Sosy winegret szefów kuchni.....	227
Ciasto miłości.....	228

<i>Fondue</i> po burgundzku	298
Kulinaria i erotyka.....	299
Francuska pasja do kawy	300
Rozkosznie chrupiące, choć w gorącej wodzie kąpane... Oto słynne <i>échaudés!</i>	301
Na tropie rumu	302
Ciasteczkowe Tour de France.....	304
Na szlaku przegrzebków.....	306
François-Pierre de La Varenne	307
Do you speak French?.....	308
Gryczane Tour de France	308
Nie żałujcie wina!	309
Gastronomiczna wyprawa po Galii z Asteriksem i Obeliksem.....	310
Jean Giono.....	312
Flan – coś więcej niż ciasto	313
Sylwestrowa pularda.....	314
Jego wysokość ślimak!	315
W krainie nabiału.....	316
Masoni – kawalerowie żołądka	317
Znowu makaron!	318
Paris-Brest.....	319
Słono aż miło.....	320
Gaston Lenôtre	321
Historia Francji w pudełkach	322
Mleczarki do schrupania.....	324
Serwis na ostrzu noża.....	325
Nieźle jaja.....	325
Sola najlepsza na wszystko	326
Do szatni!	327
Curnonsky	328
Piwniczki restauracyjne.....	330
Wiedeńskie wypieki	331
Frytki.....	332
...prosto z budki!	333
Ile ryb, tyle zup.....	334
Zając po królewsku.....	336
Salaty i cykorie	337
Podwójnie pełny żołądek.....	338
Wyprodukowane we Francji.....	339
Pomidor.....	340
Tłuszcz prawdę ci powie	341
Ciasto francuskie – wyższa szkoła jazdy	342
Édouard Nignon.....	344
Pieczarka	345
Liońskie „mateczki”	346

Borowik.....	347
Zapomniane aperitify.....	348
Przewodnik Michelina.....	349
Wszystko, co najlepsze z Antyli Francuskich.....	350
Kuchnia pod wpływem.....	351
Gastrokraci.....	354
Wszystkie żaby, udka w górę!.....	355
Tradycyjny francuski chleb: sztuka i metoda.....	356
Ser roz-brie-jający każdego!.....	358
Kouglof.....	358
Raymond Oliver.....	359
Ciasto Trzech Króli.....	360
Mocne wejście Lignaca.....	362
Roquefort – szlachetny ser o błękitnej krwi.....	363
Druga ojczyzna dorsza.....	364
Najlepsze <i>rillettes</i> dostaniesz w... ..	365
Francja pączkami stoi.....	366
Gotowanie na ekranie.....	367
Dżem, marmolada i spółka.....	368
Coraz bardziej eko.....	369
Zboża i mąki.....	370
Co najbardziej zalatuje?.....	372
Trąbik, trąbik, pokaż rogi!.....	373
Suflet – napuszony, ale uwielbiany.....	374
Winnice na wysokościach.....	375
Auguste Escoffier.....	376
Niby warzywa, a trochę jak ludzie.....	377
Francja miodem stoi.....	378
Miody z francuskich wysp.....	380
Niech jedzą brioski!.....	381
Dzikie skarby.....	382
Kiełbasy.....	385
N7, krajówka pełna smaków.....	386
Gotowanie na ekranie.....	387
Co Francja zawdzięcza Włochom... ..	388
...i odwrotnie.....	388
Chleba i słów.....	389
Wiktor Hugo.....	390
Antrykot wołowy.....	391
Karmel.....	392
Moje ty <i>quenelle</i>	393
Masło w kuchni.....	394
Pałac Elizejski od kuchni.....	395
Skarby francuskich regionów.....	397