MAISON BEAULIEU · LES CUISINIERS DE LÉGENDE & TRAITÉS HISTORIQUES

Convertisseur des Anciennes Mesures Culinaires ↔ Grammes, Millilitres & °C

L'outil indispensable pour cuisiner dans le texte original les recettes de La Varenne, Massialot, Menon, Viard, Carême, Gouffé, Dubois et Escoffier.

1. Poids d'Ancien Régime & XIXe siècle (Système de Paris → Grammes)

Mesure historique	Sous-multiples	Équivalent métrique exact	Usage pratique en cuisine
La Livre (poids de marc)	2 marcs / 16 onces	**489,5 g** (arrondi à **500 g** dès 1812)	Viandes, farines, beurre de base, sucre en pain
Le Demi-setier / Quarteron	1/4 de livre (4 onces)	**122,4 g** (usuel : **125 g**)	Beurre monté, fromage râpé, amandes pilées
L'Once	8 gros / 1/16 de livre	**30,59 g** (usuel : **30 g**)	Épices douces, chocolat, truffes, beurre de liaison
Le Gros (ou Drachme)	3 deniers / 72 grains	**3,82 g** (usuel : **4 g** / 1 c. à café rase)	Sel fin, poivre concassé, muscade, quatre-épices
Le Grain	1/72 de gros	**0,053 g** (1 pincée = ~10 grains = 0,5 g)	Safran, vanille, girofle, ambre gris

2. Mesures de Capacité pour les Liquides (Fonds, Vins, Crèmes & Lait)

Mesure ancienne	Rapport	Volume en millilitres (ml / cl)	Repère moderne
Le Setier (ou Velte)	8 pintes de Paris	**7,45 litres**	Grande marmite à bouillon ou fond blanc
La Pinte de Paris	2 chopines	**931 ml** (usuel : **95 cl à 1 L**)	Mouillement standard d'un braisé ou d'un potage
La Chopine (ou Setier)	2 demi-setiers	**465 ml** (usuel : **45 à 50 cl**)	Réduction de vin blanc ou de crème double
Le Demi-setier	2 poissons	**232 ml** (usuel : **23 cl** / 1 grand verre)	Liaison à la crème, déglaçage au madère
Le Poisson (ou Posson)	4 roquilles	**116 ml** (usuel : **12 cl** / 1 verre à vin)	Eau-de-vie, cognac, essence de truffe
La Roquille	1/4 de poisson	**29 ml** (usuel : **3 cl** / 2 c. à soupe)	Finition au vieux vin, eau de fleur d'oranger

3. Repères Thermiques des Traités Classiques → Thermostats & °C

Terme des Grands Maîtres	Signification historique	Température moderne (°C / °F)	Applications types
Four très doux / à l'étuve	Cendres tièdes, porte entrouverte	**90 °C – 110 °C** (195–230 °F)	Meringues françaises, séchage, confits lents
Four doux / modéré	Chaleur calme et régulière	**140 °C – 160 °C** (285–320 °F)	Braisés couverts, crèmes prises, génoises
Four moyen (ou « bon four »)	Le papier blanc jaunit sans brûler	**175 °C – 190 °C** (350–375 °F)	Brioches, tourtes, volailles rôties, gratins
Four chaud / gai	Chaleur vive de boulanger	**200 °C – 220 °C** (400–425 °F)	Feuilletages, choux, viandes rouges saisies
Four très vif / d'enfer	Rayonnement de voûte maximal	**240 °C – 260 °C** (465–500 °F)	Glacis minute, pains, poissons sur arête

Retrouvez nos 3 Collections des Cuisiniers de Légende sur adrienbeaulieu.com :
• *I. Les Originaux* (Texte intégral restauré) · *II. L'Héritage des Maîtres* (Recettes modernisées en grammes & °C) · *III. Les Ressuscités*
https://adrienbeaulieu.com/collections/cuisiniers

⚜ MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS — CHARTE D'HONNEUR & PRIVILÈGE DU LECTEUR ⚜

La Garantie Personnelle de l'Éditeur

« Parce qu'un livre n'est pas un colis anonyme, vous avez toujours un éditeur en face de vous. »

Lorsque vous commandez un ouvrage sur une plateforme industrielle anonyme telle qu'Amazon, vous êtes livré à un automate : s'il vous manque une précision sur un tour de main culinaire, si vous relevez une coquille, ou si votre exemplaire ne répond pas exactement à votre attente, aucun dialogue humain avec celui qui a conçu le livre n'est possible.

À la **Maison Beaulieu (AB Éditions)**, nous avons fait le choix inverse : celui du lien direct, artisanal et responsable entre l'éditeur et ses lecteurs. Chaque livre imprimé à l'unité pour vous et chaque édition numérique sortie de notre atelier porte notre **Garantie Personnelle de l'Éditeur**.

Nos 4 Engagements Directs en cas d'Insatisfaction ou d'Incident

1. Un Dialogue Direct & Humain

Vous avez une question sur une recette, une proportion, une source d'archive ou le choix d'un volume ? Vous n'écrivez jamais à un robot : notre direction éditoriale vous répond personnellement et prend soin de votre demande.

2. L'Envoi Immédiat d'un Ebook Offert

En cas de difficulté technique avec votre fichier numérique, d'attente d'un volume imprimé ou d'hésitation sur une édition, nous vous adressons gracieusement et sans délai l'édition numérique (EPUB/PDF) correspondante ou un volume de votre choix.

3. Une Correction ou Édition Individualisée

Si vous relevez une erreur critique, une coquille ou un point technique qui mérite d'être éclairci dans l'un de nos ouvrages, nous corrigeons la matrice de l'œuvre et vous faisons parvenir personnellement votre édition mise à jour.

4. Du Réenvoi Port Inclus jusqu'à la Gratuité Complète

Si votre exemplaire imprimé subit une avarie de transport ou un défaut de façonnage, ou si malgré nos soins votre expérience demeurait insatisfaisante, nous trouvons toujours une solution d'honneur : du réenvoi d'un exemplaire neuf (frais de port intégralement à notre charge) jusqu'à la gratuité complète.

Universal Guarantee (English Summary): *Unlike anonymous mass-market platforms where readers can never speak to the publisher, Maison Beaulieu stands personally behind every book. Should you ever experience any issue or dissatisfaction with your edition, write directly to us: from sending a complimentary digital eBook, issuing a personalized correction, dispatching a fresh print copy with free shipping included, to full complimentary resolution, we personally guarantee your satisfaction.*

Pour faire appel à la Garantie Personnelle de l'Éditeur :
Écrivez simplement à **Adrien Beaulieu — Direction Éditoriale** : **contact@adrienbeaulieu.com** (ou via **adrienbeaulieu.com/support**) en indiquant le titre de votre ouvrage. Nous nous engageons à vous apporter une réponse personnelle et une solution immédiate.