LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 coqs au vin

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-coqs-au-vin**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

L'Aviculture Gastronomique Française : Analyse Structurelle, Historique et Technique d'une Exception Culturelle

1. Introduction : Le Gallinacé comme Vecteur d'Identité Nationale
2. I. L'Ingénierie de l'Élevage : Races Autochtones et Architecture des Labels
3. A. La Biodiversité Avicole : Un Patrimoine Génétique Régional
4. B. Le Label Rouge : La Codification de la « Qualité Supérieure »
5. C. L'Excellence Géographique : AOP et IGP
6. II. Sociologie et Histoire : Le Poulet comme Récit National
7. A. La Dimension Politique : Du "Bon Roi" à la République
8. B. Le Rituel Social : Le Poulet Rôti Dominical
9. III. Techniques Culinaires et Répertoire Classique
10. A. Les Modes de Cuisson Fondamentaux
11. B. L'Architecture des Sauces
12. C. Les Grandes Garnitures du Répertoire Escoffier
13. IV. Recettes Emblématiques et Identités Régionales
14. A. La Poularde Demi-Deuil : L'Héritage des Mères Lyonnaises
15. B. Le Coq au Vin : La Sublimation par le Vin
16. C. Le Poulet Vallée d'Auge : L'Identité Normande
17. D. Le Poulet Basquaise : Le Soleil du Sud-Ouest
18. E. Le Poulet Célestine : L'Histoire Romantique
19. F. Le Poulet Gaston Gérard : L'Ambassadeur Bourguignon
20. Conclusion

Introduction

1. Guide de Navigation du Livre
2. Les Indispensables de Votre Cuisine
3. Conseils Essentiels pour un Coq au Vin Inoubliable

1 Les Grands Classiques Régionaux

1. Coq au vin de bourgogne traditionnel
2. Coq au vin rouge de côte-d'or authentique
3. Coq au vin blanc de franche-comté
4. Coq au vin jaune du jura aux morilles
5. Coq au vin de loire aux champignons de paris
6. Coq au vin de chinon à la tourangelle
7. Coq au vin de cahors aux pruneaux d'agen
8. Coq au vin de provence aux herbes sauvages
9. Coq au vin d'alsace au riesling et choucroute
10. Coq au vin de champagne aux raisins
11. Coq au vin du beaujolais nouveau
12. Coq au vin de bordeaux aux cèpes
13. Coq au vin du languedoc aux olives
14. Coq au vin corse au patrimonio
15. Coq au vin de savoie au vin de bugey

2 Variations Express

1. Coq au vin express en 30 minutes
2. Coq au vin minute à la cocotte-minute
3. Coq au vin au four sans surveillance
4. Coq au vin d'un soir en semaine
5. Coq au vin pour débutants sans ratage
6. Coq au vin économique aux morceaux de choix
7. Coq au vin étudiant au vin de table
8. Coq au vin familial pour 8 personnes
9. Coq au vin du dimanche en version allégée
10. Coq au vin de dernière minute aux légumes surgelés
11. Coq au vin au micro-ondes revisité
12. Coq au vin en papillote individuelle
13. Coq au vin vapeur pour cuisine diététique
14. Coq au vin sauté express à la poêle
15. Coq au vin d'appartement sans odeur

3 Créations Modernes

1. Coq au vin déstructuré en verrine
2. Coq au vin fusion franco-asiatique
3. Coq au vin végétarien au seitan
4. Coq au vin revisité par un chef étoilé
5. Coq au vin moléculaire aux perles de vin
6. Coq au vin en croûte de sel aux aromates
7. Coq au vin fumé au bois de vigne
8. Coq au vin sous vide basse température
9. Coq au vin en gelée pour buffet froid
10. Coq au vin en tourte feuilletée
11. Coq au vin en brick croustillant
12. Coq au vin en risotto crémeux
13. Coq au vin en lasagnes gourmandes
14. Coq au vin en salade tiède composée
15. Coq au vin en terrine de campagne

4 Selon les Morceaux du Coq

1. Cuisses de coq au vin braisées longuement
2. Blancs de coq au vin en escalopes
3. Ailes de coq au vin laquées
4. Pilons de coq au vin marinés
5. Coq entier au vin en crapaudine
6. Suprêmes de coq au vin en papillote
7. Émincé de coq au vin sauté
8. Médaillons de coq au vin poêlés
9. Coq au vin en brochettes gourmandes
10. Bouchées de coq au vin pour apéritif
11. Roulades de coq au vin farcies
12. Ballotines de coq au vin truffées
13. Coq au vin haché en boulettes
14. Coq au vin effiloché pour tacos
15. Coq au vin confit aux épices douces

5 Accompagnements et Garnitures

1. Coq au vin aux champignons des bois
2. Coq au vin aux petits légumes glacés
3. Coq au vin aux pommes de terre confites
4. Coq au vin aux marrons et lardons
5. Coq au vin aux poireaux fondants
6. Coq au vin aux carottes vichy
7. Coq au vin aux navets nouveaux
8. Coq au vin aux oignons grelots
9. Coq au vin aux artichauts violets
10. Coq au vin aux topinambours oubliés
11. Coq au vin aux pâtes fraîches
12. Coq au vin au riz pilaf parfumé
13. Coq au vin aux haricots blancs
14. Coq au vin aux lentilles vertes du puy
15. Coq au vin à la polenta crémeuse

6 Variations Internationales

1. Coq au vin à l'américaine au bourbon
2. Coq au vin à l'italienne au chianti
3. Coq au vin à l'espagnole au rioja
4. Coq au vin à l'allemande au riesling
5. Coq au vin à la portugaise au porto
6. Coq au vin à la grecque au retsina
7. Coq au vin à l'argentine au malbec
8. Coq au vin à l'australienne au shiraz
9. Coq au vin à l'africaine aux épices
10. Coq au vin à l'indienne au curry
11. Coq au vin à la japonaise au saké
12. Coq au vin à la mexicaine au piment
13. Coq au vin à la marocaine aux fruits
14. Coq au vin à la libanaise aux pignons
15. Coq au vin à la créole aux bananes

7 Occasions Spéciales

1. Coq au vin de fête pour réveillon
2. Coq au vin de mariage en grande marmite
3. Coq au vin d'anniversaire aux truffes
4. Coq au vin de pâques aux morilles
5. Coq au vin de noël aux marrons
6. Coq au vin de saint-valentin romantique
7. Coq au vin du nouvel an au champagne
8. Coq au vin de communion familiale
9. Coq au vin de fête des mères raffiné
10. Coq au vin du 14 juillet tricolore

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une Structure Éditoriale Cohérente

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est organisée en quatre grandes catégories complémentaires qui, ensemble, offrent une cartographie complète de notre patrimoine culinaire :

Un Ouvrage Accessible à Tous

Malgré son caractère encyclopédique et l'exhaustivité de son approche, cette collection a été conçue pour être accessible et pratique :

Une Collection en Évolution

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est un projet vivant, conçu pour s'enrichir au fil du temps. De nouveaux volumes viendront compléter les premiers, explorant d'autres facettes de notre patrimoine culinaire. Nous invitons d'ailleurs nos lecteurs à contribuer à cette œuvre collective en partageant leurs recettes familiales, leurs découvertes régionales ou leurs réinterprétations créatives.

Car c'est bien là l'essence de ce projet : créer une œuvre collaborative qui, tout en s’inspirant et finalement préservant le passé, participe activement à la vitalité présente et future d’un patrimoine gastronomique élargi. Nous ne sommes pas simples archivistes d'une tradition figée, mais bien des créateurs, acteurs d'une transmission vivante et créative.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Introduction : Le Gallinacé comme Vecteur d'Identité Nationale

Dans le paysage culinaire mondial, la France occupe une position singulière où le poulet ne se définit pas simplement comme une source de protéines standardisée, mais comme le pivot d'un système complexe mêlant agronomie de terroir, histoire politique et haute technicité saucière. Contrairement aux modèles anglo-saxons souvent axés sur l'efficience industrielle, le modèle français, tel qu'il ressort de l'analyse des cahiers des charges et des traditions régionales, privilégie une segmentation qualitative extrême. Cette approche transforme le gallinacé en un marqueur culturel, oscillant entre le plat de subsistance paysanne — la poule au pot — et le summum du raffinement bourgeois — la poularde demi-deuil.

Ce rapport se propose d'examiner de manière exhaustive les strates qui composent l'univers du poulet en cuisine française. L'analyse débutera par une étude agronomique des races patrimoniales et des signes officiels de qualité (AOP, IGP, Label Rouge), véritables outils de protection du goût. Elle se poursuivra par une exploration sociologique et historique, démontrant comment la consommation de volaille a servi de baromètre politique, d'Henri IV à la République moderne. Enfin, nous détaillerons l'ingénierie culinaire française, disséquant les techniques de cuisson, les sauces mères et les garnitures codifiées par Auguste Escoffier, qui constituent la grammaire fondamentale de cette cuisine.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. L'Ingénierie de l'Élevage : Races Autochtones et Architecture des Labels

La spécificité française réside dans la préservation d'une biodiversité avicole liée à des terroirs précis, encadrée par des signes officiels de qualité (SIQO) qui ne sont pas de simples arguments marketing, mais des garanties légales de méthode de production.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

A. La Biodiversité Avicole : Un Patrimoine Génétique Régional

La France maintient un catalogue de races anciennes dont les caractéristiques phénotypiques et organoleptiques déterminent des usages culinaires spécifiques. Ces races ne sont pas interchangeables ; elles répondent à des climats et des traditions locales distincts.

Les Races de Grand Format et de Chair

L'analyse des ressources génétiques révèle des races majeures adaptées à la production de viande de haute qualité :

Les Races Régionales et Naines

Le patrimoine inclut également des races plus localisées ou ornementales qui participent à la diversité biologique :

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

B. Le Label Rouge : La Codification de la « Qualité Supérieure »

Créé dans les années 1960 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, le Label Rouge est le socle de la volaille fermière française. Il garantit organoleptiquement une qualité supérieure au standard.

Les Piliers du Cahier des Charges

L'analyse des textes réglementaires met en évidence quatre critères fondamentaux qui distinguent structurellement ces volailles :

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 coqs au vin » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-coqs-au-vin**.