LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

L'Épicurien

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/cuisiniers-ranhofer**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Charles Ranhofer

1. Charles Ranhofer (1836–1899) : Le Chef qui a Introduit la Grande Cuisine Française dans l'Amérique de l'Âge d'Or
2. Jeunesse et Ascension vers la Renommée Culinaire
3. La Rencontre avec Lorenzo Delmonico : Une Nouvelle Ère pour la Gastronomie Américaine
4. L'Influence de Charles Ranhofer sur la Gastronomie Américaine à Delmonico's
5. L'Opulence de l'Âge d'Or et la Standardisation de l'Excellence
6. L'Introduction de la Tradition Française dans la Gastronomie Américaine
7. Un Chef Exigeant, Un Enseignant Visionnaire
8. Créations Signature et Plats Légendaires
9. Autres Spécialités de Delmonico's
10. Comparaison avec les grandes figures de la gastronomie française
11. Antoine Beauvilliers (1754–1817)
12. Marie-Antoine Carême (1784–1833)
13. Jules Gouffé (1807–1877)
14. Urbain Dubois (1818–1901)
15. Auguste Escoffier (1846–1935)
16. Influence sur la cuisine moderne et héritage
17. Un héritage culinaire durable : The Epicurean
18. Des recettes devenues des classiques intemporels
19. Un rôle clé dans la professionnalisation du métier de chef
20. Un héritage toujours vivant
21. Un échange culturel à double sens
22. L'évolution du service et l'américanisation de la haute cuisine
23. Une empreinte indélébile sur la gastronomie américaine
24. L'histoire d'un Français devenu légende en Amérique
25. Un legs intemporel
26. Chronologie de la vie et de la carrière de Charles Ranhofer

Le Delmonico

1. Origines et Histoire de Delmonico's
2. L'Évolution du Bâtiment
3. Un Héritage Perpétué Malgré les Défis du XXe Siècle
4. Chronologie des Événements Clés de Delmonico's et de Ranhofer

Révéler l'Héritage Culinaire de Ranhofer : Une Organisation et une Accessibilité Sans Précédent

1. Améliorations Structurelles : Un Ordre Logique et une Meilleure Lisibilité
2. Comment Utiliser Cet Ouvrage : Une Porte d'Entrée dans le Génie de Ranhofer
3. Un Ouvrage Transformé : Du Chaos à un Trésor Culinaire Exploitable

Préservation de l'Authenticité et Clarté Moderne

1. Préservation de l'Authenticité et Clarté Moderne

XIXth-Century Gastronomic Lexicon

1. Les Catégories de Plats dans les Menus Anglais du XIXe Siècle
2. Accompagnements et Garnitures
3. Spécificités des Menus Anglais et Français
4. Lexique Gastronomique du XIXe Siècle – Équivalences des Termes Anglais et Explications pour les Francophones
5. Soupe et Bouillons (Soups & Broths)
6. Hors-d'Œuvre et Entrées Froides (Cold Appetizers & First Courses)
7. Poissons et Fruits de Mer (Fish & Seafood)
8. Viandes et Volailles (Meat & Poultry)
9. Techniques Culinaires (Culinary Techniques)
10. Garnitures et Légumes (Garnishes & Vegetables)
11. Desserts et Pâtisserie (Desserts & Pastries)
12. Boissons et Digestifs (Beverages & Digestifs)
13. Conclusion
14. Grandes Sauces Classiques (Classic Sauces)
15. Pâtisseries et Desserts (Pastries & Desserts)
16. Boissons et Liqueurs (Drinks & Spirits)

January - Menus 13 to 28

1. [Example of] Light Breakfast of Coffee, Chocolate, Tea
2. Menu 13
3. Menu 14
4. Menu 15
5. Menu 16
6. Menu 17
7. Menu 18
8. Menu 19
9. Menu 20
10. Menu 21
11. Menu 22
12. Menu 23
13. Menu 24
14. Menu 25
15. Menu 26
16. Menu 27
17. Menu 28

February - Breakfast 29 to 36

1. Menu 29
2. Menu 30
3. Menu 31
4. Menu 32
5. Menu 33
6. Menu 34
7. Menu 35
8. Menu 36

March - Breakfast 37 to 44

1. Menu 37
2. Menu 38
3. Menu 39
4. Menu 40
5. Menu 41
6. Menu 42
7. Menu 43
8. Menu 44

April - Breakfast 45 to 52

1. Menu 45
2. Menu 46
3. Menu 47
4. Menu 48
5. Menu 49
6. Menu 50
7. Menu 51
8. Menu 52

May - Breakfast 53 to 60

1. Menu 53
2. Menu 54
3. Menu 55
4. Menu 56
5. Menu 57
6. Menu 58
7. Menu 59
8. Menu 60

June - Breakfast 61 to 68

1. Menu 61
2. Menu 62
3. Menu 63
4. Menu 64
5. Menu 65
6. Menu 66
7. Menu 67
8. Menu 68

July - Breakfast 69 to 76

1. Menu 69
2. Menu 70
3. Menu 71
4. Menu 72
5. Menu 73
6. Menu 74
7. Menu 75
8. Menu 76

August - Breakfast 77 to 84

1. Menu 77
2. Menu 78
3. Menu 79
4. Menu 80
5. Menu 81
6. Menu 82
7. Menu 83
8. Menu 84

September - Breakfast 85 to 92

1. Menu 85
2. Menu 86
3. Menu 87
4. Menu 88
5. Menu 89
6. Menu 90
7. Menu 91
8. Menu 92

October - Breakfast 93 to 100

1. Menu 93
2. Menu 94
3. Menu 95
4. Menu 96
5. Menu 97
6. Menu 98
7. Menu 99
8. Menu 100

November - Breakfast 101 to 108

1. Menu 101
2. Menu 102
3. Menu 103
4. Menu 104
5. Menu 105
6. Menu 106
7. Menu 107
8. Menu 108

December - Breakfast 109 to 116

1. Menu 109
2. Menu 110
3. Menu 111
4. Menu 112
5. Menu 113
6. Menu 114
7. Menu 115
8. Menu 116

Introduction

1. Introduction

12 Déjeuners - Menus 1 to 12

1. Menu 1 - Janvier Déjeuner - 12 couverts
2. Menu 2 - Février - Déjeuner, 10 couverts
3. Menu 3 - Mars - Déjeuner, 24 couverts
4. Menu 4 - Avril - Déjeuner, 18 couverts
5. Menu 5 - Mai - Déjeuner, 16 couverts
6. Menu 6 - Juin - Déjeuner, 10 couverts
7. Menu 7 - Juillet - Déjeuner, 12 couverts
8. Menu 8 - Août - Déjeuner, 18 couverts
9. Menu 9 - Septembre - Déjeuner, 22 couverts
10. Menu 10 - Octobre - Déjeuner, 14 couverts
11. Menu 11 - Novembre - Déjeuner, 8 couverts
12. Menu 12 - Décembre - Déjeuner, 8 couverts

Lunches - Menus 117 to 128

1. Menu 117 - Janvier - Lunch – 12 Couverts
2. Menu 118 - Février - Lunch – 16 Couverts
3. Menu 119 - Mars - Lunch – 10 Couverts
4. Menu 120 - Avril - Lunch – 14 Couverts
5. Menu 29
6. Menu 30
7. Menu 31
8. Menu 32
9. Menu 33
10. Menu 34
11. Menu 35
12. Menu 36
13. Menu 121 - Mai- Lunch, 16 Couverts
14. Menu 122 - Juin - Lunch, 16 Couverts
15. Menu 123 - Juillet - Lunch, 16 Couverts
16. Menu 124 - Août - Lunch, 12 Couverts
17. Menu 125 - Septembre - Lunch, 16 Couverts
18. Menu 126 - Octobre - Lunch, 14 Couverts
19. Menu 127 - Novembre - Lunch, 18 Couverts
20. Menu 128 - Décembre - Lunch, 12 Couverts

Janvier - Lunches - Menus 129 to 136

1. Menu 129
2. Menu 130
3. Menu 131
4. Menu 132
5. Menu 133
6. Menu 134
7. Menu 135
8. Menu 136

Février - Lunches - Menus 137 to 144

1. Menu 137
2. Menu 138
3. Menu 139
4. Menu 140
5. Menu 141
6. Menu 142
7. Menu 143
8. Menu 144

Mars - Lunches - Menus 145 to 224

1. Menu 145
2. Menu 146
3. Menu 147
4. Menu 148
5. Menu 149
6. Menu 150
7. Menu 151
8. Menu 152
9. APRIL – Lunch - Menu 153
10. Menu 154
11. Menu 155
12. Menu 156
13. Menu 157
14. Menu 158
15. Menu 159
16. Menu 160
17. May – Lunch - Menu 161
18. Menu 162
19. Menu 163
20. Menu 164
21. Menu 165
22. Menu 166
23. Menu 167
24. Menu 168
25. June – Lunch - Menu 169
26. Menu 170
27. Menu 171
28. Menu 172
29. Menu 173
30. Menu 174
31. Menu 175
32. Menu 176
33. July – Lunch - Menu 177
34. Menu 178
35. Menu 179
36. Menu 180
37. Menu 181
38. Menu 182
39. Menu 183
40. Menu 184
41. August – Lunch - Menu 185
42. Menu 186
43. Menu 187
44. Menu 188
45. Menu 189
46. Menu 190
47. Menu 191
48. Menu 192
49. September – Lunch - Menu 193
50. Menu 194
51. Menu 195
52. Menu 196
53. Menu 197
54. Menu 198
55. Menu 199
56. Menu 200
57. October– Lunch - Menu 201
58. Menu 202
59. Menu 203
60. Menu 204
61. Menu 205
62. Menu 206
63. Menu 207
64. Menu 208
65. November – Lunch - Menu 209
66. Menu 210
67. Menu 211
68. Menu 212
69. Menu 213
70. Menu 214
71. Menu 215
72. Menu 216
73. December – Lunch - Menu 217
74. Menu 218
75. Menu 219
76. Menu 220
77. Menu 221
78. Menu 222
79. Menu 223
80. Menu 224

Janvier - Dîners - Menus 225 to 242

1. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 225
2. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 226
3. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 227
4. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 228
5. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 229
6. JANUARY – DINNER, 8 TO 10 PERSONS - Menu 230
7. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 231
8. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 232
9. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 233
10. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 234
11. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 235
12. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 236
13. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 237
14. January – Dinner, 8 to 10 persons - Menu 238
15. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 239
16. January – Dinner, 16 to 20 persons - Menu 240
17. January Dinner 241
18. Janvier Dîner (Dinner) - 60 Couverts - Service à l'Anglaise - Menu 242

Janvier - Dîners - Menus 243 to 244

1. Janvier Dîner - 60 Couverts - Service à la Russe - Menu 243
2. Janvier Dîner - 20 Couverts - Service à la Française - Menu 244

Février - Dîners - Menus 245 to 263

1. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu 245
2. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu 246
3. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 247
4. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 248
5. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu - 250
6. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 251
7. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 252
8. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu 253
9. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu 254
10. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 255
11. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu 256
12. February - Dinner - 8 to 10 persons Menu 257
13. February - Dinner - 8 to 10 persons - Menu 258
14. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 259
15. February - Dinner - 16 to 20 persons - Menu 260
16. Février - Dîner, 14 Couverts - à l'Anglaise - Menu 261
17. Février - Dîner, 20 Couverts - à la Russe - Menu 262
18. Février - Carême - Dîner, 16 Couverts - à l'Américaine - Menu 263

Mars - Dîners - Menus 265 to 284

1. Menu 265 - March - Dinner, 8 to 10 persons
2. Menu 266 - March - Dinner, 8 to 10 persons
3. Menu 267- March - Dinner, 16 to 20 persons
4. Menu 268 - March - Dinner, 16 to 20 persons
5. Menu 269 - March - Dinner, 8 to 10 persons
6. Menu 270 - March - Dinner, 8 to 10 persons
7. Menu 271 - March - Dinner, 16 to 20 persons
8. Menu 272 - March - Dinner, 16 to 20 persons
9. Menu 273 - March - Dinner, 8 to 10 persons
10. Menu 274 - March - Dinner, 8 to 10 persons
11. Menu 275 - March - 16 to 20 persons
12. Menu 276 - March - Dinner, 16 to 20 persons
13. Menu 277 - March - Dinner, 8 to 10 persons
14. Menu 278 - March - Dinner, 8 to 10 persons
15. Menu 279 - March - Dinner, 8 to 10 persons
16. Menu 280 - March - Dinner, 8 to 10 persons
17. Menu 281 - Mars - Dîner, 12 Couverts - à l'Américaine
18. Menu 282 - Mars - Dîner, 12 Couverts - à l'Américaine
19. Menu 283 - Mars - Dîner, 40 Couverts - service à la Russe
20. Menu 284 - Mars - Dîner, 20 Couverts - à la Française

Avril - Dîners - Menus 285 to 304

1. Menu 285 - April - Dinner, 8 to 10 persons
2. Menu 286 - April - Dinner, 8 to 10 persons
3. Menu 287 - April - Dinner, 16 to 20 persons
4. Menu 288 - April - Dinner, 16 to 20 persons
5. Menu 289 - April - Dinner, 8 to 10 persons
6. Menu 290 - April - Dinner, 8 to 10 persons
7. Menu 291 - April - Dinner, 16 to 20 persons
8. Menu 292 - April - Dinner, 16 to 20 persons
9. Menu 293 - April - Dinner, 8 to 10 persons
10. Menu 294 - April - Dinner, 8 to 10 persons
11. Menu 295 - April - Dinner, 16 to 20 persons
12. Menu 296 - April - Dinner, 16 to 20 persons
13. Menu 297 - April - Dinner, 8 to 10 persons
14. Menu 298 - April - Dinner, 8 to 10 persons
15. Menu 299 - April - Dinner, 16 to 20 persons
16. Menu 300 - April - Dinner, 16 to 20 persons
17. Menu 301 - Avril - Dîner, 14 Couverts - service à l'Anglaise
18. Menu 302 - Avril - Dîner, 14 Couverts - service à l'Américaine
19. Menu 303 - Avril - Dîner, 200 Couverts - service à l'Américaine - Société St. George
20. Menu 304 - Avril - Dîner, 10 Couverts - service à la Française

Mai - Dîners - Menus 305 to 324

1. Menu 305 - Mai - Dîner, 100 Couverts - service à l'Américaine
2. Menu 306 - Mai - Dîner, 16 Couverts - service à la Française
3. Menu 307 - Mai - Dîner, 20 Couverts - service à la Russe
4. Menu 308 - Mai - Dîner, 30 Couverts - service à l'Anglaise
5. Menu 309 - Mai - Dinner, 8 to 10 persons
6. Menu 310 - May - Dinner, 8 to 10 persons
7. Menu 311 - May - Dinner, 16 to 20 persons
8. Menu 312 - May - Dinner, 16 to 20 persons
9. Menu 313 - May - Dinner, 8 to 10 persons
10. Menu 314 - May - Dinner, 8 TO 10 persons
11. Menu 315 - May - Dinner, 16 to 20 persons
12. Menu 316 - May - Dinner, 16 to 20 persons
13. Menu 317 - May - Dinner, 8 to 10 persons
14. Menu 318 - May - Dinner, 8 to 10 persons
15. Menus 319 - May - Dinner, 16 to 20 persons
16. Menu 320 - May - Dinner, 16 to 20 persons
17. Menu 321 - Dinner, 8 to 10 persons
18. Menu 322 - May - Dinner, 8 to 10 persons
19. Menu 323 - May - Dinner, 16 to 20 persons
20. Menu 324 - May - Dinner, 16 to 20 persons

Juin - Dîners - Menus 325 to 344

1. Menu 325 - Juin - Dîner de 20 Couverts - service à la Russe
2. Menu 326 - Juin - Dîner de 16 Couverts - service à l'Américaine
3. Menu 327 - Juin - Dîner de 14 Couverts - service à l'Anglaise
4. Menu 328 - Juin - Dîner de 12 Couverts - service à la Française
5. Menu 329 - June - Dinner, 8 to 10 persons
6. Menu 330 - June - Dinner, 8 to 10 persons
7. Menu 331 - June - Dinner, 16 to 20 persons
8. Menu 332 - June - Dinner, 16 to 20 persons
9. Menu 333 - June - Dinner, 8 to 10 persons
10. Menu 334 - June - Dinner, 8 to 10 persons
11. Menu 335 - June - Dinner, 16 to 20 persons
12. Menu 336 - June - Dinner, 8 to 10 persons
13. Menu 337 - June - Dinner, 8 to 10 persons
14. Menu 338 - June - Dinner, 8 to 10 persons
15. Menu 339 - June - Dinner, 16 to 20 persons
16. Menu 340 - June - Dinner, 16 to 20 persons
17. Menu 341 - June - Dinner, 8 to 10 persons
18. Menu 344 - June - Dinner, 16 to 20 persons

Juillet - Dîners - Menus 345 to 354

1. Menu 345 - Juillet - Dîner de 24 Couverts - service à l'Anglaise
2. Menu 346 - Juillet - Dîner de 16 Couverts - service à l'Américine
3. Menu 347 - July - Dinner, 8 to 10 persons
4. Menu 348 - July - Dinner, 8 to 10 persons
5. Menu 349 - July - Dinner, 16 to 20 persons
6. Menu 350 - July - Dinner, 16 to 20 persons
7. Menu 351 - July - Dinner, 8 to 10 persons
8. Menu 352 - July - Dinner, 8 to 10 persons
9. Menu 353 - July - Dinner, 12 to 16 persons
10. Menu 354 - July - Dinner, 12 to 16 persons

Août - Dîners - Menus 355 to 364

1. Menu 355 - Août - Dîner de 30 Couverts - service à l'Américaine
2. Menu 356 - Août - Dîner de 10 Couverts - service à la Russe
3. Menu 357 - August - Dinner, 8 to 10 persons
4. Menu 358 - August - Dinner, 8 to 10 persons
5. Menu 359 - August - Dinner, 16 to 20 persons
6. Menu 360 - August - Dinner, 16 to 20 persons
7. Menu 361 - August - Dinner, 8 to 10 persons
8. Menu 362 - August - Dinner, 8 to 10 persons
9. Menu 363 - August - Dinner, 16 to 20 persons
10. Menu 364 - August - Dinner, 16 to 20 persons

Septembre Dîners - Menus 365 to 384

1. Menu 365 - Septembre - Dîner de 18 Couverts - service à l'Américaine
2. Menu 366 - Septembre - Dîner de 200 Couverts - à l' Russe
3. Menu 367 - Septembre - Dîner de 20 Couverts - service à l'Anglaise
4. Menu 368 - Septembre - Dîner de 18 Couverts - service à la Française
5. Menu 369 - September - Dinner, 8 to 10 persons
6. Menu 370 - September - Dinner, 8 to 10 persons
7. Menu 371 - September - Dinner, 16 to 20 persons
8. Menu 372 - September - Dinner, 16 to 20 persons
9. Menu 373 - September - Dinner, 8 to 10 persons
10. Menu 374 - September - Dinner, 8 to 10 persons
11. Menu 375 - September - Dinner, 10 to 14 persons
12. Menu 376 - September - Dinner, 10 to 14 persons
13. Menu 377 - September - Dinner, 8 to 10 persons
14. Menu 378 - September - Dinner, 8 to 10 persons
15. Menu 379 - SEPTEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
16. Menu 380 - SEPTEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
17. Menu 381 - SEPTEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
18. Menu 382 - September - Dinner, 8 to 10 persons
19. Menu 383 - SEPTEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
20. Menu 384 - SEPTEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS

Octobre - Dinner - Menus 385 to 404

1. Menu 385 - OCTOBER - DINNER, 24 PERSONS – ENGLISH SERVICE
2. Menu 386 - OCTOBER - DINNER, 26 PERSONS – FRENCH SERVICE
3. Menu 387 - OCTOBER - DINNER, 20 PERSONS – RUSSIAN SERVICE
4. Menu 388 - OCTOBER - DINNER, 50 PERSONS – AMERICAN SERVICE
5. Menu 389 - OCTOBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
6. Menu 390 - OCTOBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
7. Menu 391 - OCTOBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
8. Menu 392 - OCTOBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
9. Menu 393 - OCTOBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
10. Menu 394 - OCTOBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
11. Menu 395 - OCTOBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
12. Menu 396 - OCTOBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
13. Menu 397 - OCTOBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
14. Menu 398 - OCTOBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
15. Menu 399 - OCTOBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
16. Menu 400 - OCTOBRE - DÎNER, 16 À 20 Couverts
17. Menu 401 - OCTOBRE - DÎNER, 8 À 10 Couverts
18. Menu 402 - OCTOBRE - DÎNER, 8 À 10 Couverts
19. Menu 403 - OCTOBRE - DÎNER, 16 À 20 Couverts
20. Menu 404 - OCTOBRE - DÎNER, 16 À 20 Couverts

Novembre - Dîners - Menus 405 to 424

1. Menu 405 - NOVEMBRE - DÎNER DE 24 Couverts - SERVICE À LA FRANÇAISE
2. Menu 406 - NOVEMBRE - DÎNER DE 25 Couverts - SERVICE À L'ANGLAISE
3. Menu 407 - NOVEMBRE - DÎNER DE 40 Couverts - SERVICE À LA RUSSE
4. Menu 408 - NOVEMBRE - DÎNER DE 16 Couverts - SERVICE À L'AMÉRICAINE
5. Menu 409 - NOVEMBRE - DÎNER DE 8 À 10 Couverts
6. Menu 410 - NOVEMBRE - DÎNER DE 8 À 10 Couverts
7. Menu 411 - NOVEMBRE - DÎNER DE 16 À 20 Couverts
8. Menu 412 - NOVEMBRE - DÎNER DE 16 À 20 Couverts
9. Menu 413 - NOVEMBRE - DÎNER DE 8 À 10 Couverts
10. Menu 414 - NOVEMBRE - DÎNER DE 8 À 10 Couverts
11. Menu 415 - NOVEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
12. Menu 416 - NOVEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
13. Menu 417 - NOVEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
14. Menu 418 - NOVEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
15. Menu 419 - NOVEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
16. Menu 420 - NOVEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
17. 421 - NOVEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
18. Menu 422 - NOVEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
19. Menu 423 - NOVEMBER - DINNER, 12 TO 16 PERSONS
20. Menu 424 - NOVEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS

Décembre - Dîners - Menus 425 to 444

1. Menu 425 - DÉCEMBRE - DÎNER DE 16 Couverts - SERVICE À LA FRANÇAISE
2. Menu 426 - DÉCEMBRE - DÎNER DE 20 Couverts - SERVICE À LA RUSSE
3. Menu 427 - DÉCEMBRE - DÎNER DE 24 Couverts - SERVICE À L'ANGLAISE
4. Menu 428 - DÉCEMBRE - DÎNER DE 18 Couverts - SERVICE À L'AMÉRICAINE
5. Menu 429 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
6. Menu 430 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
7. Menu 430 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
8. Menu 431 - DECEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
9. Menu 432 - DECEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
10. Menu 433 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
11. Menu 434 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
12. Menu 435 - DECEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
13. Menu 436 - DECEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
14. Menu 437 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
15. Menu 438 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
16. Menu 439 - DECEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
17. Menu 440 - DECEMBER - DINNER, 16 TO 20 PERSONS
18. Menu 441 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
19. Menu 442 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
20. Menu 443 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS
21. Menu 444 - DECEMBER - DINNER, 8 TO 10 PERSONS

Banquets, Parties, Soupers, Buffets - Menus 445 to 513

1. Menu 445 - JANUARY - DANCING PARTY OF 100 PERSONS - SERVED FRENCH STYLE
2. Menu 446 - FÉVRIER - SOUPER DE 30 Couverts - SERVICE À L'AMÉRICAINE
3. Menu 447 - MARS - SOUPER DE 30 Couverts - SERVICE À L'AMÉRICAINE
4. Menu 448 - APRIL - SIDEBOARD SUPPER FOR 300 PERSONS - RUSSIAN SERVICE
5. Menu 449 - MAI - SOUPER ASSIS DE 35 Couverts - SERVICE À L'AMÉRICAINE
6. Menu 450 - JUIN - SOUPER ASSIS 40 Couverts
7. Menu 451 - JULY - AMBIGU PICNIC - 60 PERSONS
8. Menu 452 - SEPTEMBER - AMBIGU - 200 PERSONS
9. Menu 453 - OCTOBER - SUPPER FOR 300 PERSONS - ENGLISH SERVICE
10. Menu 454 - NOVEMBRE - SOUPER BUFFET ET ASSIS DE 400 PERSONNES
11. Menu 455 - DÉCEMBRE - SOUPER BUFFET ET ASSIS POUR 100 Couverts
12. Menu 456 - JANUARY - SUPPER
13. Menu 457 - JANUARY - SUPPER
14. Menu 458 - JANUARY - SUPPER
15. Menu 459 - JANUARY - SUPPER
16. Menu 460 - FEBRUARY - SUPPER
17. Menu 461 - FEBRUARY - SUPPER
18. Menu 462 - FEBRUARY - SUPPER
19. Menu 463 - FEBRUARY - SUPPER
20. Menu 464 - MARCH - SUPPER
21. Menu 465 - MARCH - SUPPER
22. Menu 466 - MARCH - SUPPER
23. Menu 467 - MARCH - SUPPER
24. Menu 468 - APRIL - SUPPER
25. Menu 469 - APRIL - SUPPER
26. Menu 470 - APRIL - SUPPER
27. Menu 471 - APRIL - SUPPER
28. Menu 472 - MAY - SUPPER
29. Menu 473 - MAY - SUPPER

30. Menu 474 - MAY - SUPPER
31. Menu 475 - MAY - SUPPER
32. Menu 476 - JUNE - SUPPER
33. Menu 477 - JUNE - SUPPER
34. Menu 478 - JULY - SUPPER
35. Menu 479 - JULY - SUPPER
36. Menu 480 - AUGUST - SUPPER
37. Menu 481 - AUGUST - SUPPER
38. Menu 482 - SEPTEMBER - SUPPER
39. Menu 483 - SEPTEMBER - SUPPER
40. Menu 484 - OCTOBER - SUPPER
41. Menu 485 - OCTOBER - SUPPER
42. Menu 486 - OCTOBER - SUPPER
43. Menu 487 - OCTOBER - SUPPER
44. Menu 488 - NOVEMBER - SUPPER
45. Menu 489 - NOVEMBER - SUPPER
46. Menu 490 - NOVEMBER - SUPPER
47. Menu 491 - NOVEMBER - SUPPER
48. Menu 492 - DECEMBER - SUPPER
49. Menu 493 - DECEMBER - SUPPER
50. Menu 494 - DECEMBER - SUPPER
51. Menu 495 - DECEMBER - SUPPER
52. Menu 496 - JANVIER - BUFFET POUR 300 PERSONNES
53. Menu 497 - FÉVRIER - BUFFET POUR 200 PERSONNES
54. Menu 498 - MARS - BUFFET POUR 250 PERSONNES
55. Menu 499 - AVRIL - BUFFET POUR 150 PERSONNES
56. Menu 500 - MAI - BUFFET POUR 400 PERSONNES
57. Menu 501 - JUIN - BUFFET POUR 60 PERSONNES
58. Menu 502 - JUILLET - BUFFET POUR 80 PERSONNES
59. Menu 503 - AOÛT - BUFFET POUR 150 PERSONNES
60. Menu 504 - SEPTEMBRE - BUFFET POUR 300 PERSONNES
61. Menu 505 - OCTOBRE - BUFFET POUR 250 PERSONNES
62. Menu 506 - NOVEMBRE - BUFFET POUR 200 PERSONNES
63. Menu 507 - DÉCEMBRE - BUFFET POUR 150 PERSONNES
64. Menu 508 - SEPTEMBER - SIDEBOARD FOR 150 PERSONS
65. Menu 509 - OCTOBER - SIDEBOARD FOR 350 PERSONS
66. Menu 510 - NOVEMBER - SIDEBOARD FOR 200 PERSONS
67. Menu 511 - DECEMBER - SIDEBOARD FOR 400 PERSONS
68. Menu - 512 - JANUARY - SIDEBOARD FOR 300 PERSONS
69. Menu 513 FEBRUARY - SIDEBOARD FOR 200 PERSONS

Misc. Bills of Fare (Menus)

1. Bill of Fare for Invalids
2. Restaurant Bill of Fare - Breakfast Menu (June)
3. Breakfast Menu (June)
4. Restaurant Bill of Fare - Lunch - July
5. Restaurant Bill of Fare - Dinner- May
6. Supper Menu (August)

Menus du Delmonicos

1. Présentation des Menus de Delmonico's par Charles Ranhofer
2. DECEMBRE, 1862 - DINER DE 28 Couverts - Un Menu de la Série des fameux Diners grecs
3. NOVEMBRE, 1862 - Mr. D. B. Fearing - Diner de 28 Couverts
4. DÉCEMBRE, 1862 - Mr. Giraud Foster - Diner de 16 Couverts
5. BALL - November 5, 1868, at the Academy of Music - RUSSIAN FLEET
6. MAI, 1863 - Diner de 18 Couverts - Offert au Général McClellan par Mr. Dunham
7. DÉCEMBRE, 1863 - Buffet de 100 Couverts, 20 Petites Tables - Léonard Jérôme
8. NOVEMBRE, 1864 - Diner de 26 Couverts - Offert à l'Amiral Renaud de la Flotte Française
9. FÉVRIER, 1864 - Souper de 18 Couverts - Offert à Mr. J.G. Bennett, Jr
10. JUIN, 1864 - Buffet pour 150 Personnes - Mr. W.R. Travers
11. DINNER GIVEN BY SIR MORTON PETO - At Delmonico's, October 30, 1865
12. MAI, 1865 - Diner de 22 Couverts - Offert au Général Sherman
13. MAI, 1865 - Diner de 8 Couverts - Mr. Heckscher
14. DINNER GIVEN BY THE CITIZENS OF NEW YORK - To His Excellency President Johnson - In Honor of His Visit to the City, Wednesday, August 29, 1866
15. OCTOBRE, 1866 - Diner de 15 Couverts - Ms. Bradford, Washington Square
16. JUIN, 1866 - Diner de 30 Couverts - Mr. Fachiri
17. AVRIL, 1867 - Diner de 175 Couverts - En l'Honneur de Charles Dickens
18. FÉVRIER, 1867 - Diner de 14 Couverts - Mr. A.T. Stewart
19. NOVEMBRE, 1867 - Diner de 20 Couverts - Mr. Murphy
20. DÉCEMBRE, 1868 - Diner de 280 Couverts - En l'Honneur du Professeur Morse
21. JUIN, 1868 - Diner de 200 Couverts - En l'Honneur des Ambassadeurs Chinois
22. OCTOBRE, 1869 - Diner de 120 Couverts - Les Pionniers de la Californie
23. FÉVRIER, 1869 - Diner de 16 Couverts - Mr. L.P. Morton
24. AVRIL, 1869 - Diner de 22 Couverts - Mr. Sloane
25. OCTOBRE, 1870 - Diner de 50 Couverts - En l'Honneur du Gouverneur Hoffman et de Son Etat Major
26. NOVEMBRE, 1870 - Diner de 12 Couverts - Mr. W. Astor
27. DÉCEMBRE, 1870 - Souper de 20 Couverts - Ms. Bradley
28. DÉCEMBRE, 1871 - Diner de 100 Couverts - En l'Honneur de S.M. le Grand Duc Alexis
29. MARS, 1871 - Diner pour 35 Personnes - Mr. Frank Leslie
30. JANVIER, 1871 - Diner de 18 Couvertes - Mr. W.H. Hurlmey
31. OCTOBRE, 1872 - Souper Buffet et Assis - Mr. August Belmont
32. JANVIER, 1872 - Diner de 90 Couvertes - Bulls and Brass Annual Dinner
33. MAI, 1872 - Diner de 72 Couvertes - Mr. Recorder Hackett
34. MARS, 1873 - Diner de 12 Couvertes - Suivi d'un Souper de 80 Personnes - En l'honneur du Général Grant
35. FÉVRIER, 1873 - Diner de 200 Couvertes - En l'Honneur du Professeur Tyndall
36. FÉVRIER, 1873 - Diner de 75 Couvertes (Le Diner des Cygnes) - Mr. Luckmeyer
37. DÉJEUNER--GOÛTER--DÎNER--SOUPER - AOÛT, 1874. POUR 300 PERSONNES
38. MAI, 1874 - DÎNER DE 6 Couverts - Mr. Parker
39. MAI, 1874 - DÎNER DE 5 Couverts - OFFERT À MR. HENRI ROCHEPORT PAR QUELQUES AMIS
40. MAI, 1875 - DÎNER DE 15 Couverts - MR. SAM WARD
41. NOVEMBRE, 1875 - DÎNER DE 14 Couverts - MR. WRIGHT SANFORD - Milieu de table dormant de fleurs.

42. JUILLET, 1876 - DÎNER DE 40 Couverts - En l'Honneur du Gouverneur Tilden
43. DÉCEMBRE, 1877 - BUFFET POUR 100 PERSONNES - PURIM BALL
44. AVRIL, 1878 - DÎNER DE 225 Couverts - En l'Honneur de Mr. Bayard Taylor, Ministre des États-Unis à Berlin
45. FÉVRIER, 1879 - DÎNER DE 14 Couverts - MR. W.K. VANDERBILT
46. AOÛT, 1879 - DÎNER DE 14 Couverts - Offert à Mr. Henry Irving
47. MARS, 1879 - DÎNER DE 12 Couverts - Mr. H.R. Bishop
48. JANVIER, 1880 - DÎNER DE 32 Couverts - En l'Honneur du Général Hancock
49. MARS, 1880 - DÎNER DE 230 Couverts - Mr. De Lesseps
50. JANVIER, 1881 - BUFFET POUR 200 PERSONNES
51. MARS, 1881 - DÎNER DE 220 Couverts - Offert à l'Honorable Carl Schura
52. JUIN, 1881 - DÎNER POUR 10 PERSONNES - Mr. J.F. Loubat
53. NOVEMBRE, 1882 - BUFFET POUR 40 PERSONNES - Mr. Charles Dana
54. SEPTEMBRE, 1882 - DÎNER DE 175 Couverts - En l'Honneur d'Expédition Melville
55. MARS, 1882 - DÎNER DE 12 Couverts - Mr. W.H. Wickham
56. MARS, 1883 - Menu d'un Dîner Original de 14 Couverts - Mr. Benson
57. AVRIL, 1883 - DÎNER DE 18 Couverts - Mr. W.H. Morgan
58. AOÛT, 1883 - DÎNER DE 25 Couverts - Mr. Elliott F. Shepard
59. MARS, 1884 - Dîner de 150 Couverts - "USQUE AD SUPÉROS" - L'Union des Titans - Grand repas classique et soirée Olympienne en l'honneur de notre mère la Terre
60. OCTOBRE, 1884 - Dîner de 200 Couverts - En l'Honneur de James G. Blaine
61. NOVEMBRE, 1884 - Dîner de 225 couverts - New York Press Club
62. MAI, 1885 - Dîner de 30 couverts - Mr. N.L. Thieblin (Rigolo)
63. FÉVRIER, 1885 - Dîner de 240 couverts - St. Nicholas Society
64. FÉVRIER, 1885 - Dîner de 14 couverts - Mr. J.B. Houston
65. MARS, 1886 - Dîner de 200 couverts - Friendly Sons of St. Patrick
66. NOVEMBRE, 1886 - Dîner de 16 couverts - Mr. Joseph Puliteer
67. JANVIER, 1886 - Dîner de 14 couverts - Mr. Ward McAllister
68. NOVEMBRE, 1887 - Dîner de 200 couverts - St. Andrews Society
69. DÉCEMBRE, 1887 - Dîner de 18 couverts - Mr. Lasoque
70. DÉCEMBRE, 1887 - Dîner pour 14 personnes - Mr. Oswald Ottendorfer
71. AVRIL, 1888 - Dîner de 200 couverts - Ohio Society
72. NOVEMBRE, 1888 - Dîner de 14 couverts - Mr. C.A. Seward
73. OCTOBRE, 1888 - Dîner de 29 couverts - Dr. Lefferts
74. JANVIER, 1889 - Dîner de 250 couverts - Annual Dinner given by the Superintendent, Inspectors, and Captains of the New York Police
75. MARS, 1889 - Déjeuner de 16 couverts - Mr. Coquelin
76. FÉVRIER, 1889 - Dîner de 21 couverts - Mr. E.A. Price
77. JANVIER, 1890 - Dîner de 200 couverts - Second Panel Sheriff's Jury
78. JANVIER, 1890 - Dîner de 220 couverts - Hotel Men's Association
79. JANVIER, 1891 - Buffet assis pour 300 personnes - The "Patriarchs"
80. JANVIER, 1891 - Souper assis de 50 couverts - Mr. Price
81. FÉVRIER, 1891 - Dîner de 3 couverts - Mr. Frank Work
82. NOVEMBRE, 1892 - Dîner de 250 couverts - Offert à l'Honorable Grover Cleveland

83. AVRIL, 1892 - Dîner de 200 couverts - Donné par la Chambre du Commerce en l'honneur de Mr. Whitelaw Reid
84. JANVIER, 1892 - Dîner de 200 couverts - First Panel Sheriff's Jury
85. FÉVRIER, 1892 - Dîner de 9 couverts - Général Horace Porter
86. MARDI 21 NOVEMBRE, 1893 - Chamber of Commerce of the State of New York - 125e Banquet Annuel - Delmonico's
87. MAI, 1893 - Dîner de 14 couverts - Columbus Centennial – En l'honneur de S.A.I. le Prince de Russie
88. AVRIL, 1893 - Dîner de 200 couverts - St. George Society
89. Novembre, 1893 - Dîner offert par Mr. L.C. Delmonico à Mr. Jean Charles Cazin

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Jeunesse et Ascension vers la Renommée Culinaire

Charles Ranhofer

Né le 7 novembre 1836 à Saint-Denis, en périphérie de Paris, Charles Ranhofer grandit dans une famille de cuisiniers : son grand-père était un chef renommé et son père tenait un restaurant. Dès son plus jeune âge, il est immergé dans cet univers exigeant, où le savoir-faire et la discipline culinaire sont transmis de génération en génération.

À 12 ans, il débute son apprentissage auprès d'un pâtissier parisien. Son talent précoce et sa rigueur lui permettent, dès l'âge de 15 ans, d'accéder au poste de chef boulanger dans un restaurant de la capitale. À 16 ans seulement, il entre au service du prince d'Hénin, une expérience déterminante où il apprend l'art des banquets et des grandes réceptions, perfectionnant les techniques complexes qui feront sa renommée. Rapidement, il se hisse au rang de chef de cuisine, un exploit remarquable pour un jeune homme de son âge.

Doté d'une ambition sans limite et d'un savoir-faire déjà affûté, Ranhofer entreprend à 20 ans un voyage qui changera sa destinée : il traverse l'Atlantique et s'installe aux États-Unis en 1856. Il est d'abord engagé comme chef personnel du consul de Russie à New York, où il affine sa maîtrise en s'adaptant aux palais cosmopolites de l'époque. Son séjour américain lui offre une ouverture unique sur des traditions culinaires variées : il travaille à Washington D.C., découvre la cuisine créole en Louisiane, et se familiarise avec des produits jusqu'alors inédits pour lui.

En 1860, il retourne brièvement en France pour intégrer les cuisines du Palais des Tuileries à Paris, où il orchestre les banquets impériaux de Napoléon III. Cette expérience dans un cadre impérial renforce son expertise et son sens du faste. Mais l'Amérique l'appelle à nouveau.

En 1861, il est de retour à New York, où il prend la direction des cuisines de Maison Dorée, un établissement prestigieux et rival direct de Delmonico's. C'est dans ce contexte qu'il attire l'attention de Lorenzo Delmonico, propriétaire du plus célèbre restaurant des États-Unis.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La Rencontre avec Lorenzo Delmonico : Une Nouvelle Ère pour la Gastronomie Américaine

Charles Ranhofer

L'opportunité qui changera son destin arrive en 1862, lorsque Lorenzo Delmonico l'invite à prendre la tête des cuisines de Delmonico's, alors situé sur la 5e Avenue et la 14e rue. L'établissement est déjà considéré comme le plus raffiné du pays, mais l'arrivée de Ranhofer marque le début d'un âge d'or pour la maison.

Lors de leur premier entretien, le chef français, élégant et sûr de lui, impose immédiatement sa vision. Il fixe ses conditions avec fermeté :

« Vous êtes le propriétaire… fournissez-moi la salle et les provisions, dites-moi le nombre d'invités et leurs préférences, et je m'occupe du reste. »

Lorenzo Delmonico, impressionné par cette assurance inébranlable, accepte les termes du chef. Ranhofer prend ainsi le contrôle total des cuisines, une position qu'il occupera pendant 34 ans, à l'exception d'une courte interruption. Sous sa houlette, Delmonico's s'élève au rang de référence absolue de la gastronomie américaine, attirant l'élite politique, économique et intellectuelle du pays.

Ranhofer ne se contente pas de préserver l'excellence du lieu, il redéfinit la haute cuisine aux États-Unis, insufflant une rigueur et une sophistication jusqu'alors inédites. Son influence dépasse les murs du restaurant : il contribue à transformer la scène culinaire américaine, posant les bases de la gastronomie moderne.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'Influence de Charles Ranhofer sur la Gastronomie Américaine à Delmonico's

Charles Ranhofer

En tant que chef exécutif de Delmonico's, Charles Ranhofer transforma l'établissement en véritable temple de la haute cuisine dans le Nouveau Monde. Il ne se contentait pas d'être un cuisinier d'exception ; c'était aussi un gestionnaire avisé, capable d'organiser des dîners somptueux pour plusieurs centaines de convives en un temps record.

Sous sa direction, Delmonico's devint le lieu de prédilection des événements les plus prestigieux de New York au XIX^{e} siècle. Il orchestra lui-même des banquets d'une magnificence inégalée pour des présidents américains, notamment Andrew Johnson et Ulysses S. Grant, des écrivains célèbres comme Charles Dickens, ainsi que des dignitaires étrangers de passage dans la métropole. Même Abraham Lincoln, au plus fort de la guerre de Sécession, séjourna incognito dans les appartements au-dessus du restaurant, témoignant de la réputation et du prestige de Delmonico's. Naturellement, Ranhofer s'assura que chaque plat servi était à la hauteur du rang de ses hôtes.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'Opulence de l'Âge d'Or et la Standardisation de l'Excellence

Charles Ranhofer

La cuisine de Ranhofer incarnait à merveille l'extravagance de l'Âge d'Or, une époque où les nouveaux magnats de l'industrie – ces « barons voleurs » de la finance et du commerce – affichaient leur fortune à travers des festins spectaculaires. Dans ce contexte, les repas à plusieurs services, agrémentés d'ingrédients rares, de vins raffinés et d'un service de table impeccable, devinrent la norme pour la haute société.

Cependant, Ranhofer ne se contenta pas d'offrir du faste : il fit en sorte que la renommée de Delmonico's repose avant tout sur l'excellence gastronomique. Là où d'autres restaurants misaient avant tout sur le décorum et l'ostentation, il imposa un standard culinaire sans compromis. Son souci du détail, son sens de l'innovation et sa constance dans l'exécution des plats firent de Delmonico's le restaurant de référence de la haute cuisine américaine. Les convives ne cessaient d'en vanter la qualité, la créativité et la finesse, au point que le nom Delmonico's devint synonyme de raffinement culinaire aux États-Unis.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'Introduction de la Tradition Française dans la Gastronomie Américaine

Charles Ranhofer

L'un des apports les plus notables de Charles Ranhofer fut l'introduction rigoureuse des pratiques gastronomiques françaises sur le sol américain. Dès 1862, à son arrivée chez Delmonico's, il opéra un changement radical du format des menus : jusque-là bilingues en anglais et français, il les remplaça par des menus exclusivement en français, soulignant ainsi le prestige de la cuisine hexagonale.

À l'époque, la langue française dominait le monde de la gastronomie. Afficher un menu entièrement en français était un gage d'authenticité et de sophistication.

Pendant plusieurs décennies, les cartes de Delmonico's ressemblaient en tout point à celles des plus grands restaurants parisiens, garantissant à ses clients une immersion totale dans l'art culinaire français. Cette insistance sur la terminologie et les techniques françaises permit d'éduquer les palais américains et de renforcer l'idée que les États-Unis pouvaient rivaliser avec l'Europe en matière de haute cuisine.

Mais Ranhofer ne se limita pas à une simple imitation : il adapta la grande cuisine française aux produits et aux goûts américains, influençant durablement la gastronomie nationale.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « L'Épicurien » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-ranhofer**.