LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Régénérateur Gastronomique

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-soyer**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

L'Art du Menu : Tradition, Structure et Harmonie

1. Le Menu : Ses Deux Acceptations
2. Les Règles de Composition d'un Menu
3. L'Harmonie du Menu avec les Circonstances
4. L'Adaptation du Menu aux Convives
5. La Brièveté du Menu
6. L'Importance d'un Menu Court et Équilibré
7. L'Ordre de Succession des Mets dans un Menu
8. Les Variations Régionales et les Coutumes Locales
9. L'Établissement des Menus pour les Grandes Réunions
10. Les Facteurs Influant sur l'Élaboration d'un Menu
11. Les Menus Spéciaux et Diététiques
12. Singulier et Pluriel dans les Dénominations Culinaires et l'Abus de « à la »
13. La Nécessité de Règles Orthographiques pour les Menus
14. L'Arbitraire du Singulier et du Pluriel dans les Menus
15. Le Principe de l'Espèce dans la Rédaction des Menus
16. L'Usage du Singulier et du Pluriel pour Certaines Préparations Culinaires
17. L'Emploi du Singulier et du Pluriel dans les Compléments des Préparations Culinaires
18. Singulier et Pluriel : Garniture ou Élément Principal
19. L'Abus de la Locution Prépositive « à la » dans les Dénominations Culinaires
20. L'Harmonie dans la Rédaction des Menus
21. L'Exigence Nécessaire dans la Rédaction des Menus
22. L'Héritage et l'Avenir de la Cuisine Française

Menus Divers Et Documentaires

1. Notice Sur Les Menus Divers

Menu Américain - Dîner 1

1. Huîtres
2. Consommé Sully
3. Bisque d'Écrevisses
4. Bouchées à la Royale
5. Redsnapper, sauce Hollandaise Vert-Pré
6. Pommes de terre Duchesse
7. Filet de Bœuf au Marsala
8. Tomates au Gratin
9. Chapon braisé aux Marrons
10. Petits pois à l'Anglaise
11. Ris de Veau au Chancelier

Menu Américain - Dîner 2

1. Huîtres
2. Consommé à l'Impériale
3. Tortue Verte Claire
4. Petites Timbales Talleyrand
5. Bass Rayé à l'Italienne
6. Pommes de Terre Duchesse
7. Filet de Bœuf à la Financière
8. Dinde Farcie aux Marrons
9. Terrapène à la Maryland
10. Sorbet Dalmatie
11. Rôti : Canvass-Back
12. Cailles au Cresson
13. Froid : Terrine de Foie Gras à la Gelée
14. Pièces Montées
15. Fruits
16. Café

Dîner Fraternel Offert Aux Volontaire Canadiens Français à L'occasion De Leur Passage à Londres

1. Hors-d'œuvre
2. Pot-au-feu à la Française
3. Turbot de Dieppe au Beurre de Normandie
4. Lard aux Fèves de Marais à la Bretonne
5. Poulet en Cocotte Parmentier
6. Salade Bourgeoise
7. Fraises Melba
8. Dessert

Menu De Déjeuner En L'honneur De M. Escoffier à New-york (Waldorf-astoria)

1. Cocktail aux Clovisses
2. Gombo de Volaille
3. Crabes Mous, Sauce Tartare
4. Côtelettes d'Agneau
5. Pommes de Terre Palestine
6. Petites Tomates
7. Jambon de Virginie
8. Salade Havanaise
9. Fromage Camembert
10. Café - Liqueurs

Menu D'un Déjeuner Sur L'herbe En 1830

1. Prologue
2. Saucisson de doubles boyaux avec Truffes
3. Rillettes Tourangelles et Bagatelles Printanières
4. Résistance
5. Œufs sous la cendre
6. Langouste à la sauce du sieur Vincent
7. Fromage de cochon de Reims
8. Pâté de Canard désossé du sieur Lemoine de Chartres
9. Noix de Veau de Pontoise, piquée de Jambon et servie dans sa gelée
10. Poulet froid
11. Salade de Laitue rouge au Lard rissolé
12. Pour la Fin
13. Fraises des bois dans une jatte de Crème fraîche
14. Tortillons en pâte feuilletée
15. Vins

Menu D'un Restaurant De Paris Pendant Le Siège - 25 Décembre 1870 – 99e Jour Du Siège

1. Beurre
2. Radis
3. Potages
4. Purée de Haricots Rouges aux Croûtons
5. Consommé d'Éléphant
6. Goujons Frits (Goujons de Poisson Frits)
7. Le Chameau rôti à l'anglaise (Chameau Rôti, Style Anglais)
8. Le Civet de Kangourou (Ragoût de Kangourou)
9. Côtes d'Ours Rôties, Sauce Poivrade (Côtes d'Ours Rôties, Sauce au Poivre)
10. Cuissot de Loup, Sauce Chevreuil (Gigot de Loup Rôti, Sauce Chevreuil)
11. Le Chat flanqué de Rats (Chat Rôti accompagné de Rats)
12. La Terrine d'Antilope aux Truffes
13. Cèpes à la Bordelaise
14. Gâteau de Riz aux Confitures
15. Fromage de Gruyère
16. Vins

Menu De Halte De Chasse - Un Jour D'ouverture

1. Potted Beef
2. Thon à l'Huile
3. Salade de Tomates
4. Omelette à la Forestière
5. Civet de "Trois-quarts" au Chaudron
6. Jambon en Cartouche
7. Pouillards Grillés, Sauce Simon
8. Pommes de Terre Sous la Cendre
9. Crème et Beurre Frais
10. Compote de Poires au Vin Rouge
11. Café à la Mode des Bivouacs

Menu D'un Dîner De Chasseurs

1. Potage Saint-Hubert (Saint-Hubert Soup)
2. Cromesquis Diane
3. Quartier de Chevreuil Diguet - Purée de Marrons
4. Faisan Bohémienne
5. Filet de Levraut Dampierre
6. Tourte de Grives à l'Ancienne
7. Perdreau et Râle de Genêt à la Broche
8. Salade Danicheff
9. Caille froide Richelieu
10. Cèpes de Taillis à la Bordelaise
11. Pêches Coucher-de-Soleil

Menu D'un Grand Déjeuner Sur Le Terrain

1. Salami de Milan
2. Pâté d'Alouette
3. Saucisson de Foie gras
4. Caviar sur Toasts au Pain de Seigle
5. Consommé Chaud Saint-Hubert
6. Carpe froide au Barsac
7. Croustade-Miche Garnie de :
8. Cimier de Chevreuil Nemrod, Sauce Cumberland
9. Terrine de Levraut
10. Perdreau et Râle de Genêt Truffés à la Gelée
11. Salade de Doucette
12. Brioche Milanaise
13. Bombe aux Amandes de Pins

Dîner Enfantin

1. Consommé aux Cheveux d'Ange
2. Velouté Reine des Fées
3. Ondine aux Crevettes roses
4. Mignonnette d'Agneau de Lait
5. Mousseline d'Asperges
6. Crème aux Amourettes
7. Blanc de Poulet
8. Cœur de Laitue au Jus
9. Petits Berceaux Surprise
10. Pêche pochée à la Vanille
11. Charlotte Chantilly
12. Gelée aux Violettes
13. Nid de Fauvette
14. Friandises
15. Bébé Champagne
16. Grand Cru Saint-Léger

Déjeuner D'enfants

1. Œufs Petit-Duc (Petit-Duc Eggs)
2. Nonats en Beignets (Fried Nonats)
3. Langue d'Agneau de Lait (Milk Lamb's Tongue)
4. Crème de Marrons (Chestnut Cream)
5. Caille en Chemisette (Quail in a Little Dress)
6. Salade Printanière (Spring Salad)
7. Île Flottante (ou le Désir du petit Robinson Crusoë) (Floating Island, or the Desire of Little Robinson Crusoe)
8. Bonbons Délices (Delightful Sweets)
9. Truffes Marquis (Marquis Truffles)
10. Surprises Moscovites (Moscow Surprises)
11. Grande Liqueur La Fontaine (La Fontaine Grand Liqueur)

Bébé Souper

1. Consommé aux Œufs de Colombe
2. Barquettes Lili
3. Suprême de Poussin à la Crème
4. Coquille Renaissance
5. Cerises en Surprise
6. Roitelet en Papillote
7. Salade Fleurie
8. Neige aux Perles Charlotte Rose
9. Dessert Caprice de Bébé
10. Souvenir Franco-Russe
11. Mirlitons
12. Grand Mousseux de la Sainte-Alliance

Menus Servis En Mer - Menu Du Dîner - Offert Par M. Le Président Fallières À Bord Du Cuirassé "Vérité" - (Voyage De Russie, Juillet 1908)

1. Consommé Vénitienne (Venetian Consommé)
2. Potage Crème d'Orge (Barley Cream Soup)
3. Melon Glacé au Porto (Port Wine Frozen Melon)
4. Truite Saumonée au Vin de Pommard (Salmoned Trout with Pommard Wine)
5. Ris de Veau à la Toulousaine (Sweetbreads Toulouse Style)
6. Selle d'Agneau Renaissance (Renaissance Style Lamb Saddle)
7. Ortolans à la Souvaroff (Ortolans Souvaroff)
8. Punch à la Romaine (Roman Punch)
9. Granité au Cherry-Brandy (Cherry-Brandy Granita)
10. Poularde de Bresse Truffée (Truffled Bresse Chicken)
11. Jambon Poché à la Champenoise (Champagne Poached Ham)
12. Salade de Cœurs de Laitue (Lettuce Heart Salad)
13. Cèpes à la Parisienne (Parisian Style Porcini)
14. Petits Pois à la Française (French-Style Peas)
15. Glace Vanille et Fraise (Vanilla and Strawberry Ice Cream)
16. Petits Condés (Small Condés)

Menu Du Déjeuner - Offert Par M. Le Président Fallières À S. M. La Reine De Hollande À Bord Du Croiseur-cuirassé "Edgar-quinet" - (6 Juillet 1911)

1. Cantaloup Glacé
2. Œufs Brouillés aux Pointes d'Asperges
3. Saumon, Sauce Hollandaise
4. Jambon d'York Talleyrand
5. Filet de Bœuf Farci au Madère
6. Poularde Truffée
7. Salade
8. Foie Gras en Belle-Vue
9. Pain d'Artichaut
10. Glace à la Française

Menus Servis En Mer - Menu Du Déjeuner - Offert Par M. Le Président De La République Française À Ll. Mm. Le Roi Et La Reine De Portugal À Bord Du Croiseur "Léon-gambetta" - (29 Octobre 1905)

1. Œufs Brouillés aux Truffes
2. Truite Saumonée Portugaise
3. Filet de Bœuf Provençale
4. Poularde du Mans à la Toulouse
5. Foie Gras de Nancy à la Gelée
6. Perdreaux Rôtis Truffés
7. Langouste à la Parisienne
8. Salade Rachel
9. Petits Pois à la Française
10. Cèpes Sautés à la Bordelaise
11. Rocher de Glace
12. Gaufrettes
13. Vins

Menus Servis En Mer - Menu Du Déjeuner - Offert Par M. Le Président Loubet À S. M. L'empereur De Russie À Bord Du "Montcalm" - (23 Mai 1902)

1. Œufs Brouillés aux Truffes (Scrambled Eggs with Truffles)
2. Truite Saumonée à la Vénitienne (Salmon Trout Venetian Style)
3. Côtelettes d'Agneau Jardinière (Lamb Chops with Garden Vegetables)
4. Canard Farci à la Rouennaise (Stuffed Duckling Rouennaise)
5. Poularde du Mans Truffée Sauce Périgueux (Truffled Poularde from Le Mans with Périgueux Sauce)
6. Rocher de Foie Gras (Foie Gras Rock)
7. Salade Panachée (Mixed Salad)
8. Asperges d'Argenteuil (Asparagus from Argenteuil)
9. Glace Pompadour (Pompadour Ice Cream)
10. Petits Gâteaux (Little Cakes)

Menus Servis En Mer - Menu Du Déjeuner - À Bord Du Cuirassé "Vérité" – Voyage De M. Le Président Fallières - (1er Août 1909)

1. Cantaloup frappé au Porto
2. Œufs brouillés aux Truffes
3. Truite saumonée glacée à la Française
4. Cœur de Filet de Bœuf Villageoise
5. Blanc de Volaille à l'Ivoire
6. Timbale à la Montespan
7. Citrons doux au Marasquin
8. Caneton Nantais Bigarrade
9. Jambon d'York glacé au Xérès
10. Salade
11. Flageolets nouveaux à la Crème
12. Glaces Montmorency
13. Dessert

Menus Servis En Mer - Servi À Bord De L'amérika Sous La Direction D'a. Escoffier - À L'occasion De La Visite De S. M. L'empereur Guillaume Ii – 18 Juin 1906

1. Hors-d'Œuvre Suédoise (Swedish Hors d'Oeuvres)
2. Consommé Glacé (Iced Consommé)
3. Tortue Claire (Clear Turtle Soup)
4. Suprêmes de Sole au Vin du Rhin (Sole Fillets in Rhine Wine)
5. Selle de Pré-Salé aux Laitues à la Grecque (Saddle of Pre-Salted Lamb with Greek Lettuce)
6. Petits Pois à la Bourgeoise (Bourgeoise-Style Peas)
7. Poularde au Paprika Rosé (Poularde with Pink Paprika)
8. Cailles aux Raisins (Quails with Grapes)
9. Cœurs de Romaines (Hearts of Romaine Lettuce)
10. Asperges, Sauce Mousseline (Asparagus with Mousseline Sauce)
11. Écrevisses à la Moscovite (Crawfish Moscow-Style)
12. Soufflé Surprise (Surprise Soufflé)
13. Mille-Feuille - Petit-Duc - Friandises (Mille-Feuille - Petit-Duc - Sweets)
14. Pêches, Nectarines, Ananas, Muscat (Peaches, Nectarines, Pineapple, Muscat)
15. Vins

Menus Servis En Mer - Un Menu Du Service À La Carte - À Bord Du Paquebot De La Cie Cunard "Lusitania"

1. Bluepoints (Huîtres Bleues)
2. Hors-d'œuvre Variés
3. Gombo à la Créole
4. Crème Florentine
5. Turbot, Sauce Hollandaise
6. Filet de Striped Bass à la Hongroise
7. Côtelette de Volaille Princesse
8. Ris de Veau Toulouse
9. Langue de Bœuf – Épinards
10. Quartier d'Agneau – Dindonneau rôti Chipolata
11. Aloyau et Côte de Bœuf
12. Chou-fleur – Aubergines Frites – Riz Bouilli
13. Pommes de Terre
14. Grouse Rôtie – Salade
15. Pudding au Citron

Menu De Dîner Ordinaire - À Bord Du Paquebot Français "La Provence"

1. Beurre (Butter)
2. Radis (Radishes)
3. Tomates (Tomatoes)
4. Maquereau et Hareng marinés (Pickled Mackerel and Herring)
5. Anchois à l'huile (Anchovies in Oil)
6. Caviar
7. Mortadelle (Mortadella)
8. Anchois de Norvège (Norwegian Anchovies)
9. Sardines (Sardines)
10. Saumon fumé (Smoked Salmon)
11. Thon mariné (Marinated Tuna)
12. Pâté de Foie (Liver Pâté)
13. Langue fumée (Smoked Tongue)
14. Saucisson de Lyon et d'Arles (Lyon and Arles Sausages)
15. Salade de Crevettes (Shrimp Salad)
16. Salade de Haricots (Bean Salad)
17. Salade de Lentilles (Lentil Salad)
18. Salade de Pommes (Apple Salad)
19. Consommé Doria
20. Consommé en tasse (Consommé in a Cup)
21. Potage Fontanges
22. Œufs au choix (Eggs to your Choice)
23. Red Snapper, Sauce Aurore
24. Ris de Veau à la Clamart (Sweetbreads Clamart)
25. Pommes Nouvelles au Beurre (New Potatoes with Butter)
26. Poulet rôti au jus (Roast Chicken with its Own Juices)
27. Contrefilet rôti (Roast Sirloin)
28. Asperges en branches sauce Mousseline (Asparagus with Mousseline Sauce)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Les Règles de Composition d'un Menu

L'Art du Menu : Tradition, Structure et Harmonie

La composition d'un Menu est soumise à des règles formelles. Certaines de ces règles sont depuis longtemps admises et généralement observées : telles sont, par exemple, celles qui prescrivent un potage clair et un potage lié, quand un Menu comporte deux potages ; celles qui règlent l'alternance des viandes brunes et des viandes blanches ; des volailles et des gibiers ; des sauces brunes et des sauces blondes ou blanches ; celles encore qui condamnent les répétitions de garnitures, sauf pourtant en ce qui concerne les champignons et les truffes, etc.

Il est d'autres règles, d'une nécessité moins apparente, qui relèvent plutôt du tact de l'ouvrier que des exigences professionnelles, sur lesquelles il est de notre devoir d'attirer l'attention.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'Harmonie du Menu avec les Circonstances

L'Art du Menu : Tradition, Structure et Harmonie

La première condition que doive remplir un Menu bien établi, c'est de réaliser un accord aussi parfait que possible entre sa composition et les circonstances particulières au repas en vue duquel il est préparé.

Pour être irréprochable, il ne suffit pas qu'un Menu soit correct au point de vue gastronomique : encore doit-il s'harmoniser avec l'état d'esprit des amphitryons et des convives, s'en inspirer, le refléter même, oserions-nous dire.

Chacun admet qu'il doive exister une différence entre le Menu d'un dîner de gala et celui d'un dîner d'affaires; entre celui d'une fête d'artistes et celui d'une première communion. Nul, si ignorant des choses du goût qu'on le puisse supposer, ne confondrait des genres aussi différents. Pourtant, sans tomber dans des erreurs aussi grossières, beaucoup de personnes responsables de la composition de Menus importants commettent des fautes de tact réellement choquantes.

Nous nous souvenons de certains Menus de dîners officiels, où les dénominations ridicules et baroques étaient prodiguées comme à plaisir; où figuraient des mets portant le nom de courtisanes notoires, alors qu'au premier rang des invités figurait une souveraine!

On peut, sans se montrer ridiculement rigoriste, déplorer de telles fautes contre le bon goût. Les mêmes dénominations, employées en d'autres circonstances, ne nous eussent nullement choqué. Il est même certains cas où elles sont nettement indiquées : ceux, par exemple, de manifestations artistiques, où, toute étiquette bannie, les convives n'ont pour souci que d'évoquer la joie, la beauté, la grâce. Il est tout naturel alors de parer le Menu du nom d'êtres en lesquels ces dons se sont, en quelque sorte, matérialisés.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'Adaptation du Menu aux Convives

L'Art du Menu : Tradition, Structure et Harmonie

Le Menu doit donc être établi en accord complet avec le genre, la classe, les habitudes des personnes auxquelles le dîner doit être servi.

Si, par exemple, les dames doivent y être nombreuses, on devra éviter les mets lourds, épicés ou de composition inusitée et bizarre; il est indiqué, au contraire, d'y faire une grande place aux entrées légères, aux entremets fins, aux glaces délicates, aux desserts de choix.

S'agit-il, au contraire, d'un dîner entre hommes, le Menu devra être plus substantiel; les mets plus relevés. On y pourra faire figurer des gibiers d'un fumet plus marqué, tandis que l'entremets diminuera d'importance et pourra être réduit à sa plus simple expression.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La Brièveté du Menu

L'Art du Menu : Tradition, Structure et Harmonie

Le Menu devra toujours être aussi court que les circonstances le permettent : c'est encore là une obligation essentielle.

Le temps n'est plus où la valeur d'un repas se mesurait au nombre des plats dont il était composé; où les convives n'avaient pas trop de tout un après-midi et de la soirée qui le suivait pour achever un dîner.

On a bien essayé, il est vrai, de mettre d'accord les Menus trop longs et le temps trop court assigné de nos jours à la durée normale d'un repas; on y a réussi parfois en organisant un service ultra-rapide. Mais on n'est arrivé ainsi qu'à un résultat parfaitement inconvenant et ridicule : les convives n'ont pas le temps de toucher aux mets qui leur sont servis. À peine l'un des serviteurs a-t-il posé devant un invité l'assiette garnie qu'un autre surgit derrière le premier et la lui enlève.

La politesse, les égards dus aux convives eussent dû faire rejeter une pratique que nous avons eu le regret de voir en usage dans des milieux où son admission n'eût jamais dû être tolérée.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'Importance d'un Menu Court et Équilibré

L'Art du Menu : Tradition, Structure et Harmonie

Nous poserons donc, comme une règle générale dont l'observation stricte s'imposera chaque jour de plus en plus, que : là où le temps est limité, le Menu doit également l'être. Il est cent fois préférable de servir un Menu très court, mais bien équilibré et parfait d'exécution, que les invités pourront déguster sans hâte, plutôt que de faire défiler devant eux, et comme pour renouveler à leur intention le supplice de Tantale, une longue kyrielle de mets auxquels ils n'auront pas le temps de toucher.

Cette règle étant posée, nous ne ferons aucune difficulté pour reconnaître que son application ne s'impose pas d'une façon aussi absolue dans tous les cas. Mais elle devra être d'autant plus strictement observée qu'il s'agira de servir des connaisseurs et que le dîner comportera moins d'apparat.

En effet, là où les conventions et l'étiquette ont un rôle à jouer, celui de la cuisine diminue. C'est pourquoi ni les dîners diplomatiques, trop cérémonieux, ni les grands dîners politiques ou d'affaires, où des préoccupations étrangères à la gastronomie absorbent l'esprit des convives, ne sont favorables à la bonne chère, si bien qu'on les suppose servis.

En réalité, les seules agapes qui permettent une réalisation gastronomique parfaite sont celles auxquelles ne prennent part qu'un nombre limité de convives choisis, sympathiques les uns aux autres, heureux de se trouver réunis et libérés de toute contrainte. Il se crée, dans des occasions semblables, une atmosphère spéciale, faite de confiance, de mutuelle sympathie, de réelle intimité, et cette atmosphère est la seule qui puisse faire naître chez les convives les heureuses dispositions indispensables à l'appréciation d'une chère délicate et choisie.

C'est surtout dans ces repas intimes que le nombre des mets ne doit pas être exagéré et doit être résolument sacrifié à leur finesse et à leur qualité. En de telles occasions, un cuisinier aimant son art, soigneux et expérimenté, n'ayant qu'un nombre restreint de convives à servir et un Menu relativement court, peut apporter à l'exécution de celui-ci le maximum de soin et d'attention. Il sera d'autant plus encouragé à se surpasser qu'il est certain de voir son travail apprécié.

> Même lorsque ces conditions exceptionnellement favorables ne se trouvent point toutes réunies; même dans les circonstances ordinaires de la vie, il est hors de doute qu'un Menu léger et court sera mieux apprécié des convives qu'un autre trop chargé, et cela pour une autre raison de très grande importance.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Régénérateur Gastronomique » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-soyer**.