LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine des Abattoirs

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/mgt-ab2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Caen & la Normandie (tripes)

1. Les tripes à la mode de Caen
2. Les tripes en bouquet à la fécampoise
3. L'andouille de Vire pochée
4. Les tripes au cidre du pays d'Auge
5. Les tripes au calvados et à la crème
6. Le gras-double à la normande, crème et pommes
7. Les pieds de veau à la rouennaise
8. La fressure normande au cidre
9. Les tripes de La Ferté-Macé en brochette
10. L'andouille de Vire grillée à la moutarde
11. Les tripes à la mode de Coutances
12. Le tripot caennais en pot de grès
13. La hure de porc au cidre
14. Les rognons de veau à la normande

Chapitre 2 — Marseille (pieds et paquets)

1. Les pieds et paquets à la marseillaise
2. Les paquets de tripes de mouton farcis au lard et à l'ail
3. Les pieds de mouton en daube provençale
4. Les pieds et paquets à la sistéronaise
5. Le tripo à la reboulado
6. Les paquets au vin blanc et à l'écorce d'orange
7. La tête de mouton à la provençale
8. Les tripes à la niçoise, sauce tomate et oignons
9. Le gras-double à la provençale, tomate et ail
10. Les pieds de mouton sauce poulette
11. La fraise de veau à la marseillaise
12. Les paquets aux herbes de Provence et au persil
13. Le mou de veau en daube à la marseillaise
14. Les tripes à la marseillaise au safran

Chapitre 3 — Lyon — La Mouche

1. Le gras-double lyonnais aux oignons
2. Les grattons lyonnais
3. Le tablier de gras-double à la lyonnaise
4. Le saucisson à cuire de Lyon, pommes à l'huile
5. La fraise de veau lyonnaise en salade
6. Le gras-double en gratin à la lyonnaise
7. Les grattons de la Croix-Rousse
8. Le tablier de gras-double frit, sauce gribiche
9. Le sabodet de Lyon, pommes vapeur
10. Les pieds de mouton à la lyonnaise
11. Le gras-double sauté à la moutarde de Lyon
12. La fressure de porc des abattoirs de La Mouche
13. Le jésus et la rosette de l'abattoir lyonnais
14. Le gras-double aux fines herbes et vinaigre

Chapitre 4 — Le Sud-Ouest (tripoux, fritons)

1. Les fritons de canard du Sud-Ouest
2. Le grillon charentais
3. La fressure de Saintonge au sang
4. Les tripes à la gasconne, jambon de Bayonne
5. Le confit d'abats de canard à la graisse d'oie
6. Les fritons de porc des Landes
7. La tête de veau sauce ravigote à la bordelaise
8. Le ventrèche et les abats grillés au sarment
9. Les tricandilles bordelaises
10. Le sang de canard sauté à la bordelaise
11. La grattonade du Périgord
12. Les abats d'oie confits du Gers

Chapitre 5 — L'Auvergne & le Centre

1. Les tripoux d'Aurillac (tripe de veau)
2. Les tripoux de Saint-Flour (tripe d'agneau)
3. Les tripoux de Chaudes-Aigues
4. Le friand de Murat aux abats
5. La pansette de Gerzat
6. Les tripous à la mode de Naucelle (Rouergue)
7. Le gras-double à l'auvergnate, pommes et lard
8. La fressure auvergnate au vin du Forez
9. Les manouls de Lozère
10. Les pieds de mouton à la bourbonnaise
11. La tête de veau à la berrichonne
12. Les tripoux à la tomate et aux lentilles vertes

Chapitre 6 — Le Nord & l'Est

1. La tête de veau à la sauce gribiche de l'abattoir
2. Le fromage de tête à la lorraine
3. Les rognons de porc à la bière de l'Est
4. Le museau de bœuf en salade à la champenoise
5. Les pieds de porc à la Sainte-Menehould
6. La fressure de porc à l'ardennaise
7. Le gras-double à la lorraine au lard fumé
8. La hure à la bourguignonne, persillé
9. Les rognons de veau à la dijonnaise, moutarde
10. Le tablier d'abats à la comtoise au vin jaune
11. La langue de bœuf à l'alsacienne, sauce madère
12. Le pied de porc grillé pané à la rémoise

Chapitre 7 — La charcuterie d'abattoir régionale

1. L'andouille de Guémené
2. L'andouillette de Troyes
3. L'andouillette de Cambrai
4. Le boudin antillais de l'abattoir régional
5. Le saucisson à cuire de Morteau
6. La saucisse de Montbéliard fumée
7. Le judru de Chagny
8. La gandeuillot de Besançon
9. La galantine de tête de porc régionale
10. L'andouille de Jargeau
11. Le saucisson de couenne à cuire
12. La caillette ardéchoise aux abats et aux herbes

Chapitre 8 — Les abats froids & terrines régionales

1. La terrine de tête de veau à la lyonnaise
2. Le pâté de foie de porc à l'auvergnate
3. La terrine de campagne au foie et à la couenne
4. Le persillé de tête à la bourguignonne
5. La terrine de hure régionale au genièvre
6. Le fromage de tête à la vinaigrette d'abattoir
7. La terrine de mou et de cœur à la provençale
8. Le pâté de rognons et de ris en croûte
9. La galantine de langue écarlate
10. La terrine de fraise de veau en gelée régionale

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Préambule : Avant le Marché, l'Abattoir

Il y a une cuisine que les livres ne racontent pas, que les restaurants ne servent plus, que la mémoire collective a presque perdue : la cuisine des abattoirs. Celle qui se faisait chaque matin entre quatre heures et sept heures du matin, dans les bistrots qui encerclaient La Villette, lorsque les hommes qui avaient travaillé depuis minuit venaient manger ce que leurs mains avaient produit — des abats encore chauds de l'animal, cuits en quelques secondes sur un fourneau de fonte, mangés debout ou assis sur des tabourets de bois avec un verre de vin blanc de Mâcon pour accompagner.

Cette cuisine n'était pas de la cuisine au sens habituel du terme. Elle n'avait pas de menu, pas de carte, pas de présentation. Elle avait la simplicité absolue de ce qui est nécessaire : un rognon en graisse coupé en deux et saisi trente secondes par face dans son propre suif fondu ; un onglet grillé à feu maximal trois minutes ; un foie de veau encore rosé de l'abattage, nappé de beurre noisette et de persil haché. Des plats sans sophistication, mais d'une qualité que nul restaurant étoilé ne peut approcher — parce que la qualité n'est pas ici une question de technique mais de fraîcheur, et que la fraîcheur absolue est un privilège que seuls les travailleurs de l'abattoir pouvaient s'accorder.

Ce volume est une reconstitution de ce monde disparu : sa géographie, son organisation, ses hiérarchies humaines, sa biochimie de la fraîcheur, et enfin ses recettes — ces préparations de l'aube qui constituent le patrimoine le plus confidentiel de la gastronomie française populaire.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VIII. Le Répertoire des Préparations de l'Aube

Les recettes de la cuisine des abattoirs sont les préparations les plus directes, les plus brèves et les plus intensément savoureuses de toute la tradition gastronomique française populaire. Elles partagent quelques caractéristiques communes : des cuissons brèves à feu vif, des assaisonnements simples, une absence totale de préparations préalables. Elles sont faites pour être mangées immédiatement, dans les minutes qui suivent la cuisson.

Le boudin noir à la Normande est la première préparation de l'aube — celle qui commence dès que le sang de l'abattage est récupéré et qu'il est encore tiède. Le sang frais de porc, immédiatement mélangé avec des oignons fondus dans du saindoux, des épices (sel, poivre, muscade, clou de girofle), de la crème fraîche normande et parfois des pommes râpées, est poussé dans des boyaux naturels à l'aide d'un entonnoir à boudin et cuit dans de l'eau frémissante pendant vingt à trente minutes. Le boudin frais — celui du matin — est infiniment supérieur au boudin vendu après plusieurs heures ou plusieurs jours de conservation : sa texture est crémeuse et légèrement tremblante, son arôme de sang frais et d'épices est d'une intensité qui diminue irrémédiablement avec le temps. La règle absolue du boudin frais : consommation dans les dix heures maximum après fabrication.

L'andouillette AAAAA avant pasteurisation industrielle est l'autre préparation charcutière emblématique de la matinée des abattoirs. Dans sa version artisanale la plus authentique — avant que l'industrialisation n'impose la pasteurisation et la conservation prolongée —, l'andouillette est fabriquée avec des chaudins de porc (les intestins) découpés en lanières, assaisonnés, tressés serrés dans un boyau naturel et cuits dans un bouillon à frémissement pendant deux heures. Elle se mange le jour même ou le lendemain au plus tard, dans une papillote de papier sulfurisé passée sous le gril — la chaleur du gril fait fondre la graisse intérieure qui parfume la chair — avec une moutarde à l'ancienne aux graines entières.

La cervelle encore tiède à la grenobloise est peut-être la préparation la plus éphémère de tout le répertoire des abattoirs. Une cervelle de veau ou d'agneau, retirée du crâne avec précaution par le tripier dans les minutes suivant l'abattage, est portée directement au bistrot voisin où le cuisinier la trempe dans de l'eau vinaigrée froide pendant dix minutes pour la blanchir légèrement, l'éponge doucement, la farine très légèrement et la dépose dans du beurre noisette à 180°C. Trente secondes par face, puis dressage sur assiette chaude avec des câpres et des tranches de citron pelé à vif. La cervelle encore tiède de l'animal, cuite en quelques secondes dans un beurre

parfumé, est une expérience gustative que peu de préparations de la haute cuisine peuvent égaler en pureté.

Les rognons en graisse à la minute sont la préparation-test du boucher sérieux. Les rognons de veau, conservés dans leur graisse périrénale jusqu'au moment de la cuisson, sont découpés en deux dans le sens de la longueur, la graisse intérieure et le centre fibreux retirés, et jetés directement dans une poêle en fonte brûlante légèrement huilée. La cuisson est de trois minutes maximum — deux minutes sur la face coupée, une minute sur la face ronde — pour obtenir un rognon rosé à l'intérieur, légèrement croustillant à l'extérieur, exhalant ses arômes de noisette et de fer. Un rognon trop cuit devient gris, dur, et développe un arôme fort et désagréable. Un rognon cuit à point est fondant, doux, d'une saveur d'une richesse incomparable.

Le foie de veau rosé à l'aube est peut-être la préparation la plus rapide et la plus exigeante du répertoire. Un foie de veau de lait frais, encore tiède, tranché en tranches épaisses de deux centimètres, est saisi dans du beurre clarifié à feu maximal, trente secondes par face — pas une seconde de plus si l'on veut un résultat rosé à l'intérieur. Le jus qui s'écoule doit être légèrement rosé, pas rouge (foie trop cru) ni brun (foie trop cuit). Le foie est déposé sur l'assiette chaude, le beurre de cuisson monté rapidement avec du beurre frais et quelques gouttes de vinaigre de vin blanc — un beurre légèrement acidulé qui tranche sur la richesse du foie —, et servi avec du persil plat haché et une pincée de fleur de sel.

Le vin blanc de Mâcon à six heures du matin accompagne tout ce répertoire — non par habitude ou par manque d'alternatives, mais parce que l'acidité d'un bon Mâcon Village (Chardonnay non boisé, élevé en cuve inox) tranche sur la richesse lipidique des abats de façon parfaitement calibrée. L'acidité du vin nettoie le palais, rafraîchit la bouche entre deux bouchées, et permet de manger plus longtemps sans saturation. C'est la même logique qui fait accompagner les huîtres de Muscadet ou les tripes de Caen de calvados.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XVIII. Le Tablier de Sapeur et la Boucherie Lyonnaise comme Pont

Le gras-double utilisé pour le tablier de sapeur est le bonnet de bœuf — la seconde poche de l'estomac des ruminants, ainsi nommée parce que sa surface crénelée ressemble à un réseau de petites niches. Il est abattu et préparé directement à l'abattoir — nettoyé à grandes eaux, blanchi dans l'eau bouillante —, puis livré aux boucheries lyonnaises dans les heures qui suivent l'abattage.

Le tablier de sapeur a déjà été mentionné dans l'introduction de la Série 17 consacrée à la cuisine des bouchers. Il mérite ici une mention complémentaire parce qu'il représente un pont parfait entre la culture des abattoirs — dont le gras-double est le produit direct — et la culture gastronomique populaire lyonnaise qui en fait un plat de table.

À Lyon, les bouchons — ces petits restaurants populaires de tradition lyonnaise — ont fait du tablier de sapeur leur plat emblématique. La panure est réalisée à la minute dans la cuisine, le gras-double est saisi dans une poêle en fonte bien chaude, et le résultat est servi directement dans son plat de cuisson, crépitant et parfumé, avec une sauce gribiche maison qui tranche sur le côté fondant et riche du gras-double.

Ce plat illustre parfaitement la philosophie de la cuisine des abattoirs : transformer un produit humble et apparemment rebutant — un estomac de bœuf — en une préparation gastronomique d'une qualité et d'une saveur remarquables, grâce à une technique précise et à une connaissance profonde des propriétés de la matière première.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XXI. Les Boudiniers et l'Art du Boyau

Le boudin est l'un des produits les plus directement liés à la culture des abattoirs — un produit qui ne peut exister que dans les heures qui suivent immédiatement l'abattage, quand le sang est encore frais et les boyaux encore souples.

Le boudinier — artisan spécialisé dans la fabrication du boudin — travaille dans les abattoirs ou dans des ateliers de charcuterie contigus. Son savoir-faire est double : il maîtrise la composition de la farce (proportions de sang, d'oignons, de crème, d'épices selon la tradition régionale) et la technique du remplissage des boyaux (la pression de la pompe à boudin, la torsion pour former les portions, l'attache des extrémités).

Les traditions régionales de boudin sont nombreuses en France. Le boudin blanc du Nord — sans sang, à base de porc, de lait et d'œufs — est l'opposé structurel du boudin noir, mais partage avec lui la même exigence de fraîcheur et la même logique de charcuterie directe. Le boudin créole des Antilles — que nous avons exploré dans la Série 8 (Ultra Marine) — est épicé au piment et servi en accompagnement plutôt qu'en plat principal. Le boudin basque — morcilla de tradition espagnole — est aromatisé à la poudre de piment d'Espelette et au riz.

Chacune de ces traditions régionales est une variation sur le même thème fondamental : valoriser le sang de l'animal abattu, produit le plus éphémère de l'abattage, en une préparation savoureuse qui peut être consommée dans les heures qui suivent ou conservée pour quelques jours.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XXII. Le Pieds-Paquets Marseillais : Abattoir et Méditerranée

Il s'agit de paquets — de petits rectangles de panse de brebis garnis d'une farce de pied de porc haché, d'ail, de persil et de lardons —, cuits longuement avec des pieds de mouton dans un bouillon de vin blanc, de tomates, d'oignons, d'ail et d'herbes de Provence. La cuisson dure plusieurs heures — trois à quatre heures au minimum — pendant lesquelles le collagène des pieds se dissout dans le bouillon, créant une sauce naturellement épaisse et gélatineuse.

Le pieds-paquets marseillais est la grande préparation d'abats de la tradition provençale — une préparation qui mérite d'être mentionnée dans ce volume parce qu'elle illustre de façon exemplaire la capacité de la cuisine populaire à transformer des parties de l'animal réputées ingrates en un plat d'une délicatesse et d'une profondeur remarquables.

Le pieds-paquets est un plat qui ne peut être bien réalisé qu'avec des abats de première fraîcheur — la panse de brebis doit être utilisée le jour même de l'abattage pour conserver toute sa souplesse. C'est pourquoi ce plat — autrefois quotidien dans les familles provençales proches des abattoirs — est devenu rare et précieux. Sa renaissance dans quelques restaurants marseillais spécialisés est une bonne nouvelle pour la gastronomie provençale.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine des Abattoirs » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-ab2**.