LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Bouchons Lyonnais

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-bl1**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Cochonnailles & charcuteries lyonnaises (l'entrée matricielle du bouchon)

1. Le saucisson chaud pistaché à la lyonnaise
2. La rosette de Lyon en hors-d'œuvre
3. Le jésus de Lyon en tranches
4. Le sabodet chaud, pommes à l'huile
5. Le saucisson brioché lyonnais
6. Les grattons lyonnais de la Mère lyonnaise
7. Le gratton de Lyon en rillons
8. La caillette lyonnaise aux herbes
9. Le fromage de tête à la lyonnaise
10. Le boudin aux pommes des bouchons
11. La galantine de volaille lyonnaise
12. Le pâté en croûte lyonnais

Chapitre 2 — Salades lyonnaises

1. La salade lyonnaise (frisée, lardons, œuf poché)
2. La salade de groins d'âne (pissenlits) aux lardons
3. La salade de cervelas pistaché et pommes de terre
4. La salade de lentilles vertes du Puy à l'échalote
5. La salade de museau de bœuf vinaigrette
6. La salade de pieds de mouton (« barabans »)
7. La salade de harengs pommes à l'huile lyonnaise
8. La salade de fèves et jambon cru
9. La salade de tomates à l'échalote des bouchons
10. La salade folle aux foies de volaille

Chapitre 3 — Quenelles & gratins

1. La quenelle de brochet sauce Nantua de la Mère lyonnaise
2. La quenelle nature gratinée au beurre
3. La quenelle de veau à la lyonnaise
4. La quenelle de volaille sauce suprême
5. Le gratin de quenelles à la tomate
6. Le gratin de cardons à la moelle
7. Le gratin de macaronis à la lyonnaise
8. Le gratin de courge (« courde ») au lait
9. Le gratin d'écrevisses sauce Nantua
10. Le gratin de blettes à la crème
11. Le gratin de chou-fleur à la mie
12. Le gratin de quenelles financière

Chapitre 4 — Tablier de sapeur & abats lyonnais

1. Le tablier de sapeur
2. Le tablier de sapeur sauce gribiche
3. Le foie de veau à la lyonnaise de la Mère lyonnaise
4. Les rognons de veau à la moutarde de la Mère lyonnaise
5. La cervelle de veau au beurre noir de la Mère lyonnaise
6. Le ris de veau à la financière des mères
7. Les pieds de mouton poulette de la Mère lyonnaise
8. La fraise de veau à la lyonnaise
9. La langue de bœuf sauce piquante de la Mère lyonnaise
10. Les rognons blancs (animelles) sautés
11. Le cœur de veau braisé aux oignons
12. La tête de veau ravigote des bouchons

Chapitre 5 — Volailles de Bresse

1. La volaille de Bresse demi-deuil
2. Le poulet de Bresse au vinaigre
3. Le poulet de Bresse à la crème et aux morilles
4. La poularde de Bresse pochée sauce suprême
5. Le poulet « célestine » à la lyonnaise
6. Le coq au vin du Beaujolais
7. La fricassée de poulet de Bresse aux écrevisses
8. Le poulet sauté aux foies blonds
9. Le pigeon en cocotte à la lyonnaise
10. La poularde en vessie
11. Le canard aux navets du marché lyonnais
12. La dinde de Bresse aux marrons des fêtes

Chapitre 6 — Poissons (friture, quenelle de brochet)

1. La friture de la Saône (ablettes, goujons)
2. Le brochet au beurre blanc
3. La carpe du Beaujolais à la lyonnaise
4. La matelote d'anguille au vin rouge
5. Le sandre de Saône poêlé au beurre
6. Les écrevisses à la nage sauce Nantua
7. La tanche frite des bords de Saône
8. Le gratin de queues d'écrevisses
9. La truite du Bugey aux amandes
10. Les grenouilles sautées à la lyonnaise

Chapitre 7 — Plats canailles (andouillette, gras-double)

1. Le gras-double lyonnais (tablier sauté oignons)
2. Les tripes à la lyonnaise (oignons, vinaigre)
3. L'andouillette de Lyon grillée à la moutarde
4. L'andouillette beaujolaise au vin blanc
5. Le gras-double à la tomate (« tablier à la tomate »)
6. Le sauté de porc aux lentilles
7. Le petit salé aux lentilles du Puy
8. La saucisse de Morteau pommes vapeur des bouchons
9. Le cervelas truffé en brioche
10. Les pieds de cochon panés grillés
11. La fricassée de gras-double aux oignons
12. Le boudin noir aux pommes à la lyonnaise

Chapitre 8 — Gratins dauphinois & pommes

1. Le gratin dauphinois à la crème
2. Les pommes de terre à la lyonnaise (oignons sués)
3. Le gratin savoyard au bouillon
4. Les pommes paillasson lyonnaises
5. Les pommes de terre à la moelle
6. La galette de pommes de terre râpées
7. Les pommes sautées à la graisse de canard
8. Le gratin de crozets à la lyonnaise

Chapitre 9 — Fromages (cervelle de canut, St-Marcellin)

1. La cervelle de canut (claqueret)
2. Le saint-marcellin affiné de la Mère Richard
3. Le saint-félicien crémeux des bouchons
4. La rigotte de Condrieu
5. Le fromage fort du Lyonnais (« fromage fort »)
6. Les bouchons au bleu de Bresse

Chapitre 10 — Desserts (bugnes, tartes)

1. Les bugnes lyonnaises (croustillantes)
2. La tarte à la praline rose
3. Les matefaims lyonnais (crêpes épaisses)
4. La tarte aux pralines roses et chantilly
5. Le gâteau de Saint-Genix aux pralines
6. Les coussins de Lyon (douceur d'amande)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. Le Terroir de Lyon : Bresse, Dombes, Beaujolais

Aucune cuisine ne s'explique indépendamment de son terroir. Et le terroir du bouchon lyonnais est l'un des plus extraordinairement dotés de France.

La volaille de Bresse est au premier rang. Les poulets de Bresse, élevés dans les plaines bressanes selon un protocole strict — alimentation au grain, élevage en plein air, finition à la ferme — produisent une chair d'une qualité remarquable, ferme et parfumée, avec une peau d'un jaune nacré particulier. Ce sont les seules volailles françaises à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1957. Elles sont l'ingrédient central des plats les plus prestigieux du répertoire bouchon : la poularde demi-deuil à la Mère Brazier, la poularde à la crème, le poulet rôti à la broche de la maison Fillioux.

La Dombes apporte ses grenouilles et ses canards. Les étangs de la Dombes — ce plateau argileux au nord de Lyon couvert de milliers d'étangs artificiels créés par les moines au Moyen Âge — sont un habitat exceptionnel pour les grenouilles vertes, dont les cuisses préparées au beurre et au persil sont une spécialité lyonnaise incontournable. Les canards sauvages de Dombes fournissent une matière première de qualité pour les terrines, les rillettes et les civets.

Le Beaujolais est le vin du bouchon par excellence. À vingt kilomètres de Lyon, les coteaux du Beaujolais produisent des vins légers, fruités, peu tanniques, qui accompagnent parfaitement la cuisine généreuse et parfois grasse des bouchons. Le Morgon, le Fleurie, le Moulin-à-Vent — les crus du Beaujolais — sont les grands vins du bouchon ; le beaujolais ordinaire, servi dans le pot lyonnais, est le vin du quotidien. La relation entre Lyon et le Beaujolais est millénaire, et elle se lit dans l'identité même des bouchons.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VI. Les Quinze Plats du Bouchon : Le Répertoire Fondateur

9. Le saucisson chaud pommes à l'huile. Saucisson à cuire lyonnais, cuit dans un bouillon frémissant pendant vingt à vingt-cinq minutes, servi chaud et tranché épais sur un lit de pommes de terre tièdes assaisonnées à l'huile et aux échalotes.

Voici les quinze plats qui définissent l'identité culinaire du bouchon lyonnais. Chacun est une signature, un plat que tout bouchon qui se respecte doit être capable d'exécuter avec excellence.

1. La salade lyonnaise. Frisée de Montpellier, lardons revenus, croutons frottés à l'ail, œuf poché posé sur la salade encore tiède. La vinaigrette au vinaigre de xérès et à la moutarde de Dijon. C'est peut-être la salade la plus copieuse et la plus satisfaisante de tout le répertoire français.

2. La cervelle de canut. Malgré son nom évocateur, c'est un fromage blanc battu — le nom fait référence aux canuts qui le mangeaient régulièrement au mâchon — avec échalotes, fines herbes (ciboulette, persil, cerfeuil), ail, sel, poivre, vinaigre de vin et huile. La texture doit être légère et aérée, le goût frais et légèrement piquant.

3. Les quenelles de brochet sauce Nantua. Préparation technique et raffinée : une farce de chair de brochet liée de panade et d'œufs, moulée en quenelles allongées, pochée dans un court-bouillon, nappée d'une sauce Nantua — beurre d'écrevisses, crème, fond de cuisson des écrevisses. C'est le plat de gloire du bouchon, celui qui distingue une grande maison d'un établissement ordinaire.

4. Le tablier de sapeur. Gras-double (panse de bœuf), mariné au vin blanc et aux herbes, pané puis poêlé dans du beurre jusqu'à coloration dorée. Servi avec une sauce gribiche ou simplement avec de la moutarde de Dijon. Ce plat, dont le nom fait référence aux soldeurs qui portaient un tablier de cuir pour travailler, est l'une des expressions les plus caractéristiques de la cuisine des abats lyonnaise.

5. La poularde demi-deuil. Poulet de Bresse truffé sous la peau — les lamelles de truffe noire apparaissent en transparence sous la peau blanche, donnant l'aspect du « deuil » qui a inspiré le nom — pochée lentement dans un fond blanc. Sauce suprême ou simple jus de cuisson réduit. Un plat d'une délicatesse absolue, réservé aux tables les plus soignées du bouchon.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XX. Les Abats dans la Cuisine du Bouchon : Une Tradition Indispensable

La cuisine des abats — foie, rognons, ris de veau, gras-double, tripes, cervelle, langue, pied de cochon — est une composante indispensable du répertoire du bouchon lyonnais. C'est une cuisine qui a ses partisans ardents et ses adversaires convaincus, une cuisine qui divise — mais qui, bien préparée, est d'une richesse et d'une complexité que les viandes nobles ne peuvent pas toujours égaler.

Le tablier de sapeur est le plat d'abats le plus emblématique du bouchon. Mais il n'est pas seul. Le pied de cochon en salade — désossé, tiède, assaisonné d'une vinaigrette à la moutarde et aux fines herbes — est un classique du mâchon de la Croix-Rousse. Les rognons de veau sautés à la moutarde sont un plat rapide et puissant, servis avec du riz pilaf ou des pommes de terre sautées. La cervelle de veau meunière — délicate, fragile, panée et frite au beurre — est une préparation que peu de restaurants proposent encore, mais que les bouchons les plus courageux maintiennent à la carte.

Cette cuisine des abats est une cuisine économique et nourrissante, fondée sur une éthique implicite du non-gaspillage : utiliser l'animal entier, ne rien jeter, trouver de la valeur et du plaisir dans les parties que d'autres délaissent. C'est une éthique qui a du sens dans n'importe quelle époque, et qui résonne particulièrement fort aujourd'hui.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XXIII. Lyon et le Fromage : Le Charolais, le Saint-Marcellin, la Cervelle de Canut

Lyon est aussi une ville de fromages, et les bouchons en témoignent avec leurs plateaux proposant toujours au moins trois ou quatre fromages de la région.

Le Saint-Marcellin — petit disque de fromage de vache ou de chèvre à pâte molle et croûte fleurie, originaire du village du même nom en Isère — est le fromage lyonnais par excellence. Dans sa version la plus accomplie, il est servi légèrement coulant, posé dans sa petite caissette de faïence, arrosé d'un filet d'huile d'olive et saupoudré d'une pincée de poivre. Sa texture crémeuse et son goût légèrement acidulé en font un fromage d'une séduction irrésistible.

Le Charolais — fromage de chèvre cylindrique de Bourgogne méridionale — est apprécié des bouchons pour son caractère plus prononcé, ses notes animales et herbacées qui contrastent agréablement avec la douceur du Saint-Marcellin.

La cervelle de canut — nous l'avons décrite parmi les plats du répertoire — est autant un fromage qu'une préparation : le fromage blanc est la base, et les aromates en font un plat à part entière.

Ces fromages, servis en fin de repas avec un morceau de pain de campagne ou de baguette, et accompagnés d'un verre du même vin que le repas (rouge pour les fromages forts, blanc pour les fromages de chèvre frais), constituent la conclusion idéale d'un repas de bouchon.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XXIV. Note sur les Saisons du Bouchon

Le bouchon lyonnais, comme toute cuisine attachée à son terroir, a ses saisons. Même si les produits de conservation — charcuteries, fromages secs, légumineuses — permettent de maintenir une carte ouverte toute l'année, certains plats et certains ingrédients ont des saisons strictes que les bouchons respectent.

Les cardons et les truffes noires sont des produits d'hiver — décembre à mars. Le cardon en gratin à la moelle est servi à Noël et jusqu'à la fin de l'hiver. La truffe noire, à son apogée en janvier et février, garnit les poulets de Bresse dans les maisons les plus ambitieuses.

Les grenouilles sont au printemps et en début d'été — mai à juillet. Les cerises pour le clafoutis, les framboises pour les tartes, en juin-juillet. Les champignons de Dombes — cèpes, girolles, chanterelles — en automne.

Ces rythmes saisonniers sont un facteur de qualité et d'authenticité : ils signalent que le bouchon travaille avec des produits à leur moment optimal, pas avec des produits de serre ou d'importation lointaine. Ils invitent le client à revenir plusieurs fois dans l'année pour découvrir les variations d'une carte qui évolue avec les saisons.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Bouchons Lyonnais » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-bl1**.