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-bl3**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — L'héritage de la Mère Guy (la fondatrice, bords du Rhône, ~1759)

1. La matelote d'anguille de la Mère Guy
2. L'anguille du Rhône en persillade
3. La friture de petits poissons du Rhône
4. La pôchouse de Saône au vin blanc
5. La carpe à la lyonnaise aux oignons
6. Le ragoût d'anguille aux pruneaux
7. La tanche au four à la crème
8. Le brochet du Rhône au beurre blanc
9. La soupe de poissons de rivière
10. Le barbeau du Rhône au court-bouillon
11. L'écrevisse à la nage des bords du Rhône
12. Le gratin d'écrevisses des premières mères

Chapitre 2 — La Mère Brazier (la reine aux six étoiles)

1. La volaille de Bresse en demi-deuil de la Mère Brazier
2. Le fond d'artichaut au foie gras de la Mère Brazier
3. La quenelle de brochet au gratin de la Mère Brazier
4. Le homard gratiné à la Brazier
5. La poularde pochée sauce suprême Brazier
6. Le fond d'artichaut, quenelle et volaille
7. Les cardons à la moelle de la Mère Brazier
8. La salade de mâche et betterave Brazier
9. Le gratin de queues d'écrevisses Brazier
10. La crête et le rognon de coq en garniture
11. Le ris de veau braisé de la Mère Brazier
12. Les fonds d'artichaut clamart
13. La poularde truffée du dimanche
14. Le saint-marcellin affiné « façon Brazier »

Chapitre 3 — La Mère Fillioux (la volaille demi-deuil, cinq plats et pas un de plus)

1. La poularde demi-deuil de la Mère Fillioux
2. Le velouté de volaille à la truffe de la Mère Fillioux
3. Le fond d'artichaut au foie gras de la Mère Fillioux
4. La quenelle aux écrevisses de la Mère Fillioux
5. Le homard aux échalotes, tomate et cognac
6. Le découpage à la cuillère de la poularde
7. Le bouillon de poularde truffé en tasse
8. La poularde pochée au gros sel et truffe
9. Le suprême de volaille demi-deuil en gelée
10. La sauce suprême truffée de la maison
11. Le foie gras frais poché au sauternes
12. La truffe sous la cendre des grands jours

Chapitre 4 — La Mère Bourgeois (Priay, trois étoiles 1933)

1. Le pâté chaud de la Mère Bourgeois
2. Le pâté d'alouettes de la Mère Bourgeois
3. La poularde de Bresse à la crème de Priay
4. Le brochet de Saône en quenelle de Priay
5. Le gibier en terrine de la Mère Bourgeois
6. Le civet de lièvre de Bresse
7. La grenouille fraîche en persillade de Priay
8. La carpe de l'Ain farcie
9. Le ris de veau aux morilles de Priay
10. La caille rôtie sur canapé des mères
11. Le fond d'artichaut de la table de Priay
12. La timbale de queues d'écrevisses de l'Ain

Chapitre 5 — Cochonnailles des mères (le tour de main charcutier)

1. Le saucisson chaud pistaché des mères
2. Le sabodet lyonnais au vin rouge
3. La rosette de Lyon des mères
4. Le jésus de Lyon en entrée
5. Le grattons de la mère au saindoux
6. La caillette aux herbes des mères
7. Le jambon persillé de la mère
8. La galantine de volaille des mères
9. Le boudin aux pommes de la mère
10. La hure de porc persillée des mères
11. La cervelas truffé et pistaché
12. Le pâté en croûte lyonnais des mères

Chapitre 6 — Entrées & salades des mères (le préambule du repas)

1. La salade lyonnaise aux lardons et œuf poché
2. La cervelle de canut de la mère
3. La salade de pieds de mouton à la lyonnaise
4. Les lentilles vertes en salade tiède
5. La salade de groin d'âne (pissenlit) aux lardons
6. L'œuf en meurette à la lyonnaise
7. Le saladier lyonnais (museau, pieds, harengs)
8. La salade de fèves au lard
9. Les cardons en salade à l'anchois
10. La terrine de légumes des mères
11. La salade de cervelas tiède
12. Les œufs mollets sur lit de mâche aux croûtons

Chapitre 7 — Poissons & quenelles (la Saône et le Rhône)

1. La quenelle de brochet sauce Nantua des mères
2. La quenelle nature au gratin des mères
3. Le gratin de quenelles aux écrevisses
4. Le brochet de Saône au beurre Nantua
5. La friture de la Saône des mères
6. Le sandre de Saône à la lyonnaise
7. La matelote de Saône au vin rouge
8. Le gratin de cardons aux queues d'écrevisses
9. La truite des monts du Lyonnais aux amandes
10. Le gratin de macaronade aux écrevisses

Chapitre 8 — Desserts des mères (la table sucrée lyonnaise)

1. Les bugnes lyonnaises des mères
2. La tarte aux pralines roses de Lyon
3. Le gâteau de foies blonds de volaille
4. La tarte au sucre lyonnaise
5. Les matefaims (crêpes épaisses) des mères
6. La tarte aux pommes de la mère
7. Le clafoutis aux cerises de la mère
8. La cervelle de canut sucrée à la crème
9. Le saint-marcellin et sa confiture de coing
10. La tarte à la rhubarbe des mères
11. Les papillotes et coussins de Lyon
12. La brioche aux pralines (gâteau de Saint-Genix) des mères
13. Le riz au lait à la cuillère de la mère
14. La crème caramel renversée de la mère
15. Les oreillettes et merveilles de carnaval
16. La poire à la lyonnaise au vin rouge épicé

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-bl3**.