LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Cabarets Parisiens

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-cp1**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Potages & bisques

1. Le potage à la reine aux blancs de chapon
2. La bisque d'écrevisses à la parisienne
3. Le potage de santé aux herbes
4. Le potage à la julienne de racines
5. Le potage aux pois verts du printemps
6. Le potage de profiteroles au coulis
7. La bisque de pigeonneaux
8. Le potage au lait d'amandes des jours maigres
9. Le potage à la purée de lentilles du cabaret du Grand Siècle
10. Le potage aux choux et au lard du cabaret

Chapitre 2 — Entrées & petits pâtés

1. Le petit pâté à l'espagnole de veau
2. La tourte de godiveau aux ris de veau
3. Le pâté de venaison en croûte
4. Les petits pâtés de pigeon au jus
5. La tourte de blancs de volaille
6. Le pâté chaud de perdrix
7. La croûte aux champignons à l'étuvée
8. Le pain farci de chair menue
9. La tourte de moelle au sucre
10. Le petit pâté de jambon
11. Les rissoles de viande hachée
12. La terrine de hachis de cabaret

Chapitre 3 — Ragoûts à la mode

1. Le ragoût à la financière de ris et crêtes
2. Le ragoût de mouton aux navets
3. Le ragoût de ris de veau aux truffes
4. Le ragoût de champignons à la crème
5. Le ragoût de cardes d'artichauts
6. Le ragoût d'abatis de volaille
7. Le ragoût de concombres farcis
8. Le ragoût à la sauce Robert
9. Le ragoût de truffes au vin de Champagne
10. Le ragoût de queues de mouton
11. Le ragoût de morilles et mousserons
12. Le ragoût de fonds d'artichauts à la moelle

Chapitre 4 — Viandes de cabaret

1. Le bœuf à la mode en daube
2. La pièce de bœuf à l'écarlate
3. Le filet de bœuf à la braise
4. La fricandeau de veau à l'oseille du cabaret du Grand Siècle
5. La longe de veau à la broche
6. Les côtelettes de veau en papillote
7. Le gigot de mouton à l'eau et aux câpres
8. L'épaule de mouton en ballon
9. Les côtelettes de mouton grillées à la Sainte-Menehould
10. Le carré de porc frais aux épices
11. Le jambon de cabaret au vin
12. La langue de bœuf à la sauce piquante du cabaret du Grand Siècle
13. Le veau à la bourgeoise
14. La poitrine de mouton farcie

Chapitre 5 — Volailles & gibiers

1. Le chapon au gros sel et son bouillon
2. La poularde à la financière
3. Le poulet à la fricassée
4. Le canard aux navets du cabaret du Grand Siècle
5. La perdrix aux choux
6. Le pigeon à la crapaudine
7. Le lièvre en civet au vin
8. La caille à la braise et au coulis
9. Le dindon aux truffes
10. Le lapereau en gibelotte
11. La bécasse rôtie sur canapé
12. Le poulet à la tartare

Chapitre 6 — Poissons & fruits de mer

1. La carpe au court-bouillon et au vin
2. Le brochet à la sauce blanche
3. La matelote d'anguille au vin rouge du cabaret du Grand Siècle
4. La truite au bleu
5. La sole frite à la sauce verte
6. Le saumon grillé à la sauce aux câpres
7. Les huîtres en ragoût à la sauce blanche
8. Le turbot à la sauce aux huîtres
9. La morue à la bénédictine du cabaret du Grand Siècle
10. Les écrevisses au vin de Champagne

Chapitre 7 — Œufs apprêtés

1. Les œufs à la tripe à l'oignon
2. L'omelette aux fines herbes du cabaret du Grand Siècle
3. Les œufs brouillés aux truffes
4. Les œufs pochés à la sauce blanche
5. Les œufs au miroir au jus
6. Les œufs à la neige au lait sucré
7. L'omelette au lard du cabaret
8. Les œufs filés au sucre

Chapitre 8 — Légumes & entremets

1. Les artichauts à la sauce blanche
2. Les asperges à la sauce et au beurre
3. Les champignons à la provençale
4. Les petits pois à la française au lard
5. Les cardons à la moelle
6. Les épinards au jus et aux croûtons
7. Le gratin de cardes au fromage
8. Les concombres à la crème
9. Les truffes à la cendre et au vin
10. Les morilles farcies

Chapitre 9 — Pâtisseries

1. La tarte d'amandes au sucre
2. Le gâteau feuilleté au beurre
3. Les beignets de pommes
4. La tourte de frangipane
5. Les darioles à la crème
6. Le massepain aux pistaches
7. La tarte de crème pâtissière au citron
8. Les échaudés et oublies du cabaret

Chapitre 10 — Vins, ratafias & desserts

1. Le ratafia de cerises noires
2. L'hypocras au vin rouge et aux épices
3. Les confitures sèches de fruits d'automne
4. Les biscuits glacés au sucre

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les traiteurs et les métiers connexes : une écologie de la restauration

Le cabaret n'est pas isolé dans le paysage culinaire parisien de l'Ancien Régime. Il fait partie d'une écologie complexe de métiers de bouche, régulée par des corporations jalouses de leurs prérogatives et liées par des tensions permanentes.

Le traiteur est la figure clé de cette écologie. Au sens juridique de l'Ancien Régime, le traiteur est autorisé à préparer et à livrer des repas complets pour des banquets et des fêtes — il est l'organisateur du festin à domicile, le fournisseur de la table des grandes occasions. Sa corporation, établie à Paris depuis le XVIe siècle et confirmée dans ses statuts par Louis XIV, dispose du monopole de la préparation des entrées de table — soupes, ragoûts, fricassées, entremets — pour toutes les fêtes privées. Ce monopole est âprement défendu contre les cuisiniers à gages (qui préparent les plats dans les grandes maisons), contre les rôtisseurs (qui ont le monopole des rôtis et des volailles embrochées), et contre les cabaretiers qui, en servant des repas complets, empiètent sur le territoire du traiteur.

Le rôtisseur tient l'une des boutiques les plus spectaculaires de Paris. Sa devanture ouverte sur la rue expose des rangées de volailles, de pièces de gibier et de morceaux de viande tournant sur des broches de fer actionnées par des chiens courant dans une roue ou par des mécanismes à contrepoids. L'odeur du rôti parfume toute la rue. Les passants s'arrêtent et achètent à la découpe — un quartier de poulet, une cuisse d'oie, un morceau de veau. Le rôtisseur est le fast-food de l'Ancien Régime : il nourrit rapidement la masse des travailleurs parisiens qui n'ont pas de cuisine chez eux.

Le pâtissier complète ce tableau avec les tourtes, les pâtés en croûte, les galettes et les gâteaux qui sont les entrées chaudes et les entremets des cabarets de qualité. Le pâté chaud, sorti du four au bon moment, est l'une des spécialités des grandes pâtisseries parisiennes : il réunit dans une croûte dorée une farce de viande, de gibier ou de poisson, parfumée d'herbes, d'épices et de vin.

Ces corporations coexistent et s'affrontent constamment. Les cabaretiers qui veulent servir des repas complets doivent acheter leurs rôtis chez le rôtisseur et leurs tourtes chez le pâtissier — en théorie. En pratique, les cuisines des bons cabarets préparent tout sur place, défiant les corporations rivales au risque de poursuites judiciaires. Les

> archives du Châtelet de Paris conservent des dizaines de procès entre corporations pour ces empiètements réciproques.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La cuisine populaire des cabarets : le répertoire du zinc

Mais ces faits d'armes intellectuels et révolutionnaires ne doivent pas faire oublier la réalité quotidienne de la cuisine des cabarets ordinaires. Dans les rues populaires de Paris — la rue Saint-Antoine dans le Marais populaire, la rue du Faubourg-Saint-Marcel, le quartier de la Grève, le faubourg Saint-Denis — les cabarets ne reçoivent pas des philosophes. Ils reçoivent des artisans, des journaliers, des petits marchands, des porteurs et des blanchisseuses.

Le pot-au-feu est le plat emblématique du cabaret ordinaire, et il mérite qu'on s'y arrête. C'est à la fois une technique de cuisson et une philosophie culinaire : un morceau de bœuf — paleron, gîte-à-la-noix, macreuse, ou le plus souvent un mélange de plusieurs morceaux gélatineux et musculaires — et des os à moelle sont mis à cuire dans une grande quantité d'eau froide avec des légumes (carottes, navets, oignons cloués de girofle, poireaux, céleri branche, panais) et un bouquet garni de thym, laurier et persil. On écume soigneusement au début pour avoir un bouillon clair, puis on laisse mijoter à petits frémissements pendant trois ou quatre heures. Le bouillon est servi en soupe sur du pain grillé, les légumes et la viande en plat principal avec du gros sel gris et des cornichons au vinaigre.

Pour un cabaretier, le pot-au-feu est la solution économique idéale : il cuit sans surveillance, pendant tout le service du matin jusqu'au soir, et nourrit une tablée entière. Les os à moelle, extraits à la cuillère sur des toasts de pain, sont une friandise populaire qui se mange pour presque rien.

La fricassée est l'autre grand plat du cabaret. Le terme désigne toute viande découpée en morceaux, revenue dans la graisse fondue jusqu'à coloration, puis mouillée d'un peu de bouillon ou de vin et liée d'une sauce épaissie à la farine ou au pain. La fricassée de lapin — bête bon marché, élevée dans les basses-cours des faubourgs — est la spécialité des cabarets populaires : les morceaux de lapin, revenus dans le saindoux avec des oignons et des lardons, mijotés avec du vin blanc et du thym, liés d'une cuillerée de farine délayée dans du bouillon, font un plat généreux et parfumé pour quelques sous.

Les abats jouent un rôle important dans la cuisine des cabarets populaires. Le rognon de veau à la braise, la cervelle de bœuf en ragoût, le foie de porc au vinaigre, les tripes à la mode — ces préparations valorisent les parties les moins chères des animaux,

celles que la grande cuisine refuse ou cache. Pour le cabaretier ordinaire, les abats sont une ressource économique précieuse : achetés à bas prix à la triperie de la rue de la Tonnellerie ou aux bouchers de la rue Saint-Denis, ils nourrissent substantiellement une clientèle peu regardante sur l'origine des protéines.

La salade composée — non pas la simple feuille de laitue, mais les assemblages complexes de légumes cuits et crus, de harengs marinés, d'anchois salés, de betteraves, d'herbes et d'oeufs durs assaisonnés à l'huile et au vinaigre fort — est un plat populaire des jours maigres et des saisons chaudes. Elle ne coûte presque rien à préparer, elle est nourrissante, et elle peut être assemblée d'avance et maintenue fraîche dans la cave du cabaretier.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Sources et méthode

Louis-Sébastien Mercier et son Tableau de Paris (douze volumes, 1782-1788) est sans doute la source la plus précieuse pour la compréhension de la vie ordinaire des cabarets parisiens à la veille de la Révolution. Mercier est un journaliste minutieux, curieux de tout, qui décrit chapitre après chapitre tous les aspects de la vie parisienne — y compris ses cabarets, ses gargotes, ses marchands de soupe, ses traiteurs — avec une précision ethnographique que les sources administratives ne peuvent égaler. Son chapitre sur les traiteurs et celui sur les cuisiniers à gages sont des documents essentiels pour comprendre l'économie de la restauration pré-révolutionnaire.

La cuisine des cabarets parisiens des XVIIe et XVIIIe siècles est paradoxalement mieux documentée que celle des hôtelleries médiévales — mais cette documentation est dispersée dans des sources de natures très différentes, qu'il faut croiser avec soin.

Les traités de cuisine imprimés sont la base documentaire principale : La Varenne (1651), Massialot (1691, 1705, 1742), Menon (1746 et rééditions nombreuses), et aussi L.S.R., L'Art de bien traiter (1674), le Cuisinier Gascon (1740), et plusieurs recueils de recettes manuscrits conservés à la Bibliothèque nationale de France. Ces textes ne décrivent pas directement la cuisine des cabarets populaires, mais celle des maisons bourgeoises dont les cabaretiers ambitieux s'inspiraient, l'adaptant à leurs moyens et à leur clientèle.

Les archives de la police de Paris — conservées aux Archives nationales sous la série Y (Châtelet), dans les registres des commissaires de quartier et dans les rapports des inspecteurs de la Librairie — sont une source exceptionnelle pour la vie quotidienne des cabarets. Les procès-verbaux d'infraction aux ordonnances, les rapports des espions sur les conversations tenus dans les cabarets, les saisies de marchandises avariées, donnent une image vivante et concrète de ces établissements. On y apprend ce que l'on y mangeait et buvait, mais surtout ce que l'on y disait et ce que l'on y faisait.

Grimod de la Reynière et son Almanach des gourmands (huit volumes, 1803-1812) est une source rétrospective précieuse. Grimod, né en 1758 dans une famille de financiers parisiens, a vécu la fin de l'Ancien Régime avec les yeux ouverts d'un gastronome précoce. Ses évocations des cabarets et traiteurs de sa jeunesse, malgré leur tendance à l'idéalisation nostalgique, donnent des informations précises sur les établissements, les cuisiniers connus, et les menus qui faisaient la réputation de tel ou tel.

Les comptes de maison de plusieurs familles bourgeoises parisiennes — dont certains sont accessibles dans les fonds des Archives de Paris et dans les collections de la BnF — donnent des informations sur les prix des denrées alimentaires et sur les habitudes d'approvisionnement, qui permettent de reconstituer l'économie de la cuisine de cabaret.

Les recettes de ce volume ont été reconstituées à partir de ce corpus documentaire. Elles respectent scrupuleusement les ingrédients disponibles à Paris sous l'Ancien Régime, les techniques décrites dans les traités de cuisine du XVIIe et XVIIIe siècle, et les contraintes économiques des cabarets populaires et de qualité moyenne. Elles visent à restituer non pas la cuisine des grands traiteurs ou des soupers fins de l'aristocratie — qui feront l'objet d'un autre volume de cette collection — mais celle du cabaret ordinaire : celle qui nourrissait quotidiennement les Parisiens du peuple et de la bourgeoisie, en face d'une pinte de Beaune ou d'un pichet de piquette, sous les basses voûtes des caves transformées en salle à manger, dans le brouhaha des conversations qui allaient, un jour de juillet 1789, changer le monde.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cp1-001. potage à la reine aux blancs de chapon

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 1 h 30 | Pour 8 personnes

Ingrédients: 1 chapon ou 2 belles poules, 200 g d'amandes mondées, 2 jaunes d'œufs durs, 150 g de mie de pain rassis, 2 litres de bon bouillon de volaille, 10 cl de crème, 1 oignon piqué de clou de girofle, croûtons frits au beurre, sel, poivre blanc, une pointe de muscade.

Préparation: Le potage à la reine était la fierté des cabarets qui visaient la table relevée — celui-là même que Massialot donne au rang des grands potages. Faites cuire le chapon au bouillon avec l'oignon clouté, une heure et demie à petit frémissement, jusqu'à ce que la chair se détache. Levez les blancs, pilez-les au mortier avec les amandes mondées, les jaunes durs et la mie trempée de bouillon, jusqu'à une pâte fine que l'on délaie peu à peu du bouillon de cuisson passé. Remettez sur le feu doux sans bouillir, liez de la crème, muscade et poivre blanc. Dressez sur les croûtons frits, dans la terrine chaude. La blancheur fait le nom : nul jaune ne doit troubler ce velouté de chapon, et le cabaret qui le réussissait tenait sa réputation pour un mois.

Conseil du Chef: Massialot fait du potage à la reine le potage des reines véritables, et le cabaret l'imitait pour les soupers de qualité. Le secret tient au pilage : c'est l'amande et le blanc broyés ensemble qui donnent ce velouté sans farine. Ne le laissez jamais reprendre l'ébullition une fois la crème entrée, sous peine de le tourner.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cp1-002. bisque d'écrevisses à la parisienne

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 40 min | Cuisson: 1 h | Pour 8 personnes

Ingrédients: 36 écrevisses de rivière, 2 litres de bouillon, 100 g de beurre, 150 g de mie de pain, 1 oignon, 1 carotte, 10 cl de vin blanc, un bouquet garni, croûtons, sel, poivre, une pincée de poivre de Cayenne ou de poivre long.

Préparation: La bisque d'escrevisses figure chez La Varenne parmi les potages d'apparat, et le cabaret la servait les jours de carême gras et de bombance. Jetez les écrevisses vivantes dans le beurre mousseux avec l'oignon et la carotte hachés, sautez vivement jusqu'au rouge vif, mouillez du vin blanc, flambez à demi, puis laissez compoter dix minutes. Réservez les plus belles queues pour la garniture, décortiquez le reste ; pilez les carapaces au mortier et passez à l'étamine avec un peu de bouillon — ce coulis rouge est l'âme de la bisque. Délayez du bouillon restant, liez de la mie passée, menez à frémissement sans bouillir, relevez d'une pointe de Cayenne. Dressez sur les croûtons, les queues réservées en couronne, et le beurre d'écrevisses fondu par-dessus pour la robe.

Conseil du Chef: Le coulis de carapaces pilées est ce qui sépare la vraie bisque de la soupe colorée : ne l'épargnez pas au mortier. La Varenne veut la garniture de queues entières — le cabaret y ajoutait volontiers une crête de coq pour l'œil. Servez brûlant : la bisque tiède n'est plus qu'un regret.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Cabarets Parisiens » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-cp1**.