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-cp2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Soupers fins : les potages

1. Le potage à la Reine
2. Le potage à la Condé (purée de haricots rouges) des soupers des Lumières
3. Le potage à la Soubise (oignons)
4. Le potage de santé aux herbes des soupers des Lumières
5. Le potage à la julienne nouvelle
6. Le potage aux laitues farcies
7. Le potage à la purée verte de pois
8. Le potage au riz et au lait d'amandes
9. Le potage à la bourgeoise (racines & lard)
10. Le potage au coulis de perdrix

Chapitre 2 — Petites entrées & hors-d'œuvre

1. Les petits pâtés à la financière
2. La tourte de godiveau
3. Les croquettes de volaille à la Pompadour
4. Les ris de veau en caisses
5. Les attereaux de foies de volaille
6. La bouchée à la Reine des soupers des Lumières
7. Les rissoles à la d'Artois
8. Les pieds de mouton à la poulette des soupers des Lumières
9. Les concombres farcis à la bourgeoise
10. La salade de mauve & de cresson à l'huile fine
11. Les hâtelets de ris d'agneau
12. Le pain de lapereau en terrine

Chapitre 3 — Ragoûts délicats

1. Le ragoût à la financière
2. Le ragoût de crêtes et rognons de coq
3. Le ragoût de truffes au vin de Champagne des soupers des Lumières
4. Le ragoût de champignons à la crème des soupers des Lumières
5. Le ragoût de cardons à la moelle
6. Le ragoût d'écrevisses à la Nantua
7. Le ragoût de petits oignons à la Soubise
8. Le ragoût de morilles au jus
9. Le ragoût de fonds d'artichauts
10. Le ragoût de laitances de carpe
11. Le ragoût mêlé à la Pompadour
12. Le ragoût de concombres à la béchamel

Chapitre 4 — Fricassées

1. La fricassée de poulet à la bourgeoise
2. La fricassée de poulet au blanc
3. La fricassée de lapereau au vin blanc
4. La fricassée de veau à la poulette
5. La fricassée de ris de veau aux champignons
6. La fricassée d'agneau aux herbes fines
7. La fricassée de pigeonneaux au jus
8. La fricassée de poulet à l'estragon
9. La fricassée de tendrons de veau
10. La fricassée de grenouilles au persil
11. La fricassée de cervelles au beurre noir
12. La fricassée de morue fraîche à la crème

Chapitre 5 — Volailles à la broche & en daube

1. Le chapon rôti au cresson
2. La dinde aux truffes rôtie à la broche
3. Le poulet à la daube en gelée
4. Le canard à la Duxelles
5. Le pigeon à la crapaudine des soupers des Lumières
6. La poularde à la Montmorency
7. L'oie en daube à la bourgeoise
8. Le caneton aux navets glacés
9. La perdrix à l'étuvée au choux
10. Le faisan rôti barder de lard
11. Le poulet à la Marengo (vin & tomate)
12. La poularde à la Soubise

Chapitre 6 — Poissons au bleu & matelotes

1. La truite au bleu au court-bouillon
2. La carpe en matelote au vin rouge des soupers des Lumières
3. La matelote d'anguille à la bourguignonne
4. Le brochet au beurre blanc des soupers des Lumières
5. La sole frite à la sauce aux câpres
6. Le turbot au court-bouillon, sauce aux huîtres
7. La barbue à la crème
8. Le saumon à la sainte-menehould
9. La matelote de tanche & de gardons
10. Les éperlans frits en buisson des soupers des Lumières

Chapitre 7 — Œufs des soupers

1. Les œufs à la tripe (oignons & crème)
2. Les œufs brouillés aux truffes des soupers des Lumières
3. Les œufs à la Soubise
4. L'omelette aux fines herbes du souper
5. Les œufs pochés à la sauce blanche des soupers des Lumières
6. Les œufs au miroir à la crème des soupers des Lumières
7. L'omelette aux pointes d'asperges
8. Les œufs farcis à la d'Uxelles

Chapitre 8 — Entremets de légumes

1. Les petits pois à la française des soupers des Lumières
2. Les asperges à la sauce blanche
3. Les artichauts à la barigoule
4. Les cardons à la moelle des soupers des Lumières
5. Les épinards au jus à la bourgeoise
6. Les concombres à la béchamel
7. Les laitues braisées au jus
8. Le céleri à la sauce blanche
9. Les fonds d'artichauts à la crème
10. Les champignons farcis à la Provençale

Chapitre 9 — Pâtisseries & crèmes

1. La crème à la vanille (crème renversée)
2. Les petits choux à la crème
3. La crème au café des soupers des Lumières
4. Le gâteau de Savoie
5. Les beignets de pommes soufflés
6. La tarte aux abricots à la crème
7. Les meringues à la crème fouettée
8. La brioche fine du souper
9. La crème au chocolat des soupers des Lumières
10. Les gaufres à la flamande

Chapitre 10 — Ratafias, glaces & desserts

1. Le ratafia de coings
2. La glace à la crème de vanille
3. Le fromage glacé aux fruits (glace moulée)
4. Les fruits au sucre candi & le ratafia de cerises

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

cp2-001. le potage à la reine

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 1 h 15 | Pour 8 personnes

Ingrédients: 1 poularde, 150 g d'amandes mondées, 150 g de mie de pain rassis, 3 jaunes d'œufs durs, 2 litres de bouillon de volaille, 15 cl de crème, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, croûtons frits, sel, poivre blanc, une pointe de muscade.

Préparation: Faites cuire la poularde au bouillon avec l'oignon clouté, à doux frémissement, jusqu'à ce que sa chair se détache aisément des os. Levez les blancs et pilez-les au mortier avec les amandes mondées, les jaunes durs et la mie trempée du bouillon, jusqu'à obtenir une pâte parfaitement fine que l'on délaie peu à peu du bouillon de cuisson passé au tamis. Remettez sur feu doux sans jamais laisser bouillir, liez de la crème, relevez de muscade et de poivre blanc, et tenez au chaud. Dressez dans la terrine sur des croûtons frits au beurre. La blancheur fait le nom de ce potage : nul jaune, nulle coloration ne doivent troubler ce velouté de volaille et d'amande, gloire des soupers de qualité.

Conseil du Chef: Menon, dans sa Cuisinière bourgeoise de 1746, range le potage à la reine au premier rang des potages de souper fin. Tout tient au pilage de l'amande et du blanc, qui donne le velouté sans le secours d'aucune farine ; la crème ne s'incorpore qu'hors de l'ébullition, sous peine de tourner.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cp2-002. le potage à la condé des soupers des lumières

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min (trempage 12 h) | Cuisson: 1 h 45 | Pour 8 personnes

Ingrédients: 400 g de haricots rouges secs, 100 g de lard de poitrine, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 carotte, 1 bouquet garni, 60 g de beurre, 1,5 litre de bouillon, croûtons frits, sel, poivre.

Préparation: La veille, mettez les haricots rouges à tremper dans l'eau fraîche. Le lendemain, faites-les partir à l'eau froide neuve avec le lard, l'oignon clouté, la carotte et le bouquet garni, et menez à doux frémissement une heure et demie, en ne salant qu'à mi-cuisson afin de ne point durcir leur peau. Quand les grains s'écrasent sous le doigt, retirez les garnitures et passez les haricots au tamis avec un peu de leur cuisson, pour en tirer une purée lisse et veloutée. Remettez sur le feu, détendez du bouillon chaud jusqu'à consistance d'un coulis, rectifiez l'assaisonnement et montez d'une bonne noix de beurre frais hors du feu. Dressez sur les croûtons dorés. La belle teinte sombre et la douceur farineuse font tout le prix de ce potage de souper.

Conseil du Chef: Marin, dans Les Dons de Comus de 1742, donne ce potage sous le nom du grand Condé, dont les cuisines en fixèrent l'usage. Le tamis est indispensable : il retient les peaux dont aucune cuisson ne vient à bout, et c'est à cette finesse que se reconnaît la table soignée.

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-cp2**.