LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Guinguettes

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-gui**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les fritures de poisson (le poisson de rivière, plat-roi de la guinguette)

1. La friture de Seine (gardons et ablettes)
2. La friture mêlée de la Marne
3. Les éperlans frits au persil
4. La friture d'ablettes au citron
5. Les petites carpes frites
6. Les vandoises frites sauce verte
7. Les goujons en manchon, sauce tartare
8. La friture mêlée du pêcheur
9. Les gardons frits à la marinière
10. Les filets de perche frits
11. La friture de loches au beurre noisette
12. Les goujons soufflés à la parisienne

Chapitre 2 — Les matelotes (le poisson de rivière au vin)

1. Le brochet au beurre blanc des canotiers
2. La matelote de la Marne aux petits oignons
3. La matelote de carpe au vin blanc
4. La pôchouse des mariniers (poissons mêlés)
5. La matelote de brochet à la bourgeoise
6. La matelote de tanche aux champignons
7. L'anguille en matelote à la meunière
8. La matelote de barbeau au vin de pays
9. La matelote canotière aux croûtons frottés d'ail
10. La matelote d'anguille à la crème
11. La matelote de gardons au vin rouge
12. La matelote du dimanche aux écrevisses

Chapitre 3 — Moules & coquillages

1. Les moules marinière de la guinguette
2. Les moules à la crème des bords de Marne
3. Les moules à la poulette de la guinguette
4. La soupe de moules des mariniers
5. La mouclade à la guinguette
6. La salade de moules à la parisienne
7. Les moules à la sauce ravigote
8. Les escargots de rivière au beurre d'ail
9. Les moules en brochette grillées
10. Les bigorneaux à l'épingle, pain beurré

Chapitre 4 — Grillades du bord de l'eau

1. L'entrecôte grillée au feu de sarments
2. La saucisse grillée du canotier
3. La côtelette de mouton grillée maître d'hôtel
4. Le bifteck grillé aux herbes
5. La brochette de rognons et lard
6. Les côtes de porc grillées à la diable
7. La grillade de boudin et pommes
8. Le brochet grillé au beurre blanc
9. Les sardines fraîches grillées
10. La carpe grillée à la flamme
11. Le pied de cochon grillé pané de la guinguette
12. La brochette de foie et oignons

Chapitre 5 — Plats canailles (gibelotte, lapin)

1. Le lapin sauté chasseur des bords de l'eau
2. Le lapin sauté chasseur
3. Le civet de lapin au vin rouge de la guinguette
4. La fricassée de poulet à la guinguette
5. Le lapin à la moutarde de la guinguette
6. Le poulet sauté marengo
7. La gibelotte aux champignons et lardons
8. Le lapin aux pruneaux
9. La poule au pot du dimanche
10. Le sauté de lapin aux petits oignons
11. Le canard sauvage en salmis
12. Le fricot de lapin des canotiers

Chapitre 6 — Salades & hors-d'œuvre champêtres

1. La salade de pissenlits au lard
2. Le saucisson sec et cornichons
3. La salade de mâche et de betterave rouge
4. Les radis roses au beurre et au sel
5. La salade de pommes de terre à l'huile
6. Le pâté de campagne en tranches
7. Les tomates en salade à la ciboulette
8. Les rillettes et pain de campagne
9. La salade de haricots verts en vinaigrette
10. Le jambon de pays et beurre
11. La salade de museau de bœuf à l'échalote
12. Le concombre à la crème et fines herbes

Chapitre 7 — Œufs & omelettes

1. L'omelette aux fines herbes du dimanche
2. L'omelette au lard fumé
3. L'œuf dur mayonnaise
4. L'omelette aux pommes de terre
5. Les œufs en meurette au vin rouge de la guinguette
6. L'omelette aux champignons des bois
7. Les œufs sur le plat au jambon de la guinguette
8. L'omelette plate à l'oseille

Chapitre 8 — Fromages & casse-croûte

1. Le casse-croûte au brie de Meaux
2. Le pain, beurre et camembert
3. La tartine de fromage blanc à la ciboulette
4. Le sandwich au jambon de la buvette
5. Le fromage de chèvre frais à l'huile
6. La croûte au fromage gratinée de la guinguette
7. Le pain perdu salé au fromage
8. Les petits-suisses au sel et au poivre

Chapitre 9 — Desserts de guinguette

1. La tarte aux cerises des bords de Marne
2. Les beignets de pommes au sucre
3. La tarte aux fraises de saison
4. Les crêpes au sucre de la buvette
5. La compote d'abricots
6. Le clafoutis aux cerises
7. Les gaufres du dimanche
8. La salade de fraises au vin

Chapitre 10 — Boissons (vin, limonade, guinguet)

1. Le petit vin blanc des coteaux (guinguet)
2. La limonade à l'ancienne
3. Le vin à la française (vin sucré citronné)
4. La citronnade pressée à la menthe
5. Le cidre bouché du dimanche
6. Le vin chaud cannelle des soirées fraîches

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VI. La Cuisine des Guinguettes : Friture, Matelote et Moules

Les moules marinières arrivent plus tardivement dans le répertoire des guinguettes, à mesure que les lignes de chemin de fer permettent d'acheminer des coquillages frais depuis la côte normande ou bretonne vers Paris en quelques heures. Une fois installées, elles ne quittent plus : les moules de bouchot, cuites à la vapeur dans leur propre jus avec vin blanc, échalotes et persil, sont un plat rapide, économique, convivial — exactement ce que cherchent les guinguettiers.

La table des guinguettes est une cuisine de bord de l'eau — simple, directe, fondée sur les produits que les rivières et les jardins maraîchers environnants peuvent fournir en abondance et à bon prix.

La friture de Seine est le plat emblématique par excellence des guinguettes des bords de rivière. C'est une friture de petits poissons de rivière — ablettes, goujons, vandoises, gardons — pêchés dans la Seine ou la Marne par des pêcheurs locaux, farinés légèrement et frits dans une grande bassine d'huile très chaude. Le résultat est un plat croustillant, parfumé, à peine salé, servi dans une feuille de papier gras ou dans une assiette de faïence grossière, accompagné d'un verre de vin blanc frais — Chablis ordinaire ou vin de pays. La friture de Seine est le plat qui définit le mieux l'identité culinaire de la guinguette : on ne peut pas y être et ne pas en manger.

La qualité de la friture dépend de deux facteurs : la fraîcheur des poissons — ils doivent sortir de l'eau quelques heures avant d'être servis — et la température de l'huile de friture, qui doit être suffisamment chaude (environ 180 degrés) pour saisir le poisson instantanément et lui donner cette texture croustillante qui est sa marque. Une friture dans une huile insuffisamment chaude sera molle et grasse ; dans une huile trop chaude, elle brûlera avant d'être cuite. C'est là un savoir-faire simple en apparence, qui demande en réalité une expérience et une attention constantes.

La matelote d'anguilles est le plat de résistance des guinguettes. L'anguille, poisson migrateur qui remontait autrefois la Seine et la Marne en abondance, est l'un des poissons de rivière les plus savoureux et les plus gras — une graisse parfumée, fondante, qui se marie exceptionnellement bien avec le vin rouge et les aromates. La matelote est une préparation en sauce : les tronçons d'anguille sont revenus à l'huile avec des oignons, puis mouillés au vin rouge ordinaire (le vin blanc est parfois utilisé en Bourgogne, mais le vin rouge est la tradition des guinguettes parisiennes), et cuits

longuement avec des champignons et des lardons. La sauce, réduite et liée d'un peu de farine, est intensément parfumée et d'un brun profond.

Les pommes de terre à l'huile, encore appelées « salade de pommes de terre », sont la garniture universelle des guinguettes. Pommes de terre fermes cuites dans leur peau, détaillées en rondelles, assaisonnées tièdes d'une vinaigrette à la moutarde, aux échalotes et au persil plat : ce plat apparemment simple est, bien préparé, une des grandes réussites de la cuisine populaire française. Sa réussite dépend de la qualité des pommes de terre — il faut une variété qui tient à la cuisson sans se défaire — et de la qualité de l'assaisonnement, qui doit être généreux en acide et en herbes.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XIV. La Friture de Seine et Ses Poissons : Un Patrimoine Menacé

La friture de Seine est un plat dont la préparation dépend d'une condition qui a progressivement disparu au cours du XXe siècle : la présence, dans la Seine et la Marne, de populations abondantes de petits poissons de rivière de qualité gustative acceptable. Or, la pollution industrielle et urbaine des rivières franciliennes, aggravée par les rejets non traités qui se multiplient à partir du second XIXe siècle et jusqu'à leur apogée dans les années 1960-1970, a progressivement détruit les écosystèmes aquatiques de ces rivières.

Les ablettes, goujons, vandoises et gardons qui constituaient la friture de Seine ont en grande partie disparu de la Seine et de la Marne au cours du XXe siècle. La pêche est encore pratiquée sur ces rivières, mais les prises sont plus rares, et la qualité de l'eau a longtemps interdit la consommation des poissons pêchés.

Depuis les années 1990-2000, les efforts de dépollution de la Seine ont produit des résultats significatifs : la rivière, qui était pratiquement morte biologiquement dans sa traversée de Paris dans les années 1970, a progressivement retrouvé une vie aquatique. Des espèces qui avaient disparu depuis des décennies — brochets, perches, sandres — ont réapparu. La question de la qualité sanitaire des poissons de Seine reste cependant ouverte, et les autorités sanitaires recommandent encore la prudence quant à la consommation des poissons pêchés dans la Seine intra-muros.

Pour les recettes de friture de ce volume, nous recommandons d'utiliser des goujons et des ablettes achetés chez un poissonnier qui s'approvisionne dans des eaux certifiées propres — les rivières du Bassin parisien hors de Paris, les piscicultures spécialisées, ou certains marchés de poissons de rivière qui proposent ces espèces.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XV. L'Anguille de la Marne : Reine de la Matelote

L'anguille était, avant le XXe siècle, l'un des poissons de rivière les plus communs et les moins chers des marchés parisiens. Elle remontait la Seine et la Marne en grande quantité lors de sa migration printanière depuis la mer des Sargasses vers les eaux douces européennes — un voyage de plusieurs milliers de kilomètres que cette créature remarquable accomplissait avec une régularité qui permettait aux pêcheurs de prévoir les saisons de grande pêche.

La matelote d'anguilles est née de cette abondance : un poisson gras, peu coûteux, abondant, à la chair dense et parfumée, qui se prête parfaitement à une longue cuisson en sauce avec du vin rouge. Ce sont les guinguettes des bords de Marne qui l'ont popularisée auprès d'un public parisien qui la consommait déjà dans les gargotes de Paris, mais qui la retrouve ici dans un cadre et avec une qualité de matière première incomparables.

Aujourd'hui, l'anguille européenne (Anguilla anguilla) est une espèce en danger critique d'extinction. Sa population a chuté de plus de quatre-vingt pour cent depuis les années 1970, en raison d'une combinaison de facteurs : surpêche, pollution, obstacles aux migrations (barrages, seuils), prédateurs introduits. Elle est désormais strictement réglementée, et son commerce est soumis à des quotas et à des certifications.

Pour les recettes de matelote de ce volume, nous indiquons dans chaque recette comment l'adapter aux espèces alternatives disponibles — lotte de rivière, carpe, barbeau — qui peuvent se substituer à l'anguille dans cette préparation sans en trahir l'esprit.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XXI. La Pêche Comme Art et Comme Loisir

La pêche dans ces rivières, au XIXe siècle, est à la fois un loisir populaire et une ressource alimentaire réelle. Les pêcheurs amateurs qui passent leurs dimanches sur les berges de la Marne ramènent chez eux, certains jours heureux, de quoi garnir une poêle à frire. Les guinguettes de pêcheurs — ces établissements minuscules tenus par des pêcheurs professionnels ou semi-professionnels — vendent directement leur friture du jour aux promeneurs.

La pêche à la ligne est l'autre activité fondamentale des bords de Marne et de Seine, intimement liée à la culture des guinguettes. Le pêcheur à la ligne — avec son chapeau de paille, sa canne de bambou et sa boîte d'asticots — est une figure aussi emblématique des berges parisiennes que le canotier.

La liste des espèces pêchables dans la Marne au XIXe siècle est impressionnante dans sa diversité : ablettes, gardes (gardons), goujons, perches, brochets, carpes, tanches, barbillons (barbeaux), vandoises, blageons, chevesnes, brêmes, sandres. Chaque espèce a ses particularités gustatives, ses saisons de pêche préférentielles et ses techniques de préparation culinaire. La friture convient aux petites espèces ; les grosses pièces — brochet, carpe, sandre — demandent des préparations plus élaborées.

Le brochet, notamment, est un poisson noble dans la tradition culinaire française, préparé en quenelles ou en pâtés dans les grandes tables, mais aussi en court-bouillon ou en gratin dans les guinguettes de qualité. La quenelle de brochet sauce Nantua — préparation lyonnaise par excellence — est apparue sur quelques cartes de guinguettes ambitieuses des bords de Marne dans les années 1890-1900, importée par des cuisiniers venus de Lyon.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

gu1-001. friture de Seine

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 800 g de petits poissons de Seine mêlés — gardons et ablettes en tête, ce que la pêche du matin a donné, 25 cl de lait, 150 g de farine, 1 bain d'huile de friture, 2 citrons, persil en bouquets, sel fin, poivre du moulin, et le pain beurré qui ne se discute pas.

Préparation: Videz les poissons d'une pression du pouce sous l'ouïe — les plus petits s'en dispensent —, rincez vite et épongez dans un linge : la friture commence toujours par un poisson sec. Trempez-les au lait, roulez-les par poignées dans la farine, secouez dans un tamis : une robe de voile, pas une carapace. Le bain doit être franc — un dé de pain y dore en moins d'une minute. Jetez les poissons par petites poignées, sans encombrer : trois à quatre minutes, ils remontent dorés, raides, sonores. Égouttez sur papier, salez au sel fin en secouant, et jetez le persil en bouquets dans le bain pour dix secondes croustillantes. Servez en buisson débordant, citrons en quartiers, sous la tonnelle si le ciel le permet — c'est lui le meilleur couvert.

Conseil du Chef: La friture de Seine est la raison d'être de la guinguette — Maupassant y attable ses canotiers, et le dimanche entier sentait l'huile chaude de Chatou à Joinville. Elle se mange avec les doigts, brûlante, arêtes comprises pour les petites pièces, entre deux gorgées de petit blanc. Le buisson vide est la seule assiette propre admise.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Guinguettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-gu1**.