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-gu2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Fritures de Seine & de Marne

1. La friture de goujons
2. La friture d'ablettes
3. La friture de gardons
4. La petite friture mêlée du pêcheur
5. Les vairons frits en persillade
6. La friture d'éperlans de Seine
7. Les goujons à la sauce verte
8. La friture de loches
9. Les ablettes marinées puis frites
10. La friture d'épinoches du dimanche
11. Le gardon frit au citron vert
12. La friture pâte à beignets du canotier
13. Les goujons en colère
14. La friture de brème en filets
15. Les petits poissons au vinaigre de cidre
16. La grande friture du canotier, sauce gribiche

Chapitre 2 — Matelotes au vin rouge & blanc

1. La matelote d'anguille au vin rouge des bords de Marne
2. La matelote de la Marne au vin blanc
3. La matelote à la marinière
4. La matelote de carpe au vin rouge
5. La matelote de brochet
6. La matelote du pêcheur aux petits oignons
7. La matelote à la bourguignonne
8. La matelote de tanche au vin blanc
9. La matelote d'anguille aux pruneaux
10. La matelote de barbeau au vin rouge
11. La pochouse des mariniers
12. La matelote aux champignons et croûtons frits
13. La matelote de lotte de rivière
14. La matelote canaille au sang et au vin

Chapitre 3 — Gibelottes & fricassées

1. La gibelotte de lapin au vin blanc
2. La gibelotte aux petits oignons et lardons
3. La fricassée d'anguille à la poulette
4. La gibelotte de lapin aux champignons
5. La fricassée de carpe à la crème
6. La gibelotte du dimanche, pommes vapeur
7. La fricassée de grenouilles à la poulette
8. La gibelotte au vin rouge des canotiers
9. La fricassée d'écrevisses à la marinière
10. La gibelotte de lapin aux pruneaux
11. La fricassée de poulet de ferme au vin blanc
12. La gibelotte épaisse aux herbes du bord de l'eau

Chapitre 4 — Moules sous toutes leurs formes

1. Les moules marinière du canotier
2. Les moules à la crème à la marinière
3. Les moules poulette des bords de Marne
4. Les moules à la sauce blanche du dimanche
5. Les moules au vin blanc et persil
6. Les moules frites en beignets
7. Les moules à la ravigote froide
8. Les moules en salade vinaigrette
9. Les moules gratinées à l'ail et au beurre
10. Les moules à la sauce tomate et au lard
11. La brouillade d'œufs aux moules
12. Les moules au safran des mariniers

Chapitre 5 — Écrevisses & grenouilles

1. Les écrevisses à la nage
2. Les écrevisses au court-bouillon vineux
3. Le buisson d'écrevisses du dimanche
4. Les écrevisses à la bordelaise
5. La bisque d'écrevisses des bords de Marne
6. Les grenouilles sautées à la provençale
7. Les cuisses de grenouilles frites en persillade
8. Les grenouilles à la crème et fines herbes
9. Les grenouilles à la meunière
10. Le potage de grenouilles aux herbes
11. Les écrevisses à la crème et au cognac
12. Les grenouilles poulette au vin blanc

Chapitre 6 — Poissons grillés & au bleu

1. La carpe au bleu
2. La truite de rivière au bleu
3. Le brochet grillé maître d'hôtel
4. La tanche grillée au beurre d'herbes
5. Le barbeau grillé sur les braises du bord de l'eau
6. La carpe farcie au four du dimanche
7. L'anguille grillée à la tartare
8. La perche de Seine au beurre noisette
9. Le sandre grillé au beurre blanc
10. La brème grillée à la moutarde
11. Le brochet au bleu, sauce ravigote
12. La truite grillée des canotiers, beurre d'estragon

Chapitre 7 — Salades & accompagnements

1. La salade de pommes de terre au vin blanc
2. La salade de cresson de fontaine
3. Les pommes frites du bord de l'eau
4. La salade de barbe-de-capucin aux lardons
5. La salade de haricots verts à l'échalote
6. Les cornichons et oignons au vinaigre du comptoir
7. La salade panachée du dimanche
8. La salade de pissenlits au lard chaud
9. Le beurre d'escargot et le pain de campagne grillé
10. La salade de betteraves et mâche

Chapitre 8 — Desserts & tartes du dimanche

1. La tarte aux cerises de la guinguette
2. Les beignets de pommes du dimanche
3. La tarte aux abricots du bord de l'eau
4. Les gaufres de la fête
5. La tarte aux prunes mirabelles
6. Le clafoutis aux cerises noires
7. Les crêpes au sucre des canotiers
8. La tarte aux pommes fine du dimanche
9. Le pain perdu à la confiture
10. Les beignets de fleurs d'acacia
11. La compote de fruits rouges du verger
12. La tarte au sucre et à la crème de la guinguette

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

gu2-001. la friture de goujons

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 800 g de goujons frais de rivière, 25 cl de lait, 150 g de farine, 1 bain d'huile de friture, 2 citrons, persil en bouquets, sel fin, poivre.

Préparation: Le goujon, ce petit poisson fureteur des fonds de Seine, se nettoie d'une simple pression sous l'ouïe et se rince à l'eau vive avant d'être épongé dans un linge, car la friture commence toujours par un poisson sec. Trempez les goujons dans le lait, puis roulez-les par poignées dans la farine et secouez-les au tamis pour ne leur laisser qu'un voile léger. Chauffez le bain d'huile jusqu'à ce qu'un dé de pain y dore en moins d'une minute, puis plongez les goujons par petites poignées sans encombrer le bain. En trois minutes ils remontent dorés, raides et croustillants. Égouttez sur du papier, salez aussitôt en secouant, et jetez le persil en bouquets dans l'huile pour quelques secondes. Dressez en buisson débordant, citrons en quartiers.

Conseil du Chef: Maupassant, dans La Femme de Paul, attable ses canotiers devant ces fritures dorées qui faisaient l'odeur même du dimanche au bord de l'eau. Le goujon se mange entier, arêtes comprises, brûlant et croustillant : la friture tiède est une friture perdue, servez-la dès qu'elle sort du bain.

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-gu2**.