LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

# La Cuisine des Halles

*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-ha1**

# I. Table des Matières de l'Ouvrage


### Chapitre 1 — La soupe à l'oignon gratinée & les soupes de nuit

1. La soupe à l'oignon gratinée des Halles
2. La gratinée lyonnaise au porto
3. La soupe à l'oignon au vin blanc
4. La soupe à l'oignon à l'eau, croûtes et gruyère
5. La gratinée des forts à l'œuf battu
6. La soupe au fromage du marché de nuit
7. La panade à l'oignon et au lait
8. La soupe au pain et au lard du petit matin
9. Le tourin blanchi à l'ail des Halles
10. La soupe à l'ail et à la sauge
11. Le bouillon de pied réchauffant de minuit
12. La soupe à l'oignon gratinée au cognac

### Chapitre 2 — Les pieds de cochon & pieds panés

1. Le pied de cochon grillé pané
2. Le pied de cochon à la Sainte-Menehould
3. Le pied de cochon farci des Halles
4. Le pied de cochon vinaigrette de comptoir
5. Le pied de cochon pané sauce diable
6. Le pied de cochon truffé en crépine
7. Le pied de cochon poêlé aux lentilles
8. Le pied de cochon grillé moutarde et cornichons
9. Le pied de porc en gelée persillée
10. Le pied de mouton pané à la rémoulade

### Chapitre 3 — Les escargots & petits-gris

1. Les escargots de Bourgogne au beurre d'ail
2. Les petits-gris à la provençale
3. Les escargots à la bordelaise
4. Les escargots en cassolette des Halles
5. Les escargots au beurre d'escargot persillé
6. Les petits-gris en sauce tomate à l'ail
7. Les escargots à la chablisienne
8. Les escargots gratinés au gruyère

### Chapitre 4 — Les gratinées & plats au fromage fondu

1. Le gratin de macaroni au gruyère des forts
2. La fondue de fromage des Halles
3. Le soufflé au fromage de nuit
4. Les coquilles de pâtes gratinées au lard
5. La fondue de gruyère au vin blanc
6. Le gratin de pommes de terre au fromage
7. Le ramequin au fromage des Halles
8. Les croûtes gratinées à la moelle
9. Le gratin d'oignons au fromage
10. La soupe gratinée au pain de campagne et comté

### Chapitre 5 — Le jambon chaud & charcuterie chaude (non-triperie)

1. Le jambon chaud au madère des Halles
2. La saucisse grillée purée des forts
3. Le jambon poêlé aux œufs du petit matin
4. La saucisse de Toulouse aux lentilles
5. Le petit salé chaud aux choux
6. Le jambon braisé au foin
7. Les saucisses chipolatas grillées moutarde
8. Le jambonneau chaud aux choux
9. La saucisse au vin blanc et oignons
10. Le jambon chaud sauce à la crème et estragon

## Chapitre 6 — Les œufs & omelettes des forts

1. L'omelette au lard des forts
2. Les œufs sur le plat au jambon du marché
3. L'omelette aux fines herbes des forts des Halles
4. Les œufs brouillés à la crème de minuit
5. L'omelette au fromage râpé
6. Les œufs en meurette au vin rouge
7. L'omelette aux pommes de terre des Halles
8. Les œufs cocotte à la crème
9. L'omelette aux oignons des forts
10. Les œufs pochés sur croûte gratinée

## Chapitre 7 — La friture de la criée nocturne (poisson)

1. La friture d'éperlans de la criée
2. Les merlans frits en colère du marché
3. La friture de goujons des forts
4. Les petites soles frites de la marée
5. La friture de sardines fraîches
6. Les harengs frais frits à la moutarde
7. La friture de petits maquereaux
8. Les anchois frais frits du marché
9. La friture mêlée de la criée
10. Les filets de limande frits sauce tartare
11. Les beignets de morue dessalée
12. La friture de tacauds du petit matin

## Chapitre 8 — Les coquillages de comptoir (moules, huîtres)

1. Les moules marinière du comptoir
2. Les huîtres au naturel sur glace
3. Les moules à la crème et au persil
4. Les moules frites des forts
5. Les huîtres chaudes gratinées
6. Les moules au vin blanc et à l'ail
7. Les praires farcies au beurre d'ail
8. Les moules à la poulette
9. Les bigorneaux et bulots au court-bouillon
10. Les coques marinière du marché

## Chapitre 9 — Les soupes de poisson des Halles

1. La soupe de poissons de la criée
2. La soupe aux moules safranée
3. Le bouillon de poisson aux croûtes et rouille
4. La soupe de merlans des forts
5. La marmite de la marée du petit matin
6. La soupe de congre aux pommes de terre
7. La soupe de poisson liée au vermicelle
8. La soupe aux têtes de poisson des Halles
9. Le velouté de moules et crevettes grises
10. La soupe de raie aux légumes

## Chapitre 10 — Casse-croûte & desserts des forts

1. Le casse-croûte au jambon et beurre des Halles
2. Le pain de campagne grillé au saindoux et sel
3. La tartine de rillettes du petit matin
4. Le riz au lait des forts
5. La pomme cuite au four sucrée
6. Le pain perdu doré au sucre
7. La crème renversée au caramel
8. Le café arrosé et la tartine de minuit

# II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## VI. La Soupe à l'Oignon Gratinée : Histoire et Technique

*La technique de la soupe à l'oignon gratinée des Halles est d'une exigence absolue sur un point précis : la caramélisation des oignons. Ce n'est pas une opération rapide. Des oignons émincés finement, mis dans une cocotte épaisse avec du beurre et une pincée de sel, doivent cuire à feu très doux pendant quarante à cinquante minutes en étant remuées régulièrement, jusqu'à ce qu'ils aient perdu toute leur eau, concentré leurs sucres et développé une couleur dorée profonde — presque ambrée — et une douceur extraordinaire. Un oignon simplement ramolli n'est pas un oignon caramélisé. La différence de saveur entre une soupe faite avec des oignons fondus en dix minutes et une soupe faite avec des oignons caramélisés en quarante-cinq minutes est abyssale.*

La soupe à l'oignon gratinée est le plat symbolique des Halles de Paris. Non pas parce qu'elle y a été inventée — son histoire est plus ancienne et plus diffuse —, mais parce qu'elle y a trouvé son contexte parfait : le froid de la nuit, la fatigue du travail ou de la fête, le besoin de quelque chose de chaud, consistant et réconfortant à une heure où rien d'autre n'est disponible.

L'histoire de la soupe à l'oignon dans la cuisine française remonte au Moyen Âge. L'oignon — légume de base de la cuisine populaire française, cultivé depuis l'Antiquité, peu coûteux, d'une saveur puissante et d'une valeur nutritive reconnue — est la base de nombreuses soupes de la cuisine pauvre. Mais la soupe à l'oignon gratinée — avec son croûton de pain rassis et son fromage fondu — est une préparation plus élaborée qui appartient à la cuisine bourgeoise des XVIIe et XVIIIe siècles avant de descendre dans les classes populaires via les bistrots du XIXe.

Le bouillon de bœuf — un bon fond brun maison, ou à défaut un fond de commerce de qualité — est versé sur les oignons caramélisés, porté à ébullition, assaisonné. Le pain rassis est tranché, frotté à l'ail et passé au four pour sécher. Les tranches de pain sont disposées dans des bols en grès allant au four — les bols à oreilles caractéristiques de la soupe à l'oignon des bistrots —, recouvertes de fromage râpé — gruyère traditionnel, ou comté pour plus de caractère —, et le tout est glissé sous le gril jusqu'à ce que la surface soit dorée, bouillonnante, légèrement brûlée par endroits.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## VII. Au Pied de Cochon, La Poule au Pot, Pharamond : Les Institutions Mythiques

Trois restaurants ont incarné mieux que tous les autres la cuisine de nuit des Halles, et ont survécu — l'un d'entre eux, du moins — à la disparition des pavillons Baltard.

Au Pied de Cochon, fondé en 1946 par Guy Brunet rue Coquillière (à deux pas des anciens pavillons), est le seul restaurant parisien ouvert vingt-quatre heures sur vingt-quatre et sept jours sur sept sans interruption depuis soixante-quinze ans. C'est en soi un exploit logistique et commercial remarquable. Sa spécialité historique — les pieds de cochon panés et grillés — est un plat de boucherie-charcuterie qui exige une longue préparation (les pieds sont cuits plusieurs heures dans un bouillon, désossés partiellement, panés et grillés) et une sauce gribiche maison (mayonnaise à l'œuf dur, câpres, cornichons, cerfeuil). À côté de cette spécialité, Au Pied de Cochon propose l'un des plus beaux plateaux de fruits de mer de Paris — huîtres, homard, langoustines, crabes — servi sur glace pilée, une institution dans une institution.

La Poule au Pot, rue Vauvilliers, est l'autre restaurant mythique des Halles. Son nom évoque la promesse légendaire d'Henri IV — « Je veux qu'il n'y ait si pauvre paysan en mon royaume qu'il n'ait tous les dimanches sa poule au pot » —, et sa spécialité est effectivement la poule au pot, une volaille fermière entière pochée avec ses légumes dans un bouillon déjà corsé, servie avec de la sauce ivoire ou de la vinaigrette aux herbes. Cet établissement existait depuis le début du XXe siècle rue Coquillière ; il s'est installé rue Vauvilliers après la destruction des Halles.

Pharamond, fondé en 1879 rue de la Grande-Truanderie, est le plus ancien des restaurants des Halles encore en activité (avec quelques interruptions). Sa spécialité est les tripes au cidre normand — un hommage aux bouchers normands qui approvisionnaient les Halles en viandes de Normandie —, servies en marmite en terre sur un réchaud, selon une recette inchangée depuis l'ouverture. Le carrelage normand qui orne les murs du restaurant, avec ses vaches et ses pommiers, est une des curiosités décoratives les plus pittoresques du vieux Paris.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## XI. Pour Entrer dans Ce Volume

Les recettes qui suivent reconstituent le répertoire culinaire des bistrots et restaurants qui gravitaient autour des Halles centrales de Paris — une cuisine de nuit, de fraîcheur, de convivialité bruyante et de plaisir immédiat. C'est une cuisine qui n'a pas de prétentions gastronomiques formelles mais qui est fondée sur des matières premières d'une qualité exceptionnelle — directement sorties du marché le plus approvisionné du monde — et sur une exécution précise et honnête.

Les trois plats emblématiques de cette cuisine — la soupe à l'oignon gratinée, les pieds de cochon panés, la sole meunière — partagent une même philosophie : simplicité des composants, excellence des produits, technique maîtrisée et service sans délai. Ce sont des plats qui demandent peu d'ingrédients mais beaucoup d'attention ; peu de complexité mais beaucoup de justesse.

Nous espérons que ces recettes permettront à ceux qui n'ont pas connu les Halles d'en comprendre quelque chose par la pratique, et à ceux qui s'en souviennent de retrouver dans leur cuisine quelque chose du parfum de cette nuit parisienne disparue.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## ha1-001. la soupe à l'oignon gratinée des halles

*Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 20 min | Cuisson: 1 h | Pour 4 personnes*

Ingrédients: 6 gros oignons émincés finement, 60 g de beurre, 1 cuillerée de farine, 1,5 litre de bouillon de bœuf, 1 verre de vin blanc sec, 1 baguette rassise coupée en tranches, 200 g de gruyère râpé, sel, poivre du moulin.

Préparation: Faites fondre le beurre dans une grande marmite et jetez-y les oignons émincés ; menez-les tout doucement sur feu modéré, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle teinte d'acajou, ce qui demande une bonne demi-heure et toute votre patience, car c'est de cette lente coloration que naît la douceur de la soupe. Singez d'une cuillerée de farine, laissez-la blondir un instant, puis mouillez du vin blanc et du bouillon chaud. Salez peu, poivrez, et laissez frémir un quart d'heure. Rangez les tranches de pain dans des bols à gratin, versez la soupe brûlante par-dessus, couvrez d'une épaisse couche de gruyère et passez au four très chaud jusqu'à ce que la croûte dore et fasse la cheminée.

Conseil du Chef: C'est la reine des Halles, celle qu'on servait aux forts à quatre heures du matin et qui reste la signature d'Au Pied de Cochon. Tout est dans la lenteur de l'oignon : roussi trop vite, il tourne à l'amer. Servez si chaud que le fromage file encore.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## ha1-002. la gratinée lyonnaise au porto

*Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 20 min | Cuisson: 1 h | Pour 4 personnes*

Ingrédients: 6 oignons émincés, 70 g de beurre, 1,5 litre de bouillon, 1 verre de porto, 2 jaunes d'œufs, 1 baguette rassise, 200 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Préparation: Fondez les oignons au beurre, lentement, jusqu'à l'acajou profond, puis mouillez de bouillon chaud et laissez frémir vingt minutes pour que le goût se lie. Dressez la soupe dans des bols allant au four, garnissez de croûtes et de gruyère, et faites gratiner jusqu'à former une belle croûte dorée. Pendant ce temps, délayez les jaunes d'œufs dans le porto. Au sortir du four, soulevez un coin de la croûte gratinée et glissez dessous ce mélange, que vous incorporez d'un tour de cuillère sans le faire bouillir : il lie la soupe d'un velouté et d'un parfum vineux. Servez aussitôt, brûlant, la croûte refermée sur ce trésor.

Conseil du Chef: Cette façon, devenue signature d'Au Pied de Cochon, marie la gratinée parisienne au geste des mères lyonnaises. Le jaune et le porto ne se versent qu'à la fin, hors du feu, sous peine de tourner. Un porto tawny vaut mieux qu'un rouge trop sucré.

**Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume**

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine des Halles » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-ha1**.