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-ha2**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les soupers fins d'après-théâtre

1. Le consommé en tasse aux quenelles
2. Le velouté d'écrevisses du souper
3. La soupe à l'oignon claire des nuits d'opéra
4. Le consommé Célestine en julienne d'œuf
5. Le bouillon de volaille au tapioca fin
6. Le potage germiny à l'oseille et crème
7. La petite marmite des noctambules
8. Le consommé froid en gelée à la madère
9. Le velouté Dubarry au chou-fleur
10. La crème de volaille à la reine

Chapitre 2 — La côte de bœuf & les grandes grillades

1. La côte de bœuf rôtie au gros sel
2. La côte de bœuf grillée à la moelle
3. L'entrecôte Bercy au beurre d'échalote
4. Le chateaubriand sauce béarnaise du Ventre de Paris
5. Le tournedos Rossini au foie gras
6. L'aloyau rôti à la broche
7. Le rumsteck grillé maître d'hôtel
8. La côte de bœuf à la bordelaise et moelle
9. Le filet de bœuf rôti aux pommes château
10. L'entrecôte marchand de vin du Ventre de Paris
11. Le pavé de bœuf au poivre flambé
12. La côte de bœuf froide en gelée du souper

Chapitre 3 — Les plateaux de fruits de mer & huîtres

1. Le plateau royal de fruits de mer d'après-théâtre
2. Les huîtres de Marennes au citron et seigle
3. Les huîtres chaudes gratinées au champagne
4. Les huîtres à la florentine
5. Le homard à la nage du plateau
6. Les langoustines mayonnaise du souper
7. Les crevettes roses au beurre citronné
8. Les clovisses et praires au persil
9. Les oursins ouverts à la cuillère
10. Les amandes de mer au beurre blanc
11. Les amandes de mer au vinaigre d'échalote
12. Le tourteau décortiqué à la mayonnaise

Chapitre 4 — La sole normande & les poissons nobles

1. La sole normande aux moules et crevettes
2. La sole Walewska au homard et gratin
3. La sole meunière dorée au beurre noisette
4. La barbue grillée sauce béarnaise
5. La barbue à la sauce aux câpres
6. Le bar rôti au fenouil et beurre blanc
7. Le saumon poché sauce mousseline
8. La sole Dugléré aux tomates et vin blanc
9. Le filet de barbue Véron
10. Le saint-pierre braisé au vin blanc
11. La sole Colbert frite et beurre maître d'hôtel
12. Le turbotin grillé sauce béarnaise

Chapitre 5 — Les volailles fines de nuit

1. La poularde demi-deuil aux truffes
2. Le suprême de volaille à la crème
3. La poularde pochée sauce suprême
4. Le chapon rôti aux marrons
5. Le poulet sauté à l'archiduc
6. La caille rôtie sur canapé
7. Le pigeon aux petits pois
8. La poularde Albuféra au foie gras
9. La volaille en chaud-froid du souper
10. Le canard rouennais au sang

Chapitre 6 — Le gibier de saison

1. Le civet de lièvre à la royale
2. Le faisan rôti sur canapé aux truffes
3. La perdreau rôti au lard et cresson
4. Le râble de lièvre sauce poivrade
5. La bécasse flambée sur canapé
6. Le chevreuil grand veneur
7. La caille en cocotte aux raisins
8. Le salmis de palombe
9. Le marcassin sauce aux marrons
10. La terrine de gibier en gelée

Chapitre 7 — Les entrées chaudes bourgeoises

1. Le vol-au-vent financière
2. La timbale de ris de veau aux champignons
3. Les quenelles de volaille sauce suprême
4. Le soufflé au parmesan du souper
5. La bouchée à la reine aux truffes
6. Les croustades aux champignons à la crème
7. Le pâté chaud de volaille en croûte
8. La timbale Milanaise aux macaronis
9. Les attereaux à la Villeroi
10. Le soufflé de homard à l'américaine

Chapitre 8 — Les salades & hors-d'œuvre de nuit

1. La salade de homard du souper
2. La salade russe en mayonnaise
3. Le foie gras en terrine au porto
4. La salade japonaise aux fruits et truffe
5. Les médaillons de langouste en bellevue
6. La salade Demidoff aux truffes
7. Les barquettes de caviar et œufs de poisson
8. La salade de céleri et truffe en rémoulade
9. Les cœurs de laitue au cresson et vinaigrette fine
10. La salade de saison aux pointes d'asperges

Chapitre 9 — Les fromages affinés

1. Le plateau de fromages affinés du souper
2. Le brie de Meaux à point sur paille
3. Le roquefort au verre de sauternes
4. Le camembert affiné au calvados
5. Le pont-l'évêque mûr du marché
6. Le munster au cumin du souper

Chapitre 10 — Les desserts & pâtisseries de nuit

1. La crêpe Suzette flambée
2. La pêche Melba
3. Le soufflé glacé au Grand Marnier
4. La poire Belle-Hélène au chocolat chaud
5. Les fraises au champagne du souper
6. La bombe glacée à la chantilly
7. Le baba au rhum des noctambules
8. Le café liégeois et ses gaufrettes

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

ha2-001. le consommé en tasse aux quenelles

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 3 h | Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,5 litre de consommé de bœuf clarifié, 200 g de chair de volaille, 1 blanc d'œuf, 4 cuillerées de crème, 1 pincée de muscade, sel, poivre blanc.

Préparation: Préparez d'abord un consommé limpide en clarifiant un bon bouillon de bœuf au blanc d'œuf et à la viande hachée, que vous laissez frémir doucement sans jamais bouillir, puis passez à l'étamine jusqu'à obtenir un liquide d'ambre parfaitement clair. Pour les quenelles, pilez la chair de volaille, liez-la au blanc d'œuf et à la crème, assaisonnez de sel, de poivre blanc et d'un soupçon de muscade, puis façonnez à la cuillère de petites quenelles que vous pochez à l'eau frémissante jusqu'à ce qu'elles remontent et raffermissent. Égouttez-les avec soin. Au moment de servir, déposez quelques quenelles au fond de chaque tasse à consommé et versez par-dessus le bouillon brûlant. Servez aussitôt, fumant et translucide, comme on le faisait au sortir de l'Opéra.

Conseil du Chef: Escoffier, en 1903, fait du consommé en tasse l'ouverture obligée du souper d'après-théâtre, léger et raffiné. Toute la réussite tient dans la limpidité : ne laissez jamais bouillir le consommé pendant la clarification, sous peine de le troubler. Les quenelles se pochent à part, jamais dans le bouillon de service.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ha2-002. le velouté d'écrevisses du souper

Catégorie: Entrée | Difficulté: Difficile | Préparation: 40 min | Cuisson: 1 h | Pour 6 personnes

Ingrédients: 24 écrevisses, 1 mirepoix de carotte et oignon, 60 g de beurre, 1 verre de cognac, 1 litre de velouté de poisson, 20 cl de crème, 1 pointe de cayenne, sel.

Préparation: Faites revenir les écrevisses vivantes au beurre avec la mirepoix jusqu'à ce qu'elles rougissent franchement, flambez-les au cognac, puis laissez-les compoter quelques minutes. Décortiquez les queues et réservez-les ; pilez les carcasses au mortier pour en tirer toute la substance, et mettez-les à cuire dans le velouté de poisson un quart d'heure. Passez le tout au tamis fin en foulant bien, remettez sur le feu, et liez à la crème en travaillant au fouet jusqu'à ce que le velouté nappe la cuillère d'une teinte de corail. Relevez d'une pointe de cayenne, salez avec mesure, et glissez les queues réservées dans la soupière. Servez ce velouté soyeux dans des assiettes chaudes, couronnement d'un souper de prix.

Conseil du Chef: Gouffé, en 1867, tient le velouté d'écrevisses pour l'un des potages les plus fins de la table bourgeoise. Le secret du parfum est dans les carcasses pilées et longuement infusées. Ne forcez pas le cayenne : il ne doit que réveiller le corail, non le brûler.

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-ha2**.