LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Marchands de Vin

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-mv1**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les plats à manger sur le pouce

1. La tartine de rillettes au comptoir
2. Le casse-croûte jambon-beurre du zinc
3. La tranche de pâté de campagne au cornichon
4. Le sandwich au saucisson sec
5. La portion de fromage de tête au pain
6. L'assiette de cochonnailles assorties
7. Les œufs durs au sel du comptoir
8. La tartine de fromage frais à l'échalote
9. Le morceau de galantine de volaille
10. La portion de boudin froid au pain de campagne
11. Le pâté en croûte à la coupe
12. La tartine de beurre et radis roses

Chapitre 2 — Les charcuteries (chaudes & froides) du comptoir

1. Le saucisson chaud pommes à l'huile
2. Le cervelas tiède en salade du marchand de vin
3. La saucisse de Toulouse poêlée au comptoir
4. Le petit salé tiède aux lentilles du marchand de vin
5. Le jambon de Paris au persil
6. Le boudin noir grillé aux pommes
7. Le boudin blanc poêlé du comptoir
8. La andouillette grillée à la moutarde du zinc
9. Le museau de bœuf vinaigrette
10. Les fritons et grattons à grignoter
11. Le jambonneau froid au pain
12. La saucisse chaude purée du comptoir

Chapitre 3 — Les fromages & plats au fromage

1. Le plateau de fromages du marchand de vin
2. Le brie de Meaux à la coupe au pain
3. Le camembert et son verre de rouge
4. La fromagée (fromage fort aux fines herbes)
5. Le gruyère râpé sur soupe à l'oignon
6. La croûte au fromage gratinée du marchand de vin
7. Le fromage blanc à la crème et sucre du marchand de vin
8. La tartine gratinée au gruyère
9. Le roquefort écrasé au beurre
10. Les rigottes et chèvres secs au comptoir

Chapitre 4 — Le bœuf du marchand de vin

1. Le bœuf à la ficelle du comptoir
2. Le bœuf gros sel et cornichons du marchand de vin
3. Le miroton de bœuf aux oignons
4. Le bœuf bouilli froid sauce ravigote
5. La salade de bœuf au comptoir
6. Le hachis de bœuf aux pommes de terre
7. Le bœuf en vinaigrette aux échalotes
8. Le bouilli réchauffé sauce tomate du comptoir
9. Le bœuf à la mode froid en gelée
10. L'émincé de bœuf à la lyonnaise au comptoir
11. La côte de bœuf au gros sel à la portion
12. Le pot-au-feu du marchand de vin, os à moelle

Chapitre 5 — Les abats de comptoir

1. Les tripes à la mode du comptoir
2. Le pied de cochon grillé du zinc
3. La tête de veau ravigote à la portion
4. Les rognons de bœuf au vin du comptoir
5. Le foie de bœuf poêlé persillade
6. La langue de bœuf sauce piquante du marchand de vin
7. Le gras-double à la poulette du marchand de vin
8. Les pieds et paquets du comptoir
9. La fraise de veau vinaigrette du marchand de vin
10. Le cœur de bœuf en ragoût au comptoir

Chapitre 6 — Harengs & poissons du comptoir

1. Le hareng saur grillé au comptoir
2. Les harengs pommes à l'huile du marchand de vin
3. Le hareng mariné aux oignons du marchand de vin
4. Les sardines à l'huile au pain beurré
5. La morue à l'huile et à l'ail du comptoir
6. Le maquereau au vin blanc froid
7. Les anchois au beurre du zinc
8. Le merlan frit à la portion
9. La brandade de morue du comptoir
10. Le thon mariné à l'huile au pain

Chapitre 7 — Les œufs & omelettes

1. L'omelette au lard du comptoir
2. Les œufs durs mayonnaise du zinc
3. L'omelette aux fines herbes du marchand de vin
4. Les œufs sur le plat au jambon du marchand de vin
5. L'omelette au fromage du marchand de vin
6. Les œufs brouillés aux croûtons
7. L'œuf poché en meurette au comptoir
8. L'omelette au boudin

Chapitre 8 — Les soupes & potages du comptoir

1. La soupe à l'oignon gratinée du marchand de vin
2. La soupe au lard et aux choux du marchand de vin
3. Le bouillon gras du comptoir
4. La panade au pain et au beurre
5. La soupe de pois cassés au lard du marchand de vin
6. La garbure de comptoir aux légumes
7. La soupe au fromage et au pain rassis
8. Le potage aux lentilles du zinc

Chapitre 9 — Les plats de vigneron (en sauce au vin)

1. Le coq au vin du marchand de vin
2. La matelote d'anguille au vin rouge du marchand de vin
3. Le civet de lapin au vin du comptoir
4. Le bœuf bourguignon du vigneron
5. Les œufs en meurette au vin rouge du marchand de vin
6. Le saucisson cuit au vin de comptoir
7. La fricassée de poulet au vin blanc
8. Le sauté de mouton au vin rouge
9. Les rognons au vin de Bourgogne
10. La daube de bœuf au vin du vigneron

Chapitre 10 — Salades & desserts simples

1. La salade de pommes de terre au lard
2. La salade verte à l'échalote du comptoir
3. La salade de lentilles vinaigrette
4. Les fruits de saison au comptoir
5. La pomme cuite au four du zinc
6. Le fromage blanc sucré à la crème du marchand de vin
7. Les pruneaux au vin du marchand de vin
8. La tranche de pain d'épice au verre de vin

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

IV. Ce qu'on mangeait au comptoir : la table des cinq sous

Si la réglementation officielle interdit aux marchands de vin de servir de la nourriture préparée, la pratique effective raconte une autre histoire. Dans la grande majorité des établissements populaires, le comptoir est aussi une table : on y mange, on y boit, on y bavarde, on y lit le journal quand on sait lire, on y joue aux dés et aux dominos quand la police ne regarde pas.

La nourriture servie dans les marchands de vin populaires des XVIIe et XVIIIe siècles peut se décrire avec précision grâce à plusieurs sources complémentaires : les rapports des agents de police qui constatent les infractions aux ordonnances alimentaires, les mémoires et correspondances de contemporains qui décrivent leurs repas chez le marchand de vin, les inventaires de faillite et les contrats commerciaux qui donnent une idée des approvisionnements typiques.

Le lard est le produit de base. Demi-sel ou fumé, il constitue la protéine la moins chère disponible à Paris au XVIIe siècle. On le sert cru ou légèrement grillé sur la flamme du foyer, en tranches épaisses découpées à même la pièce accrochée à un clou au-dessus du comptoir. Le lard demi-sel peut s'accompagner d'un morceau de pain bis acheté à la boulangerie voisine — car les marchands de vin ne font généralement pas de pain, mais en vendent celui qu'ils achètent en gros. Une tranche de lard et deux ou trois verres de vin constituent un repas complet pour un ouvrier parisien du XVIIe siècle qui n'a pas la possibilité de rentrer déjeuner chez lui.

Le hareng saur — hareng fumé à froid pendant plusieurs jours dans de la sciure de bois de hêtre, qui lui donne une couleur ambrée et une conservation exceptionnelle — est le deuxième pilier de la table du comptoir. Importé des ports normands et flamands par charretées entières, il est vendu à Paris par des marchands spécialisés qui approvisionnent les marchands de vin et les épiciers de quartier. Le hareng saur se mange directement à la main, sans couteau ni fourchette : c'est sa vertu principale. Sa teneur en sel est considérable — ce qui stimule la soif et encourage la consommation de vin, avantage commercial que les marchands de vin n'ignorent pas. Les romanciers du XIXe siècle, qui retrospecter les habitudes alimentaires de l'Ancien Régime, mentionnent fréquemment le hareng comme l'aliment emblématique des classes populaires urbaines.

Le fromage de ménage — terme générique désignant des fromages rustiques peu affinés, souvent du type brie de campagne ou fromage de vache ferme et pressé — constitue le troisième élément. On le sert en morceaux, à la coupe, accompagné de pain. Sa durée de conservation est limitée, ce qui oblige le marchand de vin à s'approvisionner fréquemment, généralement auprès de marchandes fromagères qui font le tour des établissements chaque matin.

La soupe taillée — terme technique désignant un bouillon chaud dans lequel on a coupé du pain — est la préparation la plus contestée réglementairement mais la plus répandue dans la pratique. Techniquement, la préparer constitue pour le marchand de vin une infraction aux règlements des traiteurs et des cuisinier. En pratique, tout marchand de vin qui a un foyer — et tous les marchands de vin ont un foyer, ne serait-ce que pour se chauffer — fait de la soupe taillée quand la saison est froide et que ses clients en demandent. Le rapport des agents de police de 1694 conservé aux Archives de la Préfecture de Police mentionne que lors d'une tournée d'inspection dans le quartier du Temple, sur trente-deux marchands de vin visités, vingt-sept servaient « de la soupe ou quelque chose de chaud ».

Les œufs durs et les œufs à la coque apparaissent dans les descriptions comme des ajouts fréquents à la table du comptoir. Faciles à stocker, faciles à préparer (l'eau bout toujours sur le foyer du marchand de vin), bon marché, les œufs constituent une protéine d'appoint que le marchand de vin peut servir sans outrepasser trop visiblement les bornes de ce que la réglementation tolère.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

mv1-001. la tartine de rillettes au comptoir

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 10 min | Cuisson: — | Pour 4 personnes

Ingrédients: 250 g de rillettes de porc, 1 gros pain de campagne au levain, beurre demi-sel facultatif, cornichons, gros sel, poivre du moulin, un pot de moutarde sur le zinc.

Préparation: C'était le plat du marchand de vin par excellence, celui qu'on tendait au manœuvre entre deux courses : une tranche de pain frottée, une cuillerée de rillettes étalée au couteau, et le verre de rouge à côté. Taillez le pain en tranches épaisses, à même la miche posée sur le zinc. Étalez les rillettes en couche franche, sans les lisser, en laissant courir le gras qui fait tout le réconfort. Poivrez d'un tour de moulin, jamais de sel — les rillettes en portent assez. Servez avec quelques cornichons croquants piqués sur le bord de l'assiette et le pot de moutarde à portée. Rien ne se mange plus vite ni ne tient mieux au corps : la tartine se prenait debout, le coude au comptoir, et le repas durait le temps d'un canon.

Conseil du Chef: Les comptes des maisons de vin parisiennes du XIXe siècle portent la rillette parmi les denrées de base du comptoir, vendue à la tartine. Le pain de la veille, légèrement rassis, tient mieux la couche que la mie fraîche qui s'écrase. Sortez les rillettes une heure avant : froides, elles ne s'étalent pas.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

mv1-002. le casse-croûte jambon-beurre du zinc

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 8 min | Cuisson: — | Pour 2 personnes

Ingrédients: 1 demi-baguette ou 1 long morceau de pain, 2 belles tranches de jambon de Paris, 60 g de beurre demi-sel bien frais, poivre, quelques cornichons.

Préparation: Le jambon-beurre est né au comptoir du marchand de vin, et il n'a jamais varié depuis : c'est sa perfection même. Fendez le pain dans la longueur sans le séparer tout à fait. Beurrez les deux faces d'une couche généreuse de beurre demi-sel à peine sorti du frais, jusqu'aux bords, sans lésiner — c'est le beurre qui fait le casse-croûte. Couchez le jambon en larges plis souples, jamais à plat, pour qu'il garde du moelleux sous la dent, et poivrez d'un tour. Refermez, pressez d'une main, et tranchez en deux d'un coup de couteau franc. On le mangeait debout, le papier sous le pain, entre l'embauche et midi. Servi avec un verre de petit vin, il valait tous les repas du monde.

Conseil du Chef: La presse populaire du XIXe siècle atteste le jambon-beurre comme le repas du Parisien pressé, vendu au comptoir des marchands de vin. Le secret tient au beurre franc et froid, et au jambon plié plutôt qu'aplati. Un pain à la croûte qui croque et à la mie tendre : ni mou, ni dur comme pierre.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

mv1-003. la tranche de pâté de campagne au cornichon

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 8 min | Cuisson: — | Pour 4 personnes

Ingrédients: 1 beau pâté de campagne en terrine, 1 pain de campagne, cornichons au vinaigre, beurre demi-sel, moutarde forte, poivre.

Préparation: Le pâté de campagne se vendait à la coupe sur le zinc, taillé à la demande dans la grosse terrine bardée. Coupez des tranches épaisses d'un bon centimètre, en gardant la barde de lard qui ceint le pâté et le tient moelleux. Dressez-les sur l'assiette avec une tranche de pain de campagne beurrée, une rangée de cornichons fendus en éventail et une pointe de moutarde sur le bord. Poivrez la tranche d'un tour de moulin pour réveiller le gras et les épices de la farce. On mange du bout du couteau, alternant le pâté, le cornichon qui tranche de son aigre, et la gorgée de rouge. C'est la cuisine du comptoir dans toute sa franchise : pas d'apprêt, rien que du bon produit servi droit.

Conseil du Chef: Favre, dans son Dictionnaire universel de cuisine (1883), donne le pâté de campagne parmi les charcuteries de débit courant. Sortez-le du frais à l'avance : un pâté glacé perd son parfum et son moelleux. Le cornichon n'est pas un ornement mais l'acide nécessaire qui coupe la richesse de la farce.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

mv1-004. le sandwich au saucisson sec

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 8 min | Cuisson: — | Pour 2 personnes

Ingrédients: 1 demi-baguette ou pain long, 1 saucisson sec de bonne maison, 50 g de beurre demi-sel, poivre, cornichons facultatifs.

Préparation: Le saucisson sec pendait à la ficelle derrière le comptoir, et l'on en taillait au couteau pour le sandwich du passant. Pelez le saucisson de sa robe et coupez-le en rondelles un peu épaisses, en biais pour de larges médaillons. Fendez le pain, beurrez-le franchement des deux côtés, et rangez les rondelles en les faisant se chevaucher d'un bout à l'autre, sans laisser de vide. Poivrez, refermez et pressez. Le gras du beurre épouse le sec du saucisson, et le pain croustille sous la dent : trois ingrédients, pas un de plus, et l'un des meilleurs casse-croûte du zinc. On y ajoutait parfois un cornichon, mais les puristes du comptoir s'en passaient, jugeant que le saucisson n'avait besoin de rien que d'un bon pain et d'un verre.

Conseil du Chef: La presse populaire du XIXe siècle cite le saucisson au nombre des denrées pendues au comptoir des marchands de vin, taillées à la demande. Choisissez un saucisson sec mais souple, ni mou ni cassant. Coupez-le en biais : les rondelles plus larges garnissent mieux le pain et flattent la bouchée.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Marchands de Vin » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-mv1**.