LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Rôtisseries

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-r01**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Principes du rôti (broche, barde, arrosage)

1. Le choix et l'habillage de la pièce à rôtir
2. L'art d'embrocher et d'équilibrer à la broche
3. Le bardage au lard et le ficelage
4. Le piquage au lard fin et aux aromates
5. La conduite du feu et la lèchefrite
6. L'arrosage et le laquage au cours de la cuisson
7. Les points de cuisson et le repos du rôti
8. Le dressage et le jus de la lèchefrite

Chapitre 2 — Rôts de bœuf

1. L'aloyau de bœuf à la broche
2. Le filet de bœuf rôti piqué de lard
3. Le contre-filet rôti au jus
4. La culotte de bœuf à la broche
5. Le faux-filet bardé et rôti
6. La côte de bœuf rôtie
7. Le rumsteck rôti au gros sel
8. Le rosbif à l'anglaise
9. Le tende de tranche piqué
10. Le tournedos à la broche
11. La longe de bœuf rôtie
12. Le palais de bœuf rôti au jus relevé

Chapitre 3 — Rôts de veau & agneau

1. La longe de veau à la broche du rôtisseur
2. Le quasi de veau rôti
3. Le carré de veau piqué de lard
4. La rouelle de veau à la broche
5. L'épaule de veau rôtie à la broche
6. Le rognon de veau rôti dans sa graisse
7. La tête de veau à la broche
8. Le carré d'agneau rôti aux fines herbes
9. L'épaule d'agneau à la broche
10. La selle d'agneau rôtie au jus
11. Les côtelettes d'agneau à la broche
12. L'agneau de lait rôti entier en quartier

Chapitre 4 — Rôts de mouton

1. Le gigot de mouton à la broche
2. Le gigot de mouton piqué d'ail
3. La selle de mouton rôtie
4. L'épaule de mouton à la broche
5. Le carré de mouton rôti
6. La longe de mouton piquée de lard
7. Les côtelettes de mouton à la broche
8. Le quartier de mouton rôti aux aromates
9. Le filet de mouton mariné et rôti
10. La hure de mouton rôtie au jus relevé

Chapitre 5 — Porc & cochon de lait

1. Le carré de porc frais à la broche
2. La longe de porc rôtie
3. L'échine de porc à la broche
4. Le filet de porc piqué et rôti
5. Le jambon frais rôti à la broche
6. Le cochon de lait à la broche, couenne laquée
7. Les oreilles et le museau de porc rôtis
8. Les côtes de porc à la broche
9. Le rôti de porc aux herbes et au laurier
10. Le boudin de cochon de lait rôti

Chapitre 6 — Volailles rôties

1. Le poulet gras à la broche
2. La poularde rôtie au jus
3. Le chapon rôti à la broche
4. Le poulet de grain bardé et rôti
5. La poule rôtie piquée de lard
6. Le canard rôti à la broche
7. Le caneton rôti aux navets
8. L'oie rôtie à la broche
9. Le dindon rôti piqué de lard
10. Le dindonneau à la broche
11. La pintade rôtie bardée
12. Les pigeons à la broche
13. Le pigeonneau rôti au cresson
14. Les poussins rôtis en brochette

Chapitre 7 — Gibiers à poil

1. Le cuissot de chevreuil à la broche
2. La selle de chevreuil rôtie
3. Le filet de chevreuil piqué de lard
4. Le râble de lièvre à la broche
5. Le lièvre rôti mariné au vin
6. Le levraut rôti au jus relevé
7. Le lapin de garenne à la broche
8. Le quartier de marcassin rôti
9. Le cuissot de sanglier mariné et rôti
10. La hure de marcassin à la broche

Chapitre 8 — Gibiers à plume

1. La perdrix rôtie à la broche
2. Le perdreau bardé et rôti
3. La caille rôtie en feuille de vigne
4. La bécasse rôtie sur canapé du rôtisseur
5. La bécassine à la broche
6. La grive rôtie au genièvre
7. L'alouette rôtie en brochette
8. Le faisan rôti bardé de lard
9. Le ramier rôti au jus
10. La sarcelle rôtie à la broche
11. Le canard sauvage rôti à l'orange
12. L'ortolan rôti à la broche

Chapitre 9 — Sauces & jus de rôti

1. Le jus de rôti clair de la lèchefrite
2. La sauce poivrade pour gibier
3. La sauce Robert pour le porc rôti
4. La sauce hachée aux câpres et fines herbes
5. La sauce rémoulade froide pour le rôti
6. La sauce à l'orange amère pour le caneton
7. La sauce verjus et échalote
8. La sauce ravigote pour volaille rôtie

Chapitre 10 — Garnitures de broche

1. Les navets glacés rôtis sous la lèchefrite
2. Le cresson et le citron du rôtisseur
3. Les marrons rôtis et glacés
4. Les croûtons et canapés au jus de broche

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

III. Les Guerres Corporatives : Rôtisseurs contre le Monde

Le conflit avec les traiteurs est d'une nature différente et, pour les rôtisseurs, plus menaçant. Les traiteurs — maîtres traiteurs, ou « cuisiniers traiteurs » selon leur dénomination plus tardive — ont pour métier d'organiser des festins à domicile, de livrer des repas tout préparés pour les tables bourgeoises et aristocratiques. Ils cuisinent, ils apprêtent des entrées, des entremets, des desserts. Et, bien entendu, ils rôtissent aussi les viandes qui font partie de leurs menus. Les rôtisseurs voient d'un très mauvais œil cette concurrence, et tentent à plusieurs reprises de faire reconnaître que le rôt, même chez un particulier, même dans le cadre d'un festin organisé par un traiteur, doit être confié à un rôtisseur patenté.

Si la vie interne de la corporation est relativement bien documentée, c'est surtout par ses conflits avec les autres corps de métier que la corporation des rôtisseurs s'est rendue célèbre dans les archives parisiennes. Car la question des frontières entre métiers — qui peut rôtir quoi, et pour qui — est une source inépuisable de querelles, d'arrêts du Parlement, d'amendes et de saisies.

Le conflit avec les charcutiers est le plus ancien et le plus constant. Les charcutiers (maîtres-charcutiers-saucissiers) se sont vu reconnaître, de leur côté, le droit de préparer et de vendre certains produits à base de porc : saucisses, boudins, jambons, lards, pâtés de porc. Or, le cochon de lait rôti à la broche occupe une zone frontière ambiguë : c'est un produit de porc, certes, mais rôti à la broche — technique propre aux rôtisseurs. Les deux corporations se disputent donc régulièrement ce produit prestigieux, notamment avant les grandes fêtes de Noël et de la Saint-Martin, quand la demande pour le cochon de lait rôti atteint son apogée annuel.

Un arrêt de 1607 tente une délimitation : le cochon de lait entier, rôti à la broche, relève des rôtisseurs ; les saucisses et autres préparations à base de chair de porc hachée ou transformée restent l'apanage des charcutiers. En pratique, la frontière demeure poreuse, et les conflits se poursuivent tout au long du XVIIe siècle. On trouve dans les archives de la police parisienne des dizaines de procès-verbaux de saisie, dressés par des jurés rôtisseurs qui ont fait irruption dans les boutiques de charcutiers pour y confisquer des cochons de lait en train de rôtir — ou inversement, des jurés charcutiers qui contestent aux rôtisseurs le droit de vendre certaines préparations de porc.

La question est portée devant le Parlement de Paris à plusieurs reprises. L'arrêt de 1705 tente une conciliation : les traiteurs peuvent rôtir les viandes dans le cadre des

festins qu'ils organisent chez les particuliers, mais ne peuvent pas tenir boutique ouverte de viandes rôties à la broche destinées à la vente au public — cela reste l'apanage des rôtisseurs. En pratique, cette distinction juridique est difficile à faire respecter, et les traiteurs continueront à empiéter sur le terrain des rôtisseurs jusqu'à la Révolution.

Le conflit avec les cuisiniers — c'est-à-dire les cuisiniers au sens de chefs de maisons nobles et bourgeoises, qui n'ont pas nécessairement de boutique mais qui peuvent, dans le cadre de leur travail domestique, rôtir les viandes de leurs maîtres — est plus diffus mais non moins réel. Les rôtisseurs revendiquent le monopole du rôti vendu au public, non le rôti consommé en privé dans les grandes maisons. Cette distinction est généralement respectée, mais les frontières se brouillent lorsque les cuisiniers de grandes maisons commencent à vendre, discrètement, des surplus de leurs cuisines à des revendeurs ou à des marchands des rues.

Ce qui frappe, dans l'ensemble de ces conflits, c'est l'acharnement avec lequel chaque corporation défend son pré carré, la minutie des procédures judiciaires et des contre-procédures, et la relative inefficacité des solutions législatives à régler des problèmes qui naissent de la complexité même de la réalité économique. La cuisine est un art indivisible ; la société corporative du métier, elle, cherche à le diviser en autant de fragments juridiquement distincts qu'il y a de corporations. Le résultat est une tension permanente, source à la fois de vitalité économique et de gaspillage judiciaire considérable.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

V. Le Répertoire des Viandes et Volailles du Rôtisseur

La préparation du chapon pour la broche suit un rituel précis. La volaille est d'abord plumée et vidée, puis bridée — ses membres attachés et maintenus en position esthétique avec des brochettes et de la ficelle à rôt. Elle est ensuite larée — c'est-à-dire garnie de minces lardons de porc gras insérés dans la chair à l'aide d'une lardoire — ou bardée d'une mince feuille de lard plat qui enveloppe l'ensemble de la carcasse, maintenue par des ficelles croisées. Ce bardage protège la chair délicate des premiers assauts du feu vif et permet une cuisson plus régulière. Certains maîtres préfèrent truffer leurs chapons, glissant sous la peau, avec beaucoup de soin et de patience, de minces tranches de truffes noires du Périgord ou du Quercy — une préparation à la fois coûteuse et somptueuse, réservée aux clients de qualité.

Le rôtisseur parisien de l'Ancien Régime n'est pas un spécialiste d'une seule viande. Son répertoire est large, rythmé par les saisons, les fêtes et la disponibilité des produits sur les marchés de Paris.

Le chapon occupe le sommet de la hiérarchie des volailles rôties. C'est la pièce de prestige, celle que l'on commande pour les grandes occasions et que le rôtisseur habile sait mettre en valeur par une cuisson parfaite. Le chapon de Bresse — élevé dans le pays de Gex et les plaines bressanes, engraissé au grain et aux produits laitiers, vendu à Paris par les revendeurs spécialisés — est la référence absolue. Sa chair, ferme et persillée, sa peau d'un jaune doré, sa graisse parfumée : tout en lui appelle le rôtissage à la broche, qui en révèle les qualités mieux que n'importe quelle autre méthode de cuisson.

L'oie est la grande volaille de la Saint-Martin. Le 11 novembre, les rôtisseurs parisiens sont soumis à une pression de travail exceptionnelle : les commandes d'oies rôties affluent de toute la ville, des tables bourgeoises comme des tables populaires. L'oie est une volaille grasse, dont la cuisson demande de l'expérience : trop vite, et l'extérieur brûle avant que l'intérieur soit cuit ; trop lentement, et la graisse s'accumule sans jamais fondre correctement. Les rôtisseurs expérimentés la piqueront avant de la mettre en broche, incisant la peau à plusieurs endroits pour permettre à la graisse de s'écouler plus facilement, et l'arroseront régulièrement de ses propres jus pour maintenir une surface luisante et uniformément colorée.

Le cochon de lait, avatar porcin par excellence des fêtes de fin d'année, est en réalité un sujet de dispute permanent entre rôtisseurs et charcutiers, comme nous l'avons vu. Son rôtissage à la broche — l'animal entier, embroché depuis l'entrée de sa bouche jusqu'à sa queue — est un spectacle saisissant qui fait partie du folklore de la boutique

du rôtisseur. La peau, convenablement arrosée et exposée à une chaleur vive vers la fin de la cuisson, se transforme en une croûte dorée, craquante et parfumée, qui constitue la partie la plus convoitée de la bête.

Les gibiers constituent une part importante du répertoire du rôtisseur, en particulier en automne et au début de l'hiver. Le lièvre, embroché et rôti entier ou en morceaux, est l'un des gibiers les plus fréquemment rencontrés dans les boutiques. Le chevreuil, le sanglier — rôti en grosses pièces sur des broches renforcées — sont des spécialités qui s'adressent à une clientèle aisée. Les oiseaux de gibier — perdrix grises, faisans, bécasses, grives — sont rôtis bardés d'une feuille de vigne ou de lard, sur des broches de petite taille, et représentent des pièces délicates dont la cuisson, brève et précise, demande une grande attention.

Le mouton et l'agneau sont également présents sur les broches parisiennes, bien que leur cuisson à la broche soit moins emblématique que celle des volailles. La gigot d'agneau rôti, arrosé de beurre et de jus, est une pièce de boucher que le rôtisseur prépare généralement sur commande pour les familles bourgeoises qui ne disposent pas d'un équipement de rôtissage domestique.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VII. Sauces et Jus de Rôt : La Cuisine de la Lèchefrite

Le jus de rôt — le plus simple et le plus fondamental — est le concentré de sucs qui s'est accumulé dans la lèchefrite au cours de la cuisson. Ces sucs, mélange de graisses fondues, de jus de viande caramélisés et d'eau de végétation, forment une sauce naturelle d'une intensité remarquable. Le rôtisseur habile les dégraisse partiellement — éliminant l'excès de gras qui flotterait en surface — puis les déglace avec un filet de bouillon, de vin ou de vinaigre, et les sert chauds avec la pièce. Cette sauce simple est parfois la meilleure de toutes.

On imagine trop souvent que la rôtisserie se résume à la viande et à son mode de cuisson. C'est oublier que le rôtisseur était aussi un préparateur de sauces, et que les accompagnements liquides du rôt contribuaient autant que la pièce elle-même à sa renommée.

La sauce Robert est l'une des grandes préparations classiques liées à la rôtisserie, dont l'origine est attribuée à un cuisinier nommé Robert qui l'aurait inventée ou popularisée au début du XVIe siècle. Elle consiste en une réduction d'oignons fondus dans du beurre, auxquels on ajoute du vin blanc et du vinaigre, puis du bouillon, et qu'on termine avec de la moutarde de Dijon incorporée hors du feu. Cette sauce, relevée et légèrement piquante, accompagne particulièrement bien le porc rôti, et Grimod de la Reynière la citera encore avec révérence au début du XIXe siècle.

La cameline est un souvenir de la cuisine médiévale qui survit, sous forme plus ou moins modifiée, dans certaines boutiques de rôtisseurs jusqu'au XVIIe siècle. À l'origine, c'est une sauce chaude à base de cannelle (d'où son nom), de gingembre, de garance, de vinaigre et de chapelure, caractéristique de la cuisine d'apparat médiévale. Dans sa version simplifiée des temps modernes, elle conserve ses épices douces et son acidité, mais perd une partie de sa complexité originale. Elle accompagne de préférence les volailles et les gibiers à plume.

La sauce piquante — vinaigre, câpres, cornichons, moutarde, bouillon — est l'accompagnement des abats rôtis et de certaines viandes de boucherie. Elle reflète le goût de l'époque pour les saveurs nettement contrastées, l'acidité venant trancher la richesse des jus et des graisses.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

r01-001. le choix et l'habillage de la pièce à rôtir

Catégorie: Technique | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: — | Pour la base de tout rôti

Ingrédients: 1 belle pièce de boucherie ou de volaille bien rassise, un linge propre, un couteau bien affilé, de la ficelle de cuisine, du lard gras pour barder, sel et poivre tenus à part.

Préparation: Avant le feu vient le choix, et les statuts de la guilde des rôtisseurs en faisaient le premier devoir du maître. Une bonne pièce se reconnaît à sa chair ferme, à son gras franc et sec, à sa mortification juste — ni trop fraîche, qui resterait coriace, ni trop faite, qui sentirait. Habillez-la avec soin : parez les nerfs et les peaux qui se rétractent au feu, flambez et videz proprement la volaille, essuyez sans laver à grande eau, car l'humidité est l'ennemie de la broche. Bridez la volaille pour qu'elle garde forme, manchonnez les os pour la belle présentation, et ne salez jamais avant le feu, le sel faisant pleurer la chair et la durcissant. La pièce ainsi parée attend la broche, sèche et ferme : le rôti est déjà à demi réussi.

Conseil du Chef: Marin, dans Les Dons de Comus, et les statuts de la guilde s'accordent : tout part de la pièce et de son habillage. Le rôtisseur jugeait la mortification au doigt, jamais à l'œil seul. Une chair lavée à grande eau ne dore plus : on essuie, on ne baigne pas.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

r01-002. l'art d'embrocher et d'équilibrer à la broche

Catégorie: Technique | Difficulté: Moyenne | Préparation: 15 min | Cuisson: — | Pour la base de tout rôti

Ingrédients: la pièce habillée, une broche de fer propre, des hâtelets ou fourchons d'arrêt, de la ficelle, l'âtre garni de son tournebroche ou la broche à manivelle.

Préparation: Embrocher est un art que Marin tient pour la moitié du métier : une pièce mal embrochée tourne faux, cuit de travers et brûle d'un côté quand l'autre reste cru. Passez la broche dans l'axe le plus juste de la pièce, au plus près de l'os pour le gigot, par le long pour la longe, et fixez fermement des fourchons à chaque bout afin que rien ne glisse au tournoiement. Cherchez l'équilibre en faisant rouler la broche entre deux doigts : la pièce doit s'arrêter en toute position sans retomber, signe qu'elle est centrée. Bridez les membres au corps pour qu'aucun ne pende et ne charbonne. Ainsi montée, la pièce tournera d'aplomb devant le feu, présentant toutes ses faces à chaleur égale, condition première d'un rôti doré partout et juteux à cœur.

Conseil du Chef: L'équilibre se vérifie broche en main avant d'allumer : c'est le secret que Marin répète. Une pièce déséquilibrée fatigue le tournebroche et cuit mal. Au plus près de l'os pour les gigots — la chaleur y pénètre par le centre et la cuisson s'égalise.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Rôtisseries » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-r01**.