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-r02**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Le chapon des grands jours

1. Le chapon rôti au gros sel, sa peau dorée
2. Le chapon du Mans truffé sous la peau
3. Le chapon farci aux marrons
4. Le chapon au riz et aux abattis
5. Le chapon en galantine de fête
6. Le chapon rôti bardé de lard, sauce aux foies
7. Le chapon à la broche piqué de truffes
8. Le chapon farci aux huîtres
9. Le chapon au gratin de godiveau
10. Le chapon rôti, gelée au vin de Champagne
11. Le chapon à l'estragon et au jus de veau
12. Le chapon froid en daube pour le buffet

Chapitre 2 — Oie & dinde

1. L'oie grasse rôtie aux pommes
2. L'oie farcie aux marrons de Noël
3. L'oie rôtie à la sauce aux abattis
4. La dinde rôtie aux truffes du Périgord
5. La dinde farcie aux marrons et au lard
6. La dinde aux pruneaux et raisins
7. La jeune oie aux navets confits
8. Le dindonneau rôti piqué de jambon
9. L'oie à la broche, sauce poivrade
10. La dinde rôtie à la sauce aux huîtres
11. L'oie farcie au boudin et aux pommes
12. La dinde froide en chaud-froid pour le grand couvert

Chapitre 3 — Cochon de lait

1. Le cochon de lait rôti entier à la broche
2. Le cochon de lait farci aux herbes et à la mie
3. Le cochon de lait à la peau craquante, sauce robert
4. Le cochon de lait farci aux marrons
5. Le cochon de lait à la sauce aigre-douce
6. Le cochon de lait piqué de girofle et laqué au miel
7. Le cochon de lait en galantine froide
8. Le cochon de lait farci au foie et aux truffes
9. Le cochon de lait à la sauce remoulade
10. Le cochon de lait rôti, garniture de fête

Chapitre 4 — Dindons, pintades & pigeons

1. Le dindon entier rôti pour le grand couvert
2. La pintade rôtie bardée, sauce au jus
3. Les pigeons en surprise, farcis et rôtis
4. Les pigeonneaux à la crapaudine
5. La pintade aux choux confits de fête
6. Les pigeons rôtis en compote au vin
7. Le dindon truffé en demi-deuil
8. Les pigeons aux petits pois pour le banquet
9. La pintade farcie aux marrons
10. Les pigeonneaux à la broche, sauce aux truffes
11. Le dindonneau aux écrevisses
12. Les pigeons en buisson froid pour le buffet

Chapitre 5 — Gibiers de fête

1. Le faisan rôti au plumage reconstitué
2. Le faisan piqué de truffes, sauce salmis
3. Le chevreuil rôti, sauce poivrade
4. Le cuissot de sanglier à la royale
5. La perdrix rôtie aux choux pour la fête
6. Le lièvre rôti à la broche, sauce au sang
7. Le marcassin rôti, sauce aigre-douce
8. Les bécasses rôties sur canapé
9. Le chapon de bruyère (coq de bruyère) rôti
10. Le cerf, hampe rôtie, sauce venaison
11. Les cailles rôties bardées en caisse
12. Le pâté chaud de gibier de banquet

Chapitre 6 — Grosses pièces de bœuf rôti

1. L'aloyau de bœuf rôti à la broche
2. Le train de côtes de bœuf au gros sel
3. Le filet de bœuf piqué, sauce aux truffes
4. La culotte de bœuf à la royale
5. Le rosbif à l'anglaise pour le grand couvert
6. La langue de bœuf rôtie en hure de fête
7. Le filet de bœuf en chevreuil (mariné)
8. La pièce de bœuf glacée pour le buffet froid
9. L'aloyau garni à la financière
10. Le contre-filet rôti, sauce à la moelle

Chapitre 7 — Agneaux pascals & gigots

1. L'agneau pascal rôti entier à la broche
2. Le gigot d'agneau de lait à l'ail et au romarin
3. Le quartier d'agneau pascal, sauce menthe
4. Le carré d'agneau persillé de fête
5. L'épaule d'agneau farcie aux herbes de la rôtisserie des fêtes
6. Le gigot à la royale, piqué d'ail
7. L'agneau de Pâques en quartiers, sauce poulette
8. Le baron d'agneau rôti pour le grand couvert
9. Le gigot mariné en chevreuil
10. La selle d'agneau rôtie, garniture printanière

Chapitre 8 — Farces & godiveaux

1. La farce fine de veau et lard pour volailles
2. Le godiveau lié aux œufs et à la moelle
3. La farce aux marrons pour oie et dinde
4. La farce aux truffes et foies gras
5. La farce aux huîtres pour chapon
6. La farce aux herbes et mie pour cochon de lait
7. Le godiveau de gibier pour pâtés de fête
8. La farce au boudin et aux pommes

Chapitre 9 — Sauces de fête

1. La sauce poivrade pour gibiers
2. La sauce rouennaise au sang pour canard et lièvre
3. La sauce aux truffes pour grosses pièces
4. La sauce robert pour cochon de lait
5. La sauce financière pour aloyau et ris
6. La sauce salmis pour faisan et bécasse
7. La sauce aigre-douce aux raisins de Corinthe
8. La gelée au vin de Champagne pour pièces froides

Chapitre 10 — Garnitures & entremets de banquet

1. Les marrons glacés au jus pour rôts de fête
2. La garniture à la financière (crêtes, ris, truffes)
3. Le buisson d'écrevisses pour le grand couvert
4. Les croustades de godiveau en garniture
5. La macédoine de légumes glacés pour buffet
6. Les pommes dorées et poires au four pour rôts d'apparat

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

r02-001. le chapon rôti au gros sel, sa peau dorée

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 1 h 15 | Pour 6 personnes

Ingrédients: 1 beau chapon, des bardes de lard gras, du beurre, du gros sel, du poivre, un peu de bouillon, ficelle.

Préparation: Massialot range le chapon parmi les pièces maîtresses du rôt, et le plus beau dressé qu'il connaisse est aussi le plus simple : rôti à la broche, salé au gros sel, la peau dorée à point. Bridez le chapon habillé, bardez la poitrine de minces lames de lard et ficelez sans serrer. Embrochez d'aplomb et mettez à tourner devant un feu vif d'abord pour saisir, puis modéré pour cuire à cœur, une bonne heure et quart, en arrosant sans relâche du beurre et de la graisse tombée dans la lèchefrite. Un quart d'heure avant la fin, ôtez la barde, poudrez de gros sel et laissez la peau prendre cette belle couleur d'ambre et croustiller. Servez aussitôt, le jus dégraissé déglacé d'un peu de bouillon en saucière.

Conseil du Chef: Tout est dans l'arrosage : un chapon qu'on n'arrose pas se dessèche et reste pâle. Le gros sel ne se met qu'à la fin, sur la peau dégagée, pour qu'il croque sans faire pleurer la chair. Choisissez un chapon bien en gras : c'est la pièce des grands jours par excellence.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

r02-002. le chapon du mans truffé sous la peau

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 40 min | Cuisson: 1 h 15 | Pour 8 personnes

Ingrédients: 1 chapon du Mans, 3 à 4 belles truffes, du beurre, des bardes de lard, du sel, du poivre, ficelle.

Préparation: Le chapon du Mans, le plus renommé du royaume, méritait selon Menon l'apprêt le plus noble : la truffe glissée sous la peau, dont le parfum pénètre la chair entière. Brossez et taillez les truffes en lames ; décollez délicatement la peau du chapon de la chair, sans la déchirer, en passant les doigts depuis le cou, et glissez les lames de truffe sur les suprêmes et les cuisses. Bridez, et laissez reposer un jour entier en lieu frais pour que la truffe embaume la chair. Bardez, embrochez et rôtissez à la broche en arrosant de beurre, une heure et quart. Ôtez la barde sur la fin pour dorer. La peau, soulevée par la truffe, se marbre de noir sous la dorure : c'est le plat des plus grandes tables.

Conseil du Chef: Le repos d'un jour est capital : sans lui, la truffe ne parfume que la surface. Décollez la peau avec patience, le manche d'une cuiller aide à ne pas la percer. Truffe fraîche et chapon gras : l'un nourrit l'autre. Menon en faisait le sommet du rôt de fête.

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-r02**.