LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Relais de Poste

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-rp1**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Soupes & potages de l'étape

1. La soupe au pain et au fromage du relais
2. Le potage au pain et au lard de l'auberge
3. La soupe à l'oignon gratinée du postillon
4. Le bouillon de poule de l'arrivée
5. La soupe aux choux et au lard fumé
6. Le potage de pois cassés au lard
7. La panade au lait des chambres froides
8. La soupe aux haricots blancs du terroir
9. Le potage à la citrouille des routes d'automne
10. La garbure des relais du Sud-Ouest

Chapitre 2 — Entrées & terrines de voyage

1. La terrine de campagne de l'aubergiste
2. Le pâté de lièvre en croûte du relais
3. Les rillettes de porc de la maison
4. Le pâté de foie de volaille des chambres
5. La galantine de volaille du grand couvert
6. Le jambon persillé de la cave
7. Les œufs durs en gelée du buffet
8. La terrine de gibier au genièvre
9. Le museau de bœuf en salade vinaigrette de l'auberge de relais
10. Le saucisson sec et beurre de pays

Chapitre 3 — Poissons de rivière

1. La matelote d'anguille au vin rouge de l'auberge de relais
2. La truite au bleu du torrent
3. La carpe à la Chambord du relais
4. Le brochet au beurre blanc des bords de Loire
5. La friture de goujons de la rivière
6. Le sandre poché sauce aux câpres
7. La tanche aux herbes du pré
8. L'écrevisse à la nage du ruisseau
9. La lotte de rivière à la crème
10. Le barbeau grillé maître d'hôtel
11. La pochouse bourguignonne des relais de Saône
12. Le saumon de l'Allier au court-bouillon

Chapitre 4 — Volailles de basse-cour

1. La poularde rôtie à la broche du relais
2. Le coq au vin de l'auberge
3. La fricassée de poulet à l'ancienne de l'auberge de relais
4. Le canard aux navets de la basse-cour
5. L'oie rôtie aux marrons du grand jour
6. La pintade aux choux du terroir
7. La poule au pot farcie du dimanche
8. Le chapon truffé des fêtes de relais
9. Le canard à l'orange de l'aubergiste
10. La dinde aux marrons des grandes tablées
11. Le poulet sauté chasseur aux champignons
12. La fricassée de pintade à la crème

Chapitre 5 — Viandes braisées de l'auberge

1. Le bœuf à la mode de l'aubergiste
2. La daube de bœuf à la provençale
3. Le bœuf bourguignon du relais de Saône
4. La estouffade de bœuf aux carottes
5. Le jarret de veau braisé aux légumes
6. La poitrine de veau farcie braisée
7. Le gîte de bœuf braisé aux oignons
8. L'épaule de mouton braisée aux haricots de l'auberge de relais
9. Le jambonneau braisé au chou
10. La langue de bœuf braisée sauce piquante
11. Le filet de bœuf braisé à la cuiller
12. La rouelle de veau braisée au vin blanc
13. Le carré de porc braisé aux choux
14. La souris d'agneau braisée aux flageolets

Chapitre 6 — Rôts & grillades

1. Le gigot de mouton rôti à la broche
2. Le rôti de bœuf saignant au jus
3. La côte de bœuf grillée au feu de sarments
4. Le carré de veau rôti aux herbes
5. Les côtelettes de mouton grillées de l'auberge de relais
6. Le cochon de lait rôti des grands jours
7. Le filet de porc rôti aux pruneaux
8. La selle d'agneau rôtie persillée
9. Le rôti de veau à la broche du relais
10. Les grillades de porc à la moutarde
11. Le râble de lièvre rôti au lard
12. La brochette de rognons et de lard grillée

Chapitre 7 — Ragoûts régionaux

1. Le navarin de mouton printanier
2. Le cassoulet des relais du Languedoc
3. La blanquette de veau à l'ancienne de l'auberge de relais
4. Le civet de lièvre au vin rouge
5. La potée auvergnate des relais de montagne
6. Le ragoût de mouton aux pommes de terre de l'auberge de relais
7. Le sauté de veau Marengo de l'auberge de relais
8. La fricassée de lapin aux pruneaux
9. La gardiane de taureau de Camargue
10. Le ragoût de queue de bœuf des longues étapes
11. Le baeckeoffe des relais d'Alsace
12. Le salmis de palombe du Sud-Ouest

Chapitre 8 — Légumes du terroir

1. Le gratin de cardons à la moelle de l'auberge de relais
2. Les flageolets au beurre du jardin
3. Le gratin dauphinois des relais de montagne
4. Les cèpes à la bordelaise
5. La fricassée de cardes et de blettes
6. Les pommes de terre sautées à la sarladaise
7. Le chou braisé au lard du potager
8. Les lentilles vertes au petit salé

Chapitre 9 — Fromages de pays

1. Le plateau de fromages de la route
2. La fondue de comté des relais du Jura
3. La tomme fraîche et son pain de seigle
4. Le cancoillotte chaude à l'ail
5. La croûte au fromage gratinée du relais

Chapitre 10 — Desserts d'auberge

1. La tarte aux pommes de l'aubergiste
2. Le clafoutis aux cerises des routes du Centre
3. Le riz au lait à la cannelle des chambres
4. Les œufs à la neige du grand couvert
5. Le pain perdu au sucre du voyageur

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

IV. Le réseau des grandes routes royales

La France du XVIIe et du XVIIIe siècle se construit autour d'un réseau de grandes routes rayonnant depuis Paris — les fameuses « routes royales » tracées et entretenues par le corps des Ponts et Chaussées, créé en 1716 sous la Régence. Ce réseau, l'un des plus denses et des mieux entretenus d'Europe, est la colonne vertébrale du système postal.

La route de Paris à Lyon est la plus fréquentée de France, artère commerciale et culturelle qui relie la capitale au second pôle économique du royaume et ouvre la voie vers l'Italie. Les relais se succèdent : Sens (où l'auberge de la Poste acquiert une réputation gastronomique précoce), Joigny, Auxerre, Avallon, Saulieu — ce dernier devenant au XIXe siècle l'une des tables de référence de la route —, Arnay-le-Duc, Beaune, Chalon-sur-Saône, Mâcon, et enfin Lyon.

La route de Paris à Bordeaux, suivant la vallée de la Loire puis traversant le Poitou et l'Angoumois, est la voie du commerce atlantique, du vin et des spiritueux. Orléans, Blois, Tours, Poitiers, Angoulême, Bordeaux : autant d'étapes qui définissent une géographie culinaire du centre-ouest de la France. Les relais y offrent les volailles du Poitou, les cèpes de l'Angoumois, les huîtres de Marennes, les vins de Bergerac et de Saint-Émilion.

La route de Paris à Strasbourg, vers l'Est et l'Empire, traverse Châlons, Bar-le-Duc, Lunéville, Sarrebourg. Elle est la route militaire par excellence, empruntée par les armées royales puis révolutionnaires et impériales. La cuisine de ses relais reflète les influences rhénanes et alsaciennes : choucroute, cochon de lait, quiches et tartes salées apparaissent progressivement dans les assiettes à mesure qu'on approche de l'Alsace.

La route de Paris à Calais, par Amiens et Boulogne, est la voie des voyageurs anglais qui débarquent de la Manche. Aucune route de France n'est plus cosmopolite, et les maîtres de poste de cet axe apprennent tôt à satisfaire des palais formés à d'autres traditions culinaires.

La route de Paris à Bayonne, vers le Pays basque et l'Espagne, traverse Chartres, Tours, Poitiers, Bordeaux. C'est la route de l'Espagne, empruntée par les ambassadeurs, les marchands de laine et, au XIXe siècle, par les premiers touristes des Pyrénées.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VI. Ce qu'on mangeait dans les relais : la cuisine du voyageur

Les viandes rôties constituent le plat de résistance par excellence. Le rôti à la broche — poulet, canard, lapin, côte de veau ou de porc — est l'emblème de la bonne table de relais. La broche tourne devant le feu de cheminée dès le matin sur les grands relais ; des animaux successifs se succèdent au fil des heures. Stendhal note, dans ses Mémoires d'un touriste, le rituel du poulet rôti à l'auberge de Mâcon : « On y sert un poulet rôti à point, avec sa graisse et son jus, qui vaut tous les fricots de Paris. »

La cuisine des relais de poste est fondamentalement une cuisine régionale enrichie par le commerce du passage. Elle est ancrée dans le terroir immédiat — volailles, gibiers, légumes du jardin, fromages locaux, vins du cru — mais elle intègre aussi les apports du commerce routier : épices venues du sud, sucre raffiné de Paris, poissons de mer transportés dans des barils d'eau salée ou, plus tard, de la glace.

Les soupes tiennent une place primordiale. La soupe du voyageur — épaisse, nourrissante, reconstituante — est la colonne vertébrale de la cuisine du relais. Soupe au pain et au lard sur la route de l'Est et du Centre, potage aux herbes et à la crème sur la route de Normandie, garbure aux haricots et à la graisse d'oie en pays gascon, soupe à l'oignon gratinée dans les relais bourguignons. Ces soupes, préparées à l'avance et tenues au chaud sur le coin du fourneau, permettent un service immédiat à toute heure.

Le gibier occupe une place importante dans les relais situés en régions giboyeuses. Sur la route de Paris à Lyon, traversant la Bourgogne et le Morvan, le lièvre, le faisan, la perdrix et, en saison, la bécasse sont des incontournables de la table. Les relais de la vallée de la Loire proposent le brochet, la carpe et l'anguille tirés du fleuve. Ceux du Berry offrent le canard col-vert des étangs. La réglementation de la chasse, stricte sous l'Ancien Régime, n'empêche pas les maîtres de poste d'entretenir des rapports discrets avec les braconniers et les paysans chasseurs de la région.

Les volailles constituent la ressource la plus fiable et la plus fréquente. Toutes les régions de France élèvent des poulets, des canards et des oies. Sur la route de Lyon, les volailles de Bresse — réputées dès le XVIIe siècle pour la finesse de leur chair — commencent à apparaître sur les tables des relais à partir d'Auxerre et de Chalon. En Normandie, les canards au sang et les poulets à la crème. Dans le Limousin, la pintade et le chapon.

Les œufs sont la ressource ultime du voyageur pressé. Une omelette au jambon, aux fines herbes, aux champignons, ou simplement beurrée, peut être prête en cinq minutes. Les maîtres de poste qui tiennent leur office avec soin ont toujours une provision d'œufs frais et un bon feu disponible.

Les fromages régionaux ponctuent la fin des repas. Sur la route de Lyon, le relais d'Avallon propose le fromage frais de l'Yonne et le comté de Franche-Comté. À Saulieu, on sert l'époisses — ce fromage bourguignon à la croûte lavée et à l'odeur puissante que les voyageurs du XIXe siècle mentionnent souvent avec émerveillement ou stupeur, selon leur tempérament. En Normandie, le brie de Meaux du côté parisien, le camembert et le livarot en s'approchant de la Manche.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VIII. Les relais célèbres : Saulieu, Avallon, Sens et les tables de légende

Saulieu, bourg de Bourgogne posé sur la route nationale no 6 entre Paris et Lyon, à mi-chemin entre Avallon et Autun, est peut-être le relais le plus célèbre de toute la France. La tradition gourmande de Saulieu est ancienne : on situe l'origine de sa réputation au XVIIe siècle, lorsque des voyageurs fortunés commencent à mentionner la qualité des tables saulieusaines dans leurs correspondances. Sous l'Ancien Régime, plusieurs auberges se disputent la clientèle de la grande route. La Poste, principale d'entre elles, s'impose progressivement.

Parmi les centaines de relais qui jalonnent les routes de France, quelques établissements s'imposent, dès le XVIIIe siècle, comme des références gastronomiques dont la réputation dépasse largement le cercle local.

Ce qui fait la célébrité de Saulieu, c'est d'abord la Bourgogne elle-même : la région offre au cuisinier des ressources incomparables. Les volailles — notamment les poulets gras de Bourgogne, cousins des bressanes — sont d'une qualité remarquable. Le gibier du Morvan (sanglier, chevreuil, bécasse, perdrix) abonde dans les forêts environnantes. Les vins de la Côte d'Or — on n'est qu'à quarante kilomètres de Beaune — permettent au maître de poste de constituer une cave d'exception. Et les fromages locaux, notamment l'époisses dont nous avons déjà parlé, apportent une note finale incomparable.

Madame Schillinger, qui tient la Poste de Saulieu dans la première moitié du XIXe siècle, est une de ces figures de maîtresse de relais dont la réputation traverse les siècles. Stendhal, qui passe à Saulieu en 1837 lors de son tour de France, note dans ses Mémoires : « À Saulieu, j'ai trouvé une table que je n'aurais pas désavouée rue de Richelieu. » C'est l'éloge suprême d'un homme qui a mangé dans toute l'Europe.

Saulieu ne perd pas sa vocation gastronomique avec la fin des diligences. Au contraire : lorsque la voiture à cheval laisse place à l'automobile, le bourg continue d'attirer les gastronomes. Alexandre Dumaine, qui y tient « La Côte d'Or » de 1931 à 1964 et obtient trois étoiles Michelin, est le plus illustre héritier de cette tradition. La continuité est remarquable : presque cinq siècles de vocation culinaire, du relais de Louis XI à la grande table du XXe siècle.

Avallon, à quelques lieues de Saulieu sur la même route nationale, est le second grand relais bourguignon. Bâtie sur un rocher au-dessus de la vallée du Cousin, la ville est une étape naturelle dont le site impressionne les voyageurs et dispose l'esprit à la

contemplation — et à l'appétit. L'Hostellerie de la Poste d'Avallon, dont les origines remontent au moins au XVIIe siècle, est une institution dont les livres de comptes et les registres de voyageurs constituent une source historique de première main.

La particularité d'Avallon est sa position à l'entrée de la Bourgogne pour qui vient de Paris. C'est la première grande étape gastronomique sur la route de Lyon. Le voyageur qui part de Paris le matin arrive à Avallon en fin d'après-midi ou en début de soirée — le moment idéal pour un grand dîner de relais. Les maîtres de poste d'Avallon l'ont toujours su, et leur cuisine est conçue pour ce moment de détente et de plaisir après les premières heures de route.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

IX. Les voyageurs illustres et leurs témoignages

La littérature de voyage française du XVIIIe et du XIXe siècle est une mine inépuisable de témoignages sur la table des relais. Ces textes sont une source historique irremplaçable : ils nous donnent non seulement les noms des établissements et les plats servis, mais aussi le contexte social du repas, les relations entre voyageurs et maîtres de poste, les prix pratiqués, la qualité du service.

Stendhal est le grand témoin de la vie des relais au XIXe siècle. Ses Mémoires d'un touriste (1838), rédigés lors de son inspection des monuments historiques pour le compte du gouvernement de Louis-Philippe, sont le compte rendu d'un homme qui mange, observe et juge avec la même acuité qu'il porte à l'amour et à la politique. Stendhal parcourt la France par les grandes routes, en berline de location ou en diligence, et ses observations sur les auberges et les relais sont d'une précision et d'une franchise remarquables.

À Lyon, il note : « La cuisine de cette ville est la meilleure de France, et peut-être du monde. Ce n'est pas la cuisine savante de Paris, c'est une cuisine naturelle qui tire tout son art des matières premières. » Sur la route de Bourgogne, il s'enthousiasme pour les volailles et les vins. À Valence, il maudit une auberge médiocre. À Marseille, il découvre la bouillabaisse et lui consacre plusieurs pages enthousiastes. Ces notes, prises à chaud, sont le témoignage vivant d'un voyageur sensible et exigeant qui fait de la table une mesure de la civilisation régionale.

Honoré de Balzac est un autre grand voyageur des routes de France, bien qu'il soit moins systématique que Stendhal dans ses descriptions de table. Ses romans regorgent de scènes situées dans des auberges et des relais : dans Illusions perdues, Lucien de Rubempré prend la diligence d'Angoulême à Paris en 1821, et Balzac décrit avec précision les conditions du voyage et les étapes. Dans Le Père Goriot, dans Eugénie Grandet, dans César Birotteau, les repas de voyageurs sont des marqueurs sociaux autant que des plaisirs : ce qu'on mange en route révèle la condition du mangeur.

Dans ses écrits privés et sa correspondance, Balzac est plus direct. Grand mangeur lui-même — sa capacité à consommer des huîtres, des côtelettes et des desserts en quantités prodigieuses est légendaire — il note avec précision les bonnes tables rencontrées. La correspondance avec Mme Hanska, qui suit ses voyages à travers la France et l'Europe, contient plusieurs descriptions de repas de relais remarquables.

Gustave Flaubert, dans sa correspondance et ses notes de voyage, est un observateur plus ironique et plus acerbe. Ses descriptions de la route sont souvent empreintes d'une mélancolie provinciale que les tables médiocres de certains relais n'aident pas à dissiper. Mais lorsqu'il rencontre une bonne table — il note avec plaisir un dîner à Rouen, un repas à Honfleur — son ton change et sa gourmandise secrète se révèle. Par les champs et par les grèves (1886, posthume), récit de son voyage en Bretagne avec Maxime Du Camp en 1847, contient d'intéressantes observations sur les auberges bretonnes à la veille de leur transformation par le tourisme.

Arthur Young, l'agronome anglais qui parcourt la France en 1787, 1788 et 1789 — juste avant la Révolution — livre des observations contrastées et souvent sévères sur les tables françaises. Son jugement est biaisé par ses préjugés insulaires et par les conditions difficiles de ses voyages dans les régions pauvres de l'Ouest et du Midi. Mais ses descriptions des relais sur les grandes routes — notamment la route de Paris à Strasbourg et la route de Paris à Lyon — sont précieuses. Il note à plusieurs reprises la qualité supérieure de la table dans les établissements bien tenus des grands axes, en contraste saisissant avec la misère des auberges de village.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

XIII. L'héritage culinaire des relais : une cuisine à reconstituer

La rapidité de préparation et de service : beaucoup des plats de relais sont conçus pour être prêts à toute heure, maintenus au chaud sans se dégrader, servis en quelques minutes. Les soupes, les rôtis à la broche, les omelettes, les terrines et pâtés répondent à cette exigence.

La cuisine des relais de poste est, dans sa nature profonde, une cuisine du terroir rendue nécessaire par le voyage. Elle n'a pas produit de traité systématique, de livre de référence, de grande codification. Elle est dispersée dans les menus conservés dans les archives, dans les notes de voyageurs, dans les registres des maîtres de poste, dans les enquêtes agricoles et commerciales du XIXe siècle.

Sa reconstitution, telle que nous la proposons dans ce volume, repose sur plusieurs types de sources. Les témoignages littéraires — Stendhal, Balzac, Flaubert, Gautier, Arthur Young et leurs contemporains — nous donnent des noms de plats et des descriptions de repas. Les menus originaux conservés dans les archives départementales et à la Bibliothèque nationale (Gallica) nous fournissent la structure des repas et les prix pratiqués. Les livres de cuisine régionaux du XIXe siècle — Menon, Audot, la Cuisinière de la campagne et de la ville de Louis-Eustache Audot (1818), les traités régionaux bourguignons, normands, bordelais — nous donnent les recettes effectives des plats mentionnés.

Cette cuisine est marquée par plusieurs traits distinctifs que nous avons cherché à honorer dans notre sélection de recettes :

La saisonnalité absolue : le maître de poste cuisine ce que la saison et la région offrent. Il n'a pas accès aux réfrigérateurs, aux transports frigorifiques, aux marchés mondialisés. Sa cuisine est rigoureusement saisonnière, et cette contrainte est une richesse.

L'ancrage régional : la route de Lyon n'est pas la route de Bordeaux, et les tables qui les jalonnent ne se ressemblent pas. La cuisine du relais est une cuisine de la diversité régionale française, un catalogue vivant des terroirs traversés.

La générosité des portions : le voyageur qui dîne au relais a faim. Il a passé des heures dans une voiture inconfortable, sur des routes cahoteuses. La table du relais n'est pas le lieu de la portion décorative : c'est le lieu du repas restaurateur, abondant, sincère.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Relais de Poste » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-rp1**.