LE RÉPERTOIRE BEAULIEU (SÉRIE 12) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Répertoire Grandfour — Volume 2 — Potages & Œufs

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/repertoire-vol2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Potages

1. consommé ailerons
2. consommé albion
3. consommé alexandra
4. consommé allemande
5. consommé alsacienne
6. consommé ambassadeurs
7. consommé ambassadrice
8. consommé ancienne
9. consommé andalouse
10. consommé arenberg
11. consommé aurore
12. consommé béatrice
13. consommé belle fermière
14. consommé belle gabrielle
15. consommé berchoux
16. consommé bergère
17. consommé berny
18. consommé blanc-manger
19. consommé bohémienne
20. consommé boieldieu
21. consommé bouchère
22. consommé bouquetière
23. consommé bourbon
24. consommé bourdaloue
25. consommé bretonne
26. consommé brieux
27. consommé britannia
28. consommé brunoise
29. consommé cancalaise
30. consommé carmélite
31. consommé carmen
32. consommé caroline
33. consommé castellane
34. consommé célestine
35. consommé chancelière
36. consommé charolaise
37. consommé chartreuse
38. consommé chasseur
39. consommé châtelaine
40. consommé cheveux d'anges
41. consommé chevreuse
42. consommé colbert
43. consommé colombine
44. consommé comtesse
45. consommé crécy
46. consommé croûte-au-pot
47. consommé cussy
48. consommé cyrano
49. consommé dame blanche
50. consommé demidoff
51. consommé deslignac
52. consommé diablotins
53. consommé diane
54. consommé diplomate
55. consommé divette
56. consommé doria
57. consommé douglas
58. consommé dubarry
59. consommé duchesse
60. consommé duse
61. consommé écossaise
62. consommé éphémères
63. consommé favorite
64. consommé flamande
65. consommé floréal
66. consommé francillon
67. consommé garibaldi
68. consommé gauloise
69. consommé george sand
70. consommé germaine
71. consommé germinal
72. consommé girondine
73. consommé grand duchesse
74. consommé grenade
75. consommé grimaldi
76. consommé hodge-podge
77. consommé hongroise
78. consommé impératrice (A)
79. consommé impératrice (B)
80. consommé impérial
81. consommé indienne

82. consommé infante
83. consommé italienne
84. consommé jacobine
85. consommé jockey club
86. consommé joinville
87. consommé jouvencel
88. consommé juanita
89. consommé judic
90. consommé julienne
91. consommé léopold
92. consommé lorette
93. consommé macdonald
94. consommé madrilène
95. consommé marguerite
96. consommé maria
97. consommé marquise (a)
98. consommé marquise (b)
99. consommé martinière
100. consommé médicis
101. consommé mégère
102. consommé mercédés
103. consommé messaline
104. consommé metternich
105. consommé mikado
106. consommé milanaise
107. consommé mimosa
108. consommé mireille
109. consommé mirette
110. consommé mirettes
111. consommé monaco
112. consommé monte-carlo
113. consommé montmorency
114. consommé montmort
115. consommé mosaïque
116. consommé moscovite
117. consommé mousseline
118. consommé navarin
119. consommé neige de florence
120. consommé nelson
121. consommé nemours
122. consommé nesselrode
123. consommé niçoise
124. consommé nids d'hirondelles
125. consommé nilson
126. consommé ninon
127. consommé olga
128. consommé orientale
129. consommé orléanaise
130. consommé orléans
131. consommé orsay
132. consommé parisienne
133. consommé parmesane
134. consommé pâtes diverses
135. consommé petite mariée
136. consommé petite marmite
137. consommé petite marmite béarnaise
138. consommé princesse
139. consommé printanier
140. consommé quenelles
141. consommé quenelles à la moelle
142. consommé quenelles à la viennoise
143. consommé queue de bœuf
144. consommé rabelais
145. consommé rachel
146. consommé raviolis
147. consommé reine
148. consommé réjane
149. consommé renaissance
150. consommé richepin

Chapitre 2 — Œufs

1. œufs brouillés archiduchesse
2. œufs brouillés Aumale
3. œufs brouillés Balzac
4. œufs brouillés batelière
5. œufs brouillés cannelons
6. œufs brouillés Carême
7. œufs brouillés champignons
8. œufs brouillés Châtillon
9. œufs brouillés croûtons
10. œufs brouillés Divette
11. œufs brouillés espagnole
12. œufs brouillés fines herbes
13. œufs brouillés foies de volaille
14. œufs brouillés forestière
15. œufs brouillés Georgette
16. œufs brouillés grand'mère
17. œufs brouillés Leuchtemberg
18. œufs brouillés Magda
19. œufs brouillés Marivaux
20. œufs brouillés Nantua
21. œufs brouillés normande
22. œufs brouillés Orloff
23. œufs brouillés parmesan
24. œufs brouillés pointes d'asperges
25. œufs brouillés portugaise
26. œufs brouillés Princesse Marie
27. œufs brouillés Rachel
28. œufs brouillés Reine Margot
29. œufs brouillés Rothschild
30. œufs brouillés Sultane
31. œufs brouillés Sylvette
32. œufs brouillés truffes
33. œufs brouillés Yvette
34. œufs en cocotte bergère
35. œufs en cocotte bordelaise
36. œufs en cocotte crème
37. œufs en cocotte Diane
38. œufs en cocotte diplomate
39. œufs en cocotte forestière
40. œufs en cocotte Jeannette
41. œufs en cocotte au jus
42. œufs en cocotte Léontine
43. œufs en cocotte parisienne
44. œufs en cocotte périgordine
45. œufs en cocotte Périgueux
46. œufs en cocotte Petit-Duc
47. œufs en cocotte portugaise
48. œufs en cocotte Reine
49. œufs en cocotte Ribaucourt
50. œufs en cocotte rouennaise
51. œufs en cocotte Saint-Hubert
52. œufs en cocotte Soubise
53. œufs en cocotte Valentine
54. œufs en cocotte Zingara
55. œufs durs aurore
56. œufs durs Belloy
57. œufs durs boulangère
58. œufs durs bretonne
59. œufs durs Carême
60. œufs durs Chimay
61. côtelettes d'œufs
62. côtelettes Manon
63. cromesquis d'œufs
64. croquettes d'œufs
65. œufs durs gourmets
66. œufs durs Granville
67. œufs durs hongroise
68. œufs durs percheronne
69. œufs durs portugaise
70. œufs durs poulette
71. rissoles d'œufs
72. œufs durs tripe
73. vol-au-vent d'œufs
74. œufs frits andalouse
75. œufs frits anglaise
76. œufs frits américaine (A)
77. œufs frits américaine (B)
78. œufs frits bordelaise
79. œufs frits bûcheronne
80. œufs frits diable
81. œufs frits fermière (A)

82. œufs frits fermière (B)
83. œufs frits à l'huile
84. œufs frits au lard
85. œufs frits moissonneurs
86. œufs frits pastourelle
87. œufs frits poêle
88. œufs frits romain
89. œufs frits Villeroy
90. œufs frits Yorkshire
91. œufs froids Alexandra
92. œufs froids Andalouse
93. œufs froids Argenteuil
94. œufs froids Balzac
95. œufs froids Carême
96. œufs froids Chartres
97. œufs froids Colinette
98. œufs froids Dreux
99. œufs froids Frou-Frou
100. œufs froids Hojos
101. œufs froids Jeannette
102. œufs froids Maupassant
103. œufs froids Mosaïque
104. œufs froids Moscovite
105. œufs froids Nantua (A)
106. œufs froids Niçoise (A)
107. œufs froids Polignac
108. œufs froids Printanière
109. œufs froids Ravigote
110. œufs froids Reine (A)
111. œufs froids Rosita
112. œufs froids Rubens
113. œufs froids des Viveurs
114. œufs froids Skabeleff
115. œufs moulés — technique
116. œufs pochés — technique
117. œufs froids Africaine
118. œufs froids Alsacienne
119. œufs froids Américaine
120. œufs froids Anglaise
121. œufs froids Anversoise
122. œufs froids Archiduc (A)
123. œufs froids Archiduc (B)
124. œufs froids Argenteuil (pochés)
125. œufs froids Armenonville
126. œufs froids Aurore
127. œufs froids Beauregard
128. œufs froids Belle-Hélène
129. œufs froids Bénédictine (A)
130. œufs froids Bénédictine (B)
131. œufs froids Berceau
132. œufs froids Bergère
133. œufs froids Bignon
134. œufs froids Bohémienne
135. œufs froids Boieldieu
136. œufs froids Boitelle
137. œufs froids Bombay
138. œufs froids Bonvalet
139. œufs froids Bourguignonne
140. œufs froids Bragance
141. œufs froids Bretonne
142. œufs froids Bruxelloise
143. œufs froids Cambridge
144. œufs froids Cardinal
145. œufs froids Carignan (moulés)
146. œufs froids Cendrillon
147. œufs froids Chantilly
148. œufs froids Chartres (pochés)
149. œufs froids Chabaisienne
150. œufs froids Chasseur

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Saulnier, Escoffier et la naissance d'un livre

Tout commence à Londres. Au tournant du XX^{e} siècle, la capitale britannique est le grand pôle de la haute cuisine professionnelle : ses palaces — le Carlton, le Savoy — attirent l'élite des cuisiniers français, et c'est là qu'Auguste Escoffier, depuis les fourneaux du Carlton, mène sa réforme de l'art culinaire, rationalisant les postes de la brigade et simplifiant l'ordonnance des menus. Louis Saulnier appartient à ce milieu : chef entremetier, secrétaire de l'Union des Cuisiniers, Pâtissiers et Glaciers Français de Londres, il évolue au cœur de cette diaspora d'excellence où le savoir-faire se transmet de brigade en brigade.

En 1903 paraît Le Guide Culinaire, somme de plus de cinq mille recettes signée Escoffier avec Philéas Gilbert et Émile Fétu : la grammaire de la grande cuisine française pour le siècle à venir. Onze ans plus tard, Saulnier en tire un abrégé d'un genre inédit, avec la complicité de Théophile Gringoire. Derrière ce nom de plume se cache Victor Thomas, journaliste gastronomique qui dirige alors Le Carnet d'Épicure — la revue publiée sous l'égide d'Escoffier — et tient le secrétariat de la Ligue des Gourmands. De la rencontre entre la rigueur du praticien et la plume du théoricien naît, en 1914, Le Répertoire de la Cuisine. La filiation est revendiquée sans détour : l'ouvrage est dédié au maître, et sa sentence — « La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » — s'inscrit en exergue dès les premières pages.

Là où le Guide enseigne, le Répertoire récapitule ; là où le Guide explique le geste, le Répertoire nomme le plat. Conçu pour tenir dans une poche de veste, il deviendra le bréviaire de générations de cuisiniers — au plus fort du « coup de feu », à l'instant où l'on n'a ni le temps ni la main libre pour ouvrir un gros traité. C'est un objet de métier avant d'être un objet de lecture, et c'est de là qu'il tire sa puissance.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Ce que représente le Répertoire

Il faut le dire nettement : Le Répertoire de la Cuisine n'est pas un livre de recettes. C'est le dictionnaire de la cuisine française classique. Si le Guide en est la grammaire — l'ouvrage qui apprend à faire —, le Répertoire en est le lexique : l'aide-mémoire qui dit non pas comment cuisiner, mais ce qu'est chaque plat. « Tournedos Rossini » n'y figure pas comme une recette, mais comme une définition — croûton, foie gras, lame de truffe, sauce au madère — adressée à qui sait déjà tout faire.

Par ce geste, la haute cuisine française devient pour la première fois un système clos, codifié, transmissible : une langue dont le vocabulaire est arrêté. C'est aussi, et l'ouvrage l'assume, une vaste combinatoire. Si l'on y dénombre des centaines d'apprêts de sole ou de tournedos, ce n'est pas qu'il existe des centaines de façons de les cuire : c'est qu'une même base reçoit des centaines d'habillages — une garniture, une sauce, un nom. Le Répertoire est la carte de toutes ces permutations. Ses auteurs eux-mêmes, dans leur préface de 1914, s'alarmaient du désordre des dénominations — « chaque jour, un chef baptise d'un nouveau nom un plat connu sous un autre » — et voyaient dans leur livre le moyen d'y mettre bon ordre. C'est en quoi il est, au sens propre, la nomenclature de notre cuisine.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Ce que contient réellement ce répertoire

On a longtemps prêté au Répertoire « sept mille recettes ». Le chiffre, hérité de la réclame d'origine, compte chaque appellation comme une recette distincte. À s'en tenir aux entrées réelles, ce sont près de cinq mille formules que rassemble cet ensemble — déjà considérable, et couvrant l'intégralité du territoire classique.

Elles se rangent en douze grandes familles, dont chacune correspondait à un poste de la brigade : les fonds de cuisine et beurres composés ; les garnitures et les sauces ; les hors-d'œuvre ; les potages, consommés et veloutés ; les œufs ; les poissons, crustacés et coquillages ; les abats, entrées volantes et gibiers ; les viandes de boucherie, volailles et rôtis ; les salades ; les légumes et farinages ; les entremets et glaces ; enfin les savouries. C'est, en un mot, la totalité de ce qu'un cuisinier classique devait avoir en mémoire.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Un monument, et l'épreuve du temps

Le Répertoire fut d'abord un livre de combat. Exposé à la chaleur, aux graisses et à l'humidité des cuisines, manié jusqu'à l'usure par des générations d'apprentis — au point que ses premières éditions sont aujourd'hui rares —, il a figé les appellations classiques et préservé la profession de la dérive des noms. Il forme encore les élèves au CAP, au baccalauréat professionnel, au BTS, dans des maisons comme Ferrandi, et jusque dans les grandes écoles étrangères, où on le prescrit aux côtés de Carême et d'Escoffier.

Mais le monde qui l'avait vu naître a changé. Les brigades se sont réduites, le service à l'assiette a remplacé le service à la française, la Nouvelle Cuisine a rebattu les cartes, et la fiche technique aux grammages précis a supplanté l'aide-mémoire laconique qui reposait tout entier sur la mémoire et la transmission orale. Le savoir était toujours là, intact ; mais il redevenait illisible pour qui n'avait pas été formé à le déchiffrer. C'est précisément à ce point que commence le présent travail.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'architecture de cette édition

Pour qu'un tel ensemble demeure maniable — et imprimable —, il se déploie en six volumes thématiques : Les Fondations (fonds, beurres, garnitures, sauces et hors-d'œuvre) ; Potages & Œufs ; Poissons, Crustacés & Coquillages ; Abats, Entrées volantes & Gibier ; Viandes, Volailles, Salades & Légumes ; enfin Entremets, Glaces & Savouries.

Le présent volume, deuxième de la collection, rassemble Potages & Œufs : d'un côté les consommés, veloutés, crèmes et soupes ; de l'autre les apprêts d'œufs sous toutes leurs formes. Il prend appui sur Les Fondations qui le précèdent — c'est là que se trouvent les fonds, les sauces-mères et les garnitures auxquels renvoient constamment ces pages.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Répertoire Grandfour — Volume 2 — Potages & Œufs » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/repertoire-vol2**.