LE RÉPERTOIRE BEAULIEU (SÉRIE 12) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Répertoire Grandfour — Volume 3 — Poissons

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-vol3**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — œufs de pluvier

1. œufs de pluvier en aspic
2. œufs de pluvier à la danoise
3. œufs de pluvier Gabrielle
4. œufs de pluvier Jeannette
5. œufs de pluvier à la moderne
6. œufs de pluvier à la moscovite
7. œufs de pluvier au nid
8. omelette aux œufs de pluvier
9. œufs de pluvier Petite-Reine
10. œufs de pluvier à la royale
11. œufs de pluvier Troubadours

Chapitre 2 — aiglefin

1. aiglefin au beurre fondu
2. aiglefin aux fines herbes
3. aiglefin à la flamande
4. aiglefin maître d'hôtel
5. suprêmes et filets d'aiglefin

Chapitre 3 — alose

1. alose à la Bercy
2. alose farcie
3. alose au gratin
4. alose grillée
5. alose grillée à l'oseille
6. alose à la hollandaise
7. alose à la provençale
8. alose à l'oseille
9. alose maître d'hôtel

Chapitre 4 — anguilles

1. anglaise (bouillie à l')
2. beaucaire
3. benoiton
4. broche
5. coulibiac
6. durand
7. eel-pie (pâté d'anguilles, anglais)
8. frite
9. frite à l'anglaise
10. gourmets
11. mâconnaise (matelote)
12. matelote
13. ménagère
14. meunière
15. normande
16. orly
17. pâté chaud d'anguille
18. pâté chaud d'anguilles à l'anglaise
19. pompadour
20. poulette (a)
21. poulette (b)
22. romaine
23. rouennaise
24. sainte-menehould
25. soleil
26. suffren
27. tartare
28. tourte d'anguille à la saint-martin
29. vénitienne
30. vert (a) (froid)
31. vert à la flamande (b)
32. villeroy

Chapitre 5 — barbeau et barbillon

1. bourguignonne
2. grillé
3. meunière
4. pêcheur (mode du)
5. rôti (barbillon)
6. sauces diverses

Chapitre 6 — bouillabaisse

1. marseillaise
2. morue
3. parisienne

Chapitre 7 — brème

1. pêcheur (mode du)

Chapitre 8 — brochets

1. anglaise
2. benotton
3. bleu
4. bordelaise
5. côtelettes
6. court-bouillon
7. filets régence
8. grenadins
9. grenadins à l'oseille
10. grillé
11. martinière
12. matelote
13. matelote rémoise
14. meunier (du)
15. meunière
16. montebello
17. normande
18. orly
19. pain
20. persil
21. persil (sauce)
22. pompadour
23. provençale
24. quenelles à la lyonnaise
25. quenelles à la morland
26. sauces diverses (aux)
27. valvins

Chapitre 9 — cabillaud ou morue fraîche

1. boulangère
2. flamande
3. portugaise
4. provençale

Chapitre 10 — carpe

1. carpe alsacienne
2. carpe à la bière
3. carpe au bleu
4. carpe canotière
5. carpe chambord
6. carpe à la juive
7. carpe matelote
8. carpe à la polonaise
9. quenelles de carpe Morland
10. carpe royale
11. carpe au curry
12. carpe au gratin
13. carpe Mornay
14. carpe nantaise
15. carpe ostendaise
16. carpe parisienne

Chapitre 11 — crevettes

1. aspic (en)
2. coquilles (en)
3. frites
4. mayonnaise
5. mousse
6. nature

Chapitre 12 — écrevisses

1. écrevisses en aspic
2. écrevisses à la bordelaise
3. écrevisses en buisson
4. coquilles cardinal d'écrevisses
5. écrevisses à la liégeoise
6. écrevisses magenta
7. mousse d'écrevisses
8. mousselines alexandra d'écrevisses (chaudes)
9. écrevisses à la nage
10. soufflé florentine d'écrevisses
11. petits soufflés froids d'écrevisses
12. soufflé léopold de rothschild
13. soufflé piémontaise d'écrevisses
14. suprême d'écrevisses au champagne (froid)
15. timbale marinière d'écrevisses
16. timbale nantua d'écrevisses
17. timbale parisienne d'écrevisses

Chapitre 13 — éperlans

1. éperlans à l'anglaise
2. éperlans bercy
3. éperlans en buisson
4. éperlans en brochette
5. éperlans colbert
6. éperlans au gratin
7. éperlans grillés
8. éperlans meunière
9. mousseline d'éperlans
10. mousseline alexandra d'éperlans
11. mousseline tosca d'éperlans
12. mousse royale d'éperlans
13. éperlans orly
14. paupiettes d'éperlans
15. éperlans sur le plat
16. éperlans richelieu
17. éperlans au vin blanc

Chapitre 14 — escargots

1. escargots à la bourguignonne
2. escargots à la chablisienne
3. escargots à la dijonnaise
4. escargots en matelote
5. escargots mode de l'abbaye
6. omelette aux escargots
7. escargots vigneronne
8. escargots Villebernier

Chapitre 15 — esturgeon

1. escalopes
2. fricandeau
3. normande
4. tortue

Chapitre 16 — grenouilles

1. grenouilles à la chartreuse
2. grenouilles aux fines herbes
3. grenouilles frites
4. grenouilles au gratin
5. grenouilles meunière
6. grenouilles en mousseline
7. grenouilles nymphes
8. grenouilles poulette

Chapitre 17 — harengs

1. calaisienne
2. diable
3. farcis
4. grillés
5. meunière
6. nantaise
7. paramé
8. portière

Chapitre 18 — homards, langoustes, et langoustines

1. homard américaine
2. homard noia
3. homard aspic (froid)
4. homard bordelaise
5. homard broché
6. homard brunetière
7. homard cardinal
8. homard carnot (froid)
9. homard chantecler
10. homard chevreuse (froid)
11. homard clarence
12. homard coquilles mornay, vin blanc, parisienne, cardinal
13. homard côtelettes
14. homard côtelettes arkangel (froid)
15. homard croquettes
16. homard crème
17. homard majestic
18. homard mayonnaise (à la sauce)
19. homard mayonnaise
20. homard grammont (froid)
21. homard grillé
22. homard hollandaise
23. homard hongroise
24. homard curry
25. homard dumas
26. homard française
27. homard mornay au gratin
28. homard mousse
29. homard mousseline
30. homard newburg (à cru)
31. homard newburg (cuit)
32. homard pain
33. homard palestine
34. homard parisienne (froid)
35. homard phocéenne
36. homard pompadour
37. homard russe (froid)
38. homard soufflé

39. homard suédoise
40. homard suchet
41. homard thermidor
42. homard tourville
43. homard turque
44. homard valençay
45. homard vanderbilt
46. homard victoria
47. homard washington
48. homard winthertur

Chapitre 19 — huîtres

1. huîtres à l'américaine
2. huîtres à l'anglaise
3. huîtres Bercy
4. huîtres bretonne
5. huîtres favorite
6. huîtres Florentine
7. huîtres frites
8. huîtres gratin
9. huîtres Mornay
10. huîtres nature
11. huîtres stewed
12. huîtres Villeroy
13. huîtres Wladimir

Chapitre 20 — laitances

1. aspic
2. barquettes
3. beignets

Chapitre 21 — maquereau

1. maquereau à l'anglaise — gooseberry fool
2. maquereau batelière
3. maquereau au beurre noir
4. maquereau bonnefoy
5. maquereau bouillabaisse
6. maquereau boulonnaise
7. maquereau calaisienne
8. maquereau chanoine
9. maquereau crème
10. maquereau crème d'anchois
11. maquereau dieppoise
12. maquereau à l'eau de sel
13. maquereau aux fines herbes
14. maquereau flamande
15. maquereau francilien
16. maquereau grillé
17. maquereau indienne
18. maquereau meunière
19. maquereau orientale (froid)
20. maquereau ostendaise
21. maquereau en papillotes
22. maquereau persil
23. maquereau printanière
24. maquereau provençale
25. maquereau rosalie
26. maquereau vénitienne et sauces diverses

Chapitre 22 — matelotes

1. matelote canotière
2. matelote marinière
3. matelote meunière
4. matelote meurette
5. matelote normande
6. matelote pochouse
7. matelote waterzoi
8. matelote du pêcheur

Chapitre 23 — merlans

1. anglaise
2. bercy
3. boitelle
4. bonne-femme
5. cancalaise
6. cécilia
7. chauchat
8. colbert
9. colère (en)
10. diplomate
11. doria
12. duguesclin
13. fines herbes
14. française
15. frits
16. gratin
17. hôtelière
18. jackson
19. juive
20. lorgnette
21. lorgnette au gratin
22. maître d'hôtel
23. marchand de vins
24. médicis
25. meunière
26. montreuil
27. mousse et mousseline
28. niçoise
29. orly
30. paupiettes
31. plat
32. quenelles
33. richelieu
34. tabellion
35. tyrolienne
36. verdi
37. vin blanc

Chapitre 24 — morue

1. morue à l'anglaise
2. morue bamboche
3. morue à la bénédictine
4. morue benoîton
5. morue aux beurres (fondu, noisette ou noir)
6. morue à la biscaïenne
7. morue en bouillabaisse
8. morue en brandade
9. brandade à la crème
10. brandade truffée
11. morue en chartreuse
12. morue à la crème
13. morue à la créole
14. morue aux épinards
15. morue à l'espagnole
16. morue fish-balls
17. morue au gratin
18. morue à la hollandaise
19. morue à l'indienne
20. morue à l'italienne
21. morue à la lyonnaise
22. morue à la provençale
23. soufflé de morue
24. morue Valencia

Chapitre 25 — mostèle

1. côte-d'azur

Chapitre 26 — moules

1. moules américaine
2. moules bonne-femme
3. moules catalane
4. moules frites
5. fruits de mer
6. moules marinière
7. moules marseillaise
8. moules poulette
9. moules rizotto toulonnaise
10. moules rochelaise
11. moules villeroy

Chapitre 27 — ombre chevalier

1. potted char

Chapitre 28 — raie

1. beurre noir
2. coquilles
3. croûtes
4. fritot
5. gelée
6. gratin
7. provençale
8. sauces (aux différentes)

Chapitre 29 — rougets

1. baron brisse
2. beurre fondu
3. bordelaise
4. caisses à l'italienne
5. caisses à l'américaine
6. danicheff
7. épicurienne
8. fenouil
9. francillon
10. gratin
11. grenobloise
12. grillé
13. italienne
14. juive
15. livournaise
16. maréchale
17. marseillaise
18. montesquieu
19. mousseline
20. nantaise
21. niçoise
22. papillotes
23. plat
24. polonaise
25. portugaise
26. provençale
27. théodore
28. trouvillaise
29. vénitienne
30. villeroy

Chapitre 30 — sardines et royans

1. sardines antiboise
2. sardines basque
3. sardines bonne-femme
4. sardines coulibiac
5. sardines courtisane
6. sardines dartois
7. sardines frites à l'italienne
8. sardines grillées
9. sardines havraise
10. sardines hyèroise
11. sardines ménagère
12. sardines meunière
13. sardines niçoise (a) — paupiettes en fleurs de courge
14. sardines niçoise (b) — gratinées aux épinards et moules
15. sardines pisane
16. sardines provençale
17. sardines saint-honorat
18. sardines sicilienne
19. sardines toulonnaise
20. sardines vivandière

Chapitre 31 — saumon

1. saumon amiral
2. saumon amiral Courbet
3. saumon anglaise
4. saumon à l'artois
5. saumon froid beurre de Montpellier
6. saumon Brillat-Savarin
7. saumon cadgery
8. saumon Chambord
9. saumon Condorcet
10. saumon coquilles Edward VII
11. saumon coquilles Mornay
12. saumon coquilles Victoria
13. saumon côtelettes (en)
14. saumon côtelettes d'Artois
15. saumon côtelettes Clarence
16. saumon côtelettes Italienne
17. saumon côtelettes Maréchale
18. saumon côtelettes Pojarsky
19. saumon côtelettes Soubise
20. saumon coulibiac
21. saumon court-bouillon
22. darne
23. darne danoise
24. darne Daumont
25. darne Dieppoise
26. darne écossaise
27. darne grillée
28. darne Lucullus
29. darne Nesselrode
30. darne Radziwill
31. darne Régence
32. darne Royale
33. darne Suzette
34. darne Valois
35. darne Varnet
36. darne Victoria
37. saumon escalopes, médaillons ou suprêmes
38. saumon froid en darnes ou entier
39. saumon froid Belle-Vue
40. saumon froid Chambertin

41. saumon froid Champagne
42. saumon froid en côtelettes à l'Alaska
43. saumon froid en côtelettes Arkangel
44. saumon froid en côtelettes suédoises
45. saumon Marcel Prévost
46. saumon mayonnaise
47. saumon médaillons Médicis
48. saumon médaillons Metternich
49. saumon médaillons Parisienne
50. saumon médaillons Turenne
51. saumon mousse et mousselines
52. saumon froid Moscovite
53. saumon froid Norvégienne
54. saumon froid Parisienne
55. saumon froid Royale
56. saumon froid Riga
57. saumon en salade (froid)
58. saumon froid Santos-Dumont
59. saumon froid Sévigné

Chapitre 32 — soles et filets de soles

1. Adrienne
2. Aiglon
3. Alexandra
4. Alice
5. Alphonse XIII
6. Alsacienne
7. Ambassade
8. Ambassadeur
9. Ambassadrice
10. Amélie
11. Américaine
12. Amiral
13. Ancienne
14. Andalouse
15. Anglaise
16. Archiduc
17. Archiduc En Paupiettes
18. Argenteuil
19. Arlésienne
20. Armenonville
21. Armoricaine
22. Aspic (Froid)
23. Bagration (Chaud)
24. Bagration (Froid)
25. Baron Brisse
26. Batelière
27. Béatrice
28. Beaumanoir
29. Bedfort
30. Belles de Nuit
31. Bénédictine
32. Bercy
33. Biron
34. Boieldieu
35. Boistelle
36. Bolivar
37. Bonaparte
38. Bonne-Femme
39. Bordelaise
40. Bosniaque

41. Bouillard
42. Bourguignonne
43. Breteuil
44. Bretonne
45. Bréval
46. Café de Paris
47. Calypso (Froide)
48. Campanoff
49. Cancalaise
50. Caprice
51. Cardinal
52. Carême
53. Carlier
54. Carmen
55. Casanova
56. Castiglione
57. Catalane
58. Cecil Rhodes
59. Cécilia
60. Chambertin
61. Champagne
62. Champignons
63. Charlotte (Froide)
64. Chauchat
65. Chauchart
66. Cherbourg
67. Chèrubin
68. Chevalière
69. Chivry
70. Choiseul
71. Choisy
72. Cingalaise
73. Clara-Wart
74. Claremont
75. Clarence
76. Claudinette
77. Cléopâtre (B)
78. Colbert
79. Condé
80. Coquelin
81. Cooch-Behar
82. Cornelain
83. Courgettes
84. Court-Bouillon
85. Crécy
86. Crevettes
87. Cubât
88. Czarine
89. Dartois
90. Daumont (A)
91. Dauphine
92. Deauvillaise
93. DéJazet
94. Demi-Deuil
95. Desmoulins
96. Dieppoise
97. Diplomate
98. Dominos (Froid)
99. Donia
100. Dorée
101. Doria
102. Dragomiroff
103. Dubois
104. Duglère
105. Duguesclin
106. Duge
107. Éléonore
108. Emmanuel II
109. Épigramme
110. Escoffier (Froid)
111. Espagnole
112. Étouffé
113. Excelsior
114. Favorite
115. Fécampoise
116. Fermière
117. Fines Herbes
118. Flaubert

Chapitre 33 — thon

1. thon grillé
2. thon indienne
3. thon meunière
4. thon orly
5. thon provençale

Chapitre 34 — terrapènes et tortues

1. terrapène baltimore
2. terrapène maryland
3. nageoires de tortue américaine
4. nageoires de tortue madère
5. nageoires de tortue à la tortue

Chapitre 35 — truites

1. truite américaine
2. truite Belle-Vue (froide)
3. truite au bleu
4. truite bretonne
5. truite Cambacérès
6. truite Caruso
7. truite Chambertin (froide)
8. truite Champagne (froide)
9. truite Cléopâtre
10. truite Coubiac
11. truite au coulis
12. truite court-bouillon
13. truite Doria
14. truite écossaise
15. truite farcie (rivière)
16. truite Félix
17. truite frite
18. truite Gavarnie
19. truite Genevoise
20. truite George Sand
21. truite Grenobloise
22. truite hollandaise
23. truite hôtelière
24. truite Hussarde
25. truite Impérial
26. truite Ivanhoë
27. truite juive
28. truite juive froide
29. truite Mantoué
30. truite Médicis
31. truite meunière
32. truite Montgolfier
33. truite Monseigneur
34. mousse et mousselines de truite
35. truite Nansen (froide)
36. truite Nantua
37. truite norvégienne (froide)
38. truite ondines (froide)
39. truite Piémontaise
40. truite Régence

41. truite Rothschild
42. truite Royale
43. truite Suchet
44. truite Vauclusienne
45. truite vin blanc, vin rouge
46. truite Yvette

Chapitre 36 — turbot et turbotin

1. turbot Aida
2. turbot Ambassade
3. turbot Américaine
4. turbot Amiral
5. turbotin Andalouse
6. turbot Arlésienne
7. turbot Boistelle
8. turbot Bonne-Femme
9. turbot Cadgery
10. turbot Chambertin
11. turbot Champagne
12. turbot Chauchat
13. turbot Commodore
14. turbot en coquilles
15. turbot Coumeig (froid)
16. turbot Coumeig (chaud)
17. turbot Crème Gratin
18. turbot D'Antin
19. turbot Daumont
20. turbot Dieppoise
21. turbot Diplomate
22. turbot Dugléré
23. turbot Empire
24. turbot Fermière
25. turbot Feuillantine
26. turbot Française
27. turbot François Ier
28. turbot Gavarnie
29. turbot Gratin
30. turbotin Mode de Hollande
31. turbot Hollandaise
32. turbot Hongroise
33. turbot aux huîtres
34. turbot Impérial
35. turbot Kléber
36. turbot Laguipierre
37. turbot Joinville
38. turbot Marquise
39. turbotin Meunière
40. turbot Mirabeau

41. turbot Nelson
42. turbot Ostendaise
43. turbot Parisienne
44. turbot Polignac
45. turbot Prince de Galles
46. turbot Rachel
47. turbot Régence
48. turbot Reynière
49. turbot Richmond
50. turbot Rostand
51. turbot Royale
52. turbot Russe
53. turbotin Saint-Malo
54. turbotin Suédoise
55. turbot Valentino
56. turbot Vatel
57. turbot Wladimir

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, troisième de la collection, est consacré aux Poissons, Crustacés & Coquillages. Il prend appui sur Les Fondations — fonds, fumets, sauces-mères et garnitures — auxquels renvoient constamment ses entrées : qui les maîtrise lira ce volume sans peine.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Répertoire Grandfour — Volume 3 — Poissons » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/repertoire-vol3**.