LE RÉPERTOIRE BEAULIEU (SÉRIE 12) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Répertoire Grandfour — Volume 4 — Abats & Gibier

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-vol4**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — entrées d'abats

1. entrées d'abats — généralités
2. abatis à la Bourgignonne
3. abatis Chipolatas
4. abatis Giblets
5. abatis aux légumes nouveaux
6. amourettes

Chapitre 2 — boudins de volaille

1. boudins de volaille — mode de préparation
2. boudins de volaille Corigneau
3. boudins de volaille Écossaise
4. boudins de volaille Écarlate
5. boudins de volaille Estragon
6. boudins de volaille Morland
7. boudins de volaille Richelieu
8. boudins de volaille Soubise
9. boudins de volaille Uzès

Chapitre 3 — cervelles

1. cervelles au beurre noir ou beurre noisette
2. cervelles Bourgignonne
3. cervelles en coquilles Gratin
4. cervelles Parisienne
5. cervelles Cromesquis à la Française
6. cervelles Cromesquis à la Polonaise
7. cervelles Cromesquis à la Russe
8. cervelles en Croquettes
9. cervelles sur Croûtes
10. cervelles en Fritôt
11. cervelles Financière
12. cervelles à l'Italienne
13. cervelles en Matelote
14. cervelles en Mazagran
15. cervelles Montrouge
16. cervelles en Mousseline
17. cervelles Poulette
18. cervelles Ravigote
19. cervelles en Soufflé
20. cervelles Subrics
21. cervelles : Timbale Écossaise
22. cervelles : Timbale Napolitaine
23. cervelles : Timbale Villeneuve
24. cervelles Villeroy

Chapitre 4 — foie

1. foie à l'Anglaise
2. foie Bercy
3. foie Bordelaise
4. foie Bourgeoise
5. foie en Brochette
6. foie Espagnole
7. foie aux Fines Herbes
8. foie Frit
9. foie à l'Italienne
10. foie Lyonnaise
11. foie Provençale
12. foie en Quenelles à l'Alsacienne
13. foie en Quenelles à la Viennoise
14. foie aux Raisins
15. foie en Soufflé
16. foie Sous la Cendre

Chapitre 5 — fraise

1. fraise de veau frite
2. fraise de veau lyonnaise
3. fraise de veau poulette
4. fraise de veau ravigote
5. fraise de veau vinaigrette

Chapitre 6 — mou

1. mou en civet
2. mou cantinière
3. mou tripière

Chapitre 7 — oreilles

1. oreilles de veau et de porc : généralités
2. oreilles de veau farcies
3. oreilles de veau frites
4. oreilles de veau froides
5. oreilles de veau grillées
6. oreilles de veau italienne
7. oreilles de porc au naturel
8. oreilles de porc rouennaise
9. oreilles de porc sainte-menehould
10. oreilles de veau tortue
11. oreilles de veau toulousaine

Chapitre 8 — palais de boeuf

1. palais de boeuf attereaux
2. palais de boeuf dunoise
3. palais de boeuf cromesquis et croquettes
4. palais de boeuf gratin
5. palais de boeuf italienne
6. palais de boeuf en paupiettes
7. palais de boeuf poulette
8. palais de boeuf paysanne

Chapitre 9 — pieds

1. pieds de veau, de mouton et de porc : généralités
2. pieds en blanquette
3. pieds de veau custine
4. pieds frits
5. pieds en fritôt
6. pieds grillés
7. pieds poulette
8. pieds rouennaise
9. pieds sainte-menehould
10. pieds tortue
11. pieds truffés
12. pieds tyrolienne
13. pieds vinaigrette

Chapitre 10 — queue de boeuf

1. queue de boeuf vinaigrette
2. queue de boeuf auvergnate
3. queue de boeuf cavour
4. queue de boeuf charolaise
5. queue de boeuf chipolata
6. queue de boeuf en daube
7. queue de boeuf farcie
8. queue de boeuf grillée
9. queue de boeuf hochepot
10. queue de boeuf nohant
11. queue de boeuf paysanne
12. rognons américaine
13. rognons bercy
14. rognons berrichonne
15. rognons bonne-femme
16. rognons bordelaise
17. rognons en brochette
18. rognons en brochettes composées
19. rognons bouchère
20. rognons carvalho
21. rognons en casserole
22. rognons aux champignons
23. rognons chasseur
24. rognons chipolata
25. rognons chateaubriand
26. rognons au curry
27. rognons grillés
28. rognons henri iv
29. rognons japonaise
30. rognons liégeoise
31. rognons louis xiv
32. rognons madère
33. rognons marchand de vin
34. rognons montpensier
35. rognons petit-duc
36. rognons portugaise
37. rognons présidentielle
38. rognons au rizotto
39. rognons robert
40. rognons saint-lazare
41. rognons turbigo
42. rognons tyrolienne
43. rognons vert-pré
44. crépinette de porc (formule de base)
45. crépinettes cendrillon
46. crépinettes liégeoise
47. saucisses anglaises de cambridge
48. saucisses aux choux
49. saucisses de francfort ou strasbourg
50. saucisses à la marmelade
51. saucisses au rizotto
52. têtes au vin blanc
53. tête de veau
54. tête de veau à l'anglaise
55. tête de veau froide
56. tête de porc — fromage de tête
57. gras double
58. tripes à la mode de caen
59. tripous ou paupiettes de tripes

Chapitre 11 — entrées volantes de boucherie — beefsteaks, entrecôtes

1. beefsteak américaine
2. beefsteak béarnaise
3. beefsteak bercy
4. beefsteak bordelaise
5. beefsteak cécilia
6. beefsteak champignons
7. beefsteak cheval
8. beefsteak forestière
9. beefsteak hamburg ou bismarck
10. beefsteak hongroise
11. beefsteak hôtelière
12. beefsteak lyonnaise
13. beefsteak marchand de vins
14. beefsteak marseillaise
15. beefsteak mexicaine
16. beefsteak mirabeau
17. beefsteak tyrolienne
18. beefsteak vert-pré

Chapitre 12 — bitoks, fricadelles, keftédès

1. bitoks à la russe
2. fricadelles à la viande crue
3. fricadelles à la viande cuite
4. keftédès

Chapitre 13 — côtes, côtelettes, chops — agneau et mouton

1. côtelettes d'agneau et mouton — généralités
2. côtelettes d'agneau belle-vue
3. côtelettes d'agneau bergère
4. côtelettes d'agneau bouchère
5. côtelettes d'agneau bretonne
6. côtelettes d'agneau buloz
7. côtelettes d'agneau carignan
8. côtelettes d'agneau charleroi
9. côtelettes d'agneau champvalon
10. côtelettes d'agneau châtillon
11. côtelettes d'agneau chaud-froid
12. côtelettes d'agneau choiseul
13. côtelettes d'agneau cyrano
14. côtelettes d'agneau financière
15. côtelettes d'agneau henriot
16. côtelettes d'agneau italienne
17. côtelettes d'agneau laura
18. côtelettes d'agneau maintenon
19. côtelettes d'agneau maison (mahnaison)
20. côtelettes d'agneau maréchale
21. côtelettes d'agneau marie-louise
22. côtelettes d'agneau minute
23. côtelettes d'agneau mirecourt
24. côtelettes d'agneau montglas
25. côtelettes d'agneau morlànd
26. côtelettes d'agneau mousquetaire
27. côtelettes d'agneau murillo
28. côtelettes d'agneau navarraise
29. côtelettes d'agneau nelson
30. côtelettes d'agneau orsay
31. côtelettes d'agneau parisienne
32. côtelettes d'agneau pompadour
33. côtelettes d'agneau provençale
34. côtelettes d'agneau réforme
35. côtelettes d'agneau sévigné
36. côtelettes d'agneau suédoise
37. côtelettes d'agneau valois
38. côtelettes d'agneau villeroy

Chapitre 14 — côtes de porc

1. côtes de porc — généralités
2. côtes de porc charcutière
3. côtes de porc flamande
4. côtes de porc grand'mère
5. côtes de porc grillées
6. côtes de porc milanaise

Chapitre 15 — côtes de veau

1. côtes de veau basilic
2. côtes de veau belle-vue
3. côtes de veau bonne-femme
4. côtes de veau casserole
5. côtes de veau cocotte
6. côtes de veau cocotte paysanne
7. côtes de veau cocotte paysanne aux nouilles
8. côtes de veau dreux
9. côtes de veau fermière
10. côtes de veau financière
11. côtes de veau fines herbes
12. côtes de veau au jus
13. côtes de veau maintenon
14. côtes de veau maraîchère
15. côtes de veau maréchale
16. côtes de veau marigny
17. côtes de veau milanaise
18. côtes de veau montholon
19. côtes de veau napolitaine
20. côtes de veau orléanaise
21. côtes de veau orloff
22. côtes de veau en papillote
23. côtes de veau périgoudine
24. côtes de veau pojarski
25. côtes de veau printanière
26. côtes de veau provençale
27. côtes de veau rubens (froid)
28. côtes de veau talleyrand
29. côtes de veau aux truffes
30. côtes de veau véronaise
31. côtes de veau vert-pré
32. côtes de veau vichy
33. côtes de veau viennoise
34. côtes de veau zingara

Chapitre 16 — escalopes, grenadins et médaillons de veau

1. escalopes de veau — généralités
2. escalopes de veau anglaise
3. escalopes de veau champignons
4. escalopes de veau à la crème
5. escalopes de veau fritti quanti
6. grenadins de veau
7. escalopes de veau holstein
8. escalopes de veau milanaise
9. escalopes de veau au paprika
10. escalopes de veau viennoise
11. escalopes de veau yorkshire
12. escalopes de veau zingara

Chapitre 17 — noisettes, tournedos et filets mignons

1. noisettes, tournedos et filets mignons — les petites pièces de boucherie
2. alexandra (noisettes et tournedos)
3. alsacienne (noisettes et tournedos)
4. ambassade (noisettes et tournedos)
5. ambassadrice (noisettes et tournedos)
6. andalouse (noisettes et tournedos)
7. arenberg (d') (noisettes et tournedos)
8. arlésienne (noisettes et tournedos)
9. armenonville (noisettes et tournedos)
10. baltimore (noisettes et tournedos)
11. banquière (noisettes et tournedos)
12. baron brisse (noisettes et tournedos)
13. béarnaise (noisettes et tournedos)
14. béatrice (noisettes et tournedos)
15. beaugency (noisettes et tournedos)
16. beauharnais (noisettes et tournedos)
17. belle-héléne (noisettes et tournedos)
18. benjamin (noisettes et tournedos)
19. bercy (noisettes et tournedos)
20. berny (noisettes et tournedos)
21. blanchette (noisettes et tournedos)
22. bohémienne (noisettes et tournedos)
23. bordelaise (noisettes et tournedos)
24. bouquetière (noisettes et tournedos)
25. brabançonne (noisettes et tournedos)
26. brébant (noisettes et tournedos)
27. bréhan (noisettes et tournedos)
28. bristol (noisettes et tournedos)
29. byzantine (noisettes et tournedos)
30. carignan (noisettes et tournedos)
31. castillane (noisettes et tournedos)
32. catalane (noisettes et tournedos)
33. catherine (noisettes et tournedos)
34. cendrillon (noisettes et tournedos)
35. champignons (noisettes et tournedos)
36. chantecler (noisettes et tournedos)
37. chartres (noisettes et tournedos)
38. chasseur (noisettes et tournedos)

39. châtelaine (noisettes et tournedos)
40. chevreuil (en) — noisettes et tournedos
41. chevreuse (noisettes et tournedos)
42. choisy (noisettes et tournedos)
43. choron (noisettes et tournedos)
44. clamart (noisettes et tournedos)
45. claude (noisettes et tournedos)
46. clermont (noisettes et tournedos)
47. cocarde (noisettes et tournedos)
48. colbert (noisettes et tournedos)
49. coligny (noisettes et tournedos)
50. continental (noisettes et tournedos)
51. crécy (noisettes et tournedos)
52. cushy (noisettes et tournedos)
53. dauphine (noisettes et tournedos)
54. deslignac (noisettes et tournedos)
55. dubarry (noisettes et tournedos)
56. duchesse (noisettes et tournedos)
57. duglèré (noisettes et tournedos)
58. duroc (noisettes et tournedos)
59. edesse (noisettes et tournedos)
60. falgate (noisettes et tournedos)
61. favorite (noisettes et tournedos)
62. fermière (noisettes et tournedos)
63. fleuriste (noisettes et tournedos)
64. florentine (noisettes et tournedos)
65. forestière (noisettes et tournedos)
66. freddy (noisettes et tournedos)
67. gabrielle (noisettes et tournedos)
68. givry (noisettes et tournedos)
69. gourmets (noisettes et tournedos)
70. grand-duc (noisettes et tournedos)
71. grand-veneur (noisettes et tournedos)
72. heldor (noisettes et tournedos)
73. henri iv (noisettes et tournedos)
74. ismaïl bayeldi (noisettes et tournedos)
75. italienne (noisettes et tournedos)
76. japonaise (noisettes et tournedos)
77. jetée-promenade (noisettes et tournedos)
78. jeune-france (noisettes et tournedos)
79. judic (noisettes et tournedos)
80. lakmé (noisettes et tournedos)
81. langtry (noisettes et tournedos)
82. lesdiguières (noisettes et tournedos)
83. lili (noisettes et tournedos)
84. lorette (noisettes et tournedos)
85. luermoise (noisettes et tournedos)
86. lucullus (noisettes et tournedos)
87. lyonnaise (noisettes et tournedos)
88. mac-mahon (noisettes et tournedos)
89. madeleine (noisettes et tournedos)
90. majordome (noisettes et tournedos)
91. maréchale (noisettes et tournedos)
92. marie-louise (noisettes et tournedos)
93. marie-thérèse (noisettes et tournedos)
94. marigny (noisettes et tournedos)
95. marion-deloreme (noisettes et tournedos)
96. marly (noisettes et tournedos)
97. mascotte (noisettes et tournedos)
98. masséna (noisettes et tournedos)
99. massenet (noisettes et tournedos)
100. médicis (noisettes et tournedos)
101. melba (noisettes et tournedos)
102. ménagère (noisettes et tournedos)
103. mercédès (noisettes et tournedos)
104. métropole (noisettes et tournedos)
105. mignon (filet mignon)
106. mirabeau (noisettes et tournedos)
107. mirabel (noisettes et tournedos)
108. mirabelle (noisettes et tournedos)
109. mistral (noisettes et tournedos)
110. monaco (noisettes et tournedos)
111. monégasque (noisettes et tournedos)
112. montfort (noisettes et tournedos)
113. montpensier (noisettes et tournedos)
114. montrouge (noisettes et tournedos)
115. moulin-rouge (noisettes et tournedos)
116. murat (noisettes et tournedos)
117. nantua (noisettes et tournedos)
118. nivernaise (noisettes et tournedos)
119. noailles (noisettes et tournedos)
120. normandy (noisettes et tournedos)

121. opéra (noisettes et tournedos)
122. orientale (noisettes et tournedos)
123. orléanaise (noisettes et tournedos)
124. orly (noisettes et tournedos)
125. orsay (noisettes et tournedos)
126. othello (noisettes et tournedos)
127. palermitaine (noisettes et tournedos)
128. parisienne (noisettes et tournedos)
129. parmentier (noisettes et tournedos)
130. paysanne (noisettes et tournedos)
131. périgord (noisettes et tournedos)
132. périgourdine (noisettes et tournedos)
133. piémontaise (noisettes et tournedos)
134. pojarski (noisettes et tournedos)
135. pompadour (noisettes et tournedos)
136. pont-neuf (noisettes et tournedos)
137. portugaise (noisettes et tournedos)
138. princesse (noisettes et tournedos)
139. printanière (noisettes et tournedos)
140. provençale (noisettes et tournedos)
141. rachel (noisettes et tournedos)
142. rabelais (noisettes et tournedos)
143. régence (noisettes et tournedos)
144. renaissance (noisettes et tournedos)
145. richelieu (noisettes et tournedos)
146. rivoli (noisettes et tournedos)
147. romanoff (noisettes et tournedos)
148. rossini (noisettes et tournedos)
149. saint-germain (noisettes et tournedos)
150. saintongeaise (noisettes et tournedos)

Chapitre 18 — attereaux

1. attereaux Genevoise
2. attereaux Pahlen
3. attereaux Villeroy

Chapitre 19 — barquettes et tartelettes

1. barquettes Châtillon
2. barquettes Diane
3. barquettes filets de sole
4. barquettes Gauloise
5. barquettes Gnoki
6. barquettes Joinville
7. barquettes laitances Florentine
8. barquettes laitances Parmesan
9. barquettes Marly
10. barquettes Nantua
11. barquettes Olga
12. barquettes Ostendaise
13. barquettes Victoria

Chapitre 20 — entrées volantes diverses — bouchées

1. bouchées Bohémienne
2. bouchées Diane
3. bouchées Grand-Duc
4. bouchées Hollandaise
5. bouchées Isabelle
6. bouchées Joinville
7. bouchées Marie-Rose
8. bouchées Mogador
9. bouchées Monseigneur
10. bouchées Montglas
11. bouchées Nantua
12. bouchées Périgourdine
13. bouchées Princesse
14. bouchées Reine
15. bouchées Saint-Hubert
16. bouchées Stuart
17. bouchées Victoria

Chapitre 21 — brochettes

1. brochettes — formule type

Chapitre 22 — croustades

1. croustades Dartois

Chapitre 23 — hachis et émincés

1. hachis Américaine
2. corned beef hash
3. hachis Bonne-Femme
4. chicken hash (émincé de volaille)
5. hachis Fermière
6. hachis Grand'Mère
7. hachis Gratin
8. hachis Maintenon
9. hachis Marianne
10. hachis Moussaka
11. hachis Parmentier
12. hachis Portefeuille
13. hachis Portugaise

Chapitre 24 — mousses, mousselines et soufflés

1. formule type des mousses froides
2. formule type des mousses chaudes
3. formule type des soufflés chauds
4. mousse de jambon au paprika rose
5. mousse de volaille Périgord

Chapitre 25 — pilaw et rizots

1. préparation du riz (formule de base)
2. pilaw d'agneau
3. pilaw de cailles
4. pilaw de mouton
5. pilaw de volaille à la Grecque
6. pilaw de volaille à l'Orientale
7. pilaw de volaille à la Parisienne
8. pilaw de foie de volaille à la Turque

Chapitre 26 — timbales

1. timbale Bontoux
2. timbale Milanaise

Chapitre 27 — gibier — alouettes et mauviettes

1. alouettes et mauviettes — préparation
2. alouettes et mauviettes — rôties à la broche
3. alouettes en aspic
4. alouettes et mauviettes bonne-femme
5. alouettes en caisse
6. alouettes au gratin
7. alouettes et mauviettes Marianne
8. alouettes et mauviettes Normande
9. alouettes et mauviettes Paysanne
10. alouettes et mauviettes Père Philippe
11. alouettes et mauviettes Piémontaise
12. pâté de Pithiviers de mauviettes

Chapitre 28 — bécasses et bécassines

1. bécasse et bécassine — préparation
2. bécasse Alcantara
3. bécasse à l'ancienne
4. bécasse en aspic
5. bécasse belle-vue (froid)
6. bécasse Bengalines
7. bécasse Carême
8. bécasse Cécilia (froid)
9. bécasse en chaufroid
10. bécasse écaillère
11. bécasse Esclarmonde (froide)
12. bécasse à la Financière
13. bécasse flambée
14. bécasse grillée
15. bécasse Hongroise
16. bécasse Impériale
17. bécasse Marivaux (froide)
18. mousse et mousseline de bécasse
19. bécasse Nagornoff
20. salmis de bécasse (chaud ou froid)
21. bécasse Sanhard
22. bécasse sautée au Champagne
23. bécasse sautée aux Truffes
24. bécasse soufflé Favart
25. bécasse Souvaroff
26. timbale Diane de bécasse
27. timbale Metternich de bécasse
28. timbale Nesselrode de bécasse

Chapitre 29 — becs-figues et béguinettes

1. becs-figues et béguinettes bonne-femme
2. becs-figues et béguinettes Liégeoise
3. becs-figues et béguinettes à la polenta

Chapitre 30 — cailles

1. caille — préparation
2. caille Alexandra
3. caille Alexis
4. caille Archiduc
5. caille belle-vue (froide)
6. caille à la broche
7. cailles en caisses (chaud)
8. cailles en caisses (froid)
9. caille Carmen (froid)
10. caille à la casserole
11. caille Cécilia (froid)
12. caille à la cendre
13. caille aux cerises (chaud)
14. caille aux cerises (froid)
15. caille en chaufroid
16. caille Clermont
17. caille en cocotte
18. caille aux coings
19. caille Dauphinoise (A)
20. caille Dauphinoise (B)
21. caille Demidoff
22. caille Diane
23. caille Dodinette
24. caille Félix
25. caille Figaro
26. caille feuilles de vigne
27. caille à la Grecque
28. caille Judic
29. caille Julie
30. caille Lucullus
31. caille aux Mandarines (Froid)
32. caille Maryland (Froid)
33. caille Milanaise
34. caille Minute
35. caille Mousse et Mousseline
36. caille aux Muscats
37. caille Nelson
38. caille en Nid (A)
39. caille en Nid (B)
40. caille en Nid (C)

41. caille Normande
42. caille Périgourdine
43. caille Petit-Duc
44. caille Petite Reine
45. caille Polonaise
46. caille Pompadour
47. caille Portugaise
48. caille Prévost
49. caille Richelieu
50. caille Richemond
51. caille Rissolées
52. caille Romanoff
53. caille Sand
54. caille Salvini
55. caille Singapour
56. caille Souvaroff
57. caille Tzarine (Froid)
58. caille Valencienne
59. caille Vendangeuse

Chapitre 31 — chevreuil — noisettes, côtelettes et filets mignons

1. côtelettes de chevreuil Badoise
2. côtelettes de chevreuil aux cerises
3. côtelettes de chevreuil Chasseur
4. côtelettes de chevreuil Conti
5. côtelettes de chevreuil Diane
6. côtelettes de chevreuil Forestière
7. côtelettes de chevreuil au genièvre
8. côtelettes de chevreuil Hongroise
9. côtelettes de chevreuil Minute
10. côtelettes de chevreuil Napolitaine
11. côtelettes de chevreuil Nesselrode
12. côtelettes de chevreuil Pauvre Homme
13. côtelettes de chevreuil Poivrade
14. côtelettes de chevreuil Romanoff
15. côtelettes de chevreuil Smitanne
16. côtelettes de chevreuil aux truffes et champignons
17. côtelettes de chevreuil Valencia
18. côtelettes de chevreuil Venaison
19. côtelettes de chevreuil Villeneuve
20. côtelettes de chevreuil Walkyrie

Chapitre 32 — faisan — salmis, suprêmes et sautés

1. suprêmes de faisan Archiduc
2. suprêmes de faisan Berchoux
3. faisan sauté aux champignons
4. faisan sauté Chasseur
5. suprêmes de faisan Châtelaine (froid)
6. faisan en chaudfroid
7. faisan sauté à la crème
8. faisan Gastronomes (froid)
9. suprêmes de faisan Louisette
10. suprêmes de faisan Lucullus
11. suprêmes de faisan Smitanne
12. faisan sauté aux fruits (ananas, mandarine, orange)
13. soufflé de faisan

Chapitre 33 — grives et merles

1. grives et merles à l'ancienne
2. grives et merles en bellevue (froid)
3. grives et merles bonne-femme
4. grives et merles en caisses
5. grives et merles en chaudfroid
6. grives et merles Cherville (froid)
7. grives et merles en croûtes
8. grives et merles en gratin
9. grives et merles Liégeoise
10. grives et merles Moderne (froid)
11. grives et merles au nid
12. grives et merles paysanne
13. grives et merles au rizotto
14. grives et merles Sanhard
15. grives et merles sous la cendre

Chapitre 34 — grouses et gélinottes

1. grouse et gélinotte Grand-Mère
2. grouse et gélinotte Gourmets
3. grouse et gélinotte Savoy

Chapitre 35 — lapins, levrauts et lièvres — râbles et filets

1. râble de lièvre à l'allemande
2. râble de lièvre Badoise
3. râble de lièvre aux cerises
4. râble de lièvre à la choucroute
5. civet de lapin
6. côtelettes de lièvre Champignons
7. côtelettes de lièvre Diane
8. côtelettes de lièvre Mirza
9. côtelettes de lièvre Morland
10. côtelettes de lièvre Pojarski
11. filets de lièvre Dampierre
12. lièvre farci Beauval (froid)
13. râble de lièvre au genièvre
14. gibelotte de lapin
15. râble de lièvre Grand-Veneur
16. lapin à la moutarde
17. râble de lièvre Morand
18. escalopes de filets de lièvre Mornay
19. escalopes de filets de lièvre Mortemart
20. mousses et mousselines de lièvre
21. râble de lièvre Navarraise
22. lièvre à la périgoudine
23. râble de lièvre Pompadour
24. râble de lièvre au raifort et groseilles
25. râble de lièvre Saint-Hubert
26. soufflé de lièvre
27. filets de lièvre Sully
28. filets de lièvre Vendôme

Chapitre 36 — ortolans

1. aspic d'ortolans
2. ortolans en brochette
3. ortolans en caisses
4. ortolans Lucullus
5. ortolans Mandarine (froid)
6. ortolans Marianne
7. ortolans aux Quetsches
8. ortolans Rothschild (froid)
9. ortolans Suc d'Ananas
10. ortolans Sylphides
11. timbale d'ortolans Rothschild (froid)
12. timbale d'ortolans Tzarine (froid)
13. ortolans Vendangeuse (froid)

Chapitre 37 — perdreaux et perdrix

1. perdreau Alcantara
2. perdreau Alexis
3. aspic de perdreau (froid)
4. ballottines de perdreau
5. perdreau Berrichonne
6. perdreau Bonne-Femme
7. perdreau Bonne-Maman
8. perdreau Bordelaise
9. perdreau Bourguignonne
10. perdreau Carême
11. perdreau en casserole
12. perdreau en Chartreuse (formule traditionnelle)
13. perdreau en Chartreuse (formule rapide)
14. perdreau en Chaufroid (froid)
15. perdreaux aux choux
16. civet de perdrix
17. coquilles de perdreau
18. côtelettes de perdreau (formule type)
19. côtelettes de perdreau en chaufroid
20. côtelettes de perdreau Morland
21. côtelettes de perdreau en papillote
22. perdreau en Couveuse
23. perdreau à la Crapaudine
24. côtelettes de perdreau à la Crème
25. crépinettes de perdreau
26. croquettes de perdreau
27. daube de perdreau
28. perdreau Demi-Deuil
29. perdreau à la Diable
30. épigrammes de perdreau
31. perdreau en Estouffade
32. perdreau en Étuvée
33. farce de perdreau
34. perdreau Fermière
35. perdreau Forestière
36. galantine de perdreau (froid)
37. perdreau en gelée (froid)
38. perdreau Grand'Mère
39. perdreau à la Grenobloise
40. perdreau Karapanésa

41. perdreau Kotschoubey
42. perdreau Lady Clifford
43. perdreau Lautrec
44. perdreau aux lentilles
45. perdreau Marly
46. mousse froide de perdreau
47. mousse chaude de perdreau
48. mousseline de perdreau
49. perdreau à la Normande
50. perdreau aux olives
51. parfait froid de perdreau
52. pâté chaud de perdreau
53. pâté froid de perdreau en croûte
54. perdreau Périgueux
55. perdreau à la Polonaise
56. perdreau Prince Victor
57. perdreau à la Provençale
58. purée de perdreau
59. quenelles de perdreau
60. perdreau aux raisins
61. perdreau rôti (formule)
62. perdreau Saint-Germain
63. perdreau Saint-Hubert
64. salmis de perdreau
65. perdreau à la Smitane
66. soufflé de perdreau
67. perdreau Souvaroff
68. suprêmes de perdreau (formule type)
69. suprêmes de perdreau Diane
70. suprêmes de perdreau Magenta
71. suprêmes de perdreau Saint-Clair
72. suprêmes de perdreau aux truffes
73. suprêmes de perdreau Véron
74. terrine de perdreau (froide)
75. perdreau truffé
76. perdreau à l'Alsacienne
77. perdreau à la Basquaise
78. perdreau Châtelaine
79. perdreau au genièvre
80. perdreau à la Landaise
81. perdreau aux morilles
82. perdreau à la Périgourdine
83. perdreau en papillote (entier)
84. saupiquet de perdreau
85. perdreau à la Portugaise
86. perdreau sauté (formule)
87. perdreau en cocotte (formule)
88. vieille perdrix aux choux (formule)
89. vieille perdrix à la Catalane
90. vieille perdrix au genièvre
91. vieille perdrix aux pruneaux
92. vieille perdrix à la Berrichonne
93. côtelettes de perdreau Sévigné

Chapitre 38 — poulets sautés

1. poulet sauté — technique de base
2. poulet sauté Alexandra
3. poulet sauté Algérienne
4. poulet sauté Annette
5. poulet sauté Anversoise
6. poulet sauté Archiduc
7. poulet sauté Arlésienne
8. poulet sauté Armagnac
9. poulet sauté Armenonville
10. poulet sauté Artois (D')
11. poulet sauté Bagatelle
12. poulet sauté Bazard
13. poulet sauté Beaulieu
14. poulet sauté BéHanzin
15. poulet sauté Bercy
16. poulet sauté Bergère
17. poulet sauté Biarrotte
18. poulet sauté Belle-Gabrielle
19. poulet sauté Blanc
20. poulet sauté Bohémienne
21. poulet sauté Boivin
22. poulet sauté Bonne-Femme
23. poulet sauté Bordelaise
24. poulet sauté Bourguignonne
25. poulet sauté Bretonne
26. poulet sauté Cacciatora
27. poulet sauté Capilotade
28. poulet sauté Catalane
29. poulet sauté Cécil
30. poulet sauté Cèpes
31. poulet sauté Champeaux
32. poulet sauté Chandon
33. poulet sauté Chasseur
34. poulet sauté Crécy
35. poulet sauté au curry
36. poulet sauté à l'orange et au curaçao
37. poulet sauté Côte-D'Azur
38. poulet sauté Danoise
39. poulet sauté Dauphine
40. poulet sauté Demidoff
41. poulet sauté Doria
42. poulet sauté Durand
43. poulet sauté Duroc
44. poulet sauté Écossaise
45. poulet sauté Égyptienne
46. poulet sauté Escurial
47. poulet sauté Espagnol
48. poulet sauté Estragon
49. poulet sauté Fédora
50. poulet sauté au fenouil
51. poulet sauté Fermière
52. poulet sauté Fines Herbes
53. poulet sauté Forestière
54. poulet sauté Frou-Frou
55. poulet sauté George Sand
56. poulet sauté Georgina
57. poulet sauté Hermione
58. poulet sauté Hongroise
59. poulet sauté aux huîtres
60. poulet sauté Indienne
61. poulet sauté Italienne
62. poulet sauté Japonaise
63. poulet sauté Jeanne Granier
64. poulet sauté Joséphine
65. poulet sauté Judic
66. poulet sauté Jurassienne
67. poulet sauté Languedocienne
68. poulet sauté Lapérouse
69. poulet sauté Lathuile
70. poulet sauté Léopold
71. poulet sauté Lyonnaise
72. poulet sauté Madras
73. poulet sauté Marengo
74. poulet sauté Marie-Louise
75. poulet sauté Marigny
76. poulet sauté Marocaine
77. poulet sauté Marseillaise
78. poulet sauté Mascotte
79. poulet sauté Mathilde
80. poulet sauté Mexicaine
81. poulet sauté Monselet

82. poulet sauté aux morilles
83. poulet sauté Niçoise
84. poulet sauté Normande
85. poulet sauté Nouveau Siècle
86. poulet sauté Orléanaise
87. poulet sauté Otéro
88. poulet sauté Paprika
89. poulet sauté Parmentier
90. poulet sauté Paysanne
91. poulet sauté Périgord
92. poulet sauté Petit-Duc
93. poulet sauté Piémontaise
94. poulet sauté Portugaise
95. poulet sauté Provençale
96. poulet sauté Rivoli
97. poulet sauté Romaine
98. poulet sauté Rostand
99. poulet sauté Saint-James
100. poulet sauté Saint-Mandé
101. poulet sauté au vin de Samos
102. poulet sauté aux spatzélis
103. poulet sauté Stanley
104. poulet sauté aux truffes
105. poulet sauté Van Dyck
106. poulet sauté Vendéenne
107. poulet sauté Verdi
108. poulet sauté Vichy
109. poulet sauté Viennoise (A)
110. poulet sauté Viennoise (B)
111. poulet en Waterzoï

Chapitre 39 — suprêmes de volaille

1. suprêmes de volaille Agnès Sorel
2. suprêmes de volaille Albuféra
3. suprêmes de volaille Alexandra
4. suprêmes de volaille Ambassadrice
5. suprêmes de volaille Archiduc
6. suprêmes de volaille Arlésienne
7. suprêmes de volaille Belle Hélène
8. suprêmes de volaille Boitelle
9. suprêmes de volaille aux champignons
10. suprêmes de volaille Chimay
11. suprêmes de volaille Cussy
12. suprêmes de volaille Doria
13. suprêmes de volaille Dreux
14. suprêmes de volaille Écarlate
15. suprêmes de volaille Écossaise
16. suprêmes de volaille Élisabeth
17. suprêmes de volaille Favorite
18. suprêmes de volaille Financière
19. suprêmes de volaille Florentine
20. suprêmes de volaille aux fonds d'artichauts
21. suprêmes de volaille Georgette
22. suprêmes de volaille Henri IV
23. suprêmes de volaille Hongroise
24. suprêmes de volaille Impériale
25. suprêmes de volaille Indienne
26. suprêmes de volaille Italienne
27. suprêmes de volaille Jardinière
28. suprêmes de volaille Maréchale
29. suprêmes de volaille Marie-Louise
30. suprêmes de volaille Marie-Thérèse
31. suprêmes de volaille Maryland
32. suprêmes de volaille Mireille
33. suprêmes de volaille Montpensier
34. suprêmes de volaille Orientale
35. suprêmes de volaille Orly
36. suprêmes de volaille en papillotes
37. suprêmes de volaille Paprika
38. suprêmes de volaille Parisienne
39. suprêmes de volaille Périgueux
40. suprêmes de volaille Pojarski

41. suprêmes de volaille Polignac
42. suprêmes de volaille Porto
43. suprêmes de volaille Princesse
44. suprêmes de volaille Régence
45. suprêmes de volaille Richelieu
46. suprêmes de volaille Rimini
47. suprêmes de volaille Rossini
48. suprêmes de volaille Talleyrand
49. suprêmes de volaille Toulousaine
50. suprêmes de volaille Valençay
51. suprêmes de volaille Valois
52. suprêmes de volaille Verneuil
53. suprêmes de volaille Villeroy
54. suprêmes de volaille Wolseley

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 XXe 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, quatrième de la collection, réunit Abats, Entrées volantes & Gibier : les entrées d'abats, les entrées volantes de boucherie et tout le registre du gibier. Il s'appuie comme les autres sur Les Fondations — fonds, sauces-mères et garnitures — auxquelles renvoient ses préparations.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Répertoire Grandfour — Volume 4 — Abats & Gibier » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/repertoire-vol4**.