LE RÉPERTOIRE BEAULIEU (SÉRIE 12) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Répertoire Grandfour — Volume 5 — Viandes & Légumes

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-vol5**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Entrées, Relevés et Rôtis

1. Gigot d'agneau
2. Épaule d'agneau
3. Carré d'agneau
4. Selle d'agneau
5. Baron d'agneau
6. Quartier d'agneau
7. Agneau — Africaine
8. Agneau — Algérienne
9. Agneau — Andalouse
10. Agneau — Anversoise
11. Agneau — Belle-Hélène
12. Agneau à la Boulangère
13. Agneau — Bouquetière
14. Agneau — Brabançonne
15. Agneau à la Bretonne
16. Agneau — Bristol
17. Agneau — Brézilian
18. Agneau — Bruxelloise
19. Agneau — Châtelaine A
20. Agneau — Châtelaine B
21. Agneau au Clamart
22. Agneau — Dauphine
23. Agneau — Duchesse
24. Agneau — Favorite
25. Agneau à la Fermière
26. Agneau — Flamande
27. Agneau — Florian
28. Agneau à la Forestière
29. Agneau — Forestière B
30. Agneau à la Grecque
31. Agneau à la Hongroise
32. Agneau — Japonaise
33. Agneau — Jardinière
34. Agneau — Judic
35. Agneau à la Languedocienne
36. Agneau — Macédoine
37. Agneau — Madeleine
38. Agneau — Maillot
39. Agneau — Maraîchère
40. Agneau — Marie-Louise A
41. Agneau — Marie-Louise B
42. Agneau à la Marseillaise
43. Agneau — Mascotte
44. Agneau — Mexicaine
45. Agneau — Mirette
46. Agneau — Moderne
47. Agneau à la Niçoise
48. Agneau à l'Orientale
49. Agneau — Orléanaise
50. Agneau à l'Orloff
51. Agneau à la Paloise
52. Agneau — Panachée
53. Agneau à la Parmentier
54. Agneau à la Paysanne
55. Agneau — Péruvienne
56. Agneau — Portugaise
57. Agneau à la Printanière
58. Agneau — Printanière B
59. Agneau à la Provençale
60. Agneau — Renaissance
61. Agneau — Richelieu
62. Agneau — Saint-Florentin
63. Agneau — Saint-Mandé
64. Agneau — Sarde
65. Agneau à la Sarladaise
66. Agneau — Tourangelle
67. Agneau — Viroflay
68. Filet de Boeuf rôti
69. Filet de Boeuf Wellington
70. Filet de Boeuf London-House
71. Filet de Boeuf Gastronome
72. Filet de Boeuf à la Bourgeoise (braisé)
73. Filet de Boeuf — Andalouse
74. Filet de Boeuf — Arlésienne
75. Filet de Boeuf — Berrichonne
76. Filet de Boeuf — Bouquetière
77. Filet de Boeuf — Bréhan
78. Filet de Boeuf — Bristol
79. Filet de Boeuf — Byzantine
80. Filet de Boeuf — Champignons
81. Filet de Boeuf — Châtelaine A

82. Filet de Boeuf — Châtelaine B
83. Filet de Boeuf — Clamart
84. Filet de Boeuf — Dauphine
85. Filet de Boeuf — Dubarry
86. Filet de Boeuf — Espagnole
87. Filet de Boeuf — Financière
88. Filet de Boeuf — Flamande
89. Filet de Boeuf — Française
90. Filet de Boeuf — Frascati
91. Filet de Boeuf — Godard
92. Filet de Boeuf — Hongroise
93. Filet de Boeuf — Hussarde
94. Filet de Boeuf — Ismaïl Bayeldi
95. Filet de Boeuf — Italienne
96. Filet de Boeuf — Japonaise
97. Filet de Boeuf — Jardinière
98. Filet de Boeuf — Judic
99. Filet de Boeuf — Lorette
100. Filet de Boeuf — Macédoine
101. Filet de Boeuf — Madeleine
102. Filet de Boeuf — Mexicaine
103. Filet de Boeuf — Moderne
104. Filet de Boeuf — Montmorency
105. Filet de Boeuf — Montreuil
106. Filet de Boeuf — Nivernaise
107. Filet de Boeuf — Orientale
108. Filet de Boeuf — Parisienne A
109. Filet de Boeuf — Parisienne B
110. Filet de Boeuf — Petit-Duc
111. Filet de Boeuf — Portugaise
112. Filet de Boeuf — Provençale
113. Filet de Boeuf — Renaissance
114. Filet de Boeuf — Richelieu
115. Filet de Boeuf — Saint-Florentin
116. Filet de Boeuf — Saint-Germain
117. Filet de Boeuf — Saint-Mandé
118. Filet de Boeuf — Sarde
119. Filet de Boeuf Sous la Cendre (Wellington)
120. Filet de Boeuf — Talleyrand
121. Filet de Boeuf — Tivoli
122. Filet de Boeuf — Viroflay
123. Filet de Boeuf froid — Chevet
124. Filet de Boeuf froid — Coquelin
125. Filet de Boeuf froid — Mistral
126. Filet de Boeuf froid — Montlèry
127. Filet de Boeuf froid — Russe
128. Filet de Boeuf froid — Scandinave
129. Pièce de Boeuf à la Bourgeoise
130. Pièce de Boeuf à la Bourguignonne
131. Pièce de Boeuf à la Flamande
132. Pièce de Boeuf à la Mode
133. porc à la boulangère
134. porc à la choucroute
135. porc — choux de Bruxelles
136. porc aux choux rouges braisés
137. porc à la marmelade de pommes
138. porc à la paysanne
139. porc — purées et sauces classiques
140. porc à la soissonnaise
141. jambon braisé à la choucroute
142. jambon braisé aux épinards
143. jambon froid en gelée
144. jambon à la Maillot
145. jambon Metternich
146. mousse et mousselines de jambon
147. jambon sous la cendre
148. cochon de lait à l'américaine
149. cochon de lait à l'anglaise
150. cochon de lait Saint-Fortunat

Chapitre 2 — salades

1. salades simples
2. vinaigrette
3. vinaigrette aux œufs
4. vinaigrette au lard
5. vinaigrette à la crème
6. vinaigrette à la crème moutardée
7. mayonnaise de salade
8. salade aïda
9. salade alice (A)
10. salade allemande
11. salade alsacienne
12. salade américaine (A)
13. salade américaine (B)
14. salade andalouse
15. salade archiduc
16. salade augustin
17. salade bagatelle
18. salade bagration
19. salade béatrix
20. salade beaucaire
21. salade belles de nuit
22. salade canaille
23. salade caprice
24. salade caprice de reine
25. salade carmen
26. salade cendrillon
27. salade châtelaine
28. salade chicago
29. salade crémone
30. salade créole
31. salade cressonnière
32. salade dalila
33. salade danicheff
34. salade délices
35. salade demi-deuil
36. salade égyptienne
37. salade éléonora
38. salade d'estrées
39. salade espagnole
40. salade ève
41. salade fanchette
42. salade favorite
43. salade florida (A)
44. salade francillon
45. salade gauloise (A)
46. salade gauloise (B)
47. salade des gobelins
48. salade grande duchesse
49. salade hermine
50. salade hollandaise
51. salade hongroise
52. salade impériale
53. salade irma
54. salade indienne
55. salade isabelle
56. salade italienne
57. salade japonaise
58. salade javanaise
59. salade jockey club
60. salade lakmé
61. salade lapérouse
62. salade légumes
63. salade lords
64. salade lorette
65. salade louisette
66. salade manon
67. salade maraîchère
68. salade marie stuart
69. salade mariette
70. salade mascotte
71. salade mercédés
72. salade mignon
73. salade mignonne
74. salade mignonnette
75. salade midinette
76. salade mikado
77. salade mimosa
78. salade monégasque
79. salade monte-carlo
80. salade monte-cristo
81. salade montfermeil

82. salade montmorency
83. salade moscovite
84. salade mousmé
85. salade muguette
86. salade nélusko
87. salade niçoise
88. salade ninon
89. salade noël
90. salade noémi
91. salade nonnes
92. salade nouvelle japonaise
93. salade opéra
94. salade orange
95. salade orientale
96. salade paloise
97. salade parisienne
98. salade paulette
99. salade piémontaise
100. salade de poisson
101. salade polonaise
102. salade provençale
103. salade rachel
104. salade régence
105. salade réjane
106. salade russe
107. salade saint jean
108. salade saint sylvestre
109. salade sicilienne
110. salade tanagra
111. salade tourangelle
112. salade tosca
113. salade tredern
114. salade de truffes
115. salade victoria
116. salade viennoise
117. salade vigneronne
118. salade waldorf
119. salade windsor
120. salade yam yam
121. salade ainsée
122. salade alexandra
123. salade algonquin
124. salade alice (B)
125. salade allan
126. salade alma
127. salade arlésian
128. salade beach
129. salade bellevue
130. salade bismarck
131. salade bombay
132. salade brésilien
133. salade bruxelles
134. salade chiffonade
135. salade danicheff (américaine)
136. salade delmonico
137. salade fantaisie
138. salade fédora
139. salade figaro
140. salade florentine
141. salade florida (B)
142. salade fushimi
143. salade gadski
144. salade globe
145. salade gracia
146. salade harvey
147. salade havanaise
148. salade hélène
149. salade impératrice
150. salade indienne (américaine)

Chapitre 3 — légumes

1. artichauts à la barigoule
2. artichauts en beignets Colbert
3. artichauts à la boulangère
4. artichauts Cavour
5. artichauts Clamart
6. artichauts en cromesquis et croquettes
7. artichauts Cussy
8. artichauts Diétrich
9. artichauts à la Florentine
10. artichauts Favorite
11. artichauts Grand-Duc
12. artichauts au gratin
13. artichauts à la hollandaise
14. artichauts à l'italienne
15. artichauts à la juive
16. artichauts Lucullus
17. artichauts à la lyonnaise
18. artichauts à la maraîchère
19. artichauts à la paysanne
20. artichauts à la provençale
21. purée d'artichauts
22. artichauts Stanley
23. artichauts à la vinaigrette
24. asperges (cuisson)
25. asperges à la flamande
26. asperges froides
27. asperges au gratin
28. asperges à l'italienne
29. asperges à la milanaise
30. asperges Mornay
31. asperges à la polonaise
32. asperges à la sibérienne
33. pointes d'asperges (préparation de base)
34. pointes d'asperges au beurre
35. pointes d'asperges à la crème
36. pointes d'asperges royale
37. aubergines à l'andalouse
38. aubergines châtelaine
39. aubergines à la crème
40. aubergines à l'égyptienne
41. aubergines farcies
42. aubergines frites
43. aubergines au gratin
44. aubergines grillées à la provençale
45. aubergines à l'italienne
46. aubergines nimoises
47. aubergines à l'orientale
48. aubergines provençale
49. aubergines sautées à la niçoise
50. aubergines soufflées
51. aubergines à la turque
52. betteraves (cuisson au four)
53. betteraves en salade à la crème
54. carottes (garniture, glacées)
55. carottes à la crème
56. purée de carottes
57. carottes Vichy
58. céleris (mode de traitement et de cuisson)
59. céleris-rave
60. cèpes (mode de traitement et de cuisson)
61. cèpes à la bordelaise
62. cèpes à la crème
63. cèpes au gratin
64. cèpes gribouis
65. cèpes à la provençale
66. cèpes ranini
67. cèpes à la toulousaine
68. cèpes à la tourangelle
69. champignons de couche (mode de traitement et de cuisson)
70. champignons sautés
71. champignons farcis
72. champignons grillés
73. champignons grillés à la bourguignonne
74. champignons à la périgoudine
75. purée de champignons
76. champignons à la crème
77. champignons en croûte
78. champignons en tartelettes
79. champignons tournés et cannelés
80. chicorée braisée

81. endives (mode de préparation et de cuisson)
82. endives ardennaises à la crème
83. endives ardennaises au jus
84. endives ardennaises mornay
85. endives ardennaises nature
86. choux (mode de traitement et braisage)
87. chou à l'anglaise
88. choucroute braisée
89. choux farcis
90. choux rouges à la flamande
91. choux rouges à la limousine
92. chou sou-fassum
93. choux rouges à la valencienne
94. chou à la vivaraise
95. choux rouges à la westphalienne
96. choux de Bruxelles (mode de cuisson)
97. choux de Bruxelles à l'anglaise
98. choux de Bruxelles au beurre
99. choux de Bruxelles à la crème
100. choux de Bruxelles bonne-femme
101. choux de Bruxelles au gratin
102. choux de Bruxelles à la limousine
103. choux de Bruxelles milanaise
104. choux de Bruxelles polonaise
105. purée de choux de Bruxelles
106. chou-fleur (mode de cuisson)
107. chou-fleur à l'anglaise
108. chou-fleur dubarry
109. chou-fleur en fritot
110. chou-fleur au gratin
111. chou-fleur à l'italienne
112. chou-fleur milanaise
113. chou-fleur polonaise
114. purée de chou-fleur
115. choux de mer
116. concombres à la crème
117. concombres farcis
118. concombres glacés
119. crosnes en beignets
120. crosnes à la crème
121. crosnes en croquettes
122. crosnes au gratin
123. crosnes Milanaise
124. crosnes polonaise
125. crosnes en purée
126. crosnes sautées
127. crosnes au velouté
128. épinards à l'anglaise
129. épinards à la crème
130. épinards aux croûtons
131. épinards aux fleurons
132. épinards garniture (pour farces et timbales)
133. épinards au gratin
134. épinards aux œufs durs
135. épinards soufflé
136. épinards subrics
137. épinards Viroflay
138. fenouil tubéreux
139. haricots flageolets
140. haricots blancs américaine
141. haricots blancs au beurre
142. boston beans
143. haricots blancs bretonne
144. haricots blancs au gratin
145. haricots blancs lyonnaise
146. haricots blancs en purée
147. purée bretonne
148. purée Musard
149. haricots verts à l'allemande
150. haricots verts à l'anglaise

Chapitre 4 — salsifis et scorsonères

1. Salsifis et Scorsonères — cuisson au blanc
2. Salsifis à la Crème
3. Salsifis Frits
4. Salsifis au Gratin
5. Salsifis aux Fines Herbes
6. Salsifis à la Polonaise
7. Salsifis Sautés

Chapitre 5 — topinambours

1. Topinambours à l'Anglaise
2. Topinambours Frits
3. Topinambours Purée

Chapitre 6 — tomates

1. Tomates Ancienne
2. Tomates Carmélite
3. Tomates Concassées
4. Tomates Farcies
5. Tomates à la Hussarde
6. Tomates à l'Italienne
7. Tomates Ménagère
8. Tomates Navarraise
9. Tomates Provençale
10. Tomates Portugaise
11. Tomates Rivoli (Froid)
12. Tomates Sautées
13. Tomates Soufflé

Chapitre 7 — truffes

1. Truffes Sous la Cendre
2. Truffes au Champagne
3. Truffes à la Crème
4. Truffes au Porto
5. Truffes d'Amour
6. Truffes en Serviette

Chapitre 8 — pâtes alimentaires

1. cannellonis
2. gnocchi (A) — pâte à chou fromagée
3. gnocchi (B) — semoule à la romaine
4. gnocchi (C) — pommes de terre et farce de volaille
5. lasagnes
6. macaroni à l'italienne — préparation de base
7. macaroni à l'anchois
8. macaroni à la bolonaise
9. macaroni génoise
10. macaroni au gratin
11. macaroni au jus
12. macaroni à la milanaise
13. macaroni à la napolitaine
14. macaroni à la niçoise
15. macaroni à la sicilienne
16. macaroni à la vénitienne
17. pâte à nouilles
18. nouilles — cuisson et service
19. polenta
20. pâte à raviolis
21. farce à raviolis
22. raviolis — assemblage et service
23. spatzellis
24. riz — cuisson nature
25. riz pilaw
26. riz créole
27. riz à l'égyptienne
28. riz à la grecque
29. riz à l'indienne
30. rizotto italienne
31. rizotto milanaise
32. rizotto piémontaise
33. riz parisienne
34. riz saint-denis
35. riz turque
36. riz valenciennes
37. croquettes de riz
38. subrics de semoule — appareil de base
39. subrics viroflay

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, cinquième de la collection, couvre Viandes, Volailles & Légumes — entrées de boucherie, relevés et rôtis, puis légumes et farinages. (Le chapitre des salades, prévu à terme dans ce tome, sera ajouté ultérieurement.) Il s'appuie sur Les Fondations pour ses sauces et garnitures.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Répertoire Grandfour — Volume 5 — Viandes & Légumes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/repertoire-vol5**.