LE RÉPERTOIRE BEAULIEU (SÉRIE 12) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Répertoire Grandfour — Volume 6 — Entremets & Savouries

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-vol6**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — entremets & desserts

1. crème anglaise
2. crème au beurre
3. crème Chantilly
4. crème frangipane
5. crème pâtissière
6. crème renversée
7. meringue ordinaire
8. meringue italienne
9. pâte d'amandes
10. pâte à baba
11. biscuit à la cuiller
12. biscuit de Savoie
13. pâte à brioche (version sucrée)
14. pâte brisée
15. pâte à choux (sucrée)
16. pâte à crêpes
17. pâte à dumplings
18. pâte feuilletée
19. pâte à frire sucrée
20. pâte à galette
21. pâte à génoise
22. pâte sucrée
23. sauce abricot
24. sauce chocolat
25. sauce cerises
26. sauce fraises
27. sauce framboises
28. sauce groseilles
29. sauce noisette
30. sauce oranges
31. sauce sabayon
32. sauce sirop (caramel)
33. bavarois formule A (à la crème anglaise)
34. bavarois formule B (aux fruits)
35. bavarois Clermont
36. bavarois Diplomate
37. bavarois Diplomate aux fruits
38. bavarois Figaro
39. bavarois Marquise Alice
40. bavarois My Queen
41. bavarois Normande
42. bavarois Rubané
43. bavarois Tivoli aux fraises
44. beignets aux fruits et fleurs
45. beignets soufflés
46. beignets viennois
47. blanc-manger formule A (aux amandes)
48. blanc-manger formule B (au lait de maïs)
49. charlotte de pommes
50. charlotte Portugaise
51. charlotte Arlequine
52. charlotte Carmen
53. charlotte Chantilly
54. charlotte Colinette
55. charlotte Montreuil
56. charlotte Napolitaine
57. charlotte Opéra
58. charlotte Plombières
59. charlotte Renaissance
60. charlotte Russe
61. crème baisers de vierge
62. crème brise de printemps
63. crème caprice
64. crème caramel
65. crème Chantilly aux fruits
66. crème florentine
67. crème Mont-Blanc
68. crème Mont-Blanc aux fraises
69. crème Mont-Blanc Mère Jean
70. crème Mont-Rose
71. mousse Monte-Carlo
72. crème nid
73. crème opéra
74. crème vanillée
75. crème viennoise
76. crèmes frites
77. œufs à la neige
78. crème meringuée
79. petits pots de crème
80. crème Régence
81. custard-pudding

82. crêpe du Couvent
83. crêpe à la gelée de groseilles
84. crêpe Georgette
85. crêpe Gil-Blas
86. crêpe Jeannette
87. crêpe Normande
88. crêpe Parisienne
89. crêpe Paysanne
90. crêpe Russe
91. crêpe Suzette
92. pannequets
93. croquettes de fruits
94. croquettes de riz ou de semoule
95. pain doré
96. dessert aux fruits (croûtes)
97. dessert Joinville (froid)
98. dessert Lyonnaise
99. dessert Madère
100. dessert Maréchale
101. dessert Mexicaine (froid)
102. dessert Normande
103. dessert Parisienne
104. dessert Victoria
105. Eton Mess
106. flamri
107. île flottante
108. junket-milk
109. Eugénie à l'Italienne
110. macédoine de fruits rafraîchis
111. melon frappé
112. melon à l'Orientale
113. melon Surprise
114. œufs à la neige moulés
115. œufs à la neige Réjane
116. œufs à la Religieuse
117. tarte de fruits à l'anglaise
118. gelée formule A (au pied de veau)
119. gelée formule B (à la gélatine)
120. gelée aux fruits
121. gelée aux liqueurs
122. gelée marbrée
123. gelée Miss Helyett
124. gelée moscovite
125. gelée rubanée
126. gelée russe
127. gelée suédoise
128. omelette soufflée
129. omelette norvégienne
130. omelette aux confitures
131. omelette Célestine
132. omelette Noël
133. omelette aux cerises
134. omelette Élisabeth
135. omelette islandaise
136. omelette napolitaine
137. omelette Surprise — omelette Mandarines — omelette Milady — omelette Milord
138. omelette des Sylphes
139. ruche Édouard VII
140. ruche George V
141. pudding à l'allemande
142. pudding à la française
143. apple-pudding
144. bread-and-butter pudding
145. pudding suédois
146. pudding Cabinet
147. pudding Diplomate
148. pudding Rizzio
149. pudding de moelle
150. rolly pudding

Chapitre 2 — bombes glacées

1. Bombe Aboukir
2. Bombe Abricotine
3. Bombe Africaine
4. Bombe Aïda
5. Bombe Aiglon
6. Bombe Alaska
7. Bombe Alhambra
8. Bombe Almèria
9. Bombe Alsacienne
10. Bombe Américaine
11. Bombe Andalouse
12. Bombe Archiduc
13. Bombe Batavia
14. Bombe Bernoise
15. Bombe Bourdaloue
16. Bombe Brésilienne
17. Bombe Camargo
18. Bombe Cardinal
19. Bombe Carnot
20. Bombe Ceylan
21. Bombe Châteaubriand
22. Bombe Clarence
23. Bombe Colombia
24. Bombe Comtesse Sarah
25. Bombe Confetti
26. Bombe Coppélia
27. Bombe Créole
28. Bombe Cressane
29. Bombe Cyclamen
30. Bombe Cyrano
31. Bombe Czarine
32. Bombe Dame Blanche
33. Bombe Danicheff
34. Bombe Délicieuse
35. Bombe Diable Rose
36. Bombe Diplomate
37. Bombe Duchesse
38. Bombe Espagnole
39. Bombe Esperanza
40. Bombe Falstaff
41. Bombe Fanchon
42. Bombe Fanfreluche
43. Bombe Fedora
44. Bombe Fellah
45. Bombe Florentine
46. Bombe Formosa
47. Bombe Francillon
48. Bombe Frou-Frou
49. Bombe Gabrielle
50. Bombe Georgette
51. Bombe Gismonde
52. Bombe Gladstone
53. Bombe Grand Duc
54. Bombe Grande Duchesse
55. Bombe Havanaise
56. Bombe Hilda
57. Bombe Hollandaise
58. Bombe Jaffa
59. Bombe Jamaïque
60. Bombe Japonaise
61. Bombe Javanaise
62. Bombe Jeanne d'Arc
63. Bombe Jocelyn
64. Bombe Joséphine
65. Bombe Jubilée
66. Bombe Léopold
67. Bombe Madeleine
68. Bombe Madrilène
69. Bombe Maltaise
70. Bombe Maréchale
71. Bombe Margot
72. Bombe Marie-Louise
73. Bombe Marquise
74. Bombe Mascotte
75. Bombe Mathilde
76. Bombe Médicis
77. Bombe Menelik
78. Bombe Mephisto
79. Bombe Mercédés
80. Bombe Mignon
81. Bombe Mikali

82. Bombe Mireille
83. Bombe Miss Helyett
84. Bombe Mogador
85. Bombe Moldave
86. Bombe Monte-Carlo
87. Bombe Monte-Cristo
88. Bombe Montmorency
89. Bombe Moscovite
90. Bombe Mousseline
91. Bombe Nabab
92. Bombe Nélusko
93. Bombe Néron
94. Bombe Nesselrode
95. Bombe Odessa
96. Bombe Odette
97. Bombe Orientale
98. Bombe Otéro
99. Bombe Othello
100. Bombe Parisienne
101. Bombe Patricienne
102. Bombe Petit Duc
103. Bombe Pompadour
104. Bombe Printanière
105. Bombe Prophète
106. Bombe Reine
107. Bombe Richelieu
108. Bombe Rosette
109. Bombe Royale
110. Bombe Russe
111. Bombe Saint-Laud
112. Bombe Santiago
113. Bombe Selika
114. Bombe Sicilienne
115. Bombe Skobeleff
116. Bombe Strogoff
117. Bombe Succès
118. Bombe Sultane
119. Bombe Suzanne
120. Bombe Tortoni
121. Bombe Tosca
122. Bombe Trocadéro
123. Bombe Tutti Frutti
124. Bombe Tzigane
125. Bombe Valençay
126. Bombe Vénitienne
127. Bombe Victoria
128. Bombe Westphalienne
129. Bombe Zamora

Chapitre 3 — Savouries

1. Canapé d'anchois
2. Anges à cheval
3. Baron
4. Beurreck à la turque
5. Cadogan
6. Canapé de champignons
7. Champignons sous cloche
8. Charlemagne
9. Charles V
10. Croque-Monsieur
11. Derby
12. Diablotins
13. Diane
14. Écossais
15. Épicure
16. Eureka
17. Favorite
18. Fédora
19. Florentine
20. Des Gourmets
21. Canapé de haddock
22. Hollandaise
23. Indienne
24. Ivanhoë
25. Kippers ou bloaters
26. Laitances
27. Lucifer
28. Marquise
29. Méphisto
30. Toast de moelle
31. Nina
32. Omelette savoury
33. Paillettes au parmesan
34. Quo Vadis
35. Radjah
36. Raglan
37. Ritchie
38. Royale
39. Toast de sardines
40. Scotch Woodcock
41. Appareils à soufflé (formule de base)
42. Soufflé aux champignons
43. Soufflé Florentine
44. Soufflé au haddock
45. Soufflé au parmesan
46. Spratts
47. Tosca
48. Vendôme
49. Welsh Rarebit
50. Windsor

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, sixième et dernier de la collection, rassemble Entremets, Glaces & Savouries : crèmes, pâtes, soufflés, glaces et bouchées salées de fin de repas. Il clôt la carte complète de la cuisine classique ouverte par Les Fondations.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Répertoire Grandfour — Volume 6 — Entremets & Savouries » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/repertoire-vol6**.