

LES  
RECETTES  
SECRÊTES  
DES



MEILLEURS  
RESTAURANTS  
DE FRANCE

ALBIN MICHEL

**Les recettes secrètes  
des meilleurs restaurants  
de France**

ELT 6°V

1552

Les nouvelles méthodes  
des meilleurs professeurs  
de France

05446-7891-50 01-10

**Louissette Bertholle**

64

29-30

**Les  
recettes  
secrètes  
des  
meilleurs  
restaurants  
de  
France**

Introduction	7
Recettes	13
Annexe sauces	555
Annexe pâtisseries	569
Annexe crèmes	572
Lexique	577
Cartes	588
Index régional	591
Index alphabétique des recettes	610
Table générale	645

nouvelle édition



**Albin Michel**

Toutes les recettes de ce livre ont été sélectionnées,  
présentées et mises au point par

**LOUISETTE BERTHOLLE**

auteur de l'introduction, des annexes et du lexique  
qui complètent les recettes.

*SEPTIÈME ÉDITION*



## Sommaire

Introduction	7
Recettes	13
Annexe sauces	555
Annexe pâtes	569
Annexe crèmes	572
Lexique	577
Cartes	588
Index régional	591
Index alphabétique des recettes	610
Table générale	645



## INTRODUCTION

*Lors de la première édition de cette anthologie de la cuisine française, nous avons insisté sur le caractère original qui différenciait cet ouvrage de tous les autres livres de cuisine : celui d'être un vaste recueil de recettes des meilleurs restaurants étoilés par le Guide Michelin en 1969, 1970 et 1971, grandes années de la cuisine qui atteignit alors la perfection.*

*Le succès constant de l'ouvrage depuis sa parution, il y a treize ans, malgré les changements survenus pour certains des 300 établissements mentionnés — les uns ont perdu ou gagné une ou deux étoiles, d'autres ont fermé leur porte — fait apparaître une autre originalité : la pérennité de ces « recettes secrètes ». Gardien d'un style et d'une certaine mesure, ce livre n'a rien à renier ni à rejeter.*

*A ce titre, nous avons tenu à ce que cette nouvelle édition n'apporte aucun changement aux recettes. Témoins d'une période exceptionnelle, indissociables de leurs créateurs, elles sont devenues la mémoire vivante d'un grand moment de la cuisine française et demeurent une invitation au voyage.*

### Les étoiles

*Les étoiles du Guide Michelin sont une preuve et une reconnaissance de qualité. Cela implique de la part du chef étoilé un effort quotidien considérable dans la haute qualité et la fraîcheur des produits, comme dans le soin apporté à leur préparation et à la minutie de leur cuisson. Le restaurant étoilé doit servir chaque jour sans défaillance, à des habitués ou à des clients de pas-*

*sage, la spécialité pour laquelle ils ont fait un détour.*

*Le nombre d'étoiles attribuées ne dépasse jamais trois. Peu de restaurants possèdent trois étoiles, d'autres plus nombreux en ont deux, certains une. Il peut arriver qu'une baisse de qualité se produise, un relâchement dû à des soucis personnels, à la maladie ou à la disparition de celui qui régnait sur le fourneau. Toute déficience est sanctionnée par la suppression de l'étoile. On peut aussi en gagner une. Dans le ciel de la cuisine, les étoiles pâlisent ou disparaissent, d'autres brillent d'un éclat neuf. C'est l'œuvre du temps.*

### **Survol des belles années de la cuisine**

*La France a passé des siècles à établir et à perfectionner sa cuisine. La cuisine d'avant-guerre était somptueuse et compliquée, elle exigeait beaucoup de temps. En passant, il est juste de saluer Fernand Point. Il est le précurseur de la cuisine d'aujourd'hui. Par son talent et son imagination créatrice, il a ouvert la voie au changement. Ses élèves sont devenus depuis les « grandes toques » des années 60.*

*Ce ne fut pas facile d'obtenir directement de ceux qui les ont créées et perpétuées des recettes qui sont les documents authentiques présentés dans ce livre. Mais il y avait toujours un secret dont le créateur était jaloux. Avec patience, il fallait le subtiliser s'il n'était pas donné de bon cœur.*

*Nous éprouvons de l'admiration pour ces hommes et ces femmes — saluons les « mères » lyonnaises et bretonnes — qui ont su réaliser la cuisine dans sa perfection, accompagnée d'un luxe de la table et du service qui participent toujours à un moment de bonheur gastronomique.*

*Dans les années 50, avec la fin des restrictions, on se mit au fourneau, à Paris comme en province, et la cuisine connut, dix ans plus tard, un élan puis un engouement jamais atteint auparavant. On ne parlait que cuisine française. Aux États-Unis, les restaurants français fleurissaient, on parlait de « cooking craze » et c'était bien la folie de la cuisine française alors sans rivale, ce qui n'est plus vrai aujourd'hui.*

*Des années 60 aux années 70, ce furent les belles années de la cuisine pour ceux qui la créaient et pour les heureux dégustateurs. La qualité des produits français était alors*

au zénith et leur prix raisonnable et abordable. Une cuisine de terroir, diversifiée et fine, avait une valeur de trésor national. Aujourd'hui, avec la rapidité des transports, notre cuisine a perdu de son régionalisme : on élève la truite en mer, on mange la cassolette de homard sur les rives du lac d'Annecy et on déguste le foie gras frais en Bretagne. Mais à quel prix ! Cela donne parfois une impression de brouillage dans l'image de la cuisine, qui déconcerte au premier regard.

### **Le changement de la cuisine**

*A l'époque où l'on se régalaient de classiques, la cuisine bougeait déjà et elle a commencé à « changer » avec le tourisme d'après-guerre.*

*Les touristes américains sont à l'origine du cycle naturel. Leurs habitudes de simplicité, leur curiosité passionnée, leurs palais neufs ont largement contribué à l'allègement.*

*Nous leur devons l'accompagnement abondant de légumes frais — une tradition anglo-saxonne — que nous servions avant un peu chichement en garniture, et l'assemblage de saveurs salées-sucrées.*

*La « nouvelle cuisine » est plus une expression de langage qu'une soudaine réalité. Elle forme un épisode de l'évolution de la cuisine, le changement s'étant produit sur une longue période de temps. La cuisine a changé comme les autres aspects de la vie.*

### **Les cuisiniers de la nouvelle école**

*Après avoir été formés sur les fourneaux des grands chefs, ces jeunes cuisiniers ont voyagé pour faire vivre la cuisine française à travers le monde. Ils ont acquis une culture, rencontré des techniques différentes et enrichi d'exotisme notre cuisine. Puis, installés à leur compte, aidés de leur expérience, ils ont suivi leur inspiration et ont su répondre à l'évolution du goût de notre époque en mettant l'accent sur la fraîcheur de produits de haute qualité, ce qu'on a appelé **la cuisine du marché**. Je connais des cuisiniers qui, après une longue journée de fourneau, vont aux halles en pleine nuit, choisir eux-mêmes la « crème » des produits frais. Ils les cuisinent le jour même, le plus simplement possible,*

accompagnés d'une sauce fine et courte, moins simplette qu'elle en a l'air. A partir de la cuisson réduite, elle est montée au beurre frais, assaisonnée avec soin, mise au point en goûtant. C'est le fameux coulis.

## Qu'est-ce qui a vraiment changé ?

Avec l'utilisation du mixer, tout a été mis en purée : poissons, crustacés, volailles, légumes, fruits, sous l'appellation de **mousse** ou **mousseline**. Les purées ont toujours existé mais elles étaient moins courantes lorsqu'on les faisait à la main.

Le service a changé du tout au tout. Le plat dressé, ce régal pour les yeux a disparu. Il est désormais remplacé par le service à la russe sur l'assiette individuelle, une certitude de manger chaud mais dans une porcelaine plus épaisse.

Toutefois, **la révolution**, c'est le **nouveau langage de la cuisine** qui demande une initiation, sinon comment s'y retrouver avec le « biscuit de brochet » qui n'est pas un gâteau, le « gâteau de ris de veau » qui est une terrine et la « soupe de fraises » qui est une compote, sans oublier la « confiture de courgettes » qui est une purée ? Des plats néanmoins délicieux...

Aujourd'hui, les outrances et les illogismes sont dépassés. On est revenu à une cuisine plus classique mais légère, **moins cuite**, enrichie des acquis positifs de la nouvelle cuisine. Assise sur des bases solides qui ont résisté à l'épreuve du temps, la cuisine française changera encore, c'est une preuve de vitalité. Elle est exercée par des chefs qui sont des chercheurs pleins de talent. Ils ont beaucoup travaillé et fait progresser la cuisine techniquement et notamment dans la **justesse du point de cuisson**, élément le plus important de la cuisine avec la qualité et la fraîcheur des produits.

Nous devons tous nous intéresser à la cuisine, la mettre en pratique, la goûter, lui apporter notre grain de sel pour maintenir sa vitalité et assurer son avenir.

Ne nous laissons pas intimider par les recettes des grands restaurants. Elles aideront les cuisiniers qui s'ignorent à découvrir leurs dons et apporteront à ceux qui aiment faire la cuisine des satisfactions d'initiés.

### REMERCIEMENTS

*Nous remercions les chefs et les restaurants qui ont bien voulu nous communiquer leurs précieuses recettes.*

*Les termes culinaires pourvus d'astérisques (\*) sont reportés par ordre alphabétique dans le Lexique, à la fin du livre. Un Index régional aidera à trouver les villes classées par provinces. En regard, on trouvera le nom du restaurant et celui de sa spécialité. Dans les chapitres annexes : sauces, pâtes, crèmes sont donnés les procédés classiques de cuisine, avec leurs proportions de base.*

Maquette de mise en pages et  
recherche iconographique  
par Jean François Pinto Rousseau

Photographies Gian-Carlo Bonora des Éditions Rizzoli : couvertures 1 et 4 ; pages 31, 39, 57, 73, 82, 113, 151, 475 et 489.

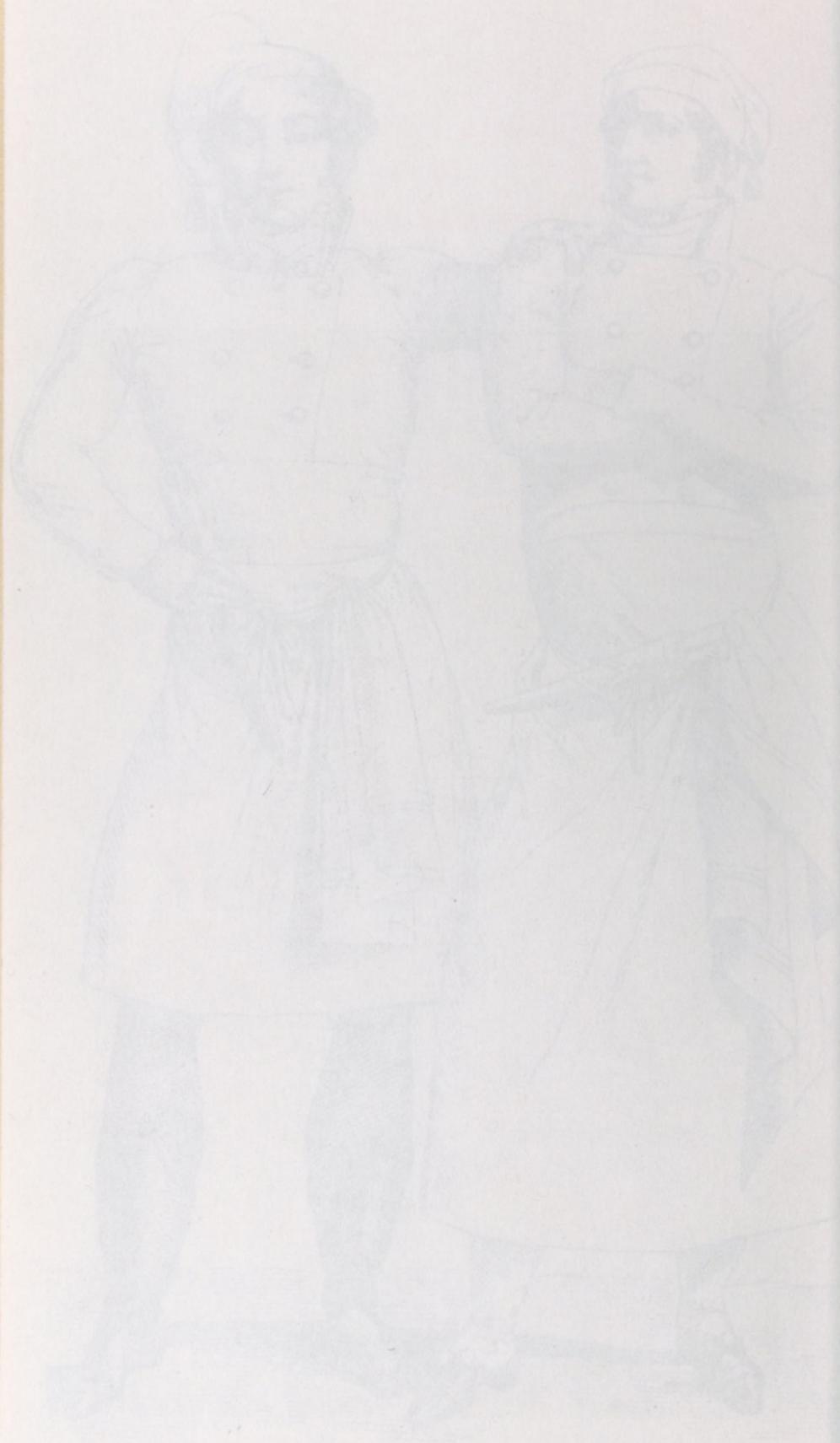
Photographies Giraudon : pages 13, 345, 413 et 540.

Photographies Hanfstaengl-Giraudon : pages 137, 430, 453, 515, 519, 525 et 546.

Photographie Emmanuel Sougez : page 505.

Toutes les gravures anciennes non citées ci-dessus appartiennent à la collection particulière de l'éditeur.

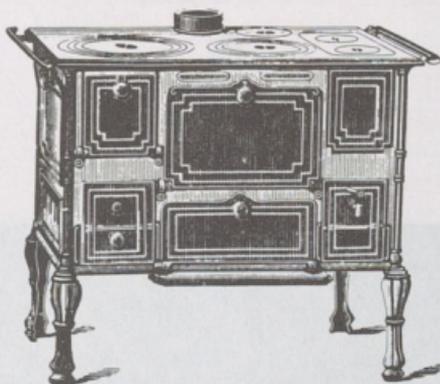




**SOUPES**  
**&**  
**POTAGES**



Chardin, Nature morte à la soupière. Musée du Louvre



## AU VIEUX PORT ☼

LA ROCHELLE (CHARENTE-MARITIME)

### LA CHAUDRÉE DES PÊCHEURS

Une soupe de poisson rustique, savoureuse et fraîche.

Pour 6 personnes :

Dans une marmite, préparer un court-bouillon\* avec :

5 l d'eau	250 g de concentré de tomate
1/2 bouteille de Muscadet	1 bouquet garni*
1 oignon	sel, poivre de Cayenne
1 poireau	3 kg de congre
1 branche de céleri	

Faire cuire à couvert pendant 1 h 30.

Puis, passer le court-bouillon au tamis. Le remettre dans la marmite et y faire mijoter\* doucement pendant 30 minutes :

6 vives de 100 g chacune environ	6 petites rascasses de l'Océan
6 tranches de grondin rouge	3 encornets coupés en dés

Servir la chaudrée dans une marmite en terre.

Accompagner d'une timbale de croûtons\* frits à l'huile et frottés d'ail. Les assiettes à soupe doivent être chauffées.

Vin suggéré : Muscadet ou Gros Plant.

## AU VIEUX PORT ☉

LA ROCHELLE (CHARENTE-MARITIME)

C'est une bouillabaisse de l'Atlantique. Bouillon, légumes, poissons, constituent un repas entier.

Pour 6 personnes :

### Les légumes :

Emincer\* :

4 belles pommes de terre	6 gousses d'ail
3 oignons	2 tomates
4 blancs de poireaux	

Dans une marmite, faire sauter\* ces légumes avec 4 cuill. à soupe d'huile d'olive pendant 5 à 6 minutes en mélangeant.

### Le poisson :

Nettoyer, préparer et couper par moitié :

3 rascasses de l'Océan de 500 g chacune	6 filets de soles à ajouter dans le bouillon 10 minutes avant de servir
3 grondins rouges du même poids	500 g de lotte coupée en morceaux (gros dés)
3 belles vives	

Placer les poissons dans la marmite, sur les légumes, en réservant les filets de soles.

**Cuisson :** mouiller\* avec 3 litres d'eau froide. Faire mijoter\* à couvert pendant 30 minutes. Assaisonner en cours de cuisson.

### Assaisonnement :

sel, poivre gris en grains  
pointe de Cayenne  
pincée de safran en poudre

### Aromates :

branche de thym  
feuille de laurier

**Pour servir :** retirer les aromates. Servir dans des assiettes brûlantes. Accompagner d'une timbale de petits croûtons\* frits à l'huile et frottés d'ail au dernier moment.

**Vin suggéré :** Muscadet ou vin de Loire blanc ou rouge.



Le port de La Rochelle (gravure romantique)

MICHEL

BRASSERIE DES CATALANS

MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHONE)

## BOUILLABAISSE

Cette soupe de poissons de Méditerranée comprend un plat de poissons et une soupe servis séparément mais en même temps, accompagnés de rouille, d'aïloli et de croûtons allés.

Pour 4 personnes (ou 6 selon l'appétit) :

3 kg environ de poissons de bouillabaisse : rascasse, chapon, vive, saint-pierre, rouquier, fiela (congre), galinette, etc., langouste, cigale de mer (1)

1 dl d'huile d'olive  
2 oignons émincés\*  
2 blancs de poireau, hachés grossièrement  
4 à 6 gousses d'ail (selon le goût)

2 grosses tomates, pelées, épépinées, hachées grossièrement  
persil, fenouil sec, petit piment, cayenne

à part, 4 pommes de terre coupées en tranches

Safran pur indispensable : en stigmates ou en poudre

2 l 1/2 d'eau chaude

12 tranches de pain, légèrement séchées au four, dorées à l'huile d'olive, frottées d'ail

Faire étuver\* dans l'huile les légumes et les condiments sans les colorer en mélangeant, puis mettre dessus le poisson à chair ferme. Réserver\* le poisson à chair tendre (rouquier). Mettre les pommes de terre.



Mouiller\* avec l'eau chaude et faire partir l'ébullition\* à gros bouillons. Saler légèrement et poivrer avec le moulin. Mettre la langouste et les cigales, puis le poisson à chair tendre. Temps de cuisson pour les cigales : 10 minutes. Pour la langouste : 15 à 20 minutes, selon le poids. Pour la soupe et les poissons : 20 à 25 minutes selon la taille des plus gros poissons. Juste avant la fin de la cuisson, ajouter une pointe de couteau de safran.

(1) Cigale de Mer : nom que l'on donne à la langoustine en Méditerranée (Note de la Rédactrice).

Retirer les poissons et les pommes de terre, les dresser sur un grand plat (métal de préférence pour pouvoir tenir au chaud) avec les cigales servies entières et la langouste, le coffre partagé en deux, la queue tronçonnée avec la carapace. S'il s'agit de très petites langoustes, elles sont servies entières.

Passer le bouillon de soupe dans une soupière.

Servir en même temps : le plat de poissons, la soupe, les tranches de pain aillées dans une petite corbeille, sur un papier absorbant. Accompagner de rouille et d'ailloli (voir annexe Saucés).

**Vin suggéré :** un rosé de Provence ou vin rosé sec bien frappé, blanc sec à défaut.

## MARIUS ET JEANNETTE

PARIS 8<sup>e</sup> - 4, AVENUE GEORGE-V

### BOUILLABAISSE

Une bouillabaisse parisienne. Une partie des poissons qui la composent sont marinés. Elle est simple, vite faite, bien condimentée, elle a bon goût.

Pour 6 personnes :

4 grondins	}	marinés
4 vives		
4 rascasses		
200 g de seiches coupées en dés		
400 g de congre	}	tronçonnés en tranches de 1 cm d'épaisseur
300 g de lotte		
500 g de Saint-Pierre		
1 l de moules		

Pour la marinade :

1 oignon coupé en rouelles	poivre concassé
3 tomates pelées, épépinées, coupées en quartiers	1 cuill. à café de gros sel
2 gousses d'ail écrasé	2 cuill. à soupe d'huile d'olive
	safran

Pour accompagner :

croûtons frits à l'huile d'olive et frottés d'ail	1 bol de rouille*
---	-------------------

Nettoyer soigneusement les moules. Les laver dans plusieurs eaux, les égoutter dans un tamis.

Dans une terrine ou dans un plat creux en porcelaine (ou en pyrex), préparer la marinade\*, puis mettre à mariner les poissons indiqués, pendant 2 heures. Couvrir le récipient.

**Cuisson de la bouillabaisse :** mettre dans une casserole en terre ou marmite émaillée les poissons et la marinade, les tranches de poisson non mariné. Mouiller soit avec de l'eau froide, soit avec un fumet\* de poissons de roches refroidi. Le liquide doit juste couvrir les poissons. Porter à ébullition et cuire à feu vif pendant 15 minutes, ajouter les moules pendant les 6 dernières minutes d'ébullition.

Laisser reposer la bouillabaisse pendant 5 minutes avant de dresser les poissons sur un plat chauffé.

Goûter le bouillon pour ajuster son assaisonnement, puis le passer dans une petite soupière et le servir à part.

Accompagner de croûtons frits à l'huile d'olive et frottés d'ail et d'un bol de rouille.

**Vin suggéré :** rosé de Provence.

## ERMITAGE MESSONNIER

BELLEVUE-LES-ANGLES (GARD)

### BISQUEBOUILLE A L'AVIGNONNAISE

#### 1<sup>er</sup> PRIX DES SPÉCIALITÉS

Une soupe de poissons, mais très spéciale (elle comporte poissons de mer et poissons d'eau douce). Elle a un léger goût anisé, l'ail y est subtil, le bouillon est lié \* avec jaunes d'œufs, crème, alloli.

Pour 10 personnes :

##### Poissons :

500 g de rouget grondin	huile d'olive pour faire mariner*
500 g de lotte	sel, poivre
500 g de congre	1 bouquet garni*
500 g de brochet	safran
300 g d'anguille	jet de Ricard (ou de Pastis)
20 écrevisses châtrées	
1 grande marmite, émaillée si possible	

##### Pour la liaison :

3 jaunes d'œufs	1/2 tasse d'ailloli (voir annexe sauces)
5 cuill. à soupe de crème épaisse	

##### Pour le fumet\* de poisson :

1 kg de petits poissons pour soupe, nettoyés	arêtes et têtes des poissons
	2 l d'eau

##### Pour la Mirepoix\* bordelaise :

oignons	} hachés finement
blanc de poireau	
céleri en branche	
bulbe de fenouil	
échalote	

##### Pour la garniture :

tranches de pain grillées tièdes	sauce ardente (ailloli à l'harissa)
ailloli	

**Fumet de poisson :** lever\* les filets de tous les poissons. Avec les arêtes et les têtes des poissons, plus les petits poissons pour soupe et les 2 litres d'eau, faire un fumet\* qui sera écumé\*, puis conduit rapidement à grande ébullition\* pendant 20 à 25 minutes de cuisson, afin de lier\*.

**Les poissons :** sur une planche, tronçonner les filets de poissons en morceaux de 50 g, les assaisonner fortement de sel et de poivre du moulin.

**Marinade :** dans une marmite émaillée, verser 4 cuill. à soupe d'huile d'olive, étaler une couche de Mirepoix\* bordelaise comprenant les éléments indiqués. Ajouter un bouquet garni\* : thym, laurier, persil. Saupoudrer de safran.

Disposer les morceaux de poissons sur la Mirepoix.

Asperger d'un jet de Ricard (ou de Pastis).

Mettre un papier sulfurisé touchant le poisson, puis le couvercle et tenir la marmite au froid pendant 3 heures environ.

**Cuisson :** au moment de la cuisson, ajouter sur les poissons les écrevisses. Mouiller\* avec le fumet tenu bouillant. Tenant compte qu'il s'agit d'une soupe, mouiller largement mais sans excès, en ajoutant un peu d'eau bouillante si nécessaire. Donner 15 minutes de grande ébullition, puis égoutter le poisson.

Passer le bouillon, le lier\* avec les jaunes d'œufs et la crème. Enfin, hors du feu, ajouter la demi-tasse d'ailloli. Opérer la liaison à chaleur douce, sans ébullition, vannant\* sans interruption.

**Pour servir :** dresser les poissons dans un plat rustique, en terre vernissée si possible, les écrevisses bien en évidence. Napper\* avec un tiers de bouillon lié. Il doit se présenter avec la consistance d'une crème Anglaise légère. Servir le reste du bouillon en soupière.

La bisquebouille se mange dans des assiettes creuses, poisson et bouillon en même temps, avec les tranches de pain grillées, tièdes, tartinées d'ailloli et un bol de sauce Ardente (ailloli à l'harissa) (1).

**Vin suggéré :** Tavel rosé.

## LA RÉSERVE ❁❁

BEAULIEU-SUR-MER (ALPES-MARITIMES)

### MARMITE BERLUGANE

Elle est faite d'une soupe de petits poissons de roches dont on utilise le bouillon passé. Les poissons nobles, les moules, les coquilles Saint-Jacques, sont cuits dans ce bouillon. La soupe est servie avec croûtons, rouille et parmesan.

Pour 4 personnes :

#### Pour la soupe de petits poissons :

1 kg de petits poissons de roches	5 g de safran
1 dl d'huile d'olive	2 cuill. à soupe de concentré de tomate
3 oignons émincés	5 gousses d'ail
2 blancs de poireaux moyens	thym, laurier, queues de persil
1 branche de céleri	sel, poivre du moulin
2 branches de fenouil frais	3 l d'eau froide, environ

#### Poissons pour être servis :

250 g de turbot	1/2 l de moules
250 g de Saint-Pierre	4 belles noix de coquilles Saint-Jacques fraîches avec corail
300 g de rascasse découpés, coupés en gros cubes	

#### Pour la fondue de tomates :

500 g de belles tomates bien rouges pelées, épépinées, concassées	2 cuill. à soupe de fines herbes finement hachées
	huile

#### Pour la rouille :

2 gousses d'ail	selon le goût)
2 jaunes d'œufs	1 dl d'huile d'olive que l'on versera en filet
piment rouge (plus ou moins)	

#### Pour accompagner :

1 bol de croûtons dorés à l'huile	1 bol de parmesan ou de gruyère râpé
1 bol de rouille	

(1) Harissa (ou Arissa) : condiment de la cuisine africaine préparé en une pâte avec des petits piments brûlants, de l'ail et de la pulpe de tomate écrasés au mortier. Utilisé en très petite quantité : une pointe de couteau pour relever la Rouille provençale ou l'Ailloli (N.d.l.R.).

**Soupe de petits poissons :** mettre en cuisson dans les 3 litres d'eau froide, les ingrédients indiqués. Cuire à couvert pendant 30 à 35 minutes, à pleine ébullition, afin d'extraire au maximum les sucs. Passer le bouillon en pressant très légèrement sur les éléments.

**Fondue de tomates :** cuire les tomates à l'huile pendant 20 à 25 minutes sur feu très modéré. Puis y ajouter les fines herbes. On obtiendra environ 3 cuill. à soupe de fondue de tomates. La réserver\* au chaud dans la soupière où la soupe sera servie.

**Cuisson des poissons pour être servis :** dans une marmite, mettre à cuire les poissons détaillés en cubes, les mouiller avec le bouillon de poissons, froid. Cuire pendant 7 à 8 minutes d'ébullition. Retirer les cubes de poissons au chaud dans la soupière avec la réduction de tomates.

Cuire dans le bouillon pendant 7 à 8 minutes environ les moules et les coquilles Saint-Jacques partagées par moitié dans leur épaisseur. Verser le bouillon dans la soupière, mélanger une fois à la spatule, décorer la surface avec les moules et les coquilles, laissant apparaître le corail.

**Pour servir :** servir la marmite bouillante avec ses accompagnements :

un bol de croûtons, dorés à l'huile et légèrement frottés d'ail  
un bol de parmesan ou de gruyère râpé  
un bol de rouille

**La rouille :** piler les gousses d'ail. Ajouter les jaunes d'œufs, le piment, le sel, le poivre, puis l'huile d'olive que l'on versera en filet comme pour la mayonnaise.

**Vin suggéré :** Blanc de Blancs, domaine d'Ott.

## RELAIS DE PARME ☼

### Aérodrome de Biarritz

ANGLLET (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

## SOUPE DE POISSONS BASQUE

Une des plus fines parmi les soupes de poissons du Sud-Ouest.

Les poissons sont présentés en filets, dans un coulis de poisson lié aux jaunes d'œufs et à la crème.

Garniture de moules et de langoustines.

Accompagnement de croûtons frits, frottés à l'ail.

Pour 6 personnes :

3 kg de poissons : merlu, Saint-Pierre, moules et rascasse, lotte, grondin, vive, langoustines pour garnir

**Pour préparer le fumet\* de poissons :**

beurre et huile	2 cuill. de tomate concentrée
les arêtes et les parures des poissons	1 pointe de safran
1 gros oignon et 1 poireau émincés*	1 liaison faite de 4 jaunes d'œufs et 5 cuill. de crème fraîche
1 l de bon vin blanc sec et 1,5 l d'eau	1 pointe de piment d'Espelette <sup>(1)</sup>
2 à 3 gousses d'ail écrasées	1 bol de croûtons frits à l'huile et frottés à l'ail
thym et laurier	

(1) Piment d'Espelette : Nous sommes sur la frontière espagnole. Le piment d'Espelette est un petit piment rouge d'Espagne, très poivré, séché puis pilé en poudre ou bien conservé dans l'huile (N.d.l.R.).

Lever\* les filets de poissons. Les réserver, ainsi que les moules et les langoustines.

Avec les arêtes et les parures, préparer un bon fumet de poissons en faisant étuver\* dans moitié beurre et moitié huile l'oignon et le poireau, en ajoutant les arêtes et les parures et en mouillant avec l'eau et le vin blanc.

Porter à ébullition et ajouter les gousses d'ail écrasées, une branche de thym et de laurier, le concentré de tomate et laisser mijoter une heure 1/2 environ.

Passer le liquide au chinois\* ou au moulin à légumes avec pression dans un bol garni d'un tamis ou d'une mousseline pour éviter le passage des arêtes. Faire réduire un peu ce coulis si nécessaire.

Dans un récipient à fond épais, mettre les filets de poissons et verser le coulis de poissons sur les filets. Ajouter une pointe de safran, une pointe de concentré de tomate et un filet d'huile. Porter à ébullition\* et ajouter les moules et les langoustines. Donner un ou deux bouillons pour cuire les filets sans les défaire. Interrompre la cuisson. Laisser reposer 5 minutes couvert.

Passer le bouillon au tamis en réservant\* les filets au chaud avec les moules et les langoustines non décortiquées, dans un peu de bouillon dans le même récipient.

Dans une soupière allant au feu, préparer une liaison\* avec les quatre jaunes d'œufs et la crème fraîche battus ensemble à la fourchette. Réchauffer cette liaison avec une louche de bouillon en mélangeant bien, puis verser tout le bouillon en battant au fouet. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le piment d'Espelette. Mettre avec précaution les filets de poissons dans le bouillon. Au-dessus, les moules et les langoustines qui doivent apparaître. Le bouillon doit être court et onctueux. Chauffer pendant 2 minutes. Accompagner d'un bol de croûtons\* frits à l'huile et frottés d'ail. Les assiettes à soupe doivent être chauffées.

**Vin suggéré :** Muscadet ou Chablis frappé, ou vin du pays : Irouléguy.

**MICHEL** ☉

**BRASSERIE DES CATALANS**  
MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHONE)

## BOURRIDE

Cette bourride marseillaise est en haut de la liste des bourrides provençales. La « petite langouste » n'est pas indispensable, mais elle enrichit agréablement le bouillon de cette crème de poisson dont la liaison est faite avec un ailloil.

Pour 4 à 6 personnes, selon les appétits :

3 kg environ de poissons blancs :	2 branches de fenouil
loup, daurade, sar, pageau,	1 tout petit piment
fiela, etc.	1 pincée de cayenne
1 petite langouste vivante (800 g	1 pomme de terre moyenne par
suffisent)	personne, coupée en tranches
1 dl d'huile d'olive	
2 oignons émincés*	1 grand sautoir en fonte émail-
4 à 6 gousses d'ail, selon le	lée
goût	1 chinois*

Dans le sautoir, faire étuver\* les légumes et les condiments dans l'huile sans les colorer, en les retournant, puis ajouter les poissons et les pommes de terre au-dessus et mouiller\* avec 2 litres d'eau chaude ; porter à ébullition\*, saler, poivrer, puis mettre la petite langouste vivante après lui avoir donné un bon coup sur la tête pour l'étourdir, puis régler le feu pour obtenir juste un frémissement pendant 15 minutes environ.

Retirer les poissons, les dresser sur un plat de métal, au chaud. Les légumes, en garniture, autour.

Pour la langouste, partager le coffre dans le sens de la longueur, décortiquer le corps, le couper en petits médaillons en faisant autant de tranches que de convives. Ajouter sur le plat.

**L'ailloli** : faire l'ailloli parallèlement pour que le poisson n'attende pas. Monter un ailloli de 2 tasses (1/2 litre environ) avec (selon le goût) :

6 à 10 gousses d'ail écrasées, pilonnées avec 1 cuill. à soupe d'huile d'olive	1/2 litre d'huile d'olive vierge (non fruitée) (Voir annexe "Sauces pour le procédé.)
6 jaunes d'œufs	
sel, poivre du moulin	

**Pour la liaison de la soupe** : mettre dans le chinois\* : 2 cuill. à soupe par personne d'ailloli, plus 1 pour le chinois, c'est-à-dire 9 cuill. à soupe pour 4 personnes. Passer dans une casserole (émailée de préférence) 2 cuill. à soupe de bouillon de poisson, puis passer lentement dans la casserole, à travers le chinois, tout le bouillon sur l'ailloli, en battant au fouet dans la casserole pendant tout le temps de l'opération. Puis, amener à ébullition, sans laisser bouillir et sans cesser de battre.

**Pour servir** : présenter en même temps le plat de poissons et mettre dans les assiettes à soupe, chauffées, 2 tranches de pain grillées, nappées d'ailloli, par assiette. Servir le bouillon sur le pain, le poisson en même temps, le reste de l'ailloli en saucière.

**Vin suggéré** : rosé bien frappé ou blanc sec.

## LEI MOUSCARDINS ❀❀

SAINT-TROPEZ (VAR)

### BOURRIDE DES PÊCHEURS

Cette soupe de poisson blanche est une des merveilles de la cuisine du Midi. La cuisson des poissons est liée avec un ailloli.

Pour 4 personnes :

1,5 kg de poissons blancs variés : loup, sar, daurade, vive,

**Légumes** :

1 oignon  
2 blancs de poireau } émincés\*  
4 gousses d'ail  
300 g de pommes de terre, coupées en tranches

**Bouquet garni** :

thym, laurier, persil, écorce d'orange séchée  
sel, poivre du moulin

baudroie, grondin ; crabes et crustacés

**Pour l'ailloli** :

8 gousses d'ail écrasées et pilées dans un mortier\*  
6 jaunes d'œufs  
1/4 l d'huile d'olive  
sel, poivre  
1 cuill. à soupe de fines herbes  
12 croûtons\* de pain, frits au beurre ou à l'huile

un large poêlon en terre

Dans le poêlon, mettre en une couche : oignon, poireau, ail et pommes de terre. Ranger dessus les poissons. Mouiller avec de l'eau en ébullition\*. Assaisonner de sel et poivre et mettre le bouquet garni à la reprise de l'ébullition. Cuire pendant 15 minutes.

**L'ailloli** : dans le mortier où se trouve déjà l'ail pilé, mettre les jaunes d'œufs et monter un ailloli avec l'huile d'olive versée goutte à goutte, selon le principe de la mayonnaise, en battant vigoureusement dans un mouvement tournant au fouet à main. Puis ajouter les fines herbes (voir annexe Sauces pour procédé).

**Pour servir** : retirer les poissons au chaud sur un plat.

Réserver les légumes séparément.

Peu à peu, passer la cuisson des poissons, à travers un tamis, sur l'ailloli en battant vivement. Lorsque les deux éléments seront liés\*, remettre cette crème dans le poêlon, ajouter les légumes réservés\* pour les réchauffer.

Chauffer avec précaution sur feu très modéré en mélangeant continuellement avec une spatule de bois que l'on fera circuler sur le fond du poêlon, ne pas laisser bouillir.

Mettre les croûtons dans une soupière, verser la soupe dessus. Présenter les poissons et la soupe qui se consomment ensemble dans des assiettes creuses.

**Vin suggéré** : un vin blanc très sec, bien frappé.



## RESTAURANT LA VOILE D'OR ☉

SAINT-RAPHAEL (VAR)

### BOURRIDE RAPHAELOISE A LA ROUILLE

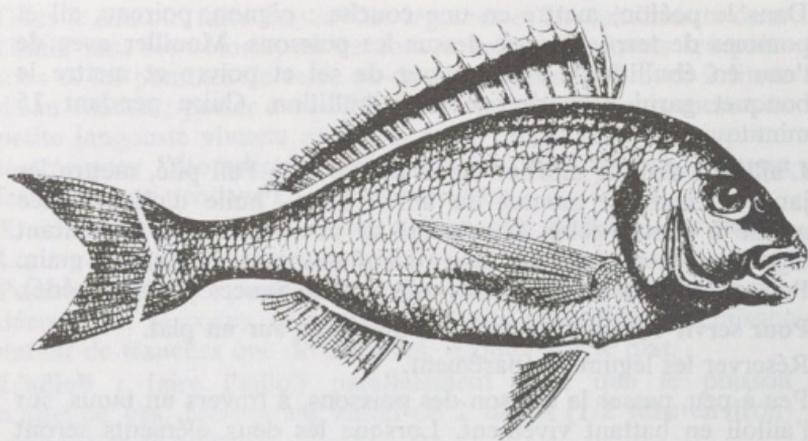
Le délicieux bouillon de poissons de roches qui accompagne les daurades contribue à l'excellence de cette bourride. C'est un repas complet. Une glace aux fruits aidera à la digestion de l'ailloli, de la rouille et des croûtons aillés.

Pour 5 à 6 personnes :

5 daurades de 500 g chacune, vidées, réservées\* au frais sous un linge parfaitement fraîches, nettoyées,

#### Pour le fond de poisson :

2 kg de poissons de roches, écaillés, vidés, soigneusement nettoyés	5 gousses d'ail écrasées
3 oignons moyens émincés*	10 g de gros sel
4 cuill. à soupe d'huile d'olive fine	4 nouvelles cuill. à soupe d'huile d'olive
1 kg de tomates épépinées, concassées	1 bouquet d'herbes de Provence : thym, laurier, sarriette, fenouil, basilic, sauge
2 poivrons verts doux, évidés, épépinés, émincés	10 l d'eau froide
1 g de safran d'Espagne	1 grande marmite haute : pot-au-feu



**Pour l'ailloli :**

8 gousses d'ail, dégermées, puis écrasées	6 dl d'huile d'olive fine sel fin, poivre fraîchement moulu
6 jaunes d'œufs	

**Pour la rouille :**

les foies des daurades	cuill. à café de piment rouge en poudre)
2 cuill. à soupe d'huile d'olive pour les cuire	4 cuill. à soupe d'ailloli croûtons* aillés
2 piments rouges pilés soigneu- sement au mortier* (ou 1 petite	

**Fond de poisson :** dans une poêle, faire rapidement étuver\* les oignons dans l'huile d'olive. Mettre dans la marmite les oignons blondis\*, les tomates, les poivrons, l'ail, le sel, l'huile indiquée. Mélanger ces légumes à la spatule, mettre dessus les poissons de roches, le safran. Chauffer et laisser juste monter la chaleur, mouiller\* avec l'eau froide, amener à ébullition\*, mettre le bouquet d'herbes, laisser cuire ce fond de poissons pendant 3 heures. Passer le fond au chinois\* métallique avec pression pour exprimer les sucs.

Réserver\* à part dans un plat creux 2 litres de bouillon que l'on laissera refroidir pour pocher\* les daurades.

Faire réduire\* le reste du fond pour obtenir 4 litres pour être servis, le maintenir au chaud ou le réchauffer au moment du service. Servir ce bouillon en soupière.

**Accompagnements de la bourride**

— **Ailloli :** piler au mortier les gousses d'ail, ajouter les jaunes d'œufs. Travailler pour obtenir une composition lisse, ajouter l'huile en filet pour monter l'ailloli comme une mayonnaise. Transférer dans un bol (faïence rustique de préférence).

— **La rouille :** faire sauter\* rapidement sans coloration ni durcissement les foies de daurades dans l'huile. Les réduire en purée, y ajouter les piments rouges, puis la proportion d'ailloli indiquée et travailler la composition pour lier\* intimement les éléments. Mettre dans un bol. Prévoir une « petite » cuillère de service.

— **Les croûtons aillés :** dans une baguette de pain, couper des tranches de 1 cm d'épaisseur, les dorer à l'huile des deux côtés. Les laisser refroidir, les frotter d'ail. Disposer dans un plat creux.

**Cuisson des daurades :** lorsque tous les accompagnements seront prêts, cuire les daurades. Les faire pocher doucement dans le bouillon réservé pendant 15 minutes de faible mijotement du liquide. Dresser les daurades sur un plat.

**Pour servir :** apporter sur la table le bouillon et les accompagnements (aillooli, rouille, croûtons). Mettre les daurades sur un grand plat. Lever\* les filets en ayant soin de retirer toutes les peaux et arêtes.

Servir les filets dans les assiettes creuses chauffées des 5 ou 6 convives. Les napper\* d'aillooli, couvrir le tout de bouillon de poisson très chaud.

Chaque convive se servira de rouille selon son goût ainsi que de croûtons.

Bouillon et aillooli seront renouvelés plusieurs fois.

**Vin suggéré :** un rosé de Provence de très bonne qualité, bien frappé.

## RESTAURANT DROUANT ☼☼

PARIS 2<sup>e</sup> - PLACE GAILLON

### POTAGE BISQUE DE HOMARD

Le plus merveilleux des potages lorsqu'il est fait avec des homards vivants.

Pour 6 personnes :

1,5 kg de petits homards vivants	25 g de concentré de tomates
100 g de carottes	200 g de beurre
150 g d'oignons	1 dl de crème
bouquet garni*	1 dl de Cognac
sel, poivre du moulin	3 dl de vin blanc
100 g de riz	2 l de fumet de poisson* ou de fond blanc (voir annexe sauces)
5 tomates fraîches	

Après les avoir assommés, couper les homards en deux, séparant le coffre de la queue.

Recueillir dans un bol les parties crémeuses, le liquide et le corail contenus dans le coffre. Passer à l'étamine\* et réserver\*.

Couper les carottes et les oignons en brunoise\*. Faire revenir\* au beurre cette Mirepoix\* avec les homards, assaisonner, mélanger et cuire à couvert jusqu'à ce que les homards soient bien rouges. Flamber\* avec le Cognac, verser le vin blanc, laisser réduire\* un peu, puis mouiller\* avec le fumet de poisson (ou le fond blanc). Ajouter la tomate concentrée, les tomates fraîches concassées. Mettre le bouquet garni, assaisonner, laisser cuire une vingtaine de minutes avec le couvercle, puis retirer le homard. Réserver les queues. Piler les coffres et les remettre dans le fond ainsi que le riz. Laisser cuire 30 minutes environ. Passer cette cuisson à l'étamine, avec pression et en tordant l'étamine, puis donner un bouillon.

Au moment de servir, ajouter les parties crémeuses et corail réservés, le reste du beurre et la crème. Relever légèrement de poivre de Cayenne.

Décortiquer les queues de homards, retirer la veine intestinale, tailler la chair de homard en gros dés. Les mettre en garniture dans la bisque. Servir très chaud.

**Vin suggéré :** un Champagne brut.

**RESTAURANT DE LA BAIE DES ANGES** ☉  
L'ABER-WRAC'H (FINISTÈRE)

## SOUPE AUX HUITRES

Une soupe aux huitres où un excellent potage de légumes, mouillé d'un fumet de poisson, fait valoir la fraîcheur des huitres.

Pour 8 personnes :

**Pour le fumet\* de poisson :**

2 arêtes de soles	1 bouquet garni*
1 carotte, 1 oignon moyen,	1,5 dl de vin blanc sec
1 petit poireau	1 l d'eau
1 branche de céleri	peu de sel, poivre du moulin

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients ci-dessus, porter à ébullition\*, laisser bouillir pendant 20 à 25 minutes. Passer au tamis, recueillir le liquide de cuisson et réserver\*

**Pour la soupe :**

250 g de blancs de poireaux, hachés	1 cuill. à soupe de persil finement haché
3 cuill. à soupe de beurre	une petite casserole en émail pour les huitres
100 g de pommes de terre épluchées, coupées en morceaux	une casserole pour la soupe
48 huitres, pochées dans leur eau	une soupière chauffée, allant au feu
200 g de crème fraîche	

Dans la casserole, faire fondre le beurre et faire étuver\* doucement les poireaux en mélangeant, mouiller\* avec le fumet de poisson, ajouter les pommes de terre. Laisser cuire 20 à 25 minutes. Passer au moulin à soupe, grille fine, et deux fois si nécessaire pour obtenir un mélange absolument fondu. Remettre dans la casserole et laisser mijoter\* pour lier légèrement.

Pendant la cuisson de la soupe, ouvrir les huitres, extraire les noix, les pocher dans leur eau qui doit simplement frémir jusqu'à ce que la frange ondule, poivrer. Ajouter la cuisson des huitres dans la soupe. Maintenir bouillante.

Dans la soupière chauffer ensemble la crème et les huitres. Verser la soupe peu à peu en mélangeant au fouet. Saupoudrer de persil et servir.

On peut aussi servir le potage dans des bols à soupe chauffés, répartir 6 huitres dans chaque bol, une pincée de persil au centre. Accompagner de tranches de pain de seigle et beurre demi-salé.

**Vin suggéré :** Muscadet ou vin blanc très sec.



MAXIM'S \*\*\*

PARIS 8<sup>e</sup> - 3, RUE ROYALE

## POTAGE BILLI BY

Une crème de moule servie en tasse, bouillante. En été, elle peut être servie glacée.

Pour 4 personnes :

2 l de grosses moules, bien fermées	poivre concassé
2 oignons moyens, très finement hachés	1 verre de vin blanc très sec
queues de persil	1 tasse ou 1/4 l de fumet* de poisson (fait d'arêtes de soles de préférence)
1 petite branche de céleri	1/4 l de crème fraîche

Dans une casserole comportant couvercle, placer les moules avec l'oignon, le persil, le céleri et le poivre. Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson et faire ouvrir les moules sur feu vif, en secouant la casserole sans retirer le couvercle. Laisser cuire pendant 5 à 6 minutes, puis décanter\* la cuisson, la passer à travers un linge très fin pour éliminer toute trace de sable.

Faire réduire\* cette cuisson de moitié. A cette réduction ajouter la crème, amener à ébullition\* sans cesser de remuer à la spatule. Après avoir goûté, rectifier\* l'assaisonnement si nécessaire.

Servir bouillant en tasses à potage.

Garnir chaque tasse avec une pincée de persil très finement haché ou ciboulette très finement coupée aux ciseaux.

HOSTELLERIE BOURGUIGNONNE \*

VERDUN-SUR-LE-DOUBS (SAONE-ET-LOIRE)

## POCHOUSE VERDUNOISE

Une sorte de bouillabaisse de poissons de rivière qui se fait sur les bords de l'Ain et du Doubs. Elle est condimentée d'ail et se sert avec des croûtons allés.

Pour 6 personnes :

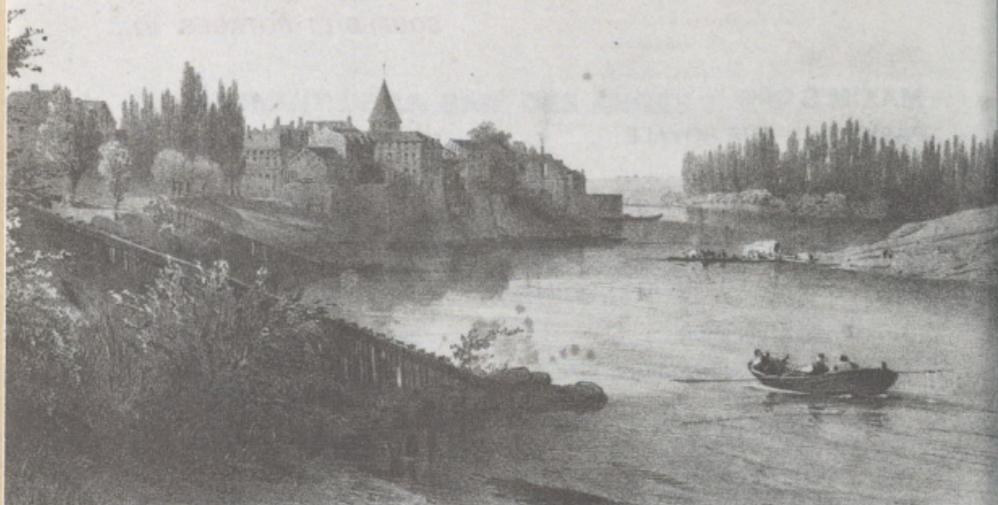
2 kg de poissons de rivière : brochet, anguille, tanche, perche	1 tête d'ail entière. Eplucher les gousses, les écraser avec le plat d'un couteau
2 bouteilles (75 cl chacune) de Bourgogne Aligoté blanc	

**Pour le beurre manié\* :**

4 cuill. à soupe de beurre	100 g de beurre
2 cuill. à soupe arrondies de farine	1 grande cocotte en fonte émaillée
1 baguette de pain	

**Cuisson des poissons :** nettoyer, laver et éponger les poissons. Huiler la cocotte, tapisser le fond avec l'ail, ranger dessus les poissons, mouiller avec le vin. Faire partir la cuisson à feu vif, à couvert et dès que l'ébullition sera bien prononcée, flamber le vin en animant la flamme afin de bien brûler l'alcool. Lier\* avec le beurre manié, puis laisser s'achever la cuisson à faible mijotement pendant 15 à 18 minutes environ.

**Les croûtons :** couper 12 tranches dans la baguette de pain. Les faire dorer dans les 100 g de beurre. Les réchauffer au moment de servir et les frotter d'ail.



Verdun : jonction de la Saône et du Doubs

**Pour servir :** dresser les poissons dans un plat creux, passer dessus la sauce, au chinois\*. Entourer les poissons avec les croûtons réchauffés. Servir sans attendre.

**Vin suggéré :** Meursault Charmes.

## AUBERGE DE CONDÉ ☼

LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE (SEINE-ET-MARNE)

### CONSOMMÉ BOHÉMIENNE

Un consommé de volaille qui a le luxe et la qualité d'autrefois et qui demande le temps dont on disposait alors. Un grand soin est apporté à sa longue cuisson ; il est minutieusement dégraissé. Servi garni d'une « Royale » au foie gras et accompagné, servies à part, de petites profiteroles (creuses) de la taille d'une noisette.

Pour 8 personnes :

1 poule de 1,8 kg, bridée, prête à la cuisson  
500 g d'abattis de volailles plus les abattis de la poule  
3 carottes  
3 oignons dont un piqué de 3 clous de girofle  
2 navets soumis à une pré-cuisson, dans une petite casserole d'eau froide et retirés après quelques bouillons d'ébullition. Ils sont ensuite traités comme les autres légumes  
4 blancs de poireaux liés

1 branche de céleri  
2 gousses d'ail entières, épluchées  
2 tomates fraîches, pelées, épépinées, grossièrement concassées  
1 petit bouquet garni  
4,5 l à 5 l d'eau froide selon la hauteur du récipient  
gros sel, poivre concassé  
un pot-au-feu en cuivre de préférence ou une marmite épaisse, son couvercle

Accomplir tranquillement les trois opérations de cuisine : consommé, Royale au foie gras, profiteroles. Le bouillon ne nécessite pas une présence continue, mais une surveillance.  
**Le consommé :** dans l'eau froide, mettre tous les abattis, faire partir la cuisson à feu doux, saler légèrement ; au point d'ébullition, écumer\* pendant 10 minutes en ajoutant au fur et à

mesure, en cuillerées d'eau froide, la quantité de mousse et d'impuretés que l'on aura retirées. Après 10 minutes d'ébullition, augmenter la chaleur et ajouter les légumes en pleine ébullition, mettre le bouquet. Après 15 nouvelles minutes d'ébullition, mettre la poule en l'attachant avec une ficelle longue à l'une des poignées de la marmite, afin de pouvoir surveiller la progression de la cuisson sans piquer la volaille. Ecumer et dégraisser pendant 20 minutes environ, puis laisser cuire à couvercle cassé. Retirer le couvercle pendant la dernière heure de cuisson et jusqu'à ce que le temps de cuisson indiqué soit révolu. Si l'écumage et le dégraissage sont convenablement observés, la clarification\* pourra être évitée.

Passer le bouillon à travers un tamis fin recouvert d'une mousseline passée à l'eau bien froide, puis tordue, sur laquelle on posera un cube de glace. Le bouillon doit être passé d'un seul coup très rapidement, afin que la graisse qui pourrait subsister s'agglomère autour du cube de glace.

Si le consommé apparaît complètement exempt de graisse, procéder à sa réduction\*, pour qu'il subsiste 2 litres de consommé.

Si des parcelles grasses subsistaient après avoir passé le bouillon, le laisser reposer au froid jusqu'au lendemain et retirer la légère pellicule de graisse qui se sera formée, puis procéder à la réduction.

#### Royale au foie gras :

120 à 125 g de foie gras. Le passer au tamis avec 2 cuill. à soupe de béchamel, très épaisse, bien assaisonner de sel, poivre du moulin, muscade râpée  
Lier avec :

1 œuf entier en travaillant jusqu'à son absorption puis ajouter :  
3 jaunes d'œufs battus en omelette

Travailler les éléments pour obtenir un mélange homogène et très lisse. Goûter pour pouvoir ajuster l'assaisonnement. Verser l'appareil\* à Royale dans un moule à manqué\* carré, beurré. Il doit former une couche de 5 mm environ. Mettre le moule dans un bain-marie\* d'eau chaude, chauffer sur le feu. Juste avant l'ébullition, enfourner au four préchauffé à 160 °C environ.

Chauffer sans ébullition, pendant 5 à 7 minutes environ. Dès que la Royale aura la consistance d'un flan léger, retirer le moule sur une grille. Après le refroidissement, démouler la Royale sur une planche et y tailler soit des petits cubes, soit des petits rectangles qui seront mis dans le consommé au moment du service.

#### Profiteroles :

1/4 l d'eau salée  
75 g de beurre  
125 g de farine tamisée  
3 œufs entiers + 1 blanc d'œuf

1 casserole émaillée épaisse où pourra se faire le travail

Procéder selon la méthode classique pour la pâte à choux (voir Pâtes). Quand elle est terminée, ayant bien reposé, la mettre dans une poche munie d'une petite douille unie. Sur une tôle beurrée, étendre de très petits choux juste comme une virgule dont la pointe serait au sommet. Les cuire pendant 5 minutes environ au four chauffé à 205 °C. Les retirer sur un petit plat garni d'un papier dentelle.

**Pour servir :** verser le consommé bouillant dans une soupière, ajouter les dés de Royale au foie gras. Présenter en même temps les profiteroles.

Ne pas servir de vin avec le consommé.

## CHATEAU DE MERCUÈS ☉

CAHORS - MERCUÈS près de CAHORS (LOT)

### VELOUTÉ PRÉSIDENT HÉREIL

Le plus somptueux des potages. J'ai entendu Curnonsky décrire sa garniture de minuscules profiteroles au foie gras, il y a bien des années. Ce velouté de volaille a pour base un excellent fond de volaille dont la longue cuisson (4 heures) extrait les sucs de la volaille et des légumes. Puis, ce fond de volaille est encore réduit en fumet\* et aromatisé au jus de truffe et au Xérès. Il sert de mouillement au velouté. Le velouté est lié\* aux jaunes d'œufs et à la crème et garni d'une fine julienne\* de truffe. Il est servi accompagné de minuscules profiteroles (taille d'une grosse noisette) fourrées de mousse de foie gras. C'est la patiente, l'admirable cuisine d'autrefois.

Pour 5 à 6 personnes :

#### Pour le fond\* de volaille :

200 g de carottes	ceaux de carcasse de volaille)
100 g de poireaux	3 l d'eau
1 poule grasse plus la carcasse.	10 g de gros sel
d'une autre poule (ou des mor-	

#### Pour la garniture :

une cinquantaine de petits choux environ pour 5 à 6 personnes

**Pour la pâte à choux**, pour garnitures de potages, pour 70 à 80 choux environ de la taille d'une grosse noisette :

3,5 dl d'eau	220 g de farine tamisée
sel	5 œufs moyens
150 g de beurre	tenir la pâte sèche à la cuisson

#### Pour garnir les petits choux :

50 g de beurre fin	100 g de foie gras
--------------------	--------------------

#### Pour le velouté :

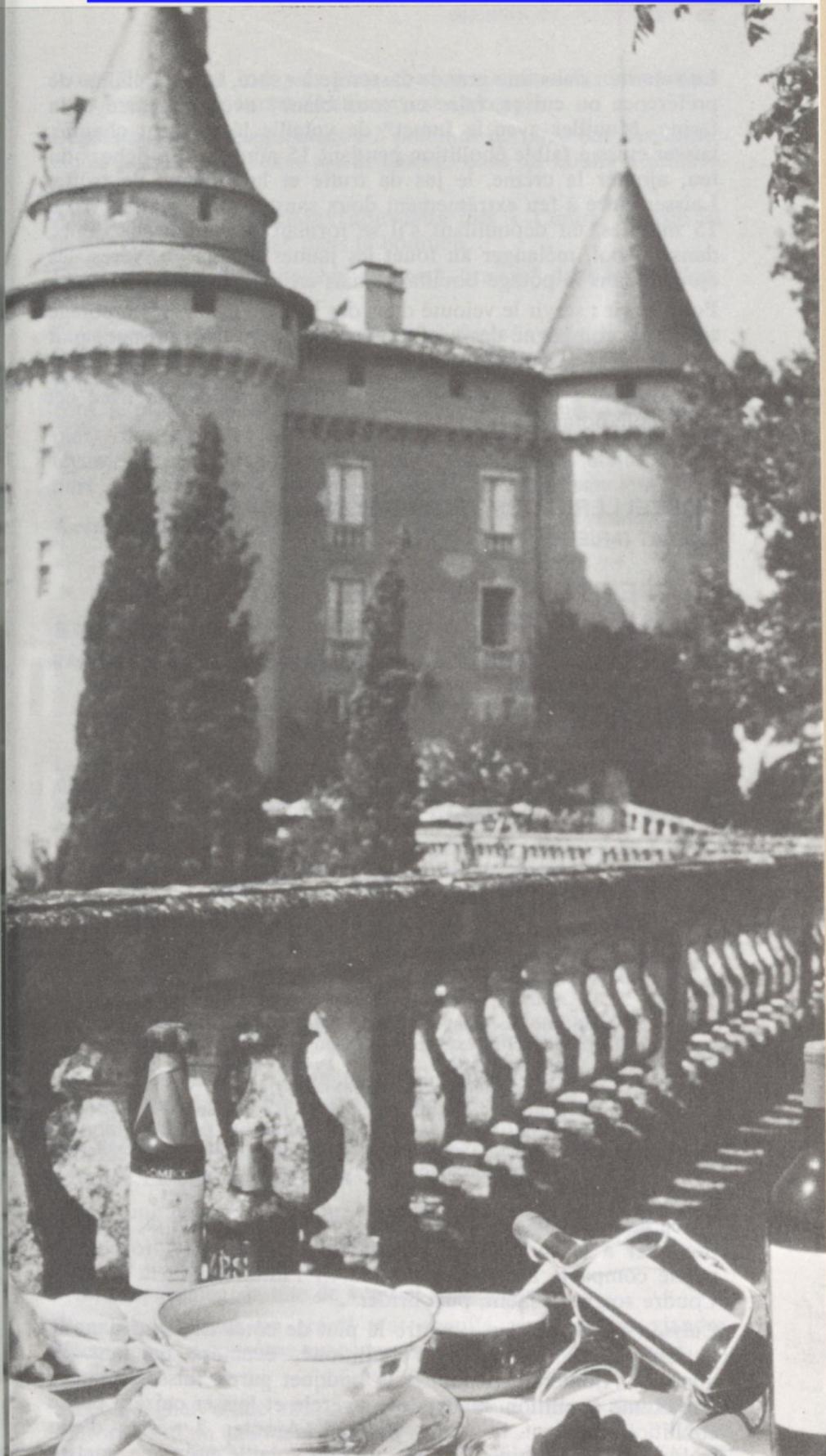
1 l de fumet de volaille	dire une fine julienne de truffe)
1 dl de jus de truffe	1,5 dl de crème fraîche épaisse
50 g de truffe coupée en « ju- lienne du Périgord » (c'est-à-	1 dl de Xérès blanc très sec
	3 jaunes d'œufs

#### Pour le roux :

50 g de beurre	50 g de farine
----------------	----------------

**Fond de volaille :** mettre le bouillon en cuisson. Cette cuisson doit être régulière et lente. Ecumer\* de temps en temps la surface sans troubler le bouillon en profondeur et poursuivre cette cuisson pendant 4 heures. Retirer la poule qui sera utilisée pour d'autres préparations. Passer le bouillon en pressant fortement sur les carcasses et sur les légumes pour en extraire tous les sucs. Faire réduire\* ce fond pour obtenir un fumet de volaille de la proportion d'un litre de liquide.

**Garniture des petits choux :** écraser ensemble à la fourchette le beurre et le foie gras pour obtenir une pâte homogène, puis laisser reposer au réfrigérateur. Les petits choux étant refroidis, les garnir de la préparation avec une poche à douille à embout très fin. Réserver\* les choux garnis au frais.



*Velouté Président Herell*

**Le velouté :** dans une grande casserole à sauce, fonte émaillée de préférence ou cuivre, faire un roux blanc\* avec le beurre et la farine. Mouiller avec le fumet\* de volaille légèrement chauffé, laisser cuire à faible ébullition pendant 15 minutes. En dehors du feu, ajouter la crème, le jus de truffe et la julienne de truffe. Laisser cuire à feu extrêmement doux sans réduire pendant 10 à 15 minutes, en dépouillant s'il se formait des impuretés. Puis, dans un bol, mélanger au fouet les jaunes d'œufs au Xérès, les ajouter dans le potage bouillant, mais en dehors du feu.

**Pour servir :** servir le velouté dans des bols ou des tasses à potage tiédies, accompagné des profiteroles contenues dans un petit plat en argent, si possible.

**Vin suggéré :** il est conseillé de ne pas servir de vin avec cet admirable potage.

## HOSTELLERIE DES TROIS SEIGNEURS ☉

MASSAT (ARIÈGE)

### PETITE MARMITE DES MONTAGNARDS ARIÉGEAIS

C'est un pot-au-feu composé de différentes viandes et de volaille farcie et des légumes habituels cuits dans le pot-au-feu.

Le temps de cuisson des viandes est différent :

2 h 30 à 3 heures pour le plat de côtes ;

1 h 30 pour l'échine de porc ;

1 h 10 à 1 h 15 pour la volaille.

Pour 8 à 10 personnes :

1 jeune poule de 1,5 kg	3 carottes moyennes
1 kg de plat de côtes de bœuf	2 oignons
1 échine de porc demi-sel, que l'on fera dessaler à l'eau froide pendant 5 à 6 heures en renouvelant l'eau, puis l'éponger dans un papier absorbant	1 navet
	2 poireaux liés
	1 bouquet garni*, thym, laurier, persil
	4 à 5 l d'eau

#### Farce :

250 g de mie de pain, trempée dans du lait, puis exprimée et passée à la moulinette	quelques feuilles de thym
	un soupçon de muscade
	1 œuf entier
	étuver dans 2 cuill. de beurre :
150 g de jambon de montagne, finement haché	1 cuill. à soupe d'oignon finement haché
le foie de la volaille, cru, haché	1 cuill. à soupe de persil finement haché
1 cuill. à soupe d'échalote, finement hachée	

**Farce de la volaille :** réunir dans un bol les éléments de la farce, travailler à la spatule énergiquement pour les lier\*, former en masse compacte à la main, puis farcir l'intérieur de la volaille. Coudre soigneusement, puis brider\*.

**Cuisson du pot-au-feu :** mettre le plat de côtes de bœuf dans le pot-au-feu. Faire prendre l'ébullition\*, écumer\* pendant 20 minutes. Ajouter les légumes, le bouquet garni, laisser prendre une bonne ébullition, mettre le couvercle et laisser cuire à petite ébullition pendant le temps indiqué. Ajouter 2 verres d'eau froide, mettre l'échine de porc, puis la volaille préparée, mettre le couvercle et poursuivre la cuisson à petite ébullition selon les

temps de cuisson indiqués pour chaque viande. Les retirer chacune lorsque leur temps de cuisson est accompli.

**Légumes d'accompagnement :** 2 pommes de terre par personne, cuites jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans du bouillon prélevé dans le pot-au-feu.

Au printemps : des choux nouveaux dits « Cœurs de Mai », blanchis\*, puis braisés\* dans le bouillon.

En hiver : soit des petits choux farcis\*, braisés\* dans le bouillon, soit du chou vert.

**Pour servir :** dresser sur un grand plat ovale la volaille découpée en 8 morceaux, la farce découpée en tranches, disposée dessus. D'un côté, l'échine de porc, découpée en tranches, de l'autre côté, le plat de côtes également découpé. A chaque extrémité du plat, disposer les légumes du pot-au-feu et une partie des légumes d'accompagnement, le reste des légumes étant servi à part. Accompagner d'une sauce tomate, servie en saucière.

**Accompagnement :** Madiran ou Juliéas.

## SAN FRANCISCO ☼

PARIS 16<sup>e</sup> - 1, RUE MIRABEAU

### MANZO BOLLITO ou MANZO MISTO

Le restaurant est sis à Paris, s'appelle " San Francisco " et le plat est italien. C'est un excellent pot-au-feu fait de viande de bœuf, de volaille, de langue de veau, de tête de veau et de saucisson italien — garni des légumes du pot-au-feu, comprenant un chou.

Pour 6 personnes :

1 kg de plat de côtes de bœuf	1/2 poulet
1 os à moelle	1 langue de veau. La faire blanchir* pendant 10 minutes
6 carottes	1 morceau de tête de veau de 300 g environ
6 navets	1 petit saucisson italien à base de couenne (cotchino)
1 kg de blanc de poireau	
1 chou vert bien pommé et ferme; le cuire entier	

Dans un pot-au-feu ou une marmite, mettre 4 litres d'eau, ajouter la viande de bœuf, l'os à moelle, porter à ébullition\*. Ecumer\* pendant 15 minutes environ, ajoutant chaque fois 2 cuill. d'eau froide. Saler, mettre les légumes lorsque l'ébullition est bien prononcée. La cuisson totale est de 2 h 30 environ.

Après une heure de cuisson, ajouter le poulet, la langue de veau. Cuire à petite ébullition. Retirer les viandes lorsqu'elles sont cuites à point et tendres.

Cuire séparément la tête de veau et le saucisson.

**Pour servir :** sur un grand plat chauffé, dresser\* les viandes découpées, entourées avec les légumes (le chou coupé en tranches).

Accompagner d'une sauce vinaigrette (voir annexe Sauces), de raifort ou d'un petit bol de gros sel.

**Vin suggéré :** Chianti Stravecchio.

**HOTEL DU GRAND CERF** ❁

EVREUX (EURE)

**SOUPE AU CRESSON DES VIKINGS**

Un velouté de cresson très frais qui peut faire partie du meilleur des diners.

Pour 4 personnes :

1 bol de petits croûtons dorés      60 g de beurre  
au beurre      1 jaune d'œuf  
1 botte de cresson de fontaine

**Pour le velouté\* (1) :**

3 cuill. à soupe de beurre      1 l de fond blanc de veau\* ou  
3 cuill. à soupe rondes de fa-      de volaille\* (1)  
rine      sel, poivre fraîchement moulu

**Le velouté :** dans une casserole à fond épais (fonte émaillée si possible), faire un roux blanc\* avec le beurre et la farine. En dehors du feu, mouiller avec le fond de veau chauffé et battre au fouet, puis mettre le velouté en faible ébullition\* et laisser bouillir en dépouillant\* pendant 20 minutes.

**Le cresson :** pendant cette cuisson, faire blanchir\* le cresson. Dans une grande casserole d'eau en ébullition, mettre le cresson, saler à la reprise de l'ébullition, laisser bouillir pendant 5 minutes. Egoutter le cresson, le rafraîchir\* puis en exprimer l'eau. Piler le cresson au mortier\* (ou dans une terrine) avec le beurre et le jaune d'œuf. Passer les éléments au passe-purée, dans une casserole.

**Terminaison du potage :** ajouter une louche de velouté dans la casserole en battant au fouet, puis verser ce mélange dans le velouté en dehors du feu, toujours en battant. Chauffer en remuant. Ajuster l'assaisonnement du potage. Verser dans une soupière. Servir bouillant, accompagné d'un bol de petits croûtons\* dorés.

**PAUL BOCUSE** ❁❁❁

LYON (RHONE)

**SOUPE DE COURGE A LA CRÈME**

Le potiron est un légume que l'on a tort de négliger. Ici, dans cette recette de soupe délicieuse, le potiron entier est utilisé comme soupière, garni de croûtons dorés, de fromage de gruyère râpé et rempli de crème fleurette\* bien assaisonnée. Après une longue cuisson, la chair du potiron cuit entier est fondante. On sera ravi et régalé tant par la présentation que par la soupe elle-même.

Pour 8 à 10 personnes environ :

1 potiron de 3 à 4 kg      A défaut de crème fleurette,  
100 à 150 g de gruyère râpé      elle peut être, à la rigueur, rem-  
3 à 4 tasses de croûtons (cubes)      placée par de la crème fraîche  
de pain grillé      épaisse que l'on fera bouillir 5  
Suffisamment de crème fleu-      à 6 minutes environ avec 1/3  
rette\* pour remplir le potiron      de sa quantité de lait frais entier

Couper le sommet du potiron de façon à former une soupière. Réserver\* le couvercle. Avec une cuiller, retirer soigneusement

(1) Voir annexe Sauces.

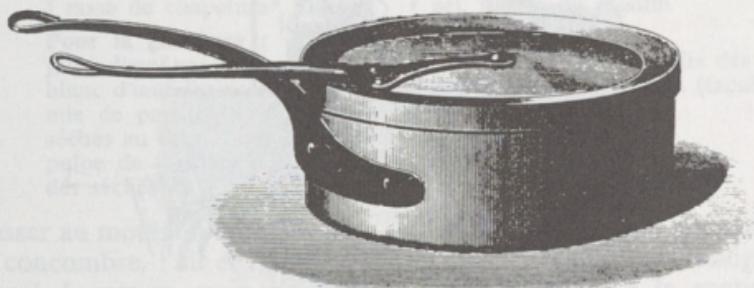
les graines et les filaments. S'assurer avec la main que la chair du potiron est parfaitement nette.

Remplir le potiron aux 3/4, de couches successives de croûtons et de gruyère.

Assaisonner la crème fleurette de sel, poivre du moulin, muscade râpée, puis emplir le potiron. Refermer avec le couvercle et mettre à four modéré (165 °C environ) pendant 2 heures.

Mitonner\* à la louche de temps en temps, pour rendre onctueux, en ayant soin de replacer le couvercle.

**Pour servir :** apporter le potiron couvert sur la table, servir dans chaque assiette chauffée une louche de crème et croûtons\* fromagés et une portion de chair de potiron détachée à la cuiller.



## LE GRAND VÉFOUR \*\*\*

Raymond OLIVER

PARIS 1<sup>er</sup> - 17, RUE DE BEAUJOLAIS

### SOUPE AU PISTOU

Cette soupe du sud-est de la France se fait en Provence et sur les bords de la Méditerranée de Marseille à Nice. Elle est particulièrement délicieuse au printemps, les légumes verts étant très tendres et le basilic frais, nouveau. Elle constitue les 3/4 d'un repas.

Pour 8 personnes :

500 g de haricots verts, coupés en bâtonnets de 2 cm

3 grosses pommes de terre coupées en dés

100 g de petits haricots blancs frais en grains (secs à défaut)

3 tomates pelées, épépinées, concassées

4 petites courgettes coupées en dés (que l'on peut remplacer par une quantité égale de courge ou de potiron)

3 cuill. à soupe de vermicelle (facultatif)

1 petite cuill. à soupe de gros sel poivre fraîchement moulu

2 l 1/2 d'eau

#### Pour le Pistou :

8 feuilles de pistou (basilic)

3 gousses d'ail, épluchées

3 cuill. à soupe d'huile d'olive

Si on utilise des haricots secs, les mettre dans une casserole à l'eau froide, porter à ébullition, cuire 5 minutes, égoutter les haricots, poursuivre leur cuisson dans la soupe. Procéder de même si les haricots blancs frais ne sont pas très tendres.

Dans une grande casserole, verser l'eau, mettre les haricots blancs frais, porter à ébullition, ajouter les haricots verts, les pommes de terre, saler et couvrir. A mi-cuisson, ajouter les tomates. Les courgettes seront ajoutées un peu plus tard, quelques minutes

avant le vermicelle que l'on mettra 5 ou 6 minutes avant la fin de la cuisson. La cuisson de la soupe sera de 40 minutes environ.

**Le Pistou :** au moment de servir, piler au mortier le basilic avec l'ail finement haché jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte lisse, verser l'huile en filet en continuant d'écraser au pilon, puis travailler énergiquement à la spatule de bois pour obtenir une pommade.

**Pour servir :** placer le Pistou dans la soupière, verser dessus progressivement le bouillon de la soupe en mélangeant au fouet, puis toute la soupe. Goûter pour ajuster l'assaisonnement si nécessaire (presque toujours un tour de moulin de poivre).

Pas de vin.



## RELAIS DES PYRÉNÉES ❁❁

PARIS 20<sup>e</sup> - 1, RUE DU JOURDAIN

### OULLIAT ou TOURRI

Potage des Pyrénées fait de tomate, oignon, ail, graisse d'oie. Se sert passé et épaissi de vermicelle ou de tranches de pain.

Pour 4 personnes :

4 cuill. à soupe de graisse d'oie ou de porc	1 bouquet comprenant : 1 petit poireau, 1 branche de céleri, queues de persil, 1/2 feuille de laurier
2 oignons émincés	2 l d'eau en ébullition*
2 gousses d'ail écrasées	1 poêlon en terre
4 tomates bien rouges, épépinées, coupées en quartiers	

Dans le poêlon, chauffer la graisse d'oie, faire blondir\* l'oignon, ajouter l'ail, tomates, laisser étuver\* en mélangeant pendant quelques minutes. Verser l'eau, faire reprendre l'ébullition\*, mettre le bouquet et faire cuire pendant 30 à 35 minutes d'ébullition.

Passer le potage au moulin à purée. Le remettre dans le poêlon pour le réchauffer.

Si la **garniture de vermicelle** est choisie, mettre 2 cuill. à soupe de vermicelle dans le potage à ce point-ci, à la reprise de l'ébullition, cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Si l'on préfère le **pain**, garnir la soupière de petites tranches. Chauffer les assiettes à soupe.

**Vin suggéré :** Madiran ou Bordeaux.

**RELAIS DES GENTIANES** ☼

LES ROUSSES (JURA)

**GASPACHO ANDALOU**

Potage d'été d'origine andalouse sans cuisson. C'est un consommé de légumes frais crus. Il se sert glacé.

Pour 6 personnes :

6 tomates bien rouges	}	épluchés, épépinés, concassés
5 poivrons verts moyens		
1 gros concombre		

2 gousses d'ail	1/2 dl de vinaigre
1 oignon	1/2 dl d'huile d'olive
1 tasse de chapelure* blanche	sel, poivre du moulin

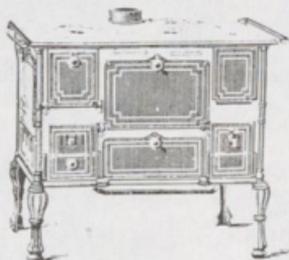
**Pour la garniture :**

jaune d'œuf passé à la moulinette	concombre en très petits dés
blanc d'œuf émincé*	fines herbes parsemées (facultat- tives)
mie de pain en tous petits dés séchés au four	
pulpe de tomates en très petits dés séchés au four	

Passer au moulin à légumes dans un bol les tomates, les poivrons, le concombre, l'ail et l'oignon. Ajouter la chapelure, le vinaigre, le sel, le poivre, puis, en mélangeant rapidement à la spatule, lier\* à l'huile que l'on versera en un mince filet, comme pour une mayonnaise.

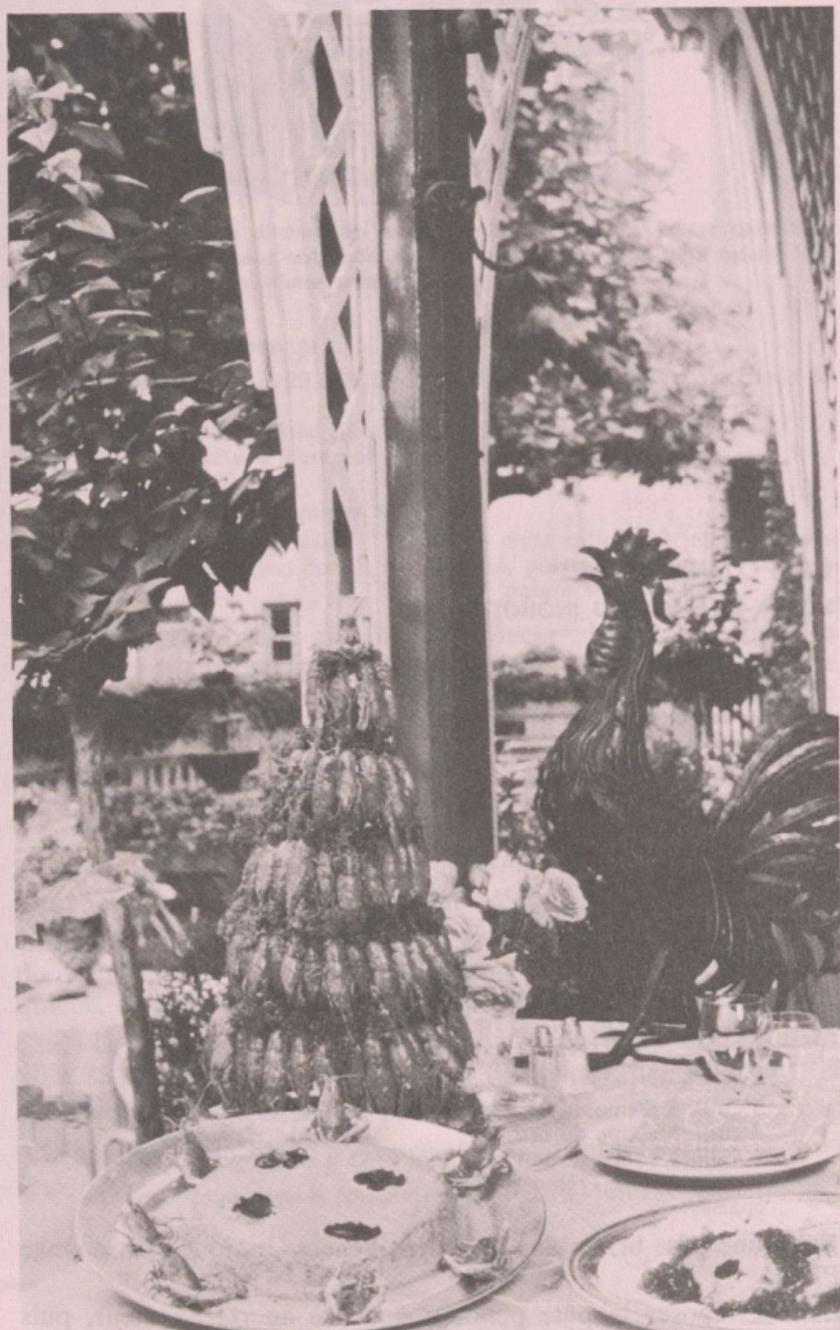
Additionner d'eau glacée en continuant de mélanger pour obtenir le volume désiré, puis mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Cette soupe se sert en tasses, elle comprend comme garniture une cuill. à café pour chaque tasse de chacun des éléments indiqués plus haut.

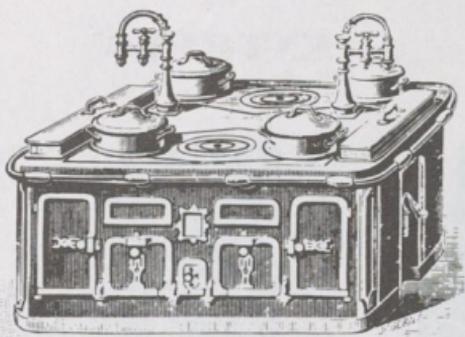




**HORS-D'ŒUVRE**  
**&**  
**ENTRÉES**



Gâteau de foies de volailles à la bressane



## LA POTINIÈRE ☼☼

SOLRE-LE-CHATEAU (NORD)

### TARTE AUX POINTES D'ASPERGES

Une tarte saisonnière très bonne. Choisir des asperges à pointes vertes.

Pour 6 à 7 personnes :

#### Matériel :

1 tôle à tarte de 25 à 28 cm de diamètre.

#### Pour la pâte brisée\* :

200 g de farine tamisée	1 œuf entier
200 g de beurre coupé en parcelles	1 à 2 cuill. à soupe d'eau pincée de sel

#### Pour garnir la tarte :

1 kg d'asperges vertes, fraîches, cuites un peu fermes  
Couper et réserver les pointes, 5 à 6 cm.

#### Pour la béchamel\* :

3 cuill. à soupe de beurre	sel, poivre blanc du moulin
3 cuill. à soupe de farine	muscade râpée
4 cuill. à soupe de lait bouillant	75 g de gruyère râpé
1 tasse 1/2 de crème fraîche épaisse	

Faire une pâte brisée fine avec les éléments indiqués (V. annexe Pâtes).

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur, puis l'étendre au rouleau et foncer\* le moule. Piquer la pâte, la faire

cuire « à blanc »\* à four modérément chaud (190 °C environ) pendant 10 à 15 minutes.

Faire une Béchamel très crémeuse avec les ingrédients indiqués. Disposer les pointes d'asperges sur la pâte, recouvrir régulièrement avec la sauce, saupoudrer environ 75 g de gruyère râpé. Mettre la tarte au four, même température, pour gratiner pendant 8 à 10 minutes environ.

**Pour servir :** démouler la tarte sur un plat, la servir chaude mais non brûlante, coupée en parts triangulaires.

**Vin suggéré :** Muscadet ou Sancerre.

## AUBERGE DE L'ILL 🌸🌸🌸

ILLHAEUSERN (HAUT-RHIN)

### TARTE A L'OIGNON ALSACIENNE

Une excellente entrée d'hiver. En toutes petites tartelettes, même garniture, elle peut être servie pour cocktails. Comme plat unique d'un petit repas, elle peut être accompagnée d'une salade verte.

Pour 6 à 8 personnes :

1 cercle à tarte de 20 à 22 cm de diamètre  
250 g de pâte brisée fine (bien beurrée) prête à l'emploi (voir annexe Pâtes)

1 tasse bien pleine d'oignons finement hachés  
3 cuill. à soupe de beurre  
1 cuill. à soupe d'huile

**Pour l'appareil\* à quiche :**

1/4 l de crème épaisse  
1/4 l de lait entier, bouilli et refroidi

3 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs  
sel, poivre mouliné  
1 pointe de cayenne

Étendre la pâte brisée au rouleau. Foncer\* le cercle, piquer la pâte, la garnir d'un papier sulfurisé ajusté à la mesure, puis de tout petits cailloux et cuire la pâte « à blanc »\* dans un four de 200 à 205 °C environ pendant 12 à 15 minutes environ.

Étuver\* les oignons dans le beurre et l'huile. Les laisser fondre en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ne pas les laisser brunir.

Dans un bol, battre tous les éléments de l'appareil à quiche à la fourchette jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajouter les oignons.

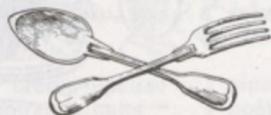
**Cuisson :** disposer la croûte de tarte vide sur une tôle à l'entrée du four. Garnir la tarte sans la transporter avec l'appareil à quiche, ce qui évite de répandre le liquide.

Cuire la tarte à l'oignon au four préchauffé à 175-190 °C pendant 20 à 25 minutes environ. La surface doit se présenter dorée.

La servir chaude, coupée en parts triangulaires.

**Vin suggéré :** vin blanc d'Alsace : Gewürztraminer.

*N.B.* — La tarte à l'oignon peut se réchauffer, elle est alors un peu moins moelleuse.



## LA BOULE D'OR

PARIS 7<sup>e</sup> - 13, BOULEVARD DE LATOUR-MAUBOURG

### QUICHE LORRAINE

Une entrée classique et substantielle : un flan au gruyère et au lard contenu dans une croûte de tarte.

Pour 6 personnes :

250 g de pâte à foncer\* ou de pâte demi-feuilletée prête à l'emploi (voir annexe Pâtes)  
1 tôle à tarte d'un diamètre de 28 cm avec un bord assez haut de 4 cm environ  
150 g de gruyère coupé en tout petits dés  
250 g de lard de poitrine légère-

ment fumé. Couper le lard en petits lardons, les faire blanchir\*, les rafraîchir et les éponger dans un papier absorbant  
8 jaunes d'œufs  
1/2 l de crème fraîche épaisse  
peu de sel  
poivre du moulin  
muscade râpée

Etendre la pâte au rouleau en une abaisse mince de 4 mm d'épaisseur. Foncer\* le moule. Chiqueter le bord de la pâte, piquer le fond légèrement. Disposer sur le fond de pâte les dés de gruyère et les lardons en les incrustant un peu dans la pâte. Disposer le moule garni sur une tôle, la placer à l'entrée du four préchauffé à 190 °C.

Battre pendant 2 minutes au fouet à main les jaunes d'œufs, la crème et l'assaisonnement de sel, poivre, muscade. Verser l'appareil à quiche\* doucement dans la tarte sans déplacer le moule et pousser la tôle avec précaution dans le four.

Cuire pendant 40 à 45 minutes en diminuant la chaleur après 20 minutes de cuisson et encore à la fin de la cuisson si nécessaire. La quiche devra se présenter dorée et la pâte devra être bien cuite, ayant tendance à se détacher des bords.

**Vin suggéré :** un blanc sec en tout cas, soit un Alsace, Traminer, soit un Sancerre ou un Chablis.



**HOSTELLERIE CLAIRE FONTAINE** ☉

**SAINT-NABORD-REMIREMONT (VOSGES)**

**QUICHE LORRAINE**

Un flan au lard contenu dans une croûte de tarte.

Pour 6 personnes :

**Pour la pâte Brisée** (voir annexe Pâtes) :

- |                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| 200 g de farine | 3 cuill. à soupe d'eau froide environ |
| 1 pincée de sel |                                       |
| 140 g de beurre | 1 moule de 20 cm de diamètre environ  |

**Pour la garniture :**

150 g de lard coupé en très petits lardons et poêlés dans 1 cuillerée de beurre

**Pour l'appareil à quiche :**

- |                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 6 œufs         | sel, poivre                      |
| 60 g de farine | 6 cuill. à soupe de crème double |
| 1/2 l de lait  | sel, poivre, muscade râpée       |

**Pour le dorage :**

50 g de gruyère râpé

Etendre la pâte au rouleau. Foncer\* le moule avec la pâte. Piquer le fond et incruster dans la pâte quelques-uns des petits lardons. Dans une terrine, battre ensemble les éléments de l'appareil\* à quiche, d'abord sans la crème, puis en ajoutant la crème et l'assaisonnement. Le verser immédiatement dans la croûte de tarte, ajouter le reste des lardons mais finir de remplir la croûte lorsqu'elle sera posée sur une tôle à l'entrée du four afin de ne pas risquer de répandre l'appareil en transportant la quiche.

**Cuisson :** mettre la tarte dans le four préchauffé à 200-205 °C pendant 25 à 28 minutes environ. Saupoudrer le gruyère à mi-cuisson. Diminuer la chaleur à mi-cuisson. Passer quelques minutes sous la grillade du four et laisser gratiner pour obtenir un léger dorage.

Couper la quiche en parts et la servir chaude ou tiède.

**Vin suggéré :** Riesling bien frappé.

**LA FLAMICHE** ☉

**ROYE (SOMME)**

**FLAMICHE AUX POIREAUX**

C'est un plat du Nord, une bonne entrée d'hiver. Une tourte en feuilletage garnie de poireaux étuvés et crévés. S'accompagne parfois de jambon.

Pour 5 à 6 personnes :

- |  |  |
|--|--|
| 500 g de poireaux épluchés                                   | 500 g de feuilletage prêt à l'emploi (voir annexe Pâtes) |
| 100 g de beurre  |  |
| 3 à 4 cuill. à soupe d'eau, environ                          | 1 jaune d'œuf dilué avec une goutte d'eau                |
| sel, poivre  |  |
| une quantité de crème épaisse égale à 1/4 des poireaux cuits | 1 pinceau  |
|  | 1 poêle  |

**Pour les poireaux :** émincer\* finement les poireaux, en utilisant tout le blanc et une petite partie du vert seulement. Dans une poêle, faire étuver\* le poireau dans la moitié du beurre indiqué, ajoutant le reste par petites quantités au cours de la cuisson. Mouiller\* avec l'eau indiquée pour faire tomber\* le poireau. Cuire doucement à couvert sans colorer jusqu'à ce que le poireau soit très fondu et tout le liquide absorbé. Ajouter la crème et assaisonner fortement.

**Pour la pâte :** partager la pâte en deux pâtons. Sur une tôle humide, étendre le premier pâton en une abaisse\* ronde. Mettre la préparation de poireau en boule, au milieu, réservant un bord de 3 cm tout autour, sur lequel on passera le pinceau mouillé d'eau. Appliquer le second pâton abaissé\* de même manière que le premier en le pressant avec les doigts sur tout le tour de la partie mouillée pour bien sceller entre elles les deux abaisses de pâte.

Puis découper le bord à vif pour faciliter la montée du feuilletage, le denteler au couteau. Dorer au pinceau la surface du feuilletage avec l'œuf dilué, puis, avec la pointe d'un couteau, quadriller la surface.

**Cuisson :** mettre la Flamiche à four chaud : 210-220 °C pendant 10 minutes, puis diminuer l'intensité du four à 165-170 °C environ. Le temps de cuisson total étant de 30 à 35 minutes environ. La surface du feuilletage doit être bien dorée.

**Pour servir :** servir la Flamiche très chaude. Elle peut se cuire à l'avance et se réchauffer au moment d'utiliser.

**Vin suggéré :** un Bourgogne rouge léger ou un Chinon.

## AU VERT BOCAGE ☉

PARIS 7<sup>e</sup> - 96, BOULEVARD DE LATOUR-MAUBOURG

### TARTE A LA TOMATE

Une quiche à la tomate légère et savoureuse.

Pour 10 personnes :

300 g de pâte feuilletée, prête à l'emploi (voir annexe Pâtes)  
3 kg de tomates à chair rouge, pelées, épépinées, égouttées de tout liquide, puis hachées grossièrement  
sel, poivre  
6 œufs

200 g de crème épaisse  
60 g de beurre, mis en pom-made  
200 g de fromage de gruyère Emmenthal, râpé  
une tourtière\* de 25 cm de diamètre environ

Dans une terrine, battre les œufs comme pour une omelette. Lorsqu'ils moussent, ajouter peu à peu : la crème, puis le beurre. Bien mélanger, ajouter enfin la chair de tomate et le fromage. Mettre au point l'assaisonnement qui doit être soutenu.

Foncer\* la tourtière avec la pâte. La remplir avec l'appareil à quiche. Mettre immédiatement à four vif (200-210 °C) pendant 8 minutes, puis baisser l'intensité du four ; laisser tomber à 175 et même 165 °C environ et poursuivre la cuisson sans hâte, la chaleur venant surtout du bas, pendant 28 à 32 minutes environ. Si la pâte commençait à brunir pendant la fin de la cuisson, la

protéger avec un papier sulfurisé beurré. La surface de la tarte doit être légèrement dorée.

Servir la tarte bien chaude, sortant du four. Il faut éviter de la faire attendre.

**Vin suggéré :** un excellent rosé de Provence ou de Sancerre.



## BEAUSÉJOUR ☼☼

LÉRY (EURE)

### TARTE AUX MOULES

Une quiche aux moules fine et savoureuse qui se sert comme entrée. Elle peut se faire sans cuire la tarte « à blanc » au préalable, mais alors, elle est plus pâteuse.

Pour 6 personnes :

**Pour la pâte brisée** (voir annexe Pâtes) :

250 g de farine  
pincée de sel  
100 g de beurre  
3 jaunes d'œufs

2 à 3 cuill. à soupe de lait  
1 moule à tarte avec fond amovible pour faciliter le démoulage

**Pour la préparation des moules :**

2 l de moules  
2 dl de vin blanc sec (Muscadet ou Sancerre)  
peu de sel, poivre du moulin

très finement hachés :  
1 cuill. à soupe d'échalote  
1 cuill. à soupe d'oignon  
1 cuill. à soupe de persil

**Pour l'appareil à flan**

1/2 l de crème fraîche épaisse  
3 œufs entiers

sel, poivre fraîchement moulu

Cuire la tarte à blanc\* pendant 12 minutes environ (170-175 °C). Dans un fait-tout, sur feu vif, cuire les moules à la marinière. Les faire ouvrir avec le vin blanc à couvert. Secouer le fait-tout en maintenant le couvercle pour sauter les moules. Ajouter oignon, échalote, persil, poivre. Couvrir et laisser les moules terminer leur cuisson, en goûter une pour s'assurer que la cuisson est accomplie. Décoquiller toutes les moules, les ébarber\*. Filtrer et faire réduire\* de moitié le jus de leur cuisson. Pendant ce temps, ranger les moules sur la tarte.

Dans un bol, battre l'appareil à flan : crème, œufs, sel, poivre, ajouter la cuisson des moules réduite, puis le couler dans la tarte. Cette opération peut se faire à l'entrée du four, la tarte étant posée sur une tôle, afin de ne pas risquer de répandre le liquide. Cuire à four préchauffé à 175-190 °C environ pendant 20 à 25 minutes. La tarte aux moules devra se présenter gonflée et dorée. La démouler sur un plat, tout en conservant le fond amovible sous la tarte. Couper en parts triangulaires pour servir.

**Vin suggéré :** Sancerre ou Pouilly fumé ou Pouilly Fuissé.

## LA TAVERNE ☉

CAHORS (LOT)

### TOURTE QUERCYNOISE

Une croûte de tarte garnie de duxelles de morilles, de foie de canard recouverts d'un appareil à quiche enrichi de truffe, c'est vraiment une tarte régionale de grand luxe.

Pour 6 personnes :

400 à 500 g de pâte à foncer fine, c'est-à-dire bien beurrée  
200 g de duxelles\* de morilles (cuite)  
500 g de foie gras frais de canard (en un ou deux foies)  
5 dl de Madère pour pocher\*

les foies la veille. Puis les égoutter, les réserver\* au frais  
1/2 l d'appareil à quiche\* (lait, œufs entiers, crème fraîche, sel, poivre, muscade râpée)  
1 cercle à tarte de 3 cm 1/2 à 4 cm de haut

Avec la pâte à foncer étalée en une abaisse\* ronde, foncer\* le cercle à tarte. Garnir le fond avec la duxelles étalée en une couche, disposer dessus les lames de truffes. Sur la truffe, placer le (ou les) foie de canard. Préparer l'appareil à quiche et le verser sur le foie gras.

Cuire la tourte au four préchauffé à 175 °C environ, pendant 20 à 25 minutes environ.

Démouler et servir tiède.

**Vin suggéré :** rosé du Quercy ou rosé d'Anjou.

## NANDRON ☉☉

LYON (RHONE)

### SAUCISSON CHAUD LYONNAIS

Accompagné d'une salade de pommes de terre, assaisonnée et servie chaude, il constitue une entrée délicieuse et originale.

Pour 4 personnes :

1 saucisson à cuire, assez moelleux, pas trop salé (si le saucisson ne remplissait pas ces conditions, le faire tremper dans l'eau froide pendant 2 à 3 heures et

l'éponger avant la cuisson. Il devra avoir un peu gonflé).  
1 kg de pommes de terre de Hollande cuites à l'eau froide dans leur peau

**Cuisson du saucisson :** le pocher\* à l'eau froide. Laisser frémir sans laisser bouillir pendant 20 à 25 minutes. Il peut rester en attente dans son bouillon.

**Salade de pommes de terre :** éplucher les pommes de terre cuites et les couper en tranches. Les assaisonner chaudes avec : huile, moutarde, vin blanc sec, sel, poivre, un filet de vinaigre, 2 pincées d'oignon cru passé au presse-ail. Saupoudrer 1 cuill. de persil haché.

**Pour servir :** mettre le saucisson découpé en tranches sur un plat. Ne pas retirer la peau. Accompagner de la salade de pommes de terre chaude, de pain et de beurre frais.

**Vin suggéré :** Beaujolais, Côtes-du-Rhône ou vin rosé.



**HOTEL RELAIS DES COMPAGNONS DE JÉHU** ☉  
PONTANEVAUX (SAONE-ET-LOIRE)

**CERVELAS TRUFFÉ EN BRIOCHE**

C'est une entrée riche que l'on trouve depuis le Bugey en passant par la Savoie, le Lyonnais, le Beaujolais et dans toute la Bourgogne.

Pour 4 personnes :

Un cervelas truffé de 350 g

Une pâte à brioche (voir annexe Pâtes pour le procédé) et utiliser les proportions suivantes :

125 g de farine	10 g de sel
75 g de beurre	20 g de sucre en poudre
15 g de levure	3 œufs entiers

**Pour le dorage\* :**

1 jaune d'œuf dilué avec une goutte d'eau      1 pinceau

Pendant la levée de la pâte, faire cuire le cervelas qui aura été piqué à la fourchette, dans une bonne ébullition\* d'eau nature (sans autre ingrédient), pendant 20 minutes environ. Le piquer pour s'assurer du point de cuisson, puis dépouiller\* le saucisson. Etendre la pâte à brioche sur 5 cm d'épaisseur, poser le cervelas sur la pâte, l'enrouler dedans et l'enfermer complètement. Dorer\* au pinceau avec le jaune d'œuf.

Faire cuire dans un plat à four pendant 20 minutes environ, dans un four préchauffé à 175-190 °C.

Couper en tranches et servir chaud.

**Vin suggéré :** un Beaujolais, Saint-Amour ou Brouilly, ou un vin blanc de Saône.

**AUBERGE DE GATTIÈRES** ☉  
GATTIÈRES (ALPES-MARITIMES)

**MOUSSELINE\* AUX FRUITS DE MER**

C'est une entrée de grande classe : une brioche mousseline garnie d'une quenelle\* de poisson à laquelle on ajoute moules et crevettes cuites, puis la brioche est cuite et servie accompagnée d'une sauce à l'américaine crémée.

Pour 10 personnes :

**Pour la quenelle :**

1 daurade très fraîche de 1,500 kg	1 tomate crue épluchée, la chair coupée en tout petits dés
4 blancs d'œufs	300 g de moules cuites, ébarbées*
200 g de crème épaisse sortant du réfrigérateur	100 g de crevettes cuites décoratives
faire étuver ensemble :	2 tasses de sauce à l'Américaine crémée avec 100 g de crème
1 carotte râpée en fine julienne*	(voir annexe Sauces)
1 échalote hachée très finement	350 g de pâte à Brioche fine non sucrée (voir annexe Pâtes)
80 g de têtes de champignons finement émincés en julienne*	1 jaune d'œuf pour dorer
dans 3 cuill. à soupe de beurre	

Lever\* les filets de la daurade avec un couteau à fileter. Les couper en dés et les passer au moulin à légumes (grille la plus fine) dans un bol posé sur un récipient garni de glace. Ajouter

un à un les blancs d'œufs (juste cassés avec le plat d'une fourchette) en travaillant énergiquement avec une spatule de bois pour former une masse. Maintenir sur glace pendant que l'on fera étuver\* ensemble, sur feu très modéré, la carotte et l'échalote pendant 5 à 6 minutes sans aucune coloration, puis ajouter les champignons et cuire 3 à 4 minutes de plus, saler, poivrer, retirer du feu, égoutter sur un papier absorbant, laisser complètement refroidir. Ajouter ces légumes dans la quenelle\* tout en incorporant la crème par petites quantités, en travaillant sur glace à la spatule pour obtenir une masse légère et bien liée\*.

Abaisser la brioche en un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Placer cette pâte sur une tôle beurrée, mettre sur la pâte une couche d'appareil\* à quenelle, disposer dessus une légère couche de moules, crevettes, dés de tomate crue, recouvrir de quenelle puis encore d'une couche de fruits de mer et tomate, puis d'une couche de quenelle pour finir. Bien enfermer la garniture en repliant les bords de la pâte, les deux extrémités de la longueur d'abord, puis celles de la largeur. Dorer\* au jaune d'œuf dilué avec deux gouttes d'eau, laisser lever la pâte dans un endroit tiède, puis dorer une seconde fois.

Cuire la mousseline\* au four préchauffé à 215 °C pendant 25 minutes environ.

Disposer la mousseline aux fruits de mer sur un plat ovale, la servir chaude, coupée en tranches avec un couteau à lame dentelée. Accompagner de la sauce à l'américaine crémée, en saucière.

**Vin suggéré :** Gattières ou Bellet blanc.

## LE CHAPON FIN ❀❀

PAUL BLANC, FILS DE LA MÈRE BLANC DE VONNAS

THOISSEY (AIN)

## GATEAU DE FOIES DE VOLAILLES A LA BRESSANE

Une entrée chaude, légère et fine. Le gâteau est démoulé et servi avec une sauce Nantua ou une sauce tomate. Les foies de volailles de Bresse sont blonds roses et les plus savoureux du monde.

Pour 4 à 6 personnes :

300 g de foies de volailles de Bresse, de préférence  
75 g de farine  
4 œufs entiers + 4 jaunes d'œufs  
4 cuill. à soupe de crème double  
3/4 l de lait  
sel, poivre du moulin  
pointe de muscade râpée

1 pincée avec 3 doigts de persil très finement haché  
1/2 gousse d'ail, passée au presse-ail, puis écrasée  
1 moule rectangulaire ou un moule rond beurré  
1 plat de service ovale ou rond selon la forme du moule

Dans une grande terrine, passer au tamis les foies de volailles, ajouter la farine pesée, en la tamisant, et l'incorporer au fouet. Ajouter un par un, en travaillant d'abord à la spatule de bois, les œufs entiers, puis les jaunes d'œufs, puis reprendre le fouet et battre en ajoutant la crème, puis le lait, l'assaisonnement indi-

qué, le persil, l'ail, en travaillant bien, afin que la masse se présente bien liée\* et les éléments fondus entre eux en un mélange parfait.

Pour s'assurer de la bonne consistance de l'appareil\*, en détacher une petite noisette et la pocher\* à l'eau bouillante, goûter pour vérifier en même temps l'assaisonnement.

**Cuisson :** verser l'appareil dans le moule beurré. Poser le moule dans un bain-marie\*, l'eau montant à peine à mi-hauteur du moule, faire frémir sur le feu, puis enfourner à 160-165 °C. Laisser cuire lentement pendant 40 à 45 minutes environ. Enfoncer au centre une aiguille à brider\* qui doit ressortir nette. Les bords du gâteau auront tendance à se détacher du moule, ce qui est un signe de cuisson. Retirer du four. Le gâteau de foies peut se garder au chaud dans le bain-marie éteint une dizaine de minutes environ, si cela est nécessaire.

**Pour servir :** démouler le gâteau de foies de volailles sur un plat chauffé, accompagner soit d'une sauce Nantua, soit d'une sauce Tomate dont on nappera le gâteau de quelques cuillerées. Servir le reste de la sauce en saucière.

**Vin suggéré :** un Côte-de-Beaune blanc ou un Ermitage blanc.

Une sauce Aurore, dont le velouté est mouillé de bon consommé de volaille et teintée de tomate fraîche réduite et passée, convient très bien à ce plat. (N.d.l.R.)

## LE CHANZY ☉

ARRAS (PAS-DE-CALAIS)

### AVOCAT FERMONT

Une entrée originale et délicieuse : des moitiés d'avocat chaud, contenant des œufs pochés nappés de sauce béarnaise.

Pour 2 personnes :

1 avocat  
vinaigre

2 œufs très frais

1 tasse de sauce Béarnaise  
sel, poivre

Faire la sauce Béarnaise\*, la maintenir tiède dans un bain-marie\* d'eau chaude éteint.

Ouvrir l'avocat en deux moitiés dans le sens de la longueur. Retirer le noyau ainsi que l'écorce du noyau qui adhère à la cavité. Mettre les deux moitiés d'avocat dans une casserole d'eau tiède et sur feu modéré, amener à frémissement. Si l'avocat manque de maturité, laisser frémir quelques minutes, puis égoutter l'avocat sur un linge.

D'autre part, dans l'eau bouillante vinaigrée, faire pocher les œufs « mollets ». Les égoutter et les parer\*.

Dans chaque moitié d'avocat, mettre dans le creux 1 cuill. à soupe de sauce Béarnaise, puis poser l'œuf et le napper d'une cuillerée à soupe de sauce Béarnaise.

Servir sur un plat, accompagner du reste de la sauce Béarnaise dans une petite saucière.

**Vin suggéré :** un vin blanc de Bourgogne. Chablis ou Beaune.

**LE PETIT VATEL** ☉

ALENÇON (ORNE)

**ŒUFS POCHÉS AUX MOULES**

Un joli plat d'entrée. Les œufs sont pochés\* dans le liquide de cuisson des moules, ils sont servis sur canapés et garnis des moules décoquillées. La sauce est faite avec un roux\* mouillé avec la cuisson des moules et enrichie d'une proportion de sauce Hollandaise. Les œufs et les moules sont nappés\* de toute la sauce.

Pour 4 personnes :

3 cuill. à soupe de Mirepoix\*  
(carotte, oignon, céleri)  
2 l de belles moules parquées  
(moules de bouchot) soigneuse-  
ment grattées et lavées

8 œufs très frais qui seront pochés dans le bouillon des moules  
8 croûtons dorés au beurre et réchauffés au moment de servir.  
Les disposer sur un plat de service ovale en métal, chauffé

**Pour la cuisson des moules :**

1/4 l de bon vin blanc très sec  
1/2 dl d'eau

2 échalotes finement émincées\*

**Pour la sauce :**

2 cuill. à soupe de beurre  
2 cuill. 1/2 à soupe (rondes) de farine

1 pincée de safran

**Pour la sauce Hollandaise :**

3 jaunes d'œufs  
une toute petite cuill. à soupe d'eau

2 cuill. à soupe de jus de citron  
poivre fraîchement moulu  
100 g de beurre

Dans une cocotte, faire cuire les moules à couvert avec l'échalote, le vin et l'eau. Les faire sauter sans retirer le couvercle jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes et faciles à décoquiller. La cuisson demande 6 à 8 minutes d'ébullition. Puis, les décoquiller et les réserver au chaud dans une casserole avec 2 cuill. à soupe de leur cuisson.

Séparément, cuire 3 cuill. à soupe de Mirepoix composée de carotte, oignon, céleri-rave de préférence ou céleri à tige à défaut, finement émincés et étuvés\* au beurre. Saler, poivrer, puis réserver.

Filter la cuisson des moules dans une casserole à travers un tamis fin recouvert d'une mousseline. Chauffer et, lorsque le liquide frémit, faire pocher les œufs pendant 3 minutes à 3 minutes 1/2, puis les retirer sur les croûtons contenus dans le plat de service.

**La sauce :** faire un roux blanc avec le beurre et la farine. Mouiller avec la cuisson des moules, passée une seconde fois pour éliminer les débris de blancs d'œufs qui pourraient s'y trouver. Ajouter la Mirepoix réservée, donner quelques bouillons, puis passer la sauce au chinois\* dans une bonne casserole à sauce (fonte émaillée de préférence). Goûter pour ajuster l'assaisonnement et ajouter une bonne pincée de safran.

Séparément, préparer une demi-tasse de sauce Hollandaise avec 2 jaunes d'œufs, 2 cuill. à soupe de jus de citron et une toute petite cuillerée à soupe d'eau. Ajouter du poivre. Monter\* la sauce avec le beurre partagé en noisettes en fouettant sans interruption, puis la saler légèrement.

Ajouter alors un troisième jaune d'œuf et un léger filet de citron. Incorporer la sauce Hollandaise dans la casserole en l'ajoutant dans la première préparation petit à petit en battant au fouet. Bien chauffer sans cesser de battre et napper les œufs et les moules avec toute la sauce.

**Vin suggéré :** un vin blanc sec servi très frais : Chablis, Muscadet ou Sancerre.

## LA MÈRE BRAZIER ☼

LYON (RHONE)

### FONDS D'ARTICHAUTS AU FOIE GRAS

Un délicieux classique des hors-d'œuvre lyonnais.

Pour 4 personnes :

4 artichauts frais. Les choisir très tendres avec un beau fond (assez gros). Les cuire à l'eau bouillante salée et citronnée. Les laisser refroidir, retirer les feuilles et le foin. Parer\* les fonds

4 tranches de foie gras, légèrement plus petites que les fonds ou de taille semblable  
4 lames de truffe  
4 belles feuilles de laitue

**Pour la vinaigrette :**

Faire une vinaigrette d'où le vinaigre soit presque absent

2 jaunes d'œufs

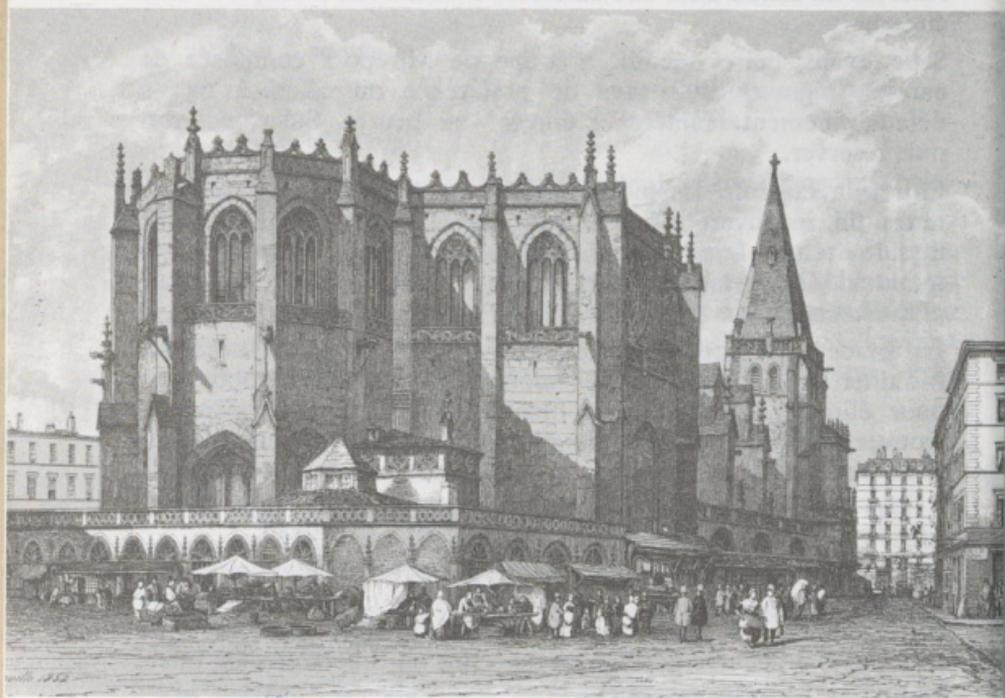
1 petite cuill. à café de moutarde  
sel, poivre fraîchement moulu

le jus d'1/2 citron

huile d'arachides

1 petit filet de vinaigre seulement

Battre pendant 2 minutes la vinaigrette, puis la verser dans une assiette creuse. Tremper les fonds d'artichauts sur les deux faces pendant quelques secondes et les égoutter très soigneusement, au besoin, les retourner sur un papier absorbant.



Place de la Fromagerie et église St-Nizier à Lyon

Arranger dans un plat en métal rond les feuilles de laitue, déposer sur chacune un fond d'artichaut, garnir les fonds avec les tranches de foie gras et décorer chacune avec une lame de truffe.

**Vin suggéré :** pour rester dans la tradition de Curnonsky (1), un Sauternes rafraîchi ou un excellent Côte-de-Beaune blanc : Montrachet ou Meursault.



## EL BRAVO ☼

SAINT-JEAN-DE-LUZ (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

### SALADE JAPONAISE

Cette salade japonaise assaisonnée de sauce andalouse ne doit pas faire sourire ni surprendre, c'est une heureuse combinaison, une entrée recommandée. Servie en bols individuels, elle sera encore plus japonaise.

Pour 8 personnes :

un saladier

une petite langouste de 800 à 900 g cuite au court-bouillon.

Détailler la queue en 8 petits médaillons. Utiliser la chair des pattes, le corail et les parties crémeuses contenues dans le coffre.

une laitue : couper les feuilles en large julienne\* (chiffonnade de laitue)

3 bananes coupées en tranches minces

2 pommes émincées finement

**Pour l'assaisonnement :**

**Sauce Andalouse :**

1 tasse 1/2 de mayonnaise bien assaisonnée (voir annexe Sauces)

1 filet de citron

le jus d'une demi-orange

Y ajouter :

2 cuill. à soupe de Tomato Ketchup en flacon

Tabasco Sauce, au goût

2 cuill. à soupe de Cognac

sel, poivre aromatique mouliné

**Pour garnir :**

2 œufs durs : utiliser seulement la moitié du blanc et passer à la moulinette

2 cuill. à soupe de fines herbes très finement hachées

Dans le saladier, mélanger tous les ingrédients avec la sauce Andalouse. Après avoir goûté, assaisonner selon le goût.

Saupoudrer avec l'œuf dur et les fines herbes.

**Vin suggéré :** blanc sec : Pouilly, Chablis, Alsace.

(1) Curnonsky nous fit promettre à une amie devenue célèbre dans le domaine de la cuisine et à moi-même de ne jamais associer foie gras et salade, parce que, disait-il, l'assaisonnement de la salade, le vinaigre en particulier nuit à la finesse du foie gras. C'est en raison de cette promesse que j'ai substitué des feuilles de laitue fraîches à la salade assaisonnée que comporte la recette originale. J'adresse des excuses à madame Brazier ainsi que l'expression de mon admiration. (Note de la Rédactrice).

## CAFÉ DE PARIS ☼☼

BIARRITZ (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

### TRUFFES A LA SERVIETTE

Tout l'arôme de la truffe est sous cette serviette...

Pour 4 personnes :

4 belles truffes fraîches, lavées, brossées, pelées superficiellement. Les laisser entières	1 tasse de demi-glace (voir annexe Sauces)
1 petite sauteuse en cuivre	1 petite terrine en porcelaine à four
4 cuill. à soupe de beurre	farine et eau pour luter le couvercle (1)
1 cuill. à soupe d'échalote, très finement hachée	4 petits toasts ronds de 4 à 6 cm de diamètre réchauffés au moment de servir
2 dl 1/2 de Champagne ou de Porto	

Dans la petite sauteuse, en cuivre de préférence, faire étuver\* les truffes dans le beurre, sur feu modéré, ajouter une pincée d'échalote, mélanger. Mouiller\* avec le vin choisi, laisser prendre l'ébullition\*, ajouter la demi-glace. Laisser pocher\* les truffes, le récipient étant à demi couvert, pendant 10 minutes. Retirer les truffes, les placer dans la terrine, passer la sauce sur les truffes, luter (1) le couvercle en l'ajustant hermétiquement. Mettre la terrine au four préchauffé à 165-175 °C et laisser braiser\* pendant 5 minutes. L'arôme de la truffe se dégagera et parfamera délicieusement la sauce.

Retirer la terrine, desceller le couvercle, disposer une serviette blanche sur un plat rond de juste dimension. Dresser les truffes disposées sur les toasts, sous la serviette et servir accompagnées de la sauce dans une petite saucière.

**Vin suggéré :** un Champagne très sec ou un Blanc de Blancs.

## LASSERRE ☼☼☼

PARIS 8<sup>e</sup> - 17, AVENUE FRANKLIN-ROOSEVELT

### TRUFFES EN FEUILLETAGE CENDRILLON

La truffe fraîche est enrobée de mousse de foie gras puis enfermée dans un feuilletage où tout son arôme se dégage. C'est un régal gastronomique.

Pour 4 personnes :

4 truffes de 40 à 50 g chacune	jambon blanc
2 dl de Champagne brut	120 g de pâte feuilletée à 6 tours
1/2 dl de Xérès	(30 g par truffe), (voir annexe Pâtes)
80 g de mousse de foie gras (20 g par truffe)	1 jaune d'œuf dilué avec deux gouttes d'eau
4 petites tranches très minces de	

Brosser et peler les truffes. Les faire pocher\* à petit mijotement dans le Champagne et le Xérès. Les égoutter et les laisser refroidir.

Bien malaxer la mousse de foie gras à la fourchette. Enrober chaque truffe dans cette mousse.

(1) Luter : sceller avec un mélange de 120 à 150 g de farine et 1/2 verre d'eau.

Découper en 4 carrés la pâte feuilletée. Sur chaque carré de pâte, déposer un carré de jambon plus petit que le carré de pâte.

Mettre chaque truffe enrobée sur le carré de jambon. Fermer le carré de pâte hermétiquement en tordant les 4 coins au sommet de la truffe, en fixant la pâte avec un pinceau humecté d'eau.

Dorer le sommet de la pâte avec le jaune d'œuf dilué d'eau, brossé avec le pinceau.

Cuire les truffes en feuilletage dans un four modérément chaud (175 °C environ), pendant 15 minutes environ.

Servir aussitôt les feuilletés bien chauds sur un plat rond garni d'une serviette.

**Vin suggéré :** Pommard, Beaune ou un très bon Bordeaux rouge.

## LA MÈRE GUY ❀❀

LYON (RHONE)

### TRUFFES FRAICHES SOUS LA CENDRE

Une façon somptueuse d'accommoder les truffes, une à deux fois dans la vie d'un être humain.

Pour 4 personnes :

4 belles truffes fraîches	1 tranche de foie gras de 100 à 120 g
1/2 bouteille de bon Porto rouge léger (un Tawny, par exemple)	1 pinceau et de l'eau
300 g de pâte demi-feuilletée, prête à l'emploi (voir annexe Pâtes). La diviser en 4 petits pâtons	4 carrés de papier sulfurisé
	4 carrés de papier d'aluminium de même dimension

Laver, brosser et éplucher les truffes.

Dans une petite casserole émaillée, les faire bouillir dans le Porto pendant 20 minutes et les laisser refroidir dans leur cuisson.

Etendre les 4 pâtons au rouleau, en forme de cercles de la taille d'une petite assiette à pain. Tartiner le centre de ces 4 formes avec le foie gras qui aura été malaxé à la fourchette avec environ 2 cuill. à soupe de cuisson des truffes. Au centre de chaque portion de pâte, poser une truffe sur le foie gras. Mouiller les bords de la pâte avec le pinceau humecté d'eau. Replier en 4 les bords de la pâte pour former un sachet, en exerçant une pression des doigts pour que la fermeture soit hermétique.

Les 4 feuilles de papier sulfurisé étant posées sur la table, les imbiber d'huile sur une seule face. Rouler chaque truffe en pâte dans un papier sulfurisé, le fermant à chaque extrémité en torsadant comme une papillote. Rouler de la même façon dans le papier d'aluminium.

**La cuisson** peut s'opérer de deux façons :

1) Mettre les truffes en papillotes à cuire dans une cheminée, sous la cendre d'un feu de bois, pendant 1 heure.

2) Sur une plaque de four, mettre suffisamment de cendre chaude pour enterrer les truffes en papillotes complètement. Placer la

plaque contenant les papillotes sous la cendre dans un four chauffé à 200-205 °C. Après 25 minutes de cuisson, diminuer la chaleur à 175-165 °C et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes (45 minutes de cuisson totale).

**Pour servir :** retirer le papier d'aluminium, présenter les truffes dans la papillote de papier qui aura légèrement bruni. Accompagner d'une sauce Périgueux en saucière (voir annexe Sauces).

**Vin suggéré :** Châteauneuf-du-Pape d'une bonne année.

## LA MÈRE GUY ❀

LYON (RHONE)

### TRUFFES DU VALROMEY EN SURPRISE

Des boules de foie gras additionnées de beurre, aromatisées de Cognac et roulées dans de la poussière de truffe. Un hors-d'œuvre rare qui peut être le joyau d'un buffet de grand luxe.

**Pour 30 à 35 truffes selon grosseur :**

1 kg de foie gras cuit  
300 g de beurre extra-fin  
1 dl de Cognac

4 truffes lavées, brossées, pelées,  
hachées au couteau aussi fine-  
ment que possible

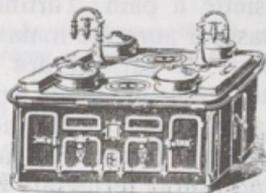
Passer en purée le foie gras ainsi que le beurre, assaisonner de sel, poivre. Aromatiser de Cognac ou de Porto.

Dans une terrine, malaxer cette purée jusqu'à ce que le mélange soit parfait.

Former des boules en forme de truffes de 40 à 50 g environ. Les mettre au réfrigérateur. Lorsqu'elles seront très froides, rouler les boules dans la poudre de truffes.

Extérieurement, elles ont exactement l'aspect de truffes fraîches.

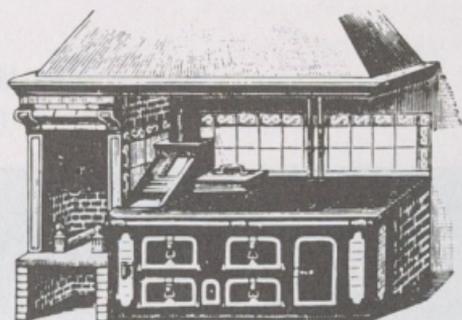
**Vin suggéré :** Meursault Goutte d'Or.



**PLATS D'ŒUFS**  
**&**  
**OMELETTES**



*Œufs frits New-Yorkaise*



**OLIVER** ☼

**LANGON (GIRONDE)**

### **ŒUFS AU FOIE GRAS LOUIS OLIVER**

Une vieille recette landaise de Louis Oliver, père de Raymond Oliver. Nous la tenons directement du chef qui travailla avec Louis Oliver pendant dix-huit ans et continue de la faire admirablement. Ce sont tout simplement deux œufs au plat posés sur une tranche de foie gras : l'un mijote dans la sauce Périgueux, l'autre dans du velouté de volaille lié à la crème fraîche. Les œufs restent moelleux. C'est simple et subtil.

Pour 2 personnes :

4 œufs très frais  
2 tranches minces de foie gras  
4 cuill. à soupe de beurre très fin  
4 cuill. à soupe de sauce Périgueux (voir annexe Saucés)  
4 cuill. à soupe de Velouté de

volaille (voir annexe Saucés)  
lié\* à la crème fraîche  
sel, poivre fraîchement moulu

2 plats à œufs, en cuivre de préférence (contenance 2 œufs chacun)

Mettre 2 cuill. de beurre dans chaque plat. Sur feu très modéré, faire poêler dans chaque plat à œufs les tranches de foie gras, 1 minute environ de chaque côté, sans aucune coloration. Lorsque le foie gras sera moelleux, casser dessus, avec précaution, 2 œufs dans chaque plat. Saler et poivrer modérément. Les sauces indiquées doivent être tenues chaudes, chacune dans une petite casserole séparée.

Dans chaque plat, napper 1 œuf avec 2 cuill. de sauce Périgueux, l'autre avec 2 cuill. de velouté crémé. Laisser mijoter doucement sur feu modéré, de 2 minutes et demie à 3 minutes.

Servir les œufs moelleux, sans attendre. Le pain qui accompagnera doit être parfaitement frais.

**Vin suggéré :** un Sauternes bien rafraîchi.

## HOTEL DE CRO-MAGNON

LES EYZIES-DE-TAYAC (DORDOGNE)

### ŒUF COCOTTE AUX TRUFFES

Un œuf cuit dans la crème avec de la truffe hachée, servi comme entrée élégante et fine.

Proportions pour un œuf et pour une personne, à multiplier par le nombre de convives à servir.

1 œuf très frais	sel, poivre
1 noisette de beurre pour beurrer la cocotte	1 petite cocotte en porcelaine à feu ou en terre avec couvercle,
1 cuill. à soupe de crème fraîche	par œuf
1 cuill. à café de truffes hachées	1 bain-marie*

Au fond de la petite cocotte, faire fondre le beurre et beurrer les parois, puis mettre la crème, casser l'œuf dedans avec précaution, recouvrir l'œuf avec la truffe, saler, poivrer et mettre le couvercle.

Placer l'œuf en cocotte dans le bain-marie, porter à ébullition sur le feu et laisser le bain-marie bouillir pendant 8 minutes environ. Servir très chaud.

**Vin suggéré :** Bourgogne blanc fruité pas trop sec. Meursault.



## ROYAL CHAMPAGNE

CHAMPILLON (MARNE)

### ŒUFS POCHÉS DES VIGNERONS

Œufs pochés sur toasts, nappés d'une sauce au vin rouge de Champagne dans laquelle sont ajoutés : un émincé de jambon d'Ardenne et des escargots avec leur beurre d'all.

Pour 4 personnes :

4 larges toasts, séchés au four, 8 œufs très frais  
puis colorés dans 3 à 4 cuill. à vinaigre de vin  
soupe de beurre, dans une poêle

Les retirer sur un papier absorbant

**Pour la réduction :**

1/2 bouteille de vin rouge de Champagne	1 brindille de thym
2 cuill. à soupe d'échalote hachée	1/2 feuille de laurier
	queues de persil
	1/2 l de fond de veau

**Pour le roux\* :**

2 cuill. à soupe de beurre

2 cuill. 1/2 à soupe de farine

**Pour la garniture :**

6 cuill. à soupe de beurre  
100 g de jambon blanc ou jambon d'Ardenne, émincé\*, étuvé\* dans la moitié du beurre

16 escargots cuits, étuvés dans le reste du beurre avec  
1 à 2 gousses d'ail, passées au presse-ail

Faire la sauce des Vignerons : faire réduire\* de moitié le vin avec l'échalote, thym, laurier, persil, poivre. Ajouter le fond de veau, réduire encore de moitié sur feu doux (1/2 litre de sauce terminée).

Faire le roux avec le beurre et la farine, mouiller avec la réduction passée sur le roux. Battre jusqu'à ébullition. Assaisonner. Réserver la sauce au chaud.

Pocher\* les œufs dans l'eau vinaigrée, les maintenir au chaud. Mettre la garniture et leurs beurres de cuisson dans la sauce.

**Finition :** sur un plat rond de métal, dresser les œufs sur les toasts réchauffés (2 œufs par toast). Disposer la garniture autour. Napper avec toute la sauce. Parsemer le persil haché.

**Vin suggéré :** un vin rouge de Champagne. A défaut, un Beaujolais ou un rosé bien sec.

## LE GEORGE SAND ☼

PARIS 16<sup>e</sup> - 59, RUE LA FONTAINE

### ŒUFS BRAGANCE

Œufs pochés sur des demi-tomates rissolées, nappés de sauce Béarnaise.

Pour 4 personnes :

4 belles tomates bien rondes, coupées en moitiés, épépinées  
8 œufs très frais

**Pour la réduction, base de la sauce Béarnaise :**

2 échalotes, persil } hachés 1 dl de vinaigre de vin  
2 branches d'estragon } 1/2 dl de vin blanc sec

**Pour monter la sauce Béarnaise :**

3 jaunes d'œufs 180 g de beurre  
1 cuill. à soupe d'eau froide

**Les tomates :** couper les tomates en moitiés, les assaisonner. Dans une poêle, les faire rissoler à feu vif dans 2 cuill. de beurre et 2 cuill. d'huile pendant 6 minutes, en les retournant. Réserver au chaud.

**La sauce Béarnaise :** faire bouillir la réduction dans une petite casserole, faire réduire\* : vinaigre, vin blanc, estragon, poivre, persil, jusqu'à ce qu'il reste une bonne cuillerée de réduction au fond de la casserole. Passer le liquide, laisser refroidir.

**Monter\* la sauce :** dans la même casserole, mettre la réduction, 1 cuill. d'eau froide et les jaunes d'œufs. Les broyer lentement sur feu très doux. Puis, en battant au fouet 5 minutes environ, monter les jaunes et la réduction avec une noix de beurre, afin d'obtenir une mousse crémeuse d'une certaine consistance. Puis

incorporer tout doucement le beurre par petites portions, l'ajoutant au fur et à mesure qu'il est absorbé.

**Cuisson des œufs :** 1 décilitre de vinaigre, 2 décilitres d'eau. Dans une sauteuse (ou toute casserole plate à bords bas), verser vinaigre et eau, porter à ébullition et, lorsque l'eau est juste frémissante, pocher\* les œufs pendant 3 minutes dans le liquide. Retirer, égoutter sur un linge.

**Pour servir :** dresser les tomates sur un plat. Disposer sur chaque demi-tomate un œuf poché. Avec la cuiller, napper chaque œuf de sauce Béarnaise, en recommençant l'opération deux fois afin que les œufs soient bien recouverts.

Garnir avec le persil, en disposant des petits bouquets entre chaque œuf.

**Vin suggéré :** Sancerre, Muscadet ou Beaujolais de l'année.

## LA BOURGOGNE ☼☼

PARIS 7<sup>e</sup> - 6, AVENUE BOSQUET

### ŒUFS EN MEURETTE

La Meurette est originale de la Bourgogne, c'est à la fois une soupe de poissons d'eau douce et une matelote. Sur le même principe, les œufs en Meurette sont donc pochés dans une sauce au vin et garnis de lardons et de champignons, décorés de croûtons allés et saupoudrés de persil.

Pour 4 personnes :

8 œufs parfaitement frais

**Pour la Mirepoix\* :**

1 carotte très finement hachée

1 oignon très finement haché

1 bouquet garni (queues de persil, 2 brindilles de thym, 1 feuille de laurier)

1 cuill. à soupe de beurre si nécessaire

4 gousses d'ail écrasées

3/4 de bouteille de vin de Bourgogne rouge

**Pour la sauce :**

50 g de lard gras coupé en petits dés

1 tasse de bon bouillon de volaille ou de viande

**Pour le beurre manié :**

1 cuill. à soupe de beurre

1 cuill. à soupe de farine

**Pour garnir :**

100 g de lard maigre frais, coupé en lardons, sautés dans 2 cuill. à soupe de beurre

100 g de champignons sautés dans 2 cuill. à soupe de beurre sel, poivre, filet de citron

8 tranches de pain baguette pour faire 8 croûtons dorés au beurre et frottés d'ail

2 cuill. à soupe de persil très finement haché

1 petite cocotte en fonte émaillée

ou 1 petite sauteuse en cuivre

1 plat rond en métal, supportant le feu et suffisamment creux pour y pocher les œufs

**Sauce Meurette :** dans une sauteuse, faire fondre le lard gras et faire suer\* la Mirepoix dans ce lard fondu, ajoutant un peu de beurre si nécessaire, mettre le bouquet garni et laisser étuver\* à couvert pendant 10 minutes en mélangeant, puis mouiller avec le vin, faire prendre l'ébullition, ajouter le bouillon, l'ail et cuire 20 minutes sur feu assez vif.

Passer le bouillon au tamis fin (en pressant un peu) sur les légumes dans le plat creux indiqué. Lier avec le beurre et la

farine écrasés ensemble à la fourchette, battre la sauce et en rectifier l'assaisonnement.

**Cuisson des œufs :** sur le feu très très modéré, laisser frémir la sauce et casser les œufs (au ras de la sauce) directement dans le plat et les faire pocher dans la sauce sans qu'ils se touchent. 4 minutes de cuisson environ, le jaune doit rester très moelleux. Garnir avec les lardons et les champignons et entourer le plat avec les croûtons réchauffés, saupoudrer le persil.

**Vin suggéré :** un Bourgogne rouge de qualité.

## LES VANNES ❀❀

LIVERDUN (MEURTHE-ET-MOSELLE)

### ŒUFS FRITS A LA NEW-YORKAISE

Un délicieux petit repas de midi ou du soir. Les œufs frits sont plus jolis petits que grands. Ils ne doivent pas sortir du réfrigérateur, mais être à la température de la cuisine.

Pour 1 personne :

2 petits œufs très frais  
1 petite poêle  
huile d'arachide

papier absorbant  
très peu de sel, poivre du moulin

**Pour la garniture :**

2 petites tranches de jambon  
cuit passées au beurre  
2 demi-tomates grillées

2 cuill. à soupe de sauce Béarnaise\* serrée  
petit bouquet de cresson

Remplir la petite poêle d'huile aux 3/4, chauffer l'huile très chaude, mais elle ne doit pas fumer. Casser délicatement les œufs dans la poêle. Les faire frire doucement en les tenant bien ronds et serrés, c'est-à-dire éviter qu'ils ne s'étalent. Les égoutter sur papier absorbant, les saler légèrement, poivrer.

**Pour servir :** avant la cuisson des œufs, on aura préparé sur un plat de métal tenu au chaud, les tranches de jambon sur lesquelles on déposera les demi-tomates et sur chaque moitié de tomate, un œuf qui sera nappé de Béarnaise. Entre les deux œufs, le petit bouquet de persil.

**Vin suggéré :** blanc sec : Muscadet ou Sancerre.



**JAMIN** ☉PARIS 16<sup>e</sup> - 92, RUE DE LONGCHAMP**ŒUFS BROUILLÉS AU HOMARD**

Un plat riche et délicieux qui peut parfaitement se faire avec un reste de homard. Sans autre accompagnement que du pain frais.

Pour 5 à 6 personnes :

1 homard de 800 g à 1 kg, cuit au court-bouillon\*

15 à 18 œufs (3 œufs par personne)

1 dl 1/2 de sauce à l'Américaine (ou Bisque) qui peuvent provenir d'une boîte avec un résultat satisfaisant, bien que nous ne puissons pas le conseiller ici

60 g de beurre détaillé en morceaux

1 cuill. à soupe d'estragon frais finement haché (ajoute en arôme, mais n'est pas indispensable)

sel, poivre aromatique fraîchement mouliné

1 plat rond creux en métal de préférence

Couper la chair du homard cuit en gros dés, mettre dans le plat beurré, ajouter la sauce choisie, mélanger et réserver au chaud.

Dans une casserole ou dans un bain-marie, battre les œufs avec le beurre en morceaux, sel, poivre ; chauffer, mélanger sans discontinuer à la spatule de bois en collectant tout le résidu d'œufs attaché au bord de la casserole. Dès que les œufs commencent à prendre consistance, les verser dans le plat contenant le homard et la sauce en travaillant à la spatule de bois rapidement sur plaque chauffante ou sur feu très très modéré, lier les éléments sans les cuire. Après avoir goûté pour rectifier l'assaisonnement, si nécessaire, transférer dans un légumier de métal. Saupoudrer l'estragon et servir sans retard, les œufs brouillés présentant la difficulté de continuer à cuire hors du feu.

**Vin suggéré :** blanc de Sancerre léger, bien frappé.

**RELAIS BASQUE** ☉

ORGON (BOUCHES-DU-RHONE)

**PIPERADE**

Une brouillade d'œufs savoureuse et légère, liée dans une fondue de tomates, poivrons, jambon.

Pour 4 personnes :

150 g de jambon de Bayonne, détaillé en dés

200 g de poivrons, coupés en dés

1,500 kg de tomates, pelées, épinées, concassées

3 cuill. à soupe de beurre +

2 cuill. à soupe d'huile

8 œufs, séparés

sel, poivre du moulin

Dans une grande poêle, mettre le beurre et l'huile, faire revenir ensemble le jambon et le poivron pendant 5 à 6 minutes environ. Ajouter les tomates, saler, poivrer. Continuer la cuisson.

**Les œufs :** battre les blancs en neige. Dans une terrine, les mélanger avec les jaunes.

Les légumes étant bien fondus, verser la préparation d'œufs dans la poêle, travaillant rapidement sur feu modéré à la spatule pour que le mélange soit bien lié, mousseux et homogène.

Servir sans tarder.

**Vin suggéré :** Jurançon blanc sec.

## HOTEL DES VOYAGEURS ☉

BREST (FINISTÈRE)

### OMELETTE DE LANGOUSTE A L'ARMORICAINE

Un plat d'une grande finesse de goût. L'omelette doit être très légèrement baveuse du fait qu'elle subit un supplément de cuisson pendant le glaçage\*.

Pour 4 à 5 personnes :

1 langouste rouge bretonne de 1 kg à 1,500 kg	1 pointe de Cayenne
4 cuill. à soupe de beurre pour la cuisson	1 dl de Fine Champagne
1 cuill. à soupe d'échalote	10 œufs
sel, poivre	1 tasse 1/2 de sauce à l'Américaine*
	4 cuill. à soupe de crème épaisse

**Cuisson de la langouste :** cuire la langouste au court-bouillon\*, l'égoutter, la laisser refroidir. Séparer le coffre de la queue. Décortiquer la chair du coffre et des pattes, détailler cette chair en dés. Escaloper la queue en 8 médaillons.

Dans un sautoir, chauffer 4 cuill. à soupe de beurre, y mettre les dés de langouste, l'échalote très finement hachée, saler, poivrer, pointe de Cayenne, mélanger, remuer à la spatule, laisser revenir, puis flamber avec la Fine Champagne (ou du Cognac). Réserver au chaud.

**Cuisson de l'omelette :** confectionner une omelette avec les œufs selon le procédé habituel. A mi-cuisson de l'omelette, ajouter en garniture les dés de langouste réservés après les avoir égouttés et mettre à réchauffer les médaillons de langouste dans le sautoir, couvert, sans cuire.

Former l'omelette, la mouler sur un plat de métal ovale chauffé. Disposer sur l'omelette les médaillons de langouste se chevauchant. Napper avec la quantité d'une tasse et demie de sauce à l'Américaine dans laquelle on aura incorporé la crème épaisse. Glacer à la salamandre\* ou sous la grillade du four brûlante pendant 1 minute et servir.

**Vin suggéré :** un Muscadet de très bonne qualité ou un Bourgogne blanc.

## SAINTE-MARIE ☉

ROCAMADOUR (LOT)

### OMELETTE AUX TRUFFES

Omelette mousseuse. Les blancs d'œufs sont séparés des jaunes et montés en neige. Garniture de truffes (fraîches ou en boîte, ou pelures de truffes) aromatisées au Madère.

Pour 4 personnes :

10 œufs séparés	4 cl de liquide de cuisson des truffes + 10 gouttes de Madère
2 truffes émincées* au moment d'utiliser (fraîches ou en boîte, ou pelures de truffes, avec leur liquide de cuisson)	pincée de sel, très peu de poivre du moulin
	2 cuill. à soupe de beurre
	1 bonne poêle en fonte

560 RECETTES  
DE  
300 RESTAURANTS  
"ÉTOILÉS" DU  
"GUIDE MICHELIN"



UN GUIDE  
DE LA MEILLEURE  
CUISINE FRANÇAISE

UN GRAND LIVRE  
DE RECETTES

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1<sup>er</sup> mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX<sup>e</sup> siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

\*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en vertu d'une licence confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1<sup>er</sup> mars 2012.

Avec le soutien du

