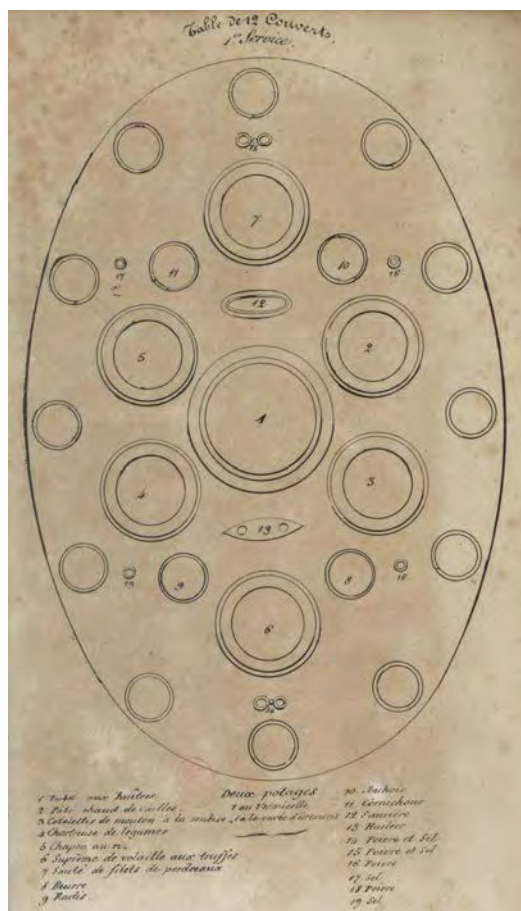


# RENCONTRES DE GALLICA : LA GASTRONOMIE – ACTE II

## Un repas gastronomique – Bibliographie



A. Beauvilliers – *Le nouveau cuisinier royal*, 1835

En novembre 2010, l'Unesco inscrivait le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Ce repas festif repose sur des pratiques bien définies : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats : une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.

Au cours des siècles les repas festifs ont pris des formes diverses, comportant trois, quatre, voire cinq services dont la succession et la composition étaient codifiées.

Nous vous invitons à partager un **repas gastronomique virtuel**, inspiré de l'âge classique, XVIIe-XVIIIe, à la manière de l'ancien « service à la française » où tous les plats d'un même service étaient disposés sur la table, devant les convives. Nous avons élaboré un repas composé de plats issus de célèbres traités culinaires publiés au fil des siècles, afin de mettre en lumière la richesse du patrimoine culinaire présent dans Gallica.

Rencontre animée par Alina Cantau et Dominique Wibault.

## 1<sup>er</sup> service :

### *2 Potages*

#### ***Potage de béatilles***

---

**La Varenne, Pierre**

*Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes... légumes*, Paris : P. David, 1654.

Document numérisé – [NUMM- 6288792]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62887921>

#### ***Potage de croûtes aux côtes de pourpier***

---

**Vincent La Chapelle**

*Le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas [Texte imprimé], en gras & en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à present ; divisé en quatre volumes, orné de figures en tailles-douces...*, 4 vol., La

Haye : Antoine De Groot, 1735

Documents numérisés :

[NUMM- 1042599 < Tome 1 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1042599r>

[NUMM- 1042601 < Tome 2 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1042601c>

[NUMM- 1042603 < Tome 3 >],

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10426036>

[NUMM- 1042605 < Tome 4 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10426051>

### *2 hors d'oeuvre*

#### ***Langue farcie aux truffes***

---

**C. Durand**

*Le Cuisinier Durand*. Nîmes : impr. de P. Durand-Belle, 1830

Document numérisé : [NUMM- 6377638]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6377638j>

## ***Sauté de mauviettes aux truffes***

---

**Antoine Beauvilliers**

*L'art de cuisiner*. 2 vol. Paris : Pilet, 1814

Documents numérisés :

[NUMM- 109846 < T. 1 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109846s>

[NUMM- 109847 < T. 2 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1098475>

## ***2 relevés***

### ***Carpe à la Chambord***

---

**Urbain Dubois**

*La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe*. 2 vol. 3e éd. Paris : Dentu, 1868

Documents numérisés :

[NUMM- 6209316 < Tome 1 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6209316c>

[NUMM- 6209173 < Tome 2 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6209173q>

### ***Faisans à la Démidoff***

---

**Ferdinand Grandi**

*Les nouveautés de la gastronomie princière. Les nouveautés de la gastronomie princière*. Paris : Audot, 1866

Document numérisé : [NUMM- 1025008]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025008k/f15.image>

## ***4 entrées***

### ***Ragoust de canard à l'espagnole***

---

**Pierre de Lune**

*Le nouveau et parfait maistre d'hostel royal,... le tout représenté par un grand nombre de figures,...* Paris : E. Loyson, 1662

Document numérisé : [NUMM- 133946]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1339465>

### ***Homard à la Borgia***

---

**Ferdinand Grandi**

*Les nouveautés de la gastronomie princière*. Paris : Audot, 1866

Document numérisé : [NUMM- 1025008]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025008k>

### ***Pain de foie gras à la Renaissance***

---

#### **Urbain Dubois**

*La cuisine classique : études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la Russe.* 2 vol. 3e éd. Paris : Dentu, 1868

Documents numérisés :

[NUMM- 6209316 < Tome 1 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6209316c>

[NUMM- 6209173 < Tome 2 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6209173q>

### ***Rôt de Bif d'agneau à la Barbarine***

---

#### **Grimod de la Reynière**

*Le Gastronomes français, ou L'art de bien vivre.* Paris : Charles-Béchet, 1828

Document numérisé : [NUMM- 6484755]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64847550>

## **Coup du milieu**

### ***Punch glacé au kumel***

---

#### **Urbain Dubois**

*École des cuisinières, méthodes élémentaires, économiques : cuisine, pâtisserie, office, 1500 recettes...* 2e édition. Paris : Dentu, 1876

Document numérisé : [NUMM- 6549023]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65490239>

## **2ème service**

### ***4 Plats de rôts***

### ***Bar de plusieurs façons***

---

#### **Menon**

*Les soupers de la Cour, ou L'art de travailler toutes sortes d'aliments, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons.* 4 vol. Paris : Guillyn, 1755

Documents numérisés :

NUMM- 6468593 < Tome 1 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6468593p>

NUMM- 6468594 < Tome 2 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64685943>

NUMM- 6463215 < Tome 3 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6463215w>

NUMM- 6452452 < Tome 4 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64524528>

---

### **Gros lièvre à la broche**

#### **François Marin**

*Les dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur.* 3 vol. Paris : Pissot, 1758

Document numérisé :

NUMM- 110870 < T. 1 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1108709>

NUMM- 110871 < T. 2 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110871p>

NUMM- 110872 < T. 3 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1108722>

---

### **Outarde**

#### **C. Durand**

*Le Cuisinier Durand.* Nîmes : impr. de P. Durand-Belle, 1830

Document numérisé : [NUMM- 6377638]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6377638j>

---

### **Plat d'Albran**

#### **Alexandre Dumas**

*Petit dictionnaire de cuisine.* Paris : A. Lemerre, 1882

Document numérisé : [NUMM- 110707]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1107077>

## ***2 Salades***

---

### **De menues herbes de toutes sortes pour salades**

#### **Nicolas de Bonnefons**

*Les délices de la campagne, suite du Jardinier françois, ou est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur terre & dans les eaux. Dedié aux dames ménageres seconde édition augmentée par l'auteur.* A Amsteldan : chez Raphael Smith, 1655

Document numérisé : [NUMM- 108861]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1088619>

---

### **Sallade de citron**

#### **François de La Varenne**

*Le Cuisinier françois...* 5e éd. Paris : P. David, 1654.

Document numérisé : [NUMM- 6288792 < Edition 5 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62887921>

## **3<sup>ème</sup> service**

### *4 entremets salés*

---

#### **Pain au jambon**

##### **J. Lebas**

*Festin joyeux, ou la Cuisine en musique, en vers libres.* Paris : Lesclapart, 1738

Document numérisé : [NUMM- 131917]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k131917z>

---

#### **Gelée de corne de cerf**

##### **François de La Varenne**

*Le Cuisinier françois...* 5e éd. Paris : P. David, 1654.

Document numérisé : [NUMM- 6288792 < Edition 5 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k62887921>

---

#### **Beignets de feuille de vigne**

##### **François Marin**

*Les dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'auteur.* 3 vol. Paris : Pissot, 1758

Document numérisé :

[NUMM- 110870 < T. 1 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1108709>

NUMM- 110871 < T. 2 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110871p>

NUMM- 110872 < T. 3 >

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1108722>

## **Ris de veau marinés**

---

### **Vincent La Chapelle**

*Le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas [Texte imprimé], en gras & en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent ; divisé en quatre volumes, orné de figures en tailles-douces...*, 4 vol., La Haye : Antoine De Groot, 1735

Documents numérisés :

[NUMM- 1042599 < Tome 1 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1042599r>

[NUMM- 1042601 < Tome 2 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1042601c>

[NUMM- 1042603 < Tome 3 >],

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10426036>

[NUMM- 1042605 < Tome 4 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10426051>

## *2 entremets sucrés*

### **Gelée de macédoine au vin de champagne**

---

#### **Jules Gouffé**

*Le livre de cuisine.* Paris : Hachette, 1893

Document numérisé : [NUMM- 1041663 < Edition 8 >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10416635>

### **Pistaches en olives**

---

#### **Menon**

*La science du maître d'hôtel confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connaissance & les propriétés des fruits... suite du Maître d'hôtel cuisinier.* Paris : Paulus-Du-Mesnil, 1750

Document numérisé : [NUMM- 5454718]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5454718p>

## **4<sup>ème</sup> service**

### *2 desserts*

### **Maisonnette rustique**

---

#### **Antonin Carême**

*Le pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne....* Tome I. Paris : J.-G. Dentu, 1815

Document numérisé :

[NUMM- 852393 < Tome I >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852393j>

[NUMM- 852237 < Tome II >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852237p>

## **Gondole vénitienne**

---

### **Antonin Carême**

*Le pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne....* Tome I. Paris : J.-G. Dentu, 1815

Document numérisé :

[NUMM- 852393 < Tome I >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852393j>

[NUMM- 852237 < Tome II >]

<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852237p>



HOE MOE KEFIE MOE KEFIE MOE YOE MOE MOE MOE MOE MOE

Table  $\mathcal{E}$  un rond pliant en triangle, à six grands bassins en rond, dix-neuf assiettes en triangle, trois bassins,  $\mathcal{E}$  sept assiettes.



Cette Table est belle & fort commode. Pour la bien couvrir, il faut  
 Vn porage de fanté au 1  
 Vn autre de fanté au 2

*Le nouveau et parfait maistre d'hostel royal,...* Pierre de Lune, 1662