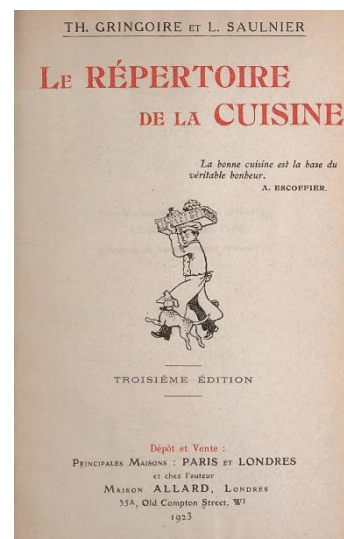




## Les appellations culinaires

Cette terminologie classique que représentent des mots tels que "Parmentier" - "Dubarry" - "chantilly" ou d'autres un peu moins connus comme "Judic" - "Chimay" - "Albuféra", se retrouve dans un petit ouvrage que les cuisiniers de ma génération conservaient souvent dans le tiroir de cuisine à côté des couteaux. C'est bien sûr "Le répertoire de cuisine"<sup>1</sup> de "Gringoire et Saulnier". Il rappelle encore à certains ces fameux plats qu'on ne fait plus.



42  
6  
64

Samedi, le 27 Mai 1939.

Lunch		Diner	
Crepes Pompadour		Potage Garbure au veau Croutons	
Viande froide assortie a la gelée		Beefsteak	
Pommes Jaquette		Asperges en Velouté fines	
Salade mielle		Sauce Mayonnaise	
Choucroute au beurre		Pigeon Noli a l'anglaise	
Fromages Divers		Pommes Mignonnette	
Corbille de fruits		Carottes nouilles et petits pois fins	
		Salade	
		Poussin soufflé a l'huile	
		Sauce Périch	
		Corbille de fruits	

Menu extra :	Menu pour le patron :	Menu pour le personnel :
Oublié en service	LUNCH	MIDI
		Potage
		Soufflé Minigère
		Haricots Butirnes
		Pommes Paysanne
	DINER	SOIR
		Potage
		Spaghettis au sauc
		Salade
		Compote

Commandes - Comestibles :	Commandes - Boucherie :
12. Bresse	1 aloyau
20. Pigeon	1 cèrrot de veau
40. Poulets	
40. Canards	
2. poulet rôti a l'huile	
1. Poulet de Bresse en robe	
1. Canard	
1. Salami	
	9 lb. Marmite
	8 lb. Potage de veau
	1 jambon en robe
	1. Bœuf

Pour d'autres ce n'est peut-être qu'une liste de mots qu'il a fallu un jour apprendre. Sans vouloir entrer dans la polémique du "pour ou contre" des appellations, je suis pour ma part certain que l'on conservera toujours des appellations traditionnelles, témoin de cet héritage culinaire.

Thomas GRINGOIRE et Louis SAULNIER ont été des élèves d'Auguste ESCOFFIER. Les 7'000 recettes de cet aide-mémoire sont très abrégées et ne comportent aucune quantité.

Ce petit opuscule contient également toute une série de "Savouries"<sup>2</sup> tel qu'un Ange à cheval ou un toast Welsh Rarebit. Ces préparations fortement épicées permettaient en fin de repas mais avant le service du dessert de terminer la bouteille de vin – ou d'en commander une nouvelle.

Le document ci-dessus est une copie d'une page du livre des menus, de mon maître d'apprentissage du jour où il a débuté comme chef. Ce livre était signé quotidiennement par la direction. Je me souviens que ce rituel a perduré, puisque de 1966 à 1968 lors de mon apprentissage, le chef Amédée GALLO montait – hé oui ! la cuisine était évidemment au sous-sol - avant le service du soir faire signer la page de la veille par Madame la directrice de l'époque. En haut à gauche figurent des chiffres qui indiquent le nombre de couverts soit 42 au restaurant, 6 étages (en chambres) et 6 courriers<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9638563t.texteImage>

<sup>2</sup> Voir également sur le sujet les p. 237-239 de l'ouvrage d'A. Hélie (1897) <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k75871b/f5.item.r=savory.texteImage>

<sup>3</sup> Chauffeur, femme de chambre ou secrétaire particulier des clients.