



HISTOIRE(S) *de cuisine*

15 recettes cultes
en bandes dessinées



petit à petit

HISTOIRE(S) *de cuisine*



Joël Alessandra



PREMIER VOLUME

petit à petit

Au menu



SCÉNARIOS

Alexandrine Cortez



TEXTES

Delphine Istria, Karine Parquet et Olivier Petit



PHOTOS DES PLATS

Studio Mixture à Nantes :
Benoit Cabanes et Laurent Vallée
studio-mixture.fr



UN OUVRAGE IMAGINÉ ET CONÇU

par Olivier Petit



Plats

La poule au pot

Page 4

Dessins et couleurs de Benoît Vieillard



La bouillabaisse

Page 16

Dessins de Piero Ruggeri
Couleurs de Luigi Zitelli

Les bouchées à la reine

Page 28

Dessins de Nawa - couleurs d'Alex-Imé

Le cassoulet

Page 34

Dessins et couleurs
de Thomas Balard



La pizza Margherita

Page 52

Dessins de Zulema Scotto Lavina
Couleurs de Luigi Zitelli

Le hachis parmentier

Page 70

Dessins de Beniamino Delvecchio
Couleurs de Luigi Zitelli



La fondue

Page 82

Dessins de Toni Cittadini
Couleurs de Luigi Zitelli



Desserts

Le saint-honoré

Page 10

Dessins de James Blondel
Couleurs de Nicolò Laporini



Le baba au rhum

Page 22

Dessins de Nawa - couleurs d'Alex-Imé

La tarte Tatin

Page 40

Dessins de Michelangelo Tani
Couleurs de Luigi Zitelli



Le paris-brest

Page 58

Dessins d'Alberto Locatelli
Couleurs de Luigi Zitelli



La pêche Melba

Page 76

Dessins de Piero Ruggeri
Couleurs de Luigi Zitelli

Côté bistrot

Le sandwich

Page 46

Dessins de Francesca Follini
Couleurs de Luigi Zitelli



Les frites

Page 64

Dessins et couleurs de Paolo Castaldi

Gourmandises

La madeleine

Page 88

Dessins et couleurs de Federica Croci



LA POULE *au pot*

« Si Dieu me donne encore de la vie, je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon royaume... qui n'ait moyen d'avoir une poule dans son pot ».
Henri IV



Photo studio Mixture



Henri IV,
roi de France.

Henri et Sully, duo de choc !

Nous sommes en 1598, la guerre sanglante que se livrent depuis plusieurs décennies catholiques et protestants se termine enfin. Le royaume de France est exsangue, ses sujets sont affamés. Henri IV et son ministre des Finances, Sully, s'attellent à redresser le pays et relancer son économie, en développant notamment son agriculture, afin de permettre à chacun de se nourrir convenablement.



**Dessins
et couleurs**
Benôit
Vieillard

1594. CONSÉQUENCE DE LA GUERRE ENTRE CATHOLIQUES ET PROTESTANTS QUI DÉVASTE LA FRANCE DEPUIS PLUS DE TRENTE ANS, LA PICORÉE* SÉVIT DANS LE ROYAUME.



*LA PICORÉE, C'EST LE PILLAGE DE NOURRITURE.



CERTAINS BUTINS SONT PARTICULIÈREMENT FACILES À ATTRAVER.



... SI TOUTEFOIS ON ÉVITE DE SE FAIRE REPÉRER.



SINON.

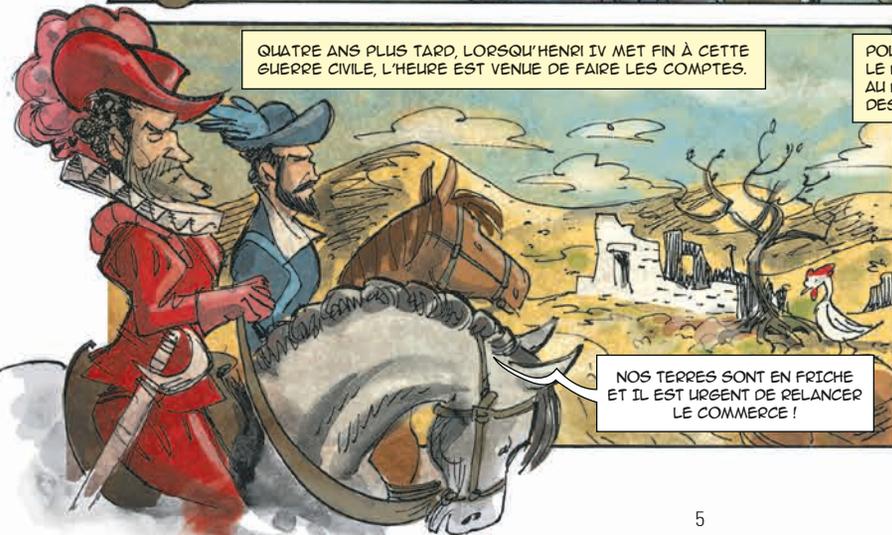


... C'EST LA CHICORÉE* !

*LA CHICORÉE, C'EST UNE BONNE BAGARRE.

QUATRE ANS PLUS TARD, LORSQU'HENRI IV MET FIN À CETTE GUERRE CIVILE, L'HEURE EST VENUE DE FAIRE LES COMPTES.

POUR L'AIDER À REDRESSER LE PAYS, LE ROI NOMME SULLY AU POSTE DE SURINTENDANT DES FINANCES*.

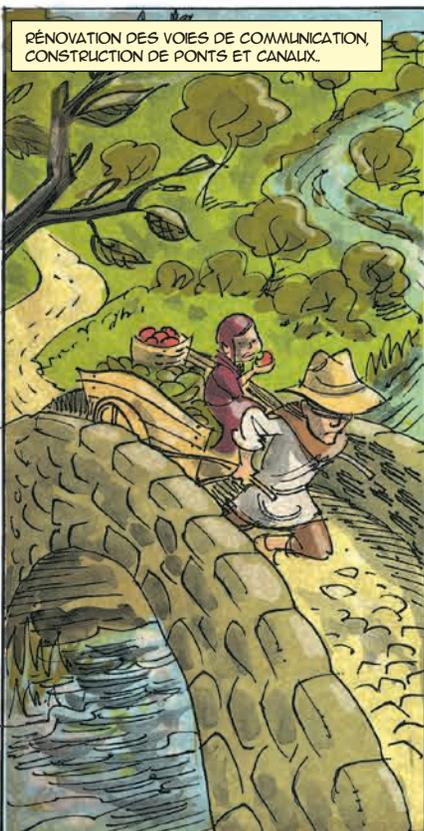
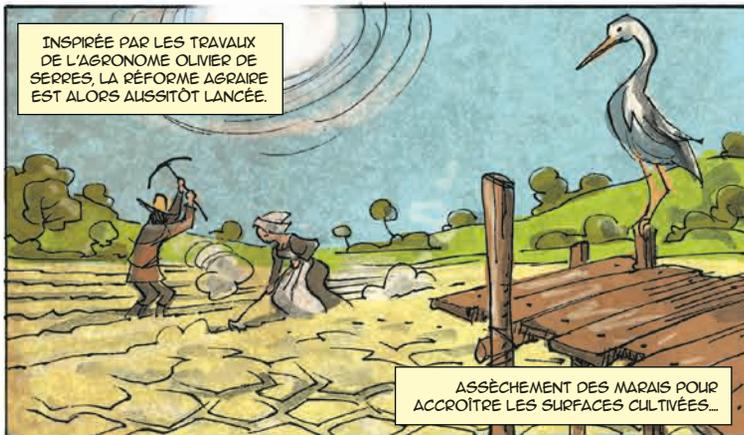
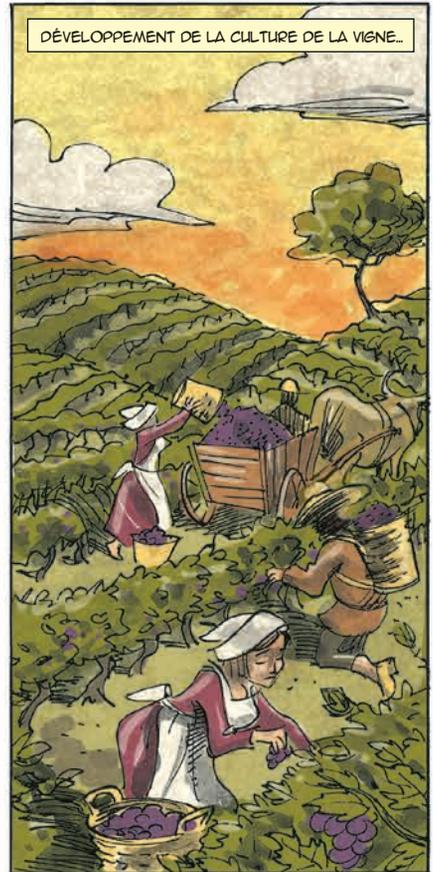


NOS TERRES SONT EN FRICHE ET IL EST URGENT DE RELANCER LE COMMERCE !



COMMENT COMPTÉZ-VOUS VOUS Y PRENDRE ?

*SORTE DE PREMIER MINISTRE DE L'ÉPOQUE.



*ANCÊTRE DU JEU DE PALME, LE TENNIS VIEN DE L'ANCIEN FRANÇAIS "TENEZ", PRONONCÉ PAR LES JOUEURS AVEC LE SON "Z" JUSTE AVANT DE LANCER LA BALLE.



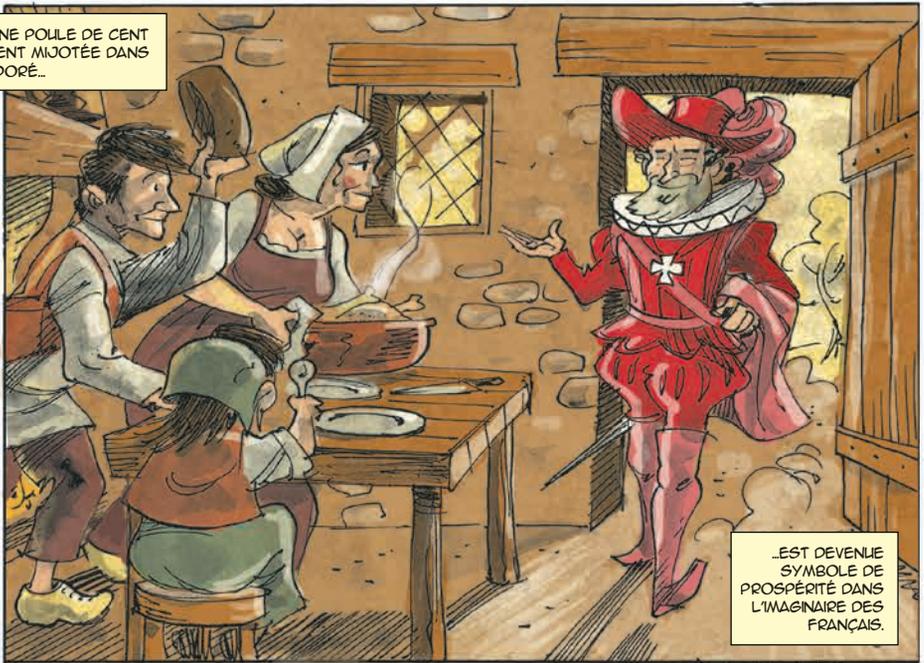
ELLE ME VAUT
CE QUE JE VEUX !

ET SI DIEU ME DONNE ENCORE DE LA VIE JE FERAI QU'IL
N'Y AURA POINT DE LABOUREUR EN MON ROYAUME QUI
N'AIT MOYEN D'AVOIR UNE POULE DANS SON POT.



C'EST AINSI QU'UNE POULE DE CENT
JOURS, LENTEMENT MIJOTÉE DANS
SON BOUILLON DORÉ...

TOC
TOC
TOC



EST DEVENUE
SYMBOLE DE
PROSPÉRITÉ DANS
L'IMAGINAIRE DES
FRANÇAIS.

PARIS, 1789.

SI BIEN QU'À L'AUBE DE LA RÉVOLUTION,
ON INVOQUE ENCORE CETTE
POULE AUX ŒUFS D'OR !



ENFIN, LA POULE AU POT
VA ÊTRE MISE.
ON PEUT DU MOINS LE PRÉSUMER.
CAR, DEPUIS DEUX GENTS ANS
QU'ELLE NOUS EST PROMISE
ON N'A CESSÉ DE LA PLUMER.

Benoît Viallard

LA POULE *au pot*

Quelle
Histoire !



HENRI IV ET LA POULE AU POT



Le poulet du dimanche...

Une tradition toujours en place !

Sacré roi dans le *maelström* que vit le pays, en pleine guerre de religion, Henry IV, de confession protestante dans un pays « obligatoirement » catholique, va devoir convaincre pour conquérir son royaume et le remettre sur pied. Du pain sur la planche en vue !

Le territoire n'est qu'un champ de ruines. Le roi bénéficie cependant d'une équipe de choc sur laquelle il peut compter. Le surintendant des Finances, Sully, arrive en tête. Ami de toujours, talentueux et gestionnaire rigoureux, l'homme est également très attaché aux traditions agricoles et sera à l'origine d'un vaste projet de réformes agraires, ô combien concluant, permettant ainsi à Henry IV de tenir parole.

“ JE VEUX QUE CHAQUE LABOUREUR DE MON ROYAUME
PUISSE METTRE LA POULE AU POT LE DIMANCHE. ”

Sortie de l'ombre, la poule au pot, recette du Gers et du Béarn va entrer de plain-pied dans la vie des Français qui perpétuent souvent la tradition du poulet familial le dimanche midi.

Sully déclare le monde agricole, pilier de l'économie française...

Tenant les rênes de la finance, le duc de Sully (1560-1641) est persuadé que la reprise s'effectuera grâce à la terre.

Il abolit les péages entre provinces, proclame la liberté de commerce des céréales, encourage la plantation de millions de mûriers pour développer la culture du ver à soie, assèche des marais pour récupérer les sols et agrandir les surfaces arables, accorde des remises de paiements aux agriculteurs et fait planter des milliers d'ormes pour la construction navale.



En parallèle, pour améliorer la circulation, il fait tracer, remblayer et paver les artères principales du pays, percer des canaux, bâtir des ponts... Avec toujours un même objectif : développer et faciliter le commerce, rebooster l'économie et permettre ainsi aux Français de pourvoir à leurs besoins alimentaires.



Photo studio Mixture

La recette

👤 4 pers 🕒 15 min 🍲 120 min

1 poule
 800 g de carottes
 300 g de navets
 4 poireaux
 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
 Poivre du moulin et sel
 Thym, laurier hachés

- ✓ Nettoyez tous les légumes puis épluchez-les.
- ✓ Mettez la poule (plumée et vidée !) dans une grande marmite (le fameux pot d'Henri IV) et couvrir d'eau. Portez à ébullition et écumez.
- ✓ Ajoutez les légumes (pliez les poireaux en deux), l'oignon piqué, les fines herbes, salez et poivrez.
- ✓ Couvrez et laissez cuire. La chair de la poule doit se détacher.
- ✓ Servir d'abord le bouillon dégraissé, puis la viande entourée de légumes.



Des princes et des poules !

On prête à Louis XV l'instauration de l'aviculture à Versailles, lui qui raffolait d'œufs à la coque et de meringues.

Au XIX^e siècle, c'est Napoléon qui ne peut pas se passer de poulet rôti, on raconte que ses cuisiniers gardaient toujours des poulets au four pour pouvoir en servir un à toute heure.

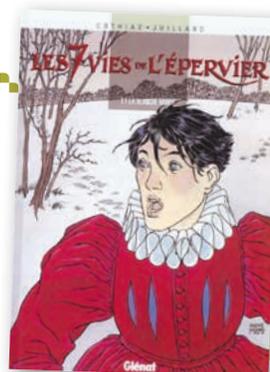
Qui du coq ou de la poule est arrivé le premier ?

Si le poulet est aujourd'hui un mets du quotidien, il n'en fut pas toujours ainsi. Au Moyen Âge, on mange très peu de poules car elles servent avant tout à produire des œufs. Leur productivité s'est d'ailleurs améliorée, car quelques siècles plus tôt, au début de leur domestication en Asie, entre -8000 et -6000 avant notre ère, la poule ne pond qu'une vingtaine d'œufs par an. Pas de quoi nourrir une famille ! C'est donc plutôt l'instinct combatif du coq et ses belles plumes qui auraient poussé l'homme à le domestiquer, dans un premier temps, pour le jeu et décorer ses parures.



À LIRE...

Les 7 vies de l'épervier
 Au fil d'une très belle intrigue, parcourez la France du roi Henri IV à travers ce chef-d'œuvre signé Patrick Cothias et André Juillard (éd. Glénat).





LE SAINT- *honoré*

Sorti tout droit de l'imagination de Chiboust, un pâtissier parisien de la rue...
Saint-Honoré !



Photo studio Mixtture



La rue Saint-Honoré,
par Camille Pissarro,
1897.

***Une crème
en cuisine !***

Visualisez une pâte feuilletée dorée à souhait, surmontée d'une délicate couronne de petits choux garnis de crème à la vanille et réunis entre eux par du caramel.

En nommant son gâteau saint-honoré, Chiboust reprend le nom de la rue où est installée sa boutique et rend de ce fait hommage au saint patron des boulangers pâtissiers, Honoré d'Amiens, évêque du VI^e siècle.



Dessins
James Blondel
Couleurs
Nicolò Laporini

ANNÉES 1840. PÂTISSERIE
CHIBOUST, AU N°123 DE LA
RUE SAINT-HONORÉ À PARIS.

RAH CES TOURIERS* !
TOUJOURS À FAIRE
DES ESSAIS !

ET LUI ? QU'EST-CE
QU'IL FAIT AVEC MA
CRÈME MERINGUÉE ?

JE NE VOUS FOURNIS
PAS ASSEZ DE
TRAVAIL COMME ÇA ?!

HEIN ?! MAIS
QU'EST-CE
QUE... ????

HUM... DÉLICIEUX !

IL A UN JOLI
COUP DE CORNET
CE GAMIN !

AUGUSTE** ! VOUS
ME PRÉPAREZ
LES MÊMES POUR
DEMAIN !

BIEN M'SIEUR
CHIBOUST !

ET COMMENT
VA-T-ON
L'APPELER
CE GÂTEAU ?

* PÂTISSIER CHARGÉ DU TRAVAIL DU FOUR ET DE LA PRÉPARATION DES PÂTES.
** AUGUSTE JULIEN, APPRENTI PUIS CHEF PÂTISSIER CHEZ CHIBOUST.



ANNÉES 1850. PÂTISSERIE DE LA BOURSE JULIEN FRÈRES, AU N°27 DE LA RUE VIVIENNE À PARIS.

PSSST LES GARS ! C'EST MOI L'CHEF DE CLASSE* CE SOIR ! QUI VEUT V'NIR APPLAUDIR LA PIÈCE ?



MOI !

PAS MOI, J'SUIS DE FERMETURE CE SOIR...

MOI AUSSI !



M. AUGUSTE A BIEN FAIT D'ARRANGER LA RECETTE DU SAINT-HONORÉ EN QUITTANT LA MAISON CHIBOUST.

C'EST SÛR ! ÇA AVAIT TENDANCE À TROP S'IMBIBER AVEC LA PÂTE À BRIOCHE.



TOUT EST BIEN RANGÉ EN BAS ?

OUI M'SIEUR !



POUR VOUS CE SOIR, AU THÉÂTRE DU VAUDEVILLE... MONSIEUR ALEXANDRE DUMAS POUR LA CENTIÈME DE LA DAME AUX CAMÉLIAS !



QUELLE BONNE IDÉE ON A EU D'INSTALLER LA BOUTIQUE DANS LE QUARTIER !

OUI J'AIME MIEUX QUE NOS APPRENTIS SE MONTRENT AU THÉÂTRE PLUTÔT QUE CHEZ LE TAVERNIER.



TIENS, REGARDE, C'EST MONSIEUR JULIEN ! IL FAUT QUE JE PENSE À LUI COMMANDER SES FAMEUX SAINT-HONORÉ POUR NOTRE PROCHAINE RÉUNION.



OUI ET SON RÉGENT* EST TOUT AUSSI DÉLICIEUX...



LE LENDEMAIN.

MONSIEUR DUMAS, QUEL TRIOMPHE CETTE DERNIÈRE HIER SOIR !

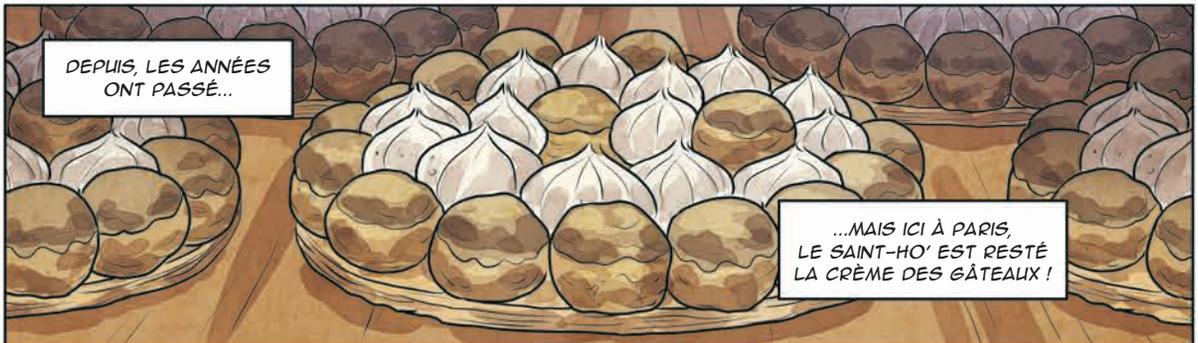
MERCI MESSIEURS, J'AVOUE QUE J'AI DU MAL À PARTIR... VOTRE SAINT-HONORÉ VA ME MANQUER !



AH AH AH !

DITES, VOUS NE POURRIEZ PAS DONNER LA RECETTE AUX PÂTISSIERS DE MON QUARTIER ?

EN ATTENDANT, VOILÀ DE QUOI RASSASIER LE TOUT PARIS...



DEPUIS, LES ANNÉES ONT PASSÉ...

...MAIS ICI À PARIS, LE SAINT-HO' EST RESTÉ LA CRÈME DES GÂTEAUX !

* GÂTEAU DE SAVOIE COUVERT D'AMANDES EFFILÉES.

LE SAINT- *honoré*

Quelle
Histoire !



Louis II de Bourbon (1621-1686), dit le Grand Condé. Amateur d'art et mécène, aimant le faste, il s'illustre aussi sur les champs de bataille. Il trahit pourtant Louis XIV, qui lui pardonne voyant en lui l'un des plus grands hommes du pays.

La crème des crèmes !

Mentionnée dans certains recueils de cuisine datant du XVI^e siècle, elle nous vient d'Italie. Son nom, « crème chantilly », n'apparaît que plus tard, au début du XIX^e siècle et il semble assez probable qu'il soit un hommage rendu aux repas grandioses imaginés par Vatel dans le cadre du château de Chantilly.

D'origine suisse, François Vatel (1631-1671) est un célèbre maître d'hôtel capable d'organiser de somptueuses réceptions. Sa réputation est telle qu'il est engagé au service du prince de Condé, à Chantilly et en devient le « contrôleur général de la bouche ».

EN 1671, POUR FÊTER LA FIN
DES TRAVAUX DE CHANTILLY, LE PRINCE
DÉCIDE D'INVITER LE ROI-SOLEIL
PENDANT TROIS JOURS...



... Le challenge est costaud pour Vatel qui va devoir organiser le plus beau des festins avec animations à gogo pour Louis XIV et ses quelque 3000 pique-assiettes. Épuisé et à cran, après 15 jours d'un marathon particulièrement sportif pour recevoir la Cour en « bonne et due forme », Vatel craque en ne voyant pas arriver la « marée » commandée en direct du port de Boulogne-sur-Mer. Il monte s'enfermer dans sa chambre, cale ingénieusement son épée contre la porte, et PAF ! s'embroche allègrement ! Le premier burn out de l'histoire.

Domage, car la marée est arrivée quelques minutes après.



Aujourd'hui, l'une
des plus prestigieuses
écoles d'hôtellerie se
nomme Vatel. Le groupe
compte 50 écoles dans
le monde.



Photo studio Mixture



La recette

👤 6 à 8 pers ⌚ 40 min 🕒 25 min

120 g de pâte feuilletée
 250 g de pâte à choux
 250 g de crème à mille-feuille / crème pâtissière
 250 g de sucre en poudre
 60 g de glucose
 8 cl d'eau
 200 g de crème chantilly

- ✓ Préparez la pâte feuilletée et laissez-la reposer au moins 2 h.
- ✓ Préparez la pâte à choux.
- ✓ Étalez au rouleau la pâte feuilletée.
- ✓ Découpez un joli rond dans la pâte, à la taille souhaitée, le ganser d'une couronne de pâte à choux et faire cuire à feu doux.
- ✓ Pendant ce temps, réalisez des petits choux sur une plaque légèrement beurrée et faites les cuire. Garnissez les choux de crème à mille-feuille, glacez-les de sucre cuit et collez-les ensuite sur la couronne avec le reste de caramel.
- ✓ Réenfourniez le tout 5 min.
- ✓ Garnissez de chantilly.
- ✓ Fourrez les petites boules de crème à mille-feuille ou de crème pâtissière.

À vous de briser la pâte !

La pâte brisée ? Rien de plus facile ! Il vous suffit de pétrir 150 g de beurre et 300 g de farine, ajoutez un peu de sel, un peu d'eau et le tour est joué !

Vous obtenez là, LA base de moutt tartes et autres savoureux desserts, sans oublier quiches et innombrables tourtes, puisque cette pâte se décline salée et sucrée.

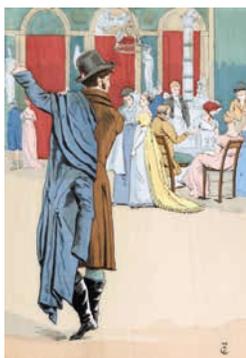
La crème Chiboust

Crème pâtissière absolument divine, aromatisée à la vanille, allégée grâce à des blancs en neige meringués... Un poème à elle seule ! Aérienne, nous la devons au célèbre pâtissier parisien, Chiboust.

Destinée à garnir le saint-honoré, à l'origine, on la retrouve parfois dans les religieuses et les choux à la crème.

Pâte à chaud !

Initialement, la pâte à choux s'est appelée « pâte à chaud », car elle était alors desséchée sur le feu ! C'est à Popelini, le pâtissier italien de la reine Catherine de Médicis que l'on en attribue la création, au XVI^e siècle. Perfectionnée au XVIII^e siècle par Jean Avice, le pâtissier de Talleyrand, on la renomme alors pâte à choux.



Un salon du café Frascati en 1800, par François Courboin.



FRASCATI, THE PLACE TO BE

Célébrissime café parisien situé boulevard Montmartre, ouvert en 1789 et racheté en 1792 par le glacier napolitain Garchi, c'est ici que serait née la religieuse, célèbre pâtisserie à base de pâte à choux. Pâtisserie, glacier, restaurant, mais aussi maison de jeux, le café organise des bals dans son jardin, sous la tonnelle. On y vient chercher l'amour et la fortune, danser, s'amuser... Adresse tendance de l'époque, Frascati sera immortalisé à travers les mots des écrivains Honoré de Balzac et Alexandre Dumas, entre autres.

À VOIR...

Vatel de Roland Joffé avec Gérard Depardieu dans le rôle-titre, principalement consacré aux coulisses de la fête fatale de 1671. Ce film a fait l'ouverture du festival de Cannes en 2000.

