

Alan JONES

# DICTIONNAIRE DU DÉSIR DE LA BONNE CHÈRE

Avec les recettes musicales du  
*Festin joyeux* (1738) de J. Lebas

SUIVI D'UNE  
ANTHOLOGIE DE MENUS  
ET DE DESSINS DE TABLE

Réalisations musicales de Jeremy Barlow

Préface par Jean VITAUX  
Grand Prix de la Culture Gastronomique



PARIS  
HONORÉ CHAMPION ÉDITEUR  
2011

[www.honorechampion.com](http://www.honorechampion.com)

# TABLE DES MATIÈRES

<b>PRÉFACE par Jean VITAUX</b> .....	7
<b>AVANT-PROPOS par Jean PRUVOST</b> .....	11
<b>INTRODUCTION</b> .....	15
Historique d'un petit chef-d'œuvre négligé .....	15
Quelques mots sur les airs du <i>Festin joyeux</i> .....	22
La Réalisation des recettes .....	25

## I.

<b>DICTIONNAIRE</b> .....	29
---------------------------	----

## A

Agneau .....	31
Anguille .....	36
Apprêts de base .....	39
Après-dîner et après-souper .....	40
Artichaut .....	41
Atelette .....	43

## B

Bal .....	45
Beignet .....	47
Benedicite ou Bénédicité .....	48
Bisque .....	49
Blanc manger .....	51
Bœuf .....	55
Bœuf, pièce de bœuf .....	57
Boudins et andouilles .....	61

Bouillon .....	65
Bouquet .....	76
Braise .....	76
Brochet .....	80
Buffet .....	84

### C

Café .....	87
Caille .....	88
Carpe .....	90
Chapelure et mie de pain .....	100
Chasse .....	100
Chou .....	102
Cochon .....	104
Comédie .....	109
Conversation .....	111
Coulis .....	113
Couvert .....	121
Crème fouettée .....	122
Crèmes .....	125
Croquante .....	134
Cuisines et office .....	137

### D

Daube .....	145
Dessert .....	147
Dinde, dindon .....	151
Dîner et souper .....	152
Domestiques : leur présence .....	154
Durée des repas .....	156

### E

Éclanche (Gigot) .....	159
Écrevisses .....	161
Entrées : Grandes entrées .....	166
Entrées : Moyennes entrées .....	168
Entrées de broche .....	170
Entremets, Grands entremets .....	173
Entremets, Petits entremets .....	174

Épices .....	178
Espagnole: Sauce à l'espagnole .....	180
Estouffade .....	185

**F**

Farces .....	189
Foie gras .....	190
Fricandeau .....	192
Fricassée .....	196
Fromage .....	201

**G**

Galantine .....	205
Gibier .....	208
Glace de veau .....	212
Grenadin .....	213

**H**

Hors-d'œuvre .....	217
Huître .....	224

**J**

Jambon .....	227
Jeu .....	231
Jus de bœuf .....	233

**L**

Lentilles .....	237
Libertinage .....	239

**M**

Macreuse .....	241
Madeleines .....	244
Maigre .....	245
Maître d'hôtel et son équipe .....	250
Mayonnaise .....	252
Meringues .....	253
Moule .....	254
Musique .....	257

<b>N</b>	
«Nouvelle» cuisine .....	259
<b>O</b>	
Œufs .....	261
Oille .....	263
<b>P</b>	
Pâtes .....	271
Pâtés, petits .....	272
Paupiette .....	275
Pigeon, pigeonneau .....	277
Poids et mesures .....	286
Poisson .....	287
Pomme de terre .....	298
Potages .....	299
Potages à bouillon .....	302
Potages à coulis .....	308
Poulet, poularde, chapon .....	311
Poupeton .....	317
Promenade .....	320
Purée .....	321
<b>R</b>	
Ramequin .....	325
Ris de veau .....	327
Riz .....	329
Rôt .....	330
Rôt de bif .....	336
Rôties .....	339
Roux .....	340
<b>S</b>	
Saingaras .....	343
Salade .....	344
Salle à manger .....	347
Salpicon .....	349
Sanglier .....	350
Sauces .....	352
Les sauces du service de rôti .....	355

Savoie, gâteau de .....	359
Services .....	362
Sole .....	369

## T

Table .....	375
Température .....	378
Temps de cuisson .....	379
Terrine .....	380
Tortue .....	385
Tourtes et pâtés chauds .....	388
Truffe .....	396
Truite .....	402

## V

Veau .....	405
Vin .....	410

## II.

<b>ANTHOLOGIE DE DIFFÉRENTS MENUS ET DESSINS DE TABLE .....</b>	<b>417</b>
---	------------

<b>18 Menus du Service de bouche avec 10 dessins de table .....</b>	<b>421</b>
---	------------

Introduction .....	423
1. L'Embarras des richesses au Grand Siècle <i>Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal, 1662</i> .....	430
2. Développements éphémères et durables <i>La Maison réglée, 1692</i> .....	435
3. L'Éducation gastronomique du régent <i>Le Cuisinier roiäl et bourgeois, 1691</i> .....	438
4. Le Service à la française s'affine <i>Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois,</i> édition de 1722-30 .....	441
5. Le Génie de l'époque Louis XV <i>Le Nouveau traité de la cuisine, 1739</i> .....	445

6. Le Souper fin	
<i>La Nouvelle cuisine</i> , 1742 .....	450
7. Les Excès du rococo	
<i>Les Dons de Comus</i> , 1739 .....	454
8. Un repas pour l'Europe française	
<i>Le Cuisinier moderne</i> , édition de 1742 .....	457
9. Un Maître d'hôtel personnalise son dessin	
<i>Le Cuisinier moderne</i> , édition de 1742 .....	461
10. La Gourmandise en maigre	
<i>La Science du maître-d'hôtel, cuisinier</i> , 1749 .....	465
11. Attributions douteuses	
<i>Les Soupers de la cour</i> , édition de 1778 .....	468
12. Les Aspirations de la bourgeoisie	
<i>La Cuisinière bourgeoise</i> , édition de 1779 .....	471
13. L'Ambigu	
<i>Traité historique et pratique de la cuisine</i> , 1758 .....	475
14. Le « Vrai français de cuisine »	
<i>Menu d'un Repas de 100 personnes par M. Aubin</i> , s.d. ....	479
15. Le Triomphe de la Pompadour	
<i>Voyages du roi à Choisy</i> , 1751 .....	483
16. Un Banquet des plus solennels	
<i>Dîner pour le Roy et Heraults d'Armes</i> , 1774 .....	488
17. Un Dîner sous l'ombre de la guillotine	
<i>Dîner de la Reine</i> , 1792 .....	491
18. Le Repas de trois Services de J. Lebas	
<i>Festin joyeux</i> , 1738 .....	493
<b>4 Desserts avec 5 dessins</b> .....	501
Introduction .....	503
1. La Symétrie au dessert,	
<i>Nouvelle instruction pour les confitures</i> , édition de 1740 ...	506
2. L'Esthétique du jardin à la française,	
<i>La Science du maître-d'hôtel, confiseur</i> , 1750 .....	508
3. Fastes mythologiques,	
<i>La Science du maître-d'hôtel, confiseur</i> , 1750 .....	509
4. Chinoiseries,	
<i>Le Cannaméliste français</i> , 1751 .....	511

**III.**

<b>GLOSSAIRE</b> .....	513
------------------------	-----

**IV.**

<b>INDEX</b> .....	527
--------------------	-----

Index des mots et notions .....	529
---------------------------------	-----

Index des noms propres .....	541
------------------------------	-----

Index des recettes, Recettes du <i>Festin joyeux</i> selon les Services .....	545
--	-----

Index des recueils culinaires, sources de recettes supplémentaires .....	549
---	-----

**V.**

<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	553
----------------------------	-----

Ouvrages culinaires du XVII <sup>e</sup> au XIX <sup>e</sup> siècle .....	555
---	-----