



## HISTORIA DE LOS PLATILLOS

### AGNÈS SOREL

Amante del rey francés Carlos VII, era la preferida del Rey por contratar a los mejores Chefs de Europa. Gran conocedora de la gastronomía, dio a sus propias su nombre para asegurar su trascendencia. Con este nombre se conoce la guarnición hecha a base de pollo y champiñones y lengua.

### A L'ARMORICAINE OU...L'AMERICAINE

Éste término generalmente se asocia con la langosta, pero también se refiere a pollo o carne asada con tocino y jitomate, con características de la cocina Provençal. Este platillo fue inventado por Pierre Fraise, quién lo servía en su restaurante "Peter's Boulevard des Italiens" en París. Sin embargo, siempre ha existido una controversia alrededor de este nombre ya que algunos creen que la receta es originaria de Inglaterra (bretaña), que antiguamente era llamada Armorica; otros creen que su creador la llamó "americaine" ya que la sirvió por primera vez a comensales americanos al regreso de un viaje a Chicago donde inventó la receta.

### ALLUMETTES

Palitos de hojaldre. Reciben su nombre por tener forma de cerillos; son tiras rectangulares de pasta de hojaldre cubiertas con betún. Fueron inventadas por un Chef Pastelero llamado Planta, que las inventó al tratar de utilizar los excedentes de betún.

### ALSACIENNE

Alsacienne es el nombre que se le da a una gran número de platillos, la mayoría originarios de la región francesa de Alsacia. En cocina se utiliza especialmente para el "choucroute" y las salchichas de Estrasburgo, y en pastelería generalmente se refiere a tartas o pays de manzana o pera.

### AMANDINES

Finas galletas hechas con una masa a base de almendra; también reciben este nombre los pasteles, tartas y bizcochos elaborados con almendra. Las "Tartalets Amandines" fueron creadas por Ragueneau, el cocinero y poeta cuya receta es citada, en forma de verso, en Cyrano de Bergerac.

### ARGENTEUIL

Nombre que reciben los platillos que utilizan espárragos en alguna forma: salsa, puré, puntas de espárragos, etc... ya que Argenteuil es una región conocida por el cultivo de los mismos.

### BAGRATION

Este nombre se le da a recetas que el gran Carême, a su regreso de Rusia en 1819, dedicó al Príncipe Bagration; sus recetas características son los macarrones, la ensalada Rusa, pollo a la crema y lengua de buey en escabeche.

### BARIGOULE (À LA)

Barigoule es el término con el que se conoce a los champiñones en la provincia; generalmente se utilizaba para preparar alcachofas utilizando las mismas técnicas empleadas en la preparación de champiñones. Actualmente Barigoule es una alcachofa rellena con una mezcla de jamón y champiñones.

### BASQUAISE (À LA)

Es una guarnición de jitomate, pimienta y ajo que generalmente se sirve con platillos de huevo o pollo; algunas veces se agrega jamón serrano. En la cocina vasca generalmente se utilizan ingredientes de la montaña y de la costa.

### BÉARNAISE

Recibe su nombre en honor a Enrique IV, ya que nació en Béarnaise. Su creador, Collinet, preparó esta salsa en su restaurante Pavillon Henri IV en Saint-Germain en Laye. La salsa se sirve con carne o pescado, y de ella se derivan diferentes salsas como la Arlésienne, Chorno, Foyot, Paloise, Tyrolienne y Valoise.

### BÉCHAMEL

Nombrada en honor de Louis de Béchamel, mayordomo del Duque de Orleans, es una salsa blanca hecha con un roux (mezcla de harina y mantequilla) con crema.

### BEURRE BLANC

Originaria de Nantes, la leyenda cuenta que esta salsa fue descubierta accidentalmente por el Chef Clémence cuando olvidó agregar huevo a una salsa bearnesa que hacía para servir trucha a sus empleados. Al Marqués de Goulaine le gustó y se convirtió en la guarnición tradicional para servir trucha. Esta receta fue llevada a París por Messier Michel cuando abrió su restaurante en la Calle Rennequin.

### **BILLY BY**

Esta sopa fue creada por el Chef Barthe del restaurante Maxim's para un cliente americano llamado Billy que aparentemente no le importaban los mejillones pero le encantó la salsa. La salsa está hecha a base de mejillones cocidos con vino blanco con perejil, apio, cebolla y caldo de pescado. Se agrega crema a la salsa que se sirve fría o caliente, y los mejillones se sirven por separado.

### **BRIOCHE**

Aunque existe mucha controversia acerca de su origen, la historia concluye que la receta es originaria de Normandía. El nombre deriva de la palabra "brier", y es un pan que generalmente se toma en el desayuno o como postre.

### **CHALONNAISE**

El nombre deriva de la ciudad francesa "Chalon sur Saône"; el término culinario se refiere a la preparación de los riñones de gallo con champiñones en una salsa supreme (salsa hecha a base de un velouté con crema)

### **CHARLOTTE**

Creado en Inglaterra a fines del siglo XVIII, La Carlota es un pastel nombrado en honor de la Reina Carlota, esposa de Rey Jorge III. La Carlota es un postre caliente, moldeado con rebanadas de pan alternadas con purés de frutas; la "Carlota Rusa",

inventada por Carême, es una variación que se sirve fría y se utilizan soletas en lugar de pan y se rellena con crema bavuesa como la Carlota de pera.

### **CHORON**

Salsa, nombrada en honor del Chef del famoso restaurante Voisin, generalmente se sirve con pescado asado, medallones de filete o con huevos cocidos o pochés (escalfados). La salsa Chron es una variación de la salsa bernesa a la que se le agrega puré de tomate.

### **CIVET**

Asado de liebre o de animales de caza; la carne se cocina con su propia sangre o con sangre de puerco. El término "civet" viene de la palabra chives (cebollín), utilizado para sazonar este platillo.

### **CROISSANT**

Se cree que esta masa fue inventada en Budapest en 1686; la historia cuenta que los pasteleros de la ciudad, mientras trabajaban de noche, escucharon al ejército turco aproximarse y dieron aviso para evitar el ataque. Posteriormente crearon un bizcocho conmemorativo que representa la medialuna de la bandera Otomana.

### **DIJONNAIS**

Este nombre se da a las recetas que utilizan la mostaza francesa de la ciudad de Dijon. En pastelería se refiere a platillos realizados con grosellas o licor de cassis.

### **DU BARRY**

Se refiere a recetas que llevan coliflor como guarnición; estos platillos estaban dedicados a la Condesa Du Barry, preferida de Rey Luis XV.

### **DUXELLES**

La duxelle es una mezcla de champiñones, cebolla y chalotas picados y salteados con mantequilla; generalmente se utiliza como relleno o guarnición de platillos. Esta receta se atribuye a La Varenne, chef de la Marquesa d'Uxelles.

### **FAR BRETON**

Flan hecho con ciruelas pasas deshuesadas; típico de Bretaña, tradicionalmente se horneaba en una bolsa de manta de cielo, El término "far" era el nombre que se le daba a una mezcla de trigo, azúcar y fruta seca.

### **FOYOT**

Con este nombre se conocen varios platillos del restaurante "Foyot" de París; los más famosos son la salsa Foyot (variación de la salsa bernesa), costillas de ternera y los pichones "Foyot".

### **GARBURE**

Sopa abundante hecha con un caldo de verduras, col y carne de ganso en salmuera, típica de la región de Béarn.

### **GATEAU FORÊT NOIRE**

Original de Alemania, el pastel Selva Negra está hecho a base de un bizcocho envinado con kirsch y un relleno de crema dulce y cerezas.

### **GÉNOISE**

La característica de este bizcocho esponjoso es que en su preparación se baten los huevos enteros, no por separado; se utiliza como base para muchos pasteles rellenos o por sí solo agregando almendras molidas, fruta confitada o algún licor.

### **GERMINY**

Sopa creada en honor del Conde de Germiny, está hecha con un consomé espesado con una mezcla de crema y yemas de huevo, sazonado con acedera.

### **JOINVILLE**

Esta receta fue dedicada al hijo del Duque de Joinville. El ingrediente principal es un lenguado servido con una guarnición de camarones, champiñones y trufas; también se da este nombre a salsas en las que predominan los camarones como ingrediente principal.

### **LAVALLIÂRE (À LA)**

Consideradas dentro de las mejores recetas de la gastronomía francesa, fueron creadas en honor de Louise de Lavallière, amante del Rey Luis XIV.

### **LORRAINE (À LA)**

Este término se da a diferentes cortes de carne, asados y servidos con una guarnición de col morada cocida en vino tinto; la salsa se hace con los jugos de la cocción. Otros platos típicos "à la lorraine" son la quiche (tartas), sopa de jamón serrano y los platillos típicos de la región, cuyos ingredientes principales son el tocino y queso Gruyère.

### **LYONNAISE (À LA)**

Este término se da a platillos que llevan cebollas salteadas como ingrediente principal.

### **MADELEINES**

Biscochos con forma de concha, generalmente aromatizados con naranja o limón, se sirven como galletas con té o café. Su origen es desconocido, algunos lo atribuyen al Chef Avicé, y otros argumentan que fueron inventadas en la provincia de Lorraine por una campesina llamada Madeleine.

### **MAINTENON**

Salsa hecha a base de una béchamel mezclada con cebolla picada, champiñones y trufas. Casi todas las recetas con este nombre fueron inventadas por el chef de la familia Noailles, propietarios del Castillo de Maintenon.

### **MARENGO**

Platillo creado por el Chef personal de Napoleón, Dunand, tras derrotar al ejército Austriaco en la Batalla de Marengo el 14 de junio de 1800. Es un platillo de pollo o ternera salteada en vino blanco con jitomate y ajo.

### **MAXIM'S**

Nombre de uno de los restaurantes más conocidos de París, Maxim's fue fundado en 1893 por Máxime Gaillard y Georges Everaert; empezó como un restaurante sencillo y se convirtió en el lugar preferido de la aristocracia y sociedad francesa. Tiene muchos platillos famosos como el escalopa de cordero Belle Otero, el soufflé Rothschild y el filete de lenguado Albert.

### **MERINGUES**

El origen de los merengues es cuestionado: algunos lo atribuyen a un pastelero suizo llamado Gasparine originario de la región de Meringen; otros dicen que fueron creados por un chef del Duque de Lorraine. Los merengues están hechos con claras de huevo batidas; originalmente se utilizaba una cuchara para moldearlos, hasta que el Chef Carême utilizó una manga para darles diversas formas. Existen 3 variaciones principales: merengue típico o suizo, merengue italiano y el merengue cocido o acaramelado.

### **MILLE-FEUILLES**

El Milhojas apareció a finales del siglo XIX; como su nombre lo indica, está hecho con varias capas de pasta de hojaldre alternadas con capas de crema o de algún relleno (fruta, mermelada, etc.); se utiliza tanto en cocina como en repostería.

### **MORNAY**

Salsa hecha a base de una béchamel mezclada con queso rallado (parmesano, Gruyère o emmental); principalmente se sirve con pescados o mariscos y sirve para gratinar platillos. Fue creada a fines del siglo XIX por Joseph Voiron, chef del restaurante Durand, quién le puso el nombre de su hijo a la receta.

### **NANTUA**

Se da este nombre a los platillos hechos con cangrejos de río; Nantua es un pueblo de la región de Bugey, famosa por su gastronomía.

### **NORMANDE (À LA)**

Generalmente à la Normande es un término que hace referencia a platillos de lenguado o pescados de agua salada cocidos con vino blanco servidos con diferentes guarniciones: ostras, camarones, mejillones, champiñones, trufas, cangrejo o croutones cortados en forma de "N". Las carnes à la Normande se sirven con Calvados, manzanas, sidra y crema fresca, ingrediente típico de la región.

#### **OMELETTE NORVEGIENNE**

Aunque el origen de la receta no está definido ya que se le atribuye al Dr. Rumford, así como a una delegación de chinos que visitaron París en 1866, el Chef Jean Giroix del Hotel de París de Montecarlo actualizó la receta; este pastel está hecho con una génoise (bizcocho envinado con licor de naranja) y helado de vainilla; el pastel se recubre con merengue y se hornea hasta que dore.

#### **PAIN DE GÈNES**

Es un tipo de bizcocho hecho con almendra molida y horneado en moldes acanalados.

#### **PARIS-BREST**

Pastel, en forma de aro, hecho con pasta de choux relleno de crema; recibe su nombre en honor a la carrera de bicicletas que se realizó entre las ciudades de París y Brest en 1891. La forma del pastel representa una llanta de bicicleta.

#### **PÂTE À CHOUX**

La pasta de choux se utiliza tanto en cocina como en pastelería, según su relleno. Es una pasta pegajosa hecha con agua hirviendo o leche, mantequilla, harina y huevo; la cocción se inicia en la estufa y se termina en el horno; la pasta cocida queda hueca y tiene una superficie firme y crujiente.

#### **PÂTE FEUILLETÉE**

La pasta de hojaldre no tiene un origen definido, algunas fuentes señalan que es utilizada desde la antigua Grecia; en francés recibió el nombre del Chef Feuillet, quién la empezó a utilizar en el siglo XVII.

#### **PÂTE SABLÉ**

Masa quebrada dulce, utilizada para pasteles o postres finos por su rica consistencia.

#### **PÂTE SUCRÉE / PÂTE BRISÉE**

Masas base utilizadas para pays y tartas; la pasta sucrée es dulce y la pasta brisée es ligeramente salada.

#### **PETITE MARMITE**

Es un cocido o potaje creado en 1867 por Modeste Magny; se hace a base de cola de buey, pollo, médula y verduras.

#### **PISTOU**

Condimento utilizado en la Provence hecho a base de albahaca, ajo y aceite de oliva (se puede agregar jitomates asados); es similar al pesto italiano y se utiliza para sazonar sopas de verduras.

#### **PITHIVIER**

Tarta o pastel hecha con hojaldre relleno de crema de almendra, original de la región de Pithiviers en Orleáns.

#### **REINE (À LA)**

Esta descripción se le da a una salsa espesa servida con pollo; fue creada en honor de la Reina Navarra, hija de Catalina de Médicis y Alejandro II.

#### **RITZ (CÉSAR)**

Cesar Ritz nació en 1850 en una familia humilde y llegó a convertirse en un reconocido hotelero; conoce a Escoffier en el Grand Hotel de Monte Carlo, y en 1898 abren el Hotel Ritz en la Place Vendôme de París, uno de los mejores hoteles de Europa.

#### **SACHER**

Pastel de chocolate creado por Franz Sacher para el Congreso de Viena en 1814; este pastel causó una gran polémica ya que existió un juicio legal para definir la receta original; después de 6 años lo ganaron los descendientes de Franz Sacher.

#### **SAINT-HONORÉ, CHANTILLY**

Pastel creado en honor del Santo Patrón de los pasteleros, St. Honor; está hecho con una base de pasta brisée decorada con una corona de choux cubiertos con caramelo; el centro se rellena con crema chantilly.

#### **SOLOGNOTTE (À LA)**

Nombre que recibe el pato o animales de caza que se rellenan con su propio hígado, finas hierbas y se marinan en Armagnac.

#### **SOUBISE**

Nombre que reciben los platillos o recetas que tienen como guarnición una salsa o puré de cebolla; generalmente se utiliza como guarnición de carnes, huevos o verduras, y fue creada en honor del Príncipe de Soubise.

## **SOUVAROV**

Méthode de préparation del faisán, perdiz o codorniz rellenas de foie gras y trufas; en pastelería, Souvarov es un pastelito o galleta con mermelada. Estas recetas fueron creadas en honor del Príncipe Souvarov, descendiente del gobernador de Crimea.

## **THERMIDOR**

Nombre que reciben los platillos de langosta; la langosta Thermidor se presenta en medallones dentro de su concha y se sirve con una salsa Bercy. Recibió este nombre ya que fue creada en el restaurante Maire's el día del estreno de la obra de teatro Thermidor

## **ABRANTES**

Gouverneur de Paris, Junot, duc d'Abrantès, avait un des meilleurs cuisiniers de l'époque : Richard, qui a donné son nom aux chauffe-plats ainsi appelés. C'est ce chef qui inventa certains plats "à la d'Abrantès" en hommage à son maître.

## **ANNA**

Adolphe Dugléré, qui dirigeait alors les cuisines du Café Anglais, inventa les pommes de terre Anna pour la célèbre courtisane Anna Deslions.

## **ARTOIS**

Les ris de veau ainsi nommés ont été inventés par le comte d'Artois, futur Charles X.

## **AURORE**

C'était le prénom de la mère de Brillat-Savarin, à laquelle l'auteur de la "Physiologie du goût" dédia quelques recettes.

## **BAGRIATION**

La princesse Bagration, à l'époque de la Restauration, avait pour chef, Marie-Antoine Carême, le grand Carême, qui lui dédia quelques plats, comme il l'avait fait pour Talleyrand.

## **BELLEVUE**

Madame de Pompadour avait flatter le palais de Louis XV, plus fin que celui de son aïeul Louis XIV. Elle possédait le château de Bellevue et certaines recettes qu'elle imagina prirent le nom de ce lieu-dit, d'autres celui de leur créatrice entre autre; filets de volaille à la bellevue, saumon en bellevue...

## **BERNIS**

Cardinal de Bernis à qui nous devons les crêpes dentelles.

## **BERRY**

Les filets de lapereaux à la Berry doivent leur naissance à la gourmande duchesse du Berry, la fille préférée du Régent.

## **BORDALUE**

Invention d'un pâtissier installé à la Belle Epoque, rue Bourdaloue, à Paris. La pâtisserie existe encore et continue les spécialités de son fondateur.

## **BRESOLLES**

Ragoût inventé par le valet de chambre du marquis de Brésolles sur le théâtre des opérations de la guerre de Sept Ans.

## **CARDINAL**

C'est à Mazarin, ce raffiné, que l'on doit cette appellation pour les plats qu'il inspira.

## **CHANTILLY**

La création de cette crème sublime est généralement attribuée à Vatel. Mais les pâtissiers de Catherine de Médicis (1519-1589) fouettaient déjà la crème fraîche à l'aide de tiges de genets. C'est lors d'une réception donnée par Fouquet en l'honneur de Louis XIV que Vatel fait connaître cette délicieuse crème fouettée.

## **LA CHARLOTTE**

Pudding créé pour la reine Charlotte, épouse de George III; charlotte parisienne créée par Carême vers 1800, moule tapissé de biscuits à la cuiller et de crème bavaroise.

## **LES CROISSANTS**

En 1863, pendant le siège de la ville de Vienne en Autriche par l'armée turque, un boulanger est intrigué par des bruits souterrains. Il en informe les autorités viennoises qui découvrent des ennemis creusant des sapes pour envahir la ville. En récompense, le boulanger eut la permission de fabriquer des petits feuilletés en forme de croissant, symbole du drapeau turc.

## **VINCENT DE LA CHAPELLE**

Maitre-queux de la maison de France sous Louis XV, nous lui devons le poulet à la reine, le filet braisé à la royale, le consommé à la reine et surtout les bouchées à la reine.

## **CLAMART**

Pendant de très nombreuses années, les petits pois consommés à Paris, et en particulier à la Cour, provenaient des jardins maraîchers de Clamart, dans la proche banlieue.

#### **CONTI**

Appellation donnée à quelques recettes inventées par les officiers de bouche du prince de Conti. Deux d'entreeux ouvrirent en 1786 le restaurant des Frères Provençaux. Mais c'est la princesse de Conti qui "inventa" le carré de mouton qui porte son nom, ce fameux carré "gourmandé de persil" que Molière évoque dans le Bourgeois Gentilhomme.

#### **CUSSY**

Louis de Cussy, un des plus spirituels gormets de la première moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, était préfet du palais sous Napoléon I<sup>er</sup> et son cuisinier lui dédia quelques belles recettes.

#### **LA SAUCE BEARNAISE**

La sauce béarnaise ne date pas de l'époque d'Henri IV. Il semble qu'elle doive son nom au fait qu'elle ait été servie pour la première fois au pavillon Henri IV à St-Germain-en-Laye au 19<sup>ème</sup> siècle.

#### **FINANCIER**

Gâteau créé par le pâtissier Lasne près de la Bourse vers 1890, pour régaler les financiers rapidement et sans se salir les mains.

#### **FLAN**

Dessert somptueux du temps des rois, perfectionné aux fruits confits au 19<sup>e</sup> siècle en Champagne

#### **FRANGIPANE**

De Cesare Frangipani (comte italien). Catherine de Médicis nous la fit connaître vers 1580. *La Frangipane a en fait été inventée par le marquis Pompeo Frangipani, maréchal de France sous Louis XIII et membre de la célèbre famille Frangipane de Rome. Il inventa en fait un parfum à base d'amandes dont il parfuma ses gants. De ce fait, le parfum à l'amande fut dit "à la Frangipane". Un pâtissier s'en servit plutard pour parfumer sa crème. (Un descendant des Frangipane qui nous a écrit)...*

#### **LA SOLE NORMANDE**

Elle est l'oeuvre du chef du restaurant "Le Rocher Cancale" nommé Langlais, qui, en 1848, lors d'un dîner du Jury Gourmand dont le restaurant est le siège, servit ce plat.

#### **TOURNEDOS ROSSINI**

Grand amateur de gastronomie fine et de vins rares -- sa cave à vin était légendaire --, il avait sa table attirée à la Tour d'Argent, chez Bonfinger, au Café des Anglais, chez Lucas et Marguerite et à la Maison Dorée, dont le chef, Casimir Moisson, aurait dédié une création, ce tournedos maintenant légendaire, au compositeur. Rossini avait l'habitude, en entrant dans ces endroits chic, de serrer la main du maître d'hôtel, du sommelier, puis des serveurs. Il se dirigeait ensuite vers la cuisine afin de serrer la main du chef et, seulement après, s'asseyait à table. En plus de cette recette de tournedos, Rossini prête son nom à plusieurs créations culinaires : des œufs pochés, du poulet, un filet de sole et des cannellonis sont ainsi assaisonnés à la sauce Rossini (un mélange de foie gras, de truffes et de sauce demi-glace). Pendant les années que Rossini passa à Paris, il devint non seulement le musicien le plus célèbre de son époque, mais également l'ami d'Antonin Carême, la grande toque du premier tiers du xix<sup>e</sup> siècle, qui soulignait que Rossini était le seul être qui le comprenait vraiment.

#### **MARGARINE**

En 1869, Napoléon III ouvre un concours pour doter les équipages de la flotte d'un produit gras comestible, peu cher et se conservant plus longtemps que le beurre. C'est Hippolyte Mège-Mouriès qui mit au point ce substitut de beurre et le baptisa Margarine (de margaritas en grec) qui signifie "comme la perle".

#### **MARIE HAREL**

Paysanne normande en son village de Camembert, fabriquait depuis 1760 son fromage qui est depuis mondialement connu.

#### **MERINGUE**

Proposée le 3 juillet 1720 par le cuisinier Gasparini à Marie Leszczyńska, future épouse de Louis XV.

#### **MILLE FEUILLE**

Gâteau créé par le cuisinier Pierre François de la Varenne, auteur du cuisinier français en 1651, perfectionné par Carême.

#### **ROBERT**

La sauce Robert, dont Rabelais faisait si grand cas, a été, paraît-il, inventée par Robert, cuisinier de l'abbé de Saint-Germain-des-Prés, au Moyen Âge.

#### **SOUBISE**

Sauce inventée par Constant, chef de cuisine à la maison de Soubise.

#### **SAINT HONORE**

Inventé en 1846 à Paris par le pâtissier Chiboust puis en 1863 par le pâtissier Auguste Jullien, maintenant formé d'une couronne de choux remplis de crème posée sur une pâte brisée.

#### **SAVARIN**

Baba sans raisins secs créé en 1845 par le pâtissier Auguste Jullien en hommage au gastronome Brillat-Savarin.

#### **VILLEROY**

Les poulets à la Villeroy sont attribués à la maréchale de Luxembourg, duchesse de Villeroy.

#### **XAVIER A LA**

Potage inventé par Louis Stanislas Xavier de France, comte de Provence et futur Louis XVIII.

#### **BABA AU RHUM**

Le beau-père de Louis XV, Stanislas de Leczinski, trouvant le kougelhof un peu sec, décide de le tremper dans un sirop de rhum et de le flamber. Il nomme sa trouvaille "l'ali-baba" car il était en train de lire les comtes des Mille et une Nuits.

#### **LA PECHE MELBA**

La "pêche Melba" a été créée en 1893 ou 1896 par Auguste Escoffier qui dirigeait les cuisines de l'hôtel Carlton à Londres. Admirateur de Nelly Melba, célèbre cantatrice, il imagine un entremets associant finesse et élégance. Les pêches fraîches entières sont pochées dans un sirop vanillé et dressées sur un lit de glace vanille et nappées de coulis de framboise. l'ensemble est incrusté dans un bloc de glace sculpté en forme de cygne. Pas de chantilly donc.... Sachez apprécier l'original.

#### **HOMARD A LA AMERICAINE**

En 1867, Fraysse, un sétois chef du Peters à Paris, accueille tard dans la soirée, trois clients américains. Lajournée ayant été très chargée, il ne reste dans le garde-manger qu'un homard cuit et un peu fatigué. Se souvenant d'une ancienne recette de la maison, il apprête le homard de cette façon mais ajoute aromates et piments afin de faire "passer" le crustacé. Le plat est accueilli d'une façon enthousiaste et les clients après avoir éteanché leur soif veulent à tout prix connaître le nom de cette préparation. Pris de court, Fraysse leur annonce qu'ils viennent de déguster un homard à l'américaine.

#### **LA VINAIGRETTE**

Ce mode d'assaisonnement de la salade à la française, faisait fureur en Europe au 18e siècle lorsqu'un certainchevalier d'Albignac, émigré réfugié, fit fortune à Londres en louant ses services de *fashionable salad maker*. Il allait de maison en maison avec son nécessaire (flacons d'huile et de vinaigre, aromates, caviar, truffes), réclamé par les maîtresses de maison qui trouvaient du dernier chic de sortir leur plus beau saladier pour que le chevalier y tourne la salade assaisonné de *French Dressing*: nom que porte encore aujourd'hui la vinaigrette classique chez les Anglo-Saxons.