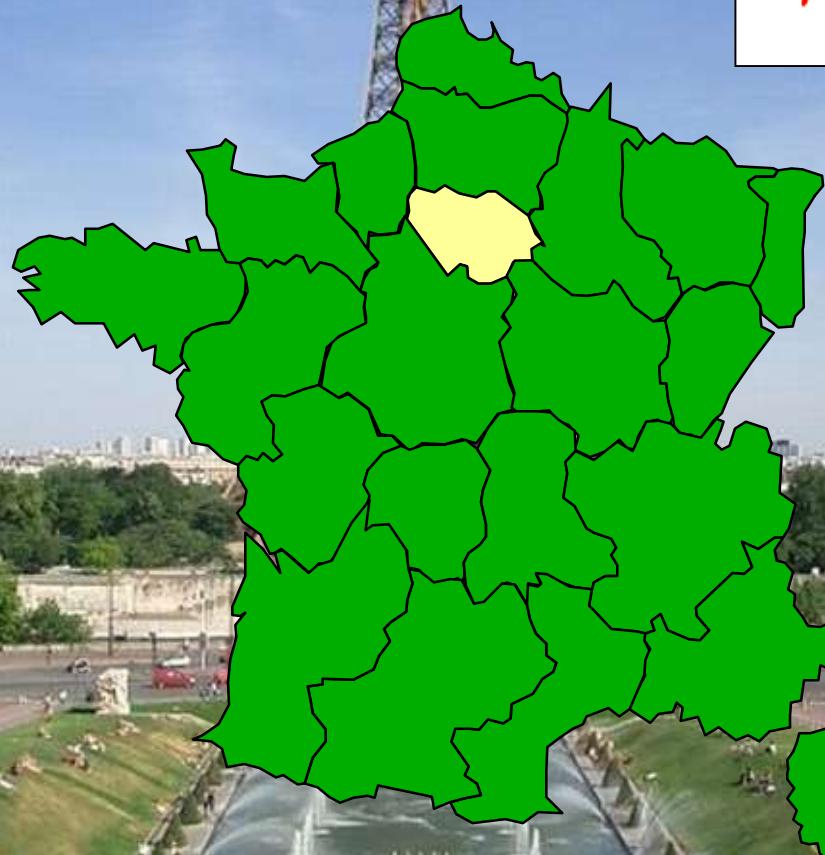


L'Île de France



[Accès direct aux recettes](#)

L'Ile de France en France



L'Ile de France

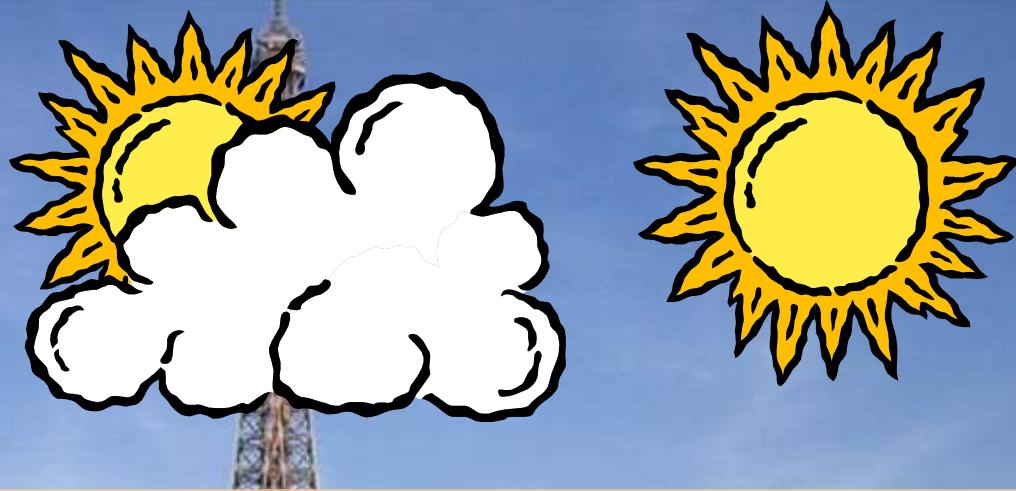


- **12 012 km².**
- **12 100 000 habitants.**
- **Densité : 1006 hab/km².**
- **8 départements :**
 - Seine-et Marne (Melun).
 - Yvelines (Versailles).
 - Essonne (Evry).
 - Seine-Saint-Denis (Bobigny).
 - Hauts-de-Seine (Nanterre).
 - Val-de-Marne (Créteil).
 - Val-d'Oise (Cergy-Pontoise).
 - Paris.

Relief et terroirs

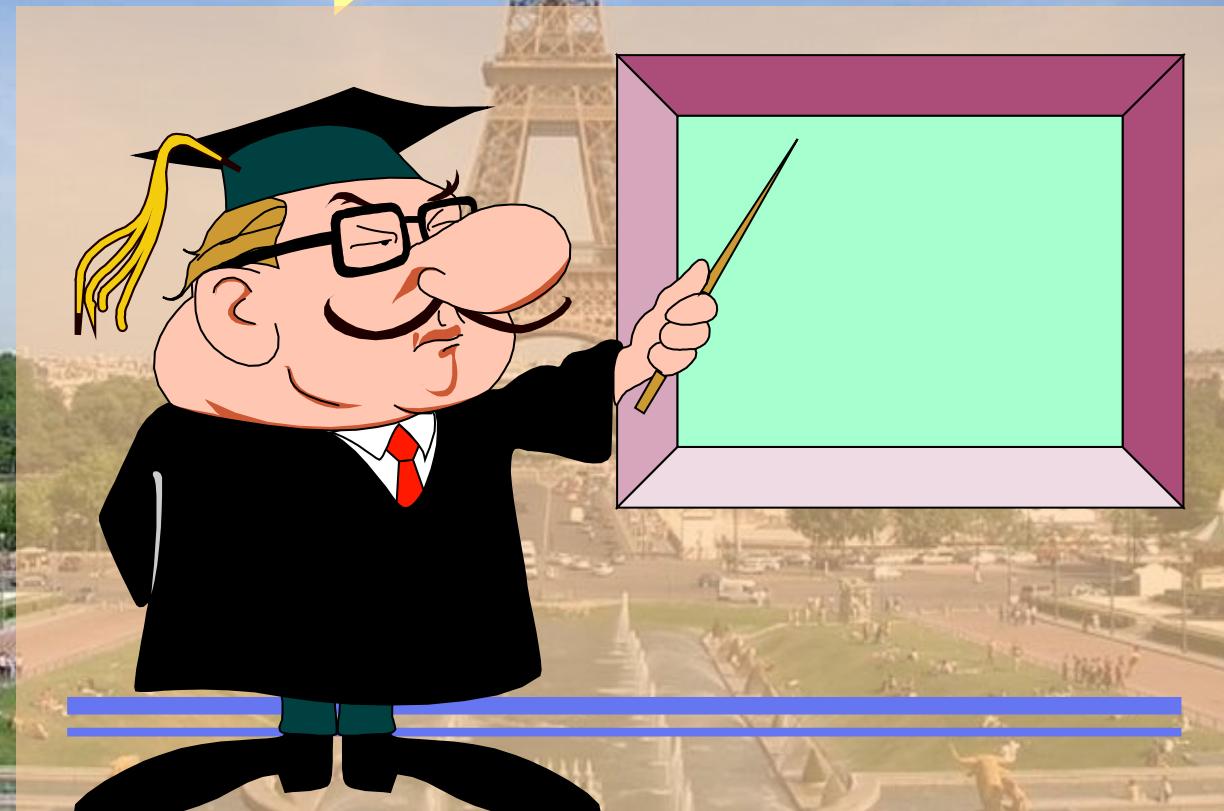
- C'est la région capitale, la plus petite mais la plus peuplée et la plus riche de France.
- Elle s'étend sur de vastes plateaux tertiaires qui forment le cœur de la cuvette du Bassin parisien.
 - Au Nord s'étendent le Parisis et le Pays de France.
 - Au Nord-Ouest se situe le Vexin français qui présente un relief plus marqué.
 - Au Sud-Ouest, on trouve le Mantois où s'enfonce la Mauldre.
 - Au Sud, les coteaux de Hurepoix sont creusés par la Bièvre, l'Essonne, l'Yvette, l'Orge et la Juine avant de rejoindre le Gâtinais.
 - Tout l'Est de la région, entre Seine et Marne, est occupé par la Brie.
- Trois types de paysages se mélangent : les plateaux agricoles, les vallées verdoyantes et les forêts.

Climat



- L'Ile de France subit à la fois des influences continentales et océaniques, celles-ci étant nettement dominantes.
- Le temps est le plus souvent variable et assez instable.
- Les précipitations sont situées dans une moyenne haute.
- On note cependant une différence sensible entre les différents terroirs franciliens : les hivers sont plus rigoureux au Nord et à l'Est de la région de la même manière que les précipitations y sont plus importantes.
- Enfin, on relève des écarts de températures de 2°C en moyenne entre Paris et ses banlieues du fait de la présence dans la Capitale, de très nombreuses automobiles et de nombreux réseaux souterrains de toutes sortes dégageant de la chaleur.

Un peu d'histoire....



Les origines...



- A l'époque romaine, Lutèce (Paris) n'est que le chef lieu de la cité gauloise des Parisii, incluse dans la Lyonnaise quatrième dont la capitale est Sens.
- C'est au 5^{ème} siècle que le Bassin parisien va acquérir une identité politique et historique. Nous sommes alors à la période des grandes invasions : les Wisigoths ont établi leur empire dans le Sud, les Burgondes ont fondé un royaume à l'Est, les Francs sont au Nord de la Somme et les Bretons viennent de débarquer en Armorique. Seul le Bassin Parisien continue d'être aux mains des Gallo-Romains conduits par leur chef Syagrius. La Capitale est alors aux Soissons et c'est ici que Clovis viendra remporter une victoire décisive en 486.
- Les Francs vont alors faire de la Région le nouveau cœur de leur royaume, car la position stratégique de Paris n'échappe pas à Clovis.
- Sous les Mérovingiens, la Cour se déplace souvent mais le centre du pouvoir reste fixé dans la Bassin Parisien - dans la vallée de l'Oise plus particulièrement - où les Rois possèdent des terres, des palais et des forêts pour les chasses.

Carolingiens et Robertiens se partagent le pouvoir



- Les Carolingiens, originaires des bords de la Meuse vont décaler le centre du pouvoir vers l'Est, mais le Traité de Verdun en 843, en créant un royaume de Francie occidentale, redonne à la région parisienne toute son importance politique.
- A la mort de Louis le Pieux, fils de Charlemagne, les luttes intestines entre membres de la famille vont affaiblir le pouvoir, d'autant que le caractère héréditaire de la monarchie n'est pas encore établi. Cet affaiblissement permettra aux Robertiens de s'affirmer, notamment en repoussant les Normands.
- C'est Eudes, fils de Robert le Fort, qui défendra Paris énergiquement contre les nouveaux envahisseurs ; cela lui vaudra d'être élu Roi en 888. Avant de mourir, il désignera Charles le Simple - un carolingien - comme successeur. En contrepartie, ce dernier donnera à Robert, le frère d'Eudes, toutes les terres comprises entre Seine et Loire. Robert battrra une nouvelle fois les Normands et leur chef Rollon. En 911, celui-ci obtient de Charles le Simple, l'autorité sur la Basse-Seine en tant que vassal. Le duché de Normandie vient de naître.

L'avènement d'Hugues Capet



- Mais Robert veut plus ; il se fait nommer Roi en 922 sous le nom de Robert 1^{er}, mais meurt au combat l'année suivante, laissant le pouvoir à son gendre Raoul de Bourgogne.
- A la mort de Raoul, Hugues le Grand, fils de Robert 1^{er} et Comte de Paris, s'oppose à Hubert de Vermandois, le nouvel homme fort qui tient tout l'Est et le Nord. Finalement, ils s'entendent pour faire élire le fils de Charles le Simple, Louis d'Outremer, comme Roi.
- A la mort de Herbert en 943, Hugues le Grand se fait nommer Duc des Francs par le Roi Louis et devient en fait l'homme le plus influent du royaume.
- En 956, à sa mort, son fils Hugues Capet a 15 ans. Il sera finalement élu Roi en 987, après la mort du dernier Carolingien Louis V.

Les châteaux se multiplient...



- Le domaine royal est plus important qu'il n'y paraît : les comtés de Senlis, Paris, Étampes, et Orléans, Poissy et Dreux et le Comté de Melun à l'Est. Seul le Duché de Normandie est plus riche. Le domaine royal va poursuivre son extension sous Louis VI le Gros : Sens, Gâtinais, Vexin, vicomté de Bourges et comté de Corbeil vont rejoindre les possessions royales. Ainsi va naître l'Île de France, nom qui n'apparaîtra qu'au 14^{ème} siècle.
- La France est alors synonyme du royaume tout entier.
- A partir du premier des capétiens, l'île de France va devenir la région des élites, celle où les grands de ce monde s'installent parce que proches du pouvoir. Les Rois successifs ont su préserver de vastes forêts auprès desquelles ils ont édifié de superbes résidences. Les châteaux de Fontainebleau et de Saint-Germain-en-Laye remontent au 12^{ème} siècle. Versailles s'inscrira dans cette même logique, avec en plus la volonté d'y loger toute la Cour. A la fin du 17^{ème} siècle, on compte plus de 2 000 châteaux dans un rayon de 50 km autour de Paris : celui de Condé à Chantilly et celui de Vaux le Vicomte construit par le surintendant Nicolas Fouquet figurent parmi les plus prestigieux.

Et Paris commence à grandir...



- C'est avec les Robertiens que Paris obtiendra définitivement son rang de capitale du royaume (l'île de la Cité reste le cœur de la ville, l'endroit qui abritait jadis toute la population de la petite ville). La Cité abrite alors le Palais, résidence royale jusqu'au 14^{ème} siècle et la cathédrale Notre-Dame, dont la reconstruction s'étalera de 1136 à 1300. La ville abrite les marchands et le reste de la population qui augmente très rapidement. La rive gauche est le siège de l'Université et d'autres institutions ecclésiastiques.
- Une enceinte, édifiée par Philippe Auguste entoure le tout et s'appuie à l'Ouest sur la toute nouvelle forteresse royale du Louvre.
- Au début du 14^{ème} siècle, Paris compte déjà plus de 100 000 habitants et constitue de loin la plus grande ville de l'Europe du Nord-Ouest.

De la désertion de la guerre de cent ans...

... au retour du Roi dans la capitale



- Après la défaite de Jean le Bon et le Traité de Brétigny, c'est le prévôt des marchands, Etienne Marcel, qui exerce le pouvoir dans la Capitale mais il échoue dans sa tentative de faire contrôler le pouvoir royal par les Etats Généraux. Il sera assassiné en 1358.
- Pour faire face à l'agrandissement croissant de la ville Charles V fera ériger une nouvelle enceinte sur la rive droite ; elle s'appuie à l'Est sur la forteresse de la Bastille.
- Après la défaite d'Azincourt en 1415, Paris soutiendra le parti des Bourguignons contre celui des Armagnacs restés fidèles au Roi de France Charles VII. Après qu'il eut repris la ville en 1436, il restera méfiant et préférera résider dans le val de Loire, tout comme ses successeurs. A la fin du 15^{ème} siècle, la ville compte déjà 200 000 habitants.
- C'est François 1^{er} qui reviendra habiter Paris (1528) et lui redonnera son rôle de capitale politique. C'est également lui qui fera bâtir le nouveau Louvre, future résidence royale, le Palais devenant le siège du Parlement de Paris et de la Chambre des comptes.

De la réforme... ... à la Fronde



- Les Parisiens se montreront très rapidement hostiles aux idées de la Réforme, si bien qu'après la Saint-Barthélémy, la ville se range naturellement dans le camp de la Ligue. Après l'assassinat de leur chef, le Duc de Guise, la ville se rebellera contre Henri III puis n'ouvrira ses portes à Henri IV qu'en 1594, huit mois après son abjuration (il est roi depuis 5 ans déjà).
- Louis XIII embellira la ville (édification de la Place royale - la Place des Vosges d'aujourd'hui -, et nouveau rempart qui agrandit la ville à l'Ouest). A sa mort, Paris soutiendra la Fronde contre le pouvoir de Mazarin.
- La Fronde parlementaire et l'arrestation du Conseiller de Paris Pierre Broussel provoqueront 3 jours d'insurrection (1648), appelés « journées des Barricades ». Anne d'Autriche et le jeune Louis XIV sont obligés de se réfugier à Saint-Germain-en Laye pendant que le Prince de Condé, devenu chef des frondeurs, investit la capitale. La Fronde des parlementaires, affolés, est terminée et lui succède la Fronde des Princes qui deviendra rapidement impopulaire. Louis XIV est de retour mais il gardera toujours un mauvais souvenir de cette période. C'est pour cela qu'il voudra résider en dehors de la ville.

De Versailles... ... à la Révolution française



- Louis XIV décide donc de faire construire Versailles, nouvelle demeure des Rois de France. Cela ne l'empêchera pas de faire embellir la capitale : la perspective remontant du Louvre aux Champs Elysées date de cette époque, tout comme l'hôtel des Invalides.
- Les dangers extérieurs s'étant éloignés du fait des succès militaires, Louis XIV décide de faire raser les anciens remparts de Charles V et de Louis XIII devenus inutiles et les remplace par des cours plantées d'arbres (« les boulevards »).
- Louis XV et Louis XVI vivront eux aussi à Versailles mais à l'inverse de leur prédécesseur, ils ne s'intéresseront pas à la capitale. Dès lors la ville s'agrandira au rythme d'initiatives privées (les financiers font construire nombre d'hôtels particuliers).
- Les Etats Généraux réunis à Versailles en mai 1789 se transforment en Assemblée Constituante au début du mois de juillet. Le 14 juillet, la population s'empare de la Bastille ; le 17, Louis XVI vient à Paris et reçoit la cocarde tricolore de la nouvelle municipalité. En octobre, les parisiens marchent sur Versailles et obligent la famille royale à venir résider dans la Paris, aux Tuileries. La Révolution a triomphé.

De la chute du Roi... ... à Waterloo



- Dès lors, l'histoire de France s'écrit pour l'essentiel dans la capitale. La fuite du Roi à Varennes puis son retour sous bonne escorte marquent la rupture avec la monarchie.
- Et puis c'est l'escalade et la convention craint à la fois la contre-révolution et la surenchère révolutionnaire.
- Les Girondins vont finalement tomber, laissant la place aux Montagnards soutenus par la Commune de Paris ; finalement celle-ci s'affaiblit et ne pourra plus dès lors empêcher la chute de Robespierre et de ses amis.
- La Convention thermidorienne dissout la Commune puis le Directoire divise Paris en 12 arrondissements.
- Napoléon arrive au pouvoir, confie l'administration de la ville au Préfet de la Seine et décide à son tour de l'embellir, notamment la Rue de Rivoli et la Place de l'Etoile.
- Après Waterloo, Paris capitule pour le 3 juillet et c'est un général prussien qui devient gouverneur de la ville (anglais et prussiens ne quitteront Paris qu'en 1818).

De Charles X... ... aux « Misérables »



- Charles X a succédé à son frère Louis XVIII mais il n'a pas les mêmes qualités politiques ; il commet beaucoup d'erreurs. Ce sont les ordonnances du 25 juillet 1830 - prévoyant la suppression de la liberté de la presse et des restrictions du système électoral - qui mettront le feu aux poudres. C'est l'émeute, les « Trois Glorieuses » (27-29 juillet) et bientôt le Roi est obligé d'abdiquer (2 août) ; le 9, son cousin Louis-Philippe, Duc d'Orléans, est proclamé Roi des Français : la bourgeoisie triomphe.
- La population de Paris et son agglomération ne cessent de croître ; mais c'est surtout le monde ouvrier qui voit monter ses effectifs. Le doublement de la population en moins d'un demi-siècle va engendrer de graves problèmes sociaux - la misère sévit durement et inspirera d'ailleurs Victor Hugo qui écrira « les Misérables » - ainsi que des problèmes d'hygiène - Paris connaîtra même deux épidémies de choléra en 1832 et 1849 -.

Paris sous le Second-Empire



- En 1848, le régime est usé et la bourgeoisie de la capitale réclame des réformes pendant que les difficultés économiques croissantes ne font qu'attiser le mécontentement des classes populaires. Les premières manifestations ont lieu le 22 février et le 24 le Roi abdique : la deuxième République (1848-1852) vient de naître et instaure aussitôt le suffrage universel (pour les hommes uniquement). L'Assemblée constituante regroupe une majorité de modérés, et dès juin 1848, on sent un grave divorce entre la bourgeoisie et la classe ouvrière qui ne se reconnaît pas dans cette République et ne la défendra donc pas.
- En décembre 1848, Louis-Napoléon Bonaparte est élu Président de la République. 3 ans plus tard, le 2 décembre 1851, il tente et réussit un coup d'Etat qui lui donne les pleins pouvoirs. En décembre de l'année suivante, il prendra le titre d'empereur des français sous le nom de « Napoléon III ».
- C'est pendant ce règne que Paris va connaître la majeure partie de ses changements. Napoléon a bien senti que la ville devenait insalubre et dangereuse. Aussi charge-t-il le Préfet de la Seine (1853-1869) - Georges, baron Haussmann - de la responsabilité de ces transformations. C'est après ces grands travaux que Paris prend le visage que nous lui connaissons.
- Dans le même temps, le Second Empire procède à une totale refonte administrative qui aboutit à l'annexion par Paris des communes de la proche banlieue puis au redécoupage du tout en 20 arrondissements. La réforme prend effet le 1^{er} janvier 1860.

De la chute de Napoléon III... ... à la « Commune de Paris »



- Napoléon III capitule à Sedan le 2 septembre 1870 et le 4, les parisiens proclament la République et un gouvernement provisoire se met en place sous la direction du général Trochu.
- Le 19, les prussiens sont aux portes de la ville et le siège commence. Gambetta - Ministre de l'Intérieur et de la Guerre - s'échappe en ballon pour essayer de créer un deuxième front et d'organiser la contre-offensive.
- Finalement, devant les privations et les menaces de famine, le gouvernement est obligé de s'incliner, négocie et signe un armistice le 28 janvier 1871. Paris désarmée, paye une indemnité mais échappe à l'occupation.
- Entre le gouvernement de bourgeois et la masse de la population parisienne, la rupture est consommée depuis septembre dernier. La dureté du siège et les revers militaires n'ont rien arrangé. L'Assemblée - réunie à Bordeaux nomme Adolphe Thiers chef du pouvoir exécutif ; celui-ci veut mater les parisiens, supprime la solde des gardes nationaux, récupère les canons des parisiens ; tout ceci finit par provoquer une insurrection. Il se retranche sur Versailles où l'Assemblée s'installe.

De la fin de la commune... ... à l'an 1900



- Finalement, la fédération républicaine de la garde nationale - les fédérés - prend le pouvoir et le 26 mars, des élections municipales désignent un conseil qui prend le nom de « Commune de Paris ».
- Mais les « versaillais » ont eu le temps de s'organiser et le 21 mai 1871, ils entrent dans Paris par la Porte de Saint-Cloud. Une semaine de combats farouches et d'atrocités innommables s'ensuivront, jusqu'au 28 ou 147 fédérés survivants seront fusillés au pied d'un mur - le « mur des fédérés » -. La répression qui suivra sera d'une dureté inouïe : 40 000 arrestations, 13 000 condamnations et 7 500 déportations en Nouvelle Calédonie.
- L'Assemblée reviendra dans la capitale en 1879. Et la ville reprend ses travaux : le Sacré-Cœur (achevé en 1914) puis la Tour Eiffel élevée à l'occasion de l'exposition universelle de 1889 (centenaire de la Révolution).
- En 1900, Paris compte 2 600 000 habitants et la banlieue croît encore plus vite pour représenter plus de 50 % de la population totale en 1936.

Paris et l'Ile de France contemporaine



- Sous la 3^{ème} république, le statut de la ville ne change guère : dotée d'un conseil municipal élu, elle n'a cependant toujours pas de Maire, le pouvoir exécutif relevant toujours du Préfet de la Seine. En revanche, elle dispose de ressources fiscales gigantesques, contrairement aux banlieues.
- La première ligne de Métro - Porte Maillot-Porte de Vincennes - est inaugurée en 1900.
- Les banlieues commencent à se structurer après la 1^{ère} guerre mondiale ; c'est aussi à cette période que l'on va parler pour la première fois de « ceinture rouge » : le Parti Communiste devient puissant dans de nombreuses villes de banlieue où a été cantonnée la classe ouvrière.
- La création du RER en 1964 rompra avec les habitudes passées en reliant Paris avec ses banlieues. En outre le RER est construit au gabarit normal des chemins de fer (contrairement au Métro), ce qui lui permet d'intégrer des lignes existantes.
- En 1964-65, les départements de la Seine et de la Seine et Oise sont supprimées et font place à 7 nouveaux départements (la ville de Paris forme à elle seule l'un d'entre eux).
- En 1975, une loi a rétabli la fonction de Maire de Paris. Jacques Chirac sera le premier à occuper la fonction suite à son élection en 1977.
- En 1976, la Région prend le nom « d'Ile de France ».

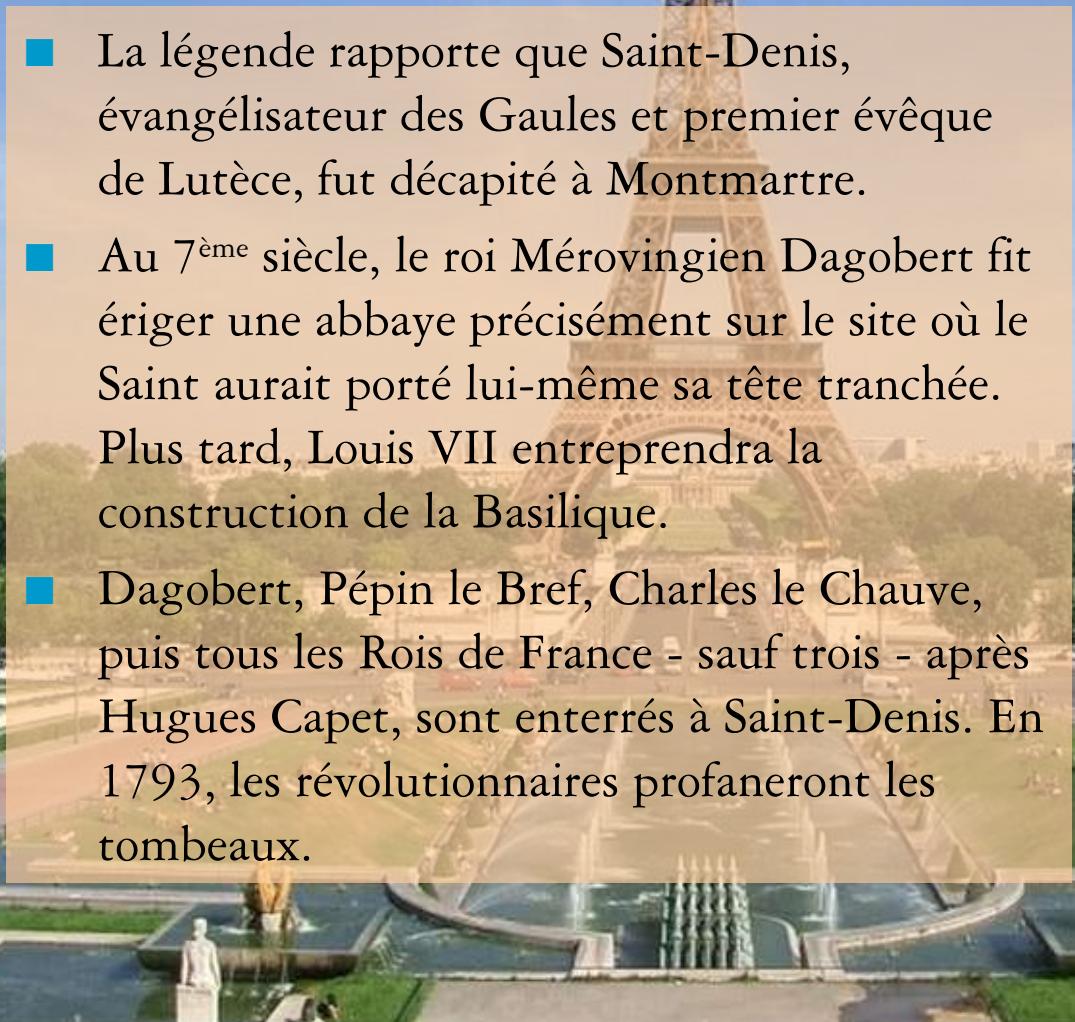
Le Comté de Valois



- Les premiers Capétiens vont longtemps convoiter ce riche Comté du Nord-Est de Paris, mais sans succès. Il faudra en fait attendre Philippe-Auguste pour qu'il entre dans le domaine royal.
- En 1284, Philippe III Le Hardi le donne en apanage à son deuxième fils Charles, dont le fils deviendra Roi de France en 1328, sous le nom de Philippe VI. C'est le premier Roi de la dynastie des Valois.
- Donné à nouveau en apanage, le Comté - devenu Duché à partir de 1406 - passe à la branche des Valois-Orléans, puis à celle des Valois-Angoulême ; quand cette dernière accède au trône en la personne de François 1^{er} (1515), le Duché de Valois est définitivement rattaché à la Couronne.
- Le dernier des Rois Valois sera Henri III, qui mort sans descendance, laissera le trône à Henri IV, le premier des Bourbons.

Saint-Denis, la dernière demeure des Rois

- La légende rapporte que Saint-Denis, évangélisateur des Gaules et premier évêque de Lutèce, fut décapité à Montmartre.
- Au 7^{ème} siècle, le roi Mérovingien Dagobert fit ériger une abbaye précisément sur le site où le Saint aurait porté lui-même sa tête tranchée. Plus tard, Louis VII entreprendra la construction de la Basilique.
- Dagobert, Pépin le Bref, Charles le Chauve, puis tous les Rois de France - sauf trois - après Hugues Capet, sont enterrés à Saint-Denis. En 1793, les révolutionnaires profaneront les tombeaux.

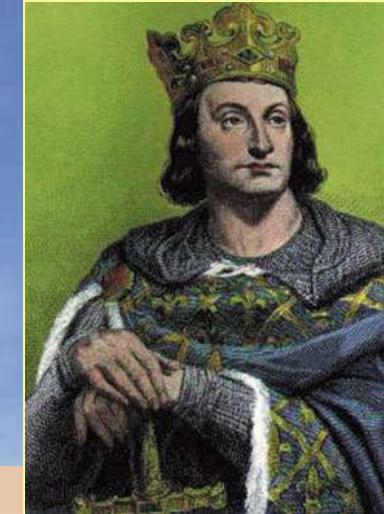


LES ENFANTS DU PAYS



Ils ont marqué leur temps...

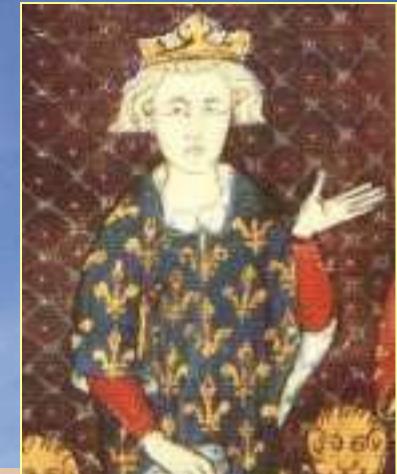
LES ENFANTS DU PAYS



■ PHILIPPE AUGUSTE (1165-1223) :

- *Fils de Louis VII et sacré du vivant de son père, il combattit durant son règne la famille anglaise des Plantagenêts, leur enlevant une partie des fiefs dont ils disposaient en France. Il affaiblit aussi la féodalité en renforçant le pouvoir royal. En épousant Isabelle de Hainaut, il récupéra l'Artois puis attisa les rivalités entre Henri II Plantagenêt et ses fils, en particulier Richard Cœur de Lion, avec lequel il participa à la troisième croisade.*
- *Rentré en France et profitant de la capture de Richard, il s'empara des possessions des Plantagenêts mais Richard rentra et le battit plusieurs fois. A la mort de ce dernier, Philippe put reprendre ses volontés de conquête contre son frère Jean Sans Terre. Il conquit ainsi la Normandie, le Maine, l'Anjou, la Touraine, le Poitou et la Saintonge.*
- *Sa victoire de Bouvines sur Otton IV fit de lui le Seigneur le plus puissant d'Europe. Il créa des fonctionnaires royaux dans les Provinces (sénéchaux ou baillis). Il confia sa trésorerie aux Templiers et contribua à l'agrandissement et à l'embellissement de Paris (construction du Louvre et fortifications).*

LES ENFANTS DU PAYS



■ **PHILIPPE IV LE BEL (1268-1314) :**

- *Fils de Philippe III le Hardi et d'Isabelle d'Aragon, il épousa Jeanne de Navarre et acquit ainsi la Champagne et la Navarre (1284). Il fut le premier à porter le titre de Roi de France et de Navarre. Son règne est considéré comme l'un des plus importants de notre histoire. Il fut le souverain d'un Etat fort et centralisé. Le royaume ne subit pas de grandes modifications territoriales.*
- *Au fur et à mesure de son règne, il entra de plus en plus en conflit avec la Papauté et convoqua les premiers Etats Généraux (1302-1303) qui appuyèrent avec force la politique royale. Il fit alors arrêter le pape et s'arrangea pour faire élire un pape français (Clément V) qui vint même s'installer en Avignon (1309). Cette situation mit provisoirement fin au conflit et dura 3/4 de siècle.*
- *Sous l'influence de ses conseillers - Guillaume de Nogaret et Enguerrand de Marigny notamment -, la centralisation monarchique s'accentua ; le problème le plus épineux restera celui des finances, le Roi ne pouvant plus gouverner avec les seuls revenus du domaine royal. Il tenta d'imposer des impôts réguliers et taxa juifs et lombards. Il s'attaqua enfin aux Templiers dont il convoitait les immenses richesses et fit condamner leurs chefs sur le bûcher. A sa mort, le mécontentement était profond et la crise économique bien présente.*

LES ENFANTS DU PAYS



■ LOUIS XIV (1638-1715) :

- *Son long règne, traversé de gloire mais aussi de guerres ruineuses, porta à son apogée l'absolutisme royal.*
- *Fils de Louis XIII et d'Anne d'Autriche, il n'avait que 5 ans quand son père mourut. Marqué par la fronde puis marié pour raison politique avec Marie Thérèse (Traité des Pyrénées), il entama son règne personnel à compter de la mort de Mazarin en 1661. Son premier acte d'autorité fut l'arrestation du surintendant Fouquet et la suppression de sa charge. Il affirma en même temps sa volonté de gouverner lui-même. Autour de lui, il ne prit pratiquement que des hommes issus de la bourgeoisie et la noblesse fut exclue sous son règne de la vie politique même si elle était bien présente à la somptueuse cour de Versailles. Le Parlement fut réduit à l'impuissance et les États généraux jamais réunis.*

... LOUIS XIV (SUITE) ...

- *Le Roi Soleil et sa cour s'installèrent à Versailles en 1672 et on lui voua presque un culte jamais atteint avant lui. Le souci du prestige de la France associé à un violent désir de gloire personnelle, entraîna Louis XIV dans une politique belliqueuse, tant sur le plan économique (Colbertisme) que militaire. Il agrandit néanmoins le Royaume mais l'accession de son pire ennemi, Guillaume III, au trône d'Angleterre et la révocation de l'Edit de Nantes - qui lui aliénèrent ses principaux alliés allemands - achevèrent de dresser l'Europe contre la France. Pire ! La guerre de succession d'Espagne (1701-1714) mit le pays au bord de la ruine malgré une paix honorable. A la fin de son règne, Louis XIV laissait un pays épuisé économiquement et divisé religieusement.*
- *Le siècle de Louis XIV fut néanmoins celui du rayonnement culturel de la France, le mécénat royal ayant largement contribué à l'épanouissement des arts et des lettres. Sa protection consacra la renommée de Molière, Racine, Boileau, Bossuet, Lully, Poussin, Le Brun, Perrault, Mansard entre autres.*



QUELQUES AUTRES ROIS NÉS EN ILE DE FRANCE

- **LOUIS IX (NÉ À POISSY).**
- **CHARLES V (NÉ À VINCENNES).**
- **CHARLES VII (NÉ À PARIS).**
- **LOUIS XV (NÉ À VERSAILLES).**
- **LOUIS XVI (NÉ À VERSAILLES).**
- **LOUIS XVIII (NÉ À VERSAILLES).**
- **CHARLES X (NÉ À VERSAILLES).**
- **LOUIS PHILIPPE I^{ER} (NÉ À PARIS).**



LES ENFANTS DU PAYS

■ ARMAND JEAN DUPLESSIS, CARDINAL DE RICHELIEU (1585-1642) :

- *Fils d'un Grand Prévot de France, il fut d'abord destiné à la carrière des armes, mais son frère renonçant à l'évêché de Luçon, il devint évêque pour garder dans la famille le bénéfice épiscopal. C'est ainsi qu'il se distingua aux Etats Généraux de 1614 comme représentant de son ordre et devint l'aumônier de la régente Marie de Médicis - la Mère de Louis XIII -. Secrétaire d'État en 1616, il sera disgracié, tout comme la Reine Mère, après l'assassinat de Concini.*
- *Il reviendra au Conseil en 1624 comme Principal Ministre et conservera ce poste jusqu'à sa mort. En accord avec le Roi, il s'assignera deux tâches : ruiner le parti huguenot (siège de La Rochelle et guerre contre les villes du Midi ; Le Roi signera la paix d'Alès en 1629, laissant aux protestants la liberté du culte mais leur enlevant tous les autres priviléges) et faire plier les Grands pour restaurer l'autorité royale (il n'hésitera pas à faire exécuter quelques Princes conspirateurs et à exiler la Reine Mère). L'ordre et l'autorité furent assurés partout en France par l'envoi d'Intendants dans les Provinces.*
- *A l'extérieur, il pratiqua une politique de diplomatie mais ne put éviter de s'engager dans la guerre de Trente ans (1635).*
- *Dans le domaine des Arts et des Lettres, il créera l'Académie Française (1634), puis fera construire la Chapelle de la Sorbonne et celle du Palais Cardinal (futur Palais Royal).*



LES ENFANTS DU PAYS



■ FRANÇOIS MICHEL LE TELLIER, MARQUIS DE LOUVOIS (1639-1691) :

- *Il fut avec son père Le Tellier, le réorganisateur de l'armée royale. Associé par son père dès 1662, à la charge de Secrétaire d'État à la guerre, il en exerça pleinement la charge à compter de 1677. Seul maître de l'armée après la mort de Turenne, il servit fidèlement les ambitions extérieures de Louis XIV.*
- *Il créa une armée aux effectifs importants (300 000 hommes), établit « l'ordre du tableau » permettant aux roturiers d'accéder aux mêmes grades que les nobles, créa les milices provinciales qui devaient venir renforcer l'armée en cas de besoin.*
- *Rival de Colbert, il lui succéda dans la charge de surintendant des Bâtiments, Arts et Manufactures. Autoritaire, son nom restera attaché aux dragonnades, au bombardement de Gênes et à la dévastation du Palatinat.*

LES ENFANTS DU PAYS

■ NICOLAS FOUQUET (1615-1680) :

- Issu de la grande bourgeoisie anoblie par les charges et le service du Roi, Fouquet, fidèle à Mazarin dès le début de la Fronde, fut nommé surintendant des Finances en 1653. Le royaume étant ruiné par les guerres étrangères et les troubles de la Fronde, Fouquet par son crédit personnel, parvint à gagner la confiance des financiers et à faire face aux dépenses de l'État. Il tira cependant de son activité des profits considérables, par toutes sortes d'irrégularités et se constitua ainsi une immense fortune. Fastueux, mécène, il fit construire le Château de Vaux et pensionna Molière, Le Notre, Le Brun et la Fontaine.*
- Colbert dénonça ses malversations au Roi et une fête géante dans son château de Vaux finit de le discréditer aux yeux du Roi, jaloux de sa richesse. Fouquet fut jugé avec partialité et emprisonné à Pignerol. Il fut condamné à la détention perpétuelle.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ CHARLES-MAURICE DE TALLEYRAND- PÉRIGORD (1754-1838) :

- Issu d'une illustre famille de la noblesse, il devint boiteux à la suite d'un accident d'enfance et partant, se destina à l'Église, sans conviction toutefois. Evêque d'Autun (1788), il fut élu député du Clergé aux Etats Généraux de 1789. Acquis aux idées nouvelles, il joua un rôle important dans la nouvelle assemblée, faisant voter la nationalisation des biens du Clergé. Chef du clergé constitutionnel, il fut excommunié par le pape et rompit avec l'Église.
- Il commença sa longue carrière diplomatique sous l'Assemblée législative. Mais compromis lors de la découverte de la correspondance secrète des Louis XVI, il fut condamné par la Convention et se réfugia en Angleterre puis aux Etats-Unis dont il ne revint qu'en 1796.
- Ministre des Relations extérieures sous le Directoire, il conservera son poste après le coup d'État de Bonaparte qu'il avait soutenu. Il négocia de nombreux traités et fut élevé aux plus hautes dignités (Grand Chambellan en 1804 puis Prince de Bénévent en 1806).





... TALLEYRAND (SUITE)...



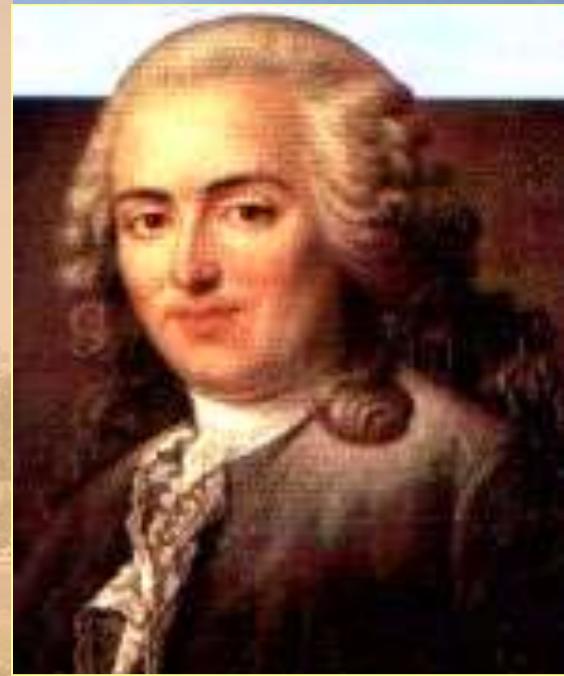
- *Mais, il s'opposera bientôt à la politique hégémonique de l'Empereur en Europe et perdra son poste en 1807. Il sera même disgracié en 1809.*
- *Chef du gouvernement provisoire (1814), il fera voter la déchéance de Napoléon et la proclamation de Louis XVIII. Ministre des Affaires étrangères sous la Première Restauration, il joua un rôle éminent lors du Congrès de Vienne, évitant le démembrlement de la France. Après la parenthèse des Cent Jours, il sera le Premier Ministre de Louis XVIII au début de son règne mais fut vite écarté par l'opposition des ultras de la chambre introuvable.*
- *Comme il s'était prononcé en faveur des Orléans lors de la Révolution de 1830, Louis Philippe le nomma Ambassadeur à Londres où il déploya encore une grande habileté. Il mourra réconcilié avec l'Eglise.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ ANNE ROBERT JACQUES TURGOT, BARON DE L'EAUNE (1727-1781) :

- *Fils du prévôt des marchands de Paris, il fut d'abord destiné à la prêtrise mais s'orientera finalement vers la magistrature. Il participa à la rédaction de l'Encyclopédie, fréquenta les salons littéraires et les philosophes.*
- *Nommé intendant de la généralité de Limoges, il tenta d'y appliquer les idées des physiocrates auxquelles il adhérait pleinement. Sa bonne administration dans une des régions les plus pauvres, le rendit célèbre.*
- *Nommé, dès l'avènement de Louis XVI, secrétaire d'État à la Marine, puis contrôleur général des finances, il décida d'éviter la banqueroute en renonçant à toute augmentation d'impôts et à tout emprunt. Il tenta de rétablir également la liberté de circulation des grains et de leur importation, la liberté du travail par la suppression des corporations, et l'établissement d'une contribution unique sur les biens des nobles et des roturiers. Ses innovations se heurtèrent à une franche opposition et à l'incompréhension populaire. La cabale conduite par la Reine et Necker entraîna sa disgrâce.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ NAPOLÉON III (1808-1873) :

- *Troisième fils de Louis Bonaparte et de Hortense de Beauharnais, il fut élevé en Suisse après la chute de l'Empire. Se considérant après la mort du Duc de Reichstadt (Napoléon II) comme le chef de la famille Bonaparte, il tenta sans succès de renverser le régime de la monarchie de juillet, à Strasbourg d'abord (1836) puis à Boulogne (1840). Condamné à l'emprisonnement perpétuel, il réussit à s'évader dans les vêtements du peintre Badinguet (surnom qui lui restera).*
- *Rentré en France à la faveur de la Révolution de 1848, il est élu à l'Assemblée constituante et le 10 décembre de la même année, il devient Président de la République à une écrasante majorité. Après avoir cherché en vain à faire modifier la Constitution pour lui permettre d'être réélu en 1852, il tente et réussit un coup d'État le 2 décembre 1851 puis restaure l'Empire proclamé le 2 décembre suivant et accepté par plébiscite.*
- *Jusqu'en 1860, il exerça un pouvoir autoritaire, muselant l'opposition et la presse. Il assura dans un même temps l'essor économique. Il engagea la guerre de Crimée, aida les italiens à se libérer du joug autrichien et renforça l'empire colonial. Puis, affaibli par la campagne du Mexique, il décide la libéralisation du régime (droit de grève, droit d'interpellation des députés, libéralisation de la presse, liberté de réunion...). Mais son regain de popularité fut anéanti par la décision imprudente de déclarer la guerre à la Prusse. Emprisonné après la défaite de Sedan, déchu de son titre, il partit en captivité en Allemagne puis rejoignit l'impératrice en Angleterre (mars 1871) où il s'exila jusqu'à sa mort.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ **MAXIMILEN DE BÉTHUNE, BARON, PUIS MARQUIS DE ROSNY, DUC DE SULLY (1559-1641) :**



- Né dans une famille protestante, engagé à 17 ans dans l'armée d'Henri de Navarre, il exerça d'abord ses talents d'ingénieur militaire et fut grièvement blessé lors de la bataille d'Ivry.*
- Surintendant des finances, il pratiqua une politique d'économie rigoureuse qui permit le rétablissement de l'équilibre financier. Pour relancer l'économie, il développa en priorité l'agriculture en réduisant les tailles et les abus seigneuriaux et en soutenant les efforts de l'agronome Olivier de Serres pour l'élevage des vers à soie.*
- Ecarté du pouvoir à la mort d'Henri IV, il encouragea néanmoins les protestants à l'obéissance, ce qui lui valut d'être fait Maréchal de France (1634).*



LES ENFANTS DU PAYS



■ GERMAINE NECKER, BARONNE DE STAËL-HOLSTEIN, DITE MADAME DE STAËL (1766-1817) :

- Fille du Ministre et financier Necker et mariée à l'ambassadeur de Suède à Paris, elle fut une grande admiratrice de Rousseau. Elle s'enthousiasma d'abord pour la Révolution mais s'exila après la chute de la monarchie. De retour en 1794, son salon de la Rue du bac fut fréquenté par les plus grands esprits de l'époque et accueillit tous les mécontents et opposants du Directoire.*
- Exilée par Bonaparte en 1803, elle se réfugiera en Suisse où son Salon à Coppet sera une fois encore très renommé. C'est l'époque où elle entretint une relation passionnelle avec Benjamin Constant.*
- Indésirable sous le Consulat et l'Empire, elle ne reviendra en France qu'avec la Restauration.*

■ MARIE DE RABUTIN-CHANTAL, MARQUISE DE SÉVIGNÉ (1626-1696) :

- Orpheline très jeune, son oncle lui donna une éducation soignée. Elle épousa le Marquis de Sévigné (1644) et fut veuve à 25 ans, le Marquis étant tué en duel en 1651. Gaie et douée pour la vie mondaine, elle passera le reste de sa vie entre Paris - et ses salons mondains - et la Bretagne. Elle eut deux enfants, Charles et Françoise qui épousa le comte de Grignan. Sa fille fut l'adoration et le tourment de sa vie. L'échange de lettres fut quotidien. Écrite dans une grande liberté de style, sa correspondance s'attache à restituer avec humour la chronique mondaine et littéraire de son temps.*



LES ENFANTS DU PAYS



■ JEANNE MARIE ROLAND DE LA PLATIERE, DIT MADAME ROLAND (1754-1793) :

- *Après avoir épousé Roland et avoir adhéré avec enthousiasme aux idées de la Révolution, elle devint l'égérie et le porte-parole des Girondins dont les membres - Bressot, Pétion et Condorcet - se réunissaient dans son salon de la rue Guénegaud. Son influence fut considérable sous le ministère girondin (mars à juin 1792) où elle dirigea de fait le Ministère de l'Intérieur en lieu et place de son mari. Après la chute des girondins, elle fut emprisonnée, se défendit elle-même au tribunal mais elle fut condamnée puis guillotinée.*

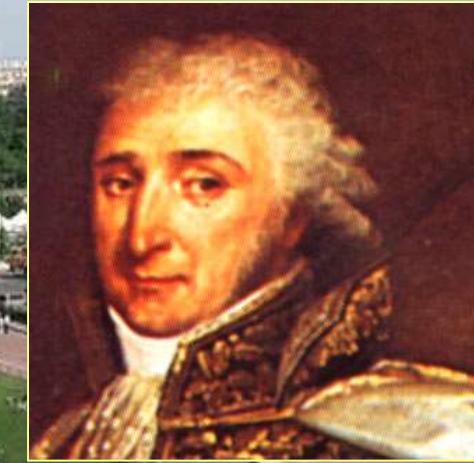
■ JEANNE ANTOINETTE POISSON, MARQUISE DE POMPADOUR (1721-1764) :

- *Fille d'un financier, elle reçut une éducation soignée et épousa un financier. Belle, cultivée et spirituelle, elle fréquenta les salons, se liant à des écrivains de renom - Voltaire et Fontenelle -.*
- *Introduite à Versailles, elle devint la maîtresse de Louis XV en 1745 et conserva jusqu'à sa mort l'amitié du Roi par son art de le distraire. A peu près acceptée par la famille royale mais détestée de la Cour, elle sut faire profiter artistes et gens de lettres de ses largesses. Elle fit aménager de nombreuses résidences, contribua à la construction de la manufacture de Sèvres et protégea les philosophes. Elle réconcilia Voltaire avec le Roi et soutint l'Encyclopédie en recevant Montesquieu et Rousseau. Elle mourut d'une congestion pulmonaire à 43 ans.*

LES ENFANTS DU PAYS

■ PIERRE FRANÇOIS CHARLES AUGEREAU (1757-1816) :

- *Rallié à la révolution, il fut nommé général de division en 1793. Il s'illustra ensuite pendant la campagne d'Italie, remportant les batailles de Lodi, Millesimo, Castiglione et Arcole.*
- *Il participa au coup d'État du 18 brumaire qui donna le pouvoir à Barras et devint membre du Conseil des Cinq Cents et enfin se rallia à Bonaparte.*
- *Elevé au rang de Maréchal en 1804 et fait Duc de Castiglione, il participa à toutes les campagnes de l'Empire puis se détacha de Napoléon 1^{er} et fut du reste l'un des premiers à rallier Louis XVIII qui le fit Pair de France. Sous la 2^{ème} Restauration, il refusa néanmoins de juger Ney, ce qui le fit tomber en disgrâce. Il mourut peu après.*





LES ENFANTS DU PAYS



■ LOUIS ALEXANDRE BERTHIER, PRINCE DE WAGRAM (1753-1815) :

- *Chef d'État major de l'armée d'Italie et de Bonaparte en 1796, il fut ensuite Ministre de la guerre de 1800 à 1807. Elevé au rang de Maréchal en 1804, il sera ensuite nommé major général de la Grande-Armée (1805-1814), prince de Neufchâtel puis Prince de Wagram.*
- *Ce brillant officier comblé d'honneurs par Napoléon se rallia à Louis XVII qui le fit Pair de France. Réfugié en Bavière pendant les Cent Jours, il y mourut accidentellement.*

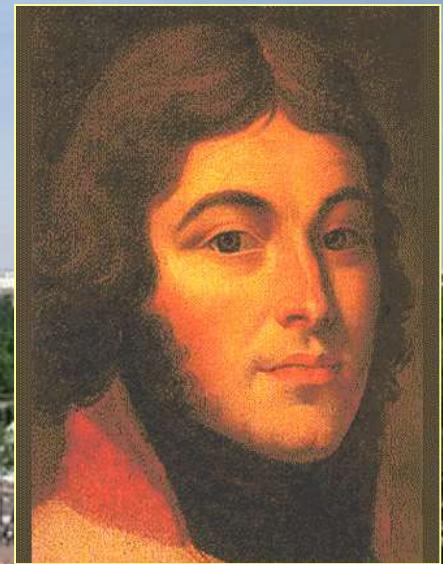
■ EMMANUEL GROUCHY (1766-1847) :

- *Rallié à la Révolution, il participa à toutes les guerres napoléoniennes et s'illustra à Wagram, Friedland et Borodino. Fidèle à Napoléon lors des Cent Jours, il fut élevé au rang de Maréchal.*
- *A la tête de la cavalerie de réserve de l'armée du Nord, il ne put empêcher Blücher de faire la jonction avec Wellington, ce qui le rendit en partie responsable de la défaite de Waterloo. Réfugié en Amérique, il revient en France en 1821. Finalement, Louis Philippe le fera Pair de France en 1832.*

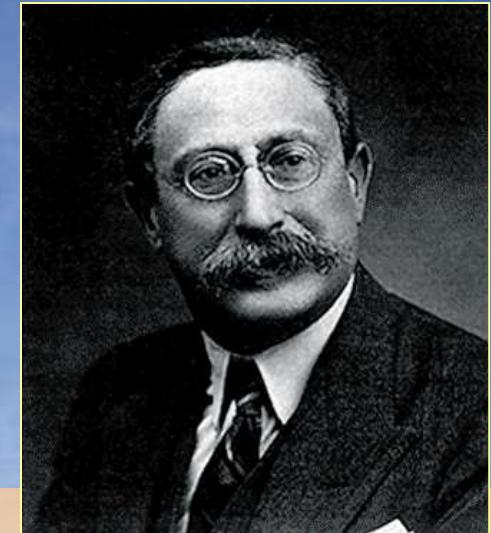
LES ENFANTS DU PAYS

■ **LAZARE LOUIS HOCHÉ (1768-1797) :**

- *Simple caporal quand éclate la Révolution, il passa rapidement les différents grades pour devenir à 25 ans, commandant en chef de l'armée de Moselle (1793). Après un premier échec, il parvint à dégager l'Alsace en battant les autrichiens, mais dénoncé comme suspect par Pichegru, il est rappelé à Paris et emprisonné jusqu'au 9 thermidor.*
- *Nommé par la Convention à la tête de l'armée de Vendée, il pacifia l'Ouest puis mit en échec le débarquement des émigrés royalistes à Quiberon (juin 1795).*
- *Nommé commandant en chef de l'armée de sambre et Meuse, il battit encore les autrichiens non loin de Cologne (avril 1797). Il devient alors Ministre de la guerre mais mourut de maladie peu de temps après.*



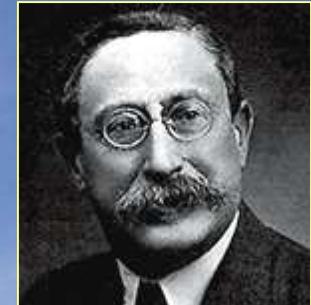
LES ENFANTS DU PAYS



■ LÉON BLUM (1872-1950) :

- Issu de la bourgeoisie, il sera élève de Normale supérieure avant d'entrer au Conseil d'État en 1895. L'affaire Dreyfus fut son premier engagement politique. Grand admirateur de Jaurès avec lequel il collabora à l'humanité, il devient un socialiste convaincu et débute sa carrière politique en 1914. Il est élu député de la Seine en 1919.
- Editorialiste au « Populaire », député de Narbonne à partir de 1929, chef de la SFIO dans laquelle il exerça une autorité intellectuelle et morale incontestée, il décide de l'unité d'action avec les communistes devant le péril fasciste montant. Il fut l'un des artisans du Front Populaire, dont il devint, après la victoire électorale, le Président du Conseil (1936). Son ministère fut marqué par des réformes économiques et sociales sans précédent (congés payés et semaine de 40 heures), nationalisation des grandes usines de guerre, contrôle de la Banque de France par l'État, création de l'office du blé).

... LÉON BLUM (SUITE)...



- Evidemment, le milieu des affaires est opposé à cette politique et la fuite des capitaux devient inquiétante, tant et si bien que Blum est obligé de dévaluer et de faire « une pause social ». Les dissensions internes à la coalition au pouvoir provoquées par la décision de non-intervention dans la guerre civile d'Espagne et le refus du Sénat d'accorder à Léon Blum les pleins pouvoirs financiers précipiteront sa chute qui intervientra en juin 1937, laissant déçu un immense espoir populaire. Revenu au pouvoir 2 mois en 1938, il se retirera devant le refus du Sénat devant son projet d'impôt sur le capital.
- Accusé d'être l'un des principaux artisans de la défaite de 40, il fut arrêté et emprisonné par le gouvernement de Vichy. Déporté en Allemagne, à Buchenwald, en 1943, il fut libéré par les troupes alliées en 1945. Président du gouvernement provisoire de la République Française (16 décembre 1946 au 16 janvier 1947), il contribua à mettre en place les institutions de la 4^{eme} République.



LES ENFANTS DU PAYS



■ ALEXANDRE MILLERAND (1859-1943) :

– *Avocat, il évolua rapidement vers le socialisme. Député en 1885, réélu en 1889 et 1893, il devint Ministre du Commerce et de l'Industrie dans le cabinet Waldeck Rousseau ; il fit alors adopter les lois sur la diminution du temps de travail (de 11 à 10 heures quotidiennes). Désavoué par la SFIO pour avoir participé à un gouvernement « bourgeois », il rompit avec elle en 1905. Évoluant progressivement vers la droite, il fut encore Ministre des Travaux publics puis de la guerre avant d'être nommé Président du Conseil puis Président de la République après la démission de Deschanel (1920). Il prit une part active dans les affaires du pays et notamment dans l'application stricte du traité de Versailles. La victoire électorale du Cartel des gauches en 1924 l'obligea à démissionner.*

■ PAUL PAINLEVÉ (1863-1933) :

– *Mathématicien, spécialiste des équations différentielles et de mécanique, il contribua par son action politique au développement de l'aviation. Député républicain-socialiste, il fut plusieurs fois Ministre pendant la première guerre mondiale. Président du Conseil en 1925, puis Ministre de la Guerre entre 1926 et 1929, il ramena la durée du service militaire à un an et proposa le projet de la future ligne Maginot.*

LES ENFANTS DU PAYS



■ PIERRE MENDES-FRANCE (1907-1982) :

- *Il fut le plus jeune avocat de France (19 ans), le plus jeune docteur en droit (21 ans), le plus jeune député (25 ans) et le plus jeune Ministre (31 ans). C'est sous le deuxième Cabinet Blum qu'il entra au gouvernement (1938) avant d'être mobilisé puis arrêté et condamné par le gouvernement de Vichy. Il réussit à s'évader en 1942 et rejoignit le Général de Gaulle à Londres. Il devint Ministre de l'Économie en 1944 dans le gouvernement provisoire formé par de Gaulle, mais démissionna avec éclat en avril 1945 à la suite d'un désaccord avec René Pléven, le Ministre des Finances.*
- *Il représenta la France au FMI et à la BIRD. Son opposition aux combinaisons politiques des débuts de la 4^{ème} République et à la guerre d'Indochine lui vaudront un grand élan de sympathie et le soutien de l'Express. Il devient Président du Conseil et Ministre des Affaires Etrangères en 1954 ; il conclut la paix en Indochine, donna l'autonomie à la Tunisie et dut faire face au déclenchement de l'insurrection algérienne.*
- *Renversé en février 1955, il revient comme Ministre d'État dans le gouvernement Mollet en 1956 mais démissionna trois mois plus tard pour protester contre la politique algérienne.*
- *Après l'arrivée du général de Gaulle, il s'installera dans l'opposition et s'élèvera contre le régime « ultra-présidentiel ». Il se retirera de la vie politique en 1973 mais son intégrité morale et intellectuelle feront de lui une sorte de maître à penser d'une partie de la gauche française.*

LES ENFANTS DU PAYS

■ FÉLIX FAURE (1841-1899) :

- Républicain modéré, il fut plusieurs fois Ministre avant d'être élu Président de la République en 1895. Son mandat fut marqué par le renforcement de l'alliance franco-russe, la poursuite de l'expansion coloniale et l'examen de la révision du procès Dreyfus.

Sa mort subite à l'Élysée, dans des circonstances galantes, défraya la chronique et agita le monde politique.



■ ANDRÉ TARDIEU (1876-1945) :

- Homme de droite et ancien collaborateur de Clémenceau, il fut plusieurs fois Ministre puis Président du Conseil (1929-30 et 1932) ; il entreprit une politique économique novatrice, prônant la relance de l'économie par l'État grâce à un vaste plan de d'équipement national.
- Jugeant le parlementarisme inadapté au monde contemporain et lassé par l'instabilité ministérielle, il abandonna la vie politique en 1935 pour entreprendre une réflexion sur la réforme des Institutions.

LES ENFANTS DU PAYS

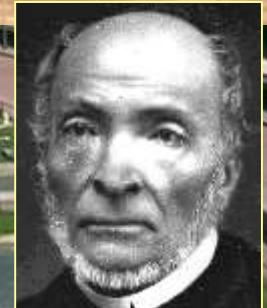
■ FERDINAND DE LESSEPS (1805-1894) :



— Diplomate au Caire puis à Alexandrie, il se lia d'amitié avec le prince héritier Saïd qui, en accédant au trône, l'autorisa, malgré l'opposition des anglais inquiets pour la route des Indes, à percer le canal de Suez, inauguré en 1869. Devenu membre de l'académie des sciences en 1873, puis de l'académie française en 1884, il fonda une société pour le percement du canal de Panama. La faillite de la compagnie en 1889 fut l'un des plus importants scandales financiers de la Troisième République.

■ VICTOR SCHOELCHER (1804-1893) :

— Républicain convaincu, son nom reste attaché à l'abolition de l'esclavage dans les colonies françaises, décidée par le gouvernement provisoire dont il était membre après la révolution de 1848. Député de la Martinique et de la Guadeloupe de 1848 à 1851, il s'exila en Angleterre sous le Second-Empire. Rentré en France après la défaite de Sedan, il fut réélu député de la Martinique puis Sénateur. Ses cendres reposent aujourd'hui au Panthéon.





LES ENFANTS DU PAYS

■ ANTOINE LAURENT DE LAVOISIER (1743-1794) :

- *Riche fermier général, il fut nommé (1774) régisseur des poudres et des salpêtres et installa son laboratoire à l'Arsenal qui devint un centre réputé à travers l'Europe. Il y découvrit la composition de l'eau (1783). Avec ses collègues Berthollet et Fourcroy, il entreprit la rédaction de la « Méthode de nomenclature chimique » (1787), s'intéressa aux fonctions de l'organisme animal et expliqua le fonctionnement de la respiration. Bref ! Il fut l'un des créateurs de la chimie moderne.*
- *Arrêté, comme tous les fermiers généraux, le 24 novembre 1793, il fut jugé sommairement et guillotiné Place de la Révolution pour « complot contre le peuple français ».*

■ ANDRÉ LE NÔTRE (1613-1700) :

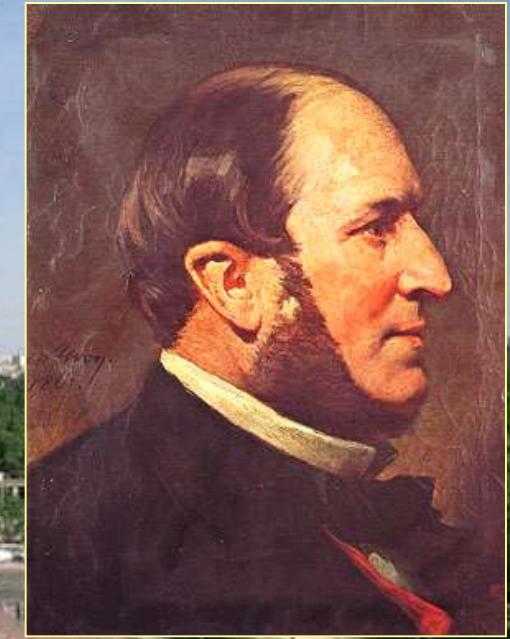
- *Fils d'un jardinier ordinaire du Roi, il fut formé à la peinture et à l'architecture avant de succéder à son père. Il dessina les jardins de Vaux-le-Vicomte puis reçut la charge du parc de Versailles à partir de 1662. Il aménagea aussi le Parc de Marly, celui de Saint-Cloud et de Maintenon. Il porta à son point de perfection « les jardins à la française », incarnation du classicisme en la matière.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ GEORGES HAUSSMANN, BARON (1809-1891) :

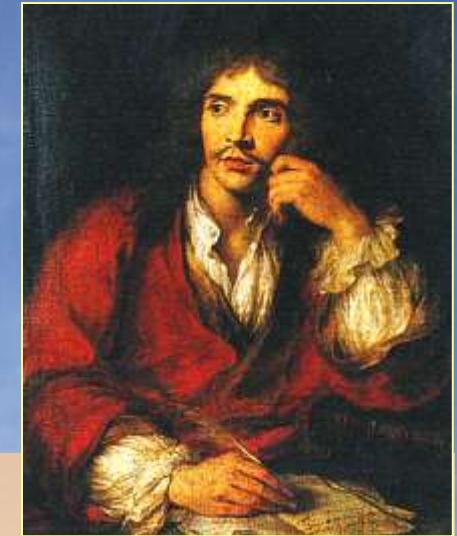
- *Avocat entré dans la carrière préfectorale, il se montra favorable au coup d'État du 2 décembre 1851. Nommé Préfet de la Seine par Napoléon III en 1853, il présidera pendant 17 ans aux travaux d'embellissement et d'agrandissement de la capitale : grands édifices du centre dégagés, jardins et parcs aménagés (Monceau, Montsouris, Buttes-Chaumont), ponts construits (Alma et Solférino), Paris modernisé (égouts et adduction courante dans tous les immeubles), construction d'églises, des halles centrales, de théâtres (Opéra et Châtelet)... Cet immense entreprise exigea des sommes gigantesques et des montages financiers parfois douteux. Haussmann fut vivement critiqué par le corps législatif puis par l'opinion publique si bien que le célèbre pamphlet de Jules Ferry « Les Comptes fantastiques d'Hoffmann » finirent par le faire chuter.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ JEAN BAPTISTE POQUELIN, DIT MOLIÈRE (1622-1673) :

- *Fils d'un tapissier du Roi, il fit des études de droit avant de se consacrer entièrement à son unique passion, le théâtre. Il créa une famille de comédiens, les Béjart, la troupe de « l'illustre théâtre » (1643) et prit sur scène le nom de Molière. Pendant 15 ans, il sillonna les routes de France avec sa troupe et, sous la protection de quelques grands fit jouer ses premières comédies d'inspiration italienne.*
Rentré à Paris et soutenu par Monsieur, frère du Roi, Molière installa sa troupe au Palais-Royal et connut d'emblée le succès, donnant pour le public parisien et la Cour, de nombreuses pièces en prose et en vers. Malgré la protection de Louis XIV, il dut faire face à de nombreuses attaques, suscitées pour la plupart par la jalousie ; il mourut sur scène après la quatrième représentation du « Malade imaginaire » (1673). Parmi les 30 comédies qu'il écrivit, on citera : « Les Précieuses ridicules (1659) », « L'École des femmes (1662) », « le Misanthrope (1666) », « L'Avare (1668) », « Tartuffe (1669) », « le Bourgeois gentilhomme (1670) » « les Fourberies de Scapin (1671) » « les Femmes savantes (1672) ».
- *Ses personnages, observés avec liberté et une hardiesse sans complaisance, sont restés des archétypes, vivant désormais hors de leur temps.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ PIERRE AUGUSTIN CARON DE BEAUMARCHAIS (1732-1799) :

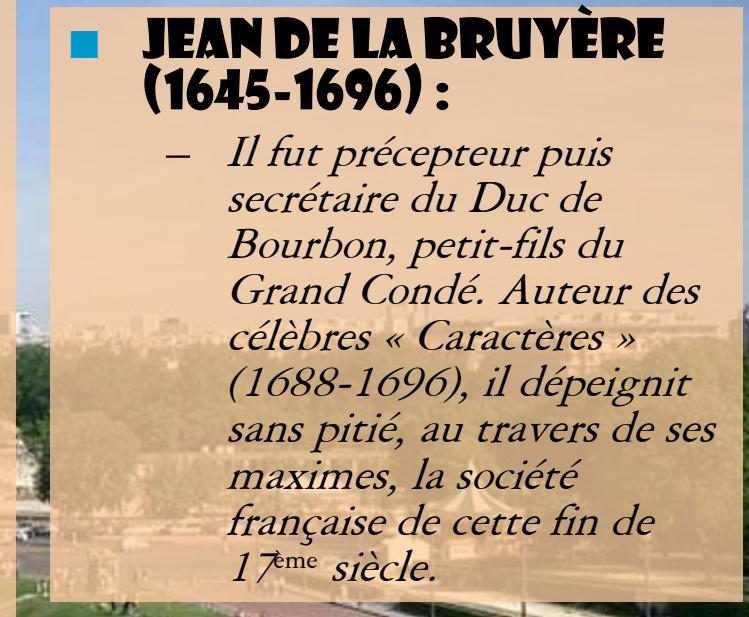
– *Il enseigna la harpe aux filles de Louis XV avant de travailler dans le monde de la finance et des affaires où ses spéculations et ses procès sont demeurés célèbres. Il accueillit favorablement la Révolution mais s'exila durant la Terreur avant de rentrer en France en 1796.*

Il est l'auteur de deux chefs d'œuvre : « Le Barbier de Séville » et « Le Mariage de Figaro ». Cette deuxième comédie fut interdite par la censure pendant 6 ans et ne fut alors jouée qu'en privé. Finalement, Louis XVI leva l'interdit et la première représentation (1784) fut un succès considérable.



■ JEAN DE LA BRUYÈRE (1645-1696) :

– *Il fut précepteur puis secrétaire du Duc de Bourbon, petit-fils du Grand Condé. Auteur des célèbres « Caractères » (1688-1696), il dépeignit sans pitié, au travers de ses maximes, la société française de cette fin de 17^{ème} siècle.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ PIERRE CARLET DE CHAMBLAIN DE MARIVAUX (1688-1763) :

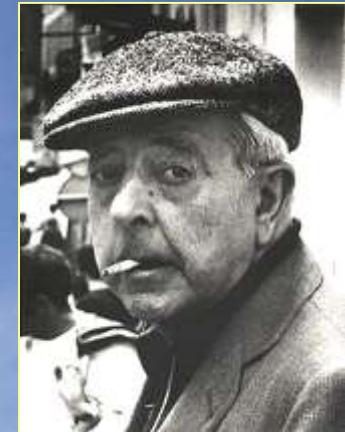
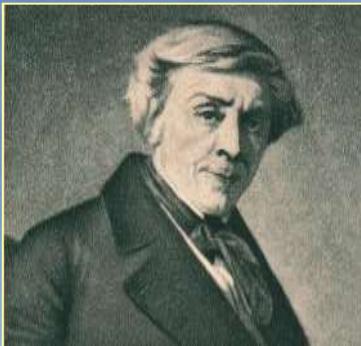
- *Dès son arrivée, il fréquenta les salons et cafés littéraires de la capitale. Ruiné après la banqueroute de Law, il se consacra entièrement à la littérature et écrivit deux romans : « La vie de Marianne » et « Le paysan parvenu », qui connurent un succès considérable. Mais ce sont surtout ses pièces de théâtre, avec lesquelles il se révèle maître dans l'art de décrire la passion naissante et l'analyse psychologique, qui lui vaudront sa renommée.*
- *Il reste encore l'un des auteurs les plus joués du répertoire (« Les jeux de l'amour et du hasard » et « Les fausses confidences »).*



■ NICOLAS BOILEAU (1636-1711) :

- *Auteur des « Satires » et des « Epîtres », il fut le chef de file des Anciens contre des Modernes. Il fut aussi l'historiographe du Roi mais son engagement contre les jésuites lui vaudra la défaveur de Louis XIV.*

LES ENFANTS DU PAYS



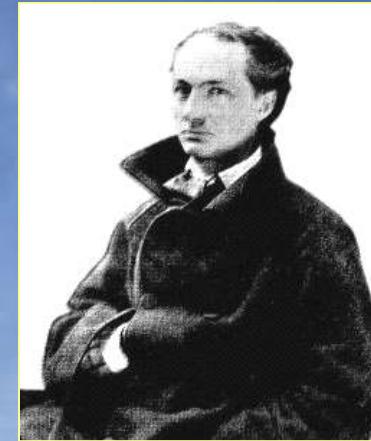
■ JULES MICHELET (1798-1874) :

- *Après de brillantes études, ce fils de petit imprimeur fut nommé chef de la section historique aux Archives Nationales, puis Professeur au Collège de France (1838). Favorable à la République, il fut destitué de ses fonctions par le Second Empire.*
- *Narrateur inspiré et engagé, il écrivit une monumentale « Histoire de France » (1833-1867) et une « Histoire de la Révolution française » (1847-1853). Son œuvre fut condamnée par l'école positiviste puis réhabilitée au 20^{ème} siècle par l'école française des Annales.*

■ JACQUES PRÉVERT (1900-1977) :

- *Fidèle à la tradition anarchisante du début du siècle, hostile à toute forme d'oppression sociale, sa poésie célèbre les thèmes de la liberté, de la justice et du bonheur. Elle a porté à son plus haut point d'efficacité burlesque, la technique de l'énumération, de l'inventaire et des jeux de langage.*
- *Il est également l'auteur de dialogues et scénarios des plus grands films de Carné : « Drôle de Drame », « Quai des Brumes », « Le Jour se lève », « les Enfants du Paradis »...*

LES ENFANTS DU PAYS



■ CHARLES BAUDELAIRE (1821-1867) :

- *Il poursuivit des études au Lycée Louis le Grand et mena à Paris une existence de bohème entre 1839 et 1841. En 1841, Aupick, son beau-père qu'il détestait, obtint du conseil de famille l'argent nécessaire pour le faire embarquer sur un navire à destination des Indes. Ce voyage marqua profondément l'univers poétique de Baudelaire. Peu après son retour, il rencontra Jeanne Duval avec laquelle il resta lié toute sa vie et qui laissa une empreinte décisive à son œuvre. Après sa majorité et sa part d'héritage dépensée, la rente donnée par le conseil de famille s'avéra insuffisante si bien qu'il dut lutter le restant de ses jours contre les dettes et la misère. Miné par la maladie, abusant de drogues et d'excitants, il mourut à 46 ans après une agonie d'un an. Il est l'auteur des « Fleurs du mal » (1857), recueil de vers qui fut condamné pour outrage à la morale publique et aux bonnes mœurs par la justice impériale. A la même époque, parut « Les Paradis artificiels » et « Les petits poèmes en prose ».*

LES ENFANTS DU PAYS



■ CLAUDE HENRI DE ROUVROY, COMTE DE SAINT-SIMON (1760-1825) :

- *Ses travaux influencèrent à la fois les socialistes et les tenants du capitalisme industriel. Il participa à la guerre d'indépendance américaine et dès le début de la Révolution française, renia ses attaches nobiliaires. Il se consacra à l'étude des phénomènes socio-économiques et élabora une doctrine qui ouvrit la voie à la philosophie positiviste et à un socialisme humanitaire.*
- *Exaltant l'industrie, il proclama la nécessité de substituer aux anciennes classes dirigeantes, le gouvernement « des capacités », c'est-à-dire celui des producteurs, des banquiers et des industriels. Le plus important est pour lui d'assurer le bonheur des peuples par l'amélioration la plus rapide du sort de la classe la plus pauvre. Ces idées ont influencé les grands industriels du Second Empire (Les frères Pereire ou Lesseps).*

LES ENFANTS DU PAYS

■ CHARLES ALEXIS DE TOCQUEVILLE (1805-1859) :

- *Magistrat sous la Restauration, il fut chargé d'une mission exploratoire sur le système pénitentiaire des Etats-Unis. Son rapport servit de base à la réforme de la législation pénale.*
- *Mais, ce qui le rendit célèbre fut son ouvrage politique « De la démocratie en Amérique », qui devint le référence de tous les partisans du libéralisme et qui est du reste encore salué de nos jours.*
- *Ces deux ouvrages étaient en fait le prélude à sa grande œuvre historique : « L'Ancien Régime et la Révolution » dans lequel il démontre que l'Ancien régime a accentué la centralisation administrative et la désagrégation des corps constitués.*
- *Député, puis Ministre des Affaires Etrangères (1849), il renoncera à la vie politique après le coup d'État de 1851.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ AURORE DUPIN, BARONNE DUDEVANT DITE GEORGE SAND (1804-1876) :

- Mariée en 1822 avec le baron Dudevant dont elle eut deux enfants, elle se sépara de lui en 1830, s'installa à Paris et mena alors une existence indépendante et libre. Liée à l'écrivain Jules Sandeau - qui lui donna son pseudonyme -, elle vécut jusqu'en 1848 une existence mouvementée marquée par ses liaisons avec Musset, Liszt et Chopin. Elle fut l'auteur de romans : « Indiana », « Les Compagnons du Tour de France », « Consuelo ». Devenue par la suite « la bonne dame de Nohant », elle publia des romans plus champêtres : « La Mare au diable », « François le Champi », et « La Petite Fadette ».*

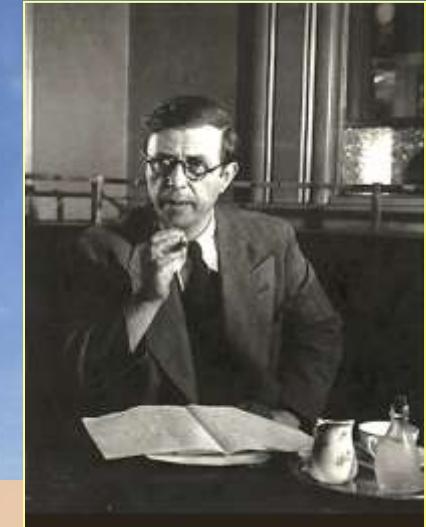


■ ALFRED DE MUSSET (1810-1857) :

- Issu d'un milieu cultivé et doué d'une rare précocité, il publia à 20 ans son premier volume de vers « Contes d'Espagne et d'Italie », qui le fit connaître. Il écrit alors pour le théâtre : « Les caprices de Marianne », « Fantasio », « Lorenzaccio », « Le Chandelier ». Parti en 1833 pour l'Italie avec George Sand à qui il vouait un amour passionné, il en revint seul, le cœur brisé et écrivit en souvenir une pièce - « On ne badine pas avec l'amour » - et un roman autobiographique - « La confession d'un enfant du siècle » -. Il n'écrira alors plus que des œuvres amères et tourmentées, expression pathétique de ses souffrances.*



LES ENFANTS DU PAYS



■ JEAN PAUL SARTRE (1905-1980) :

- *Elevé par sa mère car orphelin de père, il entra à l'École Normale supérieure où il se lia d'amitié avec Raymond Aron. Marquée par Heidegger, la philosophie de Sartre connut une phase existentialiste magistralement exprimée dans « l'Être et le néant » (1943). Après la guerre, il vit dans le marxisme « l'horizon indépassable de notre temps ».*
- *Avec Simone de Beauvoir et quelques intellectuels, il s'engagea dans les problèmes de son temps, lutta pour la paix avec les communistes, puis quitta le parti après l'intervention soviétique en Hongrie (1956). Il combattit l'antisémitisme et le colonialisme, défendit après 1968, les positions militantes gauchistes et participa enfin à la création du journal « Libération ».*
- *Entre autres œuvres citons « La Nausée », « Les chemins de la liberté », "le Diable et le Bon Dieu", "Les Mains sales".*

LES ENFANTS DU PAYS

■ LOUIS ARAGON (1897-1982) :

- *Il fut l'un des fondateurs du surréalisme français, puis marqué par son adhésion au Parti communiste et son engagement dans la Résistance, il s'orienta vers une écriture plus traditionnelle.*
- *Après avoir écrit l'un des meilleurs romans surréalistes « Le Paysan de Paris (1926) », il se détachera de ce mouvement et adhérera à la Révolution soviétique. Son œuvre s'engage alors dans l'illustration du réalisme socialiste (« Les cloches de Bâle » et « Les voyageurs de l'Impériale »). Lié à la Résistance, il participera après la guerre aux activités du parti Communiste et dirigera l'hebdomadaire « Les lettres françaises » de 1953 à 1972. Son œuvre poétique restera à jamais marquée par son amour pour sa compagne Elsa Triolet, belle-sœur de Vladimir Maïakovski. (« Le fou d'Elsa », « Les yeux d'Elsa », « La Diane Française »).*



LES ENFANTS DU PAYS

■ **EMILE ZOLA (1840-1902) :**

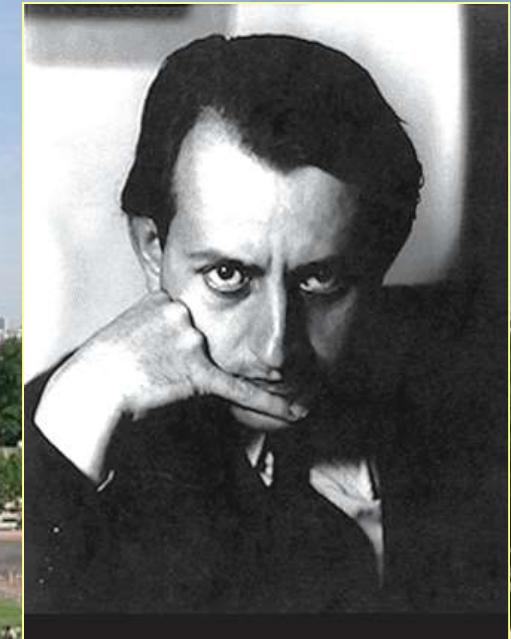
- *Tôt orphelin de son père, il passa une grande partie de son enfance à Aix-en-Provence où il se lia avec Cézanne. Rentré à Paris, il pratiqua plusieurs métiers avant de démarrer dans le journalisme littéraire et politique.*
- *Décidé à fonder la réalité du roman sur l'observation scrupuleuse de la réalité et sur l'expérimentation, il entreprit, entre 1871 et 1893, sa grande oeuvre cyclique « les Rougon-Macquart, histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second-Empire », qu'il fit paraître en 20 volumes.*
- *Converti aux idées socialistes, Zola en pleine gloire, dénonça les irrégularités du procès Dreyfus en faisant paraître dans « l'Aurore », sa célèbre lettre « J'accuse » adressée à Félix Faure. Poursuivi en justice et condamné, il est obligé de se réfugier en Angleterre jusqu'au second procès Dreyfus (1899). Mort en 1902, ses obsèques eurent lieu devant une foule immense. En 1908, ses cendres étaient déposées au Panthéon.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ ANDRÉ MALRAUX (1901-1976) :

- *En 1923, il partit au Cambodge en mission archéologique puis en Chine (1926) où il rencontre les communistes locaux. Il tire de ces deux voyages des romans (« les Conquérants », « la Voie royale » et « la Condition humaine » qui lui vaudra le Prix Goncourt en 1933).*
- *Sympathisant de l'Extrême gauche, il dénonça le totalitarisme nazi puis s'engagea dans les rangs républicains lors de la guerre civile espagnole. Blessé puis prisonnier en 1940, il s'évada et s'engagea dans la Résistance et, à la tête de la brigade Alsace-Lorraine, participa à la campagne de la 1^{ère} armée française.*
- *Après guerre, il délaissa un peu le roman pour l'essai esthétique puis lié d'amitié avec le Général de Gaulle, devint Ministre de l'Information dans son gouvernement provisoire et Ministre des Affaires culturelles de 1959 à 1969.*





LES ENFANTS DU PAYS

■ PROSPER MÉRIMÉE (1803-1870) :

- *Elevé dans un milieu cultivé, il fit ses études de droit mais, passionné de littérature, il fréquenta les salons et se lia d'amitié avec Stendhal. Il connut la notoriété avec « le Théâtre de Clara Gazul » en 1825 et « La Guzla » en 1827 ; il écrivit ensuite un roman historique « La Chronique du règne de Charles IX » et enfin des romans « Colomba » en 1840 et « Carmen » en 1845.*
- *Nommé Inspecteur général des Monuments historiques, il voyagea en France, contribuant ainsi à sauver le patrimoine architectural. Entré à l'Académie française en 1844, sénateur sous le Second-Empire (1853), il fut un familier de la Cour de Napoléon III.*

■ JEAN COCTEAU (1889-1963)

- *Cet écrivain au talent très précoce et très éclectique fut toujours séduit par les modes successives à travers lesquelles la littérature et l'art moderne ont trouvé leur voie. Il fut poète, romancier (« Thomas l'imposteur » et « Les enfants terribles »), auteur dramatique (« Les Parents Terribles ») et scénariste (« Orphée », « La Belle et la Bête » et le sang d'un poète »). Il s'adonna aussi à la peinture et illustra par ses dessins de nombreux ouvrages.*



LES ENFANTS DU PAYS

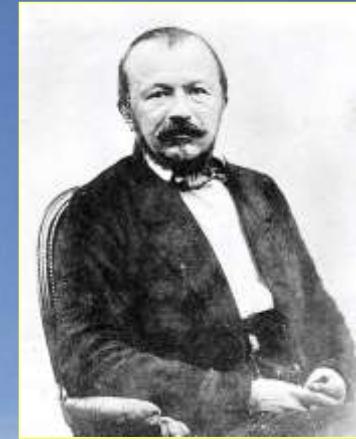
■ CHARLES PERRAULT (1628-1703) :

— *Contrôleur général des Bâtiments, protégé de Colbert, il s'illustra à l'Académie française dont il était membre depuis 1671, dans la querelle entre les Anciens et les Modernes qui agita le monde des lettres. Il prit parti pour les modernes et se fâcha avec Boileau. Il doit sa célébrité aux Contes qu'il écrivit pour l'amusement des enfants.*



■ GÉRARD DE NERVAL (1808-1855) :

— *Fils d'un médecin militaire, Nerval fréquenta le lycée Charlemagne puis le Cénacle réunissant les écrivains romantiques ; il se lia avec Théophile Gautier et mena une vie de dandy. En 1835, il rencontra Jenny Colon, actrice et chanteuse avec laquelle il vécut une passion malheureuse (1835-1841) dont le choc sentimental affecta sa personnalité. Jenny devint dès lors l'incarnation de l'idéal féminin. En proie à des périodes de délire de plus en plus fréquentes, il fut interné à plusieurs reprises et finalement se pendit.*



LES ENFANTS DU PAYS

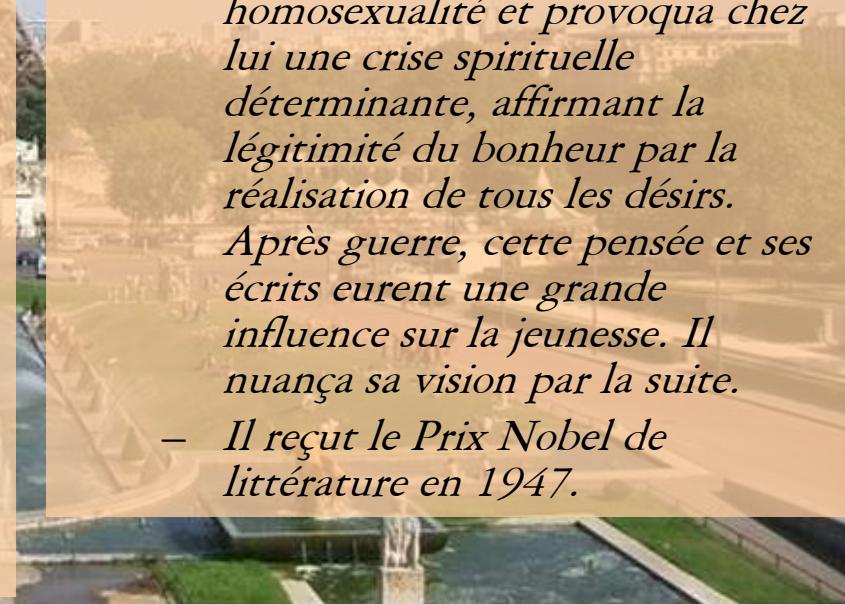
■ ANATOLE FRANCE (1844-1924) :

- *Bibliothécaire au Sénat, il fit la connaissance de Leconte de Lisle et fit paraître des vers parnassiens. Mais c'est avec « le crime de Sylvestre Bonnard (1881) » et « le Lys rouge (1884) » qu'il connaîtra le succès.*
- *Sous des dehors sceptiques et malgré un pessimisme naturel, il était habité de « l'ardente charité du genre humain ».*
- *Il s'associera à Zola au moment de l'affaire Dreyfus, prêtera son appui au socialisme puis au communisme naissant mais restera toujours en dehors de tous les partis. Il obtint le Prix Nobel de littérature en 1921.*



■ ANDRÉ GIDE (1869-1951) :

- *Orphelin de père et élevé par une mère autoritaire, ses premiers écrits furent influencés par le symbolisme (« les cahiers d'André Walter »). Sa convalescence en Algérie avec un ami peintre lui révéla son homosexualité et provoqua chez lui une crise spirituelle déterminante, affirmant la légitimité du bonheur par la réalisation de tous les désirs. Après guerre, cette pensée et ses écrits eurent une grande influence sur la jeunesse. Il nuança sa vision par la suite.*
- *Il reçut le Prix Nobel de littérature en 1947.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ MARCEL PROUST (1871-1922) :

- *Issu de la haute bourgeoisie, élève du lycée Condorcet, il manifesta très tôt sa passion pour la littérature. Attiré par la vie mondaine, il fréquenta les salons élégants en même temps qu'il entretint plusieurs amitiés homosexuelles.*
- *Retiré dans son appartement depuis 1906, très affecté par la mort de sa mère (1905) qu'il adorait et déjà affaibli par la maladie (asthme grave) il travailla avec acharnement à son célèbre cycle romanesque « A la recherche du temps perdu » (1913-1927). Le premier volume « Du côté de chez Swann » fut publié à compte d'auteur et passa presque inaperçu. Le second « A l'ombre des jeunes filles en fleur » reçut le prix Goncourt. Ce fut ensuite « Le côté de Guermantes », « Sodome et Gomorrhe » « La Prisonnière », « Albertine disparue ou la Fugitive » et « Le temps retrouvé » ; les trois derniers volumes furent publiés à titre posthume.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ GEORGES BIZET (1828-1875) :

- Premier Grand Prix de Rome en 1857, il a été très diversement apprécié par ses contemporains. Il reste malgré tout le compositeur du célèbre mélodrame « *L'Arlésienne* » et de l'extraordinaire « *Carmen* » (1875), opéra comique d'après l'œuvre de Prosper Mérimée.



■ JACQUES OFFENBACH (1819-1880) :

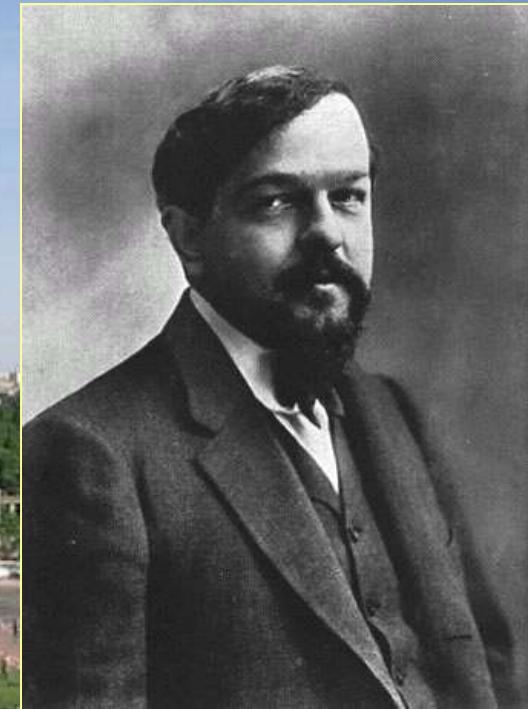
- Compositeur allemand naturalisé français, il fut le grand maître de l'opérette en France sous le Second Empire. On citera également un opéra « *Les Contes d'Hoffmann* » et 95 opérettes dont « *Orphée aux enfers* » (1858) où apparut pour la première fois le fameux « cancan ».



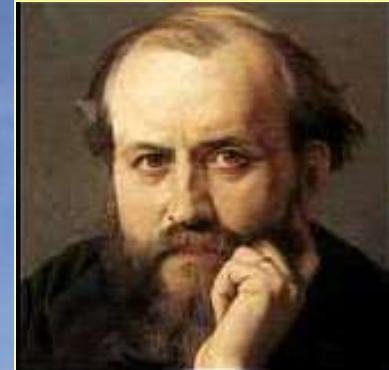
LES ENFANTS DU PAYS

■ **CAMILLE CLAUDE DEBUSSY (1862-1918) :**

- Issu d'un milieu modeste et précocement doué pour la musique, il entra à 11 ans au Conservatoire de Paris. Premier Grand Prix de Rome en 1884, il accompagna comme pianiste la baronne Von Meck, amie et protectrice de Tchaïkovski, puis s'installa à Paris où il resta le reste de sa vie, se consacrant à la composition de ses œuvres. Il mourut d'un cancer et sa disparition passa pratiquement inaperçue. De son style unique et très original on retiendra deux purs chefs d'œuvre : « Prélude à l'après-midi d'un faune » et « Pelléas et Mélisande ».*



LES ENFANTS DU PAYS



■ CAMILLE SAINT-SAËNS (1835-1921) :

- *Elève de Gounod, il acquit très vite la réputation d'improvisateur hors pair. Devenu professeur, il eut Fauré et Messager pour élèves.*
- *Encouragé par Liszt, il mena en parallèle une carrière de compositeur, de virtuose et de chef d'orchestre.*
- *Son œuvre comprend 12 opéras dont le célèbre « Samson et Dalila », des poèmes symphoniques dont « la Danse macabre », cinq symphonies, de nombreux concertos et des pièces pittoresques dont « le carnaval des animaux ».*



■ CHARLES GOUNOD (1818-1893) :

- *D'abord attiré par la musique religieuse, il faillit même rentrer dans les ordres. Au même moment il écrivait « Sapho », un opéra et « le Médecin malgré lui », opéra-comique qui connurent une succès d'estime. C'est avec « Faust (1859) » que la consécration arriva. Puis « Mireille » et « Roméo et Juliette » lui apportèrent la gloire. Il reviendra à la musique religieuse à la fin de sa vie. Ses opéras, toujours très joués aujourd'hui restent des œuvres majeures de la musique lyrique française.*

LES ENFANTS DU PAYS



■ CLAUDE MONET (1840-1926) :

- *Après avoir travaillé à l'atelier de Gleyre où il se lia d'amitié avec Renoir et Sisley, il abandonna peu à peu les figures pour se consacrer aux paysages ; il élabora une nouvelle technique afin de capter les jeux de lumière et les apparences fugitives de l'instant par des couleurs posées par touches distinctes. Sa toile « Impression, soleil levant » suscita de la part des critiques, le qualificatif d'impressionniste, à l'époque péjoratif, donnant ainsi son nom à une nouvelle école.*
- *Installé à Argenteuil à partir de 1872, il peignit « chemin de fer à Argenteuil » et « chute de neige à Argenteuil ». Il réalisa aussi des « séries », véritables peintures « tachistes » : « les Bords de la tamise » et surtout « La Cathédrale de Rouen ». A partir de 1900 et jusqu'à la fin de sa vie, il peignit dans sa propriété de Giverny, une série de « Nymphéas » qui annonce la peinture abstraite.*

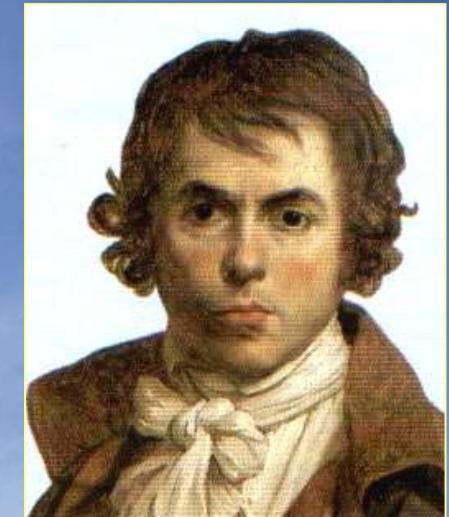
LES ENFANTS DU PAYS



■ AUGUSTE RODIN (1840-1917) :

- *Après avoir échoué à l'examen d'entrée à l'école des Beaux-Arts et été refusé au salon de 1864 avec « l'homme au nez cassé », il devient assistant d'un sculpteur de Sèvres puis voyage en Italie. En 1878, il exposa « l'Age d'airain », figure d'une telle précision qu'on le soupçonna de l'avoir moulé sur nature. Mais ce fut avec « Saint-Jean-Baptiste » (1879) que Rodin s'imposa finalement au public français. En 1878, on lui commanda une porte monumentale pour le musée des arts décoratifs et travailla dessus jusqu'à sa mort. Les quelques 200 figures qu'il traita pour cette œuvre lui servirent d'ébauche pour ses plus célèbres sculptures : « Le Penseur », « Le Baiser »,... Il réalisa également d'autres commandes : « Les bourgeois de Calais », « Monument à Victor Hugo » et « Monument à Balzac ». L'essentiel de son œuvre est exposé dans son hôtel parisien et dans son atelier de Meudon, transformé en Musée Rodin.*

LES ENFANTS DU PAYS



■ JACQUES LOUIS DAVID (1748-1825) :

- *Chef de file du néo-classicisme et grand admirateur de la révolution, il fut aussi un peintre engagé dans l'histoire.*
- *Après avoir obtenu le prix de Rome en 1774, il séjourna en Italie où il fut impressionné par les œuvres de la Rome antique. Entré à l'académie royale de peinture, il fit alors une série de tableau d'inspiration antique tel « le Serment des Horaces » (1784), considéré comme le véritable manifeste du nouveau classicisme.*
- *Enthousiasmé par la Révolution, il mit son art au service des idées nouvelles, consacrant aux événements et aux personnages de l'époque, de nombreuses œuvres : « Le Serment du jeu de Paume », « la Mort de Marat », « Marat assassiné ». Député de Paris à la Convention, il siégea avec les Montagnards. Emprisonné après la chute de Robespierre, puis libéré, il fut le peintre officiel de Napoléon dans lequel il voyait le continuateur de l'idéal révolutionnaire : « Le Passage du Mont St-Bernard », « Le Sacre de Napoléon », « La Distribution des Aigles ». La chute de l'empereur entraîna son exil à Bruxelles où il mourut en 1825.*

LES ENFANTS DU PAYS

■ PAUL GAUGUIN (1848-1903) :

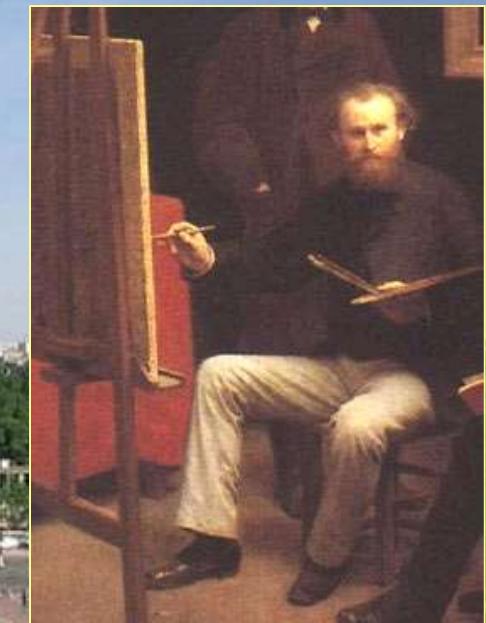
- *Après avoir passé les premières années de sa vie au Pérou, il revint à Paris, s'engagea dans la Marine puis devint employé chez un agent de change en 1871. Mais, plus intéressé par la peinture, il travailla avec Pissaro et exposa avec les impressionnistes entre 1880 et 1886.*
- *En 1883, il quitte sa famille et va s'installer à Pont -Aven avec d'autres artistes, cherchant dans le déracinement de nouvelles sources d'inspiration ; il s'éloigna alors de l'impressionnisme, substituant à la touche impressionniste, de grands aplats de couleurs souvent cernés par un trait noir. (« La vision après le sermon » et « Christ jaune »).*
- *En 1888, il rejoignit Van Gogh à Arles mais ce séjour se solda par un échec, (Van Gogh, après avoir menacé Gauguin, se coupa l'oreille) ; il partit alors à Tahiti où il restera jusqu'à sa mort. Après la désastreuse liquidation de son atelier parisien, il repartira à Tahiti, malade, ruiné et atteint d'une profonde dépression. Ses œuvres deviendront alors plus monumentales et marquées par l'expression philosophique.*
- *Torturé et solitaire, Gauguin tentera toute sa vie de donner à sa peinture une dimension spirituelle et créa un langage pictural original. Il influencera les développements du symbolisme et de l'expressionnisme.*



LES ENFANTS DU PAYS

■ EDOUARD MANET (1832-1883) :

- Il étudia la peinture au travers des œuvres du Louvre et en visitant l'Europe et surtout l'Espagne où il fut touché par Goya et Velasquez. Après un premier succès au Salon de 1861 avec « le Guitariste espagnol » sa peinture suscita de violentes critiques.
- En 1863, Manet réalisa deux grands tableaux qui firent scandale et qui annonçaient les débuts de l'art moderne : « le Déjeuner sur l'herbe » et « le Jugement de Paris » qui choqua par la présence d'une femme nue entourée de deux messieurs bien habillés. Puis « L'Olympia » porta l'indignation à son comble. A partir de là, il fréquentera les impressionnistes en compagnie de ses amis Baudelaire et Zola et se voulut comme eux, le témoin de son temps. Cependant, même si l'impressionnisme l'influença, il sut garder une belle indépendance de composition.





LES ENFANTS DU PAYS

■ JEAN BAPTISTE CAMILLE COROT (1796-1875) :

- *Après une solide formation aux Beaux-Arts, il pratiqua le paysage de plein air en voyageant en Italie et en France. La notoriété de Corot s'imposa par les peintures qu'il exposa dans les salons à partir de 1835, compositions plus conventionnelles. Corot fut aussi l'auteur de nombreux portraits féminins.*
- *Considéré comme le plus grand paysagiste français du 19^{ème} siècle, il poursuivit la tradition classique mais annonça aussi, par sa conception du paysage, l'impressionnisme : « La Trinité des Monts », « Le Pont de Narmi », « Le Port de La Rochelle », « Le Beffroi de Douai ».*

■ EDGAR DEGAS (1834-1917) :

- *Fils de banquier, il s'initia à la peinture dans l'atelier d'un élève de Ingres puis par un voyage en Italie. où il étudia les œuvres de Boticelli et Raphaël. Vers 1868, il commença à fréquenter les impressionnistes, intéressé par l'attention qu'ils portaient au rendu de la lumière mais sans partager leur esthétique ; il participa en 1884 à la première exposition de groupe. Degas se consacra presque exclusivement aux scènes d'intérieur, s'attachant à l'étude des mouvements.*
- *Parmi ses œuvres, citons « Chevaux de course devant les tribunes », « l'École de danse », Deux repasseuses ». A la fin de sa vie, il souffrit de sa vue et travailla de préférence le pastel.*

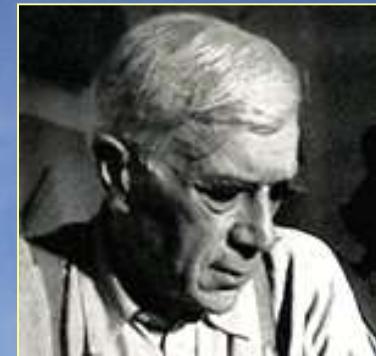
LES ENFANTS DU PAYS

■ EUGÈNE DELACROIX (1798-1863) :

- Issu d'un milieu aisé, il fut - avec Géricault - élève de David puis fréquenta l'école des Beaux-Arts et étudia au Louvre les peintures de Rubens et Véronèse. Il exposa pour la première fois en 1822 (« *Dante et Virgile aux Enfers* »).
- Son tableau « *les Massacres de Scio* » fut considéré comme le manifeste de l'école romantique dont il reste le chef de file, opposé aux tenants du néo-classicisme dont Ingres se faisait le champion.
- Parti pour l'Angleterre en 1825, il se passionna pour les pièces de Shakespeare dont les sujets inspireront une partie de son œuvre. Il défraya ensuite la critique avec « *la Mort de sardanapale* » et surtout « *la Liberté guidant le peuple* », allégorie des journées révolutionnaires de 1830. Son voyage en Afrique du Nord en 1832 lui inspira de nombreux tableaux (« *Femmes d'Alger* » et « *Noce juive dans le Maroc* »). A son retour, il reçut des commandes publiques de grandes décorations qui l'occupèrent un grand moment. (Palais-Bourbon, la salle Apollon du Louvre et le Luxembourg).



LES ENFANTS DU PAYS



■ ALFRED SISLEY (1839-1899) :

- *Peintre britannique né à Paris, il étudia dans l'atelier de Gleyre où il devint l'ami de Monet. Ses premières œuvres sont influencées par le réalisme de Courbet mais surtout par Corot et Daubigny.*
- *Rallié à l'impressionnisme sous l'influence de Monet, il y restera fidèle sa vie durant malgré le dénuement dans lequel il vécut à partir de 1870. Il peignit presque exclusivement des paysages et rendit particulièrement bien les effets de brouillard, de pluie et de neige. Il joua de sa palette avec raffinement, usant souvent d'une gamme subtile de gris : « Inondation à Port-Marly » « La neige à Louveciennes ».*
- *Malheureusement, son talent ne sera reconnu qu'après sa mort et il mourut dans la misère.*

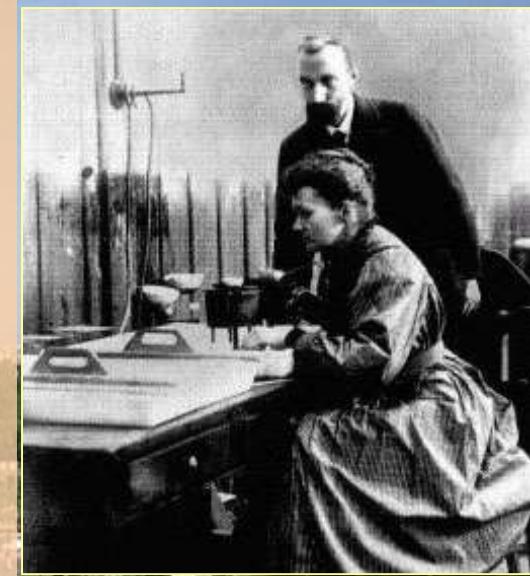
■ GEORGES BRAQUE (1882-1963) :

- *Après avoir étudié à l'École des Beaux-Arts à Paris, il s'orienta d'abord vers le fauvisme (« Le Port de l'Estaque » et « Paysage à la Ciotat ») puis découvrit Cézanne et Picasso qui le conduisirent sur la voie du Cubisme : « Violon et cruche », « Verre et violon ».*
- *A partir de 1911, Braque élargit et diversifia ses recherches, composant notamment ses célèbres « papiers collés ».*

LES ENFANTS DU PAYS

■ PIERRE ET MARIE CURIE (1859 ET 1867 - 1906 ET 1934).

- *Physicienne française d'origine polonaise, Marie Curie fut la première femme à être nommée professeur à la Sorbonne.*
- *Pierre Curie, physicien lui aussi a beaucoup travaillé sur le magnétisme et les cristaux.*
- *Ils découvrirent la radioactivité du thorium et isolèrent pour la première fois du radium pur.*
- *Ils reçurent tous deux le Prix Nobel de physique en 1903 puis, seule, celui de Chimie en 1911.*
- *Leurs cendres ont été transférées au Panthéon en 1995.*



Les lieux de villégiature

Qu'il faut absolument découvrir

Les Châteaux

- **Le Château de Breteuil** : commencé en 1580, il a été par la suite agrandi aux 18 et 19^{èmes} siècles. Le joyau du château reste indubitablement l'extraordinaire « Table de Teschen », mais le parc vaut aussi que l'on s'y promène.
- **La Château de Champs** : édifié à la fin du règne de Louis XIV, il est un modèle de l'architecture de l'époque ; on appréciera les boiseries, le salon chinois et le parc.
- **Le Château de Chantilly** : l'un des plus beaux châteaux de France. Tout y est beau et précieux mais on appréciera tout particulièrement le Musée du Château avec les appartements des Princes, le Cabinet des Livres, l'autel de la Chapelle, les Collections, le Cabinet Clouet et le Musée des Chevaux du Château, les superbes Grandes Ecuries et le Musée du Poney.
- **Le Palais de Compiègne**, totalement bâti sous le règne de Louis XV. Sa visite, notamment celle des magnifiques appartements historiques, et sa décoration intérieure sont à la hauteur de ce qu'elles valent le déplacement.
- **Le Château de Vaux-le-Vicomte** : édifié par Nicolas Fouquet et jalouxé par Louis XIV, il préfigure



Les Châteaux (2)

- **Le Château de Dampierre** : il a bénéficié des talents des artistes de Versailles (Mansart et Le Nôtre en particulier).
- **Le Château d'Écouen (95)** : il vaut le détour, particulièrement pour le Musée national de la Renaissance qui y est installé.
- **Le Palais de Versailles** : symbole de la royauté mais aussi de la perfection classique, tout ici a été conçu par les plus grands artistes de l'époque : on appréciera la Place d'Armes, les Cours, la façade, le circuit des Grands Appartements, la Chapelle, le Salon d'Hercule, les appartements de la Reine, la Galerie des Glaces, l'appartement du Roi et l'appartement privé ou Louis XV, la Galerie des Batailles, l'Opéra Royal. Enfin, les jardins sont d'un extraordinaire raffinement, l'apothéose ayant lieu les jours de grandes eaux.
- **Le Palais de Fontainebleau** : c'est la passion de la chasse qui a été à l'origine de son édification. Ce Palais a été occupé par les souverains français jusqu'à Napoléon III. On appréciera entre autres beautés, la Cour du Cheval Blanc, les Grands Appartements, la Galerie François 1^{er}, l'Escalier du Roi, la salle de Bal, les Appartements royaux.



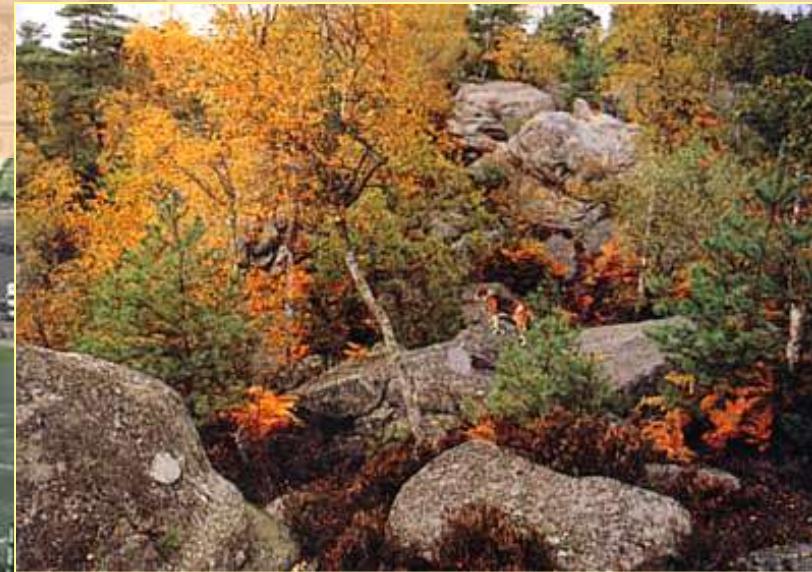
NB: A noter que les Palais et Parcs de Versailles et de Fontainebleau

Les Lieux du culte

- **L'Abbaye de Chaalis** : on découvrira les vestiges de l'église, la Chapelle de l'abbé, et surtout le château-musée avec ses deux célèbres panneaux peints de Giotto.
- **La Cathédrale de Chartres** : une des plus belles de France : le Portail royal est une merveille de l'art roman, la magnifique parure des vitraux (12^{ème} et 13^{ème} siècles) n'a d'égale que celle de Bourges, la clôture du chœur est sublime.
- **La Collégiale Notre-Dame de Mantes-la-Jolie**.
- **L'Abbaye de Royaumont** : fondée en 1228, elle a encore fière allure malgré la disparition de son église.
- **La Basilique Saint-Denis** : c'est la nécropole des Rois de France ; de Dagobert à Louis XVIII, presque tous nos rois y ont été inhumés. L'ensemble des tombeaux constitue un véritable musée funéraire fort de 79 gisants, même si l'on sait que les monuments sont vides depuis une triste décision de 1793.
- **La Cathédrale Notre-Dame de Senlis** : admirez sa flèche et son grand portail, puis la superbe façade du Croisillon,

Les sites naturels

- **La Forêt de Compiègne** : à la recherche des vieux chênes, des Beaux Monts et de la Clairière de l'armistice.
- **La Forêt de Fontainebleau** : voir les Gorges de Franchard, le Circuit des Druides, le Circuit du Désert, le Restant du long Rocher, le Point de vue de la Vallée Close.
- **La Forêt de Rambouillet.**
- **La Vallée de Chevreuse.**



Les Parcs et Jardins



- **Le Parc Astérix** : parc à thème très bien conçu qui invite à un voyage plein de fantaisie et d'humour dans le passé. Grands et petits passeront une excellente journée.
- **Disneyland Paris** : un dépaysement total et enchanteur dans un parc à thèmes où les attractions sont nombreuses et riches en émotions diverses.
- **La France miniature à Élancourt** : le parc a la forme d'une énorme carte de France en relief avec près de 2 000 maquettes reproduisant les principaux monuments et édifices de France. C'est très intéressant !
- **Le Parc de Marly-le-Roi**.
- **Le Parc de Saint-Cloud** : la Grande Cascade et les Jardins du Trocadéro.
- **La Roseraie de l'Haÿ aux Roses** : enrichie chaque année, elle accueille des milliers de roses du monde entier pour une véritable féerie



Les Villes

- **Auvers-sur-Oise** : cette petite ville gentiment installée le long de l’Oise a accueilli de nombreux peintres dont Van Gogh les deux derniers mois de sa vie. C'est donc un lieu de pèlerinage où l'on visite la Maison de Van Gogh avant d'aller se recueillir sur sa tombe. On découvrira aussi la Maison-Atelier de Daubigny et le château d’Auvers vous proposera un parcours spectacle intéressant : « Voyage au temps des Impressionnistes ».
- **Chartres** : la Cathédrale, l’Église St-Pierre et la Vieille ville sont à découvrir. A noter que la Cathédrale est inscrite au Patrimoine mondial de l’UNESCO depuis 1979.
- **Compiègne** : ville royale avant d'accueillir les fastes du Second-Empire ; c'est aussi dans la forêt de Compiègne qu'a été signé l'armistice du 11 novembre 1918. On découvrira le Palais - les appartements historiques, le Musée du Second-Empire, le Musée de la Voiture et celui de la figurine historique. On partira ensuite en forêt.
- **Fontainebleau** : son Palais, ses jardins - tous deux inscrits au Patrimoine mondial de l’UNESCO depuis 1981, et la Forêt.

Les Villes

- **Provins** : célèbre pour ses foires à champagne jusqu'au 14^{ème} siècle, la ville est aujourd'hui fameuse pour ses roses. Construite aux 12^{ème} et 13^{ème} siècles, la partie haute de la ville est fortifiée ; on peut également admirer la tour César, ancien donjon du 12^{ème} siècle qui est entre autres choses l'emblème de la cité.
NB: A noter que la vieille ville fortifiée a été inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2001.
- **Rueil Malmaison** : beaucoup de belles choses encore dans cette ville où Bonaparte et Joséphine ont connu tant de jours heureux.
- **Saint-Germain en Laye** : son château et son Musée des Antiquités.
- **Sceaux**, son château et son parc, Saint-Cloud la résidentielle et son Parc. Senlis, sa cathédrale et ses vieilles rues. Versailles, son

■ LES QUAIS DE SEINE, LES GRANDES PERSPECTIVES DE LA CONCORDE, DE LA MADELEINE, DE L'ASSEMBLEE NATIONALE, DU PONT ALEXANDRE III, DES INVALIDES, DU CHAMP DE MARS, ET DU PALAIS DE CHAILLOT SONT INSCRITES AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO DEPUIS 1992.

Paris



■ **Le Louvre :**

- A l'extérieur, on appréciera la Cour Pyramide, l'Arc de triomphe du Carrousel et le Pavillon de Flore.
- A l'intérieur, plusieurs jours sont nécessaires pour aborder toutes les richesses extraordinaires de ce Musée unique au Monde. Parmi les plus belles découvertes, on ne manquera pas le Louvre médiéval, les Antiquités Egyptiennes, les Antiquités Grecques, les Antiquités Etrusques, les Antiquités Orientales, les Grands Formats de la Peinture française du 19^{ème} siècle, les Peintures espagnoles, les Ecoles de Peinture du Nord, les Peintres et Peintures françaises, les Sculptures françaises.

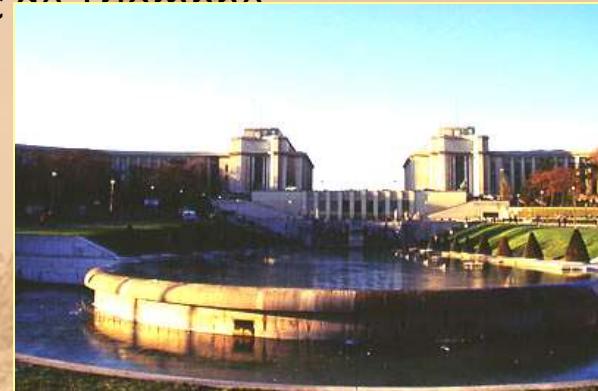


Paris (2)



■ La Voie triomphale :

- Le jardin des Tuileries - l'Orangerie - la Place de la Concorde (Hôtel Crillon et Hôtel de la Marine, l'Obélisque) - les Champs Elysées - le Palais de la Découverte - l'Arc de Triomphe



■ Le quartier de la Tour Eiffel :

- La Tour Eiffel - Le Palais de Chaillot - les Jardins du Trocadéro - Le Musée de la Marine, celui des Monuments français et celui de l'Homme - le Champ de Mars.





Paris (3)

■ Le quartier des Invalides :

- L'Hôtel des Invalides (le Tombeau Napoléon) - le Musée de l'Armée - l'Eglise du Dôme - Le Musée de l'Ordre de la Libération – l'Ecole Militaire



■ Le Faubourg Saint-Honoré :

- La Rue Royale - la Madeleine - la Rue du Faubourg St-Honoré - Le Musée Jacquemart-André -

■ Le quartier de l'Opéra :

- L'Opéra - la Place Vendôme.



Paris (4)

■ La Cité :

- La Cathédrale Notre-Dame de Paris - le Palais de Justice - la Sainte-Chapelle - la Conciergerie - l'Ile Saint-Louis.



■ Quartier des Halles :

- L'Eglise St-Eustache - Le Centre Georges Pompidou - le Musée National d'Art Moderne.





Paris (5)

■ Montmartre :

- Les Vieilles rues - la Place du Tertre - la Basilique du Sacré Cœur.

■ Le Marais :

- La Place des Vosges (La Maison de Victor Hugo) - l'Hôtel et le Musée Carnavalet - l'Hôtel de Lamoignon - le Musée Cognacq Jay - l'Hôtel de Soubise - l'Hôtel Guénégaud - l'Hôtel de Rohan - le Musée de l'Histoire de France et celui de la Chasse et de la Nature.

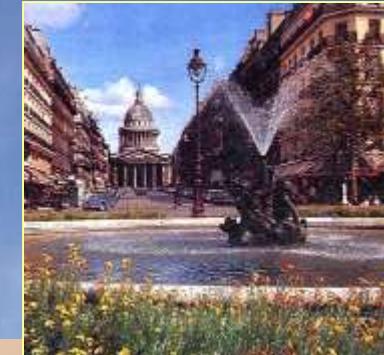
■ Les Quais :

- L'Hôtel de Ville - L'Église St-Germain l'Auxerrois. L'Hôtel des Monnaies - L'Institut -





Paris (6)



■ **Les Bois :**

- Le Bois de Boulogne avec ses lacs, le Pré Catelan - le Musée National des Arts et Traditions Populaires - Bagatelle.
- Le Bois de Vincennes : le Château - le Donjon - le Zoo de Vincennes - le Parc Floral de Paris.

■ **Divers :**

- Le Musée d'Orsay - le Musée des Arts Décoratifs - le Palais Royal - la Cité des Sciences et de l'Industrie - la Géode - la Parc de la Villette - l'Hôtel Biron - l'Église de St Germain des Prés - l'Église St-Séverin - l'Église St-Etienne du Mont - l'Église St-Sulpice - l'Hôtel et le Musée National du Moyen-Age et des Thermes de Cluny - le Panthéon - le Palais et les Jardins du Luxembourg - le Val-de-Grâce - la Tour Montparnasse - le Musée de la Poste - le Musée Guimet - La Grande Arche - le Musée de la Colline de l'Automobile - le Jardin des Plantes - le Musée Nissim de Camondo - le Cimetière du Père Lachaise.



Les Musées

- **Musée de l'Air et de l'Espace du Bourget** : c'est ici que Lindbergh atterrit (1927) triomphalement après avoir réussi la première traversée New-York-Paris. On visitera notamment « le Temps des Ballons » et la « Grande Galerie », consacrée aux débuts de l'Aviation.
- **Le Musée vivant du Cheval et du Poney de Chantilly** : tout sur le cheval et les métiers annexes.
- **Le Musée de la voiture de Compiègne** : très beau Musée créé en 1927 et qui ravira les amateurs.
- **Le Musée du Second-Empire de Compiègne** : il offre, au fil d'une suite de petits salons, des images de la Cour, de la vie mondaine et des arts sous cette période.
- **Le Musée national de la Renaissance** : remarquable choix d'œuvres des 16 et 17^{èmes} siècles concernant tous les arts décoratifs. Au 1^{er} étage, on ne manquera pas la « tenture de l'Histoire de David et Bethsabée » et ses 75 mètres qui représente le plus bel ensemble bruxellois du 16^{ème} siècle.
- **Le Musée de Rueil Malmaison** : constitué d'objets liés au souvenir de Joséphine et de l'Empereur.
- **Le Musée des Antiquités Nationales de St-Germain en Laye** : extraordinaires collections archéologiques depuis les signes de l'existence de l'homme jusqu'au Moyen-Age.
- **Le Musée national de la Céramique de Sèvres.**

Parmi... Les Plus Beaux Villages de France



- **La Roche-Guyon:** Dans un méandre de la Seine, creusé dans les falaises de craie et de silex, le village, à l'origine troglodytique est un étrange mélange entre l'architecture francilienne et les colombages de la Normandie toute proche. On ne pourra manquer la majesté du château dont l'édification débuta au 12ème siècle pour ne s'achever que sous Louis XV.



Les sites remarquables du goût



- Un site remarquable du goût est un MONUMENT DU GOÛT, une composante forte du patrimoine culinaire français associé à un produit emblématique et à un site exceptionnel, susceptible de susciter l'émotion.
- Les sites remarquables du goût en Île de France:
 - **La cressonnière de Méreville:**
 - Visiter la cressonnière permet de se familiariser avec la culture et la récolte du cresson mais aussi de mieux comprendre la vie d'un producteur.
On en profitera aussi pour découvrir la vallée de la Juine, à pied ou du ciel...à partir de l'aérodrome d'Étampes-Mondésir.
 - **Milly-la-Forêt:**
 - La culture des « simples » remonte à plusieurs siècles, mais c'est en 1887 qu'Armand Darbonne vient s'installer à Milly, apportant avec lui des innovations importantes dont le lit de séchage appelé « lit de Milly ».
Sur le site, on visitera également le Conservatoire National des Plantes à parfum, médicinales, aromatiques et industrielles.

Les sites remarquables du goût



■ **Le Potager du Roy:**

- Lorsque Louis XIV décida de la construction du château de Versailles, il exigea que l'on crée un potager qui soit digne de sa majesté et de celle de son château. Il confia cette tâche à Jean-Baptiste de la Quintinie, avocat de formation et passionné et d'horticulture.
- Au départ, il n'avait pour vocation que de satisfaire la curiosité de la Cour en fruits et légumes les plus divers. Il s'honore toujours de posséder 130 variétés de pommes différentes.
- Ce jardin est resté pratiquement inchangé depuis l'origine. Il est d'une richesse incroyable et abrite aujourd'hui l'Ecole Nationale Supérieure de Paysage.



Les fêtes traditionnelles en Île de France



■ Les fêtes les plus remarquables:

– La fête à Bineau de Marcoussis (Février-Mars)

- Jeunes et moins jeunes célèbrent ensemble un Carnaval coloré à la « mémoire » de Jean Martial Bineau, Ministre des Travaux-Publics en 1852 qui convertit le rente de 5% en 4% et suscita la colère de tous les petits rentiers.
- On aura compris que tout ceci n'est qu'un prétexte pour faire la fête et pour se retrouver, à la nuit tombée, autour d'un bûcher de paille sur lequel sera sacrifié « l'horrible Bineau ».

– Les fêtes médiévales de Provins (Juin)

- Bien que courantes en France, les fêtes médiévales de Provins comptent parmi les plus somptueuses. De nombreux spectacles extraordinaires rythment les rues de la vieille ville classée depuis 2001 au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Les fêtes traditionnelles en Île de France

■ D'autres fêtes traditionnelles:

- La fête du Muguet de Rambouillet (Mai): Depuis 1911, la jolie ville francilienne organise cette fête du muguet. Corso, spectacles pyroscéniques, défilés, chers fleuris et couronnement de la Reine du Muguet: tout est réuni pour que la fête soit belle
- Le pardon de la batellerie à Conflans-Ste-Honorine (Juin): Pendant 3 jours, des bateaux somptueux arrivent à Conflans. Ils s'organisent en cortège et seront bénis par l'aumônier des mariniers avant que la messe soit célébrée sur une péniche amarrée au confluent. Bien sûr, tout se terminera par un bal: le bal du Pardon.



Les fêtes traditionnelles en Île de France



■ D'autres fêtes traditionnelles:

- La fête des guinguettes à Joinville-le-Pont (Juin): Chaque année, le défilé choisit un thème qui sert de prétexte aux costumes et à la mise en scène: le cinéma, le cirque, les jeux olympiques, la Révolution française... ont déjà été choisis. La fête est également un prétexte pour faire revivre les fameuses guinguettes de la Marne
- La fête des Vendanges à Montmartre (Octobre): La première récolte du clos Montmartre aurait eu lieu en 1937 et depuis, chaque année, on célèbre le vin blanc de la Butte, sous les couleurs jaunes et bleues de « la République de Montmartre »
- Les fêtes des Vendanges à Suresnes (Octobre): La fête s'accompagne d'un beau festival de théâtre de rue, une jolie façon de promouvoir les nombreuses troupes d'amateurs.



Les bonnes tables régionales



Trois étoiles

- **L'Ambroisie (Pacaud)** à Paris 4^{ème}
 - **Guy Savoy** à Paris 6^{ème}
- **L'Arpège (Passard)** à Paris 7^{ème}
- **Alléno** Paris au Pavillon Ledoyen à Paris 8^{ème}
 - **Pierre Gagnaire** à Paris 8^{ème}
 - **Epicure** à Paris 8^{ème}
- **Alain Ducasse au Plaza Athénée** à Paris 8^{ème}
 - **Le Cinq (Le Squer)** à Paris 8^{ème}
 - **L'Astrance** à Paris 16^{ème}
 - **Pré Catelan** à Paris 16^{ème}

Deux étoiles



Le Carré des Feuillants (Dutournier) à Paris 1^{er}

■ **L'Espadon** à Paris 1^{er}

■ **Le Grand Véfour** à Paris 1^{er}

■ **Sur mesure par Thierry Marx** à Paris 1^{er}

■ **Le Meurice (Alain Ducasse)** à Paris 1^{er}

■ **Le Kei** à Paris 1^{er}

■ **Passage 53** à Paris 2^{ème}

■ **L'Atelier de Joël Robuchon St Germain** à Paris 7^{ème}

■ **Jean-François Piège** à Paris 7^{ème}

■ **Sylvestre** à Paris 7^{ème}

■ **Taillevent** à Paris 8^{ème}

■ **Le Gabriel** à Paris 8^{ème}

■ **Le Clarence** à Paris 8^{ème}

■ **L'Abeille** à Paris 16^{ème}

■ **Mathieu Pacaud – Histoires** à Paris 16 ème

■ **Michel Rostang** à Paris 17^{ème}

Une étoile

- 
- **La Dame de Pic (Anne-Sophie Pic)** à Paris 1^{er}
 - **Yam'tcha** à Paris 1^{er}
 - **Les jardins de l'Espadon** à Paris 1^{er}
 - **Le Baudelaire** à Paris 1^{er}
 - **Jin** à Paris 1^{er}
 - **Restaurant du Palais Royal** à Paris 1^{er}
 - **Sushi B** à Paris 2^{ème}
 - **Le Pur** à Paris 2^{ème}
 - **Saturne** à Paris 2^{ème}
 - **Le Benoît** à Paris 4^{ème}
 - **Restaurant H** à Paris 4ème
 - **La Tour d'Argent** à Paris 5^{ème}
 - **Sola** à Paris 5ème
 - **Itinéraires** à Paris 5^{ème}
 - **Alliance** à Paris 5^{ème}
 - **Le Relais Louis XIII** à Paris 6^{ème}
 - **Le Restaurant** à Paris 6^{ème}
 - **Ze Kitchen Galerie** à Paris 6ème
 - **Jules Verne** à Paris 7^{ème}
 - **Le Violon d'Ingres (Christian Constant)** à Paris 7^{ème}
 - **Les fables de la Fontaine** à Paris 7^{ème}
 - **David Toutain** à Paris 7ème
 - **ES** à Paris 7^{ème}
 - **Le Gaya Rive Gauche (Pierre Gagnaire)** à Paris 7^{ème}
 - **Aida** à Paris 7^{ème}
 - **Nakatani** à Paris 7ème
 - **Garance** à Paris 7ème
 - **Divellec** à Paris 7ème
 - **Auguste** à Paris 7^{ème}

Une étoile

- **Le 39V à Paris 8^{ème}**
- **Le Chiberta à Paris 8^{ème}**
- **Dominique Bouchet à Paris 8^{ème}**
- **IL Carpaccio – Le Royal Monceau à Paris 8ème**
 - **La Table du Lancaster à Paris 8^{ème}**
 - **Penati al Benetto à Paris 8ème**
 - **L'Arôme à Paris 8^{ème}**
 - **114, Faubourg à Paris 8ème**
 - **L'Orangerie à Paris 8^{ème}**
 - **La scène à Paris 8^{ème}**
 - **Helen à Paris 8^{ème}**
 - **Le Lucas Carton à Paris 8^{ème}**
 - **Lasserre à Paris 8^{ème}**
 - **Le George à Paris 8^{ème}**
- **L'Atelier de Joël Robuchon à Paris 8^{ème}**
 - **Apicius à Paris 8^{ème}**
 - **Laurent à Paris 8^{ème}**
 - **Akrame à Paris 8^{ème}**

Une étoile (suite)

- 
- **Le Septime** à Paris 11^{ème}
 - **Qui plume la Lune** à Paris 11ème
 - **Au Trou Gascon** à Paris 12^{ème}
 - **Cobea** à Paris 14^{ème}
 - **Le XVème Cyril Lignac** à Paris 15^{ème}
 - **Neige d'été** à Paris 15^{ème}
 - **Pages** à Paris 16^{ème}
 - **Saint James** à Paris 16ème
 - **Antoine** à Paris 16^{ème}
 - **Shang Palace** à Paris 16ème
 - **La Grande Cascade** à Paris 16^{ème}
 - **Le Pergolèse** à Paris 16^{ème}
 - **L'archeste** à Paris 16ème
 - **Hexagone** à Paris 16ème
 - **La Table de Jean-Louis Nicomos** à Paris 16ème
 - **Agapé** à Paris 17^{ème}
 - **La Scène Thélème** à Paris 17^{ème}
 - **La fourchette du printemps** à Paris 17ème
 - **Frédéric Simonin** à Paris 17^{ème}
 - **La Table d'Eugène** à Paris 18ème

Une étoile (fin)

- **Auberge de la Brie à Couilly-Pont-aux-Dames (77)**
 - **L'Inédit à Ponthierry (77)**
 - **L' Axel à Fontainebleau (77)**
- **Numéro 3 au Tremblay/Mauldre (78)**
 - **Le Camélia à Bougival (78)**
- **Gordon Ramsay au Trianon à Versailles (78)**
 - **La table du 11 à Versailles (78)**
- **Auberge du Château « Table des Blot » à Dampierre-en-Yvelines (78)**
 - **Le Village à Marly le roi (78)**
 - **Le Bouche à oreille à Boutervilliers (91)**
 - **L'Escarbille à Meudon (92)**
 - **L'Escargot 1903 à Puteaux (92)**
 - **Le Corot à Ville-d'Avray (92)**
 - **Masa à Boulogne Billancourt (92)**
 - **L'Auberge des Saints Pères à Aulnay sous bois (93)**
 - **Le Chiquito à Cergy-Pontoise/Méry sur Oise (95)**



à la découverte...

... du terroir francilien

L'agriculture francilienne

- Autrefois, avant l'urbanisation, le chemin de fer et le camion réfrigéré, l'Île de France recelait une étonnante richesse de produits du terroir. Bien sûr, le paysage actuel est tout autre.
- Malgré une urbanisation importante, le secteur agricole compte 6 000 exploitations et représente près de 30 000 emplois. Les espaces naturels et agricoles représentent près de 10 000 km², soit 80% de la superficie totale de la région.
- Inexistante dans la capitale, l'agriculture est néanmoins bien représentée dans la « grande couronne » (essentiellement les départements 95, 77, 78 et 91). Outre son rôle économique, l'agriculture joue un rôle essentiel dans la gestion de l'espace, la préservation du patrimoine rural et naturel. Elle se caractérise par sa rentabilité et sa mécanisation.
 - 1^{er} rang national pour le cresson
 - 4^{ème} rang national pour la betterave sucrière.
 - 5^{ème} rang national pour le blé.
 - plusieurs espaces spécialisés dans les cultures fruitières.
 - peu d'élevage (mais quelques haras réputés).
- En outre, elle dispose d'un formidable débouché avec le Marché d'Intérêt National (M.I.N.) de Rungis, le plus grand du monde.

Les produits du terroir francilien

- Élevage.
- Volailles.
- Charcuterie.
- Fruits et légumes.
- Fromages.
- Patrimoine sucré.
- Produits divers.



A wide-angle photograph of the Eiffel Tower in Paris, France. The tower stands prominently in the center, its intricate lattice structure reaching towards the top. In the foreground, the large, ornate Trocadero fountain is visible, its water jets creating a central pool. The surrounding area is a park with green lawns and trees, where many people are walking or sunbathing. In the background, the city of Paris stretches across the horizon under a clear, blue sky.

L'élevage francilien

L'élevage : les ovins



- Agneau pascal issu de la race ovine « Ile de France » - race née au 19^{ème} siècle -, il est sélectionné pour répondre à la demande d'agneau de printemps.
- En fait tout a commencé à la fin du 18^{ème} siècle lorsque l'on introduisit la race espagnole Mérinos, bien connue pour la qualité de sa laine, dans les bergeries de Rambouillet. Mais le cours de la laine s'effondra et on décida de croiser le Mérinos de Rambouillet avec le Dhisley anglais.
- Cet agneau métissé connut vite le succès car il procurait aux éleveurs deux sources de revenus : la laine et la viande. La race « Ile de France » était née.
- Sa viande est ferme et tendre et se consomme particulièrement au moment des fêtes de Pâques. Pour ce faire, il est à noter que l'agnelage se fait en novembre et décembre, contrairement à la plupart des races pour lesquelles il a lieu au printemps.
- Du fait de cette dessaisonnalisat^{ion}, ces agneaux ne consomment pas le même lait que leurs cousins des autres régions. En effet, les brebis nourricières consomment de la pulpe de betteraves, des grains, du foin mais pratiquement pas d'herbe verte. Ajoutons à ce régime, le fait que les agneaux vivent essentiellement en bergerie et nous aurons une viande claire et tendre.

L'élevage : les bovins



- C'est dans les départements de Seine et Marne et du Val d'Oise que la production est la plus importante. Reste tout de même que l'Ile de France n'est plus une grande région d'élevage... par manque de place.
- Les éleveurs tentent toutefois de relancer l'appellation « Bovin Ile de France ». Cette dénomination ne veut pas dire que les bovins sont nés dans la région mais par contre, ils y ont passé au moins 6 mois (1 an en général) avant d'être abattus.
- Après agrément, ils sont nourris aux produits de la région : fourrage, pulpe de betteraves, farine de luzerne, tourteau de lin et céréales. L'été, un passage en pâturages assure la finition des bêtes à l'herbe. La vitesse de prise de poids est réglementée afin d'éviter l'excès de graisse.
- L'âge d'abattage ne peut pas être inférieur à 30 mois.

La basse-cour

■ Volailles fermières du Gâtinais :

- Elevées dans l'Essonne et la Seine-et-Marne.
- Cet élevage résulte d'une très vieille tradition même si la race « gâtinaise » est devenue très rare. La souche est néanmoins encore utilisée.
- Le Label rouge et l'I.G.P sont venus confirmer la qualité supérieure de cette volaille.
- Volailles commercialisées : Poulet blanc fermier, Chapon blanc fermier, Pintade fermière et Dinde fermière de Noël.



■ Le lapin du Gâtinais :

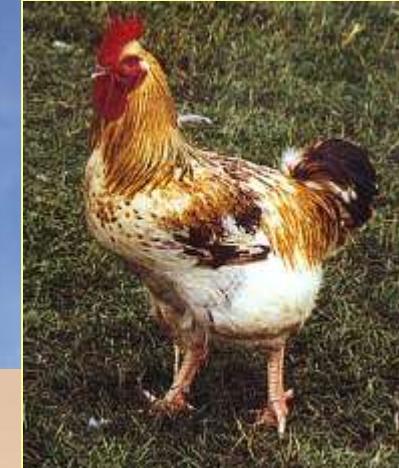
- Elevé sur les mêmes départements que les volailles du même nom, il a l'avantage de ne pas nécessiter de parcours extérieurs, ce qui facilite son élevage.
- Alimenté essentiellement à l'orge et à l'avoine, il est abattu vers 90 jours et pèse environ 2,5 kg.



La basse-cour (suite)

■ Volailles fermières d'Ile de France :

- Le Poulet blanc « le Favray » est élevé en Ile de France dans les départements de Seine-et-Marne, de l'Essonne, des Yvelines et du Val d'Oise.
- Il est obligatoirement de souche Favray et abattu à 91 jours minimum.
- Il a été honoré par le label rouge.



■ Volailles de Houdan :

- Du genre Gallus, c'est une volaille légère au squelette fin. Sa crête est double et elle porte une huppe. Son plumage est noir tacheté de blanc.
- Cette volaille est abattue à 105 jours minimum.
- Le lien avec l'origine géographique repose sur la longue histoire de la race Houdan, dans les Yvelines.
- Elle aussi s'est vue attribuer le label rouge et l'I.G.P.
- Sa chair foncée, fine et savoureuse, s'accommode fort bien en cocotte ou à la broche

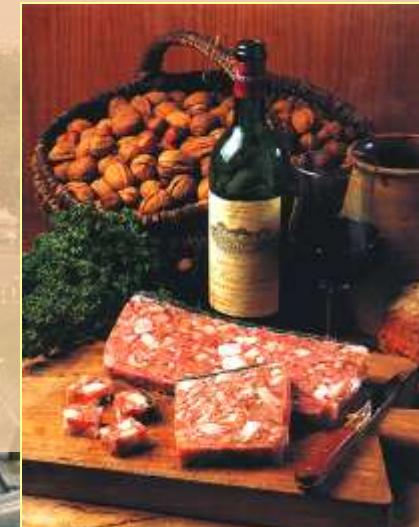


A wide-angle photograph of the Eiffel Tower in Paris, France. The tower stands prominently in the center, its intricate lattice structure reaching towards a clear blue sky. In the foreground, the large, ornate Trocadero fountain is visible, its multiple levels of water jets creating a dynamic pattern. The surrounding area is a mix of green lawns, paved walkways, and the dense urban landscape of Paris in the background.

La charcuterie francilienne

La charcuterie

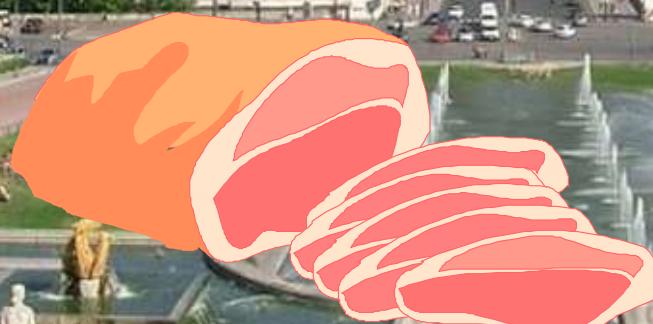
- La charcuterie a toujours été appréciée en région parisienne comme en témoigne la « Foire aux jambons » qui se tenait dans les temps jadis et où était présenté tout ce que la France comptait comme spécialités charcutières.
- Mais, malgré cette affection particulière, le secteur a beaucoup perdu de sa superbe et il n'y a plus guère que quelques trop rares spécialités proprement franciliennes de nos jours :
 - le jambon de Paris ;
 - le boudin noir de Paris ;
 - la hure à la parisienne ;
 - le pâté de volaille de Houdan ;
 - le saucisson à l'ail.



Le jambon de Paris

- C'est un jambon cuit supérieur.
- Anonyme pendant très longtemps car jugé trop ordinaire, il doit son entrée en gastronomie à Jules Gouffé en 1869.
- Il est en général vendu en tranches à la demande du client.
- Il doit provenir d'un porc abattu dans les 24 heures précédentes.

- Désossé, dénervé et paré au couteau, il est ensuite saumuré - saumure aromatisée - par injection puis immergé 24 heures dans la même saumure.
- Il est alors moulé - avec ou sans couenne - dans un récipient rectangulaire et cuit pendant 6 heures dans un bouillon aromatisé.
- Certains de ces jambons disposent d'un label rouge, ce qui garantit leur qualité supérieure.



Boudin noir de Paris et pâté de volailles de Houdan

■ Le boudin noir de Paris :

- Il s'agit d'un boudin à l'oignon composé à part égale - du moins dans la recette originelle qui date du 14^{ème} siècle - de sang, de gras et d'oignons cuits.
- Il s'accompagne traditionnellement de pommes fruits ou de purée de pommes de terre.

■ Pâté de volailles de Houdan :

- C'est vers 1850 que Victor Tasserie crée le célèbre pâté qui fera sa fortune.
- C'est un pâté en croûte composé de foies et de chair de volailles, spécialité de la ville du même nom.
- Les moules ovales sont garnis en alternance de couches de farce - hachis de gorge de porc et de gratin composé de foies de volailles, d'œufs et d'épices -, de lanières de jambon blanc et de morceaux de cuisses de poulet fermier. On y ajoute parfois du foie gras et de la truffe en son centre.
- Le tout est alors fermé, décoré de feuilletage, doré à l'œuf et cuit au four pendant 2 heures environ.

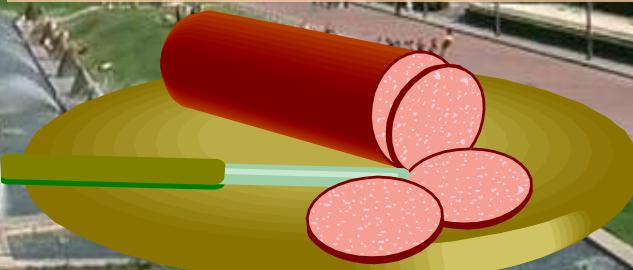
Saucisson à l'ail et hure de porc à la parisienne

■ Saucisson à l'ail :

- C'est au 19^{ème} siècle que se sont développées les recettes de saucisson à l'ail.
- Il se compose de maigre de porc, de gras ferme de porc, de blanc d'œuf et d'ail, le tout haché fin puis embossé dans des boyaux coupés à 30-40 cm et mis dans une étuve.
- Le saucisson sera enfin poché pendant 1 heure puis refroidi dans le bouillon de cuisson pour avoir la fermeté nécessaire.

■ Hure de porc à la parisienne :

- C'est une tête de porc farcie de langues cuites et liées par une farce à base de gelée, de pistaches émondées, de lard gras, de couennes cuites, de vin rouge réduit et d'épices.
- Autrefois très répandue dans les banquets des princes, elle n'est plus réalisée aujourd'hui que par quelques artisans, surtout au moment des fêtes.





Fruits et légumes

Fruits et légumes



- Même si cela prête aujourd’hui quelque peu à sourire, il faut savoir que la région parisienne a été par le passé et ce pendant fort longtemps, à la fois un extraordinaire potager et un fabuleux verger.
- La corporation francilienne s'est spécialisée dans les légumes fins, de luxe, les produits hors-saison, faisant intervenir de très complexes techniques de forçage.
- Mais l'urbanisation envahissante des temps modernes a eu raison de beaucoup de ces merveilleuses cultures qui ne subsistent plus - pour beaucoup d'entre elles - qu'à titre anecdotique.

Artichauts et asperges

■ Artichaut de Paris :

- Appelé aussi gros vert de Laon, il est essentiellement cultivé dans le Val d'Oise.
- Variété de pleine saison, la récolte débute en juillet et se poursuit jusqu'en septembre.
- Sa production est en forte baisse depuis de nombreuses années bien que les amateurs le considèrent comme étant l'un des plus fins.

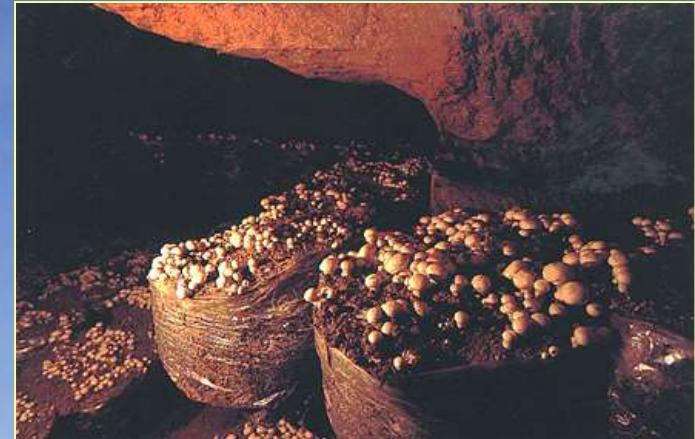


■ Asperge d'Argenteuil :

- Aujourd'hui cantonnée à la région de Cergy, elle reste très recherchée des amateurs pour sa finesse.
- Des techniques de culture particulières ont fait la renommée de cette asperge.
- Deux variétés se partagent les faveurs des consommateurs :
 - *la rose hâtive, de loin la plus cultivée* ;
 - *la rose ou la violette tardive*.

Le champignon de Paris

- Sa culture est étroitement liée à la présence de carrières de pierres à bâtir désaffectées où subsistent des conditions idéales de pousse : obscurité, température constante et taux d'humidité élevé.
- Le support cultural reste le fumier de cheval. Ici, la culture se fait majoritairement en sacs ; l'ensachage et l'ensemencement en mycélium se font dès la sortie de la salle de pasteurisation.



- Les sacs pleins sont emmenés dans la champignonnière.
- 15 jours après, le mycélium s'est développé dans le compost et les sacs sont recouverts de « cron » (calcaire broyé) humidifié.
- La récolte se fait par cueillettes successives.
- Les principales productions se situent dans la vallée de l'Oise (95) et vers Gagny (93).

Le cresson de Méreville

- Appelé aussi "santé du corps", le cresson est connu depuis l'antiquité. Il est notamment vanté comme contenant beaucoup de vitamines et d'oligo-éléments indispensables à la santé.
- La culture du cresson de fontaine démarre véritablement à partir de 1811 près de Senlis ; elle connaît dès lors un vif succès.
- Elle reste une affaire de spécialistes et nécessite la présence proche de sources d'eau très pure. La lumière joue aussi un rôle important.
- C'est le cas des vallées de l'École, de l'Essonne et de Juine (91).

- Méreville est aujourd'hui la capitale mondiale du cresson et fournit 40% de la production française.
- Produit de haute qualité gustative, le cresson est une culture respectueuse de l'environnement. Les additifs et les conservateurs sont formellement interdits. Les cressiculteurs sont maintenant de plus en plus labellisés grâce à une agriculture raisonnée.
- Le cresson est aussi : apéritif, tonique, antiscorbutique, reminéralisant, antianémique, dépuratif et hypoglycémiant. Il stimule la digestion et combat la nervosité.
- On le mange cru, en salade, avec des viandes rôties et quelques fois cuit, à la façon des épinards ou du velouté.



La culture du cresson

- Le cresson est cultivé dans des fosses situées en contrebas des sources ; ces fosses doivent être soigneusement nettoyées après chaque campagne.
- Début juillet, on procède aux semis dans les fosses (40 kg de graines par hectare).
- 10 jours plus tard, les graines sont levées et on procède au nettoyage de toutes les herbes indésirables.
- La fosse est alors recouverte de 6 à 7 cm d'eau.
- La « coupe » a lieu 6 semaines après les semis, puis des recoupes sont opérées tous les 25 jours environ.



Navet et pissenlit

■ Navet :

- Très vieille tradition qui a su se maintenir grâce à une belle diversification des variétés et des saveurs.
- On produit encore aujourd’hui 2 500 tonnes en Ile de France (sur les 80 000 tonnes nationales), dont la moitié dans les Yvelines.
- On distingue les navets dits secs, à chair fine et serrée qui ne se défait pas à la cuisson et les navets tendres, à chair plus aqueuse, moins fins mais qui s’adaptent à tous les terrains.

■ Pissenlit de Montagny :

- Variété améliorée de la plante sauvage, qui a été obtenue dans cette localité à la fin du 19^{ème} siècle et qui y est restée depuis.
- Son cœur blanc est plus fourni et sa feuille plus verte ; sa légère amertume est recherchée des connaisseurs.
- Sa culture nécessitant beaucoup de main d’œuvre, elle n’est poursuivie qu’en complément d’autres cultures très « ouvrageantes » elles-aussi.
- En automne, on pratique l’étiolement, c’est-à-dire que l’on recouvre la plante de paille. Privée de lumière, elle blanchit et devient plus tendre. Elle est cueillie dès la fin janvier.
- La récolte est manuelle et se fait au « hoyau », petite houe à lame courbée.

La menthe de Milly

- La production de menthe poivrée à Milly-la-Forêt représente près d'un tiers de la production totale de menthe française.
- C'est en 1887, qu'Armand Darbonne invente à Milly le lit de séchage qui consiste à coucher les plantes à plat sur des rayonnages en grillage ou toile de jute, les uns au-dessus des autres, dans des locaux bien aérés.
- En 1940, son fils André invente le premier séchoir à air chaud.

- La variété Milly a été depuis longtemps remplacée par la « Mitcham » plus forte que la menthe poivrée habituelle.



Les fruits rouges

■ Cerise de Montmorency :

- Autrefois très cultivée dans la région, il reste encore quelques trop rares vergers dans le Val d'Oise. Par contre, de nombreux particuliers, autour de Montmorency, ont également quelques arbres pour leur consommation personnelle.
- Cette cerise est l'une des plus estimées des amateurs de fruits acidulés et est malheureusement devenue un fruit rare et de luxe.
- Une fête de la cerise se tient d'ailleurs tous les ans à Montmorency.



■ Fraise de Paris :

- Deux types de culture se maintiennent en Ile de France :
 - la cueillette à la ferme est en forte expansion dans les vallées de la Bièvre et le long de l'Yvette.
 - La cueillette professionnelle est en nette régression et se situe dans la vallée de l'Orge (Essonne). Une partie de la récolte est forcée sous tunnel, châssis sur couche chaude ou froide, culture sous bâche ou sous serre, afin d'augmenter la durée de commercialisation d'un fruit aimé des français.

Poires, prunes et pommes

■ Poire de Groslay :

- Bien que n'existant pas en tant que variété, la poire est aussi liée à Groslay - haut-lieu de sa culture depuis deux siècles - que la cerise l'est à Montmorency (à 2 km de là).
- Au fil du temps, les producteurs ont su faire évoluer leurs techniques pour maintenir cette activité. Ils ont dans le même temps, su diversifier les variétés cultivées de façon à répondre à tous les goûts.

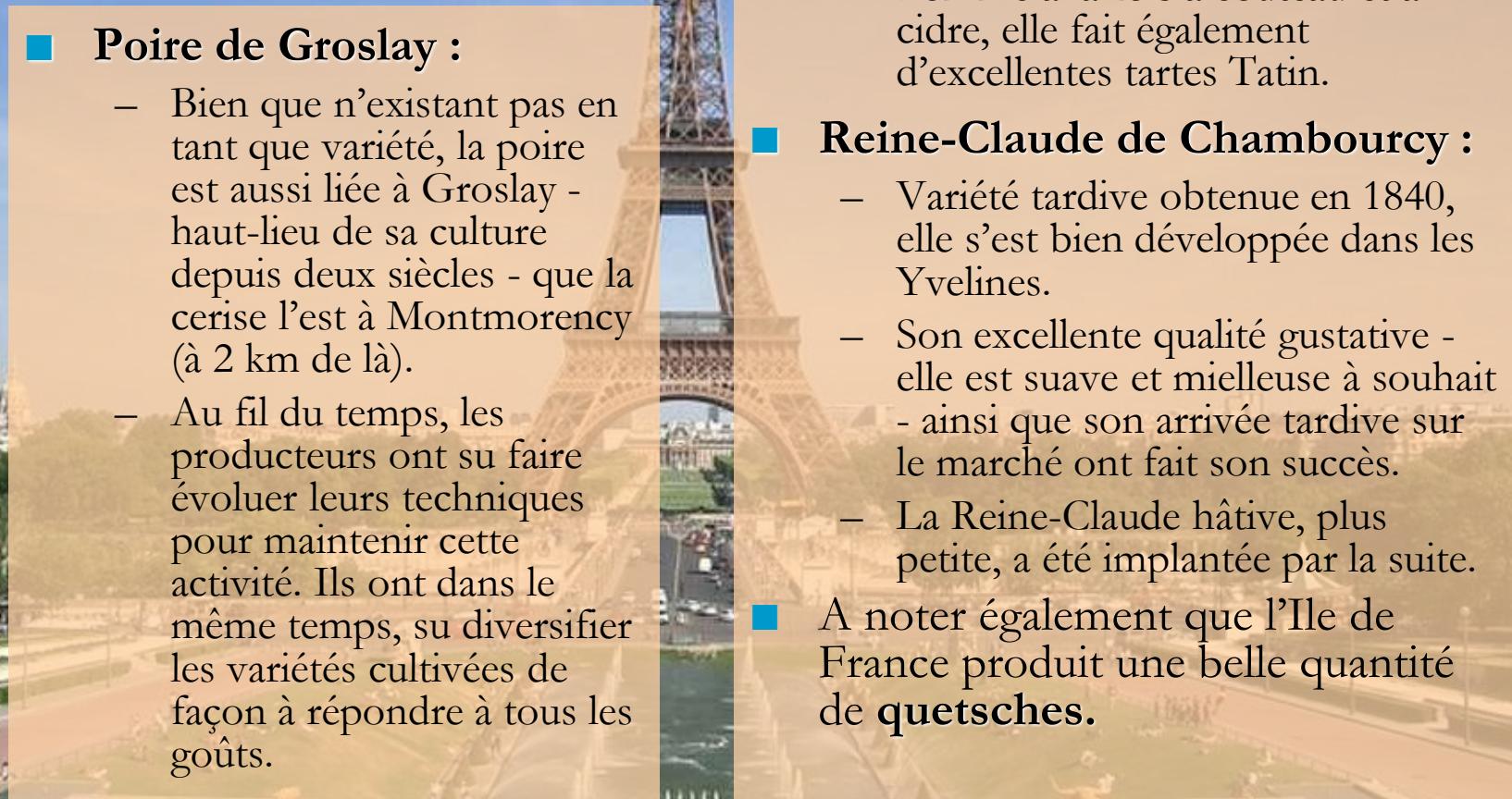
■ Pomme Faro :

- Pomme très ancienne, rouge sang, tendre, juteuse et agréablement parfumée, la Faro se maintient à son petit niveau de culture (en légère augmentation même).
- Pomme à la fois à couteau et à cidre, elle fait également d'excellentes tartes Tatin.

■ Reine-Claude de Chambourcy :

- Variété tardive obtenue en 1840, elle s'est bien développée dans les Yvelines.
- Son excellente qualité gustative - elle est suave et mielleuse à souhait - ainsi que son arrivée tardive sur le marché ont fait son succès.
- La Reine-Claude hâtive, plus petite, a été implantée par la suite.

- A noter également que l'Ile de France produit une belle quantité de **quetsches**.



Fruits et légumes en voie de disparition

- Chou Milan de Pontoise et chou Milan des Vertus.
- Haricot d'Arpajon : flageolet cultivé dans les communes de Breux-Jouy et de Souzy-la-Brêche (91).
- Le Chasselas de Thomery dont la culture n'est perpétuée que par quelques particuliers.
- Pêche de Montreuil : fruit de luxe par la finesse de sa chair et de son goût, devenu d'une grande rareté.



Les fromages franciliens

Le brie de Meaux A.O.C



- Par un de ces mystères de l'histoire de l'humanité, l'origine du Brie de Meaux reste encore inconnue.
- Pourtant, sa trace remonte aux temps anciens. Le grand Charlemagne l'appréhendait beaucoup, La Comtesse de Champagne en envoyait régulièrement au Roi de France Philippe Auguste. Henri IV, quant à lui, aimait à l'étaler sur des tartines. Monsieur de Talleyrand enfin, le consacra « roi des fromages » en 1814.
- Fromage à pâte molle et croûte fleurie, il se couvre d'un fin duvet blanc. Moulé à l'aide d'une pelle à brie, il est affiné pendant 4 semaines minimum. Sa croûte se parsème alors de pigments rougeâtres et sa pâte devient jaune paille clair.
- Le Brie de Meaux doit être onctueux et souple. Sa saveur est très riche et laisse percer un fin goût de noisette.



Le brie de Melun A.O.C

- Autrefois, il y a bien longtemps, il n'était fabriqué que dans les fermes.
- Il subit d'abord une coagulation d'environ 18 heures grâce à l'apport de présure. Puis, il est salé au sel sec et doit être manipulé avec beaucoup de précautions tant il est fragile.
- Affiné 4 semaines au moins, sa croûte parsemée de stries est recouverte d'une fleur blanche qui se teinte de rouge ou de marron avec l'affinage.
- Sa pâte bien homogène et souple est jaune d'or ; elle laisse percer une légère odeur de moisissure.
- Il ne faut surtout pas le comparer à un « petit Brie de Meaux ». En effet, il possède sa propre personnalité et reste très apprécié des connaisseurs lorsqu'il est bien affiné.
- Son goût légèrement piquant peut parfois surprendre.



Autres fromages franciliens



■ Brie de Coulommiers :

- Considéré par beaucoup comme l'ancêtre de tous les bries, il ne faut surtout pas le confondre avec le Coulommiers qui peut être fabriqué dans de nombreuses régions.
- Pâte molle à croûte fleurie, il possède un arôme agréable et une odeur de mois caractéristique.

■ Brie de Montereau :

- Ce fromage au lait cru est actuellement en nette régression. Sa croûte est rougeâtre et sa pâte ferme et souple.

■ Brie de Nangis :

- Le lait est mis en prématuration 18 heures avec des fermentations lactiques ; puis, il est emprésuré et laissé à coaguler 18 heures de plus. Moulé à la pelle en un seul apport de caillé, il est salé au sel sec et ensemencé de *pennicilium candidum* sur toutes les faces.
- Affiné 4 semaines minimum, sa croûte blanche se parsème de stries rouges et brunes. Sa pâte, souple, homogène et grumeleuse prend une belle couleur jaune or.

■ Fougerus :

- Préparé comme un brie, il est enrobé de feuilles de fougères après le développement de la fleur.

A photograph of the Eiffel Tower in Paris, France, viewed from the Trocadero Gardens. The sky is a clear, pale blue. In the foreground, the large, ornate water fountain of the Bassin de la Concorde is visible, with its multiple jets of water. The surrounding area is a green lawn where many people are sunbathing or walking. In the background, the city of Paris stretches across the horizon, with the dome of the Invalides visible on the left. The Eiffel Tower stands prominently in the center, its intricate lattice structure reaching towards the top of the frame.

Le patrimoine sucré

Le patrimoine sucré

■ Les chevriers d'Arpajon :

- Au départ, le chevrier est une variété de haricot - un flageolet - créée en 1878 par un agriculteur de Brétigny sur Orge, Monsieur... Chevrier.
- Cette gloire locale ne pouvait rester seule et les confiseurs de cette petite ville de l'Essonne inventèrent un bonbon de sucre cuit de la même forme et de la même couleur que la célèbre légumineuse.



■ Le sucre d'orge de Moret :

- A Moret, c'est au couvent des bénédictines, qu'Elisabeth Pidoux, Mère Supérieure - et par ailleurs belle-sœur de La Fontaine - et ses bénédictines fabriquent le sucre d'orge qui connaît aussitôt les faveurs de la Cour du Roi Louis XIV.
- Après de multiples aventures où chaque fois on pense avoir perdu la recette de l'estimé sucre d'orge, ce sont les sœurs de la Charité venues s'installer à Moret qui redonnèrent son lustre d'antan à la précieuse confiserie.
- En 1972, elles confieront secrètement la recette à un laïc, Jean Rousseau, qui en est toujours l'unique dépositaire. Quelle histoire !



Les roses de Provins

- Rapportée par les Croisés, la rose rouge est encore rare au 13^{ème} siècle et n'est cultivée qu'à Provins.
- Elle symbolisera plus tard la Maison des Lancastre d'Angleterre qui l'intègrera à ses armoiries après le mariage d'Edmond de Lancastre avec la veuve du Comte de Champagne.
- Provins est depuis restée la capitale française de la Rose, mais elle ne se contente plus de la cultiver.
- **Elle a su imaginer plusieurs spécialités sucrées : la confiture de pétales de rose, la liqueur de rose et des bonbons acidulés ou fourrés à la Rose.**





Les gâteaux

■ Confit de pétales de roses :

- Spécialité de Seine-et-Marne, cette gelée transparente contenant des pétales de roses est fabriquée une fois l'an, entre le 15 septembre et le 15 octobre
- aussitôt après la cueillette des pétales de roses.

■ Niflette :

- Elle-aussi spécialité de Seine-et-Marne, c'est la pâtisserie traditionnelle de la Toussaint.
- C'est un rond de pâte feuilletée garnie de crème pâtissière aromatisée à la fleur d'oranger.

■ Opéra :

- Il y a polémique sur la création de cette succulente pâtisserie : certains l'attribuent à un dénommé Riss en 1920, d'autres à un dénommé Gavillon en 1954. Une chose est certaine : elle fut créée en région parisienne.
- Cette pâtisserie rectangulaire est constituée d'une succession de couches de biscuits légers aux amandes, crème au beurre café et ganache chocolat.



■ Paris-Brest :

- La légende attribue la création de ce gâteau à un pâtissier de la banlieue parisienne, à l'occasion de la course cycliste du même nom.
- Gâteau en forme de couronne, composé de pâte à choux, fourré de crème pralinée et parsemé d'amandes effilées.

Les gâteaux (2)

■ Saint Honoré :

- Il aurait été créé en 1846 par une certain Chiboust, installé rue Saint-Honoré à Paris.
- D'autres prétendent que la dénomination viendrait du nom du Saint-Patron des boulangers-pâtissiers.
- Composé d'une abaisse ronde garnie de petits choux caramélisés. L'intérieur est rempli d'une crème Chiboust (crème pâtissière allégée aux blancs d'œufs battus en neige) ou de crème Chantilly.

Les gâteaux (3)



■ Savarin :

- Création, dans les années 50 des frères Julien dont la pâtisserie fut fondée Place de la Bourse.
- Le Savarin était inspiré d'une pâtisserie bien connue : le baba.
- Gâteau de pâte levée ayant la forme d'une couronne, imbiber de sirop de sucre et d'alcool (rum ou kirsch le plus souvent) et garni de crème ou de fruits.

■ Tarte Bourdaloue :

- C'est vers 1850 qu'un certain Fasquelle inventa ce gâteau dans la pâtisserie qu'il avait ouverte dans le 9^{ème} arrondissement de la capitale - Rue Bourdaloue - .
- Pâte brisée ou sucrée garnie de demi-poires pochées au sirop et posées sur une préparation à base d'amandes.

Boulangerie et viennoiserie

- La **baguette** - invention parisienne - et le pain parisien se dégustent partout en France. Le pain long n'est apparu qu'au 18^{ème} siècle car il permet de mieux utiliser la surface de cuisson. La région parisienne - car on y aime parfois trop la croûte - sera le principal vecteur du succès de ce pain. La baguette n'arrivera que plus tardivement, au 20^{ème} siècle.
- La **brioche parisienne** - ou brioche à tête -, est faîte de deux boules superposées à base de farine, de beurre, d'œufs, de levure de boulanger et de sucre.
- Les **chouquettes** joliment piquées de grain de sucre sont l'accompagnement préféré de l'expresso alors que les **macarons parisiens** - au café, à la framboise ou au chocolat - agrémentent fort bien le petit creux du goûter.



Produits divers

La moutarde de Meaux

- Moutarde dite « à l'ancienne » composée de graines partiellement concassées et visibles.
- 85 % de la production est actuellement exportée.
- C'est en 1760 que le secret de fabrication aurait été transmis à J.B Pommery qui en assura dès lors la diffusion.
- En 1878, elle acquiert ses lettres de noblesse en obtenant la médaille d'argent qui lui assure la notoriété



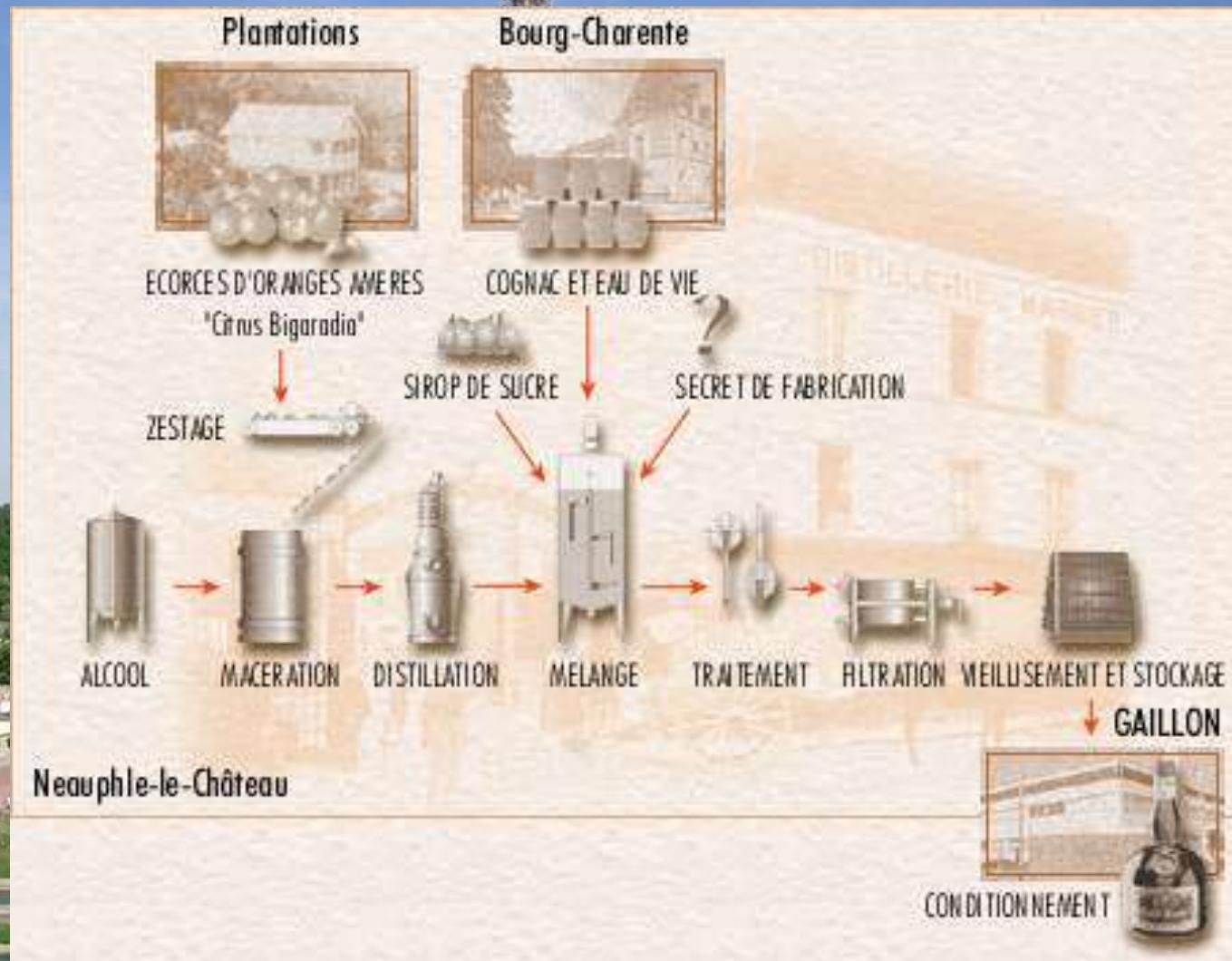
- Progressivement, la moutarde de Meaux devint comme les autres jusqu'en 1949, quand la famille Chamois racheta l'entreprise et revint à la recette originelle de la moutarde de Meaux qu'ils se mirent à commercialiser dans de petits pots en grès cachetés à la cire rouge qui firent son succès.
- La recette de « la moutarde des gourmets » est toujours tenue secrète.

Le Grand-Marnier



- En 1827, Jean-Baptiste Lapostolle fondera une distillerie située à Neauphle-le-Château (78)
- Mais, c'est la guerre de 1870 qui provoquera involontairement la naissance de la célèbre liqueur. A cause de l'invasion prussienne, Eugène Lapostolle, le fils du précédent, est obligé de se retirer en Charentes. Il en rapporte un stock d'excellentes eaux-de-vie de Cognac dont son gendre, Louis Alexandre Marnier-Lapostolle saura ingénieusement tirer parti.
- Au risque de choquer, ce précurseur inspiré va marier le Cognac et l'orange, fruit alors rare et très exotique. Le Grand-Marnier Cordon Rouge vient de naître, nous sommes en 1880.
- A base d'oranges amères d'Haïti, les zestes sont macérés dans de l'alcool, puis distillés. L'alcoolat est ensuite mélangé à des cognacs ou des eaux-de-vie avec un secret de fabrication bien gardé.
- C'est la liqueur la plus exportée dans le monde.

La fabrication du Grand-Marnier



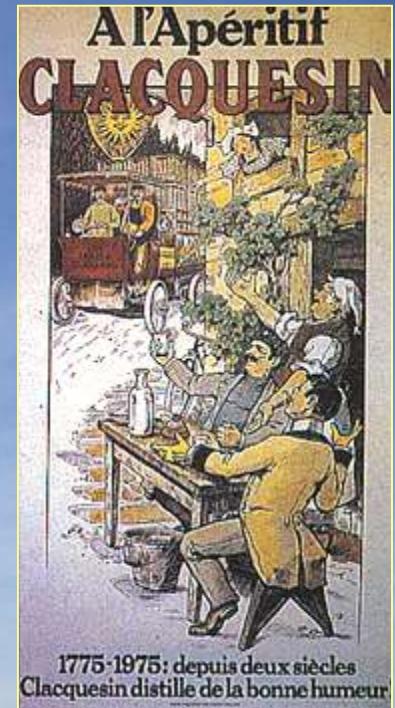
Les différents « Grand-Marnier »

- **Le Cordon Rouge:** de couleur ambrée aux reflets vieil or, cette liqueur développe un nez délicat aux arômes de fruits et de fleurs.
- **Le Cordon Jaune,** à la belle robe claire et à l'arôme parfumé d'orange.
- **La Cuvée du Centenaire:** Crée en 1927, sa robe est ambrée et son goût harmonieux et équilibré
- **La Cuvée du Cent Cinquantenaire:** créée en 1977, il s'agit d'un assemblage opulent et puissant de Vieux Cognac de Grande Champagne et d'oranges exotiques. Elle développe des goûts complexes de notes boisées et vanillées et est dotée d'une exceptionnelle persistance en bouche.
- **La Cuvée Louis-Alexandre:** Sa belle robe brillante aux accents vieil or cache un nez fin et boisé. Moins sucrée que ces cousins, elle est dotée d'une belle personnalité où l'on retrouve la noblesse de l'âme du Cognac



Le Clacquesin

- En 1880, un certain Clacquesin, pharmacien de son état, épouse la fille du liquoriste Noël Aubert et met au point un goudron tiré de bourgeons de pins de Norvège et aromatisé de différentes plantes et épices.
- Cette liqueur originale sera primée lors de l'exposition universelle de 1900.
- La société est toujours installée à Malakoff et est dirigée par les descendants de la famille.



Le Noyau de Poissy



- Cette liqueur – l'une des plus anciennes de France, perpétue une vieille tradition de spiritueux élaborés à partir de noyaux ou d'amandes de pêches, d'abricots ou de prunes.
- Il existe aujourd'hui deux liqueurs qui portent le nom de « « Noyau de Poissy » :
 - **la Blanche**, créée en hommage au Roi Saint-Louis natif de la ville, résulte de la distillation des amandes de noyaux d'abricots macérées dans du Cognac puis additionnées d'épices. L'esprit de noyau recueilli est ensuite allongé d'eaux florales et titre 40°. Elle offre un nez parfumé, une bouche franche et subtile, équilibrée et longue.
 - **la Jaune** est appelée Gobelet d'argent depuis que la Duchesse de Berry, passa à Poissy en 1827 et offrit ce cadeau en raison de la qualité exceptionnelle de la liqueur qu'elle goûta alors. C'est une liqueur ambrée, obtenue par macération des amandes d'abricots dans l'eau-de-vie d'Armagnac. En bouche, elle exhale pleinement l'abricot et son amande, en proposant une saveur onctueuse, douce et féminine. Elle titre 30°

Les produits franciliens sous signes officiels d'origine et de qualité



Tableau récapitulatif

Produits sous signes officiels de qualité



Appellations d'Origine Contrôlée :

- *Brie de Meaux*
- *Brie de Melun*

Label Rouge :

- *Volailles fermières du Gâtinais*
- *Volailles fermières de Houdan*
- *Volailles fermières d'Ile de France*
- *Lapins du Gâtinais*

Les produits franciliens sous protection européenne



- *Brie de Meaux*
- *Brie de Melun*

- *Volailles du Gâtinais*
- *Volailles de Houdan*



Ballade gourmande en Ile de France



Le parcours du gourmet

En guise de préambule...

- Pendant longtemps, l'Ile de France produisait une grande variété de denrées et ne s'approvisionnait que très peu dans nos provinces.
- Les temps ont changé, l'urbanisation a fait son chemin.
- Mais, Paris reste Paris. A Paris, il y a Rungis, le plus grand marché de France et même d'Europe. A Paris, disait Curnonsky, on peut déguster toutes les cuisines de la Terre ; il est vrai qu'il y existe une grande concentration de grands chefs, venus d'un peu partout.
- Cela ne veut pas dire qu'il n'y ait pas de spécificités franciliennes, bien au contraire ! Et c'est ce que nous allons essayer d'aborder maintenant.
- Alors, même si le mot terroir n'a pas forcément la même signification qu'ailleurs, il ne faut certes pas oublier que Paris a toujours suscité et suscite encore la création, y compris en matière culinaire.

Quelques créations de Paris et d'Ile de France.

- La friture de goujons et la blanquette de lapins ;
- le simple œuf mayonnaise et le céleri rémoulade ;
- la tête de veau sauce gribiche et la côte de porc charcutière ;
- le chaud-froid de volaille et le tournedos Rossini ;
- la côte de veau Foyot, gratinée au fromage sur un lit d'oignons ;
- la barbue Dugléry et le faisan Saint-Alliance ;
- la selle de veau Orloff et les œufs à la Toupinel ;
- le hachis Parmentier et le boudin de Paris ;
- le jambon de Paris et le steak au poivre ;
- de même que la sauce béchamel, la béarnaise (et oui !), la Mornay, la mayonnaise et même la hollandaise.

... toutes ces créations sont nées dans la capitale.

Et de Carême à Vatel, beaucoup de génies de la cuisine ont officié ici, l'un pour Monsieur de Talleyrand, l'autre pour les Condé, d'autres encore pour les grands de l'époque.

Les raisons de cette abondance.

- Il n'est pas si vieux le temps où Bercy abritait le plus grand marché de vins d'Europe, où les abattoirs de la Villette proposaient les meilleures viandes qui puissent exister, où Houdan à l'Ouest de Paris, était l'un des plus importants marchés de volailles de France. Bref ! Tout était réuni pour que les créations les plus raffinées soient produites.
- Entrecôte Bercy, poulet Bercy, œufs Bercy - garnis de chipolatas et de sauce tomate -, omelette Bercy, le Chateaubriand garni de pommes frites, pailles, allumettes ou pont-neuf, ou enfin pommes soufflées - nées d'un retard de chemin de fer lors de l'inauguration de la ligne Paris-Saint-Germain en 1837 -, autant de recettes nées de ces circonstances favorables et du talent des chefs.
- De même pour le poulet sauté chasseur - célèbre dans toutes les écoles hôtelières de France -, le navarin d'agneau - ragoût de mouton aux légumes - ou le veau marengo - sauté de veau au vin blanc et à la tomate -.
- Plus surprenant encore ! Le homard à l'américaine et la sole normande ont été créés à Paris.

Une étonnante richesse pâtissière

- Vieille tradition parisienne que la galette des Rois, fourrée de frangipane (du nom de Frangipani, parfumeur italien installé à Paris au 17^{ème} siècle).
- Vieille tradition aussi - elle remonterait à l'arrivée de Catherine de Médicis - que celle de la brioche « parisienne » (brioche à tête).
- Que de créations aussi en la matière : le puits d'amour, les dartois, le mille-feuilles, le bourdaloue (créé par un pâtissier de la Belle Epoque installé rue Bourdaloue), le croquembouche, le savarin (dérivé eu baba cher au Duc de Lorraine Stanislas et en hommage à Brillat-Savarin), le saint-Honoré (créé par Chiboust, célèbre pâtissier installé rue Saint-Honoré), le Paris-Brest - gros éclair fourré de moka, en forme de roue de bicyclette parce qu'il avait été créé en l'honneur de la course cycliste du même nom en 1891. Idem pour les crêpes Suzette du célèbre Escoffier et du succulent opéra imaginé en son temps par Dalloyau.

CARNET DE RECETTES



SOUPE CRESSONNIÈRE

■ Ingédients : Pour 4 pers.

- *1 botte de cresson*
- *1 oignon*
- *50 g de beurre*
- *400 g de pommes de terre*
- *1 petit bouquet garni*
- *1 litre d'eau*
- *20 cl de crème fraîche*
- *Sel et poivre*



- Dans une casserole, faire suer à feu doux, l'oignon haché dans 20 g de beurre pendant 8-10 minutes à couvert.
- Pendant ce temps, trier le cresson en ne conservant que cm de queue. Séparer les feuilles et les mettre de côté.
- Lorsque les oignons sont prêts, ajouter les queues de cresson, les pommes de terre coupées en dés, le bouquet garni et l'eau. Laisser cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Passer le mélange au moulin à légumes et le verser dans la casserole. Ajouter les feuilles de cresson ciselées et la crème. Au bout de 23 minutes de petite ébullition, saler puis laisser cuire jusqu'à ce que la soupe épaississe légèrement. Hors du feu, ajouter les reste du beurre.

POTAGE CRÉCY

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- 750 g de carottes
- 150 g de beurre
- 2 oignons
- 150 g de mie de pain rassis
- 1 litre de bouillon
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre du moulin



- Dans une casserole, mettre avec 50 g de beurre, les carottes épluchées et émincées, l'oignon haché, une pincée de sel et une de sucre. Laisser étuver à couvert pendant 10 minutes en secouant le récipient.
- Mouiller avec le bouillon et laisser cuire 20 minutes à petits bouillons.
- Introduire la mie de pain et poursuivre la cuisson à petit feu pendant 20 minutes.
- Passer la soupe au moulin, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, ajouter le reste de beurre et servir bien chaud.



POTAGE SAINT-GERMAIN

Ingédients : Pour 4 pers.

- *1 cœur de laitue*
- *12 petits oignons nouveaux*
- *750 g de petits pois frais écossés*
- *1 petit bouquet garni*
- *60 g de beurre*
- *1 c.a.s de sucre en poudre*
- *1 c.a.s de cerfeuil ciselé*
- *Petits croûtons*
- *Sel et poivre.*

- Laver et éplucher la laitue et les oignons. Les mettre dans une casserole avec les petits pois, le bouquet garni, la moitié du beurre et le sucre. Saler et verser un petit verre d'eau froide. Couvrir, amener à ébullition et faire mijoter à feu doux 30-35 minutes.
- Retirer le bouquet garni, passer au moulin à légumes à grille fine puis au chinois. Ajouter un peu de bouillon (ou d'eau chaude), pour obtenir la consistance souhaitée et remettre à feu doux. Rectifier l'assaisonnement, incorporer le reste de beurre et parsemer de cerfeuil.
- Servir chaud avec les croûtons.

POTAGE ARGENTEUIL

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- 3 kg d'asperges
- 3 c.a.s de crème de riz
- 3 œufs
- 30 cl de crème fraîche
- Sel et poivre du moulin
- 1 pincée de sucre en poudre



- Gratter puis éplucher les asperges en enlevant la base, trop dure. Les lever puis les mettre dans une casserole contenant 1 litre d'eau en les tronçonnant. Ajouter une pincée de sel et une de sucre. Porter à petits bouillons et laisser cuire 30 minutes.
- Dans une autre casserole, passer les asperges au moulin à légumes et réservier l'eau de cuisson. Poudrer avec la crème de riz, mélanger et mouiller avec l'eau de cuisson. Porter à nouveau à petits bouillons 6-8 minutes.
- Dans un bol, délayer les jaunes d'œufs avec la crème et verser en mince filet dans la casserole en remuant sans cesse et sans laisser bouillir. Poursuivre jusqu'à épaississement, rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre.

POTAGE GERMINY

■ Ingrédients: Pour 6 pers.

- *1,5 litre de bouillon de bœuf*
- *400 g d'oseille*
- *¾ litre de crème fraîche*
- *9 jaunes d'œuf*
- *Sel et poivre du moulin*

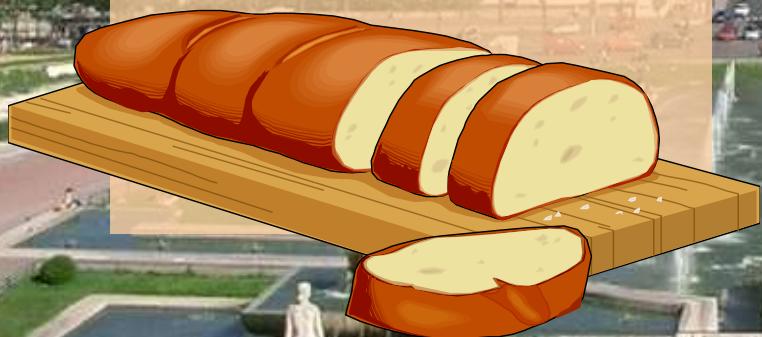


- Laver et essuyer l'oseille. La hacher puis la jeter dans le bouillon de bœuf bouillant et laisser cuire 10 minutes. Laisser refroidir.
- Dans une terrine, mélanger la crème fraîche et les jaunes d'œuf. Assaisonner et verser un peu de bouillon sur ce mélange. Diluer et passer le tout dans le reste de bouillon.
- Refaire chauffer le potage, laisser épaissir sans bouillir.
- Dès que la consistance est nappante, stopper la cuisson et plonger le fond de la casserole dans l'eau froide tout en remuant.
- Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.
- Servir froid dans des tasses.

GRATINÉE DES HALLES

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *1,2 kg d'oignons*
- *120 g de beurre*
- *60 g de farine*
- *6 tranches de pain de campagne*
- *120 g d'emmental râpé.*
- *Poivre du moulin*



- Dans une casserole, mettre les oignons pelés et émincés finement dans le beurre et 15 cl d'eau. Couvrir et laisser fondre à feu doux pendant 30-40 minutes en remuant de temps en temps.
- Poudrer de farine et faire blondir les oignons, puis mouiller avec 2 litres d'eau bouillante et laisser cuire 15 minutes de plus à petits bouillons. Assaisonner.
- Dresser dans des récipients individuels en recouvrant la soupe de tranche de pain et de fromage râpé par dessus. Enfourner et laisser gratiner.

SALADE PARISIENNE

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- 150 g de riz étuvé cuit et froid
- 150 g de saucisson sec,
- 12 petits oignons blancs au vinaigre
- 1 tasse de vinaigrette à la moutarde
- ciboule hachée



- Peler le saucisson, le couper en tranches épaisses, puis couper les tranches en 4.
- Goutter petits pois et oignons.
- Mélanger tous ces ingrédients au riz.
- Verser la vinaigrette, et saupoudrer de ciboule hachée.



GNOCCHI À LA PARISIENNE

■ Ingédients:

■ Pâte à choux:

- 125 g de farine
- 75 g de beurre
- 4 œufs
- 25 cl d'eau
- 30 g de fromage râpé

■ Sauce Béchamel:

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 cl de lait

■ Divers:

- 50 g de fromage râpé
- 20 g de beurre
- Sel
- Cayenne
- Muscade

■ Préparer la pâte à choux en ajoutant le fromage râpé.

■ Préparer la Béchamel : faire fondre le beurre à feu très doux, puis verser la farine pour obtenir un roux. Mélanger jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et plus clair. Laisser refroidir puis verser le lait bouillant. Mélanger et assaisonner. Porter à ébullition puis cuire 5 minutes à feu très doux en remuant.

■ Dans une sauteuse, faire bouillir 1,5 litre d'eau. Saler. Remplir une poche à douille unie avec la pâte et faire tomber dans l'eau frémissante des petits morceaux de pâte de 2 cm, laisser pocher 5-6 minutes sans faire bouillir. Les retirer dès qu'ils remontent à la surface. Rafraîchir à l'eau courante et égoutter.

■ Verser la moitié de la béchamel dans un plat à gratin beurré. Répartir les gnocchis par dessus et recouvrir avec le reste de sauce. Saupoudrer de fromage râpé et arroser de beurre fondu.

■ Enfourner à four doux et laisser cuire 10 minutes, monter à four chaud et laisser cuire 10 minutes de plus. Faire gratiner lentement.

PASTÈQUE À LA PARISIENNE

■ Ingrédients: Pour 6 pers.

- *1 pastèque*
- *8 pêches*
- *2 mangues mûres*
- *250 g de framboises*
- *400 g de petites fraises*
- *80 g de raisins secs*
- *200 g de sucre*
- *le jus d'un demi-citron*
- *8 cl de Cointreau*

- Laver et essuyer la pastèque. A l'aide d'un couteau bien aiguisé découper un couvercle aux deux tiers de sa hauteur. Tailler le pourtour de la pastèque en dents de scie. L'évider ensuite délicatement et retirer la chair en laissant une légère couche sur l'écorce. Couper cette pulpe et celle du couvercle en petits dés dans une jatte.
- Peler les pêches, les dénoyauter et les couper également en dés. Procéder de la même façon avec les mangues.
- Ajouter ces fruits aux dés de pastèque. Essuyer les framboises en les faisant rouler sur un torchon. Essuyer aussi les fraises sans les laver et en retirant les queues.
- Les ajouter aux autres fruits ainsi que les raisins secs.
- Saupoudrer le tout avec le sucre, arroser de jus de citron et de liqueur. Remuer très délicatement et remplir la pastèque de ces fruits.
- Placer au réfrigérateur et laisser rafraîchir pendant 2 heures.
- Pour servir, placer la pastèque dans une grande coupe garnie de glace pilée.

ASPERGES À LA PARISIENNE

■ Ingrédients:

- *1 botte d'asperges*
- *2 jaunes d'œufs crus*
- *3 petits suisses*
- *Huile*
- *1 citron*
- *sel, poivre et cerfeuil haché.*

- Cuire les asperges.
- Préparer la sauce: dans un bol, mettre les jaunes d'œufs crus, les petits suisses, le sel et le poivre.
- Verser l'huile comme pour une mayonnaise. La sauce est terminée lorsqu'elle est bien prise et compacte.
- Ajouter le jus de citron pour détendre la sauce, puis le cerfeuil haché.





BOUCHÉES À LA REINE

■ Ingédients : Pour 6 pers.

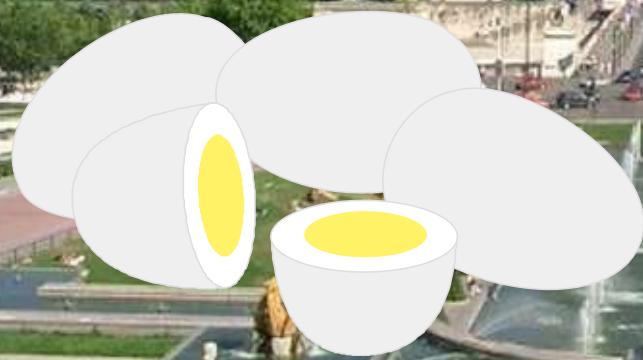
- 150 g de carottes
- 100 g de poireaux
- 100 g d'oignons
- 6 blancs de volaille
- 600 g de champignons de Paris
- 130 g de beurre
- 1 belle truffe
- 5 cl de vin blanc
- 80 g de farine
- 20 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Jus de citron
- Gros sel
- 6 bouchées en pâte feuilletée
- Sel et poivre du moulin

- Éplucher et laver les légumes puis les tailler en petits morceaux. Les déposer dans une casserole et ajouter 2 litres d'eau. Assaisonner puis porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.
- Faire pocher les blancs de volaille 15 minutes à feu doux dans ce bouillon. Les égoutter puis les couper en petits dés. Passer le bouillon et en réservé 1 litre.
- Laver les têtes de champignons puis les couper en quartiers. Citronner les morceaux et les faire cuire 5 minutes dans une casserole avec 50 g de beurre. Les égoutter et réservé. Ajouter le jus de cuisson au bouillon.
- Éplucher la truffe, la découper en dés et la pocher au vin blanc 5 minutes, à feu doux. Retirer puis ajouter le jus de cuisson au bouillon.
- Mélanger la viande, les champignons et la truffe et réservé.
- Faire fondre le beurre restant, ajouter la farine et laisser cuire quelques instants en remuant jusqu'à apparition de la couleur. Verser le bouillon chaud et faire épaissir à feu doux en remuant sans arrêt. Assaisonner et incorporer la crème et les œufs. Réservé au bain-marie.
- Réchauffer la viande et les champignons dans la sauce. Réchauffer le bouchées 5 minutes au four préchauffé à 200°C.
- Garnir les bouchées, replacer le couvercle et servir chaud.

ŒUFS MIMOSA

■ Ingédients: pour 4 pers.

- 8 œufs
- 1 cc de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile de tournesol
- 1 CS de jus de citron
- 2 CS de persil plat ciselé
- feuilles de laitue
- sel et poivre

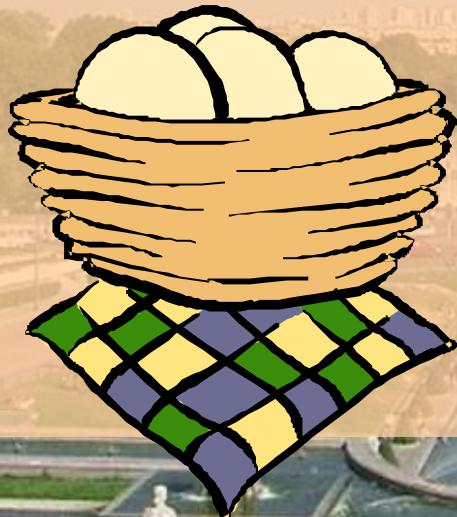


- Faire cuire les œufs dans une casserole d'eau portée à ébullition pendant 10 minutes, les égoutter, les rafraîchir sous l'eau très froide, les écaler et les réserver dans une casserole d'eau froide.
- Préparer la mayonnaise. Mélanger la moutarde et le jaune d'œuf dans un grand bol, puis verser quelques gouttes d'huile de tournesol et commencer à fouetter vivement. Continuer à fouetter sur le même rythme en versant l'huile en 1 mince filet continu jusqu'à ce que l'émulsion prenne et devienne consistante. Saler et poivrer, incorporer le jus de citron et réserver au frais.
- Egoutter et éponger les œufs durs, les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer délicatement les jaunes. Les passer à la moulinette. Mélanger les trois quart de ces jeunes durs pulvérisés avec la moitié de la mayonnaise et la moitié du persil. Remplir les blancs d'œufs de cette préparation et les disposer sur des feuilles de laitue dans un plat de service. Décorer avec le reste de la mayonnaise en rosette, poudrer le dessus des œufs farcis avec le reste du jaune d'œuf et le persil. Servir frais.

ŒUFS BROUILLES ARGENTEUIL

Ingrédients : Pour 4 pers.

- *1 botte d'asperge*
- *80 g de beurre*
- *12 œufs*
- *Sel et poivre*



- Éplucher les asperges avec un économie en allant de la tête vers le pied. Laver et faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante salée puis égoutter. Couper les pointes et réserver.
- Mettre 20 g de beurre à fondre dans une poêle, ajouter les pointes d'asperges et terminer leur cuisson à feu doux pendant 5-10 minutes.
- Faire cuire les œufs brouillés en même temps. Mettre à fondre 20 g de beurre dans une casserole. Retirer du feu et ajouter les œufs cassés sans les battre.
- Commencer à mélanger avec une cuillère en bois puis mettre à cuire à feu très doux sans cesser de remuer en détachant des parois les œufs qui commencent à prendre pour les incorporer au mélange. Ajouter peu à peu le reste du beurre par petits morceaux. Dès que le mélange atteint une consistance crémeuse, retirer du feu, mélanger les pointes d'asperges et verser dans un plat chaud. Servir aussitôt.

FRIANDS AUX ÉCHALOTES

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *750 g de pâte feuilletée*
- *600 g de chair à saucisse*
- *150 g d'échalotes*
- *30 g de beurre*
- *1 œuf*
- *Farine*
- *2 douzaines de ciboulette*
- *Sel et poivre du moulin*



- Hacher les échalotes et les faire blondir à la poêle et à feu doux, dans le beurre.
- Battre l'œuf avec 1 c.a.s d'eau.
- Dès que les échalotes ont pris un peu de couleur, ajouter la chair à saucisse, assaisonner et mélanger. Retirer du feu, incorporer la ciboulette finement ciselée et laisser tiédir.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Partager la pâte feuilletée en deux parts équivalentes. Sur une planche farinée, abaisser une part à 3mm d'épaisseur, puis la diviser en 6 rectangles égaux. Abaisser la seconde part à 2.5 mm d'épaisseur et la diviser de la même façon.
- Sur les rectangles les plus épais, répartir le contenu de la poêle en laissant le tour du rectangle disponible sur 5 mm. Badigeonner ce bord à l'œuf battu. Poser le rectangle le plus fin par dessus et souder avec les doigts.
- Avec une spatule, mettre les friands sur une plaque à pâtisserie humide sans qu'ils se touchent. Badigeonner la surface à l'œuf battu.
- Enfourner, au bout de 10 minutes, baisser à 180°C et poursuivre la cuisson 15 minutes.
- Servir chaud ou froid selon les goûts. Accompagner d'une salade verte.



TOURTE BRIARDE

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *600 g de pâte feuilletée*
- *40 g de farine*
- *40 g de beurre*
- *50 cl de lait*
- *500 g de Brie de Meaux assez ferme*
- *1 œuf + 1 jaune*
- *Noix de muscade râpée*
- *Sel et poivre du moulin*



- Abaisser la pâte feuilletée en deux disques.
- Réaliser un roux blanc avec la farine et le beurre puis le laisser refroidir. Incorporer le lait bouillant en fouettant pour empêcher les grumeaux. Faire épaissir la sauce Béchamel obtenue ainsi, sur feu doux sans cesser de remuer. Saler et poivrer, relever de muscade râpée. Ajouter le brie écrasé et l'œuf entier battu. Bien mélanger.
- Foncer une tourtière avec la première abaisse. Étaler le préparation dessus. Couvrir avec la seconde abaisse en soudant les bords avec les doigts humides. Dorer la surface au jaune d'œuf.
- Faire cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.
- Servir tiède.

TARTE BEAUCERONE

■ Ingrédients: Pour 6 pers.

- 250g de farine
- 160g de beurre
- 6 tranches de jambon blanc
- 3 œufs
- noix de muscade
- 20cl de crème fraîche
- 10cl de lait
- 4 CS de fines herbes mélangées (estragon, cerfeuil, persil, ciboulette) finement ciselées
- sel et poivre blanc au moulin

- Préparer une pâte brisée avec 250g de farine, 125g de beurre, 1 bonne pincée de sel et quelques cuillerées à soupe d'eau froide pour bien amalgamer les ingrédients. Ramasser la pâte en boule, l'emballer dans du film alimentaire et la laisser dans le bas du réfrigérateur pendant 1 heure.
- Retirer la couenne des tranches de jambon. Faire chauffer une noix de beurre dans une grande poêle et y poser les tranches de jambon, les retourner deux ou trois fois, puis retirer la poêle du feu. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné et en garnir une tourtière légèrement beurrée. Piquer le fond, puis la garnir avec les tranches de jambon recoupées en deux et disposées en rosace. Casser les œufs dans une jatte, saler modérément, poivrer et muscader, ajouter la crème fraîche et le lait et fouetter pour bien mélanger, puis incorporer les fines herbes. Verser délicatement cette préparation sur les tranches de jambon et faire cuire la tarte dans le four à 210°C pendant 30 minutes. Servir chaud.

HUÎTRES À LA SAUCE DES HALLES

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- 24 huîtres
- 20 cl de vinaigre de vin à l'ancienne
- 80 g d'échalote
- ½ cc de poivre moulu gros

- Hacher finement les échalotes, puis les mettre en saucière. Ajouter le poivre concassé, le vinaigre et remuer.
- Laisser macérer plusieurs heures en remuant 2-3 fois.
- Ouvrir les huîtres, les dresser sur assiette et présenter la sauce à part dans la saucière.





LANGOUSTE À LA PARISIENNE

■ Ingédients : Pour 4 pers.

- *1 langouste de 1 kg*
- *4 litres de court-bouillon*
- *4 œufs durs*
- *250 g de macédoine de légumes cuite*
- *½ litre de mayonnaise*
- *6 fonds d'artichauts cuits*
- *2 dl de gelée*
- *Persil*
- *Citrons*
- *Sel et poivre du moulin*

- Attacher la langouste à une planchette et la plonger dans le court-bouillon à ébullition. Laisser frémir 12 minutes puis laisser refroidir dans le court-bouillon jusqu'au lendemain.
- Lier la macédoine bien égouttée avec 3 c.a.s de mayonnaise et en garnir les fonds d'artichauts.
- Détacher la langouste, couper la carapace par le dessous de la queue. Retirer délicatement toute la chair, la découper en médaillons réguliers.
- Dresser la carapace de la langouste sur un grand plat. Passer un peu de gelée sur le plat et sur la carapace. Poser sur la carapace, les médaillons de langouste. Disposer autour les fonds d'artichauts garnis et les œufs durs coupés en deux. Décorer avec du persil et des citrons. Servir le reste de la mayonnaise en saucière.

PALOURDES FARCIÉES À LA PARISIENNE

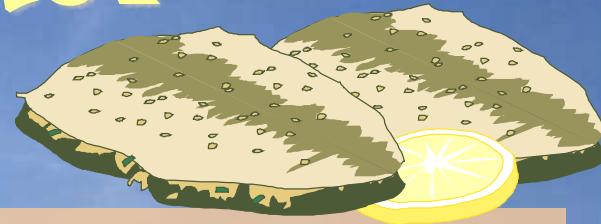
■ Ingédients: Pour 6 pers.

- 12 palourdes
- 6 pièces de langoustines
- 1 oeuf dur
- 1 échalote hachée
- 90 g de champignons
- 15 cl de vin blanc
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre



- Éplucher les champignons. Les laver, les passer au hachoir très fin, puis verser le jus de citron.
- Dans un sautoir, faire réduire l'échalote hachée avec le vin blanc. Ajouter la purée de champignons et cuire à feu doux et à couvert pendant 3 minutes.
- Saler, poivrer. Cette duxelle de champignons doit rester blanche.
- Écraser l'oeuf dur à l'aide d'une fourchette.
- Dans un bol, fouettez le yaourt et la moutarde.
- Cuire les langoustines 8 minutes dans un court bouillon. Les décortiquer, puis couper les queues en petits tronçons.
- Laver les palourdes et les mettre dans un chaudron avec un pouce d'eau. Faire bouillir 3 minutes pour les faire ouvrir. Détacher le crustacé puis farcir les coquilles avec la duxelle de champignons, l'oeuf dur haché et les morceaux de langoustines.
- Napper de sauce moutarde. Faire glacer au four à 180°C pendant 8 minutes et servir rapidement sur un buisson de laitue.

MERLAN BERCY



■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *6 merlans de 250 g*
- *150 g de beurre*
- *3 échalotes*
- *30 cl de vin blanc*
- *2 citrons*
- *3 branches de persil plat*
- *Sel et poivre du moulin*

- Faire vider les poissons par le poissonnier, sans ouverture de la cavité centrale et ouverts par le dos.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Essuyer le poisson pour enlever le reste d'écailles puis les disposer tête bêche dans un plat beurré. Assaisonner. Répartir le reste de beurre sur la surface. Parsemer avec les échalotes hachées fin. Verser le vin dans le plat sans arroser les poissons.
- Enfourner à four chaud et laisser cuire 8-10 minutes en arrosant de temps en temps.
- Retirer les poissons à la spatule et les poser sur assiettes chaudes. Les arroser avec le jus de citron, puis le jus de cuisson. Parsemer de persil haché fin.

PAVÉ DE JULIENNE À LA MOUTARDE DE MEAUX

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- 800 g de filet de julienne
- 80 g de moutarde de Meaux
- 60 g de beurre
- 800 g de pommes de terre
- 30 g de câpres
- 3 tomates
- 20 cl de vin blanc sec
- 5 cm d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin

- Diviser le filet de julienne en 4 parts égales. Les assaisonner et les enduire de moutarde. Les réserver au frais.
- Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles et en garnir un plat beurré.
- Détailer les tomates en petits dés, ouis les ajouter aux pommes de terre, de même que les câpres, le thym, le laurier. Arroser le tout d'huile d'olive et de vin blanc. Assaisonner.
- Cuire 30 minutes au four à 180°C en arrosant plusieurs fois en cours de cuisson.
- Au bout de 15 minutes, ajouter les pavés de julienne avec le beurre restant.
- Servir très chaud.

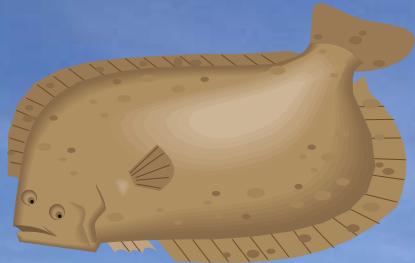


TRUITES EN BELLEVUE

■ Ingrédients: Pour 8 pers.

- 8 truites de 200g
- 1 carotte
- 1 oignon
- 20cl de vinaigre de vin blanc
- 1 bouquet de persil
- 3 feuilles de gélatine
- 4 œufs durs
- 4 tomates
- 1 jaune d'œuf
- 25cl d'huile de tournesol
- 1 cc de moutarde
- 8 fonds d'artichauts surgelés
- 1 petit pot d'œufs de truite-
- sel et poivre

- Peler et émincer la carotte et l'oignon, les mettre dans une grande casserole, ajouter 2 litres d'eau et le vinaigre, saler et poivrer, ajouter aussi le bouquet de persil ficelé. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 30 bonnes minutes, retirer du feu et laisser refroidir.. Pendant ce temps, vider les truites par les ouïes, les laver et les essuyer. Les mettre dans le court-bouillon froid et porter lentement à ébullition. Laisser frémir doucement pendant 15 minutes.
- Egoutter les truites dans un plat tapissé d'un torchon, les laisser refroidir et filtrer le court-bouillon, puis le faire ensuite réduire de moitié sur feu très vif. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, puis les égoutter et les mettre dans une casserole, ajouter 50cl de court-bouillon réduit et faire chauffer en remuant sur feu doux jusqu'à dissolution complète de la gélatine. Laisser refroidir complètement.
- Retirer la peau des truites, au moins d'un côté. Lorsque la gelée commence à durcir, en badigeonner les truites avec un pinceau en les rangeant sur une grille tapissée de papier d'aluminium. Les mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes puis les napper d'une seconde couche de gelée. Faire prendre à nouveau et recommencer cette opération encore une fois. Verser ensuite une couche de gelée dans un plat de préférence métallique et disposer les truites nappées de gelée par dessus. Faire prendre au froid.
- Garnir le tour du plat avec des demi-œufs durs, des demi tomates farcies de mayonnaise et des fonds d'artichauts remplis d'œufs de poissons. Finir le décor avec un cordon de mayonnaise sur les truites en gelée, posé avec une douille cannelée.



DORADES GRISES À LA FRANCILIENNE

■ Ingédients: Pour 4 pers.

- *4 dorades grises de 250g*
- *2CS d'huile*
- *2 citrons*
- *4 branches de persil plat*
- *1branche de thym*
- *2 oeufs*
- *100g d'échalotes*
- *125g de beurre*
- *2CS de moutarde blanche*
- *15cl de vin blanc*
- *Sel et poivre du moulin*

- Vider, écailler les poissons et pratiquer des incisions sur la partie charnue.
- Les mettre dans un plat, les arroser d'huile et de jus de citron, parsemer de la moitié de persil haché et de thym. Assaisonner et laisser mariner 2*-3 heures en retournant les poissons plusieurs fois.
- Faire cuire les oeufs durs, les passer à l'eau froide pour bloquer la cuisson et les écaler.
- Dans une casserole à feu doux, mettre les échalotes finement hachées et le vin.? Laisser réduire des 2/3.
- Mettre le gril à chaleur moyenne. Y poser les poissons enrobés de marinade et les faire griller 5-7 minutes.
- Pendant ce temps, terminer la sauce. Placer la casserole au bain-marie, incorporer les jaunes écrasés à la fourchette, puis fouetter en an ajoutant le beurre en petites noisettes.
- Retirer du bain-marie avant que le beurre ne se liquéfie puis ajouter la moutarde, le reste de persil haché. Assaisonner et remuer.
- Dresser les poissons sur assiette et servir la sauce en saucièr.



COLIN À LA PARISIENNE

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *6 tranches de merlu de 150 g*
- *1 carotte*
- *1 navet*
- *2 pommes de terre*
- *1 belle tranche de céleri-rave*
- *100 g de haricots verts extra-fins*
- *3 tomates*
- *1 gousse d'ail*
- *1 branche de persil plat*
- *1 c.a.s d'huile d'olive*
- *1 litre de fumet de poisson*
- *15 cl de crème fraîche*
- *25 cl de mayonnaise*
- *Gros sel*
- *Sel et poivre du moulin.*

- Éplucher les légumes, les laver et les éponger. Couper en fine mirepoix puis faire cuire dans de l'eau salée pendant 5 bonnes minutes. Réserver.
- Couper les tomates en deux et éliminer les graines. Placer une feuille d'aluminium sur la plaque du four et y poser les tomates. Assaisonner et arroser d'huile d'olive. Mettre le four à feu doux et laisser compoter 2 heures. Vers la fin de cuisson, parsemer de hachis d'ail et de persil.
- Dans une sauteuse, verser le fumet de poisson et porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement et introduire les tranches de poisson. Porter à nouveau à ébullition puis éteindre le feu et réserver à couvert 10 minutes. Égoutter.
- Mélanger la crème et la mayonnaise, assaisonner. Y mêler la mirepoix de légumes.
- Au centre du plat de service, déposer les tranches de poisson (sans peau), puis les demi-tomates de part et d'autre. Présenter la sauce à part.

SOLES À L'IMPÉRATRICE

■ Ingédients: Pour 4 pers.

- 4 soles moyennes
- 2 carottes
- 2 oignons
- 20cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 2 branches d'estragon
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 1cc de moutarde
- 25g de beurre
- sel et poivre



- Dépouiller les soles et lever les filets. Mettre les filets de côté et laver les parures, têtes et arêtes. On peut demander au poissonnier de faire cette opération. Peler les carottes et les oignons, et les émincer. Les mettre dans une casserole avec les parures et les arêtes des soles, ajouter 50cl d'eau et le vin, le bouquet garni et les branches d'estragon, saler et poivrer. Porter à ébullition et baisser le feu, puis laisser frémir tranquillement pendant 30 minutes à découvert. Passer ce fumet et le remettre dans une casserole propre. Laisser refroidir complètement.
- Introduire les filets de sole dans le fumet froid et porter lentement à ébullition, puis laisser frémir pendant 10 minutes. Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche avec la moutarde en fouettant vivement. Egoutter les filets de sole et les éponger, beurrer un plat allant au four puis y ranger 4 filets de sole. Les recouvrir d'une épaisse couche de crème, puis ajouter 4 autres filets de sole, continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de crème. Saler et poivrer de temps en temps. Lisser le dessus et faire cuire dans le four à 240°C de 8 à 10 minutes. Servir très chaud dans le plat.

POULET À LA BRIARDE

■ Ingédients: Pour 6 pers.

- 1 poulet fermier
- 800 g d'ailerons de volaille
- 3 oignons
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 6 branches de persil
- 600 g de carottes
- 170 g de beurre
- 1CS d'huile
- 1 bouteille de cidre brut
- 50 cl de crème fraîche
- 4 CS de moutarde de Meaux
- Sel et poivre du moulin

- La veille: Mettre les abattis du poulet dans une casserole, ajouter 2 litres d'eau, 1 oignon piqué des 2 clous de girofle, le bouquet garni et porter à ébullition pendant 1 heure.
- Laisser tiédir, passer au chinois, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
- Le jour même: Sortir le bouillon, dégraisser.
- Dans une casserole, mettre les carottes épluchées et émincées avec 50 g de beurre et 10 cl de bouillon. Faire cuire à feu doux. Retourner après 30 minutes et poursuivre la cuisson 15 minutes de plus. Egoutter et réserver.
- Dans une cocotte, mettre 20 g de beurre et de l'huile et faire raidir sur toutes les faces le poulet coupé en 8 morceaux. Retirer et jeter la graisse.
- Remettre la cocotte sur feu doux, ajouter les 2 oignons restant et 20 g de beurre, 1 CS de bouillon et laisser fondre à couvert pendant 15 minutes.
- Sur les morceaux de volaille de la carcasse, enlever tous les os parents et laisser les autres.
- Mettre tous les morceaux sur les oignons, mouiller avec le cidre et laisser cuire 10 minutes. Ajouter 30 cl de bouillon, assaisonner et laisser cuire 30 minutes en retournant à mi-cuisson.
- Retirer les morceaux et les réserver au chaud.
- Passer le fond de cuisson au chinois en foulant au pilon, ajouter la crème et laisser réduire de moitié.
- Fouetter en incorporant le reste de beurre en noisettes fermes, incorporer la moutarde, ajouter les carottes et verser le tout sur la volaille

PIGEONNEAUX CLAMART

■ Ingrédients: Pour 6 pers.

- *4 pigeonneaux prêts à cuire*
- *1,5kg de petits pois en 8ousse*
- *1 cœur de laitue*
- *1 tranche de lard de poitrine*
- *20 petits oignons grelots*
- *1 échalote*
- *50g de beurre*
- *huile*
- *8cl de vin blanc*
- *sucré semoule*
- *sel et poivre du moulin*

- Ecosser les petits pois. Laver et éponger le cœur de laitue. Couper le lard de poitrine en petits lardons après avoir retiré la couenne et le cartilage. Peler les oignons et les laisser entier. Peler et émincer l'échalote.
- Faire chauffer 20g de beurre dans une cocotte avec 1 cuillerée à soupe d'huile de maïs. Ajouter l'échalote, remuer et la laisser fondre doucement pendant 2 minutes. Saler et poivrer les pigeonneaux à l'intérieur et à l'extérieur, les poser dans la cocotte et les faire colorer en les retournant plusieurs fois. Ajouter un petit verre de vin blanc, puis couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes.
- Faire fondre le reste du beurre dans une casserole, ajouter les lardons et les faire revenir en remuant régulièrement. Quand ils sont juste rissolés, ajouter les petits pois écosés, la laitue et les petits oignons grelots. Saler et ajouter 1 bonne pincée de sucre semoule. Ajouter 2 verres d'eau à peine, couvrir et laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes.
- Egoutter les pigeonneaux et les ajouter dans la casserole de petits pois, les enfouir délicatement parmi eux et poursuivre la cuisson doucement sans aucune ébullition pendant 5 minutes encore. Servir chaud.



CANARD À L'ORANGE

■ Ingrédients: Pour 6 pers.

- 1 canard de 2kg environ
- 70g de beurre
- 20cl de Grand Marnier
- 9 oranges
- 1CS de sucre en poudre
- 1CS de vinaigre de xérès
- 10cl de cognac
- sel et poivre blanc du moulin



- Saler et poivrer le canard à l'intérieur et à l'extérieur. Faire fondre le beurre dans un plat à rôtir un peu profond, y poser le canard et le faire colorer sur toutes les faces, puis le faire cuire ensuite doucement dans le four à 160°C pendant 45 minutes environ. L'arroser alors avec 10cl de Grand Marnier et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Le sortir du four et le tenir au chaud. Passer toute la cuisson et la mettre dans une casserole.
- Pendant la cuisson du canard, presser le jus de 3 oranges, peler à vif les 6 oranges restantes, détailler ces oranges en tranches fines en retirant les pépins et les filaments. Faire chauffer doucement le jus de cuisson du canard en ajoutant le sucre, le vinaigre, le jus des oranges, le reste du Grand Marnier et le cognac. Mélanger délicatement et faire cuire doucement pendant 5 minutes, puis passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.
- Verser un peu de cette sauce dans une casserole, ajouter les rondelles d'orange et les faire chauffer doucement. Découper le canard et disposer les morceaux sur un plat chaud en les entourant de rondelles d'orange, napper de sauce et servir le reste en saucière.



TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

■ Ingédients : Pour 4 pers.

- 1kg de tête de veau désossée
- 50g de farine
- 2 citrons
- 250g d'oignons
- 2 clous de girofle
- 200g de carottes
- 1 bouquet garni
- 5cl d'huile
- 1 langue de bœuf
- Gros sel et sel fin

■ Pour la sauce gribiche :

- 4 œufs durs
- 2 c.a.s de moutarde
- 50cl d'huile
- 3cl de vinaigre
- 50g de cornichons
- 50g de câpres
- 15g de persil

- Détailer la tête en 16 morceaux réguliers, les blanchir 3 minutes puis les rincer et les égoutter.
- Dans une marmite, verser 3 litres d'eau froide. Y délayer la farine. Presser le jus de 2 citrons, mélanger puis porter à ébullition en remuant de temps en temps.
- A ébullition, ajouter les oignons piqués de clous de girofle, les carottes, le bouquet garni et l'huile. Terminer avec les morceaux de têtes de veau blanchis et la langue. Couvrir et cuire à feu doux pendant 2 heures. Laisser tiédir.
- Préparer la sauce gribiche : Dans une calotte, écraser les jaunes d'œufs durs à l'aide d'une fourchette, ajouter la moutarde puis verser l'huile en remuant comme pour une mayonnaise. Terminer avec le vinaigre. Ajouter les éléments de garniture, cornichons, câpres, persil et blancs d'œufs durs hachés.
- Dresser la sauce en saucière.
- Dresser les morceaux de tête de veau sur le plat de service avec la langue détaillée en fines tranches.

FOIE DE VEAU BERCY

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- *4 tranches de foie de veau*
- *50 g de beurre*
- *Farine*
- *Lait*
- *sel et poivre du moulin*
- *Pour la beurre Bercy:*
- *100 d'échalotes*
- *20 cl de vin blanc sec*
- *125 g de moelle de boeuf*
- *150 g de beurre*
- *2 branches de persil plat*
- *1 citron*
- *Sel et poivre du moulin*



- Retirer la fine peau du foie et inciser le pourtour.
- Mettre les tranches dans un plat creux, les recouvrir de lait et laisser tremper 2 heures avant de les retirer.
- Les éponger, les frotter au sel et poivre sur les deux faces puis les fariner. Réserver.
- Préparer le beurre Bercy: Dans une casserole à feu doux, mettre les échalotes finement hachées et le vin et laisser réduire de moitié. Faire tiédir.
- Mettre la moelle dans l'eau salée et laisser cuire à feu doux et sans bouillir jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Fouetter la réduction d'échalotes en lui incorporant progressivement le beurre ramolli en pommade, puis ajouter la moelle égouttée et coupée en petits dés, puis le persil haché, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle, y retourner les tranches de foie et les faire cuire doucement 5 minutes sur chaque face.



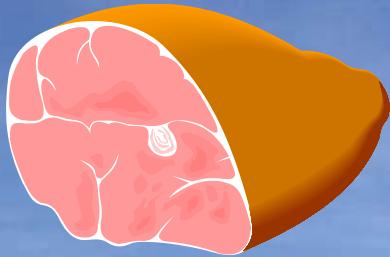
ROGNONS DE VEAU BERCY

Ingédients : Pour 4 pers.

- 250 g de moelle de bœuf
- 1 c.a.s d'échalotes hachées
- 10 cl de vin blanc sec
- 100 g de beurre ramolli
- Jus d'un quart de citron
- 1 c.a.s de persil ciselé
- Sel et poivre

- 2 rognons de veau (350 g chacun)
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de chapelure

- Préparer d'abord le beurre Bercy. Couper la moelle en dés et la faire pocher 5 minutes dans l'eau bouillante légèrement salée. Égoutter. Mettre les échalotes dans une petite casserole avec le vin blanc et faire réduire de moitié. Laisser tiédir. Mélanger ensuite dans un grand bol, le beurre la moelle et la réduction d'échalotes en travaillant à la spatule jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène. Ajouter le jus de citron, le persil ciselé, saler, poivrer et mélanger à nouveau. Réservoir au réfrigérateur.
- Dégraisser les rognons. Les couper en tranches transversales d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Les badigeonner de beurre fondu, les passer dans la chapelure fraîche pour les enrober, saler et poivrer. Faire griller vivement sous le grill du four ou dans une poêle-grill 4-6 minutes et les retourner à mi-cuisson.
- Mettre les rognons sur un plat très chaud et poser sur chaque tranche une épaisse rondelle de beurre Bercy. Servir chaud.



ROGNONS DE VEAU

« ILE-DE-FRANCE »

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- 4 rognons de veau
- 500 g de champignons de Paris
- 300 g de jambon blanc
- 6 petits artichauts
- ½ l de crème épaisse
- Persil
- Beurre
- Calvados
- Madère
- Sel, poivre et noix muscade

- Cuire les artichauts à l'eau salée. Prélever et nettoyer les fonds. Les cuire à feu doux dans du beurre.
- Couper les rognons en morceaux, éplucher les champignons et couper le jambon en dés.
- Dans une poêle faire revenir les rognons dans le beurre à feu vif. Assaisonner.
- Dans une autre poêle, faire dorer le jambon et les champignons. Assaisonner.
- Flamber les rognons cuits au Calvados puis les réserver au chaud. Déglaçer le jus de cuisson au Madère et ajouter la crème. Laisser réduire à feu vif puis assaisonner et muscader.
- Ajouter les rognons ainsi que le mélange jambon-champignons.
- Dresser les rognons au centre des et les entourer de fonds d'artichauts garnis de jambon et de champignons. Saupoudrer de persil haché.

GIBELOTTE DE LAPIN



■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *1 lapin de 1,8 kg*
- *400 g de poitrine de porc demi-sel*
- *150 g de petits oignons grelots.*
- *1 gousse d'ail*
- *20 g de saindoux*
- *200 g de farine*
- *1 bouquet garni*
- *75 cl de vin blanc sec*
- *1 kg de pommes de terre*
- *Sel et poivre du moulin*

- Couper le lapin en morceaux, à cru. Faire blanchir la poitrine 3 minutes. La laisser refroidir puis la tailler en lardons. Peler les grelots, peler l'ail et l'émincer.
- Faire fondre le saindoux dans une cocotte et y saisir les morceaux de lapin sur toutes les faces, en remuant régulièrement. Les retirer de la cocotte et réserver.
- Mettre dans la cocotte, les petits oignons et les lardons. Laisser blondir à feu doux pendant 10 minutes. Remettre les morceaux de lapin, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire quelques instants puis ajouter le bouquet garni et l'ail. Mouiller avec le vin blanc. Assaisonner et laisser cuire 30 minutes à couvert.
- Éplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en quartiers. Égoutter et les ajouter au contenu de la cocotte. Poursuivre la cuisson 20 minutes.
- Retirer le bouquet garni et dresser la préparation sur le plat de service.

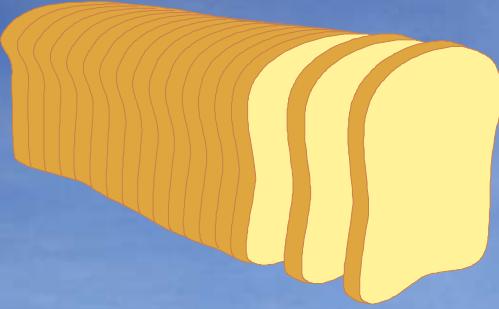
BŒUF MIROTON

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *1kg de bœuf bouilli froid*
- *500g d'oignons*
- *50g de beurre*
- *15g de farine*
- *Huile*
- *Vinaigre de vin*
- *Sel et poivre.*



- Émincer finement le bœuf bouilli. Dans une casserole, faire fondre dans une noix de beurre et une c.a.s d'huile, les oignons émincés, sans les faire brunir. Ajouter la farine, faire roussir légèrement et mouiller d'un filet de vinaigre de vin.
- Dans un plat allant au four, mettre une couche de viande, une couche d'oignons, une couche de viande et terminer par une couche d'oignons. Assaisonner entre les couches.
- Faire réchauffer au four durant 10 minutes. Puis faire gratiner légèrement en posant les noisettes de beurre sur la couche supérieure d'oignons. Avant de servir, mélanger à la fourchette.



TOURNEDOS ROSSINI

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- *4 tournedos dans le filet*
- *1 truffe*
- *30g de beurre*
- *4 tranches de pain de mie rond assez épaisses*
- *Huile*
- *4 tranches de foie gras mi-cuites*
- *Porto*
- *sel et poivre blanc du moulin*

- 
- Peler la truffe soigneusement et y découper 8 rondelles bien régulières. Les mettre de côté. Faire chauffer la moitié du beurre dans une poêle et y poser les tranches de pain pour les dorer, en les retournant deux ou trois fois. Les égoutter et les réserver au chaud.
 - Ajouter le reste de beurre dans la poêle avec 1 filet d'huile. Y saisir les tournedos, sur feu vif, et les faire cuire rapidement pendant 3 minutes environ de chaque côté. Les égoutter et les tenir au chaud.
 - Poser le tranches de foie gras et les rondelles de truffe dans la poêle, baisser le feu et les faire juste chauffer. Saler et poivrer. Placer les croûtons de pain dans un plat de service, y poser les tournedos et garnir chacun d'eux d'une tranche de foie gras et d'une rondelle de truffe. Déglaçer la poêle de cuisson sur feu vif avec 3 cuillerées à soupe de porto, en ajoutant éventuellement un peu de jus de truffe et le reste de la truffe finement émietté. Lier sur feu vif et en napper les tournedos.

TOURNEDOS CHORON

■ Ingédients : Pour 4 pers.

- 4 tournedos
- 4 petites échalotes grises
- 10cl de vinaigre de vin blanc
- 1CS d'estragon frais
- 2 jaunes d'œufs
- 125g de beurre
- 1CS de cerfeuil ciselé
- 1CS de concentré de tomate
- sel et poivre concassé



- Peler et hacher très finement les échalotes. Les mettre dans une petite casserole avec le vinaigre et l'estragon. Faire réduire sur feu moyen jusqu'à ce qu'il reste une cuillerée à soupe de liquide réduit. Retirer du feu et laisser refroidir. Saler et poivrer les tournedos.
- Ajouter les jaunes d'œufs dans la casserole et mélanger intimement en ajoutant 2 cuillerées à soupe d'eau, saler et poivrer. Mélanger et mettre la casserole au bain-marie. Incorporer le beurre petit à petit en fouettant jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance de mayonnaise homogène.
- Ajouter, toujours en fouettant régulièrement, le concentré de tomate et le cerfeuil. Mélanger intimement et tenir cette sauce au bain-marie, sans jamais laisser bouillir, pendant la cuisson des tournedos. Les faire griller dans une poêle antiadhésive en comptant de 2 à 3 minutes de chaque côté sur feu vif. Les servir aussitôt avec des pommes allumettes et la sauce à part.



ENTRECÔTE MARCHAND DE VIN

- Ingédients : Pour 6 pers.
 - 3 entrecôtes épaisses de 500 g chacune
 - Huile
 - Sel et poivre
- Beurre marchand de vin :
 - 50 g d'échalotes
 - 50 cl de vin rouge
 - 50 cl de consommé de bœuf
 - 225 g de beurre ramolli
 - 2 c.s de persil haché
 - Jus d'un demi- citron



- Préparer le beurre marchand de vin. Éplucher et hacher finement les échalotes. Les mettre dans une petite casserole avec le vin rouge, porter à ébullition à feu vif et réduire de moitié. Ajouter le consommé et laisser évaporer jusqu'à ce qu'il ne reste pratiquement plus de liquide. Laisser refroidir.
- Mettre le beurre dans un grand bol avec le contenu de la casserole. Le travailler à la spatule pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le persil et le jus de citron, saler, poivrer et mélanger à nouveau. Faire raffermir au réfrigérateur.
- Huiler les entrecôtes sur les deux faces. Les faire griller à feu vif pendant 56 minutes sur le grill (ou au barbecue) en les retournant à mi-cuisson. Saler et poivrer et mettre dans un plat chaud. Poser sur chaque entrecôte une rondelle de beurre marchand de vin et servir.



ENTRECÔTE VERT-PRÉ

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *6 entrecôtes*
- *180 g de beurre*
- *18 branches de persil plat*
- *6 citrons*
- *Pommes pailles*
- *2 bottes de cresson*
- *Sel et poivre du moulin*

- Préparer une beurre maître d'hôtel : dans une terrine, malaxer à la fourchette, le beurre, 6 cuillères à café de jus de citron, le persil haché fin, le sel et le poivre. Façonner une boulette et l'aplatir en galette. Réserver au réfrigérateur dans du papier aluminium.
- Faire des entailles dans le pourtour des entrecôtes.
- Préparer les pommes paille et leur donner un premier bain de friture.
- Trier le cresson, garder 2 cm de queue, laver et essorer.
- Faire griller les entrecôtes en fonction du goût de chacun, assaisonner et dresser sur assiette chaude. Garnir de pommes pailles replongées dans la friture et bien égouttées, et avec le cresson. Terminer en posant sur chaque entrecôte une galette de beurre maître d'hôtel.



CÔTES DE PORC CHARCUTIÈRES

■ Ingédients : Pour 6 pers.

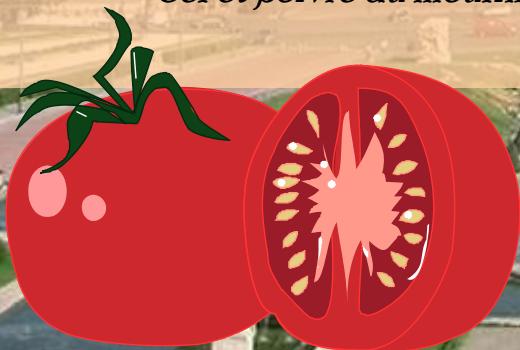
- *6 belles côtes de porc de 250 g*
- *75 g de saindoux*
- *225 g d'oignons*
- *30 g de farine*
- *15 cl de vinaigre*
- *30 cl de vin blanc*
- *30 cl de bouillon de volaille dégraissé*
- *2 c.a.s de moutarde blanche*
- *75 g de petits cornichons au vinaigre.*
- *Sel et poivre du moulin*

- Faire revenir les oignons finement hachés dans une poêle avec la moitié de saindoux. Les saupoudrer de farine et remuer 2-3 minutes sur le feu, puis mouiller avec le vinaigre, le vin et le bouillon, laisser cuire doucement jusqu'à réduction d'un tiers du liquide.
- Faire cuire les côtelettes à la poêle dans le reste de saindoux, d'abord 1 minute à feu vif sur chaque face puis 5 minutes à feu doux sur chaque face en les assaisonnant et ne les couvrant après le second retournement.
- Hors du feu, mélanger au contenu du poêlon, la moutarde et les cornichons émincés finement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Dresser les côtes nappées de sauce et accompagner d'une purée de pommes de terre.

SAUTÉ DE VEAU CHASSEUR

■ Ingédients: Pour 6 pers.

- 1,2 kg d'épaule de veau
- 1CS d'huile
- 100 g de beurre
- 20 cl de bouillon de veau
- 400 g de tomates
- 1 bouquet garni
- 3 branches de persil plat
- 120 g d'échalote
- 200 g de champignons de Paris
- 25 cl de vin blanc sec
- Sel et poivre du moulin



- Couper le veau en gros cubes et les faire revenir dans l'huile et le beurre (50 g) dans une cocotte à feu vif. Jeter la matière grasse.
- Verser le bouillon chaud sur le veau et ajouter les tomates, pelées, épépinées et coupées en gros dés. Ajouter le bouquet garni et assaisonner. Couvrir et laisser cuire 50 minutes.
- Dans une casserole à feu doux, faire fondre le reste de beurre et faire sauter les échalotes hachées et les champignons émincés, pendant 2 minutes à feu moyen. Mouiller avec le vin porté à ébullition et laisser réduire de 1/3 à feu doux. Réservoir au chaud.
- Retirer la viande et enlever le bouquet. Passer le fond de cuisson au chinois au dessus de la casserole, rectifier l'assaisonnement et remettre la viande. Laisser mijoter 10 minutes.
- Servir en parsemant le tout de persil finement haché.



NAVARIN AUX POMMES

■ Ingédients : Pour 6 pers.

- *1,5 kg de sauté d'agneau*
- *5 c.a.s d'huile*
- *2 c.a.s de farine*
- *2 c.a.s de concentré de tomate*
- *3 gousses d'ail*
- *3 oignons*
- *150 d'oignons grelots*
- *30 g de beurre*
- *1,5 pommes de terre*
- *Bouquet garni*
- *Sel et poivre*
- *sucre*

- Faire revenir les morceaux d'agneau dans l'huile et assaisonner ; sucrer légèrement.
- Dégraisser la sauteuse puis ajouter les oignons ciselés et les faire suer quelques minutes à feu doux. Saupoudrer de farine et remuer. Ajouter le concentré de tomate et l'ail écrasé, 1 litre d'eau et le bouquet garni. Mélanger et assaisonner. Porter à ébullition à couvert et laisser cuire au four moyen pendant 1 heure.
- Dans une sauteuse, disposer les grelots sans les superposer et couvrir d'eau à hauteur. Ajouter une noix de beurre, saler et sucrer. Poser dessus une feuille de papier sulfurisé et faire cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète de l'eau. Laisser colorer dans la réduction et réserver au chaud.
- Dans une autre sauteuse, mettre l'agneau. Dégraisser la sauce et la passer à la passoire au-dessus de la viande. Ajouter les pommes de terre précuites à la vapeur. Couvrir et poursuivre la cuisson.
- Répartir les morceaux d'agneau, les pommes de terre et les grelots dans un plat de service creux. Dégraisser à nouveau le reste de sauce et verser au-dessus.

CRÈME BRÛLÉE DU TEMPS JADIS

- Ingédients : Pour 6 pers.
 - *½ litre de lait*
 - *1 dl de crème fleurette*
 - *4 jaunes d'œufs*
 - *25 g de sucre pour la crème*
 - *60 g de sucre pour la caramel*



- Faire bouillir doucement le lait, la crème fleurette et 25 g de sucre. Verser en battant, sur les jaunes d'œufs. Remettre dans la casserole. Faire épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Verser dans un plat de terre cuite assez large. Mettre au réfrigérateur pour que la crème soit très froide au moment de la brûler.
- Deux heures avant de la servir, chauffer au maximum le grill du four. Saupoudrer de sucre toute la surface de la crème. Placer le plat contenant la crème dans un récipient garni de glaçons.
- Faire caraméliser rapidement sur toute la surface en surveillant pour obtenir une coloration uniforme.
- Remettre au frais jusqu'au moment de servir.

TARTE BOURDALOUE

■ Ingédients: Pour 6-8 pers.

- *Pâte sablée*
- *4 poires de 200 g*

■ Sirop:

- *2 dl d'eau*
- *150 g de sucre en poudre*
- *Le jus d'un demi citron*
- *½ bâton de vanille*

■ Crème aux amandes:

- *1 œuf*
- *100 g de sucre en poudre*
- *125 g de poudre d'amandes*
- *40 g de beurre*
- *2 c.s de rhum*

■ Glaçage:

- *3 c.s de confiture d'abricots*
- *1 c.s d'amandes effilées*



Faire cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes à four modéré (150°C). Quand la pâte est cuite mais non colorée, la sortir du four et badigeonner immédiatement le fond au blanc d'œuf. Laisser refroidir.

Préparer les poires. Les couper en deux, les évider, les peler et les mettre dans une casserole contenant les éléments du sirop. Faire bouillir doucement jusqu'à ce que les poires soient translucides. Laisser refroidir dans le sirop puis égoutter soigneusement.

Préparer la crème : mélanger l'œuf avec le sucre, puis ajouter les amandes, le beurre fondu et le rhum. Verser la crème sur le fond de tarte refroidi en l'égalisant. Disposer les poires en étoiles, la pointe vers le centre et la partie plate au fond du moule.

Faire cuire à four modéré (180°C) pendant 20 minutes. Lorsque la crème aux amandes est gonflée et dorée, la tarte est cuite.

Retirer du four et napper de confiture d'abricot écrasée et diluée dans un peu de sirop de poires. Parsemer d'amandes effilées et faire glacer quelques minutes sous le grill du four. Servir froid.

MOKA

■ Ingrédients: Pour 8 pers.

- *1 biscuit de Savoie*
- *200 g de sucre en poudre*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *3 œufs*
- *200 g de beurre*
- *Essence de café*
- *60 g d'amande hachées*

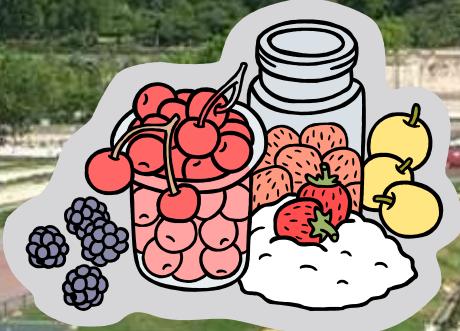


- Couper le biscuit en tranches de même épaisseur.
- Dans une casserole, mettre 150 g de sucre, ajouter le sucre vanillé, 60 g d'eau et laisser cuire à feu doux jusqu'au « petit boulé » (118°C sur le thermomètre à sucre).
- Dans une terrine, battre les jaunes et incorporer les contenu de la casserole en filet tout en fouettant. Continuer de fouetter jusqu'à refroidissement, puis mélanger le beurre ramolli et l'essence de café.
- Dans une casserole, mettre le reste de sucre et 2 CS d'eau. Placer à feu doux et porter à ébullition. Laisser refroidir.
- Placer le disque inférieur sur une assiette, badigeonner la surface avec le sirop de sucre et étaler le 1/4 de la crème au café.
- Poser la deuxième tranche de biscuit par dessus, humecter de sirop et étaler la crème de la même façon.
- Poser le disque supérieur, étaler un peu de crème sur le pourtour, saupoudrer de d'amandes hachées et étaler le reste de crème au café sur le dessus du gâteau. Entreposer au réfrigérateur.

PUITS D'AMOUR

■ Ingédients : Pour 8 pers.

- 40g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Confiture ou gelée de fruits selon les goûts.



- Partager la pâte feuilletée en 4 parts égales. Abaisser une part à 2 mm d'épaisseur et y découper 4 ronds de 10 cm de diamètre à l'emporte pièces. Poser deux de ces ronds sur une plaque à pâtisserie légèrement humide. Enlever le centre de pâte des deux ronds restants avec un emporte pièces légèrement plus petit et les mettre de côté. Ajuster la couronne restante sur les deux autres ronds mis sur plaque. Opérer de même avec les autres parts de pâte. Au final, on aura donc 8 ronds surmontés de 8 couronnes.
- Préchauffer le four à 210°C. Poser tous les centres retirés sur une autre plaque. Badigeonner la surface de la couronne à l'œuf battu et additionné d'une cuillère à soupe d'eau. Badigeonner de même la surface des petits ronds.
- Introduire les puits dans le four et laisser cuire 25 minutes. Retirer et enfourner tous les petits ronds pour 15 minutes.
- Emplir les puits avec la confiture ou la gelée de son choix, de manière à former un dôme. Poser dessus le petit rond en chapeau.

CRÊPES SUZETTE COMME AUX TEMPS JADIS

■ Ingrédients: Pour 4 pers.

- *250 g de farine*
- *3 œufs*
- *2 verres de lait*
- *5 CS d'huile*
- *1 CS de Curaçao*
- *Beurre de mandarine*
- *Jus d'une mandarine*

- Mettre la farine dans une terrine et y faire un puits. Casser les œufs et mélanger à la cuillère de bois en ajoutant progressivement le lait et le jus de mandarine, le curaçao et l'huile. Laisser reposer quelques heures.
- Faire les crêpes dans une poêle épaisse et beurrée.
- Fourrer chaque crêpe d'un peu de beurre de mandarine et les replier en quatre.





PARIS-BREST

■ Ingédients : Pour 6 pers.

■ Pâte à choux:

- 12,5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 75 g de farine tamisée
- 3 œufs
- 50 g d'amandes effilées

■ Crème:

- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre
- 65 g de praliné
- 100 g de beurre
- 3 biscuits à la cuiller
- 3 c.a.s de Rhum

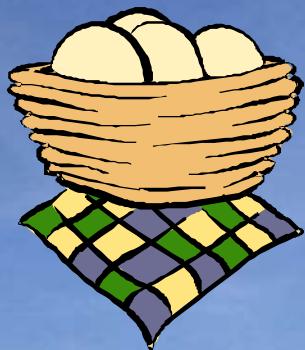
- Faire bouillir l'eau salée avec le beurre. Jeter la farine d'un seul coup. Faire épaissir jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Ajouter les deux premiers œufs en travaillant la pâte. Battre le troisième. En ajouter la moitié. Travailler énergiquement jusqu'à ce que la pâte épaississe.
- A l'aide d'une poche à douille, disposer une couronne de 21 cm de diamètre sur la tôle beurrée du four. Dorer légèrement au pinceau. Garnir avec les amandes effilées. Enfourner à four doux (th. 4-5) et laisser cuire 30 minutes. Laisser refroidir puis séparer la couronne en deux dans l'épaisseur.
- Monter les blancs en neige très ferme. Faire un sirop épais avec le sucre juste humecté. Le faire couler en filet sur les blancs en continuant à battre jusqu'à refroidissement. Travailler le beurre avec le praliné. Le mélanger aux blancs. A la poche à douille cannelée, remplir la croûte de la couronne. Poser les biscuits à la cuiller fragmentés et imbibés de rhum. Recouvrir l'ensemble avec le reste de la crème. Refermer le couvercle et saupoudrer de sucre glace.

SAINT-HONORÉ

■ Ingrédients : Pour 8 pers.

- 275g de farine
- 150g de beurre
- 150g de sucre en morceaux
- 1CS de sucre en poudre
- 300g de crème fraîche
- 3œufs entiers
- 1jaune d'œuf
- 2blancs d'œufs
- sel fin

- Commencer par préparer la pâte qui constituera le socle du gâteau: verser 150g de farine tamisée dans une terrine, ajouter 75g de beurre coupé en petits morceaux et mélanger rapidement du bout des doigts en ajoutant 1 pincée de sel. Incorporer ensuite le jaune d'œuf, puis amalgamer le tout avec quelques cuillerées à soupe d'eau. Ramasser la pâte en boule et la laisser reposer au frais pendant la préparation de la pâte à choux.
- Verser 20cl d'eau dans une casserole, ajouter le reste du beurre en morceaux, 1 pincée de sel et le sucre en poudre. Porter à ébullition, puis ajouter le reste de farine d'un seul coup hors du feu, mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Incorporer alors les 3 œufs entiers, un à un, et mélanger intimement.
- Abaisser la pâte du socle sur le plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 4 à 5mm. Y découper un disque d'environ 25cm de diamètre et le faire glisser sur la tôle du four légèrement graissée. Mettre la pâte à choux dans une poche munie d'une grosse douille lisse et confectionner autant de petites boules que l'on peut. Faire cuire le socle dans le four à 240°C pendant 40 minutes et les choux pendant 25 minutes seulement. Laisser refroidir complètement.
- Confectionner un caramel clair avec les morceaux de sucre juste mouillés avec un peu d'eau, de préférence dans une poêle bien propre pour pouvoir caraméliser les choux plus facilement. Disposer le socle du saint-honoré sur un plat rond. Plonger chaque chou dans le caramel, puis les coller au fur et à mesure sur le bord du socle en formant une couronne, la face caramélisée vers l'extérieur.
- Fouetter d'abord la crème fraîche très froide en Chantilly et monter ensuite les blancs d'œufs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Mélanger délicatement les deux préparations. Mettre cette crème dans une poche munie d'une douille cannelée et remplir largement le centre du saint-honoré en formant des rangs bien serrés les uns contre les autres. Disposer le reste des petits choux en couronne au centre. Servir frais sans tarder.



FLAN PARISIEN

■ Ingédients : Pour 8 pers.

- 250 g de pâte brisée
- 70 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 40 g de beurre
- 60 g de sucre
- 35 g de farine
- 5 œufs

- Porter le lait enrichi de vanille à ébullition puis laisser tiédir. Abaisser la pâte à la forme du moule à une épaisseur de 3 mm.
- Beurrer le moule puis le garnir de pâte en façonnant les rebords de sorte qu'ils soient un peu épais.
- Préchauffer le four à 210°C.
- Dans une terrine, mélanger le sucre et la farine, puis incorporer un à un 4 œufs. Fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne lisse et homogène.
- Enlever la gousse de vanille du lait et fouetter ce dernier en lui incorporant en mince filet le contenu de la terrine, puis verser le tout sur la pâte. Avec le dernier œuf battu, doré les rebords au pinceau.
- Enfourner et laisser cuire 25-30 minutes. Laisser refroidir puis démouler. Couper en 8 rectangles égaux et les mettre au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

OPÉRA

Biscuit Joconde

- 125 g d'amandes non blanchies en poudre
- 125 g de sucre
- 30 g de farine
- 4 jaunes d'oeuf
- 25 g de beurre
- 4 blancs d'oeuf
- 20 g de sucre

Ganache au chocolat

- 5 g de café soluble
- 200 g de chocolat de couverture mi-amer
- 150 g de crème 35 %

Crème au beurre au café

- 15 g de café soluble
- 200 g de sucre
- 70 g d'eau
- 2 oeufs
- 200 g de beurre non salé

Glaçage

- 80 g de chocolat de couverture mi-amer
- 80 g de crème 35 %

Biscuit Joconde : Fouetter les amandes, le sucre, la farine et les jaunes d'oeuf durant 15 minutes environ. Monter les blancs d'oeuf avec le sucre. Incorporer délicatement, à la spatule, les blancs d'oeuf à la masse. Faire fondre le beurre. L'ajouter lorsqu'il est froid. Étendre la masse sur papier parchemin. Cuire à 250 °C durant 5 à 7 minutes. Retirer le biscuit de la plaque dès la sortie du four.

Crème au beurre au café : Cuire le sucre et 70 g d'eau au petit boulé. Verser un oeuf entier battu avec un jaune. Monter au fouet jusqu'à refroidissement. Ajouter le beurre en pommade et continuer à fouetter. Le mélange devrait doubler de volume et blanchir. Incorporer 15 g de café dissous dans très peu d'eau.

Ganache au chocolat : Porter à ébullition la crème avec le café restant. Mélanger au chocolat haché. Laisser refroidir.

Assemblage : Diviser l'abaisse de biscuit Joconde en trois parties égales. Sur la première abaisse, étendre la ganache. Poser la deuxième abaisse et garnir avec la crème au beurre au café. Poser la dernière abaisse de biscuit. Placer au froid. Hacher la couverture et la mélanger à la crème. Porter à ébullition. Glacer le dessus du gâteau.

PS: La note finale est apporté soit par le mot *Opéra* dessiné sur le gâteau, soit par enrobage de chocolat, noir ou blanc, dans lequel sont « imprimés » des instruments ou des notes de musique.

Et maintenant...



A TABLE