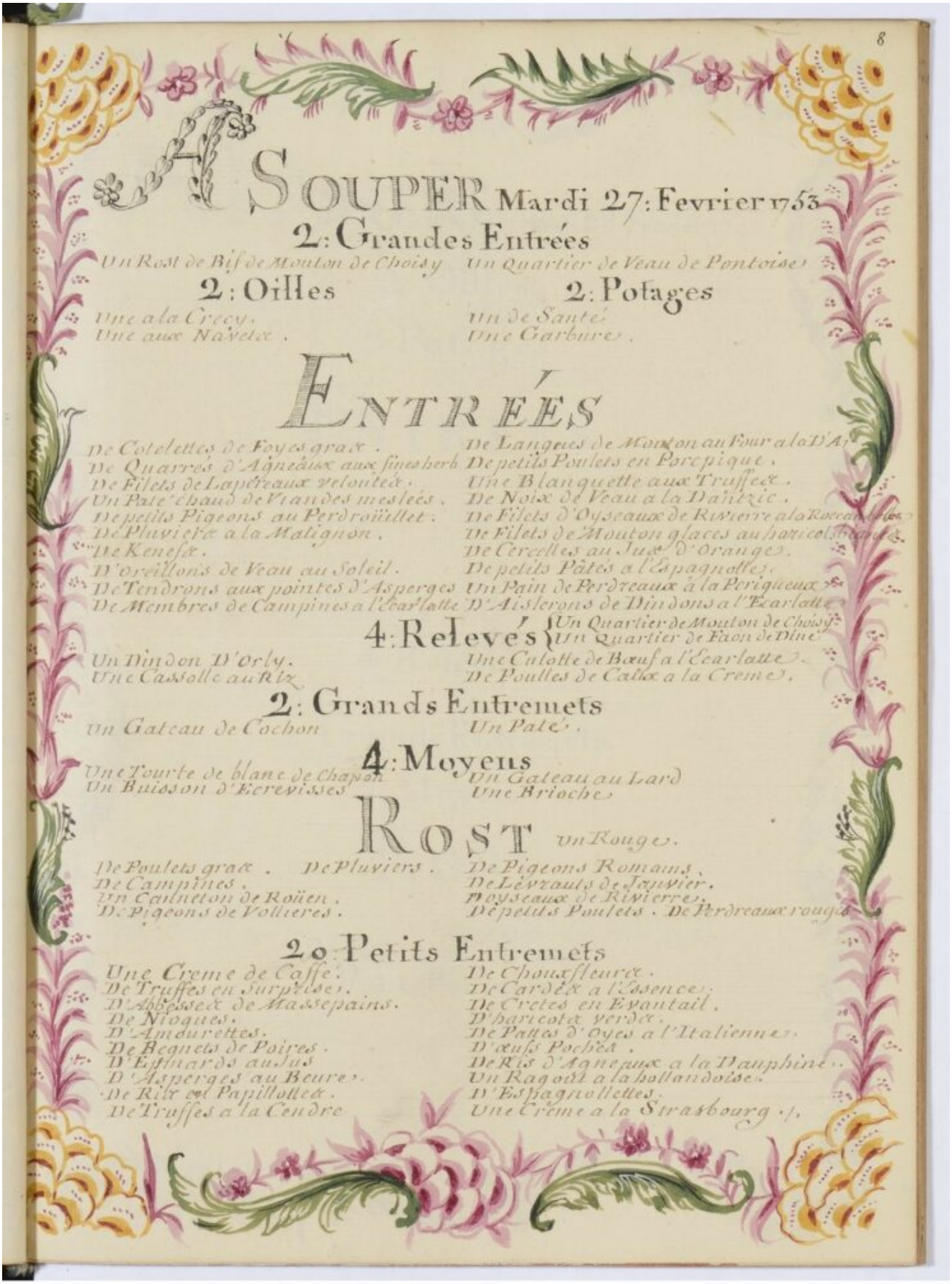
Chalençon, 2/20 pour vos menus hors de prix : les menus d’avant, c’était autre chose !

écrit par Jules Ferry | 7 avril 2021



8

A SOUPER Mardi 27: Fevrier 1753

2: Grandes Entrées

Un Rost de Bif de Mouton de Choisy
Un Quartier de Veau de Pontoise

2: Oilles

Une a la Crecy.
Une aux Navetes.

2: Potages

Un de Santé.
Une Garbure.

ENTRÉES

De Cotelettes de Foyes gras.
De Quarrés d'Agneaux aux fines herb
De Filets de Lapereaux veloutés.
Un Paté chaud de Viandes mesleés.
De petits Pigeons au Perdroüillet.
De Pluviers a la Malignon.
De Kenefes.
D'oreillons de Veau au Soleil.
De Tendrons aux pointes d'Asperges
De Membres de Campines a l'Ecarlatte
De Langues de Mouton au Four a la D'A
De petits Poulets en Porcepique.
Une Blanquette aux Truffes.
De Noix de Veau a la Danezic.
De Filets d'Oyseaux de Rivierre a la Rocca
De Filets de Mouton glaces au haricots
De Cereelles au Jus d'orange.
De petits Pâtes a l'Espagnolles.
Un Pain de Perdreaux à la Periqueux
D'Aisterons de Dindons a l'Ecarlatte

4: Relevés { Un Quartier de Mouton de Choisy / Un Quartier de Faon de Dine

Un Dindon D'Orly.
Une Cassolle au Riz
Une Culotte de Bœuf a l'Ecarlatte.
De Poulles de Calix a la Creme.

2: Grands Entremets

Un Gateau de Cochon
Un Paté.

4: Moyens

Une Tourte de blanc de Chapon
Un Buisson d'Ecrevisses
Un Gateau au Lard
Une Brioche

ROST un Rouge.

De Poulets gras. De Pluviers.
De Campines.
Un Cainneton de Roüen.
De Pigeons de Vollieres.
De Pigeons Romains.
De Lévrauts de Janvier.
Moyseaux de Rivierre.
De petits Poulets. De Perdreaux rouges

20: Petits Entremets

Une Creme de Caffé.
De Truffes en Surprises.
D'Abbesses de Massepains.
De Nioques.
D'Amourettes.
De Beignets de Poires.
D'Esplards au Jus
D'Asperges au Beure.
De Riz en Papillottes.
De Truffes a la Cendre
De Choux fleurs.
De Cardes a l'Essence.
De Cretes en Eyantail.
D'haricots verdes.
De Pattes d'Oyes a l'Italienne.
D'œufs Pochés.
De Ris d'Agneaux a la Dauphine.
Un Ragoût a la hollandoise.
D'Espagnollettes.
Une Creme a la Strasbourg.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. Français 14129

Chez Chalençon, des plats de type resto U (restaurant universitaire…) hors de prix !

Voici un commentaire, sur les réseaux sociaux, à propos des assiettes pitoyables servies chez Chalençon :

Que les menteurs du gouvernement se fassent aux frais du contribuable un resto clandestin hors de prix qui fait des plats type resto U ne devrait plus choquer personne tellement tout est délirant avec la secte LREM.

Les curieux pourront cliquer sur les images ci-dessous pour se faire une idée.

Arrêtez de critiquer nos chers ministres : ce sont des victimes !

Voyez par vous-mêmes : la gamelle de Chalençon n'est vraiment pas terrible du tout !

https://twitter.com/Bulbeuse/status/1378864911267299329?s=20

Combien le menu déjà chez Christophe Leroy et Pierre-Jean Chalençon ?

Bref, c'était vraiment de l'arnaque et les « clients » de Chalençon (qui ont fort mal dépensé notre argent) devraient demander à se faire rembourser !

Les menus d'autrefois, c'était autre chose !

Ah ! Lisez un peu le menu des « Amis de Rabelais » !

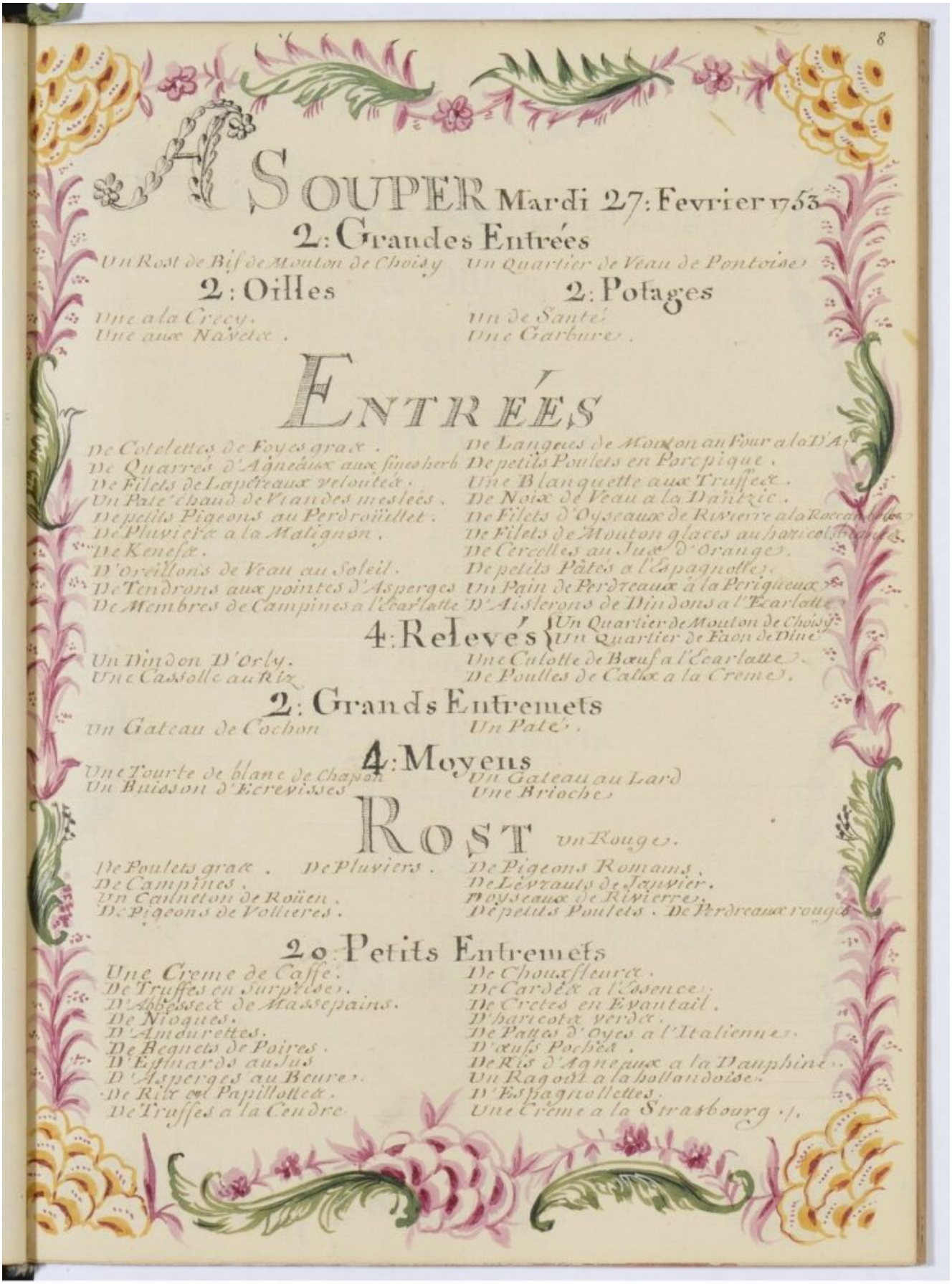
Merci à la revue le Chasseur français qui dans un article de mars évoque les menus d'autrefois, histoire de nous donner l'eau à la bouche (ou non !), de nous étonner et de nous faire sourire un peu.

Il y en a même un qui proposait de l'éléphant… à Paris.

Le plus ancien menu retrouvé daterait de plus de 2 500 ans, en Grèce à l'occasion d'un festin. Plus tard c'est en Chine vers le XIIIème siècle que l'on retrouve des traces de menu, mais c'est bien en France qu'on trouve la véritable origine

de nos menus.

Les premiers véritables menus connus n’apparaissent qu’entre 1750-1755 avec le menu calligraphié par Brain de Sainte-Marie pour le souper du roi Louis XV en 1751 au Château de Choisy. A l’époque ce que l’on appelait le service à la française comportait quatre à cinq services de huit, dix plats différents. Plus tard, on optera pour le service à la russe : une série de plats servis les uns après les autres.



8

A SOUPER Mardi 27: Fevrier 1753

2: Grandes Entrées

Un Rost de Bif de Mouton de Choisy
Un Quartier de Veau de Pontoise

2: Oilles

Une a la Crecy.
Une aux Navetes.

2: Potages

Un de Santé
Une Garbure.

ENTRÉES

De Cotelettes de Foyes gras.
De Quarrés d'Agneaux aux fines herb
De Filets de Lapereaux veloutés.
Un Pate chaud de Viandes mesleés.
De petits Pigeons au Perdroüillet.
De Pluviers a la Malignon.
De Kenesse.
D'oreillons de Veau au Soleil.
De Tendrons aux pointes d'Asperges
De Membres de Campines a l'Ecarlatte
De Langues de Mouton au Four a la D'A
De petits Poulets en Porcepique.
Une Blanquette aux Truffes.
De Noix de Veau a la Danezic.
De Filets d'Oyseaux de Rivierre a la Rocca
De Filets de Mouton glaces au haricots
De Cereelles au Jus d'orange.
De petits Pâtes a l'Espagnolles.
Un Pain de Perdreaux à la Periqueux
D'Aisterons de Dindons a l'Ecarlatte

4: Relevés { Un Quartier de Mouton de Choisy / Un Quartier de Faon de Dine

Un Dindon D'Orly.
Une Cassolle au Riz
Une Culotte de Bœuf a l'Ecarlatte.
De Poulles de Calix a la Creme.

2: Grands Entremets

Un Gateau de Cochon
Un Pate.

4: Moyens

Une Tourte de blanc de Chapon
Un Buisson d'Ecrevisses
Un Gateau au Lard
Une Brioche

ROST un Rouge.

De Poulets gras. De Pluviers.
De Campines.
Un Cainneton de Roüen.
De Pigeons de Vollieres.
De Pigeons Romains.
De Lévrauts de Janvier.
Moyseaux de Rivierre.
De petits Poulets. De Perdreaux rouges

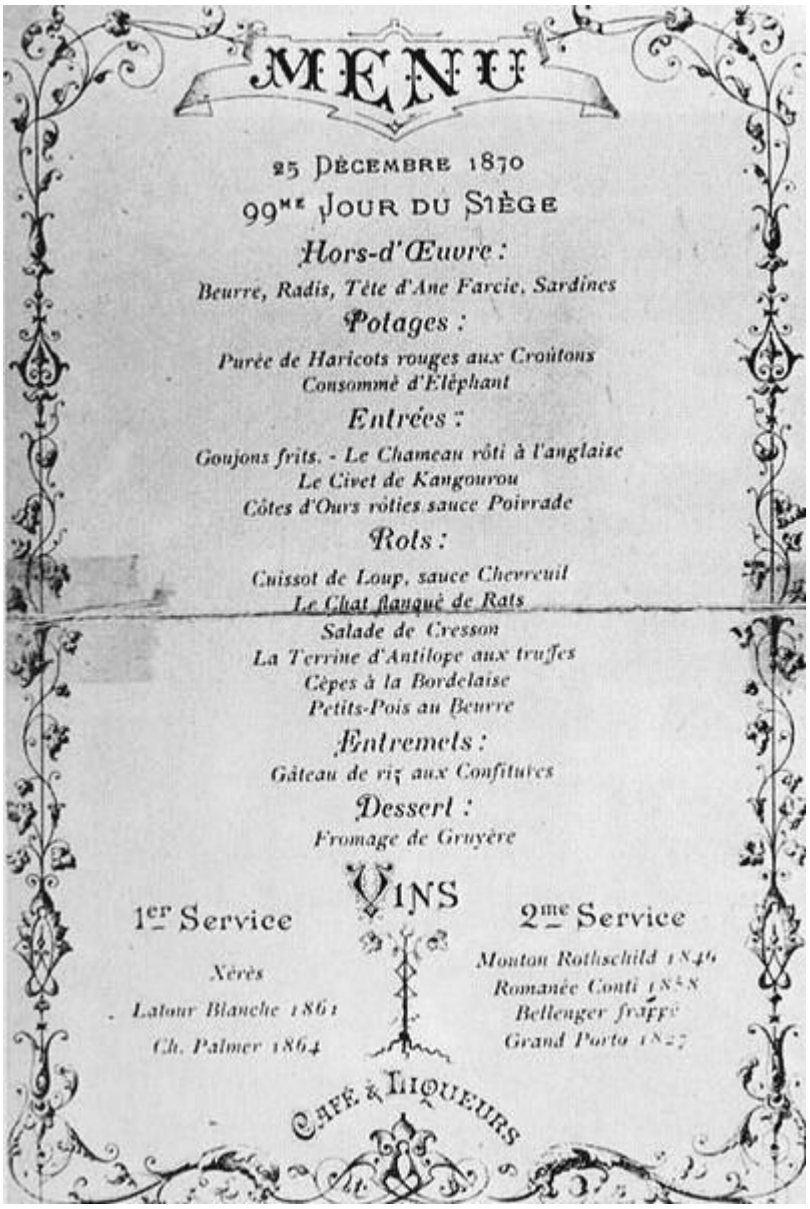
20: Petits Entremets

Une Creme de Caffe.
De Truffes en Surprise.
D'Abbesses de Massepains.
De Nioques.
D'Amourettes.
De Beignets de Poires.
D'Esplanards au Jus
D'Asperges au Beure.
De Riz en Papillottes.
De Truffes a la Cendre
De Choux fleurs.
De Cardes a l'Essence.
De Cretes en Eyantail.
D'haricots verdes.
De Pattes d'Oyes a l'Italienne.
D'œufs Pochés.
De Ris d'Agneaux a la Dauphine.
Un Ragoût a la hollandoise.
D'Espagnollettes.
Une Creme a la Strasbourg.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France. Département des Manuscrits. Français 14129

Voilà maintenant un menu qui pourrait faire bondir les vegans, et autres protecteurs des animaux. Ce menu de noël

du restaurant Voisin de Paris le 25 décembre 1870 proposait éléphant, loup, antilope… Mais à menu exceptionnel, histoire exceptionnelle. Paris était alors encerclé par les Prussiens qui maintenaient un siège ferme. Ce Siège de Paris pendant la guerre de 1870 a donné lieu à une grande famine. Les habitants de Paris durent donc se rabattre sur la viande de chats, de chiens, de rats et de chevaux. Mais quand même ces viandes vinrent à manquer, à l'approche de Noël 1870, ce fut au tour des animaux du Jardin des Plantes d'y passer. Ainsi, les deux éléphants du Jardin d'Acclimatation, Castor et Pollux, n'eurent pas cette chance et furent abattus fin décembre pour être vendus dans les boucheries et servis dans les plus grands restaurants.


MENU

25 DÉCEMBRE 1870

99me JOUR DU SIÈGE

Hors-d'Œuvre :

Beurre, Radis, Tête d'Ane Farcie, Sardines

Potages :

Purée de Haricots rouges aux Croûtons
Consommé d'Éléphant

Entrées :

Goujons frits. - Le Chameau rôti à l'anglaise
Le Civet de Kangourou
Côtes d'Ours rôties sauce Poivrade

Rots :

Cuissot de Loup, sauce Chevreuil
Le Chat flanqué de Rats

Salade de Cresson
La Terrine d'Antilope aux truffes
Cèpes à la Bordelaise
Petits-Pois au Beurre

Entremets :

Gâteau de riz aux Confitures

Dessert :

Fromage de Gruyère

VINS

1er Service

Xérès
Latour Blanche 1861
Ch. Palmer 1864

2me Service

Mouton Rothschild 1846
Romanée Conti 1858
Bellenger frappé
Grand Porto 1827

CAFÉ & LIQUEURS

Nous voilà quelques années plus tard, en 1891, un menu de noces qui avec ses quatorze plats faisant la part belle aux gibiers de saison et aux produits nobles est un bel exemple de la gastronomie française de la fin du XIXème siècle.

Et nous terminerons par un temple Rabelaisien, pas si vieux

que ça…. Au Mouton de Panurge, le Siège gastronomique officiel de l’Association des Amis de Rabelais et de la Deviniére, qui fut détruit en 1977. Voilà le menu proposé le 24 décembre 1957… avec les explications pleines d’humour sur la composition des plats.

Escripteau

MENU RABELAISIEN

POUR LE MARSDI 24 DE DÉCEMBRE 1957 (An IX de Panurge)

par ordre d'entrée en bousche

Couvert
Desjeuner : 200
Nuitée : 320
Avec Jarretière d'Honneur (garter familias) & Suspense de Luxe (loaf of love)

*

LE BRAGUIBUS ou LA QUEUE DE COQ

*

PREMIERE ASSIETE

LE COUILLON DE LESGUMES : 350
LA MOUELLE SUBSTANTIFIQUE : 500
LE CAVIAT D'ABUNDANCE : 1900
LES VRAYES COCHONNERIES TOURANGELLES : 600

*

LES SIX HUYSTRES PERLEUSES 00 DE MARENNES OU DE BELON : 850
LE FOYE GRAS DU CURÉ : 950
LA PESCHE MIRACULEUSE : 750
LE BOUDIN D'EAUE DOULCE : 750
L'HOMELAICTE EMPLUMÉE TOURNEMOULE : 500
LES CORNARDS EN POTZ-DE-CHAMBRE : 650
* L'ARCHE DE NOÉ : 750
LES QUENELLES FRANÇOYS Ier : 700
LE HOMAR ALCOFRIBAS : 1250
LES CUISSEAULX DE GRENOILLES PRIME-SAULTIÈRES : 950
LA LANGUOUSTE PANTAGRUEL *(selonc la groisseur de la beste)*

*

SECONDE ASSIETE

LE COQ A L'ASNE : 850
LA PARTIE DE CHASSE *(selon la pièce)*
LE QUANART ENCHAAINÉ : 850 par personne *(à partir de deux convives)*
* LA COUSTE DE PORC DE REYNE : 700
* LA MINUTE DE RABELAIS : 750
* LA COUSTE DE VEAU LUPTÉE : 750
LES COUILLONS DE MOUTON BRAGUIBUS : 750
LE FAMEUX HAULT-DE-FESSE A LA PANURGE : 800
* LE TOURNEDOS DEVINIÈRE : 800
LES COUSTELETTES D'AIGNEAU BELLANT : 800
* LE POULLET HENRY VIII : 800
* LE ROIGNON DE VEAU FRIPPESAULCE : 850
LA CERVELLE PHILOSOPHALLE : 750

*

LE COULP DE LA VEUFVE : *Gracieusement*

*

ISSUE DE TABLE

LE CUEUR DE SALLADE EN COUILLE-A-L'ÉVESQUE : 200
ENTOMMEURES DE FOURMAIGES : 280

*

LES GAULLOYSERIES DU CHIEF

Le Grate-Cu : 350
La Tarte Conjugale : 350
La Bombe Crottée Bergière : 350
Les Crespes Soubz-Ventrières : 350
Le Vœu de la Nonne : 350
Le Trou du : 450

*

FRUICTAIGES DU VERGER D'ÉPICURE

*

LE PHYLTRE D'AMOUR : 150
LE GROS-DODO : 150

*

L'EAUE-DE-VITS DES PRESBYTES
LA PISSE CHAULDE

*

POUR LES DAMES :
La Boutonnière du Soir offerte par le patron

* Nota-Bene : *Ces plats peuvent être simplement pochés ou grillés.*

VOYEZ LE DARRIERE ☞(
Verte Folium

Petit Glossaire Gastronomique

DIGESTIVE DIGEST

(Nouvellement translaté de Latin en vulgaire Françoys pour le soulagement des lecteurs)

Au lecteur bénivole, salut !

L'Autheur estudie la première assiete.

COUILLON DE LESGUMES. Entrons dans le vif du sujet : voici donc le point cardinal, le principe essentiel et prestigieux de notre Menu. Cet élixir potager tire ses réconfortantes vertus des parties nobles de mouton qui s'y trouvent extravasées.

MOUELLE SUBSTANTIFIQUE. Appétissantes tartines à la moelle de bœuf, chaudes et bien salées. Rien qu'en les voyant, l'eau vient à la bouche. Platon, traduit par Rabelais (*Gargantua,* Prologue), disait du philosophe amateur d'os à moelle : « Nottez de quelle dévotion il le guette, de quel soing il le garde, de quelle affection il le brise, de quelle diligence il le sugce! C'est aliment élabouré à perfection de nature ». Fortifie le cuir chevelu.

CAVIAT D'ABUNDANCE. Caviar d'esturgeon confit. Appellation et formule du XVe siècle.

Le coulp de la perle

COCHONNERIES TOURANGELLES. Nos charcuteries sont aussi variées que gigantesques : *Exegi monumentum.*

HUYSTRES PERLEUSES. On y peut trouver un trésor.

FOYE GRAS DU CURÉ. A l'exemple des clercs, qui se méfient de l'eau, même bénite, on a fait mariner ce produit dans le vin de Porto, avant de le cuire au bain-marie, alors que le contact ordinaire du court-bouillon dégrade et lave son bouquet.

PESCHE MIRACULEUSE. Gratin de cœlacanthe ou fanons de baleine, c'est la surprise du jour !

BOUDIN D'EAUE DOULCE. Il est fait d'anguille, de carpe et de brochet, hachés menu avec de la mie de pain trempée dans du lait ; rehaussé de fines herbes et entonné dans un fourreau de peau d'ange.

HOMELAICTE EMPLUMÉE TOURNEMOULE. Omelette nappée de moules et de champignons à la crème, fourrée de parmesan, et parée d'une plume authentique de poule pondeuse.

Honi soyt qui mal y pense !

CORNARDS EN POTZ-DE-CHAMBRE. Escargots braisés aux aromates, fortement beurrés et farcis à l'ail tue-mouches. Doivent leur présentation allégorique au présage des effets de la soif qu'ils provoquent. Petite cuillère obligatoire.

ARCHE DE NOÉ. Cette barquette comestible préserve quelques-uns des meilleurs sujets du monde aquatique : filets de sole, médaillon de homard, queues d'écrevisses, émergeant d'une abondante sauce Déluge.

QUENELLES FRANÇOYS Ier. Quenelles de brochet gonflées au coulis d'écrevisses et parsemées des queues d'icelles.

Aultres joyeulsetez pour inciter les goulus à rire.

HOMAR ALCOFRIBAS. Homard sauté vivant, flambé mort, déglacé au vin blanc de Vouvray, finement tomaté, lié crème, corail et fines herbes, avec fleurons croustillants, et servi décarcassé sur riz gaulois.

Fog's Frogs.

CUISSEAULX DE GRENOILLES. Cuisses légères de batraciens capturés dans le brouillard, sautées au beurre d'escargot et agrémentées d'un bouquet de tomates concassées.

LANGUOUSTE PANTAGRUEL. Ainsi la préférait le héros rabelaisien : cuite à cru au four, baignée de beurre d'estragon, et flambée au Marc de Chinon.

COQ A L'ASNE. Don Juan de basse-cour, qu'on a découpé par quarts, fait revenir au beurre des Charentes, légèrement singé, blondi au four avec une mirepoix, et maturé au champagne rosé (dont il ignorait le goût de son vivant!).

PARTIE DE CHASSE. Trains de derrière à poils, aussi bien que porte-plumes sauvages, font honneur au flair de Panurge.

COULP DE LA VEUFVE. Magique est l'effet de ce nectar monacal, vulgairement appelé " Coup du milieu ". Offert au bon moment, et absorbé d'un trait, il rend au gourmet les mêmes dispositions de légèreté qu'en se mettant à table. L'expression poétique de " Coup de la Veuve " vient de l'ancienne coutume selon laquelle on réconfortait les Dames de Touraine, au cours du bon repas de famille qui suivait les obsèques de leur mari.

Nottez cy dessoubz la segonde assiete & prenez-en bien cognoissance.

QUANART ENCHAAINÉ. Suave, il fait courir, bien sûr, le Tout-Paris. *Truisme : doux canard, arcane du tourisme !* ★

★ *(Contre-petterie générale, rétrograde & alexãdrine).*

COUSTE DE PORC DE REYNE. Côte de porc transcendée par la glorieuse " Saulce Robert " du livre IV de *Pantagruel*. Ce porc, quelle allure il devait avoir !

MINUTE DE RABELAIS. Bonne tranche escalopée, prise dans le filet de bœuf. Son arôme d'échalottes et de vin blanc de Bordeaux l'annonce au connaisseur impatient, pour qui les minutes semblent des quarts-d'heure.

COUSTE DE VEAU LUPTÉE. Côte de veau poêlée aux petits pois, entièrement luptée sous une duxelles de champignons et un gratin de parmesan.

COUILLONS DE MOUTON BRAGUIBUS. Organes sélectionnés, mijotés dans leur crème, suspendus entre lamelles de champignons et compote de pommes-en-l'air, et sertis de rondelles de truffes évoquant les boutons de l'illustre braguette rabelaisienne. Ah! quels couillons que ceux du maître-queux ! Ah ! les mignonnes animelles !

Les génitoires admirables & difficiles à croyre.

HAULT-DE-FESSE A LA PANURGE. Selle de jeune mouton rôtie, imbibée de son suc, et couchée sur un lit de pommes truffées.

TOURNEDOS DEVINIÈRE. Tournedos poêlé au beurre, couronné d'un cul d'artichaut farci aux champignons émincés, et nonchalamment étendu sur un canapé au foie gras. Le tout baptisé d'une sauce porto aux truffes. A couper à l'eustache d'acier naturel.

COUSTELETTES D'AIGNEAU BELLANT. Deux pièces d'agnelet à peine sevré de sa mère, grillées à feu vif, et broutant encore un vert-pré de cresson égayé d'un champignon de Paris géant, de tomates concassées et de haricots verts.

Appétit vient en mangiant...

POULLET HENRY VIII. Tendre coquelet rôti à feu doux, maintes fois arrosé de son (propre) jus, et ainsi prêt à être dévoré au bout du poing, comme à l'entrevue du Camp du Drap d'Or. Ici, le Porte-Jarretière vous nouera la serviette au col.

ROIGNON DE VEAU FRIPPESAULCE. Rognon intégral grillé au beurre, assaisonné de haut-goût dans la crème, et flambé sur table à la Fine Champagne.

... mais soif ne s'en va qu'en beuvant.

CERVELLE PHILOSOPHALLE. Le mouton ou le veau porteur de cette matière grise sautée au beurre noir et câpronnée n'espérait pas figurer un jour à ces agapes. " To be or not to be! ".

CUEUR DE SALLADE EN COUILLE-A-L'ÉVESQUE. Secret de jouvence élaboré par Rabelais en 1534, lors de son premier voyage à Rome en qualité de médecin personnel de Jean du Bellay, évêque de Paris.

ENTOMMEURES DE FOURMAIGES. Le long de la Loire, " entommer " se disait pour " entamer ". A la façon de Jean des Entommeures, le convive mesure et découpe lui-même les fromages sur le plateau.

Briefve déclaration pour l'issue de table & les merveilles y cõtenues.

GAULLOYSERIES DU CHIEF. Commentaires laissés aux soins du grand Chambellan en personne. Citons seulement l'immortelle définition de la Tarte conjugale. Cette tarte n'est pas de celles qu'échangent certains époux : c'est une pâte sablée en forme de cœur, symbole de l'amour; parfumée à la fleur d'oranger, symbole du mariage★; enrichie d'une alliance posée sur une belle poire cuite, et d'un pendentif embrasé, gages de la naïveté masculine.

★ *Oyez la bénédiction en latin de cuysine par le grant Prebstre !*

PHYLTRE D'AMOUR. (Avec ou sans crème fraîche.) Équilibre les nerveux, tonifie les mélancoliques.

GROS-DODO. Décoction d'herbes du couvent, délicieusement soporifiques. Digestion sûre et rêves bleus...

MB

Honi soyt qui point n'y pense...

Stances de Racan ("Les Bergeries", 1625)

Suivons ce petit Roy des ames,
Et ne craignons point de mourir
Pour celuy qui nous a fait naistre.

Au mouton de Panurge [1]

Temple du Bien-Manger

Fondé en MCMIL

17, Rue de Choiseul (Carrefour de Panurge) PARIS-2e

A DESJEUNER, SUCCÈS ASSEURÉ EN AFFAIRES
APRÉS DIPNER, TRIUMPHE CERTAIN EN AMOUR
POUR SOUPPER, REVENONS A NOSTRE BLANC MOUTON

PANURGE REÇOIT TOUS LES JOURS
VISITEZ SES MERVEILLEUX CABINETZ DE LECTURE !

OYEZ ★ VOYEZ ★ MANGIEZ ★ BEUVEZ

ACCUEIL PAR LE CÉLÈBRE MOUTON DOMESTIQUE

DÉCORATIONS MURALES DE DUBOUT

Retenez votre chaise percée par téléphone à RIChelieu 78-49. La Maison n'a pas de succursale.

(1) Panurge, *du grec* πανοῦργος : " apte à tout faire ". PANURGE *est aussi la parfaite anagramme d'*ANGE PUR. Quant au nom de FRANÇOIS RABELAIS, on y trouve ce philosophique conseil : RIS A SA LIBRE FAÇON !..