

**Chalенçon, 2/20 pour vos
menus hors de prix : les
menus d'avant, c'était autre
chose !**

écrit par Jules Ferry | 7 avril 2021

A S OUPER 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 Navettes.*

2: Potages

*Un de Santé,
Une Garbure.*

ENTRÉES

*De Cotelettes de Foyes grâces.
De Quarres d'Agnéaux aux fines herb.
De Filets de Lapereaux veloutés.
Un Pate chaud de Viandes meslées.
De petits Pigeons au Perdreuillet.
De Pluviers a la Malignon.
De Keneffe.
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 Porc pique.
Une Blanquette aux Truffes.
De Noix de Veau a la Dauphine.
De Filets d'Oyseaux de Riviere a la Rocc.
De Filets de Mouton glacés au haricots.
De Cercelles au Jus d'Oranges.
De petits Pâtes a l'Espagnolle.
Un Pain de Perdreux a la Perigueux.
D'Aislerons de Dindons a l'Ecarlatte*

4: Releves

*Un Dindon D'Orly.
Une Cassolle au Riz*

*Un Quartier de Mouton de Choisy.
Un Quartier de Faon de Dine.
Une Culotte de Boeuf a l'Ecarlatte.
De Poules 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 grâces.
De Campines.
Un Carleton de Rouen.
De Pigeons de Volliers.*

*De Pigeons Romains.
De Levrauts de Janvier.
Oyseaux de Rivieres.
De petits Poulets.
De Perdreux rouges*

20: Petits Entremets

*Une Creme de Cassé.
De Truffes en Surpises.
D'Abbesse de Massepains.
De Nioques.
D'Amourettes.
De Beignets de Poires.
D'Estuarts au Jus.
D'Asperges au Beurre.
De Riz en Papillottes.
De Truffes a la Cendre*

*De Choux fleur.
De Cardes a l'Esence.
De Cretes en Evantail.
D'haricots verds.
De Pages d'Oyes a l'Italiennes.
D'œufs Pochés.
De Ris d'Agnéaux a la Dauphine.
Un Ragout a la hollandaise.
D'Espagnolletes.
Une Creme a la Strasbourg.*

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 XIII^{ème} 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.

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 Navettes.*

2: Potages

*Un de Santé,
Une Garbure.*

ENTRÉES

*De Cotelettes de Foyes grâces.
De Quarres d'Agneaux aux fines herb.
De Filets de Lapereaux veloutés.
Un Pate chaud de Viandes meslées.
De petits Pigeons au Perdroüillet.
De Pluviers a la Malignon.
De Kenesé.
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 Porc pique.
Une Blanquette aux Truffes.
De Noix de Veau a la Dauphine.
De Filets d'Oyseaux de Riviere a la Rocc.
De Filets de Mouton glacés au haricots.
De Cercelles au Jus d'Oranges.
De petits Pâtes a l'Espagnolle.
Un Pain de Perdreaux a la Perigueux.
D'Alilerons de Dindons a l'Ecarlatte*

4: Releves

*Un Dindon D'Orly.
Une Cassolle au Riz*

*Un Quartier de Mouton de Choisy.
Un Quartier de Faon de Dine.
Une Culotte de Boeuf a l'Ecarlatte.
De Poules 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 grâces.
De Campines.
Un Carleton de Rouen.
De Pigeons de Volliers.*

*De Pigeons Romains.
De Levrauts de Janvier.
Oyseaux de Rivieres.
De petits Poulets.
De Perdreaux rouges*

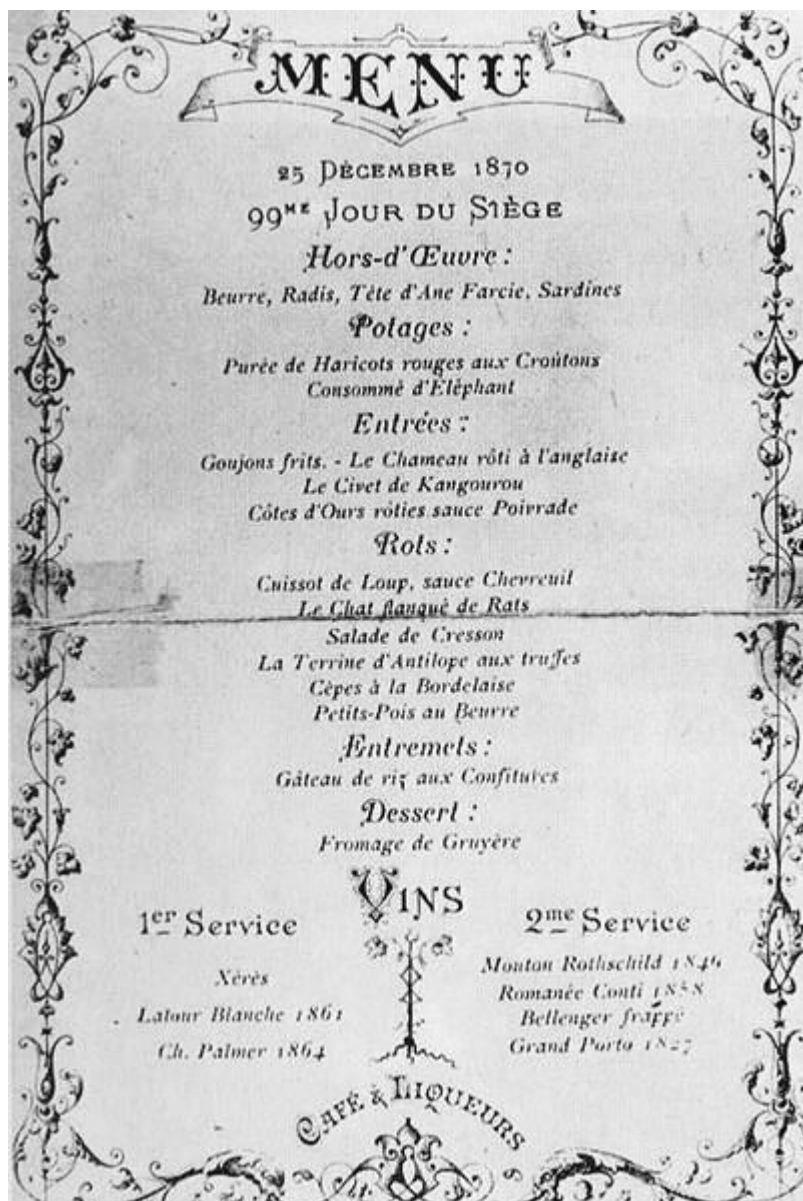
20: Petits Entremets

*Une Creme de Cassé.
De Truffes en Surpises.
D'Appesé de Massepains.
De Nioques.
D'Amourettes.
De Bequets de Poires.
D'Estuarts au Jus.
D'Asperges au Beure.
De Riz en Papillottes.
De Truffes a la Cendre*

*De Choux fleur.
De Cardes a l'Essence.
De Cretes en Echantail.
D'haricots verds.
De Pages d'Oyes a l'Italienn.
D'œufs Pochés.
De Ris d'Agneaux a la Dauphine.
Un Ragout a la hollandaise.
D'Espagnolletes.
Une Creme a la Strasbourg.*

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.



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 Devinière, qui fut détruit en 1977. Voilà le menu proposé le 24 décembre 1957... avec les explications pleines d'humour sur la composition des plats.

Esriptean

MENU RABELAISIE

POUR LE MARS DI 24 DE DÉCEMBRE 1957

(An IX de Panurge)

Couvert

Desjeuner : 200

Nuitée : 320

Avec Jarretière

d'Honneur

(garter familias)

& Suspense de Luxe

(loaf of love)

par ordre d'entrée en bousche

*

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 EEMPLUMÉE TOURNEMOULE : 500

LES CORNARDS EN POTZ-DE-CHAMBRE : 650

* L'ARCHE DE NOÉ : 750

LES QUENELLES FRANÇOYS 1^{er} : 700

LE HOMAR ALCOFRIBAS : 1250

LES CUISSEAUX DE GRENOILLES PRIME-SAUTIÈRES : 950

LA LANGUOUSTE PANTAGRUEL (selon la grosseur 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 REYNÉ : 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 COUSTELETES D'AIGNEAU BELLANT : 800

* LE POULET 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

*

FRICTAIGES 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 poêlés ou grillés.

VOYEZ LE DARRIERE 
Verte Folium

Petit Glossaire Gastronomique

DIGESTIVE DIGEST

★



(Nouvellement traduit de Latin en vulgaire Français pour le soulagement des lecteurs)

Au lecteur
bénévole,
salut !

L'Auteur
étudie
la première
assiette.



Le coup
de la perle

Honi
soit
qui mal
y pense !

Autres joyusetes
pour inciter
les goulus à rire.

Fog's Frogs.



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 élaboré à perfection de nature ». Fortifie le cuir chevelu.

CAVIAT D'ABUNDANCE. Caviar d'esturgeon confit. Appellation et formule du XV^e siècle.

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 celacanthé 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.

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 1^{er}. Quenelles de brochet gonflées au coulis d'écrevisses et parsemées des queues d'icelles.

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

CUISSEAU LX 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 préférerait 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 mûré 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 VEUVE. 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 reconfortait les Dames de Touraine, au cours du bon repas de famille qui suivait les obsèques de leur mari.

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

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 !

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.

COUSTELETES 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.

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

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

CŒUR DE SALLADE EN COUILLE-A-L'ÈVESQUE. 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.

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.

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...

*Nottez cy dessous
la seconde assiette
& prenez-en bien
cognoissance.*

** (Contre-petterie
générale,
rétrograde
&
alexadrine).*

*Les gñitoires
admirables
&
difficiles à croire.*



*Appétit
vient
en mangeant...*

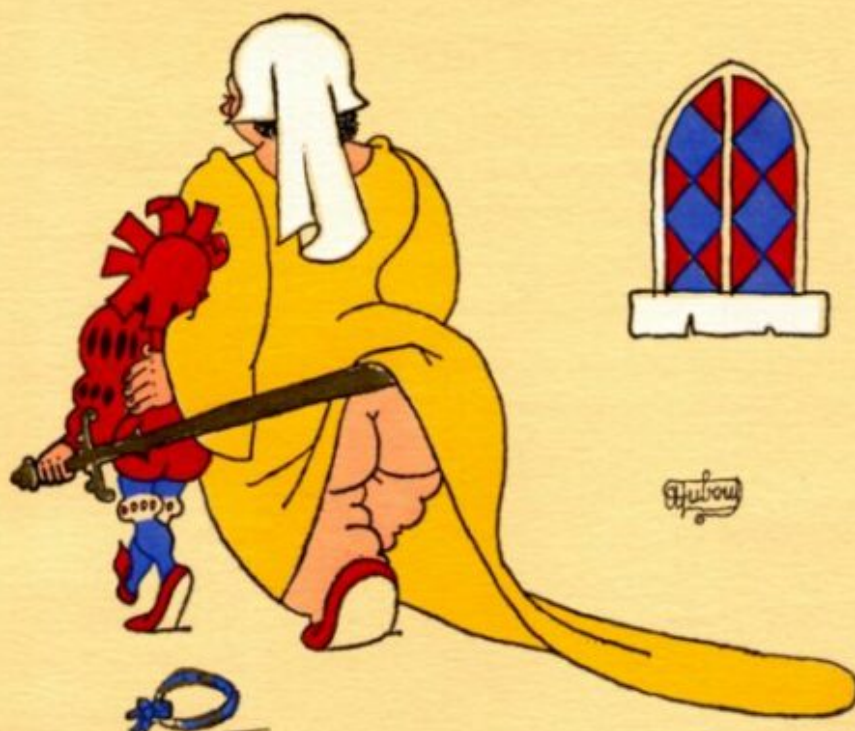
*... mais soif
ne s'en va
qu'en buvant.*

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



** Oyez la bénédiction
en latin de cuisine
par le
grant Prestre !*

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 celui 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-2^e

*A DESJEUNER, SUCCÈS ASSEURÉ EN AFFAIRES
APRÈS DIPNER, TRIUMPHÉ 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 RICHIEU 78-49. La Maison n'a pas de succursale.

(1) Panurge, du grec πανουργος : "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!..

