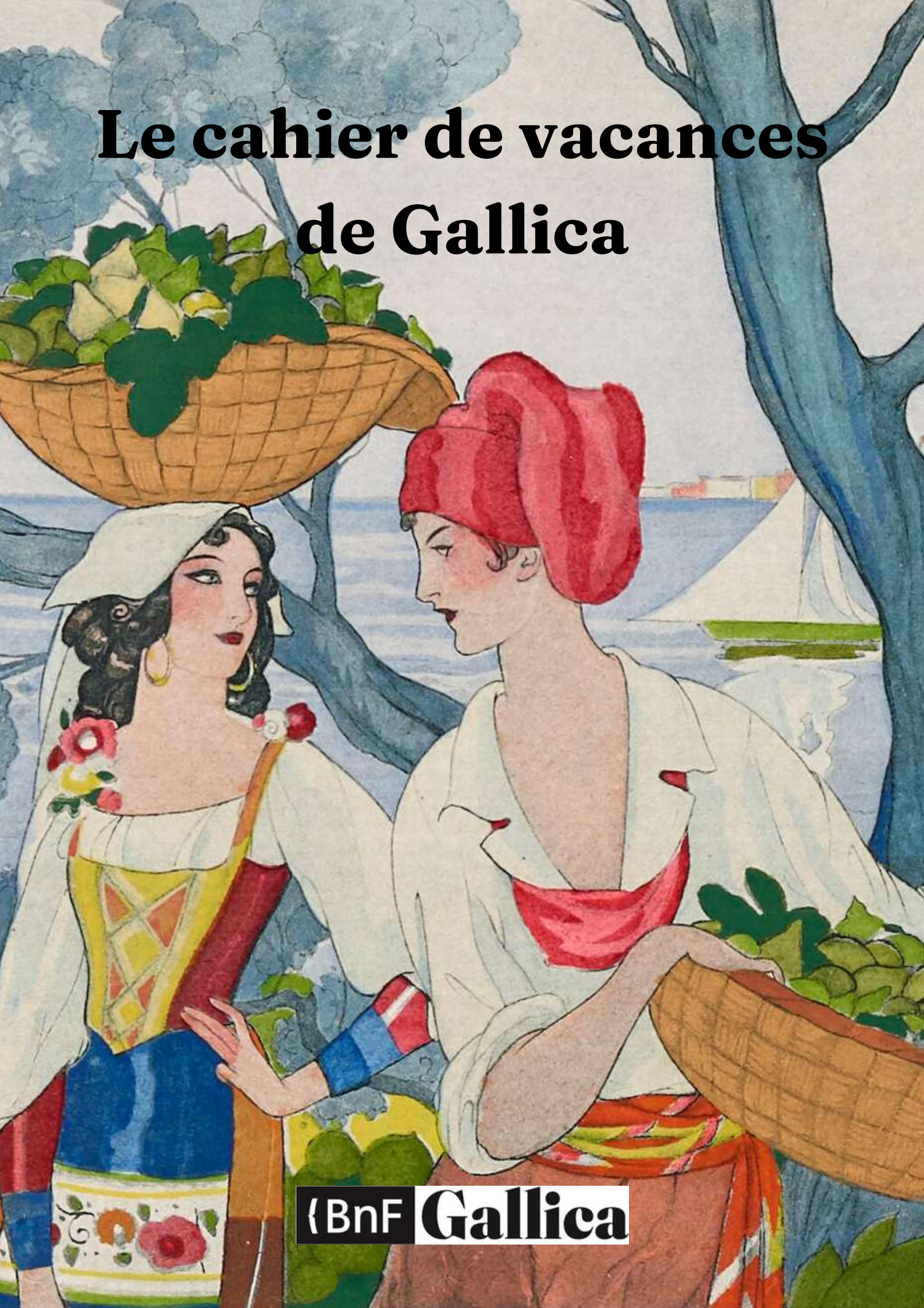
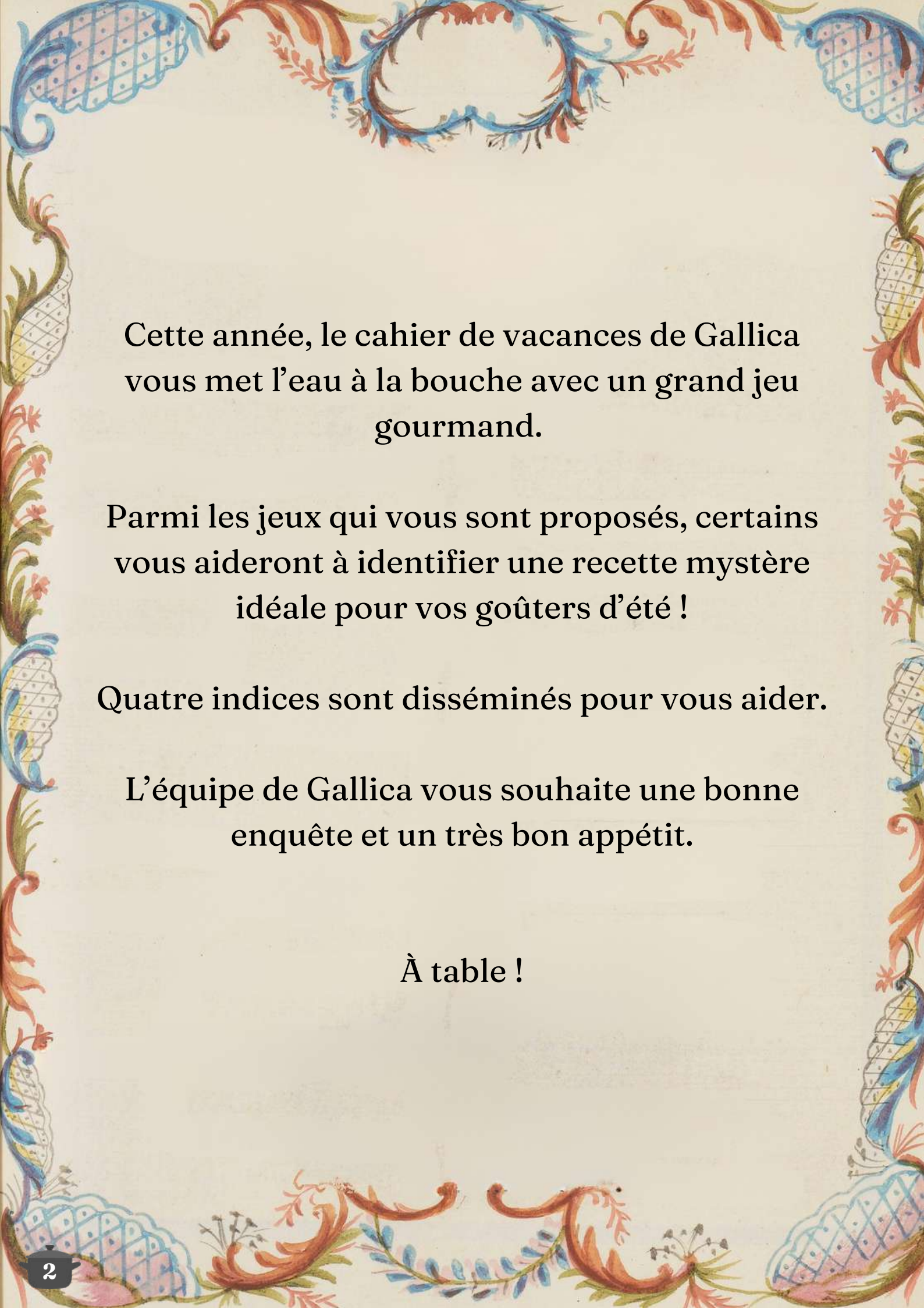


Le cahier de vacances de Gallica



(BnF Gallica



Cette année, le cahier de vacances de Gallica
vous met l'eau à la bouche avec un grand jeu
gourmand.

Parmi les jeux qui vous sont proposés, certains
vous aideront à identifier une recette mystère
idéale pour vos goûters d'été !

Quatre indices sont disséminés pour vous aider.

L'équipe de Gallica vous souhaite une bonne
enquête et un très bon appétit.

À table !

Le Bouillon {BnF} Gallica

maison fondée en 1997

CARTE DE L'ÉTÉ - ÉDITION 2026

Pour se mettre en appétit

Recettes anciennes

Saurez-vous trouver la source d'inspiration de ces recettes célèbres ?

Les charades du chef

À vous de les déchiffrer...

Les entrées

Jeu des 7 erreurs

À vous de les retrouver !

Dressez la carte !

Remplacez et reliez ces spécialités régionales.

Sucré ou salé ?

À vous de trancher.

Les plats

L'aliment perdu

Saurez-vous l'identifier ?

Trou normand publicitaire

Une petite pause bien méritée.

Les ustensiles du chef

Saurez-vous les reconnaître ?

Le potager en couleur

Sortez les crayons !

Les desserts

Fruits fléchés

Une salade de mots !

Roman photo culinaire

Que peuvent-ils bien se dire ?

La recette mystère

À vous de le percer !

Recettes anciennes

A votre avis, de quelle recette aujourd'hui bien connue celles-ci sont les ancêtres ?

Oeufs au lait

Cassez vos œufs, salez-les et sucrez si vous voulez ; Battez les bien et y mêlez votre lait ; Pour les faire cuire, faites fondre un peu de beurre frais.

Etant fondu, mettez votre appareil dedans, faites-les cuire et leur donnez couleur avec la paille du feu. Etant cuits, servez et sucrez.

Ces deux vieilles recettes en ont inspiré une nouvelle que vous connaissez tous ! Elle a été publiée pour la première fois 40 ans plus tard dans **Le Cuisinier royal et bourgeois** de François Massialot.

Ces deux recettes sont extraites de l'ouvrage **Le Cuisinier françois**, rédigé par François-Pierre de La Varenne. Publié en 1651, il est considéré comme le premier livre de cuisine moderne et connaît des rééditions régulières jusqu'en 1815.

Oeufs à la crème

Cassez des œufs à proportion, ôtez-en les jaunes et battez les bien avec du sucre et un peu de sel. : Mettez-y votre crème et faites cuire le tout dans un poêlon. Etant cuit, servez sur une assiette et sucrez. Si vous voulez donner couleur, vous le pouvez avec la paille du feu ; Si vous aimez la senteur, vous y en pouvez mettre.

Les charades du chef

À vous de les déchiffrer...

Mon premier est un accessoire de dentiste terrifiant.

Mon deuxième est un déterminant possessif.

Mon troisième un petit rongeur répugnant.

Mon quatrième est une capitale européenne.

Mon cinquième est le domaine de 7 muses.



Enfin, mon tout a été imaginée par Auguste Escoffier.

On ne fait pas mon premier sans casser des oeufs.

Mon second est sur le podium mais n'a rien gagné.

Mon troisième est une note de musique.

L'été, on se baigne dans mon quatrième.

Mon cinquième se promène sur la tête de certains enfants.

Mon sixième est plébiscité par les anglais au petit déjeuner.



***Enfin, mon tout est une recette servie
au Mont-Saint-Michel.***

Jeu des

Saurez-vous les retrouver ?



7 erreurs

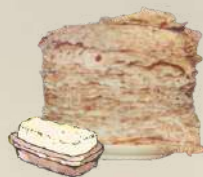


Dressez la carte

Placez chaque mets à sa place sur la carte et reliez-les dans l'ordre pour former une lettre.



1



2



3



4

Sucré ou salé ?

À vous de trancher.



1



2



3



4



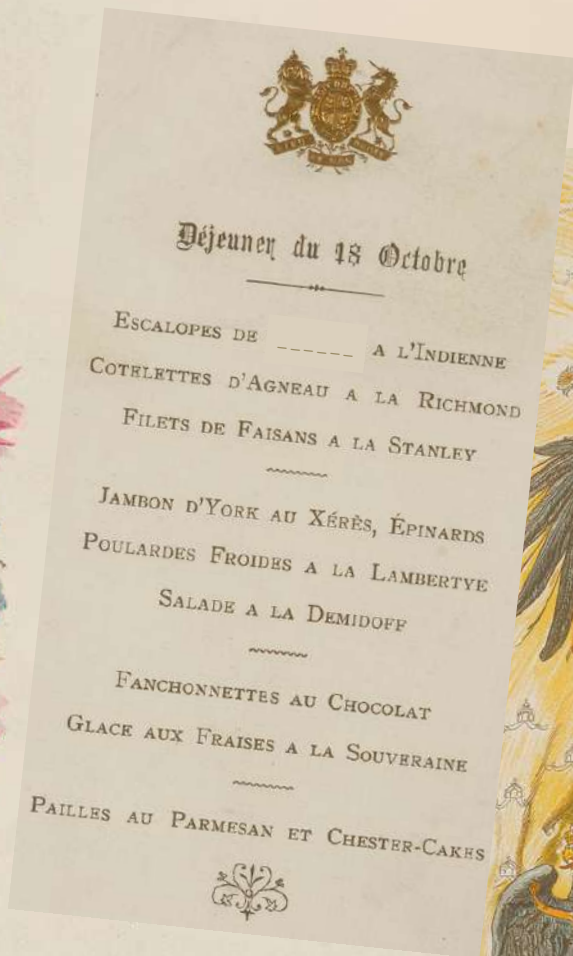
5



6

L'aliment

*Saurez-vous identifier l'aliment qui
s'est échappé de ces menus
diplomatiques ?*



*Diner du 21.
9. mai.*

Consommé à la Princesse

Petits pâtés assortis.

Purbots à la Victoria.

Jambon de York au Madère.

Timbale d'écrevisses garnie d' _____

Bouchées de gelinottes à la Gramont.

Punch au Kirsch.

Poulets à la Hombourg

Salade verte.

Bouquets de légumes à la Nelson.

Pouding à l'Impératrice.

Glaces panachées.

Fromage - Dessert.



perdu

Lettre 2/4



Menu

Dîner du 18 Avril

Consomme Printanière

----- Sauce Ravigotte

Filet de Bouff Renouveau

Chaud froid de Gibier Belkone

Poulet Nouveau Rôti

Sauces

Asperges en Branches

Soufflés au Citron

Bombe Glace

Dessert.

DÉJEUNER DU 21 JANVIER

Consommé de volaille à la Régence

Saumon sauce Mousseline

Cotelettes d'agneau aux pointes d'asperges

Caisses de foies gras aux truffes

Faisans rotis

Salade de -----

Petits pois à l'Anglaise

Plombière Madeleine

Gâteau Sicilien

Dessert

Congrès International

des chemins de fer

t. Péterabourg.

BUFFET FROID.

Consommé de volaille

----- en belle-vue, sauce Remoulade

Salade de Yerbis, sauce Ravigotte

Truite saumonée à l'Italienne

Pain d'Ecrevisses à la Joinville

Stoudine de Sierleis Impériale

Filets de bœuf en Daube au Malaga

Longe de veau glacée

Jambon d'York à la Gelée

Galantines de Poularde à la Régence

Chaud froid de Bécasses St. Hubert

Pâté de Gelinottes, sauce Cumberland

Poulets à l'Anglaise

Pains de foie gras de Strasbourg

Brianneaux Grand Veneur

Salades:

Pointes d'Asperges — Italienne, Romaine

Entremets.

Pains de Fruits au Champagne

Crème aux Fraises

Glaces Panachées

Fruits — Bonbons.

Trou normand publicitaire

Pâtes
BARONI



JAMBON-OLIDA



COGNAC PELICANO



Les ustensiles du chef

Fouet, presse-purée...reconnaissez-vous ces ustensiles ?



1 _ _ _ _ _

2 _ _ _ _ _

3 _ _ _ _ _

4 _ _ _ _ _

5 _ _ _ _ _

6 _ _ _ _ _

7 _ _ _ _ _

8 _ _ _ _ _

Le potager en couleur

*Sortez les crayons et rendez aux légumes leurs couleurs
...et leurs noms.*

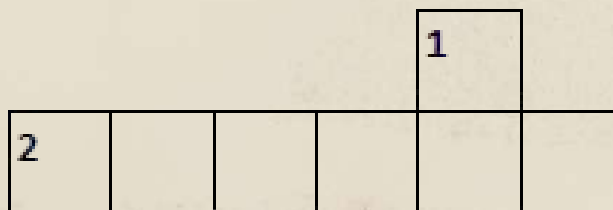
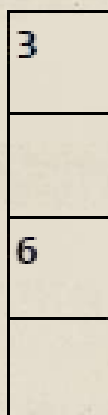


1 _ _ _ _ _
2 _ _ _ _ _
3 _ _ _ _
4 _ _ _ _ _
5 _ _ _ _ _

6 _ _ _ _ _
7 _ _ _ _ _
8 _ _ _ _ _
9 _ _ _ _ _
10 _ _ _ _ _

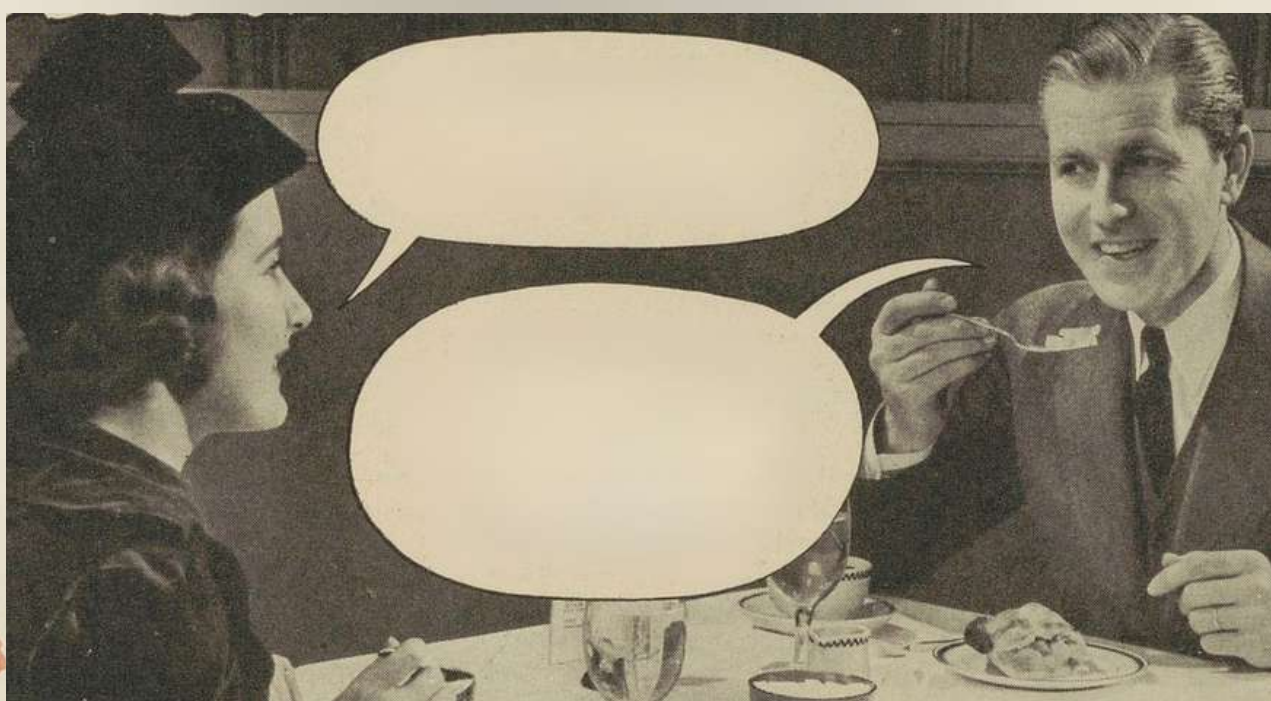
Fruits fléchés

Une salade de mots !



Roman photo culinaire

Que peuvent-ils bien se dire ?



N'hésitez pas à nous partager vos créations ;)

Recette mystère

Saurez-vous la retrouver ?

Indice 1 : *L'ingrédient principal de ces deux recettes oubliées sert aussi à celle-ci.*

Indice 2 : *Remplacez dans le bon ordre les lettres découvertes au fil des jeux pour retrouver une partie du nom de la recette ainsi que son ingrédient principal.*

Indice 3 : *Notre recette, elle, est sucrée !*

Indice 4 : *Le premier ustensile de cette liste peut servir à réaliser notre recette.*

Nom de la recette : _ _ _ _ _ (indice 2)

Ingrédients : _ _ _ _ _ (indice 2)

_ _ _ _ _ (indice 1)

Lait

Beurre

Sucre

+ l'accompagnement que vous souhaitez

Cuisson : 5min à la _ _ _ _ _ (indice 4)

Bonne dégustation !

Solutions

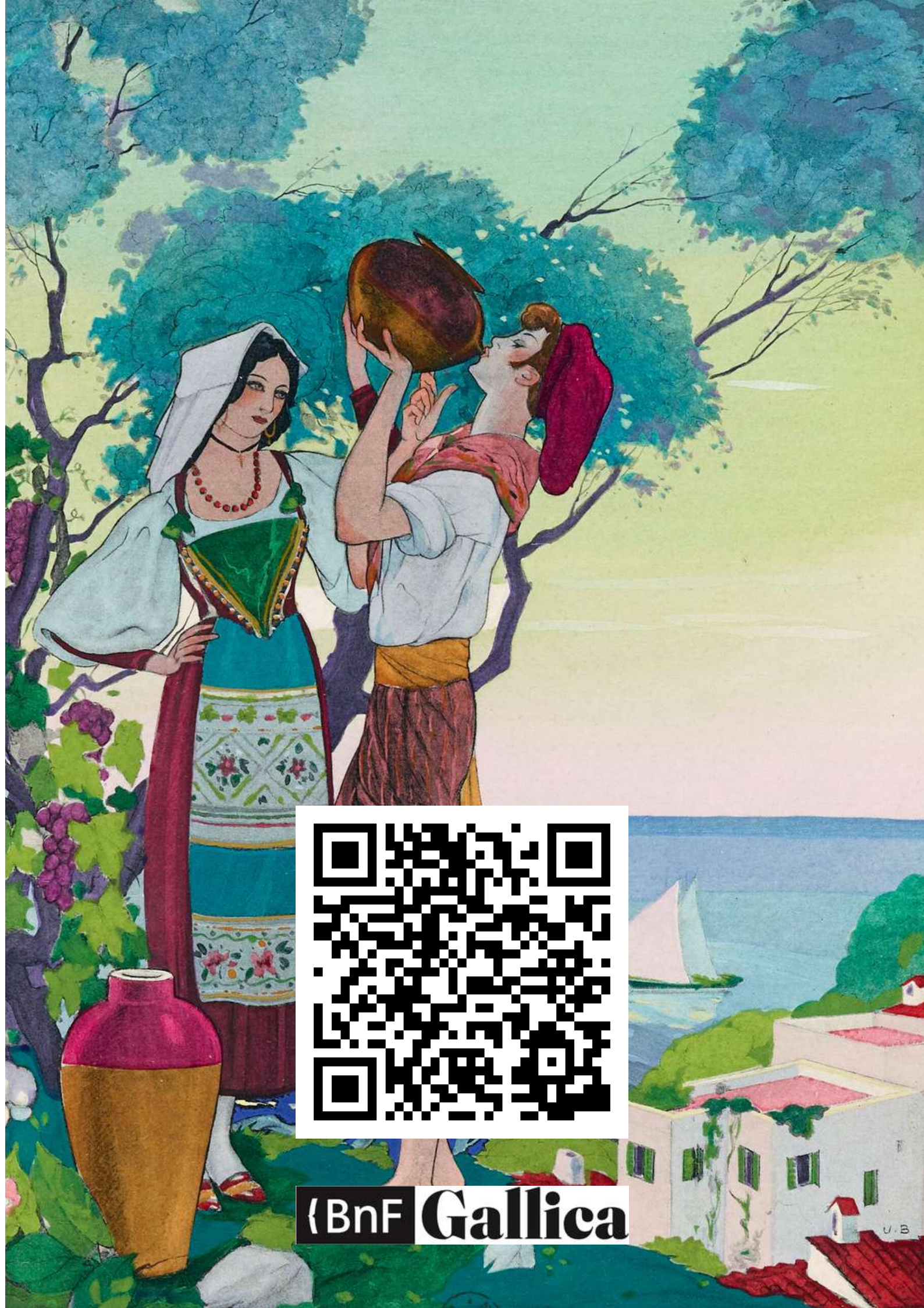
PAGE 4 : Crème brûlée. **PAGE 5** : Fraise Sarah Bernhardt ; Omelette de la mère Poulard. **PAGE 8** : N = Cannelé (région Bordeaux), Crêpes (Bretagne), Huile d'olive (région Marseille) et Choucroute (Alsace). **PAGE 9** : 1.Salé (Casserole de purée de Gibier) 2.Salé (Chaud froid de purée à la gelée 3.Salé (Salade de homards) 4.Sucré (Pommes à la Parisienne) 5.Sucré (Croquembouche d'amandes et de pistaches) 6.Salé (Timballe milanaise). **PAGES 10-11** : Homard. **PAGE 13** : 1.Poêle 2.Grill 3.Cocotte 4.Ecumoir 5.Louche 6.Passoire 7.Pilon 8.Planche à découper. **PAGE 14** : 1.Navets 2.Carottes 3.Chou 4.Endives 5.Tomates 6.Courges 7.Pissenlit 8.Pommes de terre 9.Poireaux 10.Oignons. **PAGE 15** : 1.Raisin 2.Ananas 3.Coco 4.Framboise 5.Cerise 6.Champignon 7.Pomme 8.Orange 9.Poire. **PAGE 17** : Indice 1 = Œufs ; Indice 2 = Pain ; Indice 4 = Poêle ; Nom de la recette = Pain perdu !



Iconographie

L'ensemble des documents de ce cahier est à retrouver sur Gallica, la bibliothèque numérique de la BnF et de ses partenaires.

Couverture : *Graziella*, A. de Lamartine (txt), U. Brunelleschi (ill.), 1931. **PAGE 5 :** *La Fontaine - Fable, Le Rat de Ville et le Rat des Champs*, menu Air France, 1990 - *Bêtes grosses et petites*, F. Fau, 1905, coll. Bibliothèque municipale de Nantes - *La Géographie documentaire*, L. Planel, 1948. **PAGES 6-7 :** *Marie-Claire*, dir. J. Prouvost, 1er juillet 1955. **PAGE 8 :** *Carte gastronomique de la France*, A. Bourguignon, 1929. *La grande cuisine illustrée*, P. Salles et P. Montagné, 1900. *[Recueil. Collection des moeurs des origines à nos jours. Fêtes publiques et religieuses]*. Volume 40, [1635-1972]. *Huile d'olive Puget*, L. Cappiello, 1933. *Larousse gastronomique*, P. Montagné, 1938. **PAGE 9 :** *Le livre de cuisine : la cuisine de ménage et la grande cuisine*, J. Gouffé, 1902. *Le livre de pâtisserie*, J. Gouffé, 1873. **PAGES 10-11 :** Ces menus ont été réunis par Roger Braun et appartiennent aux collections du Ministère de l'Europe des Affaires étrangères, partenaire de Gallica : *Déjeuner du 18 octobre* ; *Dîner du 20 août* ; *Dîner du 9 mai* ; *Dîner du 2 avril* ; *Déjeuner du 21 janvier* ; *Buffet froid du 8 août*. **PAGE 12 :** *Pâtes Baroni*, L. Cappiello, 1921. *Cacao lacté de Ch. Gravier*, L. Lefèvre, 1893. *Jambon-Olida*, B. Renato, 1927. *Oeufs séchés Gallia*, Publicité Wall (Paris), 1921. *Conac Pelicano*, Société des Etablissements Minot (Paris), 1920. *Crème Eclair*, G. Meunier, 1895. **PAGE 13 :** *Marie-Claire*, dir. J. Prouvost, 24 mars 1939. **PAGE 14 :** *Images à colorier : des légumes*, E. P. Guertick, 1935, coll. Ville de Paris. **PAGE 15 :** *Port-feuille des enfants. Volume 3*, F. J. Bertuch, 1796-1821 (Ananas). *Le goût du voyage*, menu Air France, 2006, coll. Musée Air France (Framboise). *Marie-Claire*, dir. J. Prouvost, 7 juin 1940 (Fraise). *Cherry Maurice Chevalier*, R. de Valerio, 1930 (Cerise). *Pomologia Batava of Afbeelding en Beschrijving van Appelen en Peeren*, M. Van Noort, 1830, coll. INRAE (Poire). *Pomona*, B. Langley, 1729 (Pomme). *Cognac Martell*, L. Cappiello, 1906 (Raisin). *Maris-Claire*, dir. J. Prouvost, 30 juillet 1937 (Champignon). *Le goût du voyage*, menu Air France, 2006, coll. Musée Air France (Coco). *Le goût du voyage*, menu Air France, 2007, coll. Musée Air France (Orange). **PAGE 16 :** *Culinary review : the chef's national magazine*, American Culinary Federation (New York), Juin 1938 et Novembre 1938, coll. Fondation Auguste Escoffier.



(BnF Gallica

U.B