



Mars 2021

# La Blanquette de veau

Un des plats favoris des Français

**Chef : Pierre-Louis Saugrain – Restaurant La Fontaine de Mars – Paris (VIIème)**

## Origine

Le mot *blanqueto*, apparu autour de 1600 en Provence, est un diminutif de *blanco* (*blanc*). Il désignait alors une variété de raisin blanc, puis une fricassée à la sauce blanche. Devenu *blanquette* en français, on le retrouve encore aujourd'hui dans le vin « Blanquette de Limoux ».

## Vincent La Chapelle (1690-1746)

Ce chef d'exception dans l'histoire de la cuisine française a, le premier, conçu un plat qu'il a intitulé « Blanquette de veau & huiles », très proche de ce que nous faisons aujourd'hui. Ce passionné de cuisine débute sa carrière chez Lord Chesterfield, à Londres. Succès. Il rentre à Paris pour devenir le cuisinier privé de Mme de Pompadour, alors favorite de Louis XV. Grand succès. Après de nombreux voyages à travers l'Europe et jusqu'en Indes, il édite en anglais son livre phare « The Modern Cook », puis en France « Le Cuisinier Moderne » (1735).

## « Le Cuisinier Moderne »

Son livre porte bien son nom. Il propose des recettes très innovantes, cassant les codes et les techniques de la cuisine de son temps. Il fait entrer des saveurs découvertes lors de ses voyages ce qui en fait sa modernité. **Antonin Carême** d'abord, **Auguste Escoffier** ensuite parlent d'un livre essentiel dans l'évolution de la gastronomie française.

## Edouard Nignon

Cet autre grand chef du début du XXème siècle jouera un rôle important pour remettre la Blanquette de veau à la mode, après une éclipse au XIXème siècle. Il en fait un plat essentiel à la carte de son **restaurant « Larue »**, rue Royale à Paris, fréquenté par les célébrités. De la grande gastronomie, le plat deviendra un classique des restaurants, puis des familles françaises, dont il est aujourd'hui encore un des trois plats les plus populaires. Un bel hommage au sieur Vincent La Chapelle.

## Accord Plat et Vins

Le plat appelle le vin blanc. Le Domaine Tariquet, déjà célèbre pour son Armagnac, propose une belle collection de blancs secs depuis 1982. Chaque génération de la famille Grassa a joué un rôle essentiel dans le développement du Domaine et dans la diversité des cultures et des vignobles. Résultat, des vins couverts de récompenses, une grande notoriété en Angleterre, et des innovations qui ont su tirer vers le haut les appellations locales. Une superbe réussite, qui se poursuit chaque jour.

## Accord « classique »

### Amplitude 2020, blanc

Cépage : gros manseng

Un cépage typique de Gascogne. Il apporte des notes très fruités sur des agrumes et des fruits exotiques. Il est parfait sur le veau et la sauce blanche du plat. Élégance, fraîcheur, et finesse. **Amplitude 2020, blanc**

Cépage : gros manseng

Un cépage typique de Gascogne. Il apporte des notes très fruités sur des agrumes et des fruits exotiques. La vinification à sec renforce sa fraîcheur. Il est parfait sur le veau et la sauce blanche du plat. Élégance et finesse. (9 €)

### Accord « décalé »

#### Réserve

Cépages : gros manseng, chardonnay, sauvignon, sémillon

Les 4 cépages, après un élevage de 6 mois en fûts, sont assemblés et conservés environ 12 mois en cuve. Ce vin offre alors une multitude de notes fondues et complexes entre les arômes fruités et le vanillé du bois, entre pêche jaune et fruits exotiques. Réunis, les 4 cépages offrent un vin qui possède du relief et de la complexité. Servir légèrement rafraîchi. (8,50 €)

#### La Fontaine de Mars

129, rue Saint Dominique

75007 Paris

Tél : 01 47 05 46 44

[www.fontainedemars.com](http://www.fontainedemars.com)

M° : Ecole Militaire

Ouvert tous les jours

#### Domaine Tariquet

32800 Eauze, Gers, France

tél. 33 (0) 562 098 782

E-mail : [contact@tariquet.com](mailto:contact@tariquet.com)

#### Veal Stew

#### One of the all-time favorite dishes in France

Restaurant La Fontaine de Mars – Chef : Pierre-Louis Saugrain – Paris (VIIth)

#### Origin

In France, the word *blanqueto* appeared around 1600 in Provence, coming from *blanco* (white). It was the name of a local white grape, and later a stew with white sauce. *Blanqueto* became *blanquette* in French, and the word still exists today with the white wine “Blanquette de Limoux”.

#### Vincent la Chapelle (1690 – 1746)

He was a very important chef in the history of french gastronomy. He was the first to create this dish. He named it “Blanquette de veau & huiles (Veal stew and oils)”, already very closed to what we do today. A very passionate chef, who started his career with Lord Chesterfield in London where he became famous. Back to Paris, he was the private chef of Madame de Pompadour, favourite of King Louis XV. After travelling a lot around Europe, even going to India, he released his famous book “The Modern Cook” (1735).

#### “The Modern Cook”

A well-named book because the recipes were very modern and they had innovated compared with the traditions of the time. New flavours, inspired by his journeys, made it a masterpiece. Two other great chefs, Antonin Carême and Auguste Escoffier, in different centuries, said the book was a very important step in French gastronomy.

#### Edouard Nignon

This very famous chef was very fond of this recipe and he put it on his menu all year long. Then the Veal Stew became fashionable in his restaurant “Larue”, rue Royale, in Paris, at the beginning of XXth century. Following him, Veal Stew became a classic in most of the restaurants, in Paris and in France. In the end, it became a family favourite and today, Veal Stew is one of the three most popular dishes in France.

## **Wines in harmony**

Domaine Tariquet, already famous for their Armagnac, make very good white wines since 1982. Each generation of Grassa family has helped to develop the vineyard in new directions, always successfully. Their wines received awards all around Europe and they are very famous in England. A winner story, still going on today.

### **“Classical” match**

#### **Amplitude, 2020, white**

Grape : gros manseng

This typical grape of Gascogne offers flavours of exotic fruits and citrus fruits. It is perfect with the Veal stew and the white sauce. An elegant and fresh wine.

### **“Original” match**

#### **Reserve, white**

Grapes : gros manseng, chardonnay, sauvignon, sémillon

These four grapes spend 6 months in oak barrels and then 12 months in vats. A complex wine, with flavours of fruits and sweet vanilla. Serve lightly fresh.

#### **La Fontaine de Mars**

129, rue Saint Dominique

75007 Paris

Tél : 01 47 05 46 44

[www.fontainedemars.com](http://www.fontainedemars.com)

M° : Ecole Militaire

Ouvert tous les jours

#### **Domaine Tariquet**

32800 Eauze, Gers, France

tél. 33 (0) 562 098 782

E-mail : [contact@tariquet.com](mailto:contact@tariquet.com)