

Quel est le plat typique de Paris ?



Par Nikchick [CC BY-SA 2.0], via Wikimedia Commons

Réponse apportée le 06/29/2012 par PARIS Bpi – modifiée le 06/01/2017

Paris est situé dans la région d'Île-de-France et la cuisine francilienne se nourrit de toutes les autres cuisines régionales. Il n'a pas de plat typique mais des petits plats traditionnels qui se caractérisent par les produits issus de son terroir riche et varié. L'ouvrage suivant indique p.9 :

« Si l'on peut trouver curieux, dans un premier temps, de chercher en Ile-de-France des spécialités régionales au sens où on l'entend dans les terroirs français, il ne faudrait cependant pas oublier que bien des plats tels que la blanquette de lapin, la tête de veau gribiche ou la côte de veau charcutière, la gratinée des Halles ou le croque-monsieur, mais aussi le tournedos Rossini, le bar à la Duclère ou le caneton Montmorency, sans parler de la chantilly, des sauces Béchamel ou mayonnaise, et de tout le répertoire de la pâtisserie, du mille-feuille au moka en passant par le Paris-Brest, sont directement issus de la cuisine de Paris et de l'Île-de-France (...) ».

Vous trouverez dans ce livre de nombreuses recettes.

Paris, Ile-de-France / Girard, Sylvie

Paris : Ed. du Fanal, 1996

Collection : Cuisines régionales de France

Exemplaire Bpi : Niveau 2 – **641.5(441.1) GIR**

Sur le site du [Guide du routard](#), une rubrique intéressante sur

la cuisine et boissons d'Île-de-France. En voici le début :

« Fruits et légumes : Jusqu'au XIXe siècle, les cultures maraîchères et fruitières étaient légion dans la périphérie de Paris : certaines ont acquis une renommée bien au-delà des frontières de l'Île-de-France. Puis l'urbanisation est passée par là au XXe siècle, remplaçant les jardins et les champs par du béton. Beaucoup de ces produits ne sont plus que des souvenirs cultivés par quelques irréductibles nostalgiques.

*– **Cresson de Méréville** : l'Essonne est le premier producteur français de cresson (production estimée à 7 millions de bottes par an) et Méréville, où il est cultivé depuis la fin du XIXe siècle, s'est autoproclamée « capitale du cresson ». On y célèbre la plante lors d'une foire au cresson, chaque week-end de Pâques. À Méréville, classée « site remarquable du goût », on peut également acheter le Cressonnier, un apéritif à base de vin et de cresson.*

*– **Petits pois de Clamart** : les cultures maraîchères se sont installées au XIXe siècle dans cette commune des Hauts-de-Seine, et le petit pois de Clamart a vite acquis une renommée internationale. On fait désormais revivre chaque année cette tradition le temps d'un week-end, en juin, lors de la fête des petits pois.*

*– **Asperges d'Argenteuil** : cultivée à partir du XIXe siècle dans cette ville du Val-d'Oise, elle a rapidement trusté les médailles au concours agricole. On peut observer quelques spécimens énormes conservés dans du formol au musée d'Argenteuil !*

Voici des références d'ouvrages trouvées sur notre [catalogue en ligne](#) :

→ **Cuisine des bistrots parisiens : petits plats et grandes recettes**

Boilève, Marianne

Grenoble : Libris, impr. 2006,

Collection : Carnets d'ici

Résumé : Ce livre invite le lecteur à une balade gastronomique

à travers Paris, guidée par les recettes des chefs de 25 bistrots (anciens bougnats, bars à vins, bistrots de quartier) qui ont tous en partage l'amour du métier, de Paris et de la bonne chère.

Extrait de l'ouvrage :

«La cuisine parisienne n'existe pas. A Paris, c'est la France entière que l'on mange... Le génie des bistrots parisiens, c'est de s'être approprié la cuisine de...» Lire la suite terroir – de France et d'ailleurs – et de l'avoir réinventée. Chacun à sa sauce. Petit troquet de quartier, bistrot chic ou bar à vins tendance, nous avons testé, goûté, fréquenté des dizaines d'endroits, guidés par l'instinct, le bouche-à-oreille, les souvenirs d'enfance, les adresses des copains. Ce livre vous invite à une balade gastronomique à travers Paris, guidée par les recettes des chefs de 25 bistrots – anciens bougnats, bars à vins, bistrots de quartier... – qui, tous, ont en partage l'amour du métier, de Paris... et de la bonne chère. Bien sûr, il y a Les grands classiques, mais aussi les incontournables que les chefs se sont amusés à détourner. Et puis... les créations, Les découvertes, les divines surprises et les grandes émotions.»

→ **Cuisine de Paris : recettes originales de la Ville lumière**

Rio, Marie-Noël

Paris : Ed. du Pacifique, 2001

Collection : Tables du monde

Résumé : Depuis des siècles, l'identité de la France se confond avec Paris. C'est là que se joue l'histoire des moeurs françaises, où l'art culinaire tient un rôle de premier plan. Pourtant la cuisine parisienne, jusque dans ses plats les plus emblématiques, est d'origine provinciale : c'est ainsi que des quatorze chefs auteurs des recettes de ce livre, douze viennent d'Aquitaine, du Pays basque...

Cordialement,

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque publique d'information