

Abattis de volailles. Abricots à la Condé, à la Montmort. Accacias en beignets. Achards de légumes. Agneaux à la turque. Alose de la Loire à l'oseille, à la portugaise, à la provençale, farcie à l'angevine. Alouettes Dugesclin, à la minute, Parmentier. Aloyaux à la broche, lardés à la landaise, à la façon des Causses. Amandes pralinées. Ananas augier, couchés, farcis. Andouillettes en surprise, au jasnière, à la moutarde. Angélique fourrée, glacée. Anges à cheval (brochette d'huitres). Anguilles à la broche, à la catalane, à la minute, roties, au vin blanc, en matelotte. Artichauts à la beaunoise, à la provençale. Asperges à la flamande, à la parmesane, sauce malthaise, en tomates. Aubergines à la créole, farcies à la Vaucanson. Babas au rhum, babas de cailles. Bananes en beignets, caramel, soufflées. Bar financière, à la phocéenne. Barbue à l'ambassadrice, fourrée à la dacquoise, à la poissarde. Baron d'ageau de lait rôti. Barquettes d'écrevisses hypocauste. Bavaroise au lait. Becasses de carêmes, Cendrillons, farcies, à la fine champagne, au Gamay, rôties sur croute. Beignets de céleris, fraises et framboises, au fromage, aux pommes, de riz, de truffes, viennois. Beurre d'ail, blanc, d'écrevisse, de homard ou de langouste, d'escargots, d'estragon, à la maître d'hôtel, manié, noir, noisette, de paprika, de piment. Beurcs à la turque. Biscuits de Savoie, à la cuillère, fourrés. Blanc-mangé renversé. Blanquette de veau. Blinis. Bœuf bourguignon, à la mode. Bouchées de dames, aux huitres. Mignonnes Dame Edmée, à la Montglas. Boudin blanc et noir, à la jaille. Bouillabaisse. Bouillette d'anguilles. Boule de neige. Boulettes hongroises, de roquefort. Bourride marseillaise. Brandade de morue. Bredes de citrouille. Brème à la batelière. Brioches farcies, Nézard, de Nanterre, surprise. Brochets de la Loire, au beurre blanc, meurette, au raifort, au beurre rose, rôti au Montrachet. Brocheton à la senonaise. Bugnes arlésiennes, lyonnaises. Cabilleau à la hollandaise. Cailles à la broche, à la Cherville, à la dauphinoise, à la Mascotte, aux raisins, Souvaroff, à la vigneronne. Canard à l'albigeoise, farcie aux huitres, à l'orange, sauvage, à la solignote, braisé aux navets, aux petits pois nouveaux. Caneton à la Montmorency, nantais, aux pêches, à la rouennaise. Canelloni à la Rossini. Caramel au chocolat. Carbonades flamandes, de raie. Cardons à la moelle. Carottes à la Lucculus. Carpe farcie. Carpe froide à la juive. Carré de veau à la mode de Brignoles. Casserollette de filets de soles. Cassis déguisés. Cassolette de mouton du bon prince (Curnonsky). Cassoulet au mouton. Céleri rave. Cèpes à la bordelaise. Cerises flambée. Cervelat truffé en brioche. Chachlik Karsky. Champignons Antonin Carême, à la Bouzy, à la Brillat-Savarin. Chapon au gros sel, du Maître Raymond. Charlotte au Grand Marnier. Chateaubriand Grande Fine. Chausson Feuilleté aux Pommes. Chevreau persillé. Chicorée au jus. Chou farci à la grecque. Choucroute à la crème. Chouffleur au fromage. Civet ardennais, de langouste, de lièvre, de Diane de Chateaurand, d'oie. Clafoutis. Cœur de filet de bœuf (St-Florentin). Cœur de Jeannette. Colin en bouillabaisse. Collier d'anguille vert pré. Compote de fruits frais au fromage de Fontainebleau. Concombres à la crème. Confiserie. Confit d'oie, de canard en piperade. Congre à l'italienne. Coq au blanc gratiné à la charentaise, au vin, à la jurassienne, de bruyère fourré au fois gras, coqnpâte. Coquilles de fruits de mer, St-Jacques à la bordelaise, au beurre blanc, à la Bretonne, Maître Paul, côte de bœuf rotie à la broche, côte de porc normande, côte de veau Clovis, à la crème, franc-comtoise, vallée d'Auge. Côtelette de perdreau Maeterlinck. Cotriade de maquereau. Courgettes au beurre. Cous farcis gascon. Couscous royal. Crabe à l'anglaise, à l'armoricaine, au paprika. Crème au beurre, Chantilly, fouettée, Richelieu, sabayon, à la vanille. Crêpe. Crêpinettes de perdreau à la forestière. Crevettes en aspic. Croquets de Donzy. Croquettes de morue, de riz. Croncs au velouté. Croustade tourangelle. Croute à la moëlle, aux pommes. Cuisses de grenouilles. Cuisseau de marcassin. Cul de veau à la mode de la vallée. Culotte de bœuf braisé. Dame de saumon pochée. Dates fourrées. Dorade à la rochellose. Délice de soles Francotte. Dindonneau au marron, rôti à la vivandière.

Texte gravé sur les dalles de verre.

Référence du document reproduit :

- **Schémas de montage, calpinage, photographies de l'œuvre en cours d'installation (Métais, 2000) (A Région Auvergne-Rhône-Alpes. Dossiers du 1 % artistique)**

**Schémas de montage, calpinage, photographies de l'œuvre en cours d'installation / Jean-Bernard Métais. 2000. 6 dessins et fotogr. (A Région Auvergne-Rhône-Alpes. Dossiers du 1 % artistique).**

Région Auvergne-Rhône-Alpes, SRI, site de Lyon

IVR84\_20206900835NUCAB

Auteur de l'illustration : Jean-Bernard Métais

Date de prise de vue : 2000

© Région Auvergne-Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel  
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation