

Vous venez de trouver une règle mise en ligne par des collectionneurs qui partagent leur passion et leur collection de jeux de société sur Internet depuis 1998.

Imaginez que vous puissiez accéder, jour et nuit, à cette collection, que vous puissiez ouvrir et utiliser tous ces jeux.

# Ce rêve est devenu réalité !

Chantal et François ont créé l'Escale à jeux en 2013. Depuis l'été 2022, Isabelle et Raphaël leur ont succédé. Ils vous accueillent à Sologny (Saône-et-Loire), au cœur du Val Lamartinien, entre Mâcon et Cluny, à

une heure de Châlon-sur-Saône ou de Lyon, une heure et demi de Roanne ou

Dijon, deux heures de Genève, Grenoble ou Annecy et quatre heures de Paris (deux heures en TGV).



L'Escale à jeux est un ludogîte, réunissant un meublé de tourisme ★★★★★ modulable de 2 à 15 personnes et une ludothèque de plus de 9000 jeux de société. Au total, 320 m<sup>2</sup> pour jouer, ripailler et dormir.



**ESCALE À  
JEUX**

**escaleajeux.fr**

**09 72 30 41 42**

**06 24 69 12 99**

**escaleajeux@gmail.com**



# **ART ET MAGIE DE LA CUISINE**



**JEU DE SOCIÉTÉ**

Création : JOUETS ÉDUCATIFS UNIVERSELS

Ce Jeu, de société, propose un certain nombre de recettes courantes, toutes plus savoureuses les unes que les autres.

Des recettes de cuisine, certes, vos parents vous en ont enseignées. Mais, avec ce jeu, vous en apprendrez de nouvelles, au hasard de vos cartes.

Pendant, si le caprice des ingrédients dont vous disposerez en jouant vous faisait rater une « mayonnaise », ne vous désolez pas outre mesure : vous vous rattraperez avec le « poulet rôti ». Car il ne s'agit que d'un jeu sur « l'art et la magie de la cuisine », un jeu bien mijoté, à la manière de Raymond Oliver.

## **LES CARTES.**

Le jeu comporte 96 cartes.

- a) **15 cartes-plats**, 5 entrées, potages, et hors-d'œuvre, 5 plats de résistance et 5 desserts. Chaque carte-plat porte un chiffre qui spécifie le nombre de produits nécessaires à sa composition et un autre chiffre qui indique sa valeur en points.
- b) **79 cartes-produits**. Ces cartes servent à composer les 15 plats de jeu. Leur valeur est également indiquée par un chiffre.
- c) **2 cartes « cordon-bleu »**, qui peuvent remplacer n'importe quelle carte (plat ou produit).

## LA RÈGLE

On peut jouer à 2, 3, 4 ou 5.

Le but du jeu est de réaliser le plus possible de plats à l'aide des cartes « produits » et arriver à ne plus avoir aucune carte en main. Mais, attention ! Il ne faut pas mettre du poivre dans la tarte et de la vanille dans les épinards. Chaque plat exige un minimum de produits choisis et dosés. La réussite est à cette condition.

Le donneur (il distribue les cartes) est celui qui tire la carte la plus basse en points. Pour tirer, chacun prend au hasard une carte dans le paquet et la retourne. En cas d'ex aequo, on retire.

Après avoir bien battu le paquet de cartes, le donneur le fait couper par son voisin de droite. Ensuite, il distribue, une à une, faces cachées, 12 cartes à chacun.

La donne effectuée, il place, face dessous, le paquet de cartes restantes dans le compartiment de gauche du sabot. Ce paquet constitue le « talon » où les joueurs puiseront au cours du jeu.

Le joueur placé à la gauche du donneur joue le premier.

## **PREMIER PLAT**

Il pose au tapis, face visible, une carte-plat. Il a intérêt évidemment à jouer un « plat » dont il possède déjà quelques produits.

Si, par impossible, il n'a aucune carte-plat dans son jeu, il passe. C'est alors à son voisin de gauche de jouer une telle carte.

Quand un joueur a posé une carte-plat quelconque, le suivant y ajoute — s'il le possède —, un des produits entrant dans la composition de ce plat. Il ne peut ajouter qu'une carte à la fois, même s'il en possède plusieurs qui entrent dans la composition du plat.

Supposons qu'un joueur ait abattu la carte-plat « Pot-au-feu » et que, dans votre main, vous ayez la carte « Navets » ; placez-la en dessous de l'autre : elle entre dans la composition du « Pot-au-feu ».

Si vous n'avez aucune carte-produit qui aille avec le plat demandé, prenez au talon la carte du dessus. Elle convient ? ajoutez-la à la suite du « plat ». sur la table. Elle ne peut pas servir pour le moment ? Rejetez-la, face visible, dans le compartiment de droite du sabot. Ce sera la première de la pile des « défausses » (cartes rejetées) ; ou bien, incorporez-la dans votre jeu et rejetez au sabot une autre carte de votre choix.

Tous les joueurs jouent à leur tour de la même façon.

**Ce n'est que lorsqu'un plat est complètement terminé qu'on peut en réaliser un autre.**

## **LA SUITE**

Lorsqu'un plat est terminé, le joueur qui se trouve à la gauche de celui qui précédemment vient de jouer, abat à son tour une carte-plat. Son suivant y ajoute une carte-produit valable... et ainsi de suite.

Quand le « talon » est épuisé avant qu'un joueur n'ait abattu toutes ses cartes, le donneur bat le paquet de cartes rejetées et les remet, faces cachées, dans le compartiment de gauche. Les joueurs pourront puiser à ce nouveau talon comme indiqué ci-dessus.

Le joueur qui n'a plus aucune carte en main remporte la manche. Les autres comptent leurs points de pénalités (additionner les chiffres qui se trouvent dans le coin gauche de chaque carte restant en main) et les notent à la marque.

La manche s'arrête également quand plus aucun joueur n'a de carte-plat en main. Dans ce cas, chacun compte ses points comme indiqué ci-dessus, les marque et l'on recommence une nouvelle manche.

## POIVRE ET SEL

Ces produits peuvent être incorporés dans presque tous les plats, sauf dans les desserts (exception faite pour la tarte aux pommes qui demande un peu de sel).

Les cartes « poivre et sel » **ne sont pas obligatoires**. Mais elles coûtent cher. Si vous n'arrivez pas à vous en débarrasser c'est que vous n'êtes pas très habile. En tous cas, **vous ne pouvez incorporer qu'une carte « poivre » et qu'une carte « sel » par plat**.

## CONSULTEZ LA CARTE

Dans les pages suivantes, vous trouverez toutes les recettes du jeu. Consultez-les quand vous n'êtes pas d'accord sur la composition d'un plat.

## LE GAGNANT

**La partie se joue en 500 points. Celui qui a le moins de points est vainqueur.**

## CUISINE TIERCÉ (Variante pour champions)

La règle ci-dessous est une variante de la première. Tout en restant simple, elle réclame plus d'attention, en raison de la variété des situations qu'elle présente.

CUISINE TIERCÉ se joue également avec le jeu complet de 96 cartes.

Le principe est de composer un menu équilibré de trois plats :

- Une entrée (hors-d'œuvre ou potage).
- Un plat de résistance.
- Un dessert.

et de les présenter dans cet ordre, sur la table.

Le donneur distribue, une à une, 12 cartes à chacun de ses adversaires et 13 à lui-même.

Il place dans le sabot, compartiment de gauche, le paquet de cartes restantes (talon).

Les cartes du talon doivent toujours être faces cachées.

Ensuite, après avoir examiné son jeu, il jette au sabot, compartiment de droite, une carte qui ne l'intéresse pas. Il a donc comme ses adversaires, 12 cartes en main. La carte qu'il a jetée au sabot est la première de la pile des « défausses » (cartes rejetées).

## **PREMIER CHOIX.**

Le joueur suivant, celui qui se trouve à sa gauche, a le choix :

- prendre, si elle lui convient, la carte rejetée par le joueur précédent,



— ou prélever au talon la carte du dessus.

Quel que soit son choix, il se trouve momentanément en possession de 13 cartes.

Il en rejette une, face visible, dans le compartiment des cartes rejetées (défausses). Il peut d'ailleurs rejeter celles qu'il prend au talon.

Le suivant joue de la même façon. Et ainsi de suite.

Quand un joueur a réalisé une « entrée », c'est-à-dire qu'il a réuni dans sa main les 3 ou 4 cartes-produits qui la composent, il la pose devant lui sur la table ; d'abord la carte-plat, ensuite, sur cette carte et en « escalier » pour gagner de la place, les cartes-produits.

## **D'ABORD UNE « ENTRÉE »**

Nous avons dit qu'il fallait présenter une « entrée » avant de pouvoir poser un plat de résistance puis un dessert. Il arrive cependant qu'un joueur réussisse, par exemple, à former un dessert avant d'avoir une « entrée » complète. Il ne peut pas l'exposer sur la table. Mais qu'il le garde en main : il pourra le faire quand il aura présenté une « entrée », puis un plat de résistance.

**À partir du moment où il a exposé une « entrée », il n'est plus obligé de rejeter les cartes qu'il prend au talon pour former les plats suivants.**

## **PETITS COMPLÉMENTS**

Quand un joueur a commencé à exposer des plats complets, ses adversaires ont la faculté d'y ajouter des cartes, poivre, sel (une de chaque par plat) à condition bien entendu, que ces produits entrent dans la recette des plats en question. Ils se débarrassent ainsi de cartes, qui, s'ils les gardaient, leur coûteraient des points de pénalités.

## **UN MENU COMPLET**

Le joueur qui, le premier, a réussi à poser sur la table, un menu de trois plats complets dans l'ordre imposé : 1<sup>er</sup> entrée, 2<sup>e</sup> plat de résistance, 3<sup>e</sup> dessert, a gagné.

Les autres joueurs additionnent les points des cartes restent en main. Les plats complets (la carte-plat et les cartes-produits pour sa réalisation) n'étant pas pénalisés, ils ne comptent que les points des autres cartes.

**La partie est terminée quand un joueur atteint 500 à la marque.**

LE MEILLEUR.

Le vainqueur est celui qui a le moins de points de pénalités.

## CONSEILS PRATIQUES

Les cartes « cordon bleu » sont extrêmement importantes puisqu'elles peuvent remplacer n'importe quelle autre carte, plat ou produit. Vous les utilisez donc où bon vous semble et comme bon vous semble. Si vous n'avez pas de carte-plat, par exemple, vous pouvez donc exposer à la place une carte « cordon bleu ». Dans ce cas, il faut préciser, en la posant sur la table, le nom du plat qu'elle est censée représenter.

Lorsqu'une carte « cordon bleu » est exposée au tapis, soit en tête de plat, soit dans la composition d'un plat, elle peut être prise par tout joueur, à la condition qu'il puisse, à son tour de jouer, la remplacer par la carte (plat ou produit) qu'elle représente.

Supposons qu'un joueur ait posé une carte « cordon bleu », en annonçant qu'elle représentait la carte « Soufflé au fromage ». Vous avez précisément la carte « Soufflé au fromage » : si vous le jugez opportun, vous prenez la carte « cordon bleu » pour la remplacer par votre carte.

Les cartes « cordon bleu » peuvent passer successivement de la main d'un joueur à la composition d'un plat sur la table, puis de la table à la main d'un autre joueur pour réparaître dans un plat différent et ainsi de suite.

L'utilisation de ces cartes « à tout faire » permet parfois de réaliser deux plats similaires. Il faut les utiliser à bon escient et surtout ne pas les garder en main car elles coûtent cher : 50 points.

À Cuisine Tiercé, il est conseillé de ne pas attendre pour exposer ses plats complets dans l'ordre imposé malgré l'avantage qu'il y a de prolonger le plus longtemps possible l'incertitude des adversaires sur la valeur de son jeu. Un autre joueur, mieux inspiré, pourrait en exposant son tiercé, vous faire perdre une manche qui était à votre portée.

Faites attention aux cartes qui passent pour ne pas vous obstiner à composer des plats impossibles.

Commencer par écarter de votre jeu les cartes isolées qui n'entrent dans aucune de vos combinaisons ou que vous avez en double pour ne garder que celles qui vous permettront de former des plats complets.

Sur chaque carte-plat est précisé le nombre de produits entrant dans la composition du plat. Ce chiffre n'est pas limitatif puisque la règle permet d'ajouter du poivre et du sel dans certains plats. Il arrivera donc que, sous une carte-plat qui annonce 4 produits de base par exemple, vous alignerez 6 cartes : 4 cartes-produits, plus 2 cartes (poivre et sel).

## ENTRÉE

---

### ŒUFS DURS MAYONNAISE

Œufs

Huile

Eau



3 produits de base

### PRÉPARATION

Mettez les **œufs** dans une casserole d'**eau** froide. Portez à ébullition, laissez cuire 10 minutes environ.

Entre-temps, préparez la mayonnaise. Mettez un jaune d'œuf dans un bol, ajoutez du sel, du poivre, de la moutarde et une cuillerée de vinaigre bouillant. Mélangez et versez l'**huile** par petites quantités.

Écalez les œufs durs ; disposez-les dans un plat avec garniture de feuilles de laitue. Versez par-dessus la mayonnaise.

## ENTRÉE

---

### OMELETTE FINES HERBES

Eau

Huile

Beurre

Fines herbes



4 produits de base

### PRÉPARATION

Fouettez les **œufs** entiers dans un récipient, salez, poivrez. Ajoutez les **fines herbes** hachées. Faites chauffer du **beurre** et de l'**huile** dans une poêle. Versez les œufs battus ; mélangez avec une fourchette. Lorsque les œufs commencent à prendre consistance, roulez l'omelette et faites-la glisser sur le plat de présentation. Servez aussitôt très chaud.

## ENTRÉE

---

### POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE

Eau	}	5 produits de base
Poireaux		
Pommes de terre		
Beurre		
Huile		

### PRÉPARATION

Émincez finement les **poireaux** que vous mettez dans une cocotte avec du **beurre** et un peu d'**huile**. Laissez fondre doucement en remuant de temps en temps. Ajoutez les **pommes de terre** émincées très finement. Salez, poivrez, mélangez. Mouillez avec de l'**eau** en quantité suffisante. Ajoutez aussi, si vous en avez, un petit bouquet garni ou un petit piment. Servez ce potage dans une soupière sans le passer. Saupoudrez de cerfeuil haché préalablement blanchi.

## ENTRÉE

---

### ROGNONS SAUCE MADÈRE

Rognons

Huile

Beurre

Madère

Farine



5 produits de base

### PRÉPARATION

Détaillez les **rognons** en tranches fines que vous faites sauter dans une cocotte avec du **beurre** et de l'**huile**. Ajoutez du sel et du poivre. Mélangez. Lorsqu'ils sont dorés, saupoudrez de **farine**, mélangez bien et mouillez avec une verre de **Madère**. Laissez cuire à feu très doux en évitant l'ébullition.



## ENTRÉE

---

### SOUFFLÉ AU FROMAGE

Lait

Farine

Œufs

Fromage

Beurre



5 produits de base

### PRÉPARATION

Faites revenir très légèrement un peu de **beurre** et de **farine**. Mouillez avec du **lait** bouillant. Mélangez ; laissez cuire quelques minutes. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Incorporez les jaunes d'**œufs**. Mélangez bien et retirez du feu. Laissez tiédir puis ajoutez le **fromage** râpé et les blancs d'œufs fouettés en neige. Remplissez aux 3/4 un moule à soufflé légèrement beurré. Faites cuire 20 minutes à four moyen.

## PLAT DE RÉSISTANCE

---

### BIFTECK FRITES

Bœuf

Pommes de terre

Huile



3 produits de base

### PRÉPARATION

Épluchez, lavez et essuyez les **pommes de terre**. Coupez-les en bâtonnets. Entre-temps, faites chauffer de l'**huile** dans une bassine à friture. Lorsqu'elle est très chaude, jetez-y les pommes de terre, ou placez-les dans un panier spécial que vous secouez de temps en temps durant la cuisson afin qu'elles cuisent régulièrement. Retirez-les lorsqu'elles sont régulièrement dorées ; égouttez-les bien et placez-les dans un plat. Salez.

Durant la cuisson des frites, faites chauffer un peu d'huile dans une poêle, ou huilez légèrement un gril que vous faites chauffer. Placez-y les **biftecks** préalablement salés et poivrés, faites dorer sur les deux faces. Retirez et servez très chaud avec les frites.

## PLAT DE RÉSISTANCE

---

### CÔTES DE PORC – PURÉE

Côtes de porc	}	6 produits de base
Pommes de terre		
Lait		
Beurre		
Eau		
Huile		

### PRÉPARATION

Pelez les **pommes de terre**, essuyez-les, coupez-les en morceaux assez gros et mettez-les dans une casserole avec de l'**eau** froide. Salez et portez à ébullition. Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et réduisez-les en purée avec un moulin à légumes ou un mixer. Ajoutez le **lait** bouillant, mélangez ; incorporez un gros morceau de **beurre** en fouettant légèrement la purée. Ajoutez un peu de noix de muscade râpée ; mélangez et maintenez la purée au chaud, au bain-marie jusqu'au moment de servir. Faites cuire les **côtes de porc** dans une poêle avec un peu de beurre et d'**huile**, 15 minutes minimum à feu doux. Lorsqu'elles sont dorées sur les deux faces, retirez-les ; dressez-les dans un plat, salez, poivrez et servez aussitôt avec la purée de pommes de terre.

## PLAT DE RÉSISTANCE

---

### ESCALOPES DE VEAU AUX PETITS POIS

Escalopes de veau  
Petits pois  
Beurre  
Huile  
Œufs  
Chapelure  
Farine  
Eau



8 produits de base

### PRÉPARATION

Prenez trois assiettes creuses. Dans la première mettez de la **farine** ; dans la seconde l'**œuf** battu avec un peu d'**huile** assaisonné avec sel, poivre et muscade râpée; dans la troisième la **chapelure**. Roulez les escalopes dans la farine ; trempez-les ensuite dans l'œuf battu puis enrobez-les de chapelure en dernier. Faites-les cuire dans une poêle avec du **beurre** et de l'huile. Lorsqu'elles sont bien dorées sur les deux faces, retirez-les. Dressez-les sur un plat chaud, servez aussitôt. Salez, poivrez légèrement si c'est nécessaire. Mettez les petits pois frais dans une cocotte avec un gros morceau de beurre et quelques lardons, mélangez, laissez cuire à feu doux quelques minutes. Mouillez jusqu'à hauteur avec de l'**eau**. Salez légèrement, ajoutez un peu de sucre, quelques feuilles de laitue et un petit oignon. Laissez cuire à feu doux. Servez les escalopes avec les petits pois.

## PLAT DE RÉSISTANCE

---

### POT AU FEU

Eau

Bœuf

Poireaux

Carottes

Oignons

Navet



6 produits de base

### PRÉPARATION

Mettez de l'**eau** dans une grande marmite, ajoutez le morceau de **bœuf** — plat-de-côte, macreuse ou autre... Portez à ébullition. Écumez de temps en temps. Ajoutez les légumes : **navet**, **carottes** et **oignon**, lavés et épluchés. Salez poivrez. Ajoutez si vous en avez un bouquet garni. Couvrez la marmite. Laissez cuire à feu moyen. Un peu avant la fin ajoutez les **poireaux** nettoyés coupés en tronçons ou ficelés et entiers.

## PLAT DE RÉSISTANCE

---

### POULET RÔTI – POMMES FRITES

Poulet

Pommes de terre

Huile

Beurre



4 produits de base

### PRÉPARATION

Nettoyer le **poulet** ; salez, poivrez intérieurement et extérieurement. Enduisez-le de **beurre** et faites-le cuire dans un plat à rôtir avec un peu d'**huile** à four chaud.

Pelez les **pommes de terre**, essuyez-les, coupez-les en bâtonnets. Faites-les cuire dans une bassine à friture avec de l'huile très chaude. Lorsqu'elles sont dorées, égouttez les, disposez-les dans un plat, saupoudrez de sel fin.

## DESSERT

---

### CRÈME PATISSIÈRE À LA VANILLE

Lait  
Sucre  
Farine  
Œufs  
Beurre  
Vanille



6 produits de base

### PRÉPARATION

Mettez le **lait** dans une casserole. Ajoutez la **vanille**. Portez à ébullition. Dans une autre casserole mélangez le **sucre**, et les œufs en fouettant jusqu'à ce que les œufs aient absorbé tout le sucre et que le mélange soit blanc et crémeux. Ajoutez alors la **farine**. Placez la casserole sur le feu, lorsque le mélange est tiède versez-y le lait bouillant, petit à petit, sans cesser de fouetter vivement jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laissez cuire la crème quelques minutes. Versez la crème dans un plat en porcelaine. Beurrez la surface en y promenant le morceau de **beurre**, afin d'éviter qu'il ne se forme une croûte.

## DESSERT

---

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat

Beurre

Œufs



3 produits de base

### PRÉPARATION

Faites fondre le **chocolat** dans une casserole avec le **beurre**. Maintenez la casserole à feu doux et incorporez les blancs d'**œufs** fouettés en neige. Mélangez délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez du feu, laissez refroidir et incorporez les jaunes d'œufs. Versez dans un plat et mettez au réfrigérateur.



## DESSERT

---

### ŒUFS À LA NEIGE

Lait

Sucre

Œufs

Vanille



4 produits de base

### PRÉPARATION

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les blancs d'**œufs** en neige très ferme. Mettez le **lait** dans une casserole, ajoutez le **sucre** et la **vanille**. Portez à ébullition. Prenez les blancs fouettés avec une cuillère, moulez-les en forme d'œufs, laissez-les glisser dans le lait bouillant. Laissez pocher 5 minutes à feu doux. Retirez-les avec une écumoire. Dans une autre casserole, mélangez les jaunes d'œufs, versez le lait bouillant petit à petit sans cesser de mélanger au fouet. Placez sur feu très doux; retirez dès le premier bouillon. Laissez refroidir la crème dans un compotier. Au moment de servir disposez dessus les œufs à la neige.

## DESSERT

---

### TARTE AUX POMMES

Farine

Beurre

Eau

Sucre

Pommes



5 produits de base

### PRÉPARATION

Mettez la **farine** dans une terrine, placez au centre le **beurre** en pommade, puis le sel et l'**eau**. Travaillez jusqu'à ce que la pâte se détache des doigts. Formez une boule que vous étalez au rouleau sur une planche farinée. Pelez les **pommes** retirez les pépins. Coupez en tranches fines. Beurrez un moule à tarte, disposez la pâte brisée sur laquelle vous rangez côte à côte les tranches fines de pommes. Saupoudrez de **sucre** en poudre. Faites cuire à four doux.

## DESSERT

---

### CRÈME CAMEL RENVERSÉE

Lait

Sucre

Œufs

Vanille



4 produits de base

### PRÉPARATION

Mettez le **lait** dans une casserole avec un peu de **vanille**. Portez à ébullition. Entre temps, mélangez dans un bol le **sucre** en poudre avec les **œufs**. Versez petit à petit le lait bouillant sur le mélange en fouettant vivement. Mettez quelques morceaux de sucre dans le moule de cuisson que vous placez sur feu vif. Laissez caraméliser ; inclinez le moule dans tous les sens afin que les parois soient bien enduites de caramel. Versez les œufs battus avec le lait dans le moule que vous placez dans un plat contenant de l'eau. Faites cuire à four chaud.

# RÉPERTOIRE DES RECETTES

	Pages
Bifteck frites .....	17
Côtes de porc purée.....	18
Crème caramel renversée.....	26
Crème pâtissière à la vanille .....	22
Escalopes de veau petits pois .....	19
Mousse au chocolat.....	23
Œufs à la neige .....	24
Œufs durs mayonnaise.....	12
Omelette fines herbes .....	13
Potage poireaux pommes de terre .....	14
Pot-au-feu .....	20
Poulet rôti pommes frites .....	21
Rognons sauce Madère .....	15
Soufflé au fromage .....	16
Tarte aux pommes .....	25

Sur une idée d'Édith LANSAC  
Une création JOUETS ÉDUCATIFS UNIVERSELS

Modèle déposé

*Règle officielle reproduite et mise en page par François Haffner  
pour les lecteurs de jeuxoc.fr – septembre 2008*