



La vinaigrette par Hervé This

Nous sommes bien d'accord : la dénomination des mets doit revenir à ceux qui l'on initialement utilisée, et pour savoir ce qu'est une vinaigrette, il faut donc remonter dans le temps.

Commençons au Larousse gastronomique, qui dit simplement, et sans référence, que la vinaigrette est une émulsion d'un corps gras et d'un produit acide. Ce texte confond tout, puisqu'il admet aussi bien de la crème et du jus de citron, que du vinaigre et de l'huile. Décidément, oublions un texte aussi peu éclairant.

Le Guide culinaire ? Ce n'est guère mieux, puisqu'il confond la « Ravigote (ou Vinaigrette) », pour une sauce qui réunit de l'huile, du vinaigre, des câpres, du persil, cerfeuil, estragon et ciboulettes, oignon, sel et poivre. Oui, la présence des herbes fait la ravigote, et le seul mérite que l'on puisse reconnaître ici, c'est de ne pas avoir confondu avec la rémoulade, qui, elle, contient de la moutarde.

Remontons donc dans le temps, pour voir si nous trouvons mieux que ce livre que je n'aime pas, parce qu'il a donné l'apparence d'un livre savant, en entérinant des définitions fautives.

Urbain Dubois, par exemple, écrit ainsi : « Vinaigrette : Délayez dans une terrine, une cuillerée de moutarde, avec de l'huile et du vinaigre; ajoutez sel et poivre, oignon, échalote, persil, cerfeuil et estragon hachés; ajoutez quelques câpres

entières. » Pas terrible : cela, c'est une rémoulade en ravigote !

Allons, montons plus loin encore, avec le *Ménagier de Paris*, publié vers 1393... qui dit ainsi « sauce faite d'huile, de vinaigre et de divers condiments » (*Ménagier de Paris*, II, p. 108). Voici qui est plus clair... à cela près que l'on trouve aussi « Prenez la menue-haste d'un porc, laquelle soit bien lavé et eschaudée, puis rostie comme à demy sur le greil : puis minciez par morceaux, puis les mettez en un pot de terre, du sain et des oignons coupés par rouelles, et mettez le pot sur le charbon, et hochiez souvent. Et quand tout sera bien frit ou cuit, si y mettez du boullon de beuf, et faites tout boullir, puis broiez pain halé, gingembre, graine, saffran, etc., et deffaites de vin et de vinaigre, et taites tout boullir, et dit être brune. » En traduisant, il s'agit de prendre de la viande de porc rôtie, avec de la graisse, des oignons ; on cuit, on ajoute du bouillon, puis du pain grillé, des épices, et du vin et du vinaigre, avant de faire bouillir : rien à voir avec ce que nous disons aujourd'hui être une vinaigrette.

Cette recette est-elle une particularité exceptionnelle ? Non, car c'est presque la même que celle du Viandier. C'est si l'on peut dire la véritable recette ! Et notre vague mélange moderne de vinaigre et d'huile, parfois agrémenté de moutarde, n'est qu'une bien minable préparation... sans grand intérêt culinaire d'ailleurs.

Par Hervé This