



« Salpicon et saupiquet », par Hervé This

Mes amis me signalent des hésitations à propos des mot « salpicon » et « saupiquet »... et c'est vrai qu'il y a ce début identique, qui renvoie effectivement, dans les deux cas, au sel.

La plus ancienne mention que je trouve est dans le texte de Massialot qui date de 1705. « Salpicon est un ragoût que l'on fait à de grandes pièces de bœuf, veau ou mouton. avec concombres, champignons, volaille, artichauts en dés, lié coulis et vinaigre. La viande est farcie. »

Pour Marin (*Les dons de Comus*), le **salpicon** est un assemblage de plusieurs choses (jambon, truffes, ris de veau par exemple) que l'on coupe en dés. On s'en sert pour garnir ou pour farcir.

On parle d'un « salpicon de quelque chose », par exemple, d'un salpicon froid de

légumes à la vinaigrette : on prend surtout pour le salpicon des articles dont la consistance, la délicatesse, la saveur les désignent pour ce rôle: il y a des salpicons de champignons ou de truffes, mais il n'y en a pas de gras-double ou de faux-filet. Quant aux salpicons de fruits, ils se préparent avec des fruits frais, crus, cuits au sirop ou confits, le plus souvent macérés dans une liqueur, et servant à garnir divers entremets et pâtisseries. Mais on parle aussi de « salpicon à quelque chose » : de salpicon aux moules, de salpicon à l'écossaise.

Bref, un salpicon est une préparation plutôt salée (chaude ou froide) ou sucrée (froide), constituée de divers ingrédients coupés en petits dés liés par une sauce ou par une crème, servant principalement de garniture ou de farce.

A noter que le mot semble emprunté à l'espagnol *salpicón* (1605) pour désigner un « plat froid de viande hachée assaisonnée avec du piment, du sel, de l'huile, du vinaigre et de l'oignon ». Il est composé de *sal* (*sel**) et de *picar* « hacher ».

Et **saupiquet** ? C'est une sauce épicée à base d'oignons et de vin rouge liée avec du pain grillé, dont on accommodait notamment le lapin et le gibier à plumes mais on désigne aussi toute sauce relevée entrant dans la préparation d'un ragoût, et, notamment en Morvan et en Bourgogne, une sauce relevée, au vin et à la crème fraîche, qui sert à accommoder le jambon chaud. Le mot « saupiquet » apparaît dès le 14^e siècle, dans le *Ménagier de Paris*. Il signifiait « piquer avec du sel ».

Par Hervé This