



Terminologie : Ravioles, rissoles, cromesquis par Hervé This

Les ravioles ? Le mot fait penser à « ravioli », mais c'est une erreur de croire qu'il en dérive, car on le trouve en français dès le début du 14^e siècle : le mot « raviolle » désigne alors un morceau de pâte contenant du hachis.

Vers 1393, dans le Ménagier de Paris, on le voit écrit « raviolle ». On a supposé que les ravioles auraient été initialement faites de raves, mais ce n'est confirmé, ni par les plus anciennes attestations en français, ni par les plus anciens

livres de cuisine, notamment de cuisine italienne. Pour cette raison et s'appuyant sur la forme latine rabiola, on a vu un dérivé . de rubeus, qui signifie « roussâtre ».

En tout cas, une raviole n'est pas une « rissole », laquelle est une préparation à base de pâte (notamment feuilletée) contenant une farce à base de viande ou de poisson et qui est cuite à grande friture. La différence qui existe entre les ravioles et les rissoles consiste dans l'enveloppe, la forme et la cuisson : les ravioles se distinguent par une enveloppe à pâte ferme (nouilles), par leur forme carrée, et par leur cuisson à l'eau, tandis que les rissoles comportent une enveloppe de pâte délicate, le plus souvent de feuilletage, de forme ovale ou demi-circulaire, panées et frites. La garniture détermine le nom.

Par Hervé This