



## **Aurore, par Hervé This**

**Nous avons tous entendu parler de « sauce aurore », et parfois, de préparation « à l'aurore ». Que cela signifie-t-il ? En français, l'aurore est le moment de la journée qui suit l'aube et qui précède immédiatement le lever du soleil ; l'horizon présente alors des lueurs brillantes et rosées. Car oui, l'aurore n'est pas l'aube : l'aube précède l'aurore.**

**D'ailleurs, à l'aube, il n'y a que les premières**

**lueurs du jour ; la coloration est blanchâtre, indécise, voilée. Au contraire l'aurore est brillante, éclatante, soit rosée, soit jaune doré. Et le mot aurore est un mot très ancien, puisqu'il existe déjà en latin, où *aurora* désigne le « moment où le jour se lève ».**

La sauce aurore ? Évitions de consulter les textes où n'importe écrit n'importe quoi, avec parfois une prétention considérable, et cherchons, au contraire, chez des auteurs qui sont soucieux de dénominations raisonnables, attestées. Par exemple, j'ai trouvé soit un velouté avec coulis de tomate, montée au beurre, soit une sauce américaine additionnée de mayonnaise, soit simplement une sauce mayonnaise avec du concentré de tomate. Bref, des préparations de couleur rose.

Remontons le temps : au début du 20<sup>e</sup> siècle, le *Guide culinaire* discute d'un « consommé à l'aurore, composé d'un tapioca très léger sobrement rosé à la purée de tomates ; il est accompagné d'une très fine julienne de filets de volaille ». Le livre évoque aussi une « **sauce aurore** » qui serait un « velouté tomaté dans les proportions de trois quarts de velouté et un quart de purée de tomates, avec addition de 50 grammes de jambon maigre en brunoise ». En maigre, ce serait un « velouté de poisson tomaté dans les proportions de trois quarts de velouté et un quart de purée de tomates ». Bref, la tomate ferait l'aurore...

Mais j'ai eu souvent l'occasion de dire ici que le *Guide culinaire* ne doit certainement pas être utilisé comme référence, vu la quantité considérable d'erreurs qu'il contient, son incompétence historique fondée sur une large ignorance des textes anciens, et beaucoup de ses incohérences. Ce n'est pas au prétexte qu'**Auguste Escoffier** s'est dit le plus grand chef du monde (et Edouard Nignon, par exemple, à la même époque) que son éventuelle compétence culinaire lui donne une quelconque autorité du point de vue des dénominations culinaires.

Avant lui, Joseph Favre fit bien mieux, avec son *Dictionnaire universel de cuisine*. D'ailleurs, il y donne une formule (N°1205) d'une « couleur aurore » : « Mélanger du rouge et du jaune de façon à ce que le jaune soit la partie dominante. » C'est

quand même bien plus intéressant que d'avoir seulement de la tomate, non ? Visuellement plus élaboré, plus soigneux ! Et c'est ainsi qu'il présente des « Escalopes de saumon à l'aurore (Mets froid). » : « Tailler des escalopes dans les filets d'un saumon cru; les aplatir et leur donner une forme régulière. Les cuire au beurre: les presser légèrement et les laisser refroidir. Décorer le bord pointu de chaque escalope avec des filets d'anchois, caviar, blanc d'œuf et rouge de homard ; placer les escalopes sur un plafond et les glacer d'une forte gelée obtenue avec la cuisson condimentée du restant du saumon. Laisser prendre la gelée, et la couper avec le couteau autour de chaque escalope, afin d'en faciliter le levage. Dresser ces escalopes en forme de turban sur un pain vert. Envoyer une sauce mayonnaise, à l'essence d'anchois, à part. »

Remontons un tout petit peu dans le temps : en 1868, digne élève de Carême, il y a Urbain Dubois, qui reste souvent traditionnel, et donne une « Sauce à l'Aurore. Versez dans une casserole 5 dl. de béchamel, réduite avec du blond de veau concentré et de l'essence de champignons, vannez-la sur feu en incorporant 200 gram. de beurre fin, 4 cuillerées à bouche de sauce tomate bien rouge passée à l'étamine, et enfin 3 cuillerées de champignons cuits, coupés en petits dés. ». Là encore, la tomate.

Mais l'élève ne valait pas le maître : au début du 19<sup>e</sup> siècle, Marie-Antoine Carême lui-même écrit « ou en couleur aurore en mêlant ensemble du rouge et du jaune. ». Là, c'est bien la confirmation que nous attendions : l'aurore n'est pas du simple rose, mais du rouge et du jaune.

Et avant Carême ? Je n'ai rien trouvé, sauf chez Vincent La Chapelle, un

« poulet Aurore » : farci avec beurre, ciboule, et sauce à l'Italienne. Pour cette dernière, voici la recette: « Hachez quelques champignons, persil, ciboules, truffes vertes, si vous en avez : mettez une pincée de chaque chose pour une petite sauce dans une casserole assaisonnez de sel, poivre concassé, un couple de gousses d'ail entières, un verre de vin de champagne, ou du rhin, une tranche de citron, & le jus de la moitié d'un citron, un couple de cuillerées à dégraisser de coulis ou essence. Faites bouillir le tout un moment, & en ôter la tranche de citron, & les gousses d'ail : observez qu'elle soit d'un bon goût ».

La recette date donc de 1735, mais là, je ne vois plus la couleur aurore ! Pourquoi le mot ? Hommage à une princesse de ce prénom ? Recette servie tôt le matin ?

Recette commencée tôt le matin ? Jeunes poulets ?

**Par Hervé This**

---



## **Arbolade, par Hervé This**

**Une arbolade ? Cherchons d'abord dans le dictionnaire... et nous ne trouvons rien. Cherchons mieux, dans un dictionnaire plus ancien, et l'on trouve enfin le terme dans le Dictionnaire universel françois et latin de Trévoux, fait par des Jésuites : en 1771, il y est écrit « **ARBOLADE. s. f. Terme de Cuisine. C'est un ragoût qui se fait avec un peu de beurre, de la crème, des jaunes d'œufs, du jus de poires, du****

## **sucre, & fort peu de sel. Cuis. Franç. ».**

Cuis. Franç. ? Cherchons mieux, et nous remontons maintenant en 1751, avec l'Encyclopédie, éditée par Jean Le Rond d'Alembert et Denis Diderot. Ce texte qui faisait la part belle aux techniques indique : « *c'est en terme de cuisine, le nom d'un flanc fait avec le beurre, la crème, les jaunes d'œufs, le jus de poiré, le sucre & le sel. Voyez le Cuisinier François.* » Ah, voilà qui est mieux : un flan (plutôt qu'un flanc) et non un ragoût, avec une origine attesté : le Cuisinier françois, publié pour la première fois par Pierre François de la Varenne en 1651.

On y trouve cette recette : « Faites fondre peu de beurre & prenez de la crefme, iaunes d'œufs, ius de poires, fucré, & fort peu de fel, faites cuire le tout ensemble ; eftant cuit, fucz avec eaux de fleurs & servez verte. » Elle est reprise quasiment identique par Massialot, en 1705.

Mais examinons-là : c'est une crème, comme un crème anglaise, mais où l'on aurait remplacé le lait par du jus de poire. Spécifiquement de poire : pas d'orange, ni de pomme, par exemple. Non, de poire ! Bien sûr, on pourrait avoir le même résultat avec un autre jus, car le principe physico-chimique est le même : soit on cuit en agitant, et l'on a une sauce épaissie par la coagulation de l'oeuf, soit on fait prendre sans agiter, et l'on obtient un flan, pourvu que la quantité d'oeuf soit suffisante. A noter que, dans le premier cas, on peut aussi ajouter de la farine, comme on le fait quand on transforme une crème anglaise en crème pâtissière. Et si l'on y ajoutait une meringue italienne ? Une crème fouettée ?

**Par Hervé This**

---



## **Frangipane/Frangipanne/Franchipanne, par Hervé This**

**La frangipane ? Les dictionnaires citent des tas d'histoires, à propos de Catherine de Médicis, d'un Italien qui aurait été nommé Frangipani, et tutti quanti... mais les crèmes aux amandes sont antérieures à Catherine de Médicis.**

En tout cas, un livre de cuisine français de 1646 mentionne déjà une « tourte de franchipanne », dont la recette est la suivante :

« Faites une bonne paste fine, laissés la reposer un peu de temps, ce qu'on appelle essuyer, la maniés & roulés selon l'art pour la dresser sur une tourtiere de grandeur convenable ; prenés ensuite un peu de farine que vous ferés cuire avec du laict, estant cuitte mettés-y des jaunes d'œufs à proportion, meslés le tout ensemble avec amandes & pistaches bien pelées, peu de sel, bien du sucre battu, cette composition fera une espece de cresse bien liée dont vous emplirés vostre appareil de pâte, passés avant tout un peu de bon beure frais dessous, & lardés la

par le dessus de menus brins, & tranches d'escorce de citron confit, bandés la proprement avec de petites portions de paste feuilletée étenduë au rouleau, & figurée ainsi qu'il vous plaira, mettes au four, ou dans une contre-tourtiere couverte de feu dessus & dessous, apres une petite heure au plus de cuisson sucrés la derechef, ajoutés y de l'eau de fleur d'orange, & la servés chaudement garnie de fleurs, citrons & autres. »

On observera que la crème commence par un roux blanc au lait, qu'on lie aux jaunes d'oeufs, avant d'ajouter sucre, amandes et pistaches. Aujourd'hui, on ferait plutôt blanchir des sucres avant d'ajouter le liquide et la farine, ce qui est moins intéressant, car on contrôle plus difficilement la consistance. Raison pour laquelle on voit tant de frangipanes un peu lourdes ?

On ne lira pas trop vite la fin de la recette de nos anciens : ils conseillent fleurs, citrons, et eau de fleur d'oranger : de quoi faire quelque chose de merveilleusement parfumé !

**Par Hervé This**

---





## **Vol-au-vent et bouchées à la reine... mais aussi timbale, par Hervé This**

**En Alsace, la « bouchée à la reine » est souvent servie, mais l'expérience de ces tables montre qu'il y a une hésitation avec le vol-au-vent. De quoi parle-t-on au juste ? Selon le Trésor de la langue française informatisé du CNRS, un vol au vent est un pâté chaud formé d'une croûte**



## **feuilletée légère, cylindrique, garnie soit de poissons, d'abats ou de viandes, de quenelles et de champignons, liés par une sauce. On trouve l'appellation en 1750.**

La bouchée, elle, est une petite croûte de pâte feuilletée, un petit vol-au-vent dont l'intérieur est garni de petits morceaux de viandes ou de poissons divers en sauce, se servant comme entrée. Là, c'est clair : l'objet individuel est bien une bouchée à la reine.

Mais on sait que ce dictionnaire est rudimentaire, pour ce qui concerne la cuisine. Allons voir dans le dictionnaire « universel » de Favre. Notre homme indique que, en cuisine, une bouchée est petit vol-au-vent qui varie de nom selon la forme et les garnitures qu'il contient. Il y a de la cohérence. La garniture ? Favre préconise de réduire une sauce suprême, une sauce allemande ou du velouté fait avec du bouillon de volaille, de couper en petits dés des truffes, des champignons blancs, des ris de veau et du blanc de volaille; de jeter dans la sauce précitée et en garnir les croûtes sus-mentionnées.

Il distingue ces bouchée à la reine des bouchées à la crème (béchamelle, cervelles de veau, de la moëlle épinière de bœuf), des bouchées à la financière (truffes, champignons, blanc de volaille, langue écarlate, jambon, ris de veau chauffés dans une sauce mère réduite), mais aussi des bouchées aux crevettes, ou aux huîtres, au foie de lotte, aux laitances de poissons, au palais de bœuf ou à la Monglas, ces dernières étant caractérisées par la présence de foie gras et de truffes, notamment. Amusant d'observer que Favre observe « C'est ainsi que se sont faites les premières bouchées à la Monglas, et dont l'invention est due à deux artistes de l'antiquité; le ragoût à la Monglas, à Laguipière et la croûte feuilletée à son digne élève Carême. De nos jours, on sert malheureusement des bouchées à la Monglas sans truffes ni foie gras, il serait cependant plus digne de ne pas profaner les aliments en confondant et les noms et les mets. »

Pour toutes ces recettes, pas d'hésitation : il y a de la pâte feuilletée... mais on a hélas oublié les « timbales », qui n'ont pas démerité. Pour la bonne bouche, je vous livre une recette tirée du merveilleux livre de cuisine de « Madame Saint-Ange » (Larousse, 1925) :

*Extraite d'un cahier familial de provenance alsacienne, cette recette procure une croûte exquise, dont la pâte rappelle celle d'une brioche mousseline. C'est la façon usitée en Alsace de travailler la pâte qui procure cette légèreté toute particulière, sans l'emploi d'aucune levure. À volonté, on met dans cette croûte une fricassée de poulet ou des champignons, ou une compote de fruits : elle sert à toutes fins.*

*Proportion pour sept ou huit personnes : 125 g de beurre frais. ; 6 cuillerées à bouche de crème légère ; également 6 cuillerées à bouche de fine farine de gruau sèche (125 g au total) ; 6 oeufs frais moyens ; une forte pincée de sel ; une cuillerée de fine chapelure.*

*Un moule à charlotte mesurant environ 1 litre et quart de capacité. À défaut, une petite casserole de ces dimensions peut le remplacer. Le moule ne doit être plein qu'aux trois quarts, la pâte se développant durant la cuisson. Temps nécessaire : une heure trois quarts.*

*Ordre du travail. Tamisez la farine. Beurrez le moule et saupoudrez-en l'intérieur avec la chapelure. Prenez une terrine de faïence de moyenne grandeur pour y pouvoir battre à l'aise la pâte. À l'aide d'une large cuillère de bois, travaillez-y d'abord le beurre. Lorsqu'il est parfaitement lisse, ajoutez une cuillerée seulement de crème. Travaillez jusqu'à ce qu'elle soit absolument confondue avec le beurre ; cette première cuillerée est la plus longue à délayer. Ajoutez le sel. Ajoutez ensuite un jaune d'œuf. Battez pour bien mélanger. Après quoi, ajoutez une cuillère de farine. Délayez en battant la pâte .*

*Reprenez alors l'ordre du début : cuillerée de crème, jaune d'œuf, cuillerée de farine. Chaque élément étant parfaitement mélangé avant que s'ajoute l'élément suivant, et le mélange s'effectuant par le travail vigoureux de la cuiller, qui doit soulever la pâte assez haut : cela pour faire absorber de l'air à la pâte qui acquiert ainsi plus de légèreté.*

*Battez ensuite les blancs en neige ferme et incorporez-les à la pâte avec les précautions indiquées. Versez la part d'une seule coulée dans le moule ; frappez légèrement le fond du moule sur la table pour tasser la pâte. Mettez tout de suite au four, directement dans le bas.*

*Et cette timbale se garnit comme des bouchées à la reine, par exemple.*



## À la reine, par Hervé This

**Aujourd'hui, les poulets dit « à la reine » sont enfermés dès qu'ils ont atteint trois ou quatre mois et engraisés pendant deux mois au moins. On aurait tendance à penser que les préparation « à la reine » font usage de tels poulets, mais est-ce le cas ?**

Pour des « bouchées à la reine », on pourrait croire que la volaille qui s'y trouve soit de ce type, mais dans cette hypothèse, les bouchées à la reine actuelles seraient trompeuses, pour la plupart. Remontons l'histoire de la cuisine pour en avoir le cœur net.

Aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle, pour l'auteur qui ne signe que de ses initiales, L.S.R, comme pour Pierre François La Varenne, pour Nicolas de Bonnefons, ou encore pour Pierre de Lune, il n'y a d' « à la reyne » que des potages. Par exemple, pour L.S.R., on prépare un potage à la reyne en désossant quelques volailles, puis en

les rôtissant très peu, avant de les hacher, de les piler, et d'y ajouter du bouillon, des champignons, du jus de bœuf ; on ajoute alors des amandes douces pelées et broyées, et l'on fait cuire le tout avec mie de pain, jus de citron, clous de girofles. La Varenne propose une recette tout à fait analogue, avec amandes et volaille broyée. La dénomination « à la reine » serait-elle la conséquence de l'amande, ou bien de la volaille ?

La consultation du livre de Massialot, qui évoque un pain à la reine, une croûte à la reine, un coulis à la reine, ne donne pas la solution : ces préparations sont dérivées du potage à la reine, qui est comme précédemment.

Puis, pour le *Dictionnaire universel de cuisine* de Joseph Favre, il y a du riz et de la volaille broyée : le riz remplace la mie de pain, l'amande a disparu... mais demeure la volaille broyée.

Ajoutons que le rôtissage initial n'est pas indispensable : on peut très bien lier à de la chair broyée, pour faire comme si l'on remplaçait le jaune d'oeuf dans une crème anglaise, et c'est là ma proposition des « priestleys » : n'importe quel liquide lié par de la chair (poissons, viande, crustacé) broyée.

En attendant, on aura raison de conserver la dénomination « à la reine » pour une préparation où de la volaille cuite aura été broyée.

**Par Hervé This**

---



## **La Sauce blanche, par Hervé This**

**On dit trop souvent que Guide culinaire est l'ouvrage de référence qui a codifié la cuisine... mais ce livre cette codification est d'abord incohérence, et, surtout, ignorante de bien des usages anciens ! C'est ainsi qu'il confond le « velouté » et la « sauce blanche » grasse. Il prescrit un roux délayé avec un fonds de veau.**

Cherchons plus avant, notamment dans le dictionnaire de Joseph Favre : on y trouve plusieurs possibilités. Ainsi, pour des asperges ou des cardons, il s'agit d'un roux léger mouillé avec la cuisson d'asperges ou des cardons et lié avec beurre et jaunes d'œufs. Pour des choux-fleurs, il y a l'ajout de noix muscade et de jus de citron. On pressent déjà que c'est meilleur !

La sauce existait-elle avant ? Oui, puisque Pierre de Lune, en 1656, fait une sauce blanche avec jaunes d'oeufs et vinaigre ou verjus. Bien sûr, on peut toujours se demander si ce n'est pas une dénomination un peu hasardeuse, de sorte que l'on est invité à remonter encore plus loin... et l'on trouve, en 1643, dans L'art de bien traiter, L.S.R qui nous donne la recette suivante :

Mettez dans un moüillon d'estaim, ou casserolle, beurre frais, une cuillerée ou deux de son courboüillon, peu de sel & de poivre blanc, capres, quelques tranches de citron, ou d'orange, muscade si on l'aime, & un anchois préparé, dessalé, haché menu : remuez le tout ensemble avec une cuillere de bois, ou d'argent sans discontinuer afin que la saulce se lie, & devienne bien épaisse, aussi tôt vous verserez sur vostre brochet, & le servirés promptement, de crainte que la faisant rechauffer elle ne tourne en huile, ce qui est incommode & fort dégoûtant en matière de saulce liées..

Pour des « aumars » (de homards, bien sûr), la recette est un peu différente, mais du même type : beurre, persil haché, verjus ou vinaigre, jaunes d'oeufs, muscade.

Décidément, je propose de codifier correctement, en conservant la plus ancienne des recettes, et je vais de ce pas corriger le Glossaire des métiers du goût que je vous invite à consulter sans modération via [ce lien](#).

**Par Hervé This**

---





## **Le boeuf à la mode, par Hervé This**

**Une difficulté, à propos des noms de recettes, c'est que chaque artiste y met son grain de sel, sa garniture aromatique particulière, d'après des traditions familiales, régionales, que sais-je ? Et l'on finit par croire à version la plus récente, ou à suivre « l'autorité » la plus énergique... alors même que les artistes les plus aboutis sont parfois ceux qui tordent le plus le bras aux**

## recettes classiques !

### **Prenons l'exemple du bœuf à la mode. D'ailleurs... Boeuf à la mode, ou bien bœuf mode ?**

Wikipedia écrivait que le plat a été introduit par **Pierre François La Varenne**, en 1651... mais j'ai corrigé... car on trouve déjà mention de la recette dans un texte de 1643 ! La Varenne n'est donc l'auteur du plat... qui ne donne pas de recette, preuve qu'elle était déjà bien populaire. En tout cas, sa recette est la suivante :

*« Battez le [bœuf] bien & le lardez avec de gros lard, puis le mettez cuire dans un pot avec bon bouillon, un bouquet, & toutes fortes d'épices & le tout étant bien consommé, servez avec la sauce. »*

Cinq ans après seulement, **Pierre de Lune** donne une recette un peu différente :

*« Battez le bien, lardez le de gros lard, le passez à la poêle, & le mettez dans une terrine avec un verre de vin blanc, deux verres d'eau, un paquet [ce que l'on nomme aujourd'hui du bouquet garni], sel, poivre, laurier, citron vert, demi douzaine de champignons, & le bouchez bien d'une autre terrine avec pâte, & le faites cuire à petit feu ; quand il sera cuit passez farine à la poêle avec lard fondu & mettez dans votre terrine, & ius de citron. »*

**Le dénominateur commun, qui doit donc définir la recette ?** Il y a du bœuf, la viande est battue, on ajoute du lard, soit piqué soit en accompagnement, et l'on cuit avec un liquide et une garniture aromatique. Toutes les additions ultérieures sont fantaisistes, sans légitimité autre que celle des cuisiniers qui les ont faites.

C'est pourtant un vrai plat commun, car **Marie-Antoine Carême** dédaigne de le définir, le jugeant indigne d'un grand artiste culinaire :

*« Car, pour décrire la recette de quelque article que ce soit, la mémoire nous en retrace les détails à mesure que l'opération avance et s'exécute ; c'est un objet isolé, dont la substance et la composition de l'assaisonnement font un ensemble toujours le même. Tandis que pour la rédaction des menus, c'est bien autre chose ; l'esprit est sans cesse occupé du choix d'une infinité d'objets distincts, qui par*

*leur réunion doivent former une parfaite harmonie dans tous les détails d'un grand festin. En voici un exemple incontestable : mes grands menus se composent de huit potages, huit relevés, huit grosses pièces et quarante-huit entrées : pour le second service, huit grosses pièces d'entremets, huit plats de rôts, huit relevés de rôts et quarante-huit entremets ; ensuite les assiettes volantes : ce qui donne un nombre de 136 articles bien distincts, dont la variété doit annoncer, au premier coup-d'œil, la somptuosité et l'élégance du grand art gastronomique et plus difficile encore d'après ma méthode, puisque je m'impose la tâche de placer sur mes menus les entrées et les entremets parallèlement et tels qu'ils doivent être posés sur la table. Certes, ce travail est plus honorable pour nous qu'une description de la recette du bœuf à la mode. »*

Enfant abandonné, qui était devenu le cuisinier des princes, Carême s'était fait le chantre d'une cuisine élevée, mais avait-il raison de mépriser ainsi des préparations qui, populaires, peuvent devenir remarquables quand elles sont exécutées ?

**Jules Gouffé**, lui, ne fait pas la fine bouche, puisque, au contraire, il donne une recette très détaillée :

*« Ayez 2 kilos de tranche de boeuf coupés en carré. On peut aussi employer le talon de collier ; ce morceau est moins sec que la tranche, et peut lui être préféré quelquefois avec avantage. Ayez 3 hectos de lard gras, retirez la couenne, que vous mettez de côté pour blanchir. Coupez le lard en lardons de 1 centimètre carré et saupoudrez de poivre. Piquez la viande sur le fil ; ficelez comme pour le pot-au-feu. Mettez le morceau de boeuf dans la casserole avec : 5 décilitres de vin blanc, 1 décilitre d'eau-de-vie, 6 décilitres de bouillon, 6 décilitres d'eau, 2 pieds de veau que vous aurez désossés et blanchis, la couenne de lard également blanchie. Mettez sur le feu, et ajoutez 30 grammes de sel. Faites bouillir, puis écumez comme pour le pot-au-feu. Mettez, après avoir écumé : 500 grammes de carottes, 1 oignon, 3 clous de girofle, 1 bouquet garni, 2 prises de poivre. Mettez sur le coin du fourneau en couvrant la casserole; vous laisserez mijoter pendant 4 heures et demie à très-petits bouillons. Sondez avec l'aiguille à brider pour vous assurer de la cuisson. Lorsque le boeuf est cuit, mettez-le sur un plat avec les carottes et les pieds de veau. Tenez au chaud bien couvert jusqu'au moment de servir. Passez le jus à travers la passoire dite chinois. Dégraissez parfaitement et faites réduire d'un quart. Déficelez le morceau de boeuf et mettez-le sur le plat pour servir. Ajoutez les pieds de veau, que vous couperez en 8 morceaux chaque;*

*les carottes taillées en morceaux de la grosseur d'un bouchon ; puis 10 oignons glacés. Disposez pieds de veau, oignons et carottes, autour du boeuf, en mélangeant, sans pourtant affecter la symétrie. Versez la sauce dans le plat sur la viande et réservez le surplus pour le lendemain. Goûtez toujours pour vous assurer de l'assaisonnement. Le boeuf à la mode doit être relevé de goût. On ajoute quelquefois une gousse d'ail; je l'indique, non comme une chose indispensable, mais qu'il est toujours prudent de soumettre à l'assentiment de la maîtresse de maison. »*

Et c'est ainsi que la cuisine, populaire ou aristocratique, est grande !

**Par Hervé This**

---



**Les tailladins, cousins des modernes juliennes et brunoises, par Hervé This**

**Il y a des débats à propos des brunoises ou des juliennes, mais l'art culinaire sortirait grandi de discussions à propos des « tailladins ».**

**Les tailladins ? Littré prétendait qu'il s'agissait de minces bandes de citron ou d'orange, mais une fois de plus, notre homme n'a pas fait correctement son travail, car il s'est limité à aller chercher dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, qui stipule que, tailladin, en confiserie, se dit de petites bandes de la chair de citron ou d'orange, etc. fendues extrêmement minces, et en longueur comme des lardons.**

Déjà, on voit que Littré a oublié le « etc. ». Et il a eu bien tort, car si l'on va chercher plus loin, on trouve, par exemple sous la plume de Pierre François La Varenne, en 1651, un « potage de tailladin », avec la recette suivante :

Faites une pafte assaisonnée de sel feusement, l'estendez & la coupez le plus menu que vous pointez » panez la par la poëfle, & la faites mitonner avec for peu de bon bouillon. Eftant bien mitonnée, prenez fort peu de pain, & le garnissez de vos tailladins, assaisonnez comme les fidelles, puis servez.

Autre façon.

Si vous avez un peu de paste fine ou feuilletage, étendez la, & coupez en tailladin, la passez dans du beurre affiné, garnissez en vostre potage, & servez.

Oui, des tailladins sont d'abord des bandes minces, et ensuite des bandes minces de citron ou d'orange. Et nous avons donc un mot pour dire l'objet, tout comme julienne ou brunoise... bien que là encore, il puisse y avoir une discussion.

Observons d'abord que l'on trouve les juliennes et brunoises chez Massialot, en 1722. Mais j'ai eu beau chercher, c'est chez Jules Gouffé, en 1867, que je trouve les informations nécessaires. A savoir que si la taille en brunoise est bien une

taille en dés (il dit « en carrés », mais c'est en cubes ; et il indique une taille d'un demi-centimètre de côté), la julienne est d'abord un potage : « La julienne ne peut être faite dans de bonnes conditions que pendant neuf mois de l'année ; je ne conseille pas de faire ce potage en janvier, février et mars, à cause de la dureté des carottes, navets et poireaux. »

Par acquit de conscience, je suis allé voir ce que je trouvais à ce propos chez Joseph Favre (1889), et notre dictionnaire confirme que « La brunoise proprement dite est la garniture de légumes qui entre dans la composition du potage ou qui garnit une viande quelconque ».

Surtout, il y a une indication que j'ai hâte de tester : Favre évoque une « Quenelle à la brunoise », qui contient dans le centre une garniture brunoise; purée de pois à la brunoise, etc. Au lieu d'avoir la molle quenelle habituelle, on a une sorte de farce croquante. J'ai hâte !

**Par Hervé This**

---





## **Les rôties, par Hervé This**

**Les rôties ? Quiconque lit des livres de cuisine en a une notion vague, d'autant que certaines cuisines régionales en parlent encore. Mais qu'est-ce au juste ?**

*Le Trésor de la langue française informatisé nous livre une définition : Tranche de pain rôtie sur le gril ou devant le feu, frite au beurre ou à l'huile dans la poêle, que l'on consommait nature ou garnie pour accompagner le petit déjeuner ou le goûter, les coupes de vin servies au début du repas, les soupes et ragoûts ou les volailles sous forme de canapé.*

Et de citer des **rôties beurrées, au jambon, à la confiture...**

C'est vraiment une vieille pratique, puisqu'on la trouve déjà en 1604 dans une recette de « Tetin de vache », dans l'Ouverture de cuisine de Lancelot de Castelnau :

*« Pour le tetin de vache qu'il soit bien nettoyé estant cuit, & le mettez en une toile de veau qu'il soit bien lié, & le mettez en broche. Pour la saulse du tetin, prenez deux ou trois rosties de pain blanc, qu'il ne soit point brulé, & prenez du bouillon avec verju pour tremper le pain, & le passez avec quatre ou cinq iaunes d'oeufs, & mettez dedans noix-muscade, canelle, gingembre, saffran, & sucre, & le faictes bien bouillir ensemble, & mettez le sur le tetin rosty. »*

Quant à Nicolas de Bonnefons, en 1654, il donne par exemple **une recette pour du petit gibier**

*« On les plume à sec & on leur écorche la tête, leur passant le bec à travers le corps par les côtés sans les vider. Puis on larde & met en broche, la passant en biaisant de la cuisse au gros de l'aile. On met dans la lèchefrite deux tranches de pain rôties afin que le dégoût de la bécasse tombe dessus. Puis on fait une petite sauce au verjus, sel & un peu d'épices, dans laquelle on fait renfler les rôties auparavant que de dresser les bécasses dessus. »*

C'est ici l'occasion d'observer que nous rôtissons souvent mal : mettre la viande au-dessus du feu, c'est inévitablement s'exposer à ce que la graisse et les jus soient perdus, réenflammant les braises, qui font alors charbonner le tout. Surtout, ce qui est invisible mais très dangereux, c'est que cette pratique dépose sur la viande des benzopyrènes cancérogènes en abondance. Non, il faut mettre la viande devant le feu, et non dessous, ce qui permet donc de mettre sous la viande une lèchefrite où les jus tombent, éventuellement sur les rôties. Mieux encore, on vendait dans le temps des « coquilles », sorte de demi-cylindres métalliques que l'on mettait dans l'enfilade feu, viande, mais derrière la viande : ces systèmes agissaient comme réflecteurs, de sorte que la viande cuisait plus vite.

Mais il faut terminer surtout sur une note gourmande : ah, les rôties tirées de la lèchefrite sur lesquelles on a écrasé un foie de volaille et ajouté un salpicon de champignon !

**Par Hervé This**



## **Les fritots, frittots, friteaux ou fritteaux, par Hervé This**

**Fritots, frittots, friteaux ou fritteaux ? On trouve ces quatre orthographes pour le même objet, depuis au moins le 13<sup>e</sup> siècle. Et l'examen des livres de cuisine ancienne montre que nos « nuggets » ne méritent pas leur snob nom anglais, car ce ne sont que des fritots.**

Mais revenons en arrière. Initialement, on trouve le mot pour désigner soit de petits beignets de viande hachée, soit des pièces frites après avoir été entourées de pâte ou saupoudrées de farine.

Pour Jules Gouffé, en 1867, on n'a pas de définition, mais une recette de « fritots » de poulet : *« Découpez 2 poulets comme pour fricassée. Marinez-les avec : huile, jus de citron, sel et poivre, persil en branches et oignon en lame. Une demi-heure avant de servir, retirez oignon et persil. Épongez les morceaux de poulets sur un linge, trempez-les dans le lait, puis, roulez-les dans la farine.*

*Faites-les frire à feu modéré et activez la chaleur à mesure que la cuisson s'opère. Lorsque les poulets sont cuits et colorés, égouttez-les. Dressez-les en rocher sur une serviette; garnissez de persil frit ; Servez à part sauce poivrade ou sauce tomate. »*

Joseph Favre, lui, retient l'orthographe « friteau » en 1899, : il s'agissait de « fritures de viande enveloppée de pâte. Friteau de poulet, de grenouilles, etc. Aujourd'hui on dit beignet. »

Beignets et friteaux seraient identiques ? Ce n'est pas assuré, car Nicolas de Bonnefons (qui écrit « fritteau ») distingue bien les deux pièces. Notamment, pour lui, les beignets s'obtiennent quand les pièces ont été trempées dans de la pâte à beignets : « La pâte à beignets se fait avec de la farine, de fromage mol, de lait, de vin blanc, des œufs, & du sel à discrétion, que l'on détrempe bien ensemble, en consistance de bouillie. » Bref, on ne suivra donc pas Favre dans ses définitions insuffisantes.

Le *Guide culinaire*, dont on sait qu'il est très médiocre, écrit quatre ans plus tard :

« Beignets. - Terme générique de tout objet ou appareil, enrobé de pâte à frire et frit. La pratique moderne l'a admis sous le nom de fritot, et a identifié les deux termes. Tous les beignets se dressent sur serviette avec bouquet ou bordure de persil frit, et doivent être saisis par la friture, pour éviter le désagrégement de la pâte. Le fritot se différencie pourtant du beignet en ce qu'il est généralement accompagné d'une sauce tomate. »

Étrange texte, qui dit que les fritots sont des beignets, mais, dans le même paragraphe, indique le contraire, en sortant une sauce tomate d'on ne sait où. Il donne la recette :

« *Fritot (de) choux-fleurs et brocolis. - Bouquets bien égouttés, assaisonnés, saupoudrés de persil haché, et marinés 20 minutes avec huile et jus de citron.*

*Tremper en pâte à frire ; frire au moment, et dresser sur serviette avec persil frit. - Sauce tomates à part. »*

Mais, ailleurs dans le livre, il identifie les fritots avec des marinades !

« *Fritot ou marinade. Escalopes de volaille marinées avec huile, jus de citron et fines herbes hachées. Tremper en pâte à frire légère, frire au moment, dresser*

*avec persil frit, et accompagner invariablement d'une sauce tomates.*

*NOTA. - La volaille bouillie convient mieux pour cet apprêt que la volaille rôtie, parce que la chair plus poreuse prend mieux la marinade. Ces deux apprêts, confondus aujourd'hui, se différenciaient autrefois en ce sens que le fritot avait pour élément de la volaille cuite, et que la marinade se faisait avec la volaille crue. »*

On voit l'incohérence : d'abord, il distingue les fritots des beignets par la sauce tomate, puis il distingue les fritots des marinades par la cuisson des volailles. Décidément, mes amis cuisiniers et gourmands risquent de s'y perdre, à suivre ce très mauvais livre, et nous aurions intérêt à en rester à des livres plus anciens, et plus justes.

Pour moi, je me résous à ceci :

1. les beignets sont des pièces entourées de pâte à beignet
2. les friteaux, fritots, friteaux ou fritteaux (je me réserve le droit d'utiliser les quatre orthographes) sont des pièces frites, souvent de viande (crue ou cuite, peu importe), mais pas exclusivement, soit sans addition, soit farinées.
3. on utilise de la sauce tomate si l'on veut, mais cela ne change rien à la dénomination.

**Par Hervé This**