



## **Terminologie : « A la provençale ? » par Hervé This**

**Comment les cuisiniers d'avant la découverte des Amériques faisaient-ils leurs préparations « à la Provençale » ? Après tout, la tomate qui semble de rigueur n'était pas encore dans l'Ancien Monde !**

On ne doit pas oublier que c'est moins la tomate que l'huile qui a divisé la France : le beurre et la crème au nord, l'huile au sud.

De fait, la Suite des dons de Comus, qui date certes de 1742, soit bien après la Renaissance, donne une sauce à la Provençale chaude :

*Faites fondre dans une casserole deux pains de beurre avec un demi-verre*

*d'huile, du persil, ciboule, échalote, ail, rocambole, du sel, du poivre concassé, un peu d'eau, le jus d'un ou deux citrons, un peu de mie de pain. Remuez toujours jusqu'au moment de la servir.*

Amusant : il ajoute de l'huile au beurre !

Pour la sauce à la Provençale froide :

*Mettez dans une casserole un verre d'excellent consommé. Si vous n'en avez pas, vous ferez suer un petit morceau de veau & quelques petits zestes de jambon, carottes, oignons & panais, vous en tirerez un peu de bouillon que vous laisserez bien réduire & confommer. Vous en passerez ensuite dans une casserole un verre ou deux, mettez-y deux cuillerées d'huile, du sel & du poivre concassé, persil haché & blanchi, le jus d'un citron, & quelques zestes. Remuez toujours jusqu'au moment de la servir.*

Cette fois, rien que de l'huile ! La Provence, c'est l'huile.