



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.