



Terminologie; Casserole, russe, sauteuse, sautoir par Hervé This

Casserole, marmite, russe, sautoir, sauteuse... Les jeunes cuisiniers s'y perdent... et la fréquentation des milieux culinaires montrent que même des professionnels les plus chevronnés confondent les termes. Ils ont tous des excuses, car même le Trésor de la langue française informatisé n'est pas entièrement clair.



la sauteuse avec un manche

Voici ce que l'on y trouve :

« Casserole : ustensile de cuisine généralement de forme cylindrique, à fond plat et à manche court, dans lequel on cuit divers aliments. ». Le mot vient de « casse

», qui signifie simplement « récipient ». Une casserole, c'est donc à peu près tout ustensile : le mot étant indistinct, on comprend que les professionnels utilisent des mots plus précis, pour se faire comprendre.

Selon le même dictionnaire, on a alors : « Russe : casserole ronde à bord vertical, munie d'une queue, qui peut recevoir un couvercle emboîtant et sert aux cuissons dans un liquide. » On voit que c'est peu différent du premier terme, car, en réalité, il n'est pas dit que la casserole ne puisse recevoir des couvercles, ni contenir des liquides.



la marmite avec 2 anses et un couvercle

Passons à « Sautoir : casserole large et à bord peu élevé dans laquelle on fait sauter les viandes ou les légumes. Synon. Sauteuse. ». Là, on voit bien la différence avec la russe... mais hélas, le dictionnaire confond le sautoir et la sauteuse.

A « sauteuse », on trouve « abréviation de Poêle sauteuse ; casserole large, à bord peu élevé, munie d'un long manche, qui sert à faire sauter les viandes et les légumes. Synon. vieille sautoir. ». Le dictionnaire cite M. L. Audot, dans la Cuisinière de la campagne et de la ville (1896, p. 119) : « Faire cuire vivement, en sautant de temps en temps dans une poêle, ou dans une sauteuse ou sautoir ». Mais c'est un peu court, car pourquoi donner ainsi de l'autorité à Audot ? Après tout, celui-ci n'est pas reconnu comme une autorité, et il n'est pas établi qu'on lui doive les usages de « sauteuse » et de sautoir ».

Passons à des professionnels modernes. Pour les fabricants d'ustensiles de cuisine, la casserole ou la russe sont des « ustensiles de base pour réchauffer et pour la cuisine de réduction. Forme cylindrique avec une hauteur égale au rayon (éventuellement avec 0,5 ou 1 cm de plus pour les modèles professionnels). Si la hauteur est plus importante que le rayon, il ne s'agit plus d'une casserole, mais d'un bain-marie. La casserole possède une queue.



un sautoir bombé avec 2 anses

Le faitout ou rondeau possède le même gabarit que la casserole, mais il est doté de deux anses. On l'utilise avec un couvercle sauf en début de cuisson pour faire « revenir » les aliments. Forme cylindrique hauteur égale à son rayon.

La marmite est l'ustensile de grande taille, cylindrique, d'une hauteur égale à son diamètre, elle a deux anses et un couvercle.

La sauteuse permet de faire « sauter » les aliments. Forme cylindrique dont la hauteur est le tiers du diamètre. Elle permet de faire suer les aliments.

Le sautoir de cuisine c'est la version sans manche de la sauteuse. Equipé d'anses, il est plus facile à manipuler sur une plaque de cuisson notamment pour un déplacement circulaire, utile pour certaines préparations nécessitant d'être remuées intensivement ! D'un format plus compact sans manche, le sautoir de cuisine est plus facile à ranger.

La sauteuse bombée est idéale pour la cuisine de réduction, car sa petite base permet de chauffer rapidement et son large diamètre supérieur permet une plus grande évaporation de l'humidité.

La poêle est l'ustensile pour griller, saisir ou dorer. Forme évasée et peu profond. Elle s'utilise sans couvercle.

C'est quand même plus clair ainsi, non ?

Par Hervé This