



Terminologie: La ravigote par Hervé This

J'ai vu parfois des sauces faites de vinaigrette et d'oeufs durs qui étaient nommées « sauces ravigotes ». Erreur ! Depuis au moins la Renaissance, la sauce ravigote est un mélange d'herbes aromatiques ou de salades travaillées (hachées, ciselées, broyées), après un éventuel blanchiment.

Mais reprenons calmement. Ce que l'on nomme « ravigote », sans ce que cela soit une sauce,

c'est un mélange d'herbes aromatiques ou de salades hachées, après blanchiment éventuel. Ce mélange, nommé ravigote, donc, peut être introduit dans toute sauce, qu'elle se nomme mayonnaise, ou tartare, ou vert-pré, ou... simplement ravigote, quand les herbes sont la base essentielle de la sauce, et que cette dernière ne tombe pas dans une autre catégorie.

Quand il y a de la moutarde, à la base, pour faire la liaison (avec émulsion d'une matière grasse liquide éventuelle), alors la sauce devient une rémoulade... puisqu'il y a de la moutarde, et que celle-ci est le savorisme particulier des sauces rémoulades, que ces dernières contiennent des herbes ou non. Dit plus succinctement, une rémoulade est une sauce bien travaillée, à base de moutarde ; une ravigote est un mélange d'herbes, qui peut donner son nom à une sauce. Sauce dont il existe des versions chaudes ou froides.

Par exemple, on obtient une ravigote chaude à partir de beurre et de farine chauffés, puis additionnés de bouillon et d'herbes hachées menu, avec du jus de citron.

L'auteur d'un livre de cuisine célèbre, Menon (c'est le pseudonyme d'un personnage que l'on ne connaît pas), au 18^e siècle, donne la recette d'une « Sauce bachique à la ravigotte » : « Faites bouillir deux grands verres de vin blanc avec un peu de blond de veau, estragon, cresson alénois, cerfeuil, une gousse d'ail, deux échalottes, persil, ciboules, sel, gros poivre, faites réduire au point d'une sauce ».

Et c'est ainsi, par l'usage juste du mot « ravigote », que la cuisine est encore plus belle !

Par Hervé This