



## **Terminologie: L'aili n'est pas une mayonnaise à l'ail**

**L'aili n'est pas une mayonnaise à l'ail. L'aili ? Comme pour la mayonnaise, il y a beaucoup de confusion, avec tous ceux qui croient qu'il s'agit d'une mayonnaise à l'ail. Erreur ! L'aili est une sauce ancienne, qui s'est toujours faite à partir d'ail et d'huile seulement.**



L'aili - crédit Obsessionsgourmandes.com

Historiquement, l'aili est très ancien, puisqu'on le trouve déjà sous le nom de «

beurre de Provence », dans la Suite des Dons de Comus, paru au 18<sup>e</sup> siècle. De l'ail dans un mortier, de l'huile ajoutée goutte à goutte que l'on incorpore au pilon. Parfois, il est dit de caler le mortier dans un linge, entre les genoux (on est assis). Parfois, il est dit que la préparation de la sauce prend un bon quart d'heure. Parfois il est dit que le pilon doit tenir debout dans la sauce, qui, donc, doit être très ferme.



la gastronomie, c'est de la connaissance. Pas de la cuisine

Plus récemment, la sauce se dévoie avec du pain trempé dans du lait, ou avec de la pomme de terre, et, tout récemment à l'aune de l'histoire de la cuisine, on voit apparaître du jaune d'oeuf. Mais sa présence est en quelque sorte scandaleuse, car elle change le goût de la sauce. Bien sûr, l'aïoli peut se faire à partir d'ail blanchi, mais ne devrions-nous pas donner des noms différents à des objets différents ?

En tout cas, l'aïolli n'est certainement pas une mayonnaise à l'ail... sans quoi ce ne serait pas un aïoli... mais une mayonnaise aillée.

**Par Hervé This**