



Terminologie : « L'ais est oublié » par Hervé This

Les livres de cuisine anciens sont pleins de termes désuets, oubliés, et qui le resteront à jamais. Par exemple, le verbe « parbouillir » a sans doute été remplacé définitivement par « ébouillanter » ou « blanchir ». Quand le Viandier parle « d'appareiller toutes manières de viandes », il évoque la préparation culinaire non pas seulement des viandes au sens actuel de tissu

musculaire, mais bien plus généralement d'« aliment dont se nourrit l'homme ; nourriture quelconque ». Las, l'usage ancien est perdu, et il serait inutile et voué à l'échec de vouloir rénover une acception ancienne.



Le billot n'est pas tout à fait l'ais

Le cas, déjà évoqué, où les usages anciens ont quelque chance de servir de nouveau, c'est, par exemple, celui de la « mousseline de poisson », qui est une mousse de poisson qui est cuite dans le linge nommé mousseline, ce qui fait pendant à la terrine de poisson, où la même préparation (le même « appareil ») est cuit dans une terrine. Là, l'usage ancien est plus juste, et il faut absolument « débatardiser » notre langage moderne.

Avec le mot « ais », j'ai des doutes : est-ce un mot à mettre au musée, ou bien un mot à apprendre parce qu'il est utile ? Il est presque oublié, et souvent remplacé par « planche »... mais on l'a encore en boucherie : un ais, c'est une planche de bois, et il y en a au moins deux sortes. D'une part, il y a l'ais, sans précision, qui désigne un établi ou une forte table que le boucher utilise pour couper ou dépecer de la viande, et qui ne se confond pas avec le billot, même si l'on parle parfois de billot à viande, et qui désigne en réalité un morceau de bois plutôt qu'une planche.

Mais, d'autre part, il y a aussi l' « ais à chaplu », petite table sur laquelle on hache les viandes et les herbes. On parle de planche à découper. A celui ou celle qui découpe, elle donne... ses aises. Et le mot « chaplu » ? Pour l'instant, je n'en trouve trace que dans cette expression. A suivre, donc !