



Terminologie : « Les veloutés » par Hervé This

Un jeune collègue, certes italien, vient de m'apprendre qu'il faisait des « béchamel » en se contentant de faire un roux et d'y ajouter du lait ! Je l'ai immédiatement renvoyé vers le « Glossaires des métiers du goût », où sont données les définitions des préparations en français.

La difficulté de la constitution d'un tel glossaire, c'est que les préparations ont évolué. Aujourd'hui, je propose de comparer trois recettes de « veloutés », venues d'époques

différentes, toutes classiques et habilitées, donc, à s'imposer pour définir cette sauce.

Pour Gouffé, le velouté gras s'obtient à partir de veau et de volaille : dans une casserole, on cuit au beurre des oignons et les viandes, avant d'ajouter du bouillon, du sucre, bouquet garni, carottes, sel et poivre. Puis on moussé un roux blanc avec le liquide de cuisson, avant de dépouiller et dégraisser.

Le velouté maigre, lui, s'obtient par un procédé analogue, mais où le bouillon est remplacé par du vin blanc. Pour Urbain Dubois, qui était un élève de Carême et un contemporain de Gouffé, il y a une précision : on nomme indistinctement velouté, sauce veloutée ou sauce du velouté la même préparation que l'on obtient de la même façon, avec la précision que le bouillon est un bouillon blanc. D'autre part, il y a la présence de champignons et de jambon, et cette utile indication supplémentaire : « C'est avec le velouté qu'on prépare, sauf quelques exceptions, les sauces de réduction qui ne doivent pas être colorées. »



Enfin, le Guide culinaire indique : « Sa liaison se fait à raison de 125 grammes de roux blond par litre de fonds blanc. (Le roux fait à l'avance ou au moment.) Procédé : Diluer le roux au fouet avec le fonds bouillant ; faire partir en ébullition, et régler ensuite celle-ci comme pour l'espagnole, afin de faciliter le dépouillement. Ajouter bouquet garni, carottes, oignon piqué, proportionnellement à la quantité de sauce en traitement, et pelures de champignons (30 à 40 grammes au litre de sauce). Dépouiller pendant 1 heure et demie ; retirer carottes, oignons et bouquet ; passer à l'étamine, et vanner jusqu'au complet refroidissement. NOTA. - Les aromates indiqués peuvent être supprimés, si le fonds de mouillement est assez aromatisé par lui-même. »

Bref, il y a unanimité pour dire qu'un velouté est une sauce obtenue par délayage de roux par un bouillon ou par du vin, c'est-à-dire en réalité par de l'eau qui a du goût. Et c'est la raison pour laquelle un velouté peut s'obtenir tout aussi bien à partir de jus de fruit, de légume, de café, de vin rouge, etc.

Par Herve This