



Terminologie : « Robert » par Hervé This

La sauce Robert ? Elle est déjà signalée par Rabelais, et elle conviendrait aux œufs pochés, canards, lapins, merlus, porc frais et mille autres viandes... Guillaume Tirel la cite pour du pâté de poule, mais il n'en donne pas la recette. Un dictionnaire ? Celui de l'Académie française indique que ce serait une sauce faite avec de la moutarde, de l'oignon et du vinaigre.

Bizarre, car pour François Marin et sa *Suite des Dons de Comus*, publiée en 1742, c'est bien différent :

«Hachez de l'oignon en tranches bien menues, ou en rouelles, ou en dés. Passez-

le avec du beurre ou du lard fondu à petit feu. Quand il est presque cuit & qu'il commence à prendre couleur, singez-le un peu & le mouillez avec du jus & blond de veau, si vous en avez, assaisonnez de sel & poivre, un oignon piqué de deux cloux. Laissez mijoter. En finissant un peu de moutarde, une pointe de vinaigre. Si l'on n'aime pas l'oignon, on peut passer la sauce.»

Regardons donc plutôt dans des ouvrages de cuisine que dans les œuvres de gens de lettres, qui n'ont pas la compétence du métier.

Pour Nicolas de Bonnefons, et ses Délices de la campagne (1655), la sauce robert se fait avec moutarde, sel, vinaigre, poivre & oignon tranché. On retrouve le dictionnaire de l'Académie française.

Pour Marie-Antoine Carême, plus tard : « Après avoir coupé en petits dés trois gros oignons, vous les colorez blonds dans du beurre clarifié, puis vous les égouttes, et les travaillez avec du cojnommé et deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée. La sauce étant réduite à point, vous y mêlez un peu de sucre en poudre, un peu de poivre, un peu de vinaigre et une cuillerée à bouche de moutarde fine. »

Pour Jules Gouffé, c'est plus précis : « Épluchez, pour faire la sauce dite Robert, 300 grammes d'oignons, dont vous retirez les parties dures qui se trouvent à la tête et à la queue ; Coupez les oignons en morceaux de 2 centimètres carrés, puis mettez-les dans une casserole d'une contenance d'un litre, avec 20 grammes de beurre ; Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient blonds ; Ajoutez 25 grammes de farine; Tournez 2 minutes sur le feu avec la cuiller de bois ; Retirez et ajoutez à ce roux que vous venez de faire 3 décilitres de bouillon, 1 pincée de sel et 2 prises de poivre; Faites cuire 10 minutes en tournant. Observation : on a souvent l'habitude d'ajouter une cuillerée de moutarde à la sauce Robert ; mais il sera toujours essentiel de consulter les goûts à ce sujet, beaucoup de personnes ayant une aversion très-fondée, suivant moi, pour la moutarde chaude. » Là, cela devient étonnant, car la moutarde et le vinaigre pourraient disparaître, de sorte que, de la définition initiale, il ne resterait que les oignons.

On aura donc raison de commencer à définir la sauce par ces derniers !