

# Vous avez dit Ragoût ? Historique



**Il y a des mots dont nous croyons connaître le sens. Ces mots très couramment utilisés, au point qu'on n'y fait plus attention. Tiens, « ragoût » : de quoi s'agit-il vraiment ? Le mot est ancien, puisqu'on le trouve dès 1623, moins pour désigner une préparation culinaire particulière que pour dire que c'est bon.**

A l'époque, c'est un assaisonnement, ou une sauce excitant l'appétit » (**SOREL**, *Hist. comique de Francion*, XII, p. 112 ds *QUEM. DDL* t. 6). D'ailleurs, à la même époque, ou plus exactement six ans plus tard, on nomme ragoût « ce qui excite le désir, ce qui flatte » (**GUEZ DE BALZAC**, *Lettres*, VII, XXII ds *Œuvres*, éd. 1665, t. 1, p. 293). Et c'est seulement en 1665 que l'on désigne ainsi un mets, surtout de viande, préparé en sauce avec différentes épices » (**BOILEAU**, *Satires*, éd. A. Cahen, III, 50, p. 49).

## **Les recettes de « ragoust » en 1643**

Cela, c'est ce que nous disent les étymologistes. Mais... et les cuisiniers ? En 1643, l'auteur qui ne signe que de ses initiales **LSR** donne une recette de langue

de mouton « en ragoust » :

*Mettés les en casserolle avec bon bouillon, quelques bardes de petit lard, coulez par dessous peu de beure frais, ou moëlle hachée menu, sel, especes, fines herbes, trois ou quatre tranches de citron pelé, remués le tout de temps en temps, & fort doucement, afin de ne rien rompre, jettés dedans une poignée de chapeleure bien passée, beatilles, & autres petits assaisonnemens faits exprés pour achever leur cuisson & leur liaison ».*

On voit ici que la viande est cuite dans un liquide qui a beaucoup de goût, et qui est agrémenté de nombreux éléments : la chapelure, d'abord, liera la sauce ; les « béatilles » sont des tas de petits agréments (champignons, ris de veau, etc.) que j'ai décrits dans un autre billet ; le citron donne certainement un peu de vigueur à la sauce, en même temps qu'il signe la richesse de ceux qui produisent cette cuisine.

## **Le ragoût de pigeon**

Puis, pour des pigeons, l'auteur donne une recette un peu différente :

*« Farinés les pour les passer à la poële avec le beure, l'huile, ou le saindoux, le lard même, & de la graisse d'oison si on en avoit en quantité, choisissés celles de toutes ces manieres que vous aurés plus à propos devant vous pour n'en point differer l'execution, quand ils auront pris couleur, vous les empoterés avec de bon bouillon, petit lard, fines herbes: une heure après ou environ qui est le temps au plus qu'il faut pour leur parfaite cuisson, vous y verserés quelques cuillerées de vos jus, & de vos coulis, beatilles, & autres garnitures, pour le tout incorporé ensemble achever la bonté de ce ragoust ».*

Là, on singe avant de cuire dans un liquide, mais il y a encore la cuisson dans un liquide (du bouillon) et l'adonction d'éléments qui donnent du goût.

## **Le ragoût de veau**

Allons, encore une du même auteur, pour confirmer notre idée du mot, mais, cette fois, je transcris en français moderne :

*Fricandeaux de veau en ragoût. On les peut accommoder de deux manières, la première est quand ils seront retirés de la friture, farinés seulement, de les mettre en casserole avec un peu de bouillon, moelle, petit lard, fines herbes, sel,*

*épices, & les laisser mitonner environ un demi quart d'heure en y ajoutant quelques champignons assaisonnés, ou de leur jus, béatilles & liaisons pour leur donner la dernière délicatesse, sans oublier le jus d'un citron par dessus en servant, & la garniture comme aux précédents.*

*La seconde est de les blanchir deux ou trois bouillons, & les ayant essuyés les passer à la poêle avec beurre & lard fondu à demi roux, avec sel & épices, persil & ciboulettes hachées menus ; après une douzaine de tours, vous les mettrez en casserole ou terrine avec les mêmes assaisonnements que dessus, & surtout de vos jus & coulis pour donner une bonne & suffisante liaison, si vous n'y mettez point de champignons joignez y sur la fin un filet de vinaigre & de verjus ensemble, câpres & culs d'artichauts seulement bien passez, & le tout bien réduit & consommés ; servez fort chaudement, & garni.*

Là, l'auteur confirme que le **singeage** n'est pas un élément obligatoire des ragoûts ; en revanche, on voit aussi que la viande est cuite par avance, avant l'ajout du liquide et des éléments qui donnent du goût. Un point important apparaît : le liquide de cuisson doit être finalement « consommé », à savoir réduit.

## 1651

Quittons LSR pour **Pierre François La Varenne**, qui, en 1651, donne un « agneau en ragoût » : cette fois, la pièce d'agneau est rôtie avant d'être cuite avec un peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, clou de giroble, bouquet, un peu de farine, de l'oignon émincé, des câpres, champignons, de l'écorce de citron ou d'orange. Rien de nouveau donc.

## 1654

Trois ans après **Nicolas de Bonnefons** évoque un « service » qui « sera composé de toutes sortes de ragoûts comme les fricassées, les courts-bouillons, les venaisons rôties &, en pâte, les pâtés en croûte feuilletée, les tourtes d'entrée, les jambons, langues, andouilles, saucisses & boudins, melons & fruits d'entrée selon la saison, avec quelques petits ragoûts & salades dans le milieu sur les salières & porte-assiettes ».

Cette fois, on voit bien que le ragoût n'est pas une préparation précise, mais seulement une préparation qui a du goût.

**François Massialot**, lui, donne de nouvelles indications quand il dit que « les poissons peuvent être servis en ragoût ou en casserole ». Par exemple, pour des « barbottes en ragoût », la recette indique de nettoyer les poissons, de les fariner, de les frire, puis de le mettre avec beurre noisette, farine, anchois, sel, muscade, ciboule, câpres, et jus d'orange ou verjus. Et pour les barbottes en casserole, on les fait sauter avec du beurre, puis on les met avec beurre, farine roussie et vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, et un morceau de citron vert. » Pas clair !

## 1868

Si Carême ne parle de ragoût que par les « cuillers à ragoût », son élève **Urbain Dubois** donne de nouvelles indications, en 1868, quand il évoque « un ragoût de grosses pattes d'écrevisse à la béchamel » : c'est donc le nom pour une cuisson dont on ne précise pas le type, sachant que ce n'est toutefois pas un rôtissage ou une grillade. Il y faut un liquide. La preuve en est donnée en plusieurs endroits, mais notamment dans une longe de veau à la crème : elle est rôtie, puis débridée, escalopée ; puis vient cette phrase : « placez ces escalopes dans un sautoir, mêlez-les avec à peu près leur même volume de champignons coupés en lames ; liez le ragoût à point avec une bonne sauce à la crème. Enlevez une forte entaille sur le filet supérieur de la longe, en formant une espèce de caisse carrée, emplissez le vide de cette caisse avec le ragoût préparé ; coupez en tranches minces la partie enlevée, reformez-la aussi bien que possible, en dressant les tranches sur le ragoût ; glacez la longe, entourez-la avec 2 litres de petits pois cuits à l'anglaise, mêlés avec un gros morceau de beurre ; envoyez à part une sauce béchamel, succulente mais légère. » C'est clair : le ragoût est le produit fait de la viande et de sa sauce. D'ailleurs, il y revient dans une recette de pain de merlan, où il propose d'emplir un puits qu'il a fait dans le pain « avec un ragoût, composé d'huîtres et de champignons émincés ».

## 1905

Nous terminerons cet examen des ragoûts en 1905, avec le **Dictionnaire universel de cuisine de Joseph Favre** : « *Qu'ils appartiennent aux animaux de*

*boucherie, à la volaille, ou au gibier, les ragoûts ont toujours une sauce pour base, brune ou blanche, et se servent seuls ou comme garniture d'autres mets.*

*Procédé culinaire. — Mettre dans une casserole y sur un feu vif, une quantité suffisante de beurre ou de graisse; quand elle est chaude, mettre les morceaux de mouton ; les retourner et leur laisser prendre une belle couleur dorée. Décanter la graisse dans un bol.*

*Pour un kilo de mouton, ajouter deux cuillerées de farine de gruau, une pincée de sucre en poudre pour faciliter la coloration de la farine; remuer encore un instant jusqu'à ce que la farine ait pris une couleur dorée; mouiller largement avec de l'eau, de façon à surpasser tous les morceaux; ajouter une quantité suffisante de sel et soumettre à l'ébullition en plein feu, en remuant; écumer, ajouter poivre blanc du moulin, un bouquet garni, deux oignons moyens dont un piqué de deux clous, trois gousses d'ail et deux décilitres de bon vin blanc sec, si on en a à sa disposition. Faire cuire à ébullition lente pendant une heure et demie. »*

Cette fois, le sens de « préparation qui a du goût » est oublié, et le ragoût est fixé à une préparation qui contient un élément cuit dans un liquide qui a du goût.

Par Hervé This



Hervé This