

Raymond Voyat

Langue française: propos de table (II)

Commençons par voir, dans cette seconde livraison des propos de table en langue française, l'un ou l'autre tour alimentaire surprenant ou carrément déroutant.

D'abord le mange-tout (ou pois mange-tout, dit aussi pois gourmand), c'est-à-dire un haricot dont on mange à la fois la cosse et les grains. Un petit salé, qui s'associe bien aux plats de choux ou à la potée (q.v.), est un morceau de poitrine de porc coupé fin et placé sur le dessus du saloir pour être mangé le premier (parce que moins salé). Alors que le pré-salé signifie un mouton ou un agneau élevé dans des herbages proches de la mer; le sel marin et l'iode ambiant donnant une saveur particulière à sa chair. Un vin gris n'a pas du tout la couleur qu'évoque son nom, parce que c'est un rosé. Cette désignation provient des couches sablonneuses alluvionnaires de rivières sur lesquelles poussent certains cépages.

L'œuf en cocotte est extrait de sa coque et versé dans une petite cocotte ou un ramequin, puis cuit brièvement au bain-marie (q.v.) dans le four chaud; une garniture bien adaptée est la tomate et l'estragon. À distinguer de l'œuf à la coque (dit aussi œuf mollet), cuit à l'eau bouillante dans sa coque. On peut y tremper des mouillettes, des languettes de pain frais ou grillé qui servent à déguster le jaune; le blanc se mange ensuite à la petite cuiller. Plus généralement, la mouillette est de la mie de pain réduite en petites bouchées faciles à avaler, qui évoque dans l'imaginaire populaire l'alimentation des enfants et des vieillards édentés. D'ailleurs le tremblement caractéristique des mains d'une personne âgée se dit familièrement sucrer les fraises; parfois méchamment, car on peut donner à entendre par là un stade de gâtisme.

Un jésus est un gros saucisson ficelé de Franche-Comté, enveloppé dans un boyau. Évoque sans doute l'Enfant emmailloté et placé dans sa Crèche. Un canard n'est pas un volatile mais un morceau de sucre qu'on trempe dans une liqueur et qu'on croque avant de la boire; le goût sucré étant censé adoucir au passage l'alcool fort. Les Croix Bleue qui tiennent à sucer un canard se contentent de tremper un morceau de sucre dans leur café (Croix Bleue est un tour suisse pour «abstinents»). Un plat corsé se dit d'un plat épicé ou relevé. Un vin corsé (donc qui a «du corps» ou parfois aussi qui a du «montant») est un vin qui donne à la bouche une sensation de rondeur (degré d'alcool ou vinosité, tanin). Un remontant est une préparation qui donne de l'énergie (un reconstituant ou un fortifiant ou un cordial, *a pick-me-up*). Un plat ravigotant est censé donner de la vigueur à qui le consomme. La ravigote est une vinaigrette mêlée d'œufs durs pilés et relevée de fines herbes (ciboulette, persil, estragon). Un plat à l'étuvée (ou à l'estouffade) est cuit en vase clos, dans sa vapeur. La cuisson au bain-marie se fait en plaçant un récipient contenant ce qu'il faut cuire dans de l'eau qu'on met à chauffer. En langage de cuisine, la cuisson douce des aliments dans une enveloppe de papier sulfurisé se dit en papillote. De plus, la papillote est une garniture de papier découpé qui permet, dans un restaurant, de saisir le manche d'un gigot ou d'une côtelette sans se tacher les doigts. En confiserie, la papillote est une enveloppe de bonbon, colorée, à bords frangés.

* * *

Le potage et la soupe sont pratiquement synonymes aujourd'hui, alors que le mot potage a l'honneur des menus de restaurant et que le mot soupe est d'usage plutôt familial. La soupe, à l'origine, était du bouillon chaud versé sur des restes de pain rassis. Dans les expressions populaires, celle-ci l'emporte souvent: par exemple À la soupe! (à table) ou Par ici la bonne soupe! (profitons-en). Néanmoins, en usage de France, «souper» est aussi un mot chic pour le repas pris tard: un souper après le spectacle. Inversement, on dit: Pour tout potage (pour toute nourriture)... Et très banalement: potage «en sachet» et potage «lyophilisé»... Allez vous y retrouver! Les règles sont faites d'autant d'exceptions.

Maintenant, prenons le mot «bouillon»: un bouillon de légumes est la même chose qu'un potage aux légumes (au moins en termes de cuisine). C'est-à-dire un potage passé, tamisé. Alors qu'un potage de légumes s'emploie de préférence quand y trempent aussi des légumes en morceaux. Mais l'usage est fluctuant et souvent influencé par les idiolectes familiaux. Ici, on se rapproche déjà du minestrone italien qui, en plus des légumes découpés, contient aussi du riz ou des pâtes.

Ensuite, le mot bouillon, employé seul, désigne le liquide dans lequel certains ingrédients ont bouilli: un bouillon gras a d'abord servi à cuire de la viande et se réutilise ensuite pour préparer une sauce ou comme mouillement d'un mets trop consistant.

Troisième acception, bouillon sert à distinguer l'élément liquide du contenu solide (viande, légumes): le bouillon d'un pot-au-feu, ou bien un bouillon de poule, qui se consomme comme tel une fois la volaille retirée. [À ne pas confondre avec un lait de poule, qui est un jaune d'œuf battu avec du lait et de l'eau chaude sucrée et aromatisée, traditionnellement prescrit aux malades.] Le court-bouillon se compose d'eau, de vin blanc et d'un bouquet garni (thym, persil et laurier), dans lequel on fait cuire du poisson.

On appelle fumet une préparation liquide destinée à relever le goût d'un plat de poisson ou de champignons. Dans le cas des viandes, des volailles et du gibier, on se sert de préférence du mot fond. Qui désigne un bouillon aromatisé, gras ou maigre, clair ou lié. D'autre part, pour lier une sauce, c'est-à-dire pour lui donner plus de consistance, on peut confectionner un roux, qui est de la farine mélangée à du beurre et à un liquide chaud (selon le degré de cuisson du beurre, on distingue le roux «blanc», le roux «blond» et le roux «brun»). Autre méthode pour préparer une sauce: le déglacement ou le déglacage, qui consiste à récupérer, au moyen de vinaigre ou de crème, le résidu de cuisson qui est resté attaché au fond du récipient.

Quant au pot-au-feu, c'est un mets d'hiver à base de viandes accompagnées de carottes, de poireaux, de navets, d'oignons, de céleri, et souvent d'un os à moelle. Le pot-au-feu se sert soit en plat unique, soit en ses éléments, consommés l'un après l'autre, d'abord le bouillon, ensuite la viande bouillie et enfin les légumes. Par bouilli on entend un morceau de bœuf ayant servi à la confection d'un pot-au-feu, d'un bouillon ou d'un consommé. S'il n'est pas consommé tout de suite comme ingrédient, le bouilli réutilisable se dit bouilli de desserte. On peut alors l'accommoder froid, sous forme de salade de bœuf par exemple, ou chaud en tranches réchauffées ou grillées. Le plat appelé bœuf gros sel se compose essentiellement de bœuf bouilli et de légumes cuits au bouillon et présentés avec un assaisonnement de sel marin à gros grains.

La petite marmite est composée de viande maigre et de queue de bœuf, de volaille, d'os à moelle et de légumes, et se sert dans le récipient de cuisson. La potée est un mélange plus simple de viandes et de légumes (poireaux, choux, raves et pommes de terre) cuits au bouillon et servis en plat unique. [On disait pour cela *pot-pourri* en français, sur le modèle de *olla podrida* en espagnol, mais le terme n'est plus compris ainsi, puisqu'il désigne depuis le XVIII^e siècle un mélange de thèmes musicaux. On disait *pot-bouille* pour tout ce qui se cuisait dans un pot, particulièrement l'ordinaire d'un ménage modeste. Mais ce n'est plus aujourd'hui qu'un rappel historique qui survit dans le titre du roman d'Émile Zola. Cependant on disait aussi *pot-en-bouille*, dont nous est restée la tambouille comme raccourci familier pour désigner une cuisine grossière.]

Autres manières de caractériser ce qu'on sert dans les cantines de régiment: la pâtée (un rappel de l'alimentation de basse-cour), le fricot et la ragougnasse (dépréciatifs de «fricassée» et de «ragoût»). Le rata est un mot encore plus marqué par son origine militaire, grâce notamment à une chanson de troupe: *C'est pas d'la soupe, c'est du rata* (v. plus loin la remarque à propos de ratatouille). Le brouet, du germanique *brod* = bouillon, n'est plus qu'une curiosité qu'on trouve chez La Fontaine. Mais les férus d'histoire connaissent encore le brouet noir des anciens Spartiates, c'est-à-dire une nourriture très simple. Le mot pitance (de *pitié*) dit bien ce qu'il dit mais appartient au registre littéraire: une maigre pitance. Le mot familier frichti, venu de l'alsacien d'Alsace ou peut-être

transmis par les lansquenets suisses (c'est le *Frühstück* allemand), sert à désigner l'ordinaire du soldat ou d'une famille. La bouffe, en français courant relâché, a la même acception. Et de nos jours, la mauvaise nourriture n'est plus le seul fait des casernes: la malebouffe, copie de l'expression familière la bonne bouffe, a refait surface depuis la croisade de José Bové contre les *fast food*.

Une julienne sont des légumes taillés en filaments minces qui servent de garniture. Ainsi, une julienne est un potage clair contenant des effilochés de légumes. Une garbure ou un potage garbure (du gascon *garburo*) est un potage épais fait de pain de seigle, de choux, de lard et de confit d'oie. Toute préparation onctueuse peut s'appeler crème ou velouté (d'asperges, de potirons, ou encore de volaille). Un coulis résulte de la cuisson concentrée de légumes passés au tamis (tomates, courgettes). Pour les crustacés, écrevisse, homard, on se sert du terme bisque (dérivé de la province de Biscaya), en particulier si la préparation est corsée au vin blanc ou au cognac. Un potage froid aux légumes s'appelle aujourd'hui communément gaspacho, à la mode espagnole, dès lors qu'il contient de la tomate et est épicé (la version authentique s'accompagne de petits croûtons, d'oignons hachés et de dés de tomate fraîche et de concombre). Sinon, un potage froid de goût discret peut porter le nom plus chic de vichyssoise. Mais notons qu'une authentique vichyssoise fait appel au poireau et à la pomme de terre, et est liée de crème fraîche.

* * *

Les abats d'animaux de boucherie plus particulièrement prisés sont les rognons, les tripes, le foie, la langue, la cervelle et le ris (ou thymus, organe glandulaire à la base du cou). Parmi les autres bas morceaux comestibles, et parfois très goûteux, citons le cœur, la queue, le museau, les oreilles, les pieds ou les pattes ou encore les amourettes, qui se vendaient traditionnellement chez le tripier et non chez le boucher. [À ne pas confondre avec le fripier.] Quant au mou, comprenant le poumon et parfois la rate, il sert avant tout à l'alimentation des animaux domestiques: du mou pour le chat.

Les tripes, plus particulièrement, sont des boyaux et estomacs de bœuf ou de mouton accommodés en sauce gélatineuse, avec des aromates et des légumes et divers mouillements (bouillon, vin ou cidre). Parmi leurs innombrables recettes régionales, plaçons en premier les célèbres tripes à la mode de Caen. Les tripes dites gras-double se composent plus spécialement d'estomac de bœuf: le gras-double à la lyonnaise par exemple. Régionalement, on dit aussi les tripous ou tripoux, qui sont des boyaux et des estomacs accompagnés de pied de mouton et de «fraise» de veau (membrane qui enveloppe l'intestin). Les tripous à l'auvergnate sont un bon exemple. [À ne pas confondre avec les ripoux qui, en verlan, sont des policiers corrompus, lecture inversée du mot 'pourris'.]

Chez nous en Europe, les abattis de volaille (tête, cou, ailerons, pattes, gésier) ne sont guère recherchés. Sauf peut-être le gésier (confit) ou le sot-l'y-laisse, un morceau de chair savoureuse situé des deux côtés du croupion d'une volaille (*parson's nose*).

Un ragoût se compose de morceaux de viande et de légumes cuits en sauce. La blanquette est un ragoût de viande blanche (veau, agneau). La fricassée est un ragoût de morceaux de viande blanche ou de volaille sautés au beurre, puis mijotés dans une sauce. La gibelotte est un ragoût de lapin au vin blanc ou au vin rouge, assorti de lardons; le mot vient de l'ancien français *gibelet*, «plat d'oiseaux». Le braisé est un ragoût obtenu par cuisson à feu doux et à la vapeur. Mais les ragoûts portent d'autres noms encore, par exemple civet (pour tous les gibiers, du latin *caepa*, oignons), salmis (pièces de gibier rôties servies avec des champignons et une sauce déglacée au vin), salmigondis (de restes de viandes, du latin *sal* et *condire*, assaisonner), miroton (bœuf bouilli coupé en tranches et cuit avec du lard, des oignons et du vinaigre) ou navarin (mouton accompagné de pommes de terre, petits oignons, carottes et navets).

* * *

Les spécialités méridionales ont conquis une place enviable dans l'ordinaire français: mettons à la première place l'emblématique bouillabaisse (du provençal *bouia-baïso*, «amener à ébullition puis

baisser le feu» ou, selon une autre explication, *bouilla-peis*, «bouillir» et «poisson»). Il s'agit là d'une soupe typiquement marseillaise à base de poissons de roche, avant tout la rascasse, avec crustacés et coquillages, plus de l'huile d'olive, du poivre et du safran. On relève le tout de rouille («rouge»), qui est une mayonnaise au piment et au safran, de couleur rouge-brunâtre, servie avec du pain grillé ou des croûtons. Autre soupe typique du Midi: la bourride (du provençal *boulido*, «bouilli»), à base de lotte et de pommes de terre et qui se mange avec des croûtons aillés relevés d'aïoli (ou ailloli), une émulsion d'huile d'olive et d'ail (du provençal *oli*, «huile»). La bourride de Sète est très renommée.

La tapenade est une pâte à tartiner faite d'olives noires, d'anchois, de câpres (en provençal *tapeno*) et d'huile d'olive. Ce fut longtemps le casse-croûte économique du journalier. De la région de Nice nous est venue la pissaladière, une tarte aux olives noires et aux oignons cuits qui est ensuite badigeonnée de purée d'anchois en saumure, assaisonnée de clous de girofle, de thym, de laurier et de poivre (en dialecte niçois pissala(t), du latin *piscis sal*, «poisson salé»). À rapprocher de la pizza napolitaine, autre consommation bourrative qui permettait aux travailleurs de tenir jusqu'au soir. Dans le même genre, le pan bagnat est un pain rond frotté d'ail et trempé d'huile d'olive, avec des oignons, des tomates, des poivrons et du céleri (du provençal «pain imbibé»). La salade niçoise est composée de tomates, de concombres, de fèves fraîches ou de petits artichauts, de poivrons verts, d'olives noires, d'oignons frais, d'œufs durs, de filets d'anchois ou de thon, avec de l'huile, de l'ail et du basilic. À l'origine, on y effritait du pain rassis avant de servir. S'est largement diffusée pour devenir aujourd'hui aussi courante que les carottes râpées.

La soupe au pistou (du provençal *pestar*, «piler») est faite de légumes cuits, haricots, pommes de terre, courgettes, tomates, qui sont versés sur une préparation de basilic, d'ail et d'huile d'olive. À ce pistou de Provence correspond le *pesto genovese*, mélange qui apprête les pâtes en Italie. La brandade est de la morue pilée, brassée d'huile d'olive et de lait, qui ressemble au *bacalhau à Brás* portugais. On appelle parfois aussi brandade, mais de manière abusive, une purée de pommes de terre mêlée à de la morue. La poutargue (ou boutargue) est une préparation méditerranéenne d'œufs de mullet ou de thon, pressés et salés, enrobés de cire ou enveloppés d'une vésicule (de l'arabe *boutharka*). Préparation proche du *tarama* (mot grec moderne pour «œufs de poisson salés»), qui associe des œufs de mullet ou de cabillaud à de l'huile d'olive, arrosés d'un filet de citron. Dans le Midi, la cuisson des viandes à l'étuvée ou à l'étouffée se dit à l'estouffade ou estofinado; et le résultat s'appelle daube.

La piperade (ou pipérade) est un plat basque qui combine poivrons et tomates et des œufs battus (du latin *pipër*, «poivre»). C'est la *peperonata* des Italiens. La ratatouille, qui ne vient pas spécialement du Midi, est un mélange de divers légumes, courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons, cuits dans l'huile à feu doux (en argot militaire le *rata* est un ragoût grossier, alors que *touiller* signifie mélanger). Quant à l'omelette basquaise, elle met en œuvre du jambon cru, des tomates et des poivrons.

Enfin n'oublions pas le pastis, un apéritif à l'anis indispensable à l'atmosphère des films «Marius» de Marcel Pagnol (une marque fameuse est le Ricard, et aussi le Pernod). Et, pour parfaire ce tableau *avé l'assent*, imaginons en arrière-plan une bonne partie de pétanque...

Maintenant, à nos lecteurs! Que nos toques reconnues ou méconnues nous fassent part de leurs remarques et amendements en vue d'un Propos de table III. Chaque région, chaque famille possède son vocabulaire de la table et des expressions à mettre l'eau à la bouche.

À recommander, un classique bien documenté: *Larousse gastronomique*, sous la direction de Robert J. Courtine, Larousse, 1984.