# Le bouillon, maître absolu (des cuisines) à Versailles

09/10/2010 à 8h00




**AVANT LE POT-AU-FEU, ÉTAIT LE BOUILLON**

**A Versailles, on n'aurait pas su s'en passer**

D'après Alexandre Dumas, dans son *Grand Dictionnaire de cuisine* : *« La cuisine française doit sa supériorité à l'excellence du bouillon français. »*

C'est au siècle de Louis XIV que le bouillon fait une entrée en fanfare, sinon dans les cuisines (il existait sans doute avant), du moins dans les livres de cuisine. Il fait l'ouverture du Cuisinier François, de François-Pierre de la Varenne, qui le présente en ces termes :

*"La manière de faire le bouillon pour la nourriture de tous les pots, soit de potage, entrée ou entremets :*

*Vous prendrez trumeaux derrière de cimiers, peu de mouton et quelques volailles, suivant la quantité que vous voulez de bouillon ; vous mettrez de la viande à proportion, puis vous la ferez cuire avec un bouquet et peu de clous (note : de girofle) ; et tenez toujours de l'eau chaude pour remplir le pot ; puis, étant bien fait, vous les passerez pour vous en servir ; et la viande rôtie, dont vous aurez tiré le jus, vous*

*la mettre bouillir avec un bouquet ; faites la bien cuire, puis la passez, pour mettre à vos entrées ou aux potages bruns.*“

On peut dire que, la grande invention de La Varenne, c’est le bouillon. Sa recherche d’une cuisine moins riche en épices, plus proche du goût des choses telles qu’elles sont, ne fait à notre avis que prolonger les innovations des cuisiniers de Catherine de Médicis. En revanche, le vrai coup de génie de La Varenne, c’est le bouillon. Il améliore tout, mieux, il FAIT tout. Une soupe de légumes cuits à l’eau ou la même cuite au bouillon, cela n’a rien à voir. De même pour une béchamel ou toute autre recette.

La Varenne n’utilise presque jamais d’eau dans sa cuisine, uniquement du bouillon. A part cela, ses recettes sont plutôt simples. Il lui arrive même de faire mitonner un quignon de pain avant de le passer et de lier à l’oeuf, retrouvant ainsi la simple panade des pauvres gens. Mais une panade au bouillon !

D’ouvrage en ouvrage, au Grand Siècle,  le “grand bouillon nourricier” marquera sa prééminence, somptueux, mêlant toutes sortes de viandes. Il n’est jamais absent d’une cuisine. Les conditions matérielles d’autrefois aident à son succès : on tue les animaux sur place, et l’on dispose de toutes sortes d’os, parures et autres bas-morceaux qui ne demandent qu’à donner leur goût avant d’être éventuellement jetés.

**Reconquérir le bouillon**

Nous avons perdu la maîtrise du bouillon, peut-être parce que notre époque s’y prête moins. Nous achetons la viande toute parée, presque sans déchets. Nous manquons de temps, ce temps si nécessaire à la cuisson lente des bouillons. Le bouillon n’existe plus, chez nous, que sous forme de cubes, ou alors dans des recettes de type pot-au feu (et ses variantes : potée, poule au pot), excellentes mais limitées. Ce serait

pourtant facile de retrouver la maîtrise du bouillon.

Apprendre à aimer cuisiner au bouillon est une question de psychologie et de changement de point de vue, et aussi d'organisation et de gestion de la cuisine sur plusieurs jours : cette viande qui reste après cuisson, qu'est-ce-que j'en fais ? et ces légumes ? Si je les appelle des "restes", je suis déjà dans un esprit négatif vis à vis de mon bouillon. Alors que je pourrais me réjouir d'avoir de la viande à hacher pour des tomates farcies.

Si je commence à me demander comment je vais faire pour consacrer quatre heures à faire cuire mon bouillon, je suis perdue à jamais pour la cause bouillonnesque. Si je veux l'apprivoiser, je dois au contraire observer combien il est facile à vivre quand on connait son mode de fonctionnement. Par exemple, il cuit longtemps, mais à grande eau, sans nécessiter de gestes techniques complexes ni risquer d'attacher ; on se contente de le surveiller du coin de l'oeil. Bien sur, il faut être là, mais on peut faire autre chose en même temps. De plus, il fournira plusieurs jours de cuisine aussi savoureuse qu'ultra-simplifiée. Quand on a un bon bouillon comme base, on n'a pas besoin de compliquer les recettes. Un simple potage aux vermicelles est excellent, et il se réalise en jetant les vermicelles dans le bouillon, rien de plus.

Enfin, le bouillon n'est pas cher. Les restes de viandes peuvent être hachés. Il y a beaucoup de desserte, mais presque tout se recycle. Et la viande n'a pas besoin d'être en grande quantité.

**LES POT-AU-FEU MODERNES**

**Les recettes de base**

Le pot-au-feu est bien sur l'une des formes principales que prend le bouillon dans la cuisine moderne. Voici la recette particulièrement savoureuse d'un passionné. Voici celle

de Paul Bocuse. Et voici un pot au feu alsacien avec ses quenelles de moelle.

**Les “restes”, ou plutôt la desserte**

Les restes sont ce que les convives n’ont pas voulu finir et dont on ne sait pas quoi faire ; la desserte est de la nourriture que nous avons exprès préparée en trop en vue d’une stratégie portant sur plusieurs repas. C’est toujours un réflexe qu’il faut avoir quand on cuisine au bouillon : préparer sa desserte et s’arranger pour en avoir le plus possible. Par exemple, comme la viande cuit près de quatre heures et les légumes une heure maximum, on peut faire cuire plusieurs tournées de légumes avec la même viande. On aura ainsi beaucoup de desserte de légumes et un bouillon très corsé, qu’on pourra allonger d’eau si l’on veut pour en avoir davantage.

Voici quelques exemples de recettes destinées à une desserte de pot-au-feu :

En salade avec des pois chiches ; sous forme d’escargots de viande à l’alsacienne (Fleischschacka) , ici expliqués en images ; en gelée.

Et bien sur en **boeuf mironton**, le grand plat à succès de nos grands-parents : on coupe en petits morceaux les restes de boeuf en enlevant tout ce qui pourrait être désagréable sous la dent. On coupe une bonne quantité d’oignons (autant que de boeuf en volume). On fait revenir à l’huile boeuf et oignons (sans laisser ces derniers prendre couleur), puis on ajoute une louche de bouillon légèrement tomaté, un demi verre de vinaigre et des cornichons. On laisse cuire ensemble quelques minutes et on sert avec une purée. La purée en flocons suffit, le plat de viande ayant suffisamment de goût.

On trouvera encore d’autres recettes plus loin pour la desserte. Certaines sont un peu minimales (soupes, légumes sans viande …) mais peuvent être complétées ensuite par un bon

morceau de fromage et sa salade.

**SAVOIR S’AFFRANCHIR DU POT-AU-FEU**

Loin de moi l’idée de dénigrer cette grande recette qu’est le pot-au-feu. Il faut pourtant savoir s’en affranchir si l’on veut cuisiner au bouillon. Nous ne mangeons pas du pot-au-feu toutes les semaines. L’été, nous n’en mangeons même pas du tout. D’ailleurs, le pot-au-feu produit peu de bouillon, celui-ci devant partager l’espace du faitout avec la viande et les légumes. On en obtient tout au plus de quoi faire un potage pour un jour.

Le bouillon n’a pas attendu le pot-au feu pour exister. C’est le pot-au-feu qui dérive du bouillon. Le pot-au-feu est UN bouillon ; ce n’est pas LE bouillon ; c’est un traitement possible de ces sous-produits du bouillon que sont la viande et les légumes. C’est un compromis entre plusieurs choix possibles. Celui qui réalise un bouillon de viande doit toujours faire des choix. Certains (mettre la viande à froid, prolonger sa cuisson largement au-delà du temps nécessaire à ce qu’elle soit tendre) donneront un très bon bouillon en sacrifiant la viande qui, à l’extrême, sera immangeable autrement qu’en boulettes et farcis. Le choix inverse, celui qui privilégie la bonne tenue de la viande, s’observe par exemple dans le boeuf à la ficelle. Le pot-au-feu se tient entre ces extrêmes. La viande est mise à froid, mais elle ne cuit que le temps nécessaire pour être tendre. Elle n’est pas maltraitée au point de devenir impossible à servir telle quelle. Elle ne rend donc pas au bouillon tous les sucs de viande qu’elle pourrait, et les légumes complètent le goût.

**Le boeuf à la ficelle**

Un autre choix possible est de faire du boeuf à la ficelle : prendre un excellent morceau (filet, rumsteack) et le mettre dans le bouillon (retenu par une ficelle car il ne doit pas toucher le fond) juste le temps nécessaire pour obtenir une

viande saignante. Évidemment, la viande, ici, ne contribue en rien au goût du bouillon. Si nous voulons que celui-ci soit goûteux, nous devons compter soit sur un deuxième morceau de viande qui, lui, sera “maltraité” pour rendre sa saveur , soit sur les légumes.

Voici quelques recettes : le boeuf à la ficelle de Bocuse ; ici, un boeuf à la ficelle rapide pour deux personnes, bien expliqué en images ; ici encore, le boeuf à la ficelle s’affranchit complètement de l’ambiance pot-au-feu : il est servi froid avec mayonnaise et cresson.

**Les bouillons de légumes**

Les bouillons dits “de légumes” (qui comportent un minimum de viande, voire pas du tout) sont très savoureux, et méritent qu’on leur donne toute leur place. Les légumes classiques du pot-au-feu (poireaux, carottes, céleri, navet, l’oignon piqué de ses trois clous de girofle) sont très goûtus, et l’on peut leur ajouter ou leur substituer tout ce qu’on veut : chou, bettes, potiron. Les anciens livres de cuisine permettaient toutes les adjonctions. En voici une excellente recette. On peut les varier, insistant une fois sur les carottes, une fois sur les poireaux, selon les recettes dérivées qu’on recherche pour les jours suivants. Les pommes de terre ont toute leur place mais cuisent à part.

Il n’y a aucun besoin d’ajouter du bouillon de viande en cubes. Pour avoir un petit goût carné quand même, on peut ajouter une ou deux tranches de lard ainsi que plusieurs os à moelle. La moelle étant écoeurante quand elle est en grande quantité, on fait cuire les os à part une vingtaine de minutes, on en retire la moelle (que l’on tranformera en quenelles – voir plus loin) et on met les os dans le bouillon sans leur moelle.

**Le court-bouillon**

Pour un maximum de goût, on réalise un court-bouillon, c’est à

dire qu’on démarre la veille et qu’on fait cuire les mêmes légumes que pour un pot-au-feu , mais sans la viande et avec un quart de litre de vin blanc en plus de l’eau (on peut remplacer le vin par un verre de vinaigre très délicat, comme un vinaigre de cidre ou de Banyuls). On continuera la recette le lendemain avec la viande. La cuisson en deux temps augmente le gout, de même que le vin blanc. Le court-bouillon nous rendra grand service chaque fois que nous voudrons une très belle viande ayant très peu bouilli et donc très peu contribué au goût de l’ensemble.

Il existe aussi des courts-bouillons de poissons, mais, comme je n’aime pas le poisson, je vous laisse traiter ce sujet en commentaires si vous voulez.

**CUISINE FACILE AUTOUR D’UN BOUILLON**

Voici quelques exemples de stratégies  qui vous permettront de cuisiner plusieurs jours autour d’un bouillon, éventuellement sans manger une seule fois du pot-au-feu (ni une de ses variantes, potée ou poule au pot). La variété de ces plats ne doit pas surprendre. Le bouillon n’est pas une recette parmi d’autres. C’est l’épine dorsale de la cuisine classique française.

**Autour d’un poulet**

On achète un bon poulet label rouge (les poules, il n’y en a pas dans mon quartier, et d’ailleurs je les trouve trop grasses). Pour un maximum de goût, on va le faire cuire au court-bouillon, c’est à dire qu’on démarre la veille et qu’on fait cuire les mêmes légumes que pour un pot-au-feu (en forçant sur les carottes, et, pour moi, l’hiver, sur ma drogue : le potiron), mais sans viande dans un premier temps et avec un quart de litre de vin blanc en plus de l’eau. On continuera la recette le lendemain.

Le lendemain, les légumes étant cuits, on les réserve, si bien qu’on a tout l’espace du faitout pour le poulet. Celui-ci, on

le démarre au four trente minutes, puis on le met dans le faitout avec le bouillon de légume confectionné la veille, et tout ce qu'on peut avoir de carné pour rehausser le goût (tranche de lard frais, cuisse de canard en confit, ou os à moelle). On va le laisser finir de cuire, sans plus, car nous voulons de la belle viande.

Ce passage d'environ une demi-heure du poulet dans le bouillon ne contribue évidemment à peu près en rien à donner du goût au liquide. Ce sont les légumes qui le donnent. Une autre stratégie, plus galère, consiste, après cuisson du poulet, à lever la belle viande en cuisine et à prolonger la cuisson de la carcasse dans le bouillon, mais il faut l'envelopper d'un linge fin pour éviter qu'elle perde traîtreusement un petit os dans le bouillon.

Nous voici donc à la tête :

– d'un grand faitout de bouillon

– d'un poulet cuit

– de légumes : carottes, poireaux, navet, oignon, celeri, éventuellement d'autres

– des viandes diverses (bande de lard …)

Nous pouvons confectionner plusieurs plats sur plusieurs jours :

*Le blanc et les cuisses en sauce suprême*

Rien de plus simple quand on a le bouillon : la **sauce suprême** n'est rien d'autre qu'une sauce blanche (mais une sauce blanche au bouillon !) qu'on lie au dernier moment à la crème fraîche et au jaune d'oeuf.  Elle aime à être accompagnée d'un rizotto tout simple,  dans lequel on coupe en rondelles des carottes prises dans la desserte (riz, carottes et sauce blanche : l'équipe gagnante du goût).

*Des tomates farcies*

On  hache les restes de viande de poulet, les restes de viande “diverses” (bande de lard …), la moelle des os ; on ajoute de la viande crue hachée (steack haché par exemple) en quantité supérieure car c’est elle qui donnera le goût, ainsi qu’ail et persil en quantité et deux oeufs pour lier.

**Autres idées**

Avoir un maximum d’idées autour de la desserte (soit bouillon, soit viande, soit moelle, soit légumes) est important. La cuisine au bouillon est variée. Quelques exemples :

*Pour la desserte de bouillon :*

On peut y faire cuire des **raviolis** et les servir dans le bouillon, sans égoutter, avec fromage rapé ou une pointe de pesto (prise dans un pot venant du supermarché).

On peut aussi l’utiliser pour toutes sortes de soupes, en privilégiant les plus simples puisque le bouillon est déjà goutu (ces mêmes recettes, faites à l’eau et même en y diluant du bouillon en cube, valent zéro ; la cuisine au bouillon, **C’EST SIMPLE ET FACILE A VIVRE MAIS CELA NE SE FAIT PAS SANS BOUILLON**) ; voici quelques exemples de soupes :

– **potage aux vermicelles** : on se contente de faire cuire les vermicelles cinq minutes dans le bouillon ; on ajoute une noisette de beurre dans les assiettes de service.

– **potage avec une tranche de pain grillé frottée d’ail et oeufs pochés** : on dépose dans chaque assiette la tranche de pain et un oeuf poché et on verse le bouillon brûlant dessus

– **potage aux oeufs**, si on ne sait pas les pocher : battre les oeufs en omelette dans un grand bol à raison de 3 pour un litre de bouillon ; porter le bouillon à ébullition vive ; en verser un peu sur les oeufs (dans leur bol) en fouettant bien (il y aura des filaments, c’est voulu) ; puis, verser les

oeufs dans la casserole du bouillon et laisser cuire, toujours en fouettant ; servir avec force parmesan et persil

– **soupe passée avec les légumes** de la desserte qui n'ont pas trouvé d'autre utilisation.

On peut aussi utiliser notre bouillon chaque fois qu'il faut une **sauce blanche**.

On peut y faire cuire des **pommes de terres boulangèr**e : on procède comme pour un gratin dauphinois en remplaçant le lait par du bouillon ; pas besoin d'aromates puisque le bouillon apporte déjà le goût.

On peut en tirer une **sauce** : on bat quatre jaunes d'oeuf dans un bol ; on y mélange une louche de bouillon chaud mais non bouillant ; puis on verse dans une casserole avec un demi-litre de bouillon que l'on amène (en tournant sans cesse avec une cuillère de bois) à frémissement et épaississement mais sans bouillir ; cette sorte de crème anglaise salée s'appelait autrefois un **chaudeau** ; elle accompagnera fort bien un ensemble réchauffé composé de poireaux, carottes et pommes de terre vapeur. Elle se sert chaude sans attendre et ne se réchauffe pas.

On peut aussi remplacer l'eau par du bouillon dans une pâte à choux (sujet traité dans l'article consacré à la Cuisine de la Renaissance) et confectionner ensuite des gougères particulièrement savoureuses.

*Pour la desserte de viande :*

Toutes les boulettes, avec pâtes et sauce tomate ; ou avec sauce blanche au bouillon très liquide et pommes vapeur.

Tous les **farcis,** principalement le **hachis parmentier**. Penser quand même à mélanger avec de la viande hachée crue (de simples steacks hachés suffisent) car la viande de la desserte a déjà donné son goût.

*Pour la desserte de moelle :*

Aller voler la recette des **quenelles à la moelle** dans la recette de pot-au-feu alsacien (ou la prendre ici) et en faire une soupe aux quenelles de moelle. Recette très utile car les supermarchés vendent souvent les os à moelle par plusieurs.

Ou, si votre desserte comporte de la viande blanche, garnissez des **bouchées à la Reine** d'une composition comportant une sauce blanche au bouillon, des quenelles de moelle déjà cuites et coupées en rondelles, de la viande blanche de desserte coupée en petits morceaux, des champignons de Paris tirés d'une boite et des olives vertes préalablement blanchies cinq minutes (sinon, leur goût domine trop). En version simplifiée, on peut mélanger simplement quenelles à la moëlle, champignons de Paris et sauce blanche.

*Pour la desserte de légumes :*

**Les poireaux** peuvent être servis en vinaigrette ou donner lieu à toutes sortes de compositions ; celles nécessitant une sauce blanche recycleront du bouillon en plus des poireaux. On peut faire par exemple des poireaux "flamande" : on prend ceux de la desserte et on les enveloppe de tranches de jambon blanc comme si c'étaient des endives. On  nappe d'une sauce blanche faite au bouillon (ou moitié bouillon moitié lait si le bouillon commence à manquer), on ajoute du gruyère rapé et on fait gratiner au four. On peut aussi faire des croquettes de poireaux.

**Les carottes** cuites de la desserte peuvent compléter un plat de carottes à la crème, qui nécessite quand même une majorité de carottes crues coupées en rondelles ; faire cuire ces dernières doucement dans très peu de bouillon ; pas d'aromates puisque le bouillon a déjà du gout ; compléter en fin de cuisson en ajoutant les carottes de la desserte, également coupées en rondelles et lier avec une grosse cuillerée de crème fraîche. Servir avec des rectangles de poisson pané

tirés du congel, ils adorent les carottes à la crème.

**Le potiron** (j'en mets chaque fois que je peux) : écraser ; mélanger à de la ricotta et du parmesan (ou à une sauce blanche épaisse) ; en farcir des **canneloni** ; couvrir de bouillon légèrement tomaté ; couvrir de gruyère rapé et faire cuire au four trois quarts d'heure. Servir tel quel, le plat est végétarien mais complet. Faire suivre d'une salade.

**Les légumes dont vous ne savez pas quoi faire** peuvent partir en croquettes : on les hache avec ail et persil, deux oeufs, et des pommes de terre écrasées (ou de la farine) en quantité telle que les boulettes aient belle tenue ; puis on farine, on cuit à la poêle et on sert avec une bonne salade.

**HAUTE CUISINE AUTOUR D'UN BOUILLON**

S'il apprécie la simplicité, le bouillon ne craint pas pour autant de se lancer dans la haute cuisine. Voici quelques recettes pour éblouir :

Chaud-froid de volaille

Consommé de faisan aux cèpes et aux quenelles à la moelle

Boeuf à la ficelle sauce béarnaise

Boeuf à la ficelle, recette de Pierre Gagnaire au foie gras.

**Les potages veloutés :**

Un vrai velouté est un bouillon auquel on ajoute, au moment de servir, une liaison à l'oeuf et à la crème fraiche ; il ne comporte aucun légume en purée qui, même passé très finement, rendra toujours le potage plus grossier que si le bouillon était simplement lié. Le velouté se réalise à partir de légumes donnant un bouillon gouteux. On prendra l'exemple d'un velouté d'asperges, mais tous obéissent au même principe. Donc :

Faire cuire les asperges dans du bouillon de volaille (du vrai) ; les réserver pour une autre recette, sauf quelques pointes pour la décoration. Au moment de servir, mélanger dans un bol un jaune d’oeuf et une cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse. Y verser en tournant une louche du bouillon poulet/asperges, puis, verser cette préparation dans le potage et servez aussitôt. Le velouté ne se réchauffera pas.

**Les potages crème**

Un potage crème est une sauce blanche très liquide, faite bien sur au bouillon, dans laquelle on écrase une faible quantité de purée d’un légume très goûteux. Exemple à partir de la crème d’oseille (le principe se décline) :

Otez bien les côtes de l’oseille et ciselez la. Faites la revenir à l’huile avec deux cuillerées à soupe de farine. Ajoutez petit à petit le bouillon de volaille, en tournant avec une cuillère en bois. Laisser cuire. Moulinez. Ajouter de la crème fraîche au moment de servir.