

Du brouet au potage

Claudine Brécourt-Villars

D'où viennent les mots qui désignent nos plats les plus communs ? Remonter avec eux dans le temps livre accès aux usages, aux recettes et aux goûts.

Pot, potage, pot-au-feu, potée, ragoût, soupe... La filiation est surprenante, mais avérée quand on remonte à la cuisine médiévale qui préconise la préparation de tous les aliments au *pot* afin de conserver le suc précieux des *viandes* (nourriture propre à soutenir la vie, au sens étymologique du mot), et pour ne perdre ni la graisse, ni la saveur des plantes dites potagères, ni l'arôme des épices dont les élites sociales font alors grand cas.

Si, de nos jours, on admet que la soupe est un potage solide, ce sens est un avatar récent car au XII^e siècle, et parfois même encore au XVII^e, ce terme désigne une tranche de pain que l'on arrose d'un bouillon. Son ancêtre est du reste le *brouet*, de l'ancien français *breu* et du germanique *brod* qui signifient justement *bouillon*. Jeanne d'Arc, comme les chevaliers partant en campagne, se sustentait ainsi, paraît-il, de cinq ou six soupes qu'elle trempait dans une mixture roborative composée de vin additionné d'eau.

Le Moyen Âge comme le XVI^e siècle sont les hautes époques de la soupe. On la prépare au fenouil, à la citrouille, aux fèves, aux pois, aux œufs, ou à la moutarde, au lard et au chou, voire au vin, que l'on relève avec force cannelle, gingembre, girofle et muscade pour aviver les transports amoureux. La composition se prête bien sûr aux variations régionales : soupe à l'oignon en Poitou ; au lait en Bretagne ; à l'ail en Périgord... Rabelais parle de *savo-*

daros, soupe des gueux, faite avec des os ; il évoque également les « grasses soupes de prime » dont les moines se nourrissent après l'office de prime, à six heures du matin.

Comme la soupe est l'aliment de base de la nourriture populaire, le bel usage veut qu'on lui substitue rapidement le mot potage, jugé moins *trivial* : c'est la prescription d'un manuel de civilité de 1693. Boileau, dans ses *Satires*, emploie indifféremment ces termes :

... Cependant on apporte un potage,
Un coq y paraissait en pompeux équipage,
Qui, changeant sur ce plat et d'état et de nom,
Par tous les conviés s'est appelé chapon...
Notre hôte cependant, s'adressant à la troupe,
Que vous semble, a-t-il dit, du goût de cette soupe ?

Avec le temps on a d'ailleurs, peu ou prou, fini par les confondre : tandis que *Le Cuisinier bourgeois* (1774) maintient la distinction en recommandant de faire mitonner le potage puis de le servir *au naturel* dans la soupe, le *Dictionnaire* de Trévoux de 1771 est formel : « Le mot soupe est français, mais extrêmement bourgeois. Ceux qui parlent bien disent : "servir le potage" et non pas "servir la soupe". »

Le CV du potage

À l'origine, le potage ne désigne pas un aliment liquide mais un plat complet comprenant une sauce plus ou moins longue, et un *grain* (partie solide que l'on appellerait aujourd'hui potée) composé de courge, citrouille, raves, navets, oignons et, dit-on, « autres espèces de racines » que l'on agrémente au besoin de lard, de tripailles ou, de façon bien étrange, des *entrailles de la truyte*...

Lorsque, grâce à Olivier de Serres¹, la culture des plantes potagères s'améliore, on prépare les potages avec des *herbes* (tout légume, à l'exclusion des racines et légumineuses), et on les colore

1. Agronome français (1559-1619), auteur du fameux traité *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600).

volontiers en blanc (avec du lait d' amande), en jaune (avec du safran) ou en vert, comme en témoigne cette recette de Platine² :

Mets dedans l' eau *fervente* [bouillante] en un pot des feuilles de vigne et des sarments quand sont tendres & aussi les feuilles de *bourrache* [plante utilisée aujourd' hui en tisane], & puis les retire du feu tout à coup, & les découpe sur quelques tables au net avec du persil & de la menthe avec un couteau ; & quand seront découpées, & puis pilées au mortier, finalement les mettras dedans un pot, & les feras cuire et bouillir un peu au jus gras ; & quand sera cuit, *inspargras* [saupoudreras] de poivre. (*De l' honneste volupté*, 1503.)

La Renaissance invente un nombre impressionnant d' autres apprêts. Les cuisiniers de Catherine de Médicis introduisent, en particulier, les pâtes d' Italie. Sous Henri II, les potages sont regroupés en quatre sortes. Un siècle plus tard, ils sont au nombre de trente-quatre pour les jours de Carême, et quarante-neuf pour les jours gras. Et cela, dans le seul *Cuisinier françois* de La Varenne (1651), où l' on relève ce riche *potage de santé*, ancêtre du pot-au-feu, qui fait appel à un jarret de veau, à du bœuf, à du mouton et à un chapon... A cette époque, le potage prend son sens actuel de bouillon gras ou maigre, composé de viandes diverses, de poissons ou légumes coupés menu ou passés. Mais il n' est pas encore d' usage, comme aujourd' hui, de le servir seulement au dîner. D' aucuns voient dans le mot l' influence de paronymes comme potable ou potion, tirés du latin *potare*. Il est vrai que l' on boit le potage alors que l' on taille, que l' on trempe, que l' on mange la soupe, comme la potée (née, elle aussi, du pot rempli de légumes) ou le ragoût (*ragouſſ*), mets destiné à réveiller le goût, l' appétit, et dont la viande, selon le vocabulaire savoureux du *Viandier*³, a été *frisée* (rissolée), avant de baigner dans le bouillon.

Les fastes de la cour de Louis XIV poussent à la sophistication. Les modes de préparation sont de plus en plus raffinés, comme on peut en juger par cette recette de potage de canard :

Lardez le canard de gros lard, le passer par la poêle. Coupez des navets bien menus et les faire cuire avec les canards dans un pot avec bouil-

2. Battista Platina, de son vrai nom Bartholomo Sacchi (1421-1481), à qui l' on doit le plus important traité de cuisine du XV^e siècle.

3. Premier ouvrage de cuisine en français, attribué à Taillevent, de son vrai nom Guillaume Tirel (1310-1395), Slatkine Reprints, Genève, 1967.

lon assaisonné de sel, *paquet* [bouquet de thym et de laurier], un peu de poivre et *dous* [de girofle]. Faites cuire deux douzaines de prunes de Sainte-Catherine dans un petit pot avec vin blanc. Quand elles seront cuites, passez-les par l'étamine avec le jus, et mettez dans le pot des canards avec câpres, saucisses, olives désossées. Dressez sur des croûtes mitonnées avec le même bouillon. Mettez jus de citron, et par tranches, et grain de grenade en servant. (*Le Cuisinier*, 1656.)

Pierre de Lune le baptise *potage à l'arabesque*. Le goût du jour veut, en effet, quand un grand chef invente un mets, qu'il lui donne un nom de baptême. On ne trouve plus guère désormais de ces appellations traditionnelles qui relèvent du champ sémantique culinaire, mais des noms exotiques, des noms de lieux ou de personnages célèbres, et même de victoires militaires. Tel potage est baptisé : Argenteuil, Saint-Germain, Solférino. Tel autre est appelé : Parmentier ou dit : « à la Condé ». Un autre encore, aux champignons et au blanc de volaille, porte la marque d'Agnès Sorel, favorite du roi Charles VII. Le phénomène débute, semble-t-il, vers la fin du XVII^e siècle, avec Massialot, dont *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1691) donne, en dépit de son titre, des formules très proches de celles que l'on relève dans les menus de la cour.

C'est au début du XVIII^e siècle que le potage cesse d'être présenté dans une assiette individuelle pour trôner, au milieu de la table, dans une *soupière*, redoublant ainsi la confusion des mots. Il poursuit sa carrière sans faillir jusqu'au XIX^e siècle, où, tour à tour, on le proscrit puis on le recommande. Le célèbre Grimod de la Reynière⁴ en fait cet éloge quelque peu outrancier :

Le potage est à un dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice ; non seulement il en est la première pièce, mais il doit être combiné de manière à donner une juste idée du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage.

Aujourd'hui, les gourmands continuent d'en être friands et le répertoire de la cuisine française leur en offre un éventail de plus de trois cents recettes...

4. Homme de lettres et fin gourmet, Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière (1758-1837) est notamment l'auteur de l'*Almanach gourmand*, dont la première édition est publiée en 1802.

Claudine Brécourt-Villars

lemangeur-ocha.com - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.