

Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.4

Les épices, condiments et aromates





Les assaisonnements

Généralités :

➤ Le sens de chacune de ces substances, si largement employées est très voisine les unes des autres dans leur utilisation, et se confond dans la pratique du langage courant.

Les aromates :

- Originaires pour la plupart d'Europe, les aromates représentent des substances végétales exhalant des effluves aromatiques, une saveur caractéristique douce et agréable, une odeur suave, parfumée, généralement peu épicée. Elles servent à parfumer, améliorer le goût, la couleur et la présentation des plats.

Exemples : *Basilic, Cerfeuil, Estragon, Persil, Thym, Aneth, Menthe, Romarin, Sauge, Laurier, etc.*



Les épices :

- Originaires pour la plupart des tropiques ou d'Asie, les épices représentent les parties séchées des plantes aromatiques. Elles sont utilisées seules ou en mélange, destinées à relever la saveur des mets, à les parfumer ou à les colorer tout en communiquant une saveur particulière. Les épices sont utilisées à faible dose.

Exemples : *Cayenne, Poivre, Paprika, Curry, Safran, Muscade, Vanille, Gingembre, Genièvre, Girofle, etc.*





Les condiments :

- Ils représentent des substances à la fois aromatiques et épicées ajoutées aux aliments pour en relever ou accentuer le goût, mais aussi pour les aromatiser.
- Ce terme s'applique également aux substances ajoutées " sur table " aux aliments déjà préparés.

Exemples : *Beurre, Vinaigre, Cornichons, Moutarde, Miel, Ketchup, Sel, Oignons, Raifort, Sucre, etc.*



LE TERME

" ASSAISONNEMENT "

- ⇒ *Il signifie rehausser le goût de préparations culinaires.*
- ⇒ *Il est utilisé lorsque le cuisinier ajoute à ses préparations soit des aromates, soit des épices, soit des condiments.*
- ⇒ *Dans la pratique courante, l'assaisonnement sans précision particulière signifie simplement ajouter aux préparations du sel et du poivre.*