

GRANDES SAUCES DE BASE

SÉRIE DES PETITES SAUCES BRUNES ET BLANCHES COMPOSÉES
ET DE RÉDUCTION

SAUCES ANGLAISES CHAUDES ET FROIDES — SAUCES FROIDES DIVERSES
BEURRES COMPOSÉS — MARINADES ET GELÉES

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les sauces représentent la partie capitale de la cuisine. Ce sont elles qui ont créé et maintenu l'universelle prépondérance de la cuisine française. On ne saurait donc apporter trop de soins et d'attention dans leur apprêt.

La base fondamentale de leur travail est un jus quelconque, soit : du *jus brûné* ou *estouffade* pour les sauces brunes; du *jus clair* ou *fonds blanc* pour les Veloutés. C'est à obtenir ces jus absolument irréprochables que doit tout d'abord s'appliquer le saucier qui, disait le marquis de Cussy, est « le chimiste éclairé, le génie créateur et la pierre angulaire du monument de la cuisine transcendante ».

Dans l'ancienne cuisine française, en dehors des rôtis de broche, toutes les formules relevaient des *braisés* ou des *étuvées*. A cette époque déjà, les *Fonds* étaient la clef de voûte de l'édifice culinaire, et la quantité d'éléments que nécessitait leur préparation semble fabuleuse à notre époque de parcimonie. En réalité, l'introduction des roux dans la cuisine française par les cuisiniers espagnols venus à la suite d'Anne d'Autriche, dut passer presque inaperçue, tellement leur rôle avait peu d'importance alors : les jus se suffisant à eux-mêmes. Mais quand vinrent les temps où s'imposa l'économie, la sauce Espagnole devint la suppléante obligatoire des jus trop appauvris.

Elle y gagna du perfectionnement, mais son usage ne tarda pas à dépasser le but pour lequel elle avait été créée et il n'est pas excessif d'avancer que, dans le dernier quart du dix-neuvième siècle, il atteignit un réel degré d'exagération. A son abus, on peut attribuer l'apparition de cette cuisine neutre, sans arôme bien défini, où toutes les notes de la gamme savorique se confondaient en une seule tonalité insipide.

Depuis quelques années, un énergique mouvement de réaction s'est produit contre cette uniformité savorique reprochée aux cuisiniers. Dans les grandes cuisines, les fonds de veau clairs, limpides, de saveur nette et franche ont repris leur place et l'Espagnole qui, de ce fait, a perdu la sienna, verra son importance décliner de plus en plus.

Quelle est, en effet, la raison d'être de cette grande sauce ! Le ton et la valeur savorique ne lui sont pas propres : c'est le fond employé qui les lui fournit ; c'est en lui que réside son mérite. L'auxiliaire du jus, le *roux*,