



VII

RELEVÉS ET ENTRÉES

PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA CONDUITE DES BRAISÉS — DES POÊLÉS — DES SAUTÉS ET DES POCHÉS — BLANCHISSAGES THÉORIE DES GRATINS, DES GRILLADES ET DES FRITURES

Les opérations dont il va être question, et auxquelles il faut ajouter la Rôtisserie dont la théorie sera exposée au chapitre des Rôtis, synthétisent, avec les Sauces, la grande mise en œuvre culinaire. Elles résument en effet les points principaux du travail, les principes fondamentaux de toutes choses, les règles formelles sur lesquelles s'équilibre tout travail bien ordonné, et dont la connaissance approfondie constitue le vrai savoir professionnel ; nous dirons même que cette connaissance réelle des effets et des causes représente la science culinaire dans ce qu'elle a de plus élevé.

Pour tout ouvrier ayant la noble ambition de parvenir et de s'élever aux grades suprêmes, il y a donc intérêt supérieur à se bien pénétrer de ces enseignements théoriques, que compléteront progressivement les leçons de l'expérience et les remarques personnelles.

Ces théories ont une importance que nul ne doit méconnaître, car c'est de leur connaissance approfondie que dépendent tous les résultats du travail, c'est-à-dire d'une bonne ou d'une mauvaise cuisine.

LES BRAISÉS ORDINAIRES

Les Braisés sont, parmi les différentes préparations culinaires, les plus coûteuses et les plus difficiles à bien réussir. Ce n'est que par une pratique longue et attentive que le cuisinier se familiarise avec les difficultés de ce genre de traitement. En plus, en dehors des soins minutieux qu'il exige et de la qualité des viandes traitées, qui a autant d'importance pour les Braisés que pour tout autre mode de cuisson, il faut encore, pour obtenir un bon Braisé, disposer d'excellent jus de mouillement et d'un fonds de braise bien préparé.