



III

POTAGES

Considérations Générales.

Les préparations que nous désignons sous le nom de Potages sont, du moins dans leur forme actuelle, d'origine relativement récente, et ne remontent guère au delà des premières années du dix-neuvième siècle.

Les Potages de l'ancienne cuisine étaient, en réalité, des mets complets. Ils comprenaient toujours, outre l'élément liquide qui, de nos jours, a seul conservé le nom de Potage, la totalité des viandes, volailles, gibiers ou poissons, qui avaient servi à leur préparation, ainsi que les légumes de la garniture.

Les « Hochebots » flamands, les « Oïlles » espagnoles, nos « Petites marmites » même, pour n'en citer que quelques-uns, sont des échantillons des Potages d'autrefois qui ont survécu à l'ancienne cuisine. Encore ne nous en donnent-ils qu'une idée affaiblie, parce que la composition en est toujours plus ou moins simplifiée, quand on les sert de nos jours.

Ces préparations participaient, en somme, de la confusion qui régnait dans les menus d'alors, où nulle gradation ne réglait, d'après l'appétit progressivement satisfait des convives, la marche des mets servis, et où la profusion de ces mets, bien plus que leur judicieuse répartition, était la caractéristique des menus.

Sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, l'Art culinaire doit beaucoup à Carême. S'il ne fut pas, à proprement parler, l'initiateur des transformations qui préparèrent l'avènement des méthodes actuelles, du moins, contribua-t-il puissamment à la diffusion des théories nouvelles.

Il fallut néanmoins, à ses successeurs, près d'un siècle pour amener les Potages à l'état de perfection où nous les voyons aujourd'hui.

Toutefois, en réalisant des préparations savoureuses, légères, idéales de finesse et de goût, ceux-ci ne se préoccupèrent peut-être pas suffisamment de justifier les dénominations qui furent appliquées aux nouveaux Potages, et l'on voit très souvent, en ce qui concerne les Potages liés surtout, la même formule désignée indifféremment sous les noms de *Bisque*, *Purée*, *Coulis*, *Velouté*, ou *Crème*; alors que, logiquement, chacun de ces termes doit désigner une préparation dont la formule diffère absolument