



HAL
open science

**”Steak en sauce : ou comment les sauces françaises
contribuèrent au succès du steak anglais (18e-20 siècle)”
(2004)**

Patrick Rambourg

► **To cite this version:**

Patrick Rambourg. ”Steak en sauce : ou comment les sauces françaises contribuèrent au succès du steak anglais (18e-20 siècle)” (2004). Papilles, 2004, 25, pp.29-43. hal-02911081

HAL Id: hal-02911081

<https://hal.science/hal-02911081>

Submitted on 3 Aug 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

PAPILLES

Culture & Patrimoine gourmands

REVUE

N° 25

Bibliothèques gourmandes

EDITIONS VIRGILE

2004



Patrick RAMBOURG

Steak en sauce :
ou comment les sauces françaises
contribuèrent au succès du steak anglais
aux 18^e et 20^e siècles

Qui ne connaît pas au moins une sauce de steak ? de la *Bordelaise* à la *Marchand de vin* en passant par la sauce au poivre et la *Maître d'hôtel*, sans oublier la *Bercy* et la *Béarnaise*, probablement la plus célèbre ; toutes sont aujourd'hui bien présentes sur les cartes des restaurants de viande. Plat simple et facile à préparer, mais en même temps accompagné de sauces élaborées, le steak procède en fait de deux cultures culinaires : l'anglaise, d'abord, par l'origine du mets, par le choix et la qualité du morceau de bœuf sur lequel on prélève la tranche de viande

(la chair des bovins anglais était au 19^e siècle reconnue pour sa tendreté) ; la française ensuite, par l'apport des sauces dont je me propose d'analyser les plus marquantes, celles qui ont contribué à son succès.

Dès les premières recettes, les steaks portant l'appellation à l'anglaise dans les ouvrages culinaires se distinguent par l'absence de sauce accommodant la viande. C'est le cas en particulier du *Véritable Bifteck, comme il se fait en Angleterre* (1), d'Antoine Beauvilliers, propriétaire dans les années 1780 de *La Grande Taverne de Londres*, un des restaurants parisiens les plus réputés de cette époque. Un autre grand cuisinier, Jules Gouffé alors chef du *Jockey-Club*, confirme également dans son *Livre de cuisine* édité en 1867 que "le bifteck à l'anglaise se sert sans beurre et sans sauce tout à fait au naturel". Quelques années plus tard, Alexandre Dumas affirme pareillement dans son fameux Dictionnaire que la cuisine fait défaut aux Anglais "à l'endroit des sauces (2)".

Pourtant Vincent La Chapelle, au service de Lord Chesterfield à Londres dans les années 1730, préconisait de servir le *beef Steks à l'Angloise* (3) avec du "bon beurre par-dessus" escorté d'un jus d'échalote ou de rocambole (4). Il précisait aussi que l'on pouvait y presser un jus d'orange ou de citron. De même que *Le cuisinier anglais* paru en 1821, sans nom d'auteur, recommandait d'accompagner le *beefsteak grillé* d'un "peu de jus ou un morceau de beurre" sur lequel on sème des échalotes hachées tout en parsemant du "raifort ratissé sur les bords du plat". Mais ces garnitures (des jus végétaux et des aliments crus que l'on éparpille sur la viande cuite et le plat de service), même si elles nuancent les dires de Jules Gouffé quant au "naturel" du steak, ne sont nullement des sauces.

Dès lors s'impose à nous la compréhension des sauces, composantes fondamentales de l'art culinaire. Le terme sauce, du latin populaire *salsas* (chose salée), correspond à une préparation aromatique, plus ou moins liquide, donc plus ou moins liée, qui accommode ou accompagne un mets. D'une grande onctuosité, de

par les matières grasses qui la composent (beurre, huile, crème), les sauces apportent saveurs et assaisonnements aux viandes et poissons qu'elles agrémentent. Elles découlent surtout d'un subtil mélange d'aliments défini selon le degré d'harmonisation souhaité avec le mets accompagné et la finesse gustative recherchée.

D'une très grande diversité, les sauces caractérisent la cuisine française à partir notamment d'Antonin Carême (1783-1833) qui systématisa quatre sauces majeures : *l'espagnole* (fond brun un peu rougeâtre lié au roux), *le velouté* (fond blanc lié au roux), *l'allemande* (velouté aux jaunes d'œufs), la *béchamel* (velouté à la crème). Il suffisait alors d'ajouter un ou plusieurs éléments dans l'une de ces sauces pour en créer de nouvelles : *l'allemande*, par exemple, devenait pour Carême une sauce *au suprême* si on y incorporait au moment du service "deux cuillerées à bouche de consommé de volaille et deux petits pains de beurre d'Isigny(5)". Cet édifice culinaire permettait ainsi la déclinaison d'un grand nombre de sauces (Carême n'en donne pas moins de 196 dans son *Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*) et contribua à la réputation de notre gastronomie.

Les cuisiniers français de cette époque ne pouvaient donc concevoir "l'apprêtement" du steak sans une garniture de sauce. Les premières recettes répertoriées peuvent néanmoins surprendre, à l'exemple de celles d'André Viard qui propose entre autres dans son *Cuisinier impérial* de 1806, une "sauce piquante", une "espagnole réduite", ou encore une "sauce tomate" ; des sauces qui accompagnent habituellement des viandes plutôt bouillies que grillées, d'autant plus que l'auteur conseille d'y ajouter des cornichons. Mais pour Viard, le choix des sauces tenait au goût de chacun, et force est de constater que les accords sont parfois insolites : ainsi le *Bifteck au beurre d'écrevisses* où une poudre (chair et coquille) d'écrevisses, préalablement cuites au court-bouillon, est incorporée dans un beurre chauffé puis refroidi ; recette présentée par *La cuisinière de la campagne et de la ville* de 1819, ouvrage à succès édité jusqu'aux années 1930 (6).

Le beurre nourrit le steak

La spécificité du steak réside dans sa cuisson vive et rapide qui, si l'on n'y prend garde, dessèche la pièce de bœuf. Pour y remédier, les cuisiniers proposèrent plusieurs solutions : Vincent La Chapelle (1742) recommandait ainsi à ses lecteurs de ciseler la viande après l'avoir grillée pour y déposer du "bon beurre par-dessus, faisant en sorte qu'il pénètre". De son côté, Antoine Beauvilliers conseille dans son *Art du cuisinier* (1814) de retourner les steaks cuits dans un plat préalablement chauffé avec du beurre dedans pour qu'ils s'en imprègnent. De la sorte, le beurre nourrit la viande, en atténue le dessèchement et la rend plus appétissante par la pellicule brillante dont il la revêt.

De nombreux praticiens préfèrent cependant mariner la tranche de bœuf, avant de la cuire, dans du beurre clarifié ou de l'huile. Certains précisait tout de même, comme Jules Gouffé (1867), que cette pratique facilitait la cuisson sans modifier "en quoi que ce soit le goût de la viande". Tout en utilisant ces marinades, les chefs continuèrent pourtant de servir les steaks avec du beurre non plus naturel mais désormais composé : le principe consiste à malaxer le beurre avec des aliments hachés, râpés ou pilés. La nouveauté se situe alors dans l'apport de saveurs aromatiques, salées et acides en accord avec les valeurs gustatives du "bifteck". Plumerey, contemporain de Carême, chef des cuisines de l'ambassadeur de Russie à Paris dans les années 1840, confectionnait le beurre de raifort de la manière suivante : "Après avoir ratissé l'épiderme d'une belle racine de raifort, vous la râpez jusqu'à la partie filandreuse ; pilez cette râpüre avec une demi-livre de beurre fin, sel, poivre et demi-jus de citron (7)".

Mais ce beurre est rarement proposé comme accompagnement de steak ; on lui préfère celui aux anchois, apprécié jusque dans la première moitié du 20^e siècle. Le beurre d'anchois apparaît en effet dès les premières recettes de steak (8) ; néanmoins le mariage de ce poisson avec la viande de bœuf existait déjà au 17^e siècle : Pierre

de Lune (1656), par exemple, accommodait son *Aloyau de bœuf à l'Angloise*, viande rôtie à la broche puis cuite dans un bouillon d'anchois, de câpres et d'huîtres (9). Le *Dictionnaire* de Furetière (1690) précise aussi que l'anchois "est d'un goust agréable" et qu'il se mange salé avec de l'huile, du vinaigre et du poivre "pour exciter l'appétit".

Ce petit goût salé, qui parfois titille les papilles, est néanmoins adouci par le beurre. Dans les années 1860, Jules Gouffé conseille d'utiliser l'anchois de Nice : "il est petit, rond ; les écailles du dos sont blanches ; la saumure doit être d'un rouge brique foncé (10)". Et dans l'ouvrage à succès *La bonne Cuisine pour tous* de 1912, Gombervaux recommande à la ménagère pour composer ce beurre, de prendre trois anchois lavés, de les piler avec 50 grammes de beurre frais puis de passer le tout au tamis (11). Toutefois, l'engouement pour le beurre d'anchois n'atteindra pas l'incontestable réussite du beurre *Maître d'hôtel*, d'un accord presque parfait avec le steak : "la sauce à la maître d'hôtel, précise Alexandre Dumas, est la meilleure parce qu'on y sent dominer la saveur des fines herbes et du citron (12)".

Le principe de la recette est simple, il suffit de pétrir du beurre avec du sel, du poivre, du jus de citron et des fines herbes, en général du persil. Mais pour Joseph Favre, cuisinier et auteur d'un monumental *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1895), "le beefsteak à la maître d'hôtel est excellent lorsque celle-ci est faite avec des herbes et non du persil" ; des herbes que l'auteur ne définit pas, nous pouvons tout de même suggérer la ciboulette, le cerfeuil, l'estragon... Il précise également qu'il est important "de faire couler le jus de citron sur les fines herbes pour les imbiber, avant d'ajouter le beurre, le jus de citron ne s'immiscant pas avec le beurre (13)". Ce jus d'agrumes effectivement s'incorpore difficilement au beurre, et pour lui donner la saveur acide recherchée, il est préférable d'en imprégner les herbes, pas trop longtemps toutefois pour éviter leur altération.

L'appellation de ce beurre composé se réfère à une fonction : celle qui était tenue, surtout aux 17^e et 18^e siècles, par le maître d'hôtel chargé de gérer l'office de bouche d'une grande maison ou de l'hôtel royal (14). Les traités culinaires de cette époque nous ont d'ailleurs transmis quelques recettes comme celle des *Maquereaux à la Maître d'hôtel* présentée dans la *suite des Dons de Comus* (1742) : "Faites les griller après les avoir fendus par le dos auparavant. Ensuite vous leur mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec sel, poivre, persil, ciboule. Refermez-les & couvrez un instant. Servez chaud, jus de citron (15)".

Et le beurre se transforma en sauce

Toutefois peut-on assimiler ces beurres composés à des sauces ? ils apportent certes de la sapidité au steak grillé mais sans correspondre vraiment à l'idée que l'on se fait d'une sauce, ni à la définition que nous en avons donnée. Pourtant de nombreux auteurs culinaires les considèrent comme telles ; *La cuisinière de la campagne et de la ville* (1819), par exemple, nomme "sauce au beurre d'anchois" un beurre manié avec la chair de ce poisson et classe le beurre *Maître d'hôtel* dans le chapitre des sauces tout en proposant une *Maître d'hôtel liée* : "Prenez un morceau de beurre, une pincée de farine, persil, ciboules hachés ; mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre d'eau, sel et poivre ; au moment de servir, mettez votre sauce sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, ajoutez un jus de citron, et servez (16)".

Joseph Favre présente aussi une sauce à la *Maître d'hôtel liée*, faite de velouté dans lequel on incorpore en chauffant du beurre avec du persil, de l'estragon, du jus de citron et un filet de verjus. Si les aliments de base (beurre, fines herbes, citron) sont toujours présents, l'innovation se situe quant-à-elle dans l'action de chauffer la sauce et dans l'utilisation d'une liaison (farine, roux). Cette dernière, qui est d'ailleurs signalée dans l'appellation même de la sauce, une *Maître d'hôtel liée*, suggère que le beurre composé se désagrège au moment où il entre en contact avec le steak cuit et le plat chaud. Grandchamp Mique explique ainsi dans son *Cuisinier à la bonne franquette* (1883) : "Il est essentiel que la

sauce Maître d'hôtel ne soit ni froide, ni chaude, mais qu'elle soit onctueuse, c'est-à-dire qu'elle ne fasse pas l'huile. Pour cela, il faut mettre le plat sur lequel les mets doivent être dressés, à légèrement tiédir à la porte du four avec la sauce Maître d'hôtel (17)".

Certains conseilleront plutôt l'ajout d'une autre sauce ; notamment Urbain Dubois et Émile Bernard, cuisiniers à la Cour du roi de Prusse, qui recommandent dans *La cuisine classique* (1864), au sujet du *Bifteck à la Colbert*, de déposer "une petite tranche de beurre Maître d'hôtel" sur chaque steak grillé puis de servir à part une sauce à *la Colbert* composée de glace (18) de viande chaude dans laquelle on insère progressivement, "en travaillant avec la cuiller", du beurre pour obtenir une sauce "bien liée et lisse", puis du jus de citron et du persil.

Pour éviter toute confusion, les cuisiniers, par leur volonté de codifier l'art culinaire, vont alors explicitement différencier les beurres composés des sauces. Et au début du 20^e siècle, Auguste Escoffier, à la suite d'autres chefs, les classera dans un chapitre intitulé "Beurres composés pour grillades, adjuvants de sauces et hors-d'œuvres (19)". Ces beurres, outre le fait qu'ils accompagneront toujours les viandes et les poissons grillés, seront désormais utilisés comme liaison finale pour affiner la texture et le goût des sauces : "Faites réduire 2 décilitres de vin blanc, avec 30 grammes de glace de viande ; Ajoutez 8 décilitres d'espagnole, faites réduire de nouveau et passez à l'étamine dans le bain-marie ; au moment de servir, faites bouillir et liez avec 1 hecto de beurre Maître d'hôtel". "(Sauce à la maître d'hôtel liée, dite *Chateaubriand* de Jules Gouffé (1867) (20)".

Cette évolution pourtant n'annonce pas la disparition du beurre comme accompagnement de steak. On y décèle même une certaine corrélation avec l'émergence de la *Béarnaise* ; le beurre malaxé devient en quelque sorte une sauce émulsionnée composée aujourd'hui d'une réduction de vinaigre, d'échalote ciselée, d'estragon haché et de poivre concassé, dans laquelle on adjoint des jaunes d'œufs montés en sabayon pour ensuite y incorporer du beurre clarifié. Cette subtile

combinaison de saveurs acide, piquante et douce, de flaveurs d'aliacés et de fines herbes, s'élabore grâce à des procédés culinaires qui paraissent au néophyte d'une grande complexité donnant ainsi une sauce onctueuse qui, comme les beurres composés, nourrit le steak ; d'où l'aura internationale de la sauce et la question de sa paternité. Car l'origine de cette sauce a fait couler beaucoup d'encre ; elle aurait été créée en 1830 par un certain Collinet, chef du restaurant *Le Pavillon Henri IV* à Saint-Germain-en-Laye, et son nom proviendrait de l'origine béarnaise du cuisinier ou de l'ancien nom de l'établissement *Le Grand Béarnais* (21)". Aucune source toutefois ne confirme ces dires ; Joseph Favre notait déjà dans les années 1900 que "Les artistes de l'art culinaire n'étaient pas d'accord sur la composition primitive de cette sauce... (22) " Il lui trouvait néanmoins des racines dans la région du Béarn, c'est pourquoi il proposait deux recettes : la "sauce béarnaise à l'ancienne" montée à l'huile d'olive puis "la moderne au beurre". Pourtant il suffit de regarder quelques ouvrages du 18^e siècle, comme le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767), pour se rendre compte que l'idée même de la sauce existait déjà : "Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleurs de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre fin, sel & poivre. Faites cuire votre sauce en la remuant : toujours prenez garde qu'elle ne tourne... (23)"

De plus, même si l'apparition de la *Béarnaise* dans les livres de cuisine fut assez soudaine, vers les années 1850, la recette, elle, ne se stabilisa que dans la première moitié du 20^e siècle. Ainsi, celle présentée par Urbain Dubois et Émile Bernard dans *La cuisine classique* de 1864 n'a pas de réduction mais de l'essence d'échalote, du jus de citron et "une goutte de vinaigre" ajoutées à la fin de la conception. Mais quatre ans plus tard, dans une nouvelle édition de l'ouvrage, une réduction d'échalote et de vinaigre est intégrée dans la sauce, et les auteurs deviennent plus précis quant à l'élaboration de la recette : les deux chefs conseillent en effet : "posez la casserole sur feu doux, [de] travaillez vivement la sauce pour la lier comme une sauce hollandaise (24)", alors qu'ils disaient dans la précédente recette de "travailler la sauce tout dou-

cement pour la lier (25)", différence de taille quand on sait que la réussite d'une *Béarnaise* réside essentiellement dans le mouvement rapide du fouet et dans le contrôle de la source de chaleur.

Quoiqu'il en soit, le succès de la sauce ne s'est jamais démenti, on la retrouve même dans les livres de cuisine ménagère dont *La bonne Cuisine* (1927) de Madame Saint-Ange, un des plus célèbres du genre, pour qui la *Béarnaise* : "C'est, au résumé, une hollandaise d'une consistance assez épaisse pour pouvoir être ramassée en bloc sur la cuiller comme une mayonnaise très ferme, et dont la condimentation, beaucoup plus accentuée que celle de la hollandaise, comporte une infusion d'échalote et d'estragon. Ce parfum d'échalote, ainsi que la consistance épaisse de la sauce, sont de règle invariable (26)". Le ton est donné, la *Béarnaise* a désormais ses règles. Madame Saint-Ange, d'ailleurs, recommande à ses lectrices pour la réussite de la sauce la longue recette de la "sauce hollandaise" qui s'étale sur environ cinq pages, tout en précisant pour rassurer les débutantes "que de très novices cuisinières [1'] ont réussie du premier coup..."

N'oublions pas le vin et le poivre

L'incontestable triomphe de la béarnaise, tandis que le steak porte dorénavant des noms variés tel l'entrecôte qui "n'est point autre chose qu'un bifteck" selon Madame Saint-Ange, s'accompagne d'une grande diversification des sauces ; pas moins de quatorze appellations d'entrecôtes sont ainsi référencées dans *Le guide culinaire* (1921) d'Escoffier dont la *Bordelaise*, la *Bercy* et la *Marchand de vin*. Toutes trois renvoient bien sûr au vin : la *Bordelaise* par le vignoble, la *Bercy* par l'ancien marché aux vins de Paris qui a été l'un des plus importants d'Europe, et la *Marchand de vin* par le négociant.

L'émergence des sauces au vin caractérise l'art culinaire de la seconde moitié du 19^e siècle (27). On prend alors conscience de la valeur gustative du vin dans l'élaboration des recettes, il devient également un objet de discussion chez les cuisiniers. Ainsi pour Jules Gouffé, le vin et le beurre étaient les ingrédients "les

plus essentiels" dans la préparation des sauces et des entrées. Les vins médiocres devaient toutefois être écartés, et le chef précisait dans son ouvrage déjà cité (1867) : "Vous ne ferez jamais de bonne cuisine avec des vins usés et de qualité inférieure." Il déconseillait néanmoins l'emploi des grands vins tels que les Château-Laffite, les Château-Yquem, les Clos-Vougeot et les Tokay, c'est "un meurtre véritable que de vouloir consacrer de pareils vins à la confection habituelle des sauces", disait-il. En fait, il leur préférerait "un bourgogne ordinaire, capiteux et franc de goût, [et] un bordeaux bien sec, également dans de bonnes qualités d'ordinaire...(28) Des qualificatifs qu'il convient de replacer dans l'échelle de classification des vins de l'époque : "Les grands ordinaires sont ceux qui ne proviennent pas de crus renommés pour leur finesse, mais auxquels l'âge a fait acquérir toutes les qualités qui leur sont particulières. Les bons ordinaires se trouvent parmi ceux qui ont de la légèreté, de la force et un bouquet plus prononcé que délicat. Les ordinaires, les plus abondants, sont pris parmi tous ceux qui, sans avoir une qualité remarquable, n'ont aucun des défauts des vins communs, lourds, grossiers, et plats." raconte Alexandre Dumas dans son *Grand Dictionnaire de cuisine* (1873) (29).

En dépit de leur appellation respective, la *Bordelaise*, la *Bercy* et la *Marchand de vin* sont de conception assez similaire : une réduction d'échalote au vin dans laquelle on incorpore un fond de viande pour ensuite lier le tout au beurre, ce qui parfois prête à confusion, et pour Raymond Oliver, propriétaire du *Grand Véfour* dans les années 1950, l'entrecôte *Bordelaise* ressemble beaucoup à la *Marchand de vin* : "Deux méthodes s'affrontent qui ont chacune leurs partisans. Certains grillent l'entrecôte (les Bordelais par exemple), d'autres la « sautent » en la cuisant dans une sauteuse. Je n'ai aucun parti pris. Seule la sauce importe (30)".

Le grand chef les distingue donc par le type de cuisson utilisé, mais les deux sauces se différencient avant tout par la présence de la moelle de bœuf dans la *Bordelaise*. L'évolution de la couleur du vin dans l'élaboration des sauces apporte toutefois un nouvel éclaircissement ; si la *Marchand de vin* se confectionne en effet

avec du vin rouge et la Bercy avec du vin blanc, la *Bordelaise*, elle, a utilisé un temps les deux variétés, c'est pourquoi Escoffier précise à son sujet dans *le Guide culinaire* (1921) : "Bien que l'usage ait consacré le mode de la sauce Bordelaise au vin rouge, nous devons dire encore que c'est une erreur. La *Bordelaise* authentique est celle qui est faite au vin blanc et qui était dénommée autrefois *sauce Bordelaise Bonnefoy* (31)".

Les premières recettes, effectivement, étaient au vin blanc : Carême dans les années 1830 utilisait ainsi du sauternes et Jules Gouffé (1867) du "vin blanc de Bordeaux". Gustave Garlin, dans son *Cuisinier moderne* (1887-1889), proposait aussi une "sauce Bordelaise" au vin blanc tout en spécifiant qu'elle pouvait se faire au vin rouge. Désormais, mais progressivement, les ouvrages culinaires distingueront la *Bordelaise au vin blanc* pour poisson grillé de celle au vin rouge servie avec les viandes ; il n'est alors pas anodin de constater l'apparition de la *Marchand de vin* au cours de cette même période, surtout dans la première moitié du 20^e siècle, comme si cette sauce au vin rouge remplaçait d'une certaine façon la *Bordelaise* en résolvant son problème d'identification lié à la couleur du vin. C'est l'époque également où l'on commence à cuire le "bifteck à la poêle" au grand désespoir de ceux qui "soutiennent qu'un bifteck doit toujours être fait sur le gril (32)".

En fait, ce nouveau mode de cuisson permet la création de nouvelles sauces ; le steak est, en effet, saisi sur les deux faces dans de la matière grasse bien chaude, puis retiré de la poêle ou du sautoir pour y confectionner la sauce après que l'on ait enlevé le surplus de graisse : soit on déglace (33) avec du vin blanc, du madère ou du porto, soit on flambe avec un alcool, le cognac par exemple, le but est de liquéfier les sucs caramélisés laissés par la cuisson du steak ; on y adjoint ensuite, après une légère réduction, du fond lié qui doit également réduire, pour enfin terminer la sauce par l'ajout de crème fraîche ou de beurre. Le "bifteck" mis de côté pendant cette élaboration est alors réchauffé dans la sauce avant d'être servi.

Ce procédé qui trouvera son heure de gloire dans la seconde moitié du 20^e siècle, avec notamment le succès du steak au poivre (les grains de mignonnette écrasés sont parsemés sur la viande avant sa cuisson), confirme une approche différente de l'accord steak-sauce : la viande saisie devient la base de la sauce et fait partie intégrante de sa conception, un syncrétisme des saveurs s'élabore alors entre la pièce de bœuf et les éléments qui composent la sauce. C'est en quelque sorte une cuisine "minute" puisque la sauce ne peut se concevoir sans la cuisson de la viande contrairement à la *Béarnaise*, la *Bordelaise* et la *Marchand de vin* qui peuvent se confectionner à l'avance et indépendamment du steak. Autre certitude, les sauces par déglacage nappent les "biftecks" alors que la place des sauces a varié selon les époques ; Gustave Garlin préconisait ainsi dans les années 1880, de les disposer sous les "beefsteacks"; quelques décennies plus tard, Escoffier conseillait de mettre un "épais cordon de sauce Béarnaise" autour des entrecôtes et de servir la *Bordelaise* à part alors qu'aujourd'hui la première se sert en saucière et la seconde nappe la viande.

La réussite du steak en France ne peut donc se comprendre sans l'apport des sauces. De la tranche de beurre qui fond sur la viande à l'élaboration complexe de la *Béarnaise*, jusqu'aux sauces qui intègrent dans leur préparation le steak même, toutes révèlent que ce plat éminemment anglais, "populaire", et des plus simples à réaliser, n'a été accepté par les cuisiniers français que par l'intermédiaire des sauces. Désormais intégré dans notre culture gastronomique, le steak tend à disparaître des ouvrages culinaires actuels. Il est indéniable cependant qu'il a été la source créatrice de quelques grandes sauces : il a de ce fait bien mérité de la cuisine française.



NOTES

- (1) *L'art du cuisinier*, 1814, t. I, p. 122.
- (2) 1873, *Le Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Phébus, éd. 2000, p. 142.
- (3) *Le cuisinier moderne*, 1742. La première édition française date de 1735. L'auteur avait d'abord publié son ouvrage en anglais en 1733 (*Modern Cook*).
- (4) Variété d'ail, dite échalote d'Espagne.
- (5) *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, Paris, t. 3, 1847, p. 46.
- (6) Par Louis-Eustache AUDOT : première édition en 1818, centième éd. en 1928.
- (7) *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, Paris, t. 4, 1843, p. 5.
- (8) 1806, *Le cuisinier impérial*, 1819, *La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique*.
- (9) *Le cuisinier*, p. 35. Au sujet de l'huître voir : Patrick RAMBOURG, "Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen-Age au 20^e siècle", *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, colloque interdisciplinaire, Musée maritime de Tatihou - Université de Caen, 2-4 octobre 2003, à paraître.
- (10) *Le Livre de cuisine*, p. 92.
- (11) Éd. 1997, p. 83.
- (12) 1873, *Le Grand dictionnaire de cuisine*, p. 142.

NOTES

- (13) Éd. 1905, vol. 3, p. 1299.
- (14) Dominique MICHEL, *Vatel et la naissance de la gastronomie : recettes du Grand Siècle* adaptées par Patrick RAMBOURG, Paris, Fayard, 1999, p. 123.
- (15) P 520, rééd. Manucius, 2001.
- (16) P 76 et 91.
- (17) P 199.
- (18) Fond de viande (en principe non lié) que l'on réduit lentement afin d'y concentrer les sucs.
- (19) 1921, *Le Guide culinaire*, Paris, Flammarion, éd. 2001, p. 53.
- (20) *Le Livre de cuisine*, p. 320.
- (21) Claudine BRÉCOURT-VILLARS, *Mots de Table, mots de Bouche*, Paris, Stock, 1996, p. 56. *Le Larousse gastronomique*, 1938, p. 155.
- (22) *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, p. 247.
- (23) *Sauce aigre*, p. 306.
- (24) Qui est aussi une émulsion de jaunes d'œufs au beurre mais sans réduction d'échalote et de vinaigre.
- (25) Éd.1864, p. 66. éd. 1868, p. 53.
- (26) *Larousse*, éd. 1995, p. 137.

NOTES

- (27) Le vin a néanmoins toujours été utilisé dans des préparations culinaires. Voir à ce sujet : Patrick RAMBOURG, *Le civet de lièvre : un gibier, une histoire, un plat mythique*, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur, 2000 et 2003, p. 44 et p. 54.
- (28) 1867, *Le Livre de cuisine*, p. 301.
- (29) Alexandre DUMAS s'appuie sur l'ouvrage de Ludovic MAURIAL, *L'art de boire, connaître et acheter le vin*, Paris, Libr. du Petit Journal, 1865, p. 577.
- (30) *La cuisine*, Paris, Bordas, 1974, p. 330.
- (31) P. 420.
- (32) Édouard de POMIANE, *La cuisine en six leçons ou l'initiation de la cuisine familiale*, Paris, éd. Paul-Martial, 1926, p. 129.
- (33) Terme culinaire qui veut dire que l'on mouille les sucs de cuisson adhérent au fond d'un récipient pour en obtenir une base de sauce.