

**Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.5**

**Les potages**





## LES POTAGES

### DEFINITION :

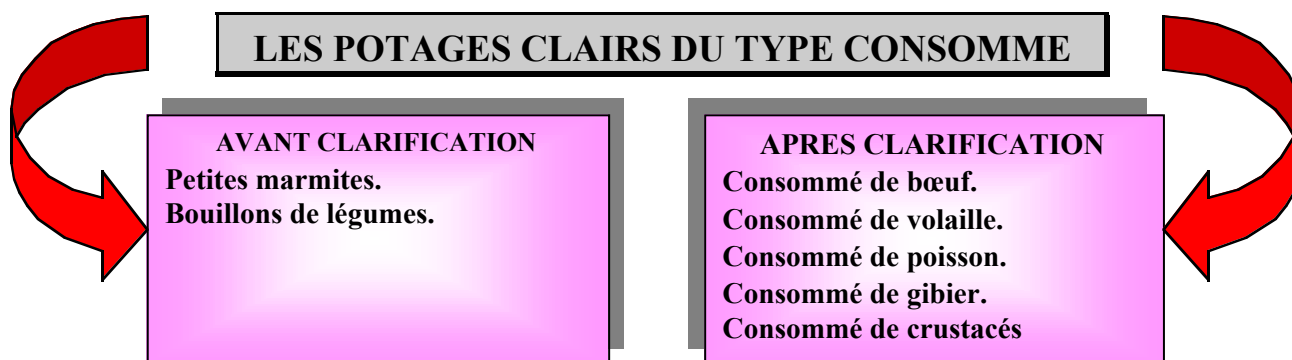
- D'après le Littré, l'étymologie montre que le sens primitif de soupe est "potage".
- Le mot désignait alors la tranche de pain trempée dans le potage ou le bouillon.

### GENERALITE :

On désigne par le mot " potage ", les préparations liquides, chaudes ou froides, claires ou liées qui se servent le plus souvent au dîner comme premier plat.

## LES POTAGES CLAIRS

- Ont pour base un bouillon appelé marmite, fond blanc ou fumet. Par définition, ce sont des préparations liquides plus ou moins concentrées et parfumées.
- Ils constituent en eux-mêmes d'excellents potages, mais permettent également de mouiller d'autres potages, (*cultivateur, St Germain, etc.*).
- Ils servent également à la réalisation de sauces de base, (*velouté de veau, de volaille, etc.*).



## LES POTAGES LIES

- Sont des préparations onctueuses, opaques, contenant en suspension des extraits de *viandes, poissons, légumes, etc.* et dont la consistance a été modifiée par l'apport d'un ou plusieurs éléments de liaison.

### LES POTAGES LIES PASSES OU TAILLES

Les potages passés aux légumes frais.  
Les potages passés aux légumes secs.  
Les veloutés.  
Les crèmes.

Les potages aux légumes taillés.  
Les consommés liés  
Les soupes.  
Les bisques.



## LA MARMITE

### DEFINITION :

➤ La marmite, est un bouillon réalisé à partir de viande de bœuf ( gîte, plat de côtes, poitrine ), d'os et de crosses et d'une garniture aromatique, " Pot-au-feu ".

### TYPE DE CUISSON :



**“ SANS BRUNISSEMENT ”**

### TECHNIQUE :

- Marquer la viande, les os et crosses en marmite, mouiller à l'eau froide.
- Saler, porter à ébullition.
- Ecumer, ajouter les éléments aromatiques avec les oignons coupés en deux et brûlés.
- Cuire lentement 5 heures en dépouillant fréquemment.
- Au terme de la cuisson, décanter et réserver la viande et les légumes.
- Passer au chinois.
- Refroidir rapidement.
- Dégraisser.
- Réserver au frais à 3°C.

**NOTA :** Réserver la viande et les légumes pour une autre préparation !

## DERIVES

LES POTAGES CLAIRS		
CONSOMMES	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>PETITES MARMITES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Abattis de volaille.</li><li>- Légumes tournés, lamelle de pain.</li><li>- Julienne de volaille, légumes de marmite taillés en paysanne.</li><li>- petits oignons glacés, boules de carottes et de choux, tronçons de queue de bœuf.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Marmite Henri IV.</i></li><li>- <i>Marmite béarnaise.</i></li><li>- <i>Marmite charolaise.</i></li></ul>



## LES CONSOMMES

### LES POTAGES CLAIRS

#### DEFINITION :

➤ Les consommés sont des préparations faites à partir de fond de bœuf, de fond de volaille, de fumet de poisson ou de gibier “ marmite ”. Les fonds subissent une transformation appelée clarification.

### LA CLARIFICATION

- 1) **RENDRE CLAIR** : Grâce aux protéines des blancs d’œufs, de la viande ou du sang qui coagulent progressivement et entraînant ainsi les impuretés emprisonnées dans les mailles du coagulant.
- 2) **CORSER** : Grâce à l’addition de viande hachée (maigre de bœuf, blanc de volaille, chair de poisson, de gibier suivant le cas) et une garniture aromatique (vert de poireaux, céleri, tomates suivant la couleur désirée, bouquet garni, cerfeuil).

#### **TECHNIQUE :** ( clarification d’une Marmite )

- Hacher finement le maigre de bœuf.
- Emincer finement la garniture aromatique.
- Réunir les éléments.
- Ajouter la tomate fraîche concassée ou du concentré.
- Adjoindre les blancs d’œufs.
- Dégraisser à froid la marmite.
- Verser la marmite froide sur la clarification.
- Porter à ébullition en remuant doucement.
- Assaisonner, laisser frémir sans remuer pendant 1 heure.
- Passer délicatement à l’étamine.

**NOTA :** *Les consommés de gibier, de poisson, de tortue sont aujourd’hui assez peu servis !*

### REMARQUES

- 3) Il existe de nombreuses garnitures de service avec les consommés : les royales, les paillettes, les crêpes, les profiteroles, les pâtes, les perles, etc.
- 4) Il arrive également que l’appellation nous impose un parfum tel que la tomate, le céleri, l’estragon, la truffe, etc. dans ce cas il faut renforcer le goût dans la clarification.



## DERIVES DES CONSOMMES

LES POTAGES CLAIRS		
CONSOMMES	GARNITURES	APPELLATIONS
CONSOMME DE BOEUF	<ul style="list-style-type: none"><li>- Brunoise de légumes</li><li>- Pluches de cerfeuil</li><li>- Royales de formes et de couleurs diverses.</li><li>- Pâtes diverses : vermicelle, alphabet cheveux d'ange, perles du Japon, etc</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Consommé brunoise.</i></li><li>- <i>Consommé mosaïque.</i></li><li>- L'appellation est en fonction des pâtes. Exemple :</li><li>- <i>Consommé au vermicelle.</i></li></ul>
CONSOMME DE VOLAILLE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consommé fortement томaté, à l'essence de céleri, dés de tomates et de poivrons.</li><li>- Tapioca, julienne de crêpes aux fines herbes ou aux truffes.</li><li>- Tapioca, cubes de royales à la volaille fine julienne de blanc de volaille.</li><li>- Quenelles de volaille de trois couleurs (vertes, rouges, blanches)</li><li>- Consommé à l'essence de truffes, tapioca, profiteroles à la purée de foie gras, dés de truffes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Consommé madrilène.</i></li><li>- <i>Consommé Célestine.</i></li><li>- <i>Consommé à la reine.</i></li><li>- <i>Consommé Joinville.</i></li><li>- <i>Consommé Rossini.</i></li></ul>
CONSOMME DE POISSON	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tapioca, huîtres pochées, quenelle de merlan, julienne de filet de sole.</li><li>- Rondelles de royale à l'écrevisse, losanges de filet de sole.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Consommé Cancalaise.</i></li><li>- <i>Consommé Vatel.</i></li></ul>
CONSOMME DE CRUSTACE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Garnitures diverses</li><li>- Brunoise ou julienne de chair de crustacés.</li><li>- Brunoise ou julienne de truffes ou de champignons.</li><li>- Œufs de homard, de saumon.</li><li>- Royales de crustacés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Appellation en fonction de la garniture- Exemple:</li><li>- <i>Consommé de homard aux perles noires</i></li></ul>



## LES POTAGES PASSES AUX LEGUMES FRAIS

### DEFINITION :

- Ce sont des potages faits avec divers légumes aromatiques, liés le plus souvent avec des pommes de terre ou quelquefois avec un autre féculent. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre les poireaux, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>POTAGE DE BASE</b>	- Blancs de poireaux sués au beurre - Pommes de terre, crème, beurre, - - pluches de cerfeuil, croûtons frits.	➔ <b>POTAGE PARMENTIER</b>
<b>POTAGE PARMENTIER +</b>	- Navets, lait, crème, beurre.  - Carottes, crème, beurre, croûtons, pluches de cerfeuil. Liaison au riz.  - Cresson, crème, beurre, feuilles de cresson blanchies.  - Oseille, cerfeuil, crème, croûtons.  - Julienne de carottes, navets, céleri, blanc de poireau, crème, beurre, cerfeuil.  - Choux de Bruxelles, crème, beurre  - Potiron, chiffonnade d'oseille laitue crème, beurre, croûtons au fromage  - Crème de tomate, boules carotte et pomme de terre.  - Crème de tomate, julienne d'épinards, crème, beurre.  - Haricots verts, dés de haricots verts, crème, beurre.  - Céleri rave, crème, beurre, brunoise de carotte et de céleri rave.	- <i>Potage Fréneuse.</i>  - <i>Potage Crécy.</i>  - <i>Potage Cressonnière.</i>  - <i>Potage Santé.</i>  - <i>Potage Julienne Darblay.</i>  - <i>Potage Flamande.</i>  - <i>Potage Marianne.</i>  - <i>Potage Solférino.</i>  - <i>Potage Malakoff.</i>  - <i>Potage Cormeilles.</i>  - <i>Potage Champenoise.</i>



## LES POTAGES PASSES AUX LEGUMES SECS

### DEFINITION :

- Ce sont des potages faits avec divers éléments aromatiques, liés avec des légumes secs féculents. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre la garniture aromatique, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
- Potage de base réalisé à partir de " <b>POIS CASSES</b> "	- Mirepoix suée au beurre, pois cassés, fond blanc, crème, cerfeuil.	➔ POTAGE ST GERMAIN.
<b>POTAGE ST GERMAIN +</b>	- Chiffonnade de laitue et d'oseille, riz poché, crème.  - Chiffonnade d'oseille, vermicelle, pluches de cerfeuil, beurre.  - Petits pois, dés de haricots verts, cerfeuil, beurre et crème.	- <i>Potage Ambassadeur.</i>  - <i>Potage Lonchamp.</i>  - <i>Potage Marigny.</i>
Potage de base réalisé à partir de " <b>HARICOTS BLANCS</b> "	- Mirepoix suée au beurre, haricots de Soissons, fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	➔ POTAGE SOISSONNAIS.
<b>POTAGE SOISSONNAIS</b>	- Brunoise de légumes, crème, beurre.  - Julienne de légumes, crème, beurre, pluches de cerfeuil.  - Chiffonnade d'oseille, beurre, cerfeuil.	- <i>Potage Dartois.</i>  - <i>Potage Faubonne.</i>  - <i>Potage Compiègne.</i>
Potage de base réalisé à partir de " <b>FLAGEOLETS</b> "	- Mirepoix suée, flageolets fond blanc, beurre et crème, croûtons frits.	➔ POTAGE MUSARD.
<b>POTAGE MUSARD</b>	- Pommes de terre, tapioca, crème, julienne de poireaux.  - Purée de haricots verts, petits flageolets, beurre et crème.  - Purée d'artichauts soubisée, beurre et crème, croûtons frits.	- <i>Potage Jackson.</i>  - <i>Potage Tourangelle.</i>  - <i>Potage Villars.</i>
Potage de base réalisé à partir de " <b>HARICOTS ROUGES</b> "	- Mirepoix suée au beurre, haricots rouges, vin rouge, fond blanc, crème.	➔ POTAGE CONDE.
<b>POTAGE CONDE</b>	- Brunoise de légumes, crème.	- <i>Potage Girondin.</i>



## LES POTAGES AUX LEGUMES TAILLES

### DEFINITION :

➤ Les potages taillés ne sont jamais passés en fin de cuisson, la garniture de légumes doit être de taille régulière et petite et suée au beurre.

### TAILLE SOUVENT EMPLOYEE



**PAYSANNE**

**BRUNOISE**

**JULIENNE**

### POTAGES LIES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>POTAGE DE BASE</b>	- Blancs de poireaux sués au beurre - Paysanne de pommes de terre.	➔ <b>POTAGE PARISIEN.</b>
<b>POTAGE PARISIEN +</b>	- Beurre et crème, rondelles de baguette séchées au four. - Lard, carottes, navets, céleri, chou en paysanne, petits pois, haricots verts, cerfeuil, croûtons, gruyère. - Paysanne de carottes, flageolets, beurre et crème. - Jambon fumé, huile d'olive, céleri, oignons, carottes, petits pois, tomate, haricots verts et blancs, persil, ail, basilic, spaghetti, parmesan. - Carottes, navets taillés à la cuillère petits pois, beurre et crème, petits pois, beurre et crème, cerfeuil. - Céleri rave, oignons, navets, verts de poireaux, lard, croûtons, gruyère. - Laitue, oseille, chou vert, céleri, poireaux, oignons, pomme de terre. - Carottes, navets, poireaux, chou, céleri, pomme de terre, lard, croûtons	- <i>Potage Bonne femme.</i> - <i>Potage Cultivateur.</i> - <i>Potage Normande.</i> - <i>Potage Minestrone.</i> - <i>Potage Printanier</i> - <i>Potage Savoyarde</i> - <i>Potage Maraîchère</i> - <i>Potage Paysanne</i>





## LES VELOUTES

### DEFINITION :

- Les veloutés sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc, avec une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec du roux blanc et la liaison de finition avec crème et jaune d'œuf.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de <b>" FOND DE VEAU "</b>	- Fond blanc de veau + roux blanc	➔ VELOUTE DE VEAU.
<b>VELOUTE DE VEAU</b>	- Champignons émincés cuits à blanc, brunoise de champignons, jaunes, crème. - Céleri sué au beurre, crème.	- <i>Velouté de Champignons.</i> - <i>Velouté de Céleri.</i>
Potage de base réalisé à partir de <b>" FOND DE VOLAILLE "</b>	- Fond blanc de volaille + roux blanc.	➔ VELOUTE DE VOLAILLE.
<b>VELOUTE DE VOLAILLE</b>	- Purée de champignons, julienne de champignons, de blanc de volaille, de langue écarlate, jaunes, crème. - Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, jaunes, crème.	- <i>Velouté Agnès Sorel.</i> - <i>Velouté Boïeldieu.</i>
Potage de base réalisé à partir de <b>" FUMET DE POISSON "</b>	- Fumet de poisson + roux blanc	➔ VELOUTE DE POISSON.
<b>VELOUTE DE POISSON</b>	- Blanc de poireau sué au beurre, parures de champignons, cuisson de moules, queues de crevettes, moules, jaunes, crème. - Coulis de homard, beurre de homard et beurre rouge, brunoise de chair de homard, jaunes, crème. - Quenelle de merlan, julienne de filet de sole, jaunes, crème. - Coulis d'écrevisses, dés de queue d'écrevisse, de champignons et de truffes, jaunes, crème.	- <i>Velouté Dieppoise.</i> - <i>Velouté Cardinal.</i> - <i>Velouté Carmélite.</i> - <i>Velouté Joinville.</i>



## LES CREMES

**DEFINITION :**

- Les crèmes sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc ou de l'eau, avec selon la recette une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec de la béchamel, et la liaison de finition avec crème.

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de <b>" LAIT "</b>	- Lait + roux blanc	➔ BECHAMEL.
<b>BECHAMEL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chou-fleur blanchi, sommités de chou-fleur, cerfeuil, crème.</li><li>- Asperges blanchies, cerfeuil, pointes d'asperges, crème.</li><li>- Laitues blanchies, chiffonnade de laitue, croûtons, cerfeuil, crème.</li><li>- Fonds d'artichauts blanchis, perles du Japon, jaunes, crème.</li><li>- Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, crème.</li><li>- Lait de coco, curry, riz poché, crème.</li><li>- Brocolis blanchis, sommités de brocolis, crème.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Crème Dubarry.</i></li><li>- <i>Crème d'Argenteuil.</i></li><li>- <i>Crème Choisy.</i></li><li>- <i>Crème Georgette.</i></li><li>- <i>Crème Boieldieu.</i></li><li>- <i>Crème indienne.</i></li><li>- <i>Crème de brocolis.</i></li></ul>



## LES CONSOMMES LIES

### TECHNIQUE:

➤ Les consommés ont pour base une marmite clarifiée, liée au jaune d'œuf et à la crème. Cette liaison est ajoutée au consommé bouillant, puis cuit à la " nappe ".

POTAGES LIES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
<b>CONSOMME DE BOEUF</b>	- Liaison jaunes d'œufs et crème, chiffonnade d'oseille, parmesan.	- <i>Consommé Germiny</i>
<b>CONSOMME DE VOLAILLE</b>	- Tapioca, julienne de blanc de volaille, quenelle de volaille, laitue en chiffonnade. - Liaison jaunes d'œufs et crème, truffes fraîches râpées.	- <i>Consommé Alexandra.</i> - <i>Consommé Fémina.</i>

SOUPES FROIDES		
COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Réalisé à partir d'un <b>" CONSOMME "</b>	- Consommé de volaille tomate à l'essence de céleri, dés de tomates et de poivrons crus. - Consommé de purée de tomates.	- <i>Consommé Madrilène.</i> - <i>Consommé Portugaise.</i>
Réalisé à partir d'un <b>" FOND BLANC "</b>	- Fond blanc de volaille, purée d'avocat, lait de coco, petites boules d'avocat.	- <i>Crème d'Avocat.</i>
Réalisé à partir d'une purée <b>" LEGUMES CRUS "</b>	- Poivrons, concombres, tomates, ail, olives noires, oignons, mie de pain, vinaigre de vin rouge, piment, huile d'olive, ciboule.	- <i>Le Gaspacho.</i>
Réalisé à partir d'une purée <b>" FRUITS "</b>	- Cerises, vin blanc, cannelle, jus de citron, crème, velouté de volaille. - Poires pochées, jus de citron, crème, velouté de volaille, julienne de cresson.	- <i>Potage aux Cerises.</i> - <i>Potage aux Poires.</i>



## LES SOUPES

### DEFINITION :

- Les soupes sont des potages à caractère régional qui utilisent en général comme base les produits du terroir.
- Les techniques sont très différentes et n'ont souvent que peu de points communs, c'est pourquoi il vaut mieux se reporter à la recette.

### LES SOUPES REGIONALES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de " <b>MARMITE</b> "	- Oignons émincés compotés, singés, vin blanc, croûtons, gruyère et gratinée.	➔ SOUPE A L'OIGNON
Soupe de base réalisée à partir de " <b>EAU</b> "	- Ail écrasé cuite à l'eau avec sauge, girofle, huile d'olive, croûtons.	➔ SOUPE A L'AIL.
Soupe de base réalisée à partir de " <b>FUMET DE POISSON</b> "	- Poissons de roches sués, tomate, ail, blanc de poireaux, croûtons aillés, gruyère.	➔ SOUPE DE POISSON.

## LES BISQUES

### DEFINITION :

- Les bisques sont des soupes de crustacés, portant le nom du crustacé utilisé, elles sont proches de la sauce américaine, mais liées au riz
- Les lier aux jaunes d'œufs et crème par cuisson à semi-coagulation.

### BISQUES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de " <b>FUMET DE POISSON</b> "	- Ecrevisses, mirepoix, vin blanc, cognac, riz, B.G, ail, Crème.	➔ BISQUE D'ECREVISSSES.