

## **Appellations culinaires**

### **Appellations culinaires générales**

<u><b>Appellation classique</b></u>	<u><b>Signification déterminée</b></u>
Argenteuil	asperge
bouquetière	légumes
chantilly	crème fouettée
Clamart	petits pois
Condé	haricots rouges
Conti	lentilles
Crécy	carottes
Dubarry	choux-fleur
Esaü	lentilles
favorite	haricots verts
florentine	épinards
freneuse	navets
indienne	curry
jardinière	légumes
Judic	laitue romaine
musard	flageolet
niçoise	tomates, ail, anchois
Parmentier	pommes de terre
Périgueux	truffe
piémontaise (ne pas confondre avec les gnocchi)	risotto
portugaise	tomates
primeurs	légumes
princesse	asperges
printanière	légumes
Rachel	fonds d'artichauts
Saint-Germain	petits pois
Vichy	carottes

### **Appellation pour potage**

#### **Consommé :**

<u><b>Appellation classique</b></u>	<u><b>Signification déterminée</b></u>
<b>à la moelle</b>	Garnir de dés de moelle
<b>à la reine</b>	Dés de royale, tapioca et julienne de volaille
<b>Alexandra</b>	Tapioca, julienne de volaille
<b>andalouse</b>	Dés de tomates, riz et julienne de jambon, œufs filés.
<b>aux diablottins</b>	Tranches de pain avec un appareil au fromage, gratinées et coupées en petits losanges ; servir à part
<b>aux œufs filés</b>	Avec des œufs battus passés au chinois
<b>aux petites pâtes</b>	Garnir de petites pâtes cuites à part
<b>aux profiteroles</b>	Petites boules de pâtes à choux, servies à part
<b>bretonne</b>	Garnir avec une julienne de poireaux et céleri ; oignons, pluches de cerfeuil ou persil haché
<b>brunoise</b>	Garnir avec une brunoise de légumes et persil haché
<b>Carmen</b>	Garnir de dés de tomates et julienne de poivrons
<b>célestine</b>	Julienne de crêpes
<b>Dame Blanche</b>	Garnir de tapioca et de dés de royale au lait d'amandes
<b>Demidov</b>	Garnir de légumes coupés en Demidov et persil haché
<b>écossaise</b>	Garnir de dés de mouton, orge perlé cuit à part, brunoise de légumes
<b>julienne</b>	Garnir avec une julienne de légumes et persil haché
<b>madrilène (chaud)</b>	Dés de tomates et vermicelles
<b>madrilène (froid)</b>	Julienne de céleri, dés de poivrons et tomates
<b>mille-fanti</b>	Appareil de mie de pain, parmesan et œufs battus
<b>Monte-Carlo</b>	Crêpes fourrées au foie gras et détaillées de la forme

	d'une pièce d'un francs
<b>paysanne</b>	Garnir avec une paysanne de légumes et persil haché
<b>printanière</b>	Petit pois, brunoise de carottes, navets, céleri ; pluches de cerfeuil ou persil haché
<b>royale</b>	Garnir de dés de royale
<b>Xavier</b>	Avec des œufs battus passés au chinois

**Potages aux légumes passés :**

**À base de Parmentier**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>Parmentier</b>	Pommes de terre et légumes passés, éventuellement liaison
<b>Alexandra</b>	Brunoise de légumes, pluches de cerfeuil ou persil haché
<b>cressonnière</b>	Avec cresson, liaison
<b>Darblay</b>	Julienne de légumes et persil haché
<b>flamande</b>	Choux de Bruxelles, liaison
<b>Malakoff</b>	Parmentier томатé
<b>santé</b>	Chiffonnade d'oseille tombée au beurre
<b>sport</b>	Chiffonnade d'oseille tombée au beurre, vermicelle et persil haché

**À base de crécy**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>Crécy</b>	Parmentier dont moitié pommes de terre, moitié carottes ; liaison, brunoise de carottes
<b>nivernaise</b>	Crécy avec purée de navets ; liaison, garniture brunoise de légumes
<b>velours</b>	Crécy avec garniture de tapioca cuit à part

**À base de garbure**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>garbure</b>	Purée de légumes, croûtons frits à parts
<b>fermière</b>	Purée de légumes, julienne de chou

**À base de Saint-Germain**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>Saint-Germain</b>	Parmentier avec pois verts ; croûtons en garniture à part

**À base de légumineuses**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>Condé</b>	À base d'haricots rouges
<b>Conti</b>	À base de lentilles
<b>Esäü</b>	À base de lentilles
<b>faubonne</b>	À base d'haricots blancs
<b>favorite</b>	À base d'haricots blancs
<b>Jackson</b>	À base de flageolets

**À base de navets**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>freuse</b>	Parmentier et navets, liaison

**Divers**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>Choisy</b>	À base de laitue

<b>Clermont</b>	Purée de céleri avec marrons, rondelles d'oignons frits, liaison.
<b>Comtesse</b>	À base d'asperge
<b>Doria</b>	À base de concombres ; garnir avec des dés de concombre et riz
<b>Dubarry florentine</b>	À base de choux-fleurs
<b>Léopold</b>	À base d'épinards
	À base de semoule ; garnir avec une chiffonnade de laitue, liaison.

### Potages veloutés et crèmes

**Liaisons avec de la farine d'orge :**

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>Marie Stuart</b>	Garnir de dés de carottes cuites à part, liaison.
<b>Marie-Louise</b>	Garnir avec printanière de légumes et macaroni en dés, liaison crème

**Liaison avec de la farine de riz :**

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>Caroline</b>	Garnir avec royale au lait d'amandes, riz, liaison crème
<b>Agnès Sorel</b>	À base de champignons ; garnir de julienne de champignons, de volaille et de langue, liaison crème.
<b>Dubarry</b>	À base de choux-fleurs ; garnir de petits morceaux de choux-fleurs, de cerfeuil, crème.

**Crème ou velouté à base de légumes :**

( mouillé de  $\frac{3}{4}$  fond blanc et  $\frac{1}{4}$  fond de légumes)

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>Argenteuil</b>	À base d'asperge, garnir de pointes d'asperges et crème
<b>princesse</b>	Garnir de dés de volaille, cerfeuil et crème
<b>Carmen</b>	Garnir de dés de tomates, poivrons, crème

**Crème ou velouté à base de fond de volaille :**

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>Dame Blanche</b>	Garnir de quenelles de volaille ou de dés de volaille et de perles du Japon, liaison crème.

**Crème ou velouté à base de fond de veau :**

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>Bagration</b>	Garnir de macaroni cuits et coupés de 5 mm de long ; liaison crème, fromage râpé à part

**Crème ou velouté à base de fond de canard :**

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>danoise</b>	Avec essence d'artichaut ; garnir de quenelles de canard ou d'une julienne de canard et de champignons ; crème et marsala su départ.

**Crème ou velouté à base de fumet de poisson :**

<u>Appellation classique</u>	<u>Signification déterminée</u>
<b>Bisque d'écrevisses</b>	Garnir de dés d'écrevisses ; crème et cognac au départ
<b>Crème Joinville</b>	Bisque d'écrevisses, garnir de dés de truffes et de champignons ; crémer
<b>Bisque de homard</b>	Avec dés de chair du crustacé et liaison crème
<b>dieppoise</b>	Avec fond de moules, blancs de poireaux et

	champignons ; garnir de queues de crevettes et moules ébarbées ; liaison crème
--	--

**Potage aux légumes (potages clairs) :**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>aux légumes</b>	Légumes coupés en paysanne ; suer avec des oignons hachés, parures de lard, mouiller à l'eau ou au bouillon, ajouter pommes de terre ; persil ou ciboulette hachée à la fin
<b>paysanne</b>	Légumes coupés en paysanne ; suer avec des oignons hachés, parures de lard, mouiller à l'eau ou au bouillon, ajouter pommes de terre ; persil ou ciboulette hachée à la fin
<b>cultivateur</b>	Paysanne de légumes, pommes de terre, lard en julienne comme garniture
<b>fermière</b>	Paysanne de légumes avec julienne de choux ; lames de pain à part
<b>bonne femme</b>	Oignons hachés et poireaux coupés en paysanne avec lard fumé ; suer singer mouiller et ajouter des pommes de terre coupées en paysanne ; lier à la fin avec jaunes d'œufs et crème.
<b>villageoise</b>	Paysanne de poireaux, julienne de choux vermicelles cuits à parts et pluches de cerfeuil.
<b>petite marmite</b>	Carottes, navets, céleri, poireaux, morceaux de bœuf et de volaille coupés en bâtonnets, avec lames de moelle et persil haché ; lames de pain à part.

**Les potages nationaux et spéciaux**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>bâloise (Suisse)</b>	Farine rôtie
<b>Bortsch polonaise (Pologne)</b>	Bouillon de canard fortement aromatisé avec queues de persil, céleri, persil haché, fenouil, marjolaine, poivre en grains, jus de betteraves ; garnir julienne de poireaux, carottes et betteraves, julienne de bœuf et de canard ; à part : crème aigre, jus de betterave et petits pâtés de canard.
<b>Bouillabaisse (France)</b>	À base de poissons de fond et safran
<b>Busecca (Italie)</b>	Minestrone avec une julienne de tripes
<b>des Grisons (Suisse)</b>	Orge perlée, brunoise de légumes et de viande séchée
<b>Gazpacho (Espagne)</b>	Potage froid à base de concombre, tomates, oignons, poivrons. Garnir de petit croûtons
<b>Lady Curzon</b>	Procéder comme pour un oxtail, mais avec de la chair de tortue. Montée avec des jaunes d'œufs, crème aromatisée au curry et une pointe de couteau de persil et d'estragon haché ; paillette à part.
<b>Minestrone (Italie)</b>	Paysanne de légumes, tomates concassées et tomate concentrée, haricots blancs, spaghetti ; terminer le potage avec persil, basilic, lard gras, pesto ; parmesan à part
<b>Mulligatawny (Inde)</b>	Oignons hachés et pommes fruits avec curry, fond de volaille ; singer et lier avec œufs et crème ; garnir avec riz et julienne de volaille.
<b>Mutton broth (Ecosse)</b>	Bouillon de mouton dégraissé, lié et crémé ; garnir de dés de mouton, orge perlé et brunoise de légumes
<b>Oxtail clair (Angleterre)</b>	Tronçons de queue de bœuf, os gélatineux, légèrement colorés au four ; mouiller fond blanc ou bouillon, clarifier garnir de dés de queue et brunoise de légumes ; madère au départ
<b>Oxtail lié (Angleterre)</b>	Oxtail clair lié avec un roux brun.
<b>Pot au feu (France)</b>	Pointe de culotte, côte plate, couverte, etc. avec

	légumes ; peut-être complété de poulet, poule, croûtons à part, cornichons, persil haché, gros sel, salade de carottes rouges et fromage râpé
<b>Vichyssoise (USA)</b>	Potage froid à base de pommes de terre et poireaux ; garnir de croûtons.

### **Appellations culinaires pour les poissons**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>meunière</b>	Après marinade, passer à la farine ; cuire à la poêle
<b>grenobloise</b>	Meunière, garnir de câpres et de dés de citrons
<b>Murat</b>	Tailler en goujons, sauter au beurre avec pommes de terre rissolées et quartiers d'artichauts.
<b>au beurre blanc</b>	Griller, beurre blanc à part
<b>maître d'hôtel</b>	Beurre maître d'hôtel à part
<b>Colbert (frire)</b>	(sole) Ouvrir les filets de l'arête, paner et frire, retirer l'arête, mettre au beurre aux herbes à la place de l'arête.
<b>À l'Orly (frire)</b>	(en filets) Passer à la pâte à frire ; se sert avec persil frit et sauce tomate à part
<b>au bleu (pocher)</b>	(poisson rond). Pocher dans un court-bouillon vinaigré. Se servent avec beurre frais, beurre fondu, beurre noisette, sauce hollandaise, sauce mousseline,...
<b>Dugléré (poché au vin blanc)</b>	Pocher au vin blanc, monter la sauce au beurre, garnir d'échalotes, oignons hachés, tomates concassées et persil haché.
<b>marseillaise (poché au vin blanc)</b>	Pocher au vin blanc, faire un velouté safrané, napper.
<b>normande (poché au vin blanc)</b>	Cuire au vin blanc avec champignons et huîtres ; faire un velouté, lier avec crème et jaunes d'œufs, napper.
<b>bonne femme (gratin)</b>	Pocher au vin blanc avec champignons émincés, napper de velouté et glacer.
<b>Marguery (gratin)</b>	Pocher au vin blanc, garnir de crevettes et moules, napper de velouté et glacer ; fleurons.
<b>andalouse (braiser)</b>	Braiser le poisson avec garniture de rondelles d'oignons, tomates concassées, champignons émincés et julienne de poivrons.
<b>bordelaise (braiser)</b>	Braiser le poisson au vin rouge avec une fine mirepoix, lier le fond de cuisson au beurre manié, crémier et napper.

### **Appellations culinaires pour les viandes**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>Clamart (bœuf)</b>	Fonds d'artichauts garnis de petits pois
<b>jardinière (bœuf)</b>	Petits bâtonnets de légumes, sauce demi-glace
<b>béarnaise (bœuf)</b>	Garnir de cresson, sauce béarnaise à part
<b>Choisy (bœuf)</b>	Garniture de laitue braisée et de pommes chateau, sauce demi-glace
<b>à la moelle (bœuf)</b>	Napper de moelle cuite et de sauce demi-glace montée au beurre, après réduction d'échalotes hachées au vin rouge.
<b>Rachel (bœuf)</b>	Garnir de fonds d'artichauts et de lames de moelle ; sauce demi-glace pour napper.
<b>Rossini (bœuf)</b>	Sauter la viande, déglacer au madère, monter au beurre ; cordon de demi-glace, napper sur une escalope de foie gras et lame de truffe.
<b>bourguignonne (bœuf braisé)</b>	Quartiers de champignons et petits oignons glacés
<b>à la mode (bœuf braisé)</b>	Carottes et petits oignons glacés, lardons, pieds de veau coupés en lanières
<b>aux primeurs (bœuf braisé)</b>	Sauter au vin rouge, avec garniture de petits légumes tournés et glacés ; persil haché au départ.
<b>printanier (bœuf braisé)</b>	Avec une garniture de légumes en dés et petits pois au beurre, persil haché au départ

<b>Stroganov (bœuf)</b>	Émincé minute relevé au paprika et terminé avec crème et moutarde : julienne de cornichons
<b>cordons bleus (veau)</b>	Deux fines tranches de veau fourrées de jambon cru et fromage, puis panées
<b>Holstein (veau)</b>	Paner l'escalope et sauter ; se sert avec un œuf au plat et des filets d'anchois
<b>charcutière (porc)</b>	Paner la côte et la griller ; se sert avec une pomme purée et la sauce charcutière
<b>grand-mère (porc)</b>	Sauter et ajouter une garniture de petits oignons glacés et de pommes tournées rôties
<b>bonne femme (volaille)</b>	Garnir avec petits oignons, lardons et pommes cocotte
<b>grand-mère (volaille)</b>	Garnir avec croûtons, lardons et quartiers de champignons.
<b>à l'américaine (volaille)</b>	Se sert avec une tomate et des tranches de bacon en garniture
<b>à la diable (volaille)</b>	Passer la volaille à la moutarde anglaise et paner à la mie de pain blanche ; griller, servir à part une sauce diable : réduction de vin blanc, vinaigre, échalotes hachées, poivre en grains, demi-glace, moutarde et beurre frais.

### **Appellations culinaires des sauces froides**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>mayonnaise</b>	Jaunes d'œufs, moutarde, sel, poivre, jus de citron, Worcester, vinaigre, monter à l'huile
<b>calypso</b>	Mayonnaise avec estragon, persil haché, montée au ketchup crémée, cognac.
<b>verte</b>	Mayonnaise additionnée de purée de cerfeuil, d'oseille ou d'épinards
<b>tartare</b>	Mayonnaise avec câpres, cornichons, persil, le tout finement haché.
<b>gribiche</b>	Tartare avec jaunes d'œufs durs et estragon hachés
<b>remoulade</b>	Tartare avec estragon haché et purée d'anchois.
<b>vinaigrette</b>	Vinaigre, sel, poivre, moutarde, monter à l'huile et mélanger avec oignons, ail, câpres, cornichons, persil, le tout finement haché.
<b>ravigote</b>	Vinaigrette avec des œufs durs hachés et dés de tomates

### **Appellations culinaires des sauces chaudes**

<b><u>Appellation classique</u></b>	<b><u>Signification déterminée</u></b>
<b>moutarde (sauce velouté)</b>	Velouté de veau ou volaille additionné de moutarde
<b>raifort (sauce velouté)</b>	Velouté de veau ou de volaille avec du raifort râpé
<b>smitane (sauce velouté)</b>	Oignons hachés revenus au beurre, mouiller avec un velouté de veau ou de volaille de consistance légère, crémier ; on peut éventuellement ajouter un peu de demi-glace et du paprika.
<b>sauce suprême</b>	Sauce velouté de veau ou de volaille avec crème fraîche
<b>aurore</b>	Sauce suprême légèrement tomate
<b>Albuféra</b>	Sauce suprême avec fond de volaille, additionnée de glace de viande et monter au beurre frais.
<b>sauce béchamelle</b>	Roux blanc additionné de lait ; on peut ajouter de la crème fraîche et du beurre frais.
<b>crème</b>	Sauce béchamelle avec de la crème fraîche
<b>Mornay</b>	Sauce béchamelle avec de la crème fraîche, jaunes d'œufs et fromage râpé.
<b>charcutière</b>	Oignons hachés, sués au beurre, déglacer au vin blanc et au vinaigre, mouiller avec de la demi-glace ; finir avec des fines herbes hachées et julienne de cornichons
<b>Piquante</b>	Réduction échalotes hachées avec du vin blanc et du vinaigre, mouiller avec de la demi-glace ; cornichons,

	persil et estragon haché en garniture.
<b>Diane ou « Grand Veneur »</b>	Réduction de poivre en grains écrasés, échalotes hachées, vin blanc, marinade de gibier et sauce demi-glace ; lier crème fraîche et groseilles ou airelles.
<b>Robert</b>	Réduction vin blanc, échalotes hachées, vinaigre et poivre en grains écrasés ; mouiller à la demi-glace, finir à la moutarde
<b>zingara</b>	Réduction de vin blanc et vinaigre, avec échalotes hachées ; mouiller à la demi-glace tomatée, garnir de julienne de jambon et langue ; persil haché et madère au départ

**Appellations culinaires des sauces au beurre**

<b>Sauce hollandaise</b>	Réduction de vinaigre, poivre en grains écrasés, monter des jaunes en sabayon et passer du beurre fondu ; assaisonnement de sel poivre de cayenne et de jus de citron.
<b>maltaise</b>	Hollandaise avec jus de d'orange et zeste d'orange
<b>mousseline</b>	Hollandaise avec de crème fouettée
<b>Sauce béarnaise</b>	Réduction de vinaigre et estragon, poivre en grains écrasés, monter des jaunes en sabayon et passer du beurre fondu, terminer avec persil et estragon ; assaisonnement de sel poivre de cayenne et de jus de citron
<b>Choron</b>	Sauce béarnaise tomatée
<b>Foyot</b>	Sauce béarnaise avec de la glace de viande
<b>Rachel</b>	Sauce béarnaise avec de la glace de viande et de la purée de tomate
<b>Beurre Colbert</b>	Beurre pommade avec sel, poivre, jus de citron, persil haché, estragon haché et glace de viande
<b>Beurre d'écrevisse ou de homard</b>	Partie crémeuse et corail piler avec beurre et passer au tamis
<b>Beurre maître d'hôtel</b>	Beurre pommade avec sel, poivre, jus de itron et persil haché