

## Bouillons, consommés et petites soupes

Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif



**Bouillons, consommés et petites soupes** Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif



## Bouillons, consommés et petites soupes

Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif

Bouillons, consommés et petites soupes Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif

## Téléchargez et lisez en ligne Bouillons, consommés et petites soupes Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif

78 pages

Extrait

Du potage aristocratique à la soupe populaire

Doit-on parler de soupe ? Faut-il plutôt évoquer le potage ? Et, surtout, existe-t-il une véritable différence entre les deux préparation ?

- ° Si l'on se fie aux écrits des historiens de la nourriture et de la gastronomie, le potage pourrait être fort ancien. D'après certaines sources, en effet, nos lointains ancêtres de l'ère préhistorique cuisaient leurs aliments dans des poteries rudimentaires. Ils y mélangeaient, plus ou moins pêle-mêle, les produits de la chasse et de la cueillette. Les récipients de cuisson c'est-à-dire les «pots» seraient peut-être à l'origine du mot «potage».
- ° Pour d'autres spécialistes de la question, le mot «soupe» désignait jadis non pas une préparation liquide mais plutôt les différents ingrédients qui étaient intégrés à un bouillon maigre ou gras. C'est comme cela que, notamment, on appelait «soupes» les croûtons de pain ou les petits morceaux de viande qui garnissaient un potage.
- ° Selon d'autres sources encore, le mot «soupe» aurait une origine germanique. Il serait dérivé du mot franc «sappa» qui signifiait «tremper».
- ° Ce qui est en revanche certain, c'est que pendant fort longtemps les deux termes ont cohabité en parfaite harmonie : soupe et potage désignaient grosso modo le même genre de préparations. Il faut attendre le XVIIe siècle et l'apparition d'écarts socio-économiques de plus en plus importants entre les différentes tranches de la population pour que les deux termes suivent des voies différentes. À partir de cette époque, le mot «potage» est privilégié par la classe la plus aisée, qui laisse au petit peuple une soupe beaucoup plus... populaire.
- ° Cependant, si la différence entre la soupe et le potage est sociale, elle l'est également sur le plan culinaire. Plutôt liquide, le potage se boit avec élégance et raffinement, tandis que la soupe, plus robuste et grossière, se mange. Cette différence gestuelle reste toujours solidement ancrée dans nos habitudes gastronomiques modernes : le potage demeure une préparation jugée plus raffinée que la soupe, aux allures rustiques. Présentation de l'éditeur

Cent, mille fois répétés au cours de ma petite enfance, ces mots résonnent encore à mes oreilles : «Si tu veux grandir, mange ta soupe !».

Aujourd'hui, les choses ont bien changé! Il n'est plus besoin de me motiver pour que je fasse honneur au bol ou à l'assiette de soupe. Les saveurs chaleureuses des roboratives soupes-repas servies au cours de l'hiver, les parfums légers des fraîches soupes estivales, le côté malicieux des petites verrines coquines, la douceur des soupes sucrées proposées en dessert ou en petite gourmandise ont définitivement eu raison de mes dernières hésitations.

Désormais, impossible de concevoir un repas complet sans un bol de soupe, sans une assiette de potage. Tout au long de l'année, en fonction des produits de saison et des incroyables possibilités du marché, c'est un enchantement chaque jour répété.

Download and Read Online Bouillons, consommés et petites soupes Philippe Chavanne, Jean-François

Campagne, Collectif #Y9REWOPLJCN

Lire Bouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif pour ebook en ligneBouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Bouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif à lire en ligne.Online Bouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif DocBouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif DocBouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif MobipocketBouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif MobipocketBouillons, consommés et petites soupes par Philippe Chavanne, Jean-François Campagne, Collectif EPub

Y9REWOPLJCNY9REWOPLJCNY9REWOPLJCN