

# LES POTAGES

## 1 GENERALITES

Les potages ont tenu une place importante dans notre alimentation depuis le moyen age, ils désignaient tout ce qui pouvait cuire dans un pot, ils sont à l'origine de nos potages actuels mais également de nos potées, Pot au feu et autres ragoûts.

Ils étaient consommés sur des tranches de pain grillées ou non nommées soupes.

Potages et soupes sont aujourd'hui moins consommés sauf en restauration collective ou ils sont souvent de fabrication industrielle.

## 2 CLASSIFICATION

Ils sont classés en 2 grandes catégories :

### 1 Les potages clairs (sans liaison) de type consommé.

Ils ont pour base un fond blanc, une marmite (Pot au feu), un fumet, ils peuvent être clarifiés, transformés en gelée...

— Consommé **de bœuf** (Marmite + clarification) :  
Consommé Brunoise

— Consommé **de volaille** (Fond blanc de volaille + clarification)  
Consommé Madrilène

— Consommé **de poissons** (fumet de poisson + clarification)  
Consommé Cancalaise

— Consommé **de crustacés** (fumet de crustacés + clarification)  
Consommé de homard

— Consommé **de gibier** (fumet de gibier + clarification)  
Consommé Diane

— Egalement réalisés (plus rares) : Bouillons de légumes, Oxtail clair (queue de bœuf) petites marmites, déglaçages, mouillement, sauces.

### 2 Les potages liés

La consistance est modifiée par une liaison (roux, maïzena, crème de riz, pommes de terre, légumes secs, jaunes d'œufs, beurre, sauces émulsionnées...

— **Potages taillés (julienne, brunoise, paysanne)**

BASE

→ Le potage parisien (Poireaux, pommes de terre)

DERIVES

→ Potage Bonne femme, Cultivateur...

— **Potages purée de légumes frais (Poireau, pommes de terre écrasées)**

BASE

→ Parmentier (blancs de poireaux, pommes de terre, crème, beurre, cerfeuil, croûtons)

DERIVES

→ Cressonnière (cresson), Crécy (carottes)

— **Potages purées de légumes secs (Pois cassés, lentilles, haricots secs...)**

BASES

→ Saint Germain (Pois cassés)

Esaü (lentilles)

Soissonais (haricots secs)



### — Crèmes et veloutés (fond blanc + roux blanc)

Réalisation identique à celle des sauces de base blanche, liaison au roux blanc ou à la crème d'orge, de riz, de maïs, d'avoine. Ils peuvent être réalisés sur une base de Béchamel. Les crèmes sont terminées avec de la crème fraîche, les veloutés avec de la crème et du jaune d'œuf.

DERIVES DU VELOUTE DE VEAU (ou de la sauce Béchamel) :

- Velouté du Barry (Choux-fleurs)
- Velouté Choisy (Laitue)
- Crème Argenteuil (Asperges)

DERIVES DU VELOUTE DE VOLAILLE :

- Crème Agnès Sorel (julienne de champignon, blancs de volailles).

DERIVES DU VELOUTE DE POISSON

- Velouté Dieppoise (cuisson de moules, crevettes, champignons).

LES SOUPES REGIONALES :

Elles correspondent souvent à des recettes de famille, elles sont souvent épaisses et constituent un plat unique (Bouillabaisse, Garbures, Thourins, soupe à l'oignon, soupe aux choux..)

LES BISQUES DE CRUSTACES :

Réalisation proche de la sauce américaine. Liaison avec du riz blanchit et cuit dans du fumet et (ou) avec de la crème de riz.

### 3 Les potages industriels

- Potages instantanés
- Potages concentrés appertisés (conserves)
- Potages surgelés
- Bouillons liquides
- Fonds blancs de base
- Potages de régimes ou diététiques
- Bases pour potages prêts à l'emploi (surgelés ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérée)

#### Avantages des potages prêts à l'emploi ou semi-élaborés :

Stockage et conservation facile, peu de volume, coût faible et constant, supprime certaines tâches (épluchage, lavage, taillage) et certains postes. Moins de manipulations, moins de main-d'œuvre.

Economie d'énergie et de matériel. Ils offrent une gamme variée avec possibilités d'assemblages.