

1. Généralités

L'association des mets et des garnitures d'accompagnement demande un certain savoir faire. L'expérience du cuisinier n'est pas suffisante, il faut tenir compte également de la saison, de la région, du terroir, des habitudes alimentaires, religieuses, culturelles. Pendant très longtemps, les légumes ont été servis en dehors des plats principaux puis progressivement, ils ont été associés à ceux-ci surtout dans le cadre d'un service à l'assiette. S'il existe de grandes règles classiques, la diversité des produits actuellement sur le marché permet au cuisinier d'innover et de faire preuve d'originalité.



2. CLASSIFICATION

a) La garniture d'appellation ou petite garniture

Elle correspond à l'appellation de la recette, elle ne peut pas être considérée comme un légume, les plus couramment utilisées sont la garniture bourguignonne, la garniture à l'ancienne, la garniture grand-mère...

b) La garniture d'accompagnement :

Elle peut correspondre à la recette (le carré de veau Choisy impose des laitues braisées et des pommes château) ou être constituée de légumes différents.

Remarque : Il s'agit en règle générale d'un ou plusieurs légumes choisis pour s'harmoniser avec la préparation ou également pour un meilleur équilibre alimentaire...

c) LE BON CHOIX

Beaucoup de critères de choix peuvent être pris en compte pour valoriser un plat avec une garniture d'accompagnement, les associations traditionnelles qui restent des valeurs sûres peuvent être remplacées en partie ou en totalité par des préparations plus originales pour lesquelles il faudra tenir compte de :

- Qualités de fraîcheur du produit.
- Saison.
- Qualités organoleptiques du produit.
- Originalité.
- Origine.
- Caractère régional...

3. LES VALEURS SURES

↘ L'agneau :

Cette viande typée en goût, s'associe parfaitement avec des préparations de légumes provençales (tomates, aubergines, courgettes, poivrons), relevées avec des aromates tels que l'ail et le thym. Il en va de même avec toutes les préparations à base de haricots qu'ils soient frais ou secs.

↘ Le bœuf rôti :

Les légumes mélangés tels que les jardinières, bouquetières, les primeurs lui conviennent parfaitement mais également toutes les préparations à base de pomme de terre et en particulier les gratins.

↘ Le bœuf grillé :

Les pommes de terres cuites à la friteuse sont parfaites mais dans le cadre d'une cuisine plus pauvre en matières grasses, des légumes verts à l'anglaise ou cuits à la vapeur avec une noix de beurre sont les bienvenus.

↘ Les petites pièces de viandes rouges sautées :

Légumes verts et pommes de terre sautées sous toutes leurs formes...

↘ Viandes blanches sautées :

Le riz, les pâtes sous toutes leurs formes, les autres farinages tels que la semoule, la polenta ainsi que des légumes ou préparations de légumes pas trop prononcées en goût : brocolis, petits pois, carottes, flans de légumes, asperges, côtes de blettes, cardons, céleri-branche.

↘ Le porc rôti ou sauté :

Les purées de légumes, les lentilles, les haricots secs, les choux, la choucroute, des préparations à base de fruits s'associent parfaitement avec cette préparation.

↘ Viandes et poissons en sauce :

Le riz sous toutes ses formes, les pommes de terre à l'anglaise ou vapeur ou sous forme de purées (plus rare).

❖ Conclusion :

- ❖ Ces associations classiques ont fait leurs preuves et restent appréciées des clients mais de nouvelles associations plus originales ne sont pas à négliger, le chou-fleur à la vapeur avec du poisson, des fruits avec des coquillages par exemple.

4. LES APPELLATIONS CLASSIQUES

Elles sont le fruit d'une longue tradition et de la codification de recettes par leurs créateurs, les anciens chefs respectaient à la lettre ces appellations par respect pour le travail accompli par leurs prédécesseurs. Ce respect des appellations classiques qui fait toujours foi aujourd'hui n'empêche pas la création de nouvelles associations...

Les appellations classiques sont le plus souvent liées :

↘ A un évènement historique :

Elles font souvent référence à une bataille. Le poulet Marengo, le Navarin d'agneau, le veau Zingara, les pommes Pont-Neuf.

↘ A un évènement anecdotique :

Ou éventuellement une erreur comme la tarte Tatin, le Paris-Brest, les pommes soufflées.

↘ A un personnage célèbre :

Pour lui rendre hommage, à l'occasion d'un repas en son honneur, une recette est créée. Le tournedos Rossini, la crème Dubarry, la sauce Béchamel, les crêpes Suzette, la pêche Melba, la sole Colbert.

↘ A une région réputée pour ses productions ou cultures :

Les asperges d'Argenteuil, les petits pois de Clamart, les haricots de Soisson, les huîtres de Cancale, les crevettes de Dieppe.

❖ Conclusion :

Avec l'arrivée de la nouvelle cuisine en 1970, les habitudes classiques ont été bousculées, les industries alimentaires se sont installées, de nouvelles manières de se restaurer sont apparues et les consommateurs ont bien souvent perdu leurs repères d'autant plus que des problèmes persistants d'insécurité alimentaire sont apparus. Progressivement, nous assistons à un retour en arrière, et de plus en plus, les cuisiniers proposent à leurs clients des produits sûrs, d'origine locale, cette nouvelle habitude permet à la fois de rassurer le consommateur et de mettre en avant les produits du terroir.

