Pour sortir du flou de dénominations culinaires

Fiche *QUESTIONS SUR…* n° 08.06.Q50 | **février 2026**

Hervé THIS, membre de l'Académie d'Agriculture de France

Mots clés : beurre maître d'hôtel, mousseline, mignonette, mayonnaise, rémoulade

La question des dénominations culinaires est difficile, notamment parce que chaque chef fait "à sa sauce", variant les ingrédients selon son goût, au mépris de ce qui est consigné dans les recettes dont il s'inspire et dont il prend le nom pour nommer son propre plat ! Sans compter que nombre de praticiens connaissent mal l'histoire de la cuisine et les raisons pour lesquelles les dénominations ont été choisies, trompés en cela par les dictionnaires qui n'ont pas correctement fait le travail.

Cette fiche propose d'illustrer cette question par quelques exemples simples.

De nombreux autres cas seront abordés dans les autres fiches de cette gamme.

Quelques confusions fréquentes

On croit parfois que le *poivre mignonnette* est un poivre grossièrement moulu, alors qu'on lit dans *Le Cuisinier gascon* (publié en 1740 sous la plume d'un Bourbon) que les mignonnettes sont de petits sachets où l'on enferme les épices, avant de les placer dans une préparation liquide.

De même, de nombreux praticiens ignorent que les *mousselines* ne sont autres que des farces cuites dans un linge léger nommé mousseline, tout comme on fait une *terrine* en cuisant une farce dans une terrine (donc en terre, d'où le nom).

Souvent on ignore la différence entre *mayonnaise* (du jaune d'œuf, du vinaigre, du sel, du poivre et de l'huile, mais pas de moutarde) et *rémoulade* (sauce bien plus ancienne, avec moutarde), ou entre *beurre maître d'hôtel* et *beurre Colbert*[1] ou *beurre d'escargot.*

L'exemple des confusions existant autour du *beurre maître d'hôtel*

Confusions autour du nom

Pour faire un *beurre maître d'hôtel*, il faut malaxer du beurre avec du persil haché, du sel, du poivre et un peu de citron. Donc rien à voir avec le *beurre d'escargot* qui est plein d'ail et mérite un autre nom ; pourrait-on le nommer *beurre d'ail* ? Pourquoi pas, sauf que le véritable *beurre d'ail* ne comporte pas de persil, mais seulement du beurre et de l'ail.

L'auteur de cette fiche propose de considérer que ces dénominations sont comme des sommets dans un paysage montagneux : il y aurait le pic *beurre maître d'hôtel*, le pic *beurre d'escargot*, le pic *beurre d'ail*, bien séparés, et, entre eux, toute une série d'intermédiaires. Si l'on part d'un *beurre maître d'hôtel* et qu'on ajoute un peu d'ail, alors qu'a-t-on ? Ou encore, si l'on ajoute de l'échalote ? Il serait donc bon d'utiliser l'expression *façon beurre maître d'hôtel* ou *façon beurre d'escargot* pour caractériser la préparation.

Dans les faits, il apparaît que peu de cuisiniers suivent exactement les recettes originelles, aussi, en l'absence du mot *façon*, les dénominations qu'ils utilisent sont souvent illégitimes.

Terminons en signalant que l'examen des livres de cuisine anciens montre que, par le passé, certaines dénominations particulières ont été appliquées un peu différemment. Ainsi la *sauce espagnole*[2] de Marie-Antoine Carême (1783-1833), publiée dans *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle* (1833) n'est pas

[1] voir fiche *08.06.Q63 Que sont les préparations "à la Colbert" ?*

[2] voir fiche *08.06.Q64 La sauce espagnole ne vient pas d'Espagne*

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

exactement celle de *La Cuisine classique* (1856) d'Urbain Dubois (1818-1901) et Émile Bernard (1825-1897), et diffère également de celle du *Livre de cuisine* (1867) de Jules Gouffé (1807-1877).

Cela doit conduire à penser que certains des pics évoqués sont parfois des sommets arrondis !

Confusion autour du mode de préparation

À propos du *beurre maître d'hôtel*, on lit : "*Ce beurre ne doit être manié que pour faire le mélange ; on l'userait si on le travaillait trop longtemps.*" Cette vision avait cours au XXe siècle ; on la trouve par exemple dans *Le Guide culinaire* (œuvre collective qu'Auguste Escoffier s'appropria en 1903) ou dans *Éloges de la cuisine française* d'Édouard Nignon (1933).

Questions : un travail prolongé produit-il vraiment un changement ? Et le beurre manié longtemps est-il « usé » ? Que signifie d'ailleurs ce terme, ici ?

Pour avoir le cœur net, procédons à une expérience, en utilisant la recette du *Guide culinaire* pour le beurre maître d'hôtel : "*Beurre ramolli en pommade et additionné, par portion de 250 grammes, d'une forte cuillerée de persil haché, de 8 grammes de sel, 1 gramme de poivre, et 5 ou 6 gouttes de jus de citron*". On commence par travailler à la spatule du beurre[3] que l'on répartit dans deux récipients identiques (de façon à mener une comparaison entre deux modes de travail), puis on hache du persil plat (seulement les feuilles), et, après y avoir ajouté le sel, le poivre et le citron, on procède à deux actions différentes :

- dans l'un des deux récipients, on mélange les ingrédients sans manier le beurre ;
- dans l'autre, pour cette expérience, on malaxe énergiquement pendant 12 minutes.

On observe que le beurre longuement travaillé a une apparence légèrement différente (les herbes apparaissent moins) ; toutefois un test sensoriel rigoureux, nommé "test triangulaire"[4], permet d'observer :

- qu'il demeure des cristaux de sel dans les deux préparations ;
- qu'à la dégustation, on sent mieux les parties de feuilles de persil les plus grosses ;
- que l'assaisonnement est trop léger, le poivre et le citron étant jugés insuffisants ;
- qu'il n'y a pas de différence sensorielle perceptible entre les deux préparations.

On peut donc conclure qu'il n'est pas vrai que le *beurre maître d'hôtel* manié s'use.

Beurre maître d'hôtel prêt à l'emploi
(source : Ptitchef)

Beurre maître d'hôtel bien employé
(source : Glouton)

Ce qu'il faut retenir :

En matière de cuisine, la signification de certains termes a été oubliée au fil du temps, ou bien le mode de préparation du mets a été défini de manières très différentes.

Cette fiche donne quelques exemples, en particulier celui du célèbre *beurre maître d'hôtel*.

[3] Du beurre doux, selon Alain Ledanec.

[4] On soumet à des jurés trois échantillons, dont deux sont identiques. Les jurés ne savent pas quel échantillon est de quelle sorte, et on leur demande seulement de dire quels sont les deux échantillons de la même sorte. Tout doit se faire en aveugle, à la même température, etc.

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance