

Que sont les préparations "à la Colbert" ?

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q63

août 2026

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

Mots clés : consommé, entremet

Dans les recettes de "chateaubriand" (bien noter l'orthographe : sans accent circonflexe sur le premier "a", et avec un "d" final et non un "t"), ces épaisses pièces de bœuf que l'on sert avec une sauce faite de beurre et d'herbes, il y a des interprétations différentes, concernant des *sauces Colbert*.

De même, on trouve des controverses à propos d'entremets, notamment des *bavarois* qui seraient confondus avec des *colberts*.

Ces dénominations découlent peut-être du nom de Jean-Baptiste Colbert, dit le Grand Colbert, cet homme d'État qui naquit à Reims en 1619 et, à partir de 1665, fut l'un des principaux ministres de Louis XIV, d'abord contrôleur général des finances (1665-1683), puis secrétaire d'État de la Maison du roi et secrétaire d'État de la Marine (1669-1683).

Faisons l'enquête, d'abord pour la sauce salée, et ensuite pour l'entremets.

D'abord, le salé

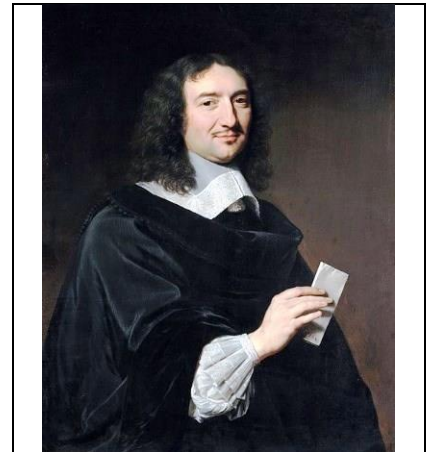
Selon le *Traité de pâtisserie moderne*

Dans le *Traité de pâtisserie moderne* (1909) d'Émile Darenne et Émile Duval, on trouve un *consommé à la Colbert* qui est effectivement un consommé¹ (bouillon renforcé et clarifié) garni de petits œufs pochés. Mais on trouve aussi des *rougets à la Colbert*, qui peuvent être frits, et sont "envoyés avec une sauce Colbert" qui est obtenue à partir d'une *sauce demi-glace* faite d'un fond brun (un bouillon fait d'os et de viande de veau ou de bœuf, avec des aromates) que l'on réduit avant d'y émulsionner du beurre et ajouter du jus de citron et du persil haché.

Selon *Le Guide culinaire*

À la même époque, *Le Guide culinaire* (une œuvre collective qu'Auguste Escoffier s'appropriä en 1903) donne plusieurs entrées :

1. Un *beurre Colbert*, qui serait un *beurre maître d'hôtel*² additionné de glace de viande et d'estragon.
2. La *sauce Colbert*, dont il est dit que cette dénomination est appliquée à tort au *beurre Colbert*, avec également des confusions avec la *sauce chateaubriand*. La *sauce Colbert* serait plus une *glace de viande* agrémentée d'estragon ou de persil haché qu'un *beurre maître d'hôtel* agrémenté de glace de viande.
3. Divers consommés à la Colbert :
 - une brunoise (carottes, navets, poireaux, céleris, oignons, étuvés au beurre) cuite dans un consommé, avec, pour finir, petits pois et haricots verts ;
 - un consommé de volaille ;
 - un consommé *printanier*, avec des œufs pochés.



Jean-Baptiste Colbert
par Philippe de Champaigne (1665)
(source : Wikipédia)

¹ cf. fiche [08.06.Q62 : Qu'est-ce qu'un consommé ?](#)

² Le beurre maître d'hôtel s'obtient en malaxant du beurre avec du persil haché, du sel, du poivre et un peu de citron.

4. Des *œufs pochés Colbert* qui seraient des tartines garnies de *printanier*³ lié à la béchamel, avec des œufs pochés par-dessus, et un *beurre Colbert* à part.
5. Des *cocottes Colbert*, tapissées d'une mince couche de farce de volaille aux fines herbes, avec un cordon de *sauce Colbert*.
6. Les *œufs froids Colbert* : des œufs pochés dressés en moules ovales, chemisés et foncés en *chartreuse à l'ancienne*⁴, avec une macédoine de légumes en salade et un cordon de gelée hachée autour.
7. On lit aussi toute une série de poissons (frits) ou de viandes (sautées) *à la Colbert*, avec une sorte de fourrage de *beurre Colbert*, ou une *sauce Colbert* en accompagnement.

Selon le Dictionnaire universel de cuisine pratique

Le Guide culinaire étant souvent illégitimement péremptoire, il est judicieux de consulter le *Dictionnaire universel de cuisine pratique* de Joseph Favre (édité en à partir de 1889 et comprenant quatre forts volumes, souvent précis), qui date de la même époque. Dans ce livre figure une indication très claire : "*Pour perpétuer dans l'art culinaire le souvenir du grand homme d'État français, le cuisinier de Colbert donna le nom de son maître aux deux formules suivantes : la sauce à la Colbert, et le potage à la Colbert.*"

La sauce à la Colbert

La *sauce à la Colbert* serait du beurre pétri avec du sel, du poivre de Cayenne, du clou de girofle, de la noix muscade en poudre, du cerfeuil et de l'estragon hachés ; sa consistance serait celle de la *sauce maître-d'hôtel* ; on la met dans une petite casserole avec de la glace de viande et du jus de citron. Et elle serait servie avec viandes ou poissons.

Pour le potage à la Colbert

Le *potage à la Colbert* serait un potage de carottes, navets, haricots verts, asperges, choux-fleurs et choux de Bruxelles, auquel on ajouterait un œuf poché par personne. Favre précise : "*On dénomme à la Colbert tous les mets ou entremets contenant des œufs pochés.*" C'est ainsi qu'il cite les *épinards à la Colbert* et donne notamment une recette de *bifteck à la Colbert*, qui n'a pas de *sauce Colbert* (des *œufs à cheval*, en terminologie d'aujourd'hui).

Selon La Cuisine classique

Selon l'auteur de cette fiche, le plus ancien livre où se trouve la référence à Colbert est *La Cuisine classique* d'Urbain Dubois et Émile Bernard (1856), qui évoque le *consommé à la Colbert* (des œufs pochés avec des légumes printaniers, dans un consommé), et la *sauce Colbert*, définie comme de la glace de viande montée au beurre, terminée avec citrons et persil haché. Ici, on prend donc en défaut à la fois *Le Guide culinaire* et le *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, et comme la recette de Dubois et Bernard est la plus ancienne, elle est la plus légitime : c'est elle que nous devons conserver aujourd'hui.

Pour l'entremets

Selon Pierre Lacam

Pour les entremets associés au nom de Colbert, commençons la recherche terminologique par *Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie*, un des nombreux livres de Pierre Lacam, publié en 1890, pour lequel un *Colbert* se fait à partir de pâte à brioche ferme, dans un moule à charlotte garni de noyaux de fruits (pour isoler du fond) recouverts de papier, lequel est couvert de la même pâte. Après la cuisson à blanc⁵, on garnit l'ensemble d'une crème à charlotte vanillée, où l'on a mélangé des fruits macérés au kirsch, on recouvre et l'on glace au fondant blanc, puis on parseme un panaché de pistaches hachées, de raisins secs, d'amandes grillées hachées et de sucre en grain.

Selon Le Guide culinaire

Pour *Le Guide culinaire*, des *abricots à la Colbert* sont des abricots compotés, garnis de riz dans la cavité, de façon à reformer le fruit entier ; ils sont panés *à l'anglaise*⁶ avec de la mie de pain très fine, frits et servis avec un sirop d'abricots au kirsch à part. D'où cette idée sort-elle ?

³ Composition de légumes de printemps finement découpés

⁴ cf. fiche [08.06.Q61 : Que sont devenues les chartreuses d'antan ?](#)

⁵ C'est-à-dire : la pâte seule

⁶ Trempés dans de l'œuf battu avant d'être roulés dans la panure

Selon le *Dictionnaire universel de cuisine pratique*

Le cuisinier suisse Joseph Favre (1844-1903) part en guerre contre Jules Gouffé (1807-1877)⁷, en signalant que "l'on appelle également bavaroise une crème glacée semblable au fromage bavarois, mais cette dénomination est impropre, car le Colbert n'a ni les mêmes éléments dans sa composition, ni le même goût, ni les mêmes propriétés" ; et il ajoute en recommandant de revenir au grand Marie-Antoine Carême⁸ : "Je trouve Carême faisant la crème française avec des jaunes d'œufs, du lait aromatisé, du sucre, de la gélatine et refroidie comme un bavarois. Cette même crème, je la trouve dans Gouffé sous le nom de Colbert, en y ajoutant de la crème fraîche."

De fait, il est exact qu'en 1873 Jules Gouffé donne dans son *Livre de pâtisserie* des recettes de crèmes Colbert, ou bavarois : à la vanille, au chocolat, aux pistaches, aux amandes, aux noix, aux zestes d'agrumes. Chaque fois, il y a un liquide parfumé et une crème fouettée, plus de la gélatine pour faire prendre. Et puisque ces crèmes ne sont pas les crèmes françaises de Carême, pourquoi s'en offusquer ?

Ce qu'il faut retenir :

Des préparations sont dites à la Colbert, avec justesse, quand elles comportent des œufs pochés.

La sauce Colbert est une glace de viande montée au beurre, possiblement agrémentée de jus de citron et herbes.

Il existe tout une série de crèmes Colbert, à partir d'un liquide qui a du goût, additionné de gélatine et de crème fouettée, comme une crème anglaise additionnée de crème Chantilly et collée à la gélatine. Le reste, c'est de l'invention idiosyncratique, sans beaucoup de légitimité : à oublier, donc, si l'on veut éviter la cacophonie technique !



Jules Gouffé (source : Wikipédia)



Marie-Antoine Carême (source : Wikipédia)

⁷ Note de l'éditeur : pour Jules Gouffé – qui fut surnommé "l'apôtre de la cuisine décorative" – les lecteurs de Boris Vian se souviendront que dans *L'Écume des jours*, le cuisinier Nicolas énonce une recette de Gouffé pour préparer une anguille qu'il vient d'attraper à la sortie d'un robinet : "Faites une croûte de pâté chaud comme pour une entrée. Préparez une grosse anguille que vous couperez en tronçons de trois centimètres. Mettez les tronçons d'anguille dans une casserole, avec du vin blanc, sel et poivre, oignon en lames, persil en branches, thym et laurier et une petite pointe d'ail. Faites cuire. Retirez l'anguille de la casserole et remettez-la dans un plat à sauter. Passez la cuisson au tamis de soie, ajoutez de l'espagnole et faites réduire jusqu'à ce que la sauce masque la cuiller. Passez à l'étamine, couvrez l'anguille de sauce et faites bouillir pendant deux minutes. Dressez l'anguille dans le pâté. Formez un cordon de champignons tournés sur le bord de la croûte, mettez un bouquet de laitance de carpes au milieu. Saucez avec la partie de sauce que vous avez réservée."

⁸ Marie-Antoine Carême (1783-1833) fut le cuisinier de plusieurs rois ou empereurs.