ACADÉMIE d'AGRICULTURE de FRANCE

Encyclopédie : *Question sur*

Les erreurs passent, il n'y a que le vrai qui reste (Diderot)

Doit-on parler de sauce béchamel, de sauce Béchamel, de sauce béchamelle, de Béchamelle ?

Fiche *QUESTIONS SUR…* n° 08.06.Q54 avril 2025

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

Mots clés : béchamel, béchamelle

Doit-on écrire béchamel, Béchamel, béchamelle ou Béchamelle ? Au juste, qu'est-ce que la sauce qui porte ce nom ? On trouve mille origines ou explications sans référence, ou bien avec des références modernes douteuses, de sorte qu'il vaut mieux faire le travail de rechercher dans les textes anciens.

Hervé This livre sa moisson, en partant du plus ancien texte où se trouve mention de cette sauce.

La plus ancienne mention ?

La plus ancienne mention d'une *sauce à la Béchamel* (avec cette orthographe) date de 1758 : dans *La Suite des dons de Comus*, François Marin donne la recette suivante : "*Mettez dans une casserole, trois ou quatre pains de beurre, avec un peu de persil, ciboule, échalotes hachées, du sel du poivre concassé, un peu de muscade, de la farine pour lier la sauce. Mouillez de bonne crème. Tournez sur le feu, pour lui faire prendre goût & de la consistance & vous en servez au besoin*."

C'est clair, c'est net, et c'est la plus ancienne mention repérée, puisque – contrairement à ce qui a été parfois dit – rien ne laisse penser à cette sauce dans le livre de Pierre François La Varenne, de 1651.

Au XIX^{e} siècle

Plus tard, on retrouve le mot *béchamel*, comme dans le *Cuisinier impérial* de Viard, en 1806, et sans farine : "*Prenez du velouté plein huit cuillères à pot ; mettez-le dans une casserole ; vous emploierez trois cuillères à pot de consommé ; vous ferez réduire à grand feu et toujours en tournant votre sauce, ces onze cuillerées à cinq seulement ; vous aurez trois pintes de crème que vous mettrez sur un grand fourneau et que vous ferez réduire à moitié ; il faut bien tourner votre crème avec une cuillère de bois, et gratter le fond de la casserole pour qu'elle ne s'attache pas et ne prenne pas le goût de gratin ; votre velouté et votre crème réduits vous mêlerez le tout ensemble, et le ferez bouillir à grand feu ; vous tournerez toujours voire sauce afin qu'elle ne s'attache pas ; après avoir tourné votre béchamel trois quarts-d'heure ou une heure, si votre sauce se trouve assez liée, vous la passerez à l'étamine.*"

Cette fois, c'est un mélange d'un consommé et de crème réduits, mais c'est donc une autre sauce, qui aurait donc dû recevoir un autre nom, et ce n'est donc pas une sauce Béchamel.

D'ailleurs, dans le même livre, on trouve une *Petite Béchamel*, qui se fait avec beurre, veau, jambon, carottes, oignons, clous de girofle, laurier, un basilic, et beurre ; on fait revenir, puis on ajoute de la farine, avant d'ajouter du lait, de cuire et de passer à l'étamine. Mais l'orthographe n'est pas fixée, dans ce livre, puisqu'on trouve aussi une indication *à la Bechamelle*, et l'expression *dans une béchamelle*.

Pour Marie Antoine Carême (*L'Art de la cuisine française au XIX^{e} siècle*), paru en en 1828, il est question de *sauce béchamel*.

Puis, en 1905, Joseph Favre, dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, donne d'abord la recette : "*Mettre dans une casserole forte de fond et bien étamée, ou mieux dans une casserole d'argent, un morceau de beurre frais, y ajouter de la farine tamisée, remuer et la faire cuire à blanc, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle mousse, sans la laisser roussir. Ajouter de la crème ou du lait préalablement cuit et bouillant, remuer pour empêcher la formation des grumeaux jusqu'à l'ébullition en ayant soin qu'il ne s'attache au*

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance

fond. Assaisonner à point et laisser réduire doucement sur l'angle du fourneau en remuant souvent. Passer et achever par l'addition de beurre frais."

Puis Favre ajoute ce commentaire : "*BÉCHAMEL (Marquis Louis de Béchameil) ; par altération Béchamel. Financier qui s'enrichit pendant les troubles de la Fronde et devint le maître d'hôtel de Louis XIV. Grand amateur de bonne chère, il s'est acquis une certaine renommée parmi les célébrités gastronomiques de l'époque. Il laissa la sauce 'à la Béchameil' qui survécut en se modifiant comme son nom. Béchamiel, Marquis de Nointel, mourut à Paris, en 1703. On dira donc une* sauce béchamelle*, un* vol-au-vent à la Béchamel*, ou* à la façon de M. de Béchamel. *Des* œufs à la sauce béchamelle *; des* œufs à la Béchamel. *L'orthographe* sauce Béchamel *doit être rejetée. Dans l'origine, cette sauce n'était autre que le velouté réduit et additionné de crème pendant sa réduction. Elle était ainsi faite au temps des Carême, des Laguipière, et d'autres grands artistes du commencement de ce siècle. La perfection la fit confectionner avec de la crème, les cuisiniers de restaurant la vulgarisèrent faite avec du lait.*"

Ici, on voit que Favre n'est pas exact. Il ajoute : "*Les dictionnaires des linguistes en donnent tous des explications erronées. Littré dit : '*Espèce de sauce faite avec un peu de farine roussie dans du beurre frais et de la crème ou du lait*'. C'est inexact ; la farine doit être cuite dans le beurre sans être roussie, la blancheur étant la première condition de forme de cette sauce*."

Et, là, il a raison, car François Marin stipulait bien que la sauce devait être aussi blanche que possible.

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

Ce qu'il faut retenir :

On peut l'écrire béchamel, Béchamel, béchamelle ou Béchamelle.

L'important est surtout de réussir la sauce, et qu'elle soit bien blanche !

Pour en savoir plus :

- *Glossaire des métiers du goût, Centre International de Gastronomie Moléculaire et Physique,* https://icmpg.hub.inrae.fr/travaux-en-francais/glossaire/glossaire-des-metiers-du-gout
- Les autres ouvrages mentionnés peuvent se lire sur Gallica

Quelques jolies visions de l'objet de cette fiche

Académie du Goût

Cuisine AZ

Grand Fermage

Lucullent

Poupadou

Cookidoo

 Fiche consultable sur le site internet www.academie-agriculture.fr onglet "***Publications***" puis "***Table des matières des documents de l'Encyclopédie***".

Reproduction autorisée sous réserve d'en citer la provenance