

Le coulis : universel ou simple ?

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q13

mai 2025

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

Mots clés : coulis

La relecture de *L'Art de bien traiter* (publié en 1643 par un auteur qui n'a signé que par ses initiales L.S.R.) fait apparaître un *coulis universel*.

De quoi s'agit-il ? Et, au fond, qu'est-ce qu'un coulis ?

Une certitude : le mot *coulis* vient de *couler*.

Le coulis universel

Quand on cherche le mot *coulis* dans les plus anciens livres de cuisine publiés en français, on trouve un *coulis universel* chez l'auteur qui signe L.S.R. Ce coulis était utilisé aussi bien pour les mitonnades que pour les sauces, potages, entrées brunes et viandes : il était proposé de les arroser avec ce coulis "*en le versant par dessus fort proprement et le plus chaudement que l'on pourra*". Pour le confectionner, il fallait partir de bouillon et "*y ajouter des amandes douces pilées, des queues de champignon, de la mie de pain, des tranches de citron pelé, des oignons blancs, des clous de girofles, du lard, du thym : on fait bouillir pendant une demi-heure, puis on passe à l'étamine*".

Par rapport à nos pratiques actuelles, on notera l'emploi d'amandes, la liaison au pain et l'emploi de citron pour donner de la vivacité. Mais L.S.R. ajoute que l'on peut "*augmenter la bonté*" du coulis "*en y introduisant du bon bœuf à moitié rôti, coupé en tranches qui sont cuites longuement, écrasées à la cuiller*".

Voilà pour le coulis universel, mais le coulis ?

Le coulis simple

Selon François Marin

Cette fois, c'est dans la *Suite des dons de Comus*, de François Marin (1742), que nous trouvons la recette : "*Coulis simple : faites fondre dans une casserole un peu de bon beurre, ou de lard fondu. Mettez-y de la farine, & la faites cuire doucement sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit au point d'un roux. Ôtez votre casserole de dessus le feu, mettez-y du bouillon, du jus, ou de l'eau. Délayez bien le tout, faites bouillir doucement, & y mettez un bouquet de persil et de ciboule, sel et quelques champignons coupés. On peut y mettre quelques fonds de braises et du vin blanc, si on veut. Dégraissez et passez à l'étamine. Faites en sorte qu'il soit bien doux. On peut y mettre des croûtes de pain bien chapelé, mais il faut moins de farine : et vous le passerez à l'étamine à force de bras. La vieille cuisine n'est pas tellement proscrite qu'on en retrouve encore des traces dans quelques maisons où la délicatesse s'introduit difficilement sous le nom de nouveauté. Comme j'écris pour tout le monde, en voici un échantillon qu'on peut regarder comme la base de l'ancienne cuisine gauloise.*"

Ou encore

Et l'on trouve aussi : "*Liaison de farine, ou coulis. Faites fondre du lard, ôter les crêtons, mettez de la farine dans le lard fondu, faites-la bien cuire, et prenez garde qu'elle ne s'attache à la poêle : mettez de l'oignon, mouillez de bouillon, ajoutez un peu de champignons, du vinaigre et de sel. Quand le tout est cuit, passez à l'étamine : empotez-le ensuite, et tenez-le sur les cendres chaudes tout prêt à lier vos sauces. C'est ainsi qu'on faisait des liaisons de truffes.*"

Selon Joseph Favre

Joseph Favre – dans son *Dictionnaire universel de cuisine pratique* de 1883 – indique, sans référence précise, que "*les anciens grimoires de la cuisine appelaient coulis les sauces que Carême a dénommées espagnole, allemande, velouté, ce qui a complètement dérouté la classification de la cuisine française. En*

effet, les coulis [dit Favre] ne contiennent ni féculé, ni farine et ne sont que la purée de la substance passée à l'étamine avec sa propre coction". Et Favre ajoute que "les coulis sont des purées".

On voit que Favre a tort, car l'examen de notre coulis universel – dans les textes anciens – a montré la présence de mie de pain ou de farine pour la liaison ; et il a d'autant plus tort que la *sauce espagnole* existait bien avant Marie-Antoine Carême.

Ce qu'il faut retenir :

En sciences de la nature, le droit de nommer revient à celle ou celui qui a fait la découverte. Il en va ainsi en botanique, en astronomie, en chimie, etc. Pourquoi pas en cuisine ?

Le mot coulis, de ce point de vue, doit désigner celui qui était discuté par LSR, au moins jusqu'à ce que l'on trouve une source plus ancienne, qui dirait différemment !

Pour en savoir plus :

Hervé THIS (ed) : *Glossaire des métiers du goût*, Centre international de gastronomie moléculaire et physique Inrae-AgroParisTech, 2025, <https://icmpg.hub.inrae.fr/travaux-en-francais/glossaire/glossaire-des-metiers-du-gout>