

Qu'est-ce qu'un ragoût ?

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q12

mai 2025

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

Mots clés : ragoût

**Il y a des mots si couramment utilisés qu'on n'y fait plus attention, mais connaît-on bien leur sens ?
Par exemple, qu'est-ce au juste qu'un ragoût ?**

Le mot est ancien, puisqu'on le trouve dès 1623, moins pour désigner une préparation culinaire particulière que pour exprimer "que c'est bon" : à l'époque, c'est "*un assaisonnement, ou une sauce excitant l'appétit*"¹. D'ailleurs, six ans plus tard, on nomme ragoût "*ce qui excite le désir, ce qui flatte*"². Et c'est seulement en 1665 que l'on désigne par ragoût "*un mets, surtout de viande, préparé en sauce avec différentes épices*"³.

Cela, c'est ce que nous disent les étymologistes. Mais quid des cuisiniers ?

Le ragoût selon le mystérieux cuisinier L.S.R.

En 1643, un auteur – qui ne signe que de ses initiales L.S.R. – donne une recette de langue de mouton en *ragoust* : "*Mettés les en casserolle avec bon boüillon, quelques bardes de petit lard, coulez par dessus peu de beure frais, ou moëlle hachée menu, sel, espices, fines herbes, trois ou quatre tranches de citron pelé, remués le tout de temps en temps, & fort doucement, afin de ne rien rompre, jettés dedans une poignée de chapelure bien passée, beatilles, & autres petits assaisonnemens faits exprés pour achever leur cuisson & leur liaison.*"

On voit ici que la viande est cuite dans un liquide qui a beaucoup de goût et qui est agrémenté de nombreux éléments : la chapelure qui liera la sauce, et les *béatilles* qui sont divers petits agréments (champignons, ris de veau, etc.). Le citron donne certainement un peu de vigueur à la sauce, en même temps qu'il signe la richesse de ceux qui produisent cette cuisine.

Pour des pigeons, L.S.R. donne une recette un peu différente : "*Farinés les pour les passer à la poêle avec le beure, l'huile, ou le saindoux, le lard même, & de la graisse d'oison si on en avoit en quantité, choisisés celles de toutes ces manieres que vous aurés plus à propos devant vous pour n'en point differer l'execution, quand ils auront pris couleur, vous les empoterés avec de bon bouillon, petit lard, fines herbes: une heure après ou environ qui est le temps au plus qu'il faut pour leur parfaite cuisson, vous y verserés quelques cuillerées de vos jus, & de vos coulis, beatilles, & autres garnitures, pour le tout incorporé ensemble achever la bonté de ce ragoust.*" Cette fois, on singe⁴ avant de cuire dans un liquide, mais il y a encore la cuisson dans un liquide (du bouillon) et l'adjonction d'éléments qui donnent du goût.

Terminons avec ce même auteur, pour confirmer notre idée du mot ragoût (cette fois, le texte est transcrit en français moderne) : "*Fricandeaux de veau en ragoût, on les peut accommoder de deux manières : la première est quand ils seront retirés de la friture, farinés seulement, de les mettre en casserole avec un peu de bouillon, moelle, petit lard, fines herbes, sel, épices, & les laisser mitonner environ un demi quart d'heure en y ajoutant quelques champignons assaisonnés, ou de leur jus, béatilles & liaisons pour leur donner la dernière délicatesse, sans oublier le jus d'un citron par dessus en servant, & la garniture comme aux précédents ; la seconde est de les blanchir deux ou trois bouillons, & les ayant essuyés les passer à la poêle avec beurre & lard fondu à demi roux, avec sel & épices, persil & ciboulettes hachées menus ; après une douzaine de tours, vous les mettez en casserole ou terrine avec les mêmes assaisonnements que dessus, & surtout de vos jus &*

¹ Sorel : *Hist. comique de Francion*, XII, p. 112 ds QUEM. DDL t. 6

² Guez de Balzac : *Lettres*, VII, XXII ds Œuvres, éd. 1665, t. 1, p. 293

³ Boileau : *Satires*, éd. A. Cahen, III, 50, p. 49

⁴ Dispersion de la farine

coulis pour donner une bonne & suffisante liaison, si vous n'y mettez point de champignons joignez y sur la fin un filet de vinaigre & de verjus ensemble, câpres & culs d'artichauts seulement bien passez, & le tout bien réduit & consommés ; servez fort chaudement, & garni."

L.S.R. indique ainsi que le singeage n'est pas un élément obligatoire des ragoûts ; en revanche, on voit aussi que la viande est cuite par avance, avant l'ajout du liquide et des éléments qui donnent du goût.

On note aussi que le coulis contient un peu de farine, pour faire une liaison du liquide. Enfin un point important apparaît : le liquide de cuisson doit être finalement "consommé", c'est-à-dire réduit.

Le ragoût selon des cuisiniers identifiés

Selon La Varenne

En 1651, François Pierre de La Varenne (1618-1678) – cuisinier du marquis d'Uxelles – donne la recette d'un *agneau en ragoût* : cette fois, la pièce d'agneau est rôtie avant d'être cuite avec un peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, clou de girofle, bouquet, un peu de farine, de l'oignon émincé, des câpres, champignons, de l'écorce de citron ou d'orange. Rien de nouveau donc.

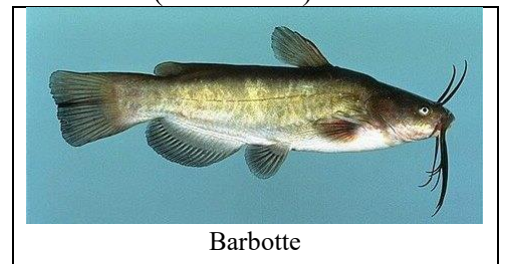
Selon Bonnefons

En 1654, Nicolas de Bonnefons, au service de Louis XIV, évoque un *service* qui "sera composé de toutes sortes de ragoûts comme les fricassées, les courts-bouillons, les venaisons rôties &, en pâte, les pâtés en croûte feuilletée, les tourtes d'entrée, les jambons, langues, andouilles, saucisses & boudins, melons & fruits d'entrée selon la saison, avec quelques petits ragoûts & salades dans le milieu sur les salières & porte-assiettes".

Cette fois, on voit bien que le ragoût n'est pas une préparation précise, mais seulement une préparation qui a du goût.

Selon Massialot

Officier de bouche de plusieurs aristocrates, successivement, François Massialot (1660-1733) donne de nouvelles indications en écrivant : "*Les poissons peuvent être servis en ragoût ou en casserole.*" Par exemple, pour des *barbottes*⁵ en ragoût, la recette indique de nettoyer les poissons, de les fariner, de les frire, puis de le mettre avec beurre noisette, farine, anchois, sel, muscade, ciboule, câpres, et jus d'orange ou verjus. Et pour les *barbottes en casserole*, "*On les fait sauter avec du beurre, puis on les met avec beurre, farine roussie et vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, et un morceau de citron vert.*" On y retrouve une cuisson en casserole, avec du liquide, de la farine, des condiments variés.



Barbotte

Selon Carême

Passons alors au grand Marie-Antoine Carême (1783-1833), surnommé "le roi des chefs et le chef des rois" : il ne parle de ragoût que par les cuillers à ragoût.

Selon Dubois

Mais son élève Urbain Dubois (1818-1901) donne de nouvelles indications, en 1868, quand il évoque "*un ragoût de grosses pattes d'écrevisse à la béchamel*" : le mot ragoût désigne donc une cuisson dont on ne précise pas le type, sachant que ce n'est toutefois ni un rôtissage ni une grillade.

Il y faut un liquide. La preuve en est donnée en plusieurs endroits, notamment dans une longe de veau à la crème : rôtie, puis débridée, escalopée, et vient cette phrase : "*Placez ces escalopes dans un sautoir, mêlez-les avec à peu près leur même volume de champignons coupés en lames ; liez le ragoût à point avec une bonne sauce à la crème. Enlevez une forte entaille sur le filet supérieur de la longe, en formant une espèce de caisse carrée, emplissez le vide de cette caisse avec le ragoût préparé ; coupez en tranches minces la partie enlevée, reformez-la aussi bien que possible, en dressant les tranches sur le ragoût ; glacez la longe, entourez-la avec 2 litres de petits pois cuits à l'anglaise, mêlés avec un gros morceau de beurre ; envoyez à part une sauce béchamel, succulente mais légère.*" C'est clair : le ragoût est le produit fait de la viande et de sa sauce. D'ailleurs,

⁵ Espèce de poissons-chats de la famille des Ictaluridae. Elle vit dans les eaux douces, et plus rarement saumâtres du versant atlantique de l'Amérique du Nord. On la trouve jusqu'à une profondeur de 40 m. (Wikipédia)

Dubois y revient dans une recette de *pain de merlan*, où il propose d'emplir un puits qu'il a fait dans le pain "avec un ragoût, composé d'huîtres et de champignons émincés".

Le ragoût selon le Dictionnaire universel de cuisine pratique

Terminons cet examen des ragoûts, en 1905, avec le *Dictionnaire universel de cuisine pratique* de Joseph Favre (1849-1903) : "Qu'ils appartiennent aux animaux de boucherie, à la volaille, ou au gibier, les ragoûts ont toujours une sauce pour base, brune ou blanche, et se servent seuls ou comme garniture d'autres mets.

Procédé culinaire : Mettre dans une casserole y sur un feu vif, une quantité suffisante de beurre ou de graisse ; quand elle est chaude, mettre les morceaux de mouton ; les retourner et leur laisser prendre une belle couleur dorée. Décanter la graisse dans un bol. Pour un kilo de mouton, ajouter deux cuillerées de farine de gruau, une pincée de sucre en poudre pour faciliter la coloration de la farine ; remuer encore un instant jusqu'à ce que la farine ait pris une couleur dorée ; mouiller largement avec de l'eau, de façon à surpasser tous les morceaux ; ajouter une quantité suffisante de sel et soumettre à l'ébullition en plein feu, en remuant ; écumer ; ajouter poivre blanc du moulin, un bouquet garni, deux oignons moyens dont un piqué de deux clous, trois gousses d'ail et deux décilitres de bon vin blanc sec, si on en a à sa disposition. Faire cuire à ébullition lente pendant une heure et demie."

Cette fois, c'est fixé : le ragoût est une préparation qui contient un élément cuit dans un liquide qui a du goût.

Ce qu'il faut retenir :

Le ragoût est une préparation qui contient un élément cuit dans un liquide qui a du goût.

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>

Quelques ragoûts



Ragoût d'agneau
(Radio Canada)



Ragoût de bœuf
(Cuisine A à Z)



Ragoût de porc
(Francine)



Ragoût de poulet
(Petit Poi(d)s Gourmand)



Ragoût de poulpe
(Cookidoo)



Ragoût de pommes de terre
(Toutes Recettes)