

Qu'est-ce qu'un consommé ?

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q62

avril 2026

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

Mots clés : bouillon

Qu'est-ce qu'un consommé ? Tous les cuisiniers ont le sentiment de bien savoir ce dont il s'agit, mais beaucoup hésitent quand même : s'agit-il d'un bouillon que l'on a clarifié ? d'un bouillon que l'on a dégraissé, clarifié à l'aide de viande hachée qui en a renforcé le goût ?

Posez donc la question autour de vous, et vous observerez que les idées ne sont guère fixées. Pis encore : quand on demande d'où nos interlocuteurs tiennent leur savoir, quand il y en a un, on s'aperçoit que les références sont souvent bien absentes.

Le consommé selon les dictionnaires

Nos amis ont des excuses, parce que les dictionnaires généraux ne sont guère au fait des affaires de cuisine. C'est ainsi que le *Trésor de la langue française informatisé* dit des consommés que ce seraient des bouillons de viande ou de poisson, généralement enrichis de légumes et d'aromates, concentrés à la suite d'une longue cuisson. Le *Dictionnaire de l'Académie française*, lui, se limite à dire qu'il s'agit d'un bouillon de viande concentré et clarifié.

Le consommé selon le cuisinier Joseph Favre

Puisque nous n'avons pas confiance dans ces documents auxquels les cuisiniers n'ont généralement pas pris part, consultons un dictionnaire professionnel, tel le *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, de Joseph Favre. On y trouve la définition suivante : "*Bouillon réduit à l'état de gelée*". Ah, c'est bien différent de ce que nous pensions, n'est-ce pas ? Plus avant, Favre écrit encore : "*Dans la cuisine moderne, le consommé est un bouillon riche en viande, auquel on ajoute de la viande hachée pour en doubler les forces nutritives (voir Bouillon). On fait du consommé de volaille, de bœuf, de veau et de gibier. Par la gélatine animale, la fibrine et l'albumine végétale qu'il contient, le consommé doit se congeler lorsqu'il est froid. On doit le faire cuire cinq heures et, dans ce but, on ne le sale pas*".

Le problème, dans cette seconde partie, c'est que Favre n'est pas chimiste : d'une part il ne peut y avoir d'*albumine végétale* dans un bouillon de viande, d'autre part cette *albumine* est un mot ancien et périmé, des chimistes, pour désigner des protéines. Bref, oublions les explications chimiques des cuisiniers du passé, pour nous rabattre vers la recette que donne ensuite Favre : "*Consommé (Procédé général) Formule 1071 : Préparer un bouillon (voir ce mot) selon la règle. Ajouter, par litre de bouillon, 125 grammes de viande de jarret de bœuf hachée. Pour une capacité de quatre litres, on met dans une casserole un ou deux œufs frais, entiers, avec 500 grammes de viande hachée et de fines herbes, sans persil, également hachées ; délayer en ajoutant peu à peu le bouillon et mettre sur le feu en remuant toujours jusqu'à ébullition. Retirer sur l'angle du fourneau et laisser réduire, d'un tiers de façon à retirer deux litres de consommé. Décanter et passer à travers un linge*".

Le consommé selon le cuisinier Marie-Antoine Carême

Là, au moins, c'est clair... mais Favre est tardif, et ses définitions sont souvent introduites sans justification historique. Regardons donc plutôt Marie-Antoine Carême : "*Consommé blanc de volaille : après avoir habillé deux grosses poules, vous les mettez dans une marmite avec un jarret de veau du poids de trois livres ; puis vous la remplissez à plus des trois quarts de bouillon froid ou chaud, et la faites partir en la plaçant sur l'angle du fourneau ; par ce procédé, l'ébullition a lieu doucement, la partie de l'osmazome¹ que contiennent*

¹ Voir plus loin !

les poules se dilate aisément ; le consommé est plus clair, plus onctueux, et par conséquent plus nutritif. Après l'avoir écumé, vous y joignez deux carottes, un oignon, un navet, un peu de céleri et deux ou trois poireaux liés en bouquet. Le bouillon étant salé, il ne faut point ajouter de sel au consommé. Après l'avoir fait mijoter pendant cinq heures consécutives, vous en retirez la graisse, les racines et les viandes ; passez le consommé dans une serviette ouvrée, ou bien au petit tamis de soie."

On voit ici que le consommé se fait avec de la volaille, d'une part, que l'on cuit dans un bouillon, d'autre part ; il contient des légumes, et le but est aussi d'avoir un liquide corsé et clair. En revanche, on évitera de donner trop de crédit à Carême, qui cite un osmazome qui n'existe pas ! Et l'explication qu'il donne est fautive, inventée. L'osmazome est le nom qu'avait donné le chimiste Louis Jacques Thenard à l'extrait de viande dans de l'alcool pur ; et cela n'est donc pas ce qui passe dans l'eau d'un bouillon. Oublions l'osmazome !

Le consommé selon le cuisinier Nicolas de Bonnefons

Consultons maintenant Nicolas de Bonnefons, qui écrit en 1654 : "*Ces pieds de veau étant ainsi blanchis, vous les mettez dans un pot de terre neuf pourvu qu'il soit bien net de graisse. Vous les accompagnerez d'une poule, chapon ou coq avec une demie rouelle de veau & n'y mettez point de sel, faisant bien consommer le tout à force de bouillir & l'écumant soigneusement.*"

On consomme un bouillon ?

Le consommé selon le cuisinier Pierre-François La Varenne

Pierre-François La Varenne, trois ans plus tôt, avait le même usage, dans une recette de bœuf à la mode : "*Battez le bien & le lardez avec de gros lard, puis le mettez cuire dans un pot avec bon bouillon, un bouquet, & toutes fortes d'especes & le tout estant bien consommé fervez avec la sauce.*"

Le consommé selon le cuisinier anonyme

Idem pour l'auteur qui n'a signé que de ses initiales, en 1647 : "*Mettez dans un pot quatre ou cinq livres de bon bœuf [...] Quand il fera bien écumé ajoutez-y une demie livre de petit lard, & les abattis d'un ou deux agneaux selon le nombre des conviés, assaisonnez vostre bouillon de girofle, thym vert, écumez-le de nouveau si besoin est pour n'y laisser aucune impureté ; faites bien consommer le tout, & réduisez votre bouillon en forte qu'il soit jaune comme l'or.*"

Consommer un consommé ?

Ah, on faisait consommer ? Eh oui : on disait jadis *consommer* pour *amener une chose à son terme*.

Et Ambroise Paré – qui fut chirurgien de plusieurs rois de France – utilisa dès 1590 le mot *consommé* pour désigner "*un bouillon concentré où tout le suc de la viande est passé.*"

En réalité, on ignore bien quand "*tout est passé*", mais il y a l'idée du corsé.

Les siècles plus récents ont ajouté l'idée de la clarification.

Ce qu'il faut retenir :

La définition du consommé diffère nettement entre les différents auteurs et dictionnaires !

Quant au verbe *consommer*, qui aujourd'hui évoque une absorption, son sens a nettement évolué puisqu'initialement il évoquait le fait d'avoir mené une chose à son terme.



Wikipédia



Hunter Angler Gardener Cook



Les recettes de Caty



Journal des Femmes Cuisiner

Quelques visions contemporaines du consommé, relevées sur internet