LES EPICES, AROMATES ET CONDIMENTS

GENERALITES

Aromates, condiments, épices, sont des substances d'une odeur pénétrante et agréable qui entre dans la préparation des mets pour en rehausser le goût.

DEFINITIONS

AROMATES	Les aromates représentent des substances végétales (herbes ou plantes) exhalant des effluves aromatiques, une saveur caractéristique douce et agréable, une odeur suave (délicate) parfumée, légèrement pénétrante, généralement peu épicée. Leur parfum compte plus que la force de leur saveur. Ils servent à parfumer, et à améliorer la couleur et la présentation des plats Ex: basilic, cerfeuil, estragon, persil, aneth, thym.....
EPICES	Originaire le plus souvent d'Asie et des tropiques, les épices représentent la partie séchée des plantes aromatiques (feuilles, boutons, baies, écorces, ...). Elles sont seules ou mélangées et destinées à relever la saveur des mets. Elles servent à colorer tout en communiquant une saveur particulière (âcre, piquante, parfois violente). Elles doivent être utilisées en petite quantité Ex: poivre, Cayenne, curry, paprika....
CONDIMENTS	Ce terme est utilisé pour désigner les substances ajoutées "sur table" aux aliments déjà préparés Ex: cornichon, ketchup, moutarde, vinaigre, beurre
ASSAISONNEMENTS	Ce terme est plus une action qu'une catégorie de produit Mais dans la pratique courante, il signifie le sel et le poivre

UN PEU d'HISTOIRE

Les épices, condiments, et aromates sont vieux comme le monde. Les anciens en usaient beaucoup plus que nous et dans toutes les préparations (viandes, poissons, dessert, vins, ...)
A lire "Le Viandier" de Guillaume TIRET dit TAILLEVENT, le premier livre de cuisine de langue française, on voit que le moyen âge faisait grande consommation d'aromate et d'épice. Le poivre est alors un luxe assez rare car il vient de loin, mais on ajoute aux viandes cuites à l'eau, en énorme quantité de la muscade, de l'ail, de la ciboule, de la moutarde et du cumin.
Avec les découvertes de Christophe Colomb, de Magellan, de Vasco de Gama, la consommation des épices augmente considérablement.
Les épices servaient de monnaie d'échange, d'où l'expression "payer en épices" qui deviendra "payer en espèces"
A notre époque ce sont les peuples végétariens, particulièrement ceux habitant les régions chaudes du globe qui font usage des condiments les plus violents

CLASSIFICATION

Les herbes et aromates

CATEGORIES	EXEMPLES			
LES AROMATES	Aneth, Angélique Anis frais	Basilic Ciboulette Marjolaine	Origan Romarin Laurier	Thym Sarriette Céleri
LES HERBES MELANGEES (fraîches, sèches, en pâtes)	Fines herbes Herbes de Provence	Bouquet garni	Herbes pour grillades	

.

Les épices

CATEGORIES	EXEMPLES			
LES EPICES	Baie de genièvre Poivre Cumin	Clou de girofle Coriandre Piment de Cayenne	Sésame en grain Muscade Safran Anis étoilé	Cannelle
LES EPICES MELANGES	Quatre épices Curry Colombo	Tabasco Nuoc man	Harissa	
LES CONDIMENTS	Raifort Oignons blancs Moutarde	Ketchup Beurre Huile pizza	Cornichons	Vinaigre à l'échalotes

UTILISATIONS CULINAIRES

Tous ces produits entrent dans la composition de pratiquement tous les plats cuisinés. Certains d'entre eux sont indispensables à l'appellation du plat. Exemples:

PRODUITS UTILISES	PLATS REALISES
Soupe de poisson	Anis et safran
Champignon à la grecque	Coriandre
Goulasch hongroise	Paprika
Sauté d'agneau à l'indienne	Curry
Couscous	Harissa
Curry des Antilles	Colombo
Sauce cocktail	Tabasco, ketchup
Sauce charcutière	Cornichon, moutarde
Sauce béarnaise	Estragon
Farce américaine	Sauge
Sauce américaine	Piment de Cayenne
Sauce paloise	Menthe
Minestrone ou pistou	Basilic
Choucroute	Baie de genièvre

LES VINS ET ALCOOLS EN CUISINE

TYPES D'ALCOOL UTILISES (rappel des cours d'oenologie)

TYPES	PARTICULARITES
LES VINS BLANC ET ROUGES	• Obtenus par Fermentation du jus de raisin noir ou blanc. En cuisant, les vins livrent leur richesse savorique et favorisent les sécrétions gastriques. • L'appellation du cru employé doit être respectée dans l'intitulé du plat; ex: Coq au chambertin
LES VINS DE LIQUEUR	• Vin qui ont une richesse alcoolique ou saccharinée supérieure à celle des vins courants (15°à 20°), grâce à un procédé de vi nification spécial à chaque appellation. Leur emploi en cuisine apporte un bouquet et une saveur particulière
LES ALCOOLS	• Extraits obtenus par distillation des moûts fermentés : cognac, armagnac, calvados... • Les alcools sont utilisés pour leurs apports de parfum particuliers. Le flambage permet d'éliminer une partie de l'acidité ou de l'âcreté de l'alcool éthylique
LES LIQUEURS	• Les plus employées sont celles à base d'orange pour parfumer certaines sauces (ex: canard à l'orange) ou les entremets de pâtisserie (crêpes flambées, pâtissières)
LES VINAIGRES	• Produit de la fermentation acétique du vin ou de tout autre liquide peu alcoolisé (Bière, cidre, Xérès, Hydromel, etc.) due au développement d'une multitude de cellules microscopiques apportées par l'air • Les vinaigres rehaussent l'arôme de certains aliments et favorisent les sécrétions gastriques

MODIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES DUES AUX ALCOOLS

SUBSTANCES PRESENTES DANS LES ALCOOLS	MODIFICATIONS AU NIVEAU ORGANOLEPTIQUE
LA COULEUR DE L'ALCOOL	Donne du caractère à une sauce, modifie la couleur de la sauce
LA TENEUR ET LE DEGRE ALCOOLIQUE	Donne une tonalité capiteuse, et compense ou rehausse la saveur des aliments
LE TANIN	Donne de l'astringence aux sauces, très utile dans les sauces trop douces du type sauce poisson
LE SUCRE ET LA GLYCERINE	Apportent de l'onctuosité
LE BOUQUET	Parfume les aliments en augmentant les perceptions olfactives et gustatives

Les alcools sont également utilisés pour provoquer des phénomènes utiles à la réussite d'une cuisson

PHENOMENES	EXEMPLES D'UTILISATION
RAMOLLISSEMENT DES PROTIDES	Les marinades permettent d'attendrir les chairs et d'atténuer certaines saveurs trop prononcées (gibier, venaison...)
COAGULATION DES ALBUMINES	L'acidité du vinaigre permet une coagulation plus rapide des oeufs pochés, dur, etc.
LIQUEFACTION DES AMIDONS	Un alcool ajouter à une sauce ou une crème agit sur la liaison et la liquéfie partiellement

EXEMPLES D'UTILISATIONS DE VINS ET D'ALCOOL EN CUISINE

TYPES	NOMS	UTILISATION	EXEMPLES DE PLATS
VINS ROUGES	Bordeaux Bourgogne Madiran Côte du Rhône Provence	Marinades: Réduction pour sauter déglacer: Mouillement pour ragoût: mouillement des braisés:	• Civets • Steak marchand de vin • Boeuf bourguignon • Aiguillettes de boeuf
VINS BLANCS	Alsace Chablis Pays de Loire	Court bouillon: Mouillement pour ragoût: Mouillement des braisés: Fond: Réduction pour sauter déglacer:	• Colin poché • Fricassée de volaille • Boeuf braisé • Fond brun de veau • Steak bercy
ALCOOLS	Cognac Calvados Whisky Rhum	Flambage: Marinade:	• Steak au poivre • Sauce américaine • Terrine de volaille • Civets
LIQUEURS	Cherry Pastis Grand-Marnier Cointreau Cuiraçao	Apport de parfum:	• pâtissière • Sirop • Sauce aux fruits (orange) • Potage (soupe de poisson)
VIN DE LIQUEUR	Madère. Xérès Porto Pineau	Apport de saveur: Marinade: Réduction pour sauter déglacer:	• melon porto • Gelées • Foie gras, terrines • Poulet au pineau • Sauce Périgueux
VINAIGRE	Blanc Rouge De framboises D'estragon	Marinade: Sauces: Cuisson poché: Court bouillon:	• civets • Gastriques • Béarnaise • Oeufs pochés • Langoustines à la nage