

LES HORS D'OEUVRES

Au XIII^e siècle, le mot "œuvre" est devenu synonyme de "travail". Les hors-d'œuvre étaient considérés à l'origine comme des éléments accessoires du repas, « servis hors de l'œuvre » et destinés uniquement à faire patienter et mettre en appétit les convives.

Présentation

Au fil du temps, ils ont pris une place de choix dans le repas et ne servent plus seulement à attendre le plat chaud, mais sont un lieu d'expression du savoir-faire, voire de talent de la personne qui les prépare, qui sur une base simple de cuisine classique, s'évertuera à mettre en harmonie saveurs, couleurs, et décors d'assiette, mais aussi accords mets et vin par exemple. Ceci est surtout dû au fait qu'à l'origine, les attentes entre les plats étaient longues et nombreuses (il n'était alors pas rare de voir défiler une dizaine de plats différents sur un même menu), alors qu'aujourd'hui, la trame « entrée, plat, fromage, dessert » est de plus en plus répandue. Il n'en demeure pas moins le fait que le hors d'œuvre sera tout de même servi dans des quantités moindres que celles du plat dit de résistance...

D'un point de vue gastronomique, l'intérêt est immense puisque la variété des possibilités et des combinaisons l'est tout autant. Les hors d'œuvre ont de plus un rôle commercial important puisque leur qualité organoleptique doit augurer de celle de la suite du repas. On comprend donc qu'il ne faut pas les négliger, d'autant plus que bien souvent les produits travaillés sont sauf exceptions d'un coût matière relativement peu élevé, ce qui fait bien souvent que leur prix de vente est soumis à un coefficient intéressant.

A noter encore que de nombreux établissements proposent un buffet de hors d'œuvre à leurs clients, ce qui est souvent apprécié du consommateur qui a une impression de profusion. Attention cependant. Même si ce genre de prestations peut entre autre permettre au restaurateur d'utiliser une partie de la desserte, il doit rester vigilant et ne pas tomber dans l'excès, afin de toujours proposer une marchandise irréprochable, ce qui malheureusement n'est pas toujours le cas...

Classification :

« La variété des hors d'œuvre dépend principalement du goût et de l'habileté de l'ouvrier ». C'est en ces termes que Gringoire et Saulnier introduisent leur chapitre sur les hors d'œuvre dans leur « Répertoire de la cuisine ». Difficile en effet d'établir un listing complet des H.O. tant on peut les décliner.

On les classe toutefois en deux grandes familles elles même divisées en de multiples sous catégories déterminées en fonction de l'élément principal entrant dans leur composition. Ainsi, on parle de hors-d'œuvre chauds et froids.

Les hors-d'œuvre froids :

- **A base de légumes crus** : crudités diverses

- **A base de légumes cuits** : asperges, artichauts, poireaux, légumes à la grecque, macédoine...

- **A base de légumes farcis** : avocats cocktail de crevettes, Tomate antiboise...

- **A base de bavarois et mousses de légumes** : Purées de légumes divers additionnés de gelée et crème fouettée, prise au froid.

- **A base de céréales** : blé, riz, semoule, pâtes en salades composées : taboulé, salade de blé au saumon fumé et basilic...

- **A base de fruits** : pamplemousse cerisette, cocktail Florida, Melon au porto, à l'italienne...
- **A base de sorbet de légumes** : plus rare mais tend à se démocratiser du fait des recherches de nouvelles saveurs à la mode. Purée de légume additionné d'un sirop léger et turbiné. Souvent accompagné du légume entrant dans sa composition/ Rosace d'avocat et son sorbet....
- **A base de charcuterie crue** : Jambon de Parme, de Bayonne, de pays, saucissons, rosette, coppa, chorizo...
- **A base de charcuterie cuite** : Jambon de Paris, andouille de Vire, cervelas, galantines, pâtés, terrines, rillettes...
- **A base d'œufs** : Œufs mimosa, œufs de poisson (lump, esturgeon, truite, saumon), tarama, Poutargue...



Poutargue



Galantines

- **A base de viande** : viande des grisons, magrets fumés, salade bouchère (restes de Pot au feu), langue en gelée, pieds de veau...
- **A base de gelée prise** : aspics
- **A base de mollusques** : huîtres, moules, bulots, bigorneaux, amandes, palourdes, pétoncles, praires, supions, Saint-Jacques...
- **A base de crustacés** : Araignées, tourteaux, crevettes, langoustes, écrevisses, homards, Étrilles...
- **A base de poissons** : Marinés à cru pour des carpaccios par exemple ou les harengs, à cuits pour les maquereaux, sardines, rollmops, fumés...

L'art de la chose est non seulement de connaître ces divers types de Hors d'œuvre, mais aussi de mettre en marche son imagination pour les combiner. La plupart d'entre eux sont servis assaisonnés grâce aux deux grandes sauces froides de base que sont la vinaigrette et le mayonnaise et leurs dérivés. Il faut de plus noter que l'on a de plus en plus recours aux épices pour développer les saveurs. Il faut savoir en user sans en abuser.

Les hors-d'œuvre chauds :

Autrefois appelées entrées chaudes volantes, ils sont la plupart du temps confectionnés à partir d'une pâte de base.

A base de pâte :

- **brisée** : quiche lorraine, flamiche picarde, tourtes,...

- **feuilletée** : talmouse en tricorne, allumette, Bouchées à la reine, financière, croustades, pithiviers aux champignons, friands,...

- à **choux** : gougères, gnocchis Parisienne, talmouses à la bagration...

- à **crêpes** : Aumônières, pannequets, blinis...

- à **brioche** : Coulibiac, saucisson en brioche, petites brioches garnies (foie gras, crème de morilles...)

- à **frire** : beignets de légumes, de crevettes, fritots (élément de base cuit et mariné)...

- à **nouille** : ravioles



Pannequets



Coulibiac

- **A base de béchamel** : soufflés.

- **A base de légumes farcis** : farcis duxelles à farcir et dérivés, fonds d'artichauts...

- **A base d'éléments frits** : atteraux, œufs frits...

- **A base de mollusques** : huîtres chaudes, moules farcies, Escargots, cassolettes...

- **A base de mousse** : de légumes, poissons, viandes, crustacés (gratin de fruits de mer)

- **A base d'œufs** : œufs frits, brouillés, pochés, cocotte, omelette....

Une fois encore, l'imagination est de mise pour diversifier les préparations, et la tendance est à l'allégement des préparations par des sauces moins riches, des pâtes digestes (feuille de brick par exemple), essentiellement pour des raisons de temps passé à table qui a fait changer les habitudes alimentaires.

Talmouse en tricorne



Talmouses à la Bagration...

