

Lundi 29 avril 2024

*Rappel. Lors de chaque atelier, un des membres se propose de donner un contenu à des mots d'usage plus ou moins courant. Exploration dans la sémantique assurée !*

## Le mot du mois

# Le potage

Au Moyen Âge, le terme **soupe** désigne une tranche de pain arrosée de bouillon.

Il y a plusieurs variétés de soupe.

Le bouillon est un jus de viandes cuites ou de légumes bouillis.

Si on cuit longtemps ce bouillon, on l'appelle alors consommé.

Si le bouillon est additionné de légumes mixés, c'est un potage.

Epaissi de jaunes d'œufs ou de crème, le potage se fait velouté.

Friand de fruits et légumes, Louis XIV aime les bons plats et mange énormément.

Il apprécie beaucoup les potages. C'est sous son règne que de multiples recettes sont créées.

Le vocable « potager » désigne celui qui prépare les potages à la Bouche du roi. La Bouche du Roi est l'un des départements dévolus à la préparation des repas du roi.

Le potager est le plus important, en termes de personnel, des départements de la maison du roi.

La Maison du Roi est dirigée par le premier maître d'hôtel et se compose de sept offices, tous touchant au ravitaillement et à la cuisine pour la table du Roi.

Servent à la bouche : le maître d'hôtel ordinaire, les douze maîtres d'hôtel servant par quartier, le grand panetier, le premier écuyer tranchant et le grand échanson, tous sous les ordres de François Vatel qui fut d'abord le cuisinier « politique » de Nicolas Fouquet.

C'est sous l'impulsion de Louis XIV qu'est créé le *Potager du Roi* à Versailles grâce à Jean-Baptiste de la Quintinie en 1683.

Marie-Claire Ramaën