

LES HORS D'ŒUVRE

Considérés comme des éléments accessoires par Escoffier, les hors d'œuvre étaient auparavant des préparations très légères servies en attente entre les plats principaux (hors de l'œuvre).

Aujourd'hui, les hors d'œuvre sont des mets froids ou chauds, simples ou élaborés, servis en début des repas. Lorsqu'un potage est au menu, les hors d'œuvre sont alors présentés juste après. Ils constituent la rubrique « entrées » sur les cartes des restaurants actuels.

I. ROLE

Les hors-d'œuvre doivent répondre à divers critères :

- ① Impressionner favorablement le client (1^{er} plat = sorte d'introduction)
- ② Etre en parfaite harmonie avec le plat suivant
- ③ Faire patienter le client en attendant le plat principal
- ④ Mettre en appétit
- ⑤ Permettre une utilisation rentable de la desserte (restes)

II. PRÉSENTATION - SERVICE

La présentation dépend de l'habileté, de l'esprit d'initiative et imaginatif ainsi que du sens artistique de l'exécutant. Le garde-manger ou le chef de la cuisine froide est généralement responsable des hors d'œuvre froids. Les hors d'œuvre chauds sont plus généralement confectionnés par l'entremétier ou le pâtissier.

De nombreux restaurants actuels proposent des formules avec buffet de hors d'œuvre (quelquefois inclus dans un brunch). Ce buffet bénéficie d'une situation privilégiée dans la salle de restaurant avec comme principal objectif d'être attractif et vendeur.

Les buffets sont parfois à thème : scandinave, italien, basque, antillais...

III. CLASSIFICATION

IV.1. Les hors d'œuvre chauds

TYPE /FAMILLE	EXEMPLES	TYPE DE SERVICE
A BASE DE MOUSSE OU MOUSSELINE		
Légumes	Mousse d'asperges, d'artichauts, de fenouil, de poivrons...	A l'assiette
Poissons, crustacés	Mousseline de sole, d'anguille, de homard, d'écrevisse...	
Viandes	Mousseline de jambon, de volaille...	
A BASE DE FRUITS DE MER		
Coquillages	St Jacques gratinées, moules marinières, palourdes farcies...	A l'assiette
Crustacés	Crabe farci, gratin d'écrevisses, crêpes au homard, brochettes de gambas...	
A BASE D'UNE PATE DE BASE		
Pâte brisée, feuilletée Pâte à crêpes, à raviolis Pâte à choux, à frire Pâte à brioche...	Quiche Lorraine, tourte à la viande, feuilletés divers, saucisson en brioche, beignets de crevettes, crêpes au jambon, raviolis de langoustines...	Tous
A BASE D'ŒUFS		
Œuf cuit en coquille	Œuf mollet (florentine), farci (chimay)	Tous
Œuf cuit entier Hors coquille	Cocotte, au plat, poché, frit	
Œuf cuit mélangé Hors coquille	Omelette (roulée ou plate), œufs brouillés	
Soufflé	Elément de base allégé aux blancs d'œufs en neige (soufflé au roquefort, aux épinards, au fromage, au jambon...)	Tous. Le plus rapide possible

IV.2. Les hors d'œuvre froids

TYPE /FAMILLE	EXEMPLES	TYPE DE SERVICE
A BASE DE LEGUMES CRUS		
Crudités variées	Légumes frais taillés en julienne ou émincés...	Tous (la vinaigrette peut être réalisée par la salle)
Salade composée	A base de salade verte et/ou de mélange de divers éléments (salade niçoise, vosgienne, landaise...)	
A BASE DE LEGUMES CUIITS		
Asperges	Vertes, violettes, blanches, noires ou sauvages. Servies froides ou tièdes	Tous
Artichaut	Breton (Camus), violet du Midi, poivrade...	
Macédoine de légumes	Légumes frais taillés en petits dés, liés avec une sauce mayonnaise	
Légumes à la grecque	Légumes cuits avec vin blanc, huile d'olive, coriandre, oignons...	
A BASE DE LEGUMES DIVERS OU FRUITS		
Avocat	Provenant des pays chauds (Israël) Servi nature ou farci de crevettes, thon, écrevisse, langoustine, crabe...	Tous
Fruits divers	Pamplemousse, orange, découpés en suprêmes (coupe florida)	
A BASE DE POISSONS CRUS OU FUMES		
Saumon fumé	Filet de poisson (de Norvège, Danemark, Ecosse, Canada...) salé et fumé doucement à froid avec des sciures de chêne, hêtre...	Tous
Poisson fumé	Truite, anguille, haddock...	
Poisson cru ou mariné	Filets de poissons divers juste salé ou passé dans une marinade à base de jus de citron, huile et herbes aromatiques	
A BASE D'OEUFs DE POISSONS		
Caviar	Œufs de la femelle de l'esturgeon (poisson vivant en Russie ou en Iran). Différentes dénominations selon la variété du poisson : Beluga, Oscietre, Sevruga .	Service au guéridon avec des couverts spécifiques en nacre, os, ivoire.
Œufs fumés	Œufs de poissons (cabillaud) de diverses origines, salés puis fumés	Tous
A BASE DE FRUITS DE MER		
Coquillages Lamellibranches	Huître plate : Belon (Bretagne), Marennes (île d'Oléron), Bouzigues (étang de Thau), Gravette (Arcachon) Huîtres creuses : pleine mer (Bretagne et Normandie), Claire, Fine de Claire et Spéciale de Claire (îles d'Oléron et de Ré), Côte Bleue (Thau) Amandes de mer, clam, coque, Saint-Jacques, moule, palourde, pétoncle, praire, vernis...	A l'assiette En plateau Au buffet
Gastéropodes	Ormeau, bigorneau, bulot	Tous
Crabe cuit et servi froid	Tourteau, araignée de mer	
Langouste	Rose (Atlantique), Royale (ou bretonne), Verte (mers chaudes)	
Homard	De Bretagne, Canadien	
Langoustine	Provenances diverses et tailles variables	
Crevette	Grise (petite), rose (ou bouquet), gambas (scampi ou crevette impériale)	
Oursin	Blanc, violet ou rouge	Assiette, plateau ou buffet
A BASE DE CHARCUTERIES DIVERSES		
Terrine et pâté	A base de viande, volaille, abats	Au guéridon, buffet, assiette
Rillettes	A base de chair de porc, oie, canard, cuite dans leur graisse puis déstructurée : de Tours, du Mans	
Galantine, ballotine	A base de viandes diverses en farce et morceaux cuits bardés	
Jambon cuit	Jambon blanc ou « de paris »	Tous
Jambon cru	Jambon salé, séché et/ou fumé (Ardennes, Bayonne, Parme, Aoste, San Daniele, Serrano...)	
Saucisse et saucisson	Saucisse sèche, nature (rosette et jésus), saucisson sec, fumé, à l'ail	
Andouille	Boyaux rempli de tripes de porc (Vire ou Guémené)	
A BASE DE FOIE DE VOLAILLE		
Foie gras	De canard ou d'oie préparé mi-cuit, cuit, en terrine, en bocal, sous vide, au torchon, en brioche, en ballotine, en aspic, truffé. Provenant d'Alsace, des Landes, du Gers et de la Dordogne.	Tous