

Avertissement - Préface

Marin, Les dons de Comus, 1739

La cuisine, comme tous les autres Arts inventés pour le besoin ou pour le plaisir, s'est perfectionnée avec le génie des peuples, et elle est devenue plus délicate à mesure qu'ils se sont polis. Comme je n'entreprends pas d'en faire l'Histoire, je ne m'arrêterai point à ses commencements. La vie des premiers hommes a dû ressembler à celle des peuples de l'Amérique, qui, bornés au simple nécessaire, ne pensaient point encore au superflu, et chez qui l'on aperçoit d'autre art que l'instinct des besoins naturels, ou la diversité des productions que leurs climats peuvent offrir. Les progrès de la cuisine sont beaucoup plus marqués chez les Anciens, et l'on voit, comme je l'ai dit, qu'ils ont suivi parmi les Nations civilisées les progrès de tous les autres arts. Le luxe et la délicatesse de la table, ont pris naissance dans l'Asie chez les Assyriens et les Perses, et la qualité du climat n'a pas peu contribué, sans doute, à rendre ces peuples si voluptueux. Quoique les historiens nous vantent beaucoup la vie frugale des derniers (*Xénophon Cyropédie*), ils ne se sont pas toujours bornés à leur cresson ; et l'on sait jusqu'où ils ont porté les délices et les plaisirs de la bouche. Les Grecs d'un génie si propre à perfectionner tous les arts, et à raffiner sur tous les plaisirs, n'ont point négligé ceux de la table, et leurs cuisiniers sont fameux dans l'Histoire. Je ne parle pas des Lacédémoniens (sic), de ce peuple austère et presque cynique : la délicatesse et la superfluidité étaient sévèrement bannies de ces repas de communauté établis par leur fondateur ; et le seul assaisonnement qu'ils connussent, étaient l'exercice et l'appétit. Cependant nous avons conservé un ragoût fort célèbre chez eux ; et c'est la sauce noire (*jus nigrum*) qu'ils faisaient avec les entrailles du lièvre. Au surplus, leur austérité consistait moins dans la nature et dans la vilité des aliments, que dans la simplicité de leur apprêt. Je n'en rapporterai que cet exemple. Un Lacédémonien voulant faire accommoder un poisson qu'il venait d'acheter, le

cabaretier dit qu'il fallait du fromage, du vinaigre et de l'huile. Fort bien répondit le Spartiate : Et ! mon ami, si j'avais eu la sauce, je n'aurais point acheté le poisson. Les Athéniens étaient, sans contredit, les plus sensuels de tous les Grecs, et c'est, si je ne me trompe, d'un friand d'Athènes, que nous tenons cet aphorisme si connu : *Que la viande la plus délicate est celle qui est le moins viande, et le poisson le plus exquis celui qui est le moins poisson.* Les Romains, polis par les Grecs, s'approprièrent tous leurs goûts. Les cuisiniers à la mode, à Rome, étaient ordinairement de cette nation, et ces conquérants enrichis des dépouilles du monde entier, joignirent à la délicatesse, la magnificence et la profusion. Les villes grecques fondées en Italie, Naples, Tarente, Sibaris, étaient célèbres pour la bonne chère, et c'est de là vraisemblablement que ce goût vif pour les plaisirs de la table fut porté à Capoue et à Rome. Le génie inventeur des Grecs fit briller l'opulence Romaine, les Romains nés pour outrer tout, surpassèrent bientôt leurs maîtres, et rien n'approche de l'idée que les historiens et les poètes nous donnent de leur somptuosité. On vit le luxe de la table engloutir à Rome les plus riches patrimoines, et d'illustres dissipateurs, un Fabius, surnommé le Gouffre (*Fabius Gurgus*), un Apicius, un Milon, s'immortaliser par les excès et les raffinements de la bouche. Ce qu'on lit de la magnificence et de la sensualité de Lucullus, est presque incroyable aujourd'hui. Le seul entretien de sa table était d'une dépense prodigieuse, soutenue par des richesses immenses. Il avait auprès de Naples sur le bord de la mer une maison délicieuse où l'on trouvait en tout temps en abondance tout ce que l'Europe, l'Asie et l'Afrique pouvaient fournir de plus rare, soit en viandes, soit en poissons. Nous avons dans Plutarque un trait qui caractérise bien son luxe. Pompée étant malade, les médecins lui ordonnèrent de manger une grive : comme on était alors dans l'été, on lui dit qu'il n'en pouvait trouver que chez Lucullus qui en faisait nourrir pour toute l'année. Il ne voulut pas lui en faire demander, et s'adressant à ses médecins : *Eh quoi ! dit-il, si Lucullus n'était pas aussi voluptueux qu'il est, il faudrait donc que Pompée mourut.* Mais pour ne point parler des repas

des Pontifes, si somptueux et si recherchés, on peut se figurer à quel excès les délices et la profusion montèrent à Rome par le grand nombre de lois somptuaires faites en divers temps pour les réprimer (La loi *Fannia*). Les unes taxèrent la dépense de bouche à une certaine somme par jour, et Antoine lui-même, le sensuel Antoine, en publia une de cette nature avant le *Triumvirat* (La loi *Licinia*). Les autres réglèrent aussi par jour la consommation des viandes et des autres aliments à une certaine quantité (La loi *Cornelia*). D'autres fixèrent le prix des vivres devenu si excessif, qu'à Rome (*Macrob. l.3 c. 17.*) si l'on en croit Caton, un poisson se vendait plus cher qu'un bœuf, et qu'un certain *Asinius Celer* acheta un barbeau sept mille écus. Enfin il y eut des lois (La loi *Orchia*) qui réglèrent jusqu'au nombre des convives et une entr'autres, qui rendit les peines portées par la loi *Fannia* contre ceux qui excéderaient une certaine dépense, communes à celui qui donnait à manger et aux conviés. Il paraît qu'il y en eut aussi qui défendirent certaines denrées dont apparemment le prix était devenu exorbitant ; de là vint l'usage d'employer, au défaut des mets interdits, les champignons, les truffes, les fines herbes et autres ingrédients de ce genre (*Cic. Ep. l. 7. 26*) et peut être est-ce à cet usage qu'il faut rapporter l'origine des ragoûts. Quoiqu'il en soit, il est certain que ces ingrédients qu'on tira dans la suite à grands frais des pays étrangers, comme nous en tirons les épices, contribuèrent à augmenter le luxe, et le langage qu'un mauvais riche tient dans un ancien satirique, peint très vivement la fureur qu'on eut à Rome pour ces denrées (*Juvenal, Sat. 5*). *Lybiens, dit ce voluptueux, laissez-là le labour, ou gardez pour vous votre froment, pourvu que vous nous envoyiez des champignons.* Je passerais les bornes d'une préface si je voulais m'étendre sur cette matière. Il serait surprenant que les Modernes dont les Grecs et les Romains sont devenus les modèles dans tous les arts, ne dussent rien à l'Antiquité par rapport à la cuisine.. Il ne faut que lire avec attention le festin de *Trimalcion* dans Pétrone, pour se convaincre que nous tenons beaucoup de choses des Romains, que nous avons pourtant perfectionnées (*Macrob. l. 3. chap. 13*). Un ancien auteur

nous a conservé la description d'un superbe festin donné par un pontife à Rome le jour de sa réception. L'ordonnance en est remarquable. On y retrouve à peu de choses près toute notre manière de servir. Avons-nous renchéri sur les Romains pour la bonne chère et la finesse du goût ? suivant l'idée que je me suis faites par des recherches particulières de la cuisine des Anciens. Je n'hésiterais point à décider pour l'affirmative, mais il faudrait en venir à la preuve, et ce serait entrer dans un détail savant qui ne convient guère à ma profession. Je crois en général que le luxe, certaines compensations faites, est à peu près égal de part et d'autre. Nos Lucullus modernes ne laissent presque rien à envier à la somptuosité des Anciens. Les Romains recherchaient principalement la profusion et la rareté, et peut-être à ces deux égards, leur sommes-nous bien inférieurs. mais aussi nous avons porté l'art et la variété beaucoup plus loin qu'eux.

Les Italiens ont poli toute l'Europe, et ce sont eux, sans contredit, qui nous ont appris à faire à manger. Je ne m'arrêterai point à comparer la vie de nos pères avec la nôtre, ni à marquer les progrès de notre cuisine. Nous avons eu, comme les Romains, des lois somptuaires que l'on retrouve dans quelques recueils d'ordonnances, mais selon la remarque d'un auteur moderne (*Essai sur le commerce*), ce qui était luxe pour nos pères est commun, et n'est plus luxe pour nous. Ainsi l'on ne peut point inférer des anciens édits donnés par nos rois pour modérer la dépense de bouche, que nos pères aient été mieux servis que nous. Il y a cependant plus de deux siècles qu'on connaît la bonne chère en France, mais on peut assurer sans prévention, qu'elle n'a jamais été si délicate, et qu'on a point encore travaillé, ni si proprement, ni d'un goût si fin. On distingue aujourd'hui chez les gens du métier et chez les personnes qui se piquent d'avoir une bonne table, la cuisine ancienne et la cuisine moderne. La cuisine ancienne est celle que les Français ont mise en vogue par toute l'Europe, et qu'on suivait généralement il n'y a pas encore vingt ans. La cuisine moderne, établie sur les fondements de l'ancienne, avec moins d'embarras, moins d'appareil, et avec autant de variété, est

plus simple, plus propre, et peut-être encore plus savante. L'ancienne cuisine était fort compliquée, et d'un détail extraordinaire. La cuisine moderne est une espèce de chimie. La science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer, et à quintessencier des viandes, à tirer des sucs nourrissants et légers, à les mêler et les confondre ensemble, de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir. Enfin à leur donner cette union que les peintres donnent aux couleurs, et à les rendre si homogènes, que leurs différentes saveurs il ne résulte qu'un goût fin et piquant et si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble. Je ne suis point en état de décider si la cuisine moderne est préférable à l'ancienne pour la santé, et quand je pourrais traiter la question, je suis entre les médecins et les sensuels, je ne veux point d'affaires avec les premiers et je dois respecter l'opinion des autres. Il me paraît moins difficile de justifier la cuisine en général des reproches qu'on lui fait de tout temps, d'abrégé la vie par son art funeste. On dit que le médecin n'est occupé qu'à contreminer le faiseur de sauces : serait-il impossible de les réconcilier ? Est-ce en effet la diversité, la qualité, l'apprêt des aliments, ou l'abus et l'excès qu'on en fait qui nous les rendent pernicieux ? En un mot, la vie des gens de bonne chère est-elle nécessairement plus courte que celles des autres hommes ? Je crois que l'expérience est au moins pour et contre. Mais pour qui dira t-on, sont réservées ces maladies aiguës qui font payer si cher les plaisirs de la table ? Pour qui la goutte, cette goutte indomptable qui punit si cruellement les sensuels, et qu'un Ancien (*Lucien*) appelle ingénieusement *la reine des maladies* ? Voilà comme on impute injustement à l'art innocent de la cuisine les effets de l'intempérance. Un célèbre médecin (M. Hequet, *Traité de la digestion*) a fait voir que la plupart des maladies proviennent des vices de la digestion : or quel est dans le fond, l'objet du cuisinier, si ce n'est de faciliter la digestion par l'apprêt et la cuisson des viandes ? d'aider les fonctions de l'estomac en excitant ses facultés et souvent de changer les aliments solides en une espèce de chyle artificiel, comme on le voit par les extraits et les restaurants. Mais combien la propreté de la

cuisine ne contribue t-elle pas à la santé ? Rien ne sort des mains du cuisinier, qui n'ait pour ainsi dire passé par la coupelle, et qui ne soit bien purifié : les viandes les plus grossières y déposent par l'action du feu leurs terrestréités, quelque fois même elles perdent entièrement leurs qualités naturelles et leur goût, pour prendre un goût tout opposé et des qualités tout à fait contraires. Je m'engagerais dans un trop grand détail, si je développais ces différentes idées. Je laisse à de meilleurs défenseurs que moi, à faire l'apologie de la cuisine, et je me contenterai de remarquer comme un monument glorieux pour cet art, qu'un des plus grands médecin du monde ne l'à pas jugé indigne de son attention. On trouvera dans mon ouvrage la façon d'une sauce fort à la mode, appelée *sauce à la Chirac*. Ce n'est au fond qu'une sauce ancienne, mais qui a été perfectionnée sur une idée suggérée par M. Chirac. Nous avons en France plusieurs grands seigneurs qui, pour s'amuser, ne dédaignent pas de parler quelque fois cuisine, et dont le goût exquis contribue beaucoup à former d'excellents officiers. Comme le goût corporel et le goût spirituel dépendent également de la conformation des fibres et des organes destinés à opérer leurs diverses sensations, la finesse de ces deux sortes de goûts, prouve assurément la finesse des organes qui leur sont propres, et par conséquent on peut, ce me semble, remonter du goût corporel à un principe très délicat qui lui est commun en quelque façon avec le goût purement spirituel. Il ne me reste plus qu'à rendre compte du dessein et du plan de l'ouvrage que je donne au public : on verra que mon but n'a point été d'apprendre à faire la cuisine. Nous avons sur l'ancienne et sur la moderne, plusieurs ouvrages qu'on peut consulter. [...]