

Préface du "Cuisinier roïal et bourgeois, qui apprend à ordonner toutes sortes de repas..."

Massialot, 1705

Quoique quelques-uns aient voulu imputer le peu de durée de la vie de l'Homme à son éloignement de la manière de vivre simple et frugale de nos premiers Pères et à la multitude des ragoûts et assaisonnements dont il a cherché le secret, il est certain qu'on ne sçauroit le blâmer en cela sans injustice, et sans faire injure à la Providence, qui a créé tant de choses pour ses besoins ; lorsqu'il ne donne pas dans l'excès, et qu'il n'oublie pas les devoirs de son état.

Ce n'est en effet que par ce principe, qu'on a lieu de condamner le luxe de ces Princes de l'Antiquité qui, non contents de faire venir pour leur Table, avec des frais immenses, tout ce qu'il y avait de plus rare dans les autres parties du Monde, portaient encore leur magnificence à faire servir en breuvage des perles d'un prix infini ; tandis qu'ils étaient remplis d'autant de dureté pour les autres, qu'ils avoient de mollesse pour eux-mêmes, et d'aveuglement sur le fait de la Religion.

Mais quand on est aussi éloigné de ces dérèglements qu'on le doit aujourd'hui présumer de l'Homme, après les lumières dont il a été éclairé et les exemples qu'on verra dans ce livre, n'est-ce pas rendre une espèce d'hommage à la main libérale dont on a reçu tant de biens, que d'en savoir user de la manière la plus parfaite ? Et quand tous ces ragoût pourraient contribuer à la corruption du corps, n'est-il pas vrai aussi qu'ils servent à la soutenir et à empêcher le dégoût que l'affaiblissement de sa nature et les soins qui l'agitent lui communique bien tôt, même dans l'usage des choses les plus délicates, s'il ne sait les relever par la variété, ou par la nouveauté des assaisonnements ?

L'Homme n'est pas partout capable de ce discernement, qui est néanmoins un raïon de sa raison et de son esprit. Si l'on en croit les Relations, on voit des Peuples entiers qui, bien loin de s'entendre aucunement à réveiller l'appétit, par les apprêts qu'ils pourraient faire de Mets propres à leur nourriture, ignorent l'excellence et la bonté de la plupart ; leur préfèrent même souvent ce qu'il y a de plus sale, ou ne les mangent que de la manière la plus dégoûtante. Ce n'est qu'en Europe où règne la propreté, le bon goût, et l'adresse dans l'assaisonnement des viandes et des aliments qui s'y trouvent, et où l'on rend en même temps justice aux dons merveilleux que fournit l'heureuse situation des autres Climats ; et l'on peut se vanter, principalement en France, de l'emporter en cela sur toutes les autres Nations, comme on le fait en politesse, et en mille autres avantages assez connus.

Ce livre en peut être un assez bon témoignage. C'est un cuisinier qui ose se qualifier roïal, et ce n'est pas sans raison, puisque les repas qu'il décrit pour les différents temps de l'année ont tous été servis depuis peu à la Cour, ou chez des Princes et des personnes du premier Ordre. Et montrant ensuite à

pratiquer ce qui composait tous ces repas, il donne les véritables manières des officiers de chez le roi, qui y ont travaillé. Ainsi l'on peut dire que c'est tout ce qu'il y a de plus à la mode, et de plus exquis.

L'on trouvera donc ici, bien des choses inconnues dans les livres de cuisine imprimés ci-devant, et d'autres dressées avec beaucoup plus d'art et d'un meilleur goût, aussi bien expliquées d'une façon plus claire et plus intelligible.

ETC...

FOOD PLANET