

# Le cuisinier François,

enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers.

*par François Pierre, sieur de La Varenne, écuyer de cuisine*

1651

Dédicace et préface

A Très haut et puissant seigneur Monseigneur Louis Chalon du Bled, conseiller du roi en ses conseils d'Etat et privé, chevalier de ses Ordres, baron de Tenar, marquis d'Uxelles et de Cormartin...

*Monseigneur,*

*Bien que ma condition ne me rende pas capable d'un cœur héroïque, elle me donne pourtant assez de ressentiment pour ne pas oublier mon devoir. J'ai trouvé dans votre maison par un emploi de dix ans entiers le secret d'apprêter délicatement les viandes. J'ose dire que j'ai fait cette profession avec grande approbation des princes, des maréchaux de France et d'une infinité de personnes de condition, qui ont chéri votre table dans Paris et dans les armées, où vous avez forcé la fortune d'accorder à votre vertu des charges dignes de votre courage. Il me semble que le public doit profiter de cette expérience afin qu'il vous doive toute l'utilité qu'il en recevra. J'ai donc rédigé par écrit ce que j'ai mis si longtemps en pratique dans l'honneur de votre service, et en ai fait un petit livre qui porte le titre d'écuyer de votre cuisine : mais comme tout ce qu'il contient n'est qu'une leçon que le désir de vous complaire m'a fait apprendre, je me suis imaginé qu'il devait être honoré de votre nom, et que sans pêcher contre mon devoir, je ne lui devais point chercher un plus puissant appui que le vôtre. C'est une marque de la passion que j'ai toujours apporté et que j'apporterai toute ma vie à votre service. C'est pourquoi, Monseigneur, usez de votre générosité ordinaire, ne le méprisez pas, bien qu'il soit indigne de vous. Considérez que c'est un trésor des sauces dont le goût vous a contenté quelques fois, et qu'après c'est un chef d'œuvre qui part de la main de celui qui sera toute sa vie, Monseigneur, votre très humble, très obéissant et très obligé serviteur, François Pierre, dit Lavarenne.*

**Ami lecteur**

Il m'a semblé à-propos de vous donner quelque avis touchant le dessein et l'usage de ce livre, dont je suis l'auteur, sans vanité. Mon dessein est non de choquer, n'y d'offenser personne, quoi que je ne doute pas que quelques malveillants ou ennuyeux en parleront à perte de vue ; mais bien de servir et secourir ceux qui en auront besoin, dont plusieurs n'ayant pas l'expérience, ou la mémoire présente ne veulent ou n'ose s'ingérer d'apprendre ce qu'ils ne savent pas, partie par gloire, partie aussi par autre considération. Les uns croyant se faire tort de prendre conseil en une chose, qu'ils devraient peut-être savoir. Les autres n'ayant point d'habitude auprès de ceux qui pourraient enseigner, sont heureux de se présenter sans reconnaissance, dont leur gousset quelque fois assez mal garni, ne leur donne pas le pouvoir. C'est pourquoi chérissant particulièrement ceux de ma profession, j'ai pensé devoir faire part de si peu que j'en sait, et les délivrer de cette peine.

Pour l'usage, je vous ai dressé quatre services, au devant de chacun desquels vous trouverez la table, et les discours ensuite. Et les ai divisé selon les diverses façons de repas qui sont jour de chair, de poisson, de carême : & particulièrement au jour du grand vendredi. J'ai ajouté beaucoup d'autres choses générales, dont vous verrez les tables et les discours. J'y ai mêlé table et façon de pâtisseries, suivant les saisons, et autres petites curiosités de ménage, assez utiles à toutes personnes. Que si vous trouvez quelque article dans les tables qui ne soit dans les discours, ne me blâmez pas, je les ai omis, parce qu'ils sont communs et les ai mis dans les tables pour en faire souvenir. Enfin pour récompense, je ne vous demande autre chose, mon cher lecteur, sinon que mon travail vous puisse être profitable et agréable.

Planet Food Planet Food