

L'Art du cuisinier

Par Antoine Beauvilliers,

ancien officier de Monsieur, comte de Provence, attaché aux Extraordinaires des maisons royales, et actuellement restaurateur, rue de Richelieu, n°26, à la grande Taverne de Londres.

Tome Premier

1814

Discours préliminaire

La cuisine, simple dans son origine, raffinée de siècle en siècle, est devenue un art difficile, une science compliquée sur laquelle beaucoup d'auteurs ont écrit, sans avoir pu l'embrasser dans son ensemble. Nos plaisirs sont si rares, les idées qui peuvent servir à les renouveler sont si fugitives et si variables, qu'il est bien permis de vouloir de vouloir les fixer ; et c'est sans doute une ambition bien naturelle à l'homme que celle d'étendre le domaine de ses jouissances, en mettant à profit les présents de la nature. Nous suivons tous, bon gré mal gré, ce point de vue ; et le bonheur consiste dans le secret d'en approcher plus ou moins. Les personnes les plus austères, celles qui ne se font aucun scrupule de blâmer les fantaisies d'un superflu souvent nécessaire, sont elles-mêmes bien aises d'en profiter ; et ne manqueraient pas de ressentir une privation, si ces fantaisies étaient pour elles une habitude qui ne fût plus à leur portée. D'ailleurs, puisqu'il est impossible de nous réduire à la sauce des Lacédémoniens, il est sans doute plus raisonnable de jouir des raffinements de notre sensualité que de s'en plaindre ; il est bien plus conforme à nos goûts de l'augmenter que de la diminuer. Nos aimables épicuriens goûteront ma théorie, et peut-être, bien loin de la censurer, ils aimeraient mieux la mettre plus souvent en pratique.

La délicatesse de notre table fut portée, dans le siècle dernier, à un tel degré de perfection, qu'il sera bien difficile de la surpasser. Les français se glorifiaient de voir le goût de leur cuisine régner, avec le même empire que leur langue et leurs modes, sur les états opulents de l'Europe, du nord au midi. J'ignore si nous avons atteint la recherche des grands de l'Asie, ou des Lucullus de l'ancienne Rome ; toujours est-il vrai que nous étions reconnus à cet égard pour les arbitres de l'élégance ; et que notre supériorité n'était plus mise en question. Les délicats, occupés d'idées moins dangereuses et plus réelles que celles auxquelles se livraient nos philosophes métaphysiciens, avaient fait la suite d'observations que leur fortune avait pu leur permettre ; la doctrine des hommes distingués dans l'art était fixée ; ils n'espéraient plus lui voir faire des progrès, toujours prêts d'ailleurs à encourager la découverte d'un nouveau plaisir. J'ai eu l'occasion de faire l'épreuve des méthodes les plus accréditées, souvent même de les améliorer, après des expériences successives ; et c'est le tableau de ces améliorations, de mes procédés particuliers que je présente, avec toutes les circonstances nécessaires, même pour l'élève qui ne serait pas au fait des premiers éléments.

Il ne s'agit point ici d'entrer dans de longs détails sur l'art du cuisinier, mais de réunir, suivant l'ordre des saisons, les mets en vogue aux mets exquis anciens, et d'en former un ensemble qui puisse donner aux amateurs une idée précise d'un repas excellent et bien servi. Si je puis me féliciter d'avoir étendu les limites de nos connaissances dans cette matière, je puis encore me flatter de leur donner un nouvel attrait, à la faveur d'un aperçu clair et rapide qui se concilie très bien avec les considérations de l'économie.

Sans doute la curiosité peut déterminer à faire de nouvelles expériences ; le besoin de varier peut amener des changements qui, sans altérer le principe d'un mets, le modifient au moyen d'une simple décoration ; et c'est alors qu'on peut lui donner tel nom qu'on voudra. Un chef de cuisine ingénieux, tel un Laguipière, un Dalègre, un Lenoir, etc., ajoute ou supprime quelque chose à un mets connu, dans la manière de le composer ou de le décorer, il lui donne un nom de fantaisie, par exemple celui du patron auquel il est attaché. Cette variété d'expressions, pour exprimer la même idée, peut égayer l'élève qui cherche à se perfectionner, et produire une certaine confusion dans la manière de préparer le mets ; mais cette qualification nouvelle donne à ce mets connu les grâces de la nouveauté ; il perd son nom primitif, et c'est sous le nom moderne qu'il est mis en œuvre dans toutes les cuisines. Ainsi par exemple, ont été nommées *Côtelettes à la soubise*, celles à la purée d'oignons, etc.

Bien loin de me piquer de copier servilement ce que d'autres érudits dans cet art ont écrit ou fait sous ce rapport, j'ai fait différentes innovations reconnues utiles ; et je me fais un devoir particulier d'exposer avec précision ma méthode ; je la crois perfectionnée d'après les premiers officiers de bouche, contrôleurs des maisons royales, d'après les cuisiniers qui jouissaient de la plus grande réputation dans leur état, et à l'école desquels je l'ai apprise et exercée. Je donne une instruction circonstanciée, et des idées nouvelles, par exemple, sur les meilleurs moyens de distiller les liqueurs, de choisir les vins, de les transvaser, de les conserver et de les réparer au besoin. J'offre un système complet pour tout ce qui concerne l'Office en général, comme glaces, conserves, etc. J'indique les mets les plus exquis et les plus vantés de la cuisine anglaise, que j'ai eu l'avantage de transplanter le premier en France. Une mère de famille pourrait trouver dans ce livre la manière de faire tous les mets connus, ainsi que ceux qui sont de mon invention, et présider elle-même à leur composition.

Je donne mes procédés dans tous leurs détails ; je présente mes services de table dans les divers genres, tels qu'ils doivent être, et particulièrement tels qu'ils furent à l'époque où les étrangers mêmes rendaient justice à la finesse de notre goût et au raffinement de notre luxe. J'ai fait des réformes, des améliorations pour aller du bien au mieux. J'ai cru devoir ajouter dans la table des matières, à l'article des mets énoncés un numéro qui renvoie à l'art de leur composition. Cette indication m'a paru nécessaire pour la commodité et pour la clarté.

Je puis me flatter d'avoir fourni dans cet ouvrage, soit aux maîtres d'hôtel et chefs de cuisine, soit aux chefs d'office, soit aux amateurs, avec l'aide du cuisinier le plus ordinaire, les moyens les plus simples et les moins dispendieux de faire un grand et beau service. Une expérience de 44 ans me garantit le succès de ma doctrine. Je la crois une des meilleures, et si je me permets cette assertion, c'est plutôt d'après l'opinion générale que d'après la mienne. Les hommes qui connaissent le mieux la délicatesse de la table n'ont jamais cessé de m'honorer de leur confiance. Fier de leurs suffrages, je m'estimerais heureux de contribuer encore à leurs plaisirs, et d'ajouter ainsi à leur bonheur. Je présente dans ce tableau des progrès de l'art, mes observations, mûries par une longue expérience : ce sont là mes derniers adieux.