

Le Livre de cuisine

Par Jules Gouffé

1867

Préface

J'ai hésité beaucoup avant de me décider à écrire l'ouvrage que je publie aujourd'hui. Ce qui m'a fait balancer pendant de longues années, c'est, je le déclare, l'inutilité de la plupart des livres de cuisine publiés jusqu'à ce jour, qui, presque tous, n'ont fait que copier servilement les uns les autres, répétant les mêmes recettes les plus vagues et souvent les plus fausses, adoptant tous les mêmes routines et les mêmes erreurs, ne précisant, dans leurs formules, ni poids, ni mesures, ni quantités, ni durées de cuisson, ravalant notre profession plutôt qu'ils ne la rehaussaient, enfin, ne pouvant être d'aucun secours pour personne, ni pour ceux qui savent, ni pour ceux qui ont à prendre, ni pour les gens du monde, ni pour les gens du métier.

Ai-je fait mieux ? Ai-je eu, enfin, le bonheur de *réaliser ce livre de cuisine* universellement attendu ? Le public jugera ; tout ce que je puis dire, c'est que j'ai fait autre chose que ce que l'on a fait jusqu'ici.

On confond ordinairement dans les ouvrages culinaires la petite et la grande cuisine, les mets les plus simples avec ceux du genre le plus compliqué ; de là, un amalgame des plus fâcheux, et qui explique comment l'étude et la pratique de l'art culinaire on fait si peu de progrès jusqu'à ce jour.

Ainsi, pour citer en exemple, quoi de plus irrationnel que de donner les recettes des bisques, des suprêmes, des essences, pêle-mêle avec les haricots de mouton, les sautés de lapin, les blanquettes, les veaux à la bourgeoisie, les choses les plus élémentaires de la cuisine domestique ? Quoi de plus propre à toute embrouiller, à faire que personne n'y reconnaisse rien, ni maîtres, ni cuisiniers ?

J'ai voulu séparer ce qui, à mon point de vue, ne pouvait sans inconvénient en être réuni. A l'aide des dimensions exceptionnelles du livre, et qui me paraissent indispensables, si l'on veut embrasser la cuisine dans toute son étendue, j'ai pu diviser mon traité en deux parts bien distinctes : l'une pour la cuisine de ménage, et l'autre pour la cuisine d'extra. Ces deux branches se correspondent, sans aucun doute, et se complètent l'une par l'autre, comme j'aurai plus d'une fois l'occasion de le démontrer ; mais il n'en est pas moins vrai que, dans la pratique, elle représente deux parties différentes.

Il est incontestable que la tâche de la cuisinière bourgeoise n'est pas la même que celle d'un chef de grande maison.

Ainsi, dans la première partie, on trouvera la cuisine de *ménage* proprement dite, sans complication d'aucun genre sous le rapport du travail et de la dépense ; on verra si j'ai craint d'y donner les détails les plus minutieux, d'entrer dans les explications les plus positives, de manière à les mettre tout à fait à la portée des débutants et des apprentis.

J'ai été constamment guidée par une pensée qui est la base même du *livre de cuisine* et suffira, je l'espère, pour lui marquer, rien que sous ce rapport, une place à part. J'ai tenu à donner, pour les recettes du ménage, les mesures les plus précises. On a rien expliqué ni rien démontré en cuisine ordinaire, si l'on ne procède que par des quantités approximatives, des données arbitraires, comme poids, comme mesure des matières, et aussi comme durée des opérations.

Je n'ai pas rédigé une seule de mes indications élémentaires sans avoir constamment l'horloge sous les yeux et la balance à la main. Je m'empresse d'ajouter qu'on n'est pas obligé d'avoir continuellement recours, dans la pratique, à ces moyens de vérification absolue, du moment où l'on est devenu un ouvrier habile et consommé. Mais lorsqu'il s'agit de formuler pour les personnes qui n'ont pas encore de connaissances acquises, je déclare qu'on ne saurait procéder d'une façon trop rigoureuse ; c'est le seul moyen d'en finir avec les à-peu-près et les doutes, qui planent encore actuellement même sur les préparations les plus simples, et font que tant de personnes mangent mal chez elles, et se plaignent, avec juste raison, du peu de progrès qu'a fait jusqu'à présent la cuisine de ménage.

Dans la seconde partie, j'ai présenté la grande cuisine avec tous ses développements et ses perfectionnements. Je pense n'avoir rien omis : toutefois, j'ai évité avec le plus grand soin toutes les dénominations pompeuses ou bizarres, tous ces charlatanismes ridicules de mets inconnus qui encombrant tant de livres, et qui ne représentent en résumé que des choses de pur étalage dont personne ne mange ou que des vieilleries déguisées sous un nom nouveau.

Pourquoi n'ajouterai-je pas aussi que j'ai été poussé à écrire le *Livre de cuisine* par les sollicitations pressantes de plusieurs de mes jeunes confrères qui veulent bien recourir quelquefois à mes conseils et à mon expérience ? Ils m'ont rappelé que, par ma position personnelle et les circonstances de ma vie, je me trouvais être en cuisine à la fois l'homme du passé et l'homme du présent, l'homme du courant et l'homme de l'extra ; apte, par cela même, à écrire sur l'ensemble et les détails de notre métier des choses utiles, instructives, qui n'ont pas été dites avant moi.

Entré dès mes plus jeunes années dans la carrière culinaire, j'ai beaucoup vu, beaucoup observé, beaucoup pratiqué dans tous les sens.

J'ai eu l'occasion d'étudier de près le travail de nos anciens grands maîtres, dont on aurait tort de laisser les noms et les travaux tomber dans l'oubli. Ainsi je citerai Loyer, l'homme qui a su le mieux dresser suivant moi une grosse pièce de cuisine ; Drouhat, aussi bon administrateur que bon cuisinier ; Léchard, le praticien universel, traitant avec le même talent supérieur toutes les parties ; Bernard, si renommé pour la délicatesse minutieuse de

son travail. J'ai été d'ailleurs employé pendant sept ans consécutifs comme cuisinier et comme pâtissier par l'illustre Carême. J'ai fait en sorte de tirer tout le profit possible de ses excellents préceptes et de ses grandes traditions qu'il serait si désirable de voir revivre à notre époque.

Cependant les souvenirs d'autrefois ne m'ont jamais rendu injuste envers le présent. Je ne suis pas de ceux qui déclarent que la cuisine française, cette partie de notre nationalité dont nous avons raisons d'être fiers, est perdue aujourd'hui, et qu'elle ne se relèvera jamais. Les bonnes et vraies choses ne périssent pas ; il peut y avoir sans doute des moments de déclin ; mais on se relève tôt ou tard avec le travail, l'intelligence et la bonne volonté. Je maintiens qu'on a jamais été mieux à même de faire bien et très bien qu'à présent.

Pénétré de cette conviction et des progrès continus dont la cuisine est susceptible, aussi bien dans ses parties les plus simples que dans ses branches les plus relevées, il n'y a pas de jours où je ne cherche et ne travaille au milieu de jeunes praticiens déjà célèbres, et qui témoignent assez par leurs talents et leur renommée justement acquise que la jeune cuisine n'a nullement dégénéré de l'ancienne. Je citerai en première ligne MM. Paul Pasquier, Charles et Léon Canivet, Paul Dessoliers, Got, aujourd'hui chef de bouche chez la reine douairière d'Espagne, Bernard fils et Cogerie, Madelain, Amédée Bain, et tant d'autres.

Plusieurs d'entre eux veulent bien se dire mes élèves ; qu'ils me permettent de ne leur donner d'autre titre que celui de confrère et d'ami.

Je leur dois un grand nombre d'excellentes recettes que je n'ai eu qu'à transcrire textuellement ; tous ceux auxquels j'ai fait appel, notamment MM. Amédée Bain et Charles Canivet, mes collaborateurs particuliers, m'ont aidé puissamment de leur concours actif et dévoué dans l'exécution de ce long et difficile ouvrage, qui a été fait au milieu de nos travaux de tous les jours, *sur nos fourneaux*, la vraie place du *Livre de cuisine*.

Parmi mes auxiliaires, je citerai aussi mes deux frères, Alphons Gouffé, officier de bouche à la cour d'Angleterre depuis 25 ans, et Hippolyte Gouffé, officier de bouche chez le comte André Schouvaloff, aussi depuis 25 ans. Les renseignements qu'ils m'ont envoyés de l'étranger m'ont été d'un grand secours. Ce n'est pas seulement comme frères que je les remercie, c'est aussi comme cuisiniers rendant justice à leur mérite incontesté.

Enfin, je me résume dans ceci, c'est surtout à l'usage que l'on pourra juger le *Livre de cuisine*.

Grâce aux réformes et aux méthodes que je propose, si j'apprends d'ici à quelques années que chacun mange du mieux possible, suivant sa position sociale ; que d'une part la cuisine de ménage se pratique enfin avec soin, économie et confortable ; et que d'une autre, la grande cuisine s'exerce dans les conditions de progrès, de bon goût, d'éclat, que comporte si bien un siècle de lumière et de luxe comme le nôtre, j'aurai atteint réellement le but que je m'étais proposé, je me déclarerai pleinement satisfait du résultat et bien payé de toutes mes peines.