

L'Art Culinaire Moderne

La bonne table française et étrangère
1949, 722 pages.

Préface

Une bible de la Cuisine...

Du consentement unanime des peuples – et même du peuple français, qui aime tant à se dénigrer lui-même ! – la cuisine française est sans contredit la première du monde, par l'excellence des produits naturels du pays, aussi bien que par l'extrême diversité de ses plats, de ses mets, de ses spécialités et surtout par talent la probité technique et le goût de ses Chefs et de ses Cordons Bleus. Son éminente supériorité, sa précellence (comme on disait au seizième siècle) n'a jamais été discutée : tous les grands Hôtels du monde tiennent à honneur d'avoir un chef français.

Les innombrables recettes de notre cuisine ont inspiré toute une bibliographie ; et, depuis le fameux Viandier du Grand Maître queux Guillaume Tirel, dit Taillevent, paru depuis bientôt six cents ans, notre littérature culinaire reste incomparable et sans égale et s'est enrichie de véritables chefs-d'œuvre.

... Voici l'un des plus parfaits et des plus authentiques.

Ce n'est un honneur et une joie de préfacier cette nouvelle et splendide édition d'un livre célèbre que tous les gourmets s'accordent à considérer comme un classique de la table.

« **L'art culinaire moderne** » est l'œuvre est l'œuvre d'un grand cuisinier, d'un technicien impeccable et d'un parfait artiste amoureux de son art.

Henri-Paul Pellaprat est un des maîtres de cette magnifique génération de chefs qui, pendant un demi-siècle, ont porté si haut le prestige. Et l'on peut dire : procuré et assuré la gloire e la Haute Cuisine française : Escoffier, Philéas Gilbert, Guérot, Prosper Montagné, Mourier, Carton, Nignon, Tony Girod, Propser Salles, Burtin, Reboul, Gimond, Ninlias, Dumont Lespine, Wernert, Herbodeau, Casimir Moisson, Delaunay, Falcoz, Chosson, Duplat, Argentier, Dreneau, Caillat... et les trois Giroix et les quatre Bouzy et j'en pourrais nommer vingt autres dignes successeurs de l'illustre Antonin Carême et qui ont fait de la France le Paradis de la Gastronomie.

Ceux qui restent de cette pléiade incomparable sont aujourd'hui,

5

comme moi-même, presque octogénaires ; mais il faut croire que le travail de l'amour du métier constituent des brevets de longévité, car ces grands travailleurs ont su garder une vitalité et un entrain que bien des jeunes gens pourraient leur envier.

Quant à Pellaprat que nous avons eu la douleur de perdre en 1949, il laisse une œuvre considérable et ... un **Grand Livre** : celui-ci.

Sa biographie peut se résumer en quelques lignes, sa vie étant un modèle d'unité et de probité, tout entière consacrée à son Art, la vie d'un admirable artisan qui sait tout de son métier.

Henri-Paul Pellaprat, né à Paris en 1869, commença par faire pendant trois ans son apprentissage en pâtisserie, suivant le précepte de notre Maître Auguste Escoffier qui prétend qu'un cuisinier doit être d'abord un pâtissier. Après quoi, il travaille trois années comme simple ouvrier dans quelques grands restaurants de Paris, s'offrit un an de confiserie chez Forest à Bourges et débuta enfin en cuisine à Paris, au **Café de la paix**, avec le fameux père Lépy, de là passa à la **Maison Dorée** avec le grand chef Casimir Moisson, puis travailla chez Bignon, chez Marie, chez Prillard, fit son service militaire à Verdun et roula) travers toute la France et une partie de l'Europe, entra comme professeur aux Ecoles du **Cordon Bleu**, fut mobilisé en 1914, puis démobilisé en 1915 pour charges de famille (quarante-six ans et sept enfants !) et le Cordon Bleu étant fermé, fut chef chez Lucas, puis au Terminus Denain et reprit son poste au Cordon Bleu jusqu'en 1932. C'est alors qu'il se retira de la vie active. Cette décision prématurée fut une chance pour la cuisine française, car notre bon maître, incapable de vivre sans rien faire, employa ses loisirs à écrire ses Traités culinaire qui font autorité :

La Cuisine au vin, en collaboration avec Raymond Brunet, le fameux oenophile (1934).

Les sandwiches et les Pains fourrés (1934).

La Pâte feuilletée (1932).

C'est en 1935 que parut la première édition de **l'Art Culinaire Moderne**.

Ce livre de sept cents pages, illustré de planches en couleurs et qui contient 3.500 recettes, est une véritable Encyclopédie de la Table et le Bréviaire du Culte de la Bonne Chère : il résume un demi-siècle de travail, d'expérience technique et de professorat. Il condense l'essentiel de toutes les cuisines et d'abord des quatre cuisines françaises :

La Haute Cuisine qui est comme la Haute Couture une des plus belles parures de la France.

6

La Cuisine Bourgeoise, triomphe de nos bons Cordons Bleus et de nos Maîtresses de maison : car Pellaprat est un fervent féministe qui a su rendre hommage à la finesse, à la grâce et à la simplicité que le précieux concours des femmes a apportées à la cuisine française.

La Cuisine régionale de France, unique au monde, par la diversité, la richesse, et l'originalité de ses innombrables plats locaux et de ses **spécialités**.

La Cuisine impromptue enfin, la plus simple et la plus rapide, celle qui se fait « avec les moyens du bord et à la fortune du pot ».

Pellaprat a su faire le choix le plus judicieux parmi les innombrables recettes de ces quatre cuisines.

Et il sait mieux que personne quelle richesse incomparable confère à la Cuisine française « le Mariage des Vins et des Mets », car notre pays produit non seulement les plus grands vins du Monde, mais les seuls que l'on puisse boire en mangeant, les seuls dont la variété permette d'orchestrer la symphonie d'un grand repas, depuis nos grands crus de Bordeaux, de Bourgogne, de Touraine, d'Anjou, d'Alsace, des Côtes du Rhône, depuis nos glorieuses Marques de Champagne, jusqu'à ces charmants vins de pays et de carafe que l'on trouve dans toutes nos provinces.

Paradis du Vin, la France est aussi le Paradis des Eaux-de-Vie, dont le sublime Cognac est le Roi, et des plus fines liqueurs dont la saveur exquise est due à la qualité de nos fruits.

De cette richesse en vins et en eaux-de-vie sont nées l'excellence et la variété des sauces. Talleyrand a dit :

« L'Angleterre a trois sauces et trois cent soixante religions ; la France a trois religions et trois cent soixante sauces.»

Il eût pu dire trois mille, et même davantage ! Et Pellaprat les connaît toutes et il pourrait disserter « ex cathedra » sur les quatre ou cinq cents fromages de France ! A elle seule la Normandie peut en aligner vingt-trois qui, selon l'expression lyrique du grand érudit Austin de Croze, « sentent la gloire ».

... Mais l'un des plus rares attraits de ce grand livre tient à ce que Pellaprat, cuisinier et professeur hors de pair, est aussi un Maître en Pâtisserie et en Confiserie. Et ces deux branches de l'Art Culinaire sont encore d'exquises parures de notre Cuisine française.

Et comme Pellaprat n'est point exclusif et qu'il a tenu à ce que son livre eût une portée universelle, « l'Art Culinaire Moderne » donne aussi les recettes des meilleurs plats de la cuisine étrangère.

L'auteur peut se glorifier, à juste titre, d'avoir atteint son but : être aussi complètement que possible l'éducateur de la ménagère.

7

« Les trois mille cinq cents recettes de ce livre ne révèlent pas de la fantaisie : elles sont toutes éprouvées au feu, non de la rampe, mais des fourneaux », comme il le dit lui-même. Elles sont toutes pratiques et réalisables et elles ont cette qualité éminemment française d'être écrites dans un style clair, net, intelligible, direct et précis.

« Ce que l'on conçoit bien s'énonce clairement ... »

Quand parut la première édition de ce livre, le grand chef Philéas Gilbert adressa à son collègue et ami Pellaprat une lettre d'enthousiastes éloges, dont je me plais à citer ce passage :

« Je suis convaincu que votre livre trouvera l'accueil le plus favorable, car, en suivant vos indications, la ménagère la plus novice en cuisine pourra, de l'étude d'une recette, passer à son exécution, parce qu'elle l'aura bien comprise et que la forme descriptive que vous avez adoptée est à la portée de toutes les intelligences. »

On ne saurait mieux dire.

Et la prédiction de Philéas Gilbert s'est confirmée : dès que ce beau livre parut, il obtint un succès sans précédent dans la bibliographie culinaire. En même temps qu'à son auteur, il est juste de rendre hommage à M. Jacques Kramer qui l'a conçu et publié, réalisant par son audacieuse initiative un incomparable chef-d'œuvre de librairie. Les clichés et les photographies en couleurs qui illustrent le texte sont de vraies merveilles de présentation, qui font de M. Jacques Kramer un véritable novateur et, de ce grand livre, un monument unique à la gloire de l'Art culinaire

CURNONSKY (Sailland)
Prince élu des Gastronomes,
Président-fondateur de l'Académie
des Gastronomes.

FOODPLANET FOODPLANET