

# Souvenirs de la Marquise de Crécy

1710 à 1803

Edition de 1873

Tome 4

Chapitre VI

p.127

....

(Maréchal de Richelieu et veuve de Brunoy) : Nous nous disputerions continuellement sur les salades à la crème et les sultanes en sucre filé qui s'attachent aux dents. Elle est entichée de cette nouvelle cuisine qui me paraît d'une bêtise amère, et toute chose à manger est historiée chez elle au point qu'on n'y saurait démêler ce qu'on mange. C'est la femme aux *macédoines*, et que le diable l'emporte ! Parlez-moi d'une maîtresse de maison comme vous, pour le bon goût de la véritablement bonne chère, ajoutait le Maréchal. On ne se doute pas combien il faut avoir de finesse dans le tact et de solidité dans le jugement pour organiser et conserver une excellente cuisine avec une office parfaite ; et je veux mourir de faim si j'ai vu jamais qu'une personne sans esprit puisse obtenir d'avoir une bonne table pendant six mois. Les friands et les gourmands ne sont pas les fins gourmets, et rien n'est si funeste au talent d'un fin cuisinier que la sottise recherche ou la goinfrerie de son maître. Pour faire bonne chère, il ne faut, après l'argent et la bonne intention, que de la sobriété, de la mémoire et du bon sens. Si l'imagination doit être appelée la *folle du logis*, c'est principalement dans la cuisine et la salle à manger ; voyez plutôt les belles inventions de ce temps-ci ! Vous me dites toujours que la monarchie périra par les finances, et moi je vous dis que les financiers perdront la cuisine française. Qui vivra verra.

Il est assez connu que nous étions, le Maréchal et moi, les deux personnes de notre temps qui mangeaient le moins et chez lesquelles on mangeait le plus. J'avais hérité d'un trésor de traditions admirables, et j'ai toujours tenu fortement à mes traditions. On est généralement persuadé que tous les ragoûts fins sont d'invention nouvelle, et rien n'est moins vrai pourtant. On voit dans les dispensaires du XVI<sup>e</sup> siècle qu'on servait à la table de François I<sup>er</sup> des cervelles de faisan, des langues de carpe et des foies de lotte étuvés au vin d'Espagne. Notre excellent potage à la Reine (à la purée de blanc de poularde et d'avelines) était la soupe de tous les jeudis à la cour des Valois, et son nom lui vient de la prédilection de la Reine Marguerite. Je n'ai jamais repoussé les innovations heureuses ; mais, à l'exception des bisques à la purée de petits crabes, des timbales aux œufs de caille, et des glaces au pain bis, tranchées de glace au beurre frais, je puis vous assurer qu'on a rien inventé qui fût satisfaisant ni distingué, depuis soixante et quinze ans que je mange et que je fais manger les autres. C'est principalement à dater de la mort de Louis XV que le véritable savoir gastronomique, et par conséquent la science du cuisinier, s'en sont allés dégringolant.

Quand le duc de Nivernais était obligé de changer ses chefs de cuisine, ou lorsqu'on avait appris quelque nouveauté qui nous paraisse admissible, il avait la patience et la conscience de s'en faire servir et d'en goûter huit jours de suite, afin de conduire et faire aboutir la chose au point de sa perfection. Il avait le palais tellement bien exercé qu'il pouvait distinguer si le blanc d'une aile de volaille était provenu du côté droit (c'est-à-dire du côté du fiel), et j'en ai vu l'expérience ; il se

moquait de votre grand-père qui ne s'entendait à rien de ce qui se laisse manger, et qui lui disait à souper chez nous, en lui proposant de l'esturgeon : Voulez-vous de cet émincé de veau ? il est bon, mais il a comme un goût de poisson, je vous en préviens. Le Richelieu se prit à me dire : Que je serais honteux et malheureux si j'étais la femme d'un homme comme ça !

... menu tout bœuf

...vin du bordelais

La famille de finance la plus renommée pour ses prétentions, ses recherches gastronomiques et ses autres ridicules, était celle de la Reynière. Il est inutile de vous en rapporter des détails qui traînent partout ; je ne vous parlerai pas ici de la sottise vanité de Madame de la Reynière, née de Jarente, non plus que les affectations populacières de Monsieur son fils, né Grimod. Je vais en rapporter seulement une historiette, et c'est parce que je ne l'ai vue citée nulle part.

Le père la Reynière, qui revenait d'une inspection financière, entre dans une auberge de village et s'en va bien vite à la cuisine afin d'y faire quelque bonne remarque et pour y procéder à l'organisation de son souper. Il y voit devant le feu 7 dindes à la même broche, et pourtant l'aubergiste n'avait à lui donner, disait-il, que des fèves au lard.

-Mais toutes ces dindes ?

-Elles sont retenues par un Monsieur de Paris.

-Un Monsieur tout seul ?

-Il est tout seul comme l'as de pique.

-Mais c'est un gargantua comme on n'en vit jamais ! Enseignez-moi donc sa chambre...

Il y trouva son fils qui s'en allait en Suisse. Comment don ! C'est vous qui faites embrocher 7 dindes pour votre souper ! Monsieur lui répond son aimable enfant, je comprends que vous soyez péniblement affecté de me voir manifester des goûts si vulgaires et si peu conformes à la distinction de ma naissance, mais je n'avais pas le choix des aliments. Il n'y avait que cela dans la maison.

-Parbleu ! Je ne vous reproche pas de manger de la dinde à défaut de poularde ; en voyage, on est bien obligé de manger ce qu'on trouve ; c'est une épreuve à supporter et je viens d'en avoir de rudes ! Mais la chose qui m'étonne est ce nombre de 7, et pourquoi donc faire ?

-Monsieur, je vous avais ouïe dire assez souvent qu'il n'y a presque rien de bon dans une grosse dinde, et je n'en voulais manger que les sot-l'y-laisse.

-Ceci est un peu dispendieux (pour un jeune homme), mais ça n'est pas déraisonnable, et j'aime à vous voir profiter des observations que je fais.