

CUISINE DE TOUS LES PAYS

Par Urbain Dubois

Troisième édition, 1872

PREFACE

DE LA PREMIERE EDITION

En cette heure clémente où les peuples civilisés, toute distance étant abolie, prennent, pour ainsi dire, les mêmes habitudes et les mêmes goûts, un livre de Cuisine, simple et précis, renfermant un choix varié de mets populaires et nationaux, empruntés à tous les pays, aura peut-être le mérite d'intéresser, à un égal degré, les gastronomes et les hommes du métier.

Si la Langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle : les peuples, de progrès en progrès, vont sans cesse à la perfection ! Or, il n'est pas douteux que de leurs rapports intimes sorte enfin une assimilation complète, et, par suite, l'adhésion unanime aux formules fondamentales de la cuisine.

En tout cas, ces conditions nouvelles réclament désormais, des praticiens, plus d'application et d'aptitude : quiconque est digne de la profession qu'il exerce fera de persévérants efforts pour élargir le cercle étroit de ses précédés.

Naguère encore, un cuisinier laborieux, même avec un répertoire restreint, pouvait se faire une certaine renommée : aujourd'hui, il ne lui suffit plus d'être un bon praticien, il faut qu'il possède le génie, ou, pour être plus modeste, l'instinct des ressources inépuisables, aussi variées que les goûts différents des gens qui savent manger.

C'est pour faciliter cette tâche à mes confrères studieux, que je me suis mis à cette œuvre nouvelle ; j'ai tout lieu d'espérer que le résultat de mes recherches, s'ajoutant aux ressources actuelles, ne sera pas sans influence sur l'avenir du métier.

Quel que soit le sort réservé à cette étude, tenant de si près au bien-être commun, il est un point qui ressort de son examen, c'est que je n'ai rien négligé pour être exact et clair : l'exactitude et la clarté constituent, en effet, dans toutes les sciences, et dans la nôtre surtout, les véritables bases de l'enseignement.

J'ai, dans la mesure de mes facultés, redoublé d'activité et de zèle afin de justifier le titre de ce livre ; mais pour que le résultat fût plus complet, et de plus grand profit, je n'ai point hésité à mettre à contribution le savoir et l'expérience de tous les hommes intelligents que j'ai connus. C'était, selon moi, le plus sûr moyen d'arriver à une élaboration pratique et sincère des procédés culinaires, si diversement appliqués. Je constate, avec une profonde gratitude, que j'ai partout rencontré obligeance, empressement.

Et maintenant que l'œuvre est achevée, attendons l'arrêt du public, juge absolu du labeur d'autrui ! Pour moi, je puise dans l'accueil si bienveillant que mes confrères ont fait à la *Cuisine classique*, la confiance la plus entière.

Urbain DUBOIS.

Paris, mars 1868.

PREFACE

DE LA DEUXIEME EDITION

La presse française et la presse étrangère, n'ont pas dédaigné de s'occuper de la *Cuisine de tous les pays*. Des praticiens en renom lui ont prodigué de bienveillants éloges.

A ces esprits élevés, qui, pour servir la cause du progrès, se sont généreusement appliqués à propager l'œuvre d'un humble travailleur, j'adresse l'expression de ma vive reconnaissance et mes remerciements. Aux encouragements de mes confrères, je répondrai par de nouveaux efforts au profit de l'art culinaire, auquel je dévoue toute l'activité d'une expérience jalouse de justifier l'estime dont on l'a honorée.

La *Cuisine de tous les pays*, sans être une œuvre de premier ordre, tiendra cependant une large place dans l'enseignement culinaire, autant par la variété des éléments et des ressources qu'elle renferme, que par la diversité des méthodes qu'elle présente.

L'originalité exceptionnelle de ce livre n'est pas la moindre de ses qualités. Ses magnifiques dessins, ses définitions théoriques, en font un recueil à part, digne d'être consulté et étudié, non-seulement par les cuisiniers, mais encore par les personnes désireuses de traiter leurs convives d'après les meilleures traditions gastronomiques en usage dans toutes les contrées civilisées.

J'appelle particulièrement l'attention des gourmets et des gens du métier, sur la collection de menus d'origine authentique, rédigés par des hommes intelligents ; ils sont d'un intérêt universel, car ils peuvent fournir d'utiles renseignements sur les productions alimentaires de tous les points de notre géographie gastronomique.

A ces divers titres, ce livre, je l'espère, sera bientôt popularisé dans tous les pays.

Urbain DUBOIS.

Paris, mars 1869.

PREFACE

DE LA TROISIEME EDITION

Cette nouvelle édition paraît avec de notables améliorations touchant au fond et à la forme du livre : il est embelli, il est épuré ; le format est agrandi ; le texte, plus beau, soigneusement révisé, enrichi de productions nouvelles, variées, instructives. Les dessins, multipliés dans des proportions très-grandes, constituent à eux seuls une étude sérieuse.

Cette perfection progressive du livre, prouve toute la sollicitude que je lui porte ; je n'ai reculé devant aucun effort pour lui donner plus d'importance et une plus grande extension, car j'ai la ferme confiance qu'il est appelé à rendre des services réels à mes confrères. Les prescriptions qu'il renferme sont le résultat d'incessantes recherches ; il n'en est aucune d'impraticable ; pour la plupart, je les ai décrites en les exécutant.

Si, parmi les mets étrangers, il s'en trouve qui paraissent peu en rapport avec nos goûts, c'est que le goût des nations se développe et s'affirme en raison des produits que la nature leur fournit, selon que leurs ressources sont étendues, selon l'influence des climats.

Au point de vue de l'étude, et pour rester fidèle au titre de mon livre, j'ai dû mettre en lumière toutes les théories connues, toutes les méthodes acceptées ; j'ai voulu que les praticiens pussent se familiariser avec elles, car, pour bizarres qu'elles apparaissent, mieux vaut les approfondir que les dédaigner.

Désormais, il n'y aura donc plus d'obstacles pour que la cuisine ne progresse pas, puisque son domaine est plus vaste, et la voie tracée. Les praticiens n'auront plus de prétextes pour négliger de s'instruire, puisqu'il suffira d'une étude facile pour perfectionner leurs connaissances et se créer des ressources nouvelles ; il leur suffira de comprendre qu'étudier c'est grandir !

Urbain DUBOIS.

Paris, mars 1872.

L'ART DE MANGER A TABLE.

Il y aurait sans doute une longue étude à faire sur l'art de manger chez les différents peuples civilisés. Ces recherches judicieusement coordonnées, ne seraient peut-être pas sans intérêt, même pour les gens instruits ; mais un travail de cette nature et de cette importance, dépasserait de beaucoup le cadre dans lequel ce livre doit se renfermer. Je me bornerai donc à signaler des règles générales résumant toutes mes observations.

Je ne veux pas examiner ici la manière de manger des diverses sociétés modernes, d'après leur rang et leur degré de civilisation, il pourrait en résulter des rapprochements fâcheux ou des comparaisons gênantes. Mais, je ne peux cependant m'abstenir de constater, tout d'abord, que l'art de manger à table selon les principes admis chez le bon monde, est beaucoup moins avancé qu'il ne devrait l'être dans l'état actuel des rapports internationaux.

Toutes les personnes qui ont parcouru l'Europe, ceux qui ont assisté à des dîners, petits ou grands, ceux qui ont vu manger beaucoup de monde, savent parfaitement que cette assertion n'a rien d'exagéré.

Serait-ce donc afficher trop de présomption que de chercher, d'un côté, à faire disparaître des habitudes surannées et au fond défectueuses ; de l'autre, à propager une méthode plus en harmonie avec le bon goût et les meilleures traditions de la gastronomie ? Je ne le crois pas.

Si j'avais pu soupçonner que ma pensée pût être ainsi interprétée, j'eusse bien vite renoncé à ajouter ce hors-d'œuvre à la *Cuisine de tous les pays* ; mais tout me confirme, au contraire, que mon initiative vient à propos combler une lacune, en attendant que quelqu'un de plus habile nous donne, sur cette matière, un traité complet.

Aujourd'hui, que les relations des habitants des contrées les plus éloignées les unes des autres sont si faciles et si fréquentes, que l'art culinaire tend à devenir une science universelle, à laquelle nul ne veut rester étranger, on ne saurait se montrer indifférent à tout ce qui peut directement ou indirectement contribuer à resserrer le lien le plus naturel des nationalités. Il serait donc à désirer qu'on pût arriver à l'adoption d'une méthode générale et unique, sur l'art de manger selon les règles les plus rationnelles.

Manger à table en société, chez soi ou ailleurs, est un acte aussi sérieux que toutes les autres manifestations de la bienséance et de l'urbanité. Seul, on est toujours libre de prendre ses repas comme on l'entend ; toutes les fantaisies peuvent se satisfaire ; mais en présence de convives attentifs et experts, on ne serait pas excusable de se faire remarquer par son ignorance ou le dédain des usages établis dans les meilleures réunions.

Il ne s'agit point, d'ailleurs, des raffinements de l'étiquette, mais uniquement d'une méthode dont l'application raisonnée, en réglant les mouvements de celui qui mange, lui donne par ce fait l'aisance à table.

Ce court exposé me dispense de considérations plus motivées. Il me suffit d'énoncer que la méthode anglaise est, sinon la plus répandue, du moins la plus pratiquée dans le grand monde, et que, selon toutes probabilités, elle primera un jour les autres.

Les Anglais, sous ce rapport, ont en effet une notoriété européenne, ils mangent avec aisance et sans gêner leurs commensaux : voilà les deux points qui, à mon avis, donnent à leur méthode une supériorité incontestable. Et cependant, cette méthode est aussi simple en pratique qu'en théorie, aussi facile à comprendre qu'à démontrer. Si je ne craignais que l'on se méprit sur ma pensée, je dirais ; ce qui me paraît difficile et gênant, c'est de ne pas manger selon les règles de cette méthode.

Pour manger à table sans roideur automatique, il faut d'abord être assis commodément et d'aplomb, ni trop haut, ni trop bas ; tenir le buste droit, à une égale distance du dossier de la chaise et de la table. Il faut avoir, à gauche de son assiette, une fourchette solide, lourde, plutôt que légère ; à droite, la cuiller et le couteau, celui-ci à large lame, arrondi à son extrémité.

Quand les mains ne sont pas occupées à découper ou à porter les aliments à la bouche, on peut les appuyer contre les parties angulaires de la table, mais à la hauteur du poignet seulement.

Dès qu'on se dispose à manger, si ce n'est le potage qui s'absorbe toujours en tenant la cuiller de la main droite, ou à couper les aliments déposés dans son assiette, on doit prendre sa fourchette de la main gauche, en renverser les pointes, et l'appuyer avec l'index allongé, afin de la maintenir dans une position presque horizontale, et non, point perpendiculaire. On prend alors le couteau avec la main droite, et, à l'aide de sa lame arrondie, on enveloppe le morceau coupé, soit avec la sauce, soit avec les garnitures qui se trouvent associées à la viande, pour les porter à la bouche, mais uniquement avec le concours de la fourchette, et par conséquent de la main gauche : le couteau ¹ ne doit jamais être porté à la bouche.

A mesure qu'on cesse de couper ou de manger, soit qu'on prenne part à la conversation, soit qu'on attende un autre mets, le couteau et la fourchette doivent être posés sur l'assiette, le manche de l'un tourné vers la droite, et la poignée de l'autre tournée vers la gauche, de façon à pouvoir les enlever d'un trait, lorsqu'on a besoin de s'en servir de nouveau, mais sans les mettre en croix ; ce n'est que lorsque l'on a fini de manger, qu'on doit croiser le couteau et la fourchette sur l'assiette.

Comme on le voit, la méthode que je préconise repose en quelque sorte tout entière sur ce principe que, la fourchette reste invariablement au service de la main gauche, tandis que la cuiller et le couteau appartiennent à la main droite ; dans tous les cas, il ne faut pas les déplacer, en les passant de gauche à droite ou de droite à gauche ; ce déplacement est quelquefois le résultat d'une distraction qu'on ne saurait trop éviter ; car dès que les instruments sont dérangés de l'emploi qui leur est naturellement assigné, l'embarras se manifeste. La gaucherie apparente ou réelle tient donc tout simplement à l'observation plus ou moins attentive de quelques règles qu'on croirait insignifiantes, mais dont un convive expérimenté ne se départ jamais.

Ainsi, s'habituer à tenir la fourchette de la main gauche pour porter les aliments à la bouche, le potage excepté, tenir le couteau ou la cuiller de la main droite, sans aucune transposition, c'est en résumé ce qui constitue le principe de la méthode.

Le reste n'est plus qu'une question secondaire et d'accessoire, rentrant dans un code de cérémonie que je n'ai ni le désir ni le droit de rédiger. Je ne veux être ici que le promoteur d'une réforme que réclame le progrès dans l'ordre gastronomique.

¹ Ici, je tiens à faire cette remarque, pleine d'intérêt pour les gourmets délicats, que les Anglais, à table, ne touchent jamais au poisson avec leur couteau.

MENUS.

Pour tout homme qui n'est pas suffisamment initié aux formes pratiques de l'art culinaire, le menu n'a qu'une signification banale, car il ne peut se rendre un compte exact de son importance ou de son utilité ; mais les praticiens et les gourmets savent parfaitement en apprécier la portée.

Aux yeux de l'amphitryon, le menu est l'éloquente expression du dîner qu'il attend. Pour le praticien, il est d'un intérêt plus grand encore, car il résume ses efforts, ses aptitudes, ses recherches, ses vieilles et ses labeurs ; il porte sous ses plis les secrètes espérances d'un triomphe, en même temps que les appréhensions d'un insuccès : reflet de sa science, il est aussi le symbole de son avenir.

Si d'ailleurs on réfléchit qu'un menu mal combiné est toujours le précurseur d'un dîner médiocre, on comprendra combien de déceptions, de mécomptes se reflètent sur la surface glacée de ces petits carrés de papier. Ces conséquences tiennent à des détails si intimes, en apparence, que les jeunes gens ne sauraient trop s'inspirer de l'expérience des hommes compétents, pour méditer et étudier la composition des menus ; car ils doivent surtout ne jamais perdre de vue qu'un menu bien rédigé et savamment exécuté, a plous d'une fois changé les destinées d'un cuisinier.

Ainsi donc, contester la nécessité absolue du menu, son rôle et son importance, c'est, selon moi, commettre une hérésie culinaire, car c'est méconnaître un des sentiments de l'art, qui, à côté de ses œuvres, de ses principes matériels exige aussi un certain prestige.

Au surplus cette nécessité s'affirme d'elle-même : le premier soin d'un amphitryon qui veut traiter, c'est celui de composer ou d'exiger un menu, et le premier désir qu'éprouve un gourmet, en prenant place au festin, c'est de consulter le menu. D'autre part, il est à peu près impossible à un praticien de se mettre à l'œuvre sans avoir son menu sous les yeux. Il n'en faudrait donc pas davantage pour expliquer l'indispensable nécessité des menus, en même temps que la valeur de leur rôle. Mais il est un autre cas où le menu acquiert une incontestable importance, c'est dans les premiers rapports de l'amphitryon avec son cuisinier. Ce premier menu devient aux yeux du gourmet éclairé, une véritable pierre de touche qui, en lui révélant la science de son chef de cuisine, lui donne en même temps la juste mesure de la confiance qu'il peut mettre en la réussite de son dîner. Si la première impression est satisfaisante, l'amphitryon tranquillise son esprit ; si elle ne l'est pas, il reste inquiet ; car on ne saurait méconnaître qu'il n'y ait toujours une certaine solidarité entre celui qui commande un dîner et celui qui l'exécute ; le succès ou l'échec de ce dernier est toujours un peu partagé ou supporté par celui qui préside au repas. Or donc, pour le cuisinier, négliger de composer son menu dans les meilleures conditions pratiques, c'est en quelque sorte compromettre sa situation avant même d'avoir concouru pour l'obtenir.

Le menu est bien tout à la fois le programme du festin, et le guide du chef de cuisine, avant d'être celui des convives eux-mêmes.

Jusqu'au moment où le dîner apparaît sur table, le menu est du plus grand intérêt ; aux yeux des gourmets, il conserve toute son importance ; s'il est bien combiné, si sa composition est distinguée, il fait rêver à des jouissances recherchées, il sème, pour ainsi dire, des illusions charmantes. Si, au contraire, il est basé sur un principe faux, la criante et le doute s'emparent des convives. Voilà précisément l'écueil que le praticien doit éviter à tout prix, car il est toujours difficile de lutter avec avantage contre des préventions acquises.

De ces considérations il ressort, évidemment, que le fait de composer un menu est un acte très-sérieux qu'un cuisinier ne doit accomplir qu'avec beaucoup de réserve et après mûre réflexion.

Dans la pratique, un menu bien rédigé et bien compris doit, avant tout, être clair, précis et correct. Il doit encore être d'une concision facile à saisir, mais surtout scrupuleusement exact.

Les matières qui entrent dans la composition du dîner, doivent être variées, distinctes, et distribuées avec discernement, de telle façon qu'on ne puisse les confondre. Les séries de mets doivent être classées

avec ordre, et se trouver en rapport avec celles qui leur correspondent ; chaque mets doit avoir un caractère particulier qui le distingue, par le fond et par la forme, de celui qui le précède, ou de celui qui le suivra. Les sauces elles-mêmes doivent être variées par leur nature, et toujours en rapport avec la valeur du mets ; toute erreur sur ce point décèle l'inexpérience, et peut compromettre le résultat général.

Cependant il peut arriver qu'un menu bien coordonné, et même un dîner préparé avec art, soient, par une cause imprévue, sujets à des modifications ultérieures ; l'absence ou le défaut d'une matière sur laquelle on a compté, un accident qui survient, sont autant d'obstacles contre lesquels le cuisinier se heurte souvent : mais un menu ne saurait être qualifié de menteur, un dîner n'est pas manqué, et ne saurait être déconsidéré, par ce fait qu'on substitue un mets à celui convenu ; l'essentiel, c'est qu'il soit convenablement remplacé, c'est-à-dire, qu'il ne jure pas avec le complément du dîner. Eh bien, pour un cuisinier intelligent, ce n'est jamais là un obstacle insurmontable ; l'instinct du danger, la froide raison, et cette assurance qu'inspire le sentiment d'un acte sérieux, triomphent toujours des embarras du moment.

De tout ce que je viens de dire, il faut conclure que l'étude des menus ne saurait être considérée comme insignifiante par les cuisiniers ; ils doivent au contraire y apporter une grande attention, d'autant plus sérieuse que leur rôle est capital. C'est surtout par le raisonnement calme, par des points de comparaison, qu'ils peuvent apprendre à les rédiger selon les règles de la pratique. C'est afin de populariser cette étude que j'ai voulu produire ici une série de menus authentiques, provenant des points les plus éloignés, mais composés par des hommes dont l'expérience est un garant. Ces menus ne sont pas tous établis d'après le même principe. Cela s'explique par la différence des méthodes appliquées au service de la table, dans les diverses contrées de l'Europe. En les produisant, tels qu'ils m'ont été communiqués, j'ai voulu mettre les cuisiniers à même d'étudier les nuances qui constituent cette différence. Ces menus, comme le livre même, ont donc une origine Européenne ; à ce titre, j'estime qu'ils ne sont que plus remarquables et plus utiles à consulter.