

Manuel des Amphitryons,

Contenant un Traité de la dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Eléments de politesse gourmande.

Grimod de la Reynière,

1808

Préface

Ce n'est pas seulement de nos jours que l'on commence à attacher quelque importance à la théorie de la bonne chère ; et sans parler des Romains, qui avoient poussé le luxe de la table à un degré de munificence et de prodigalité que probablement nous n'atteindrons jamais, dès le seizième siècle de notre ère, on s'occupait en France, et même très – sérieusement, de tout ce qui pouvait concourir à la plus grande perfection de l'Art alimentaire.

Écoutons Montaigne nous raconter, dans son langage aimable et naïf, ce qui lui arriva avec un Italien qui avait servi de maître d'hôtel au Cardinal Caraffe jusqu'à sa mort, et que notre philosophe prenoit quelquefois plaisir à entretenir.

« Je lui faisois compter de sa charge. Il m'a fait un discours de cette science de gueule, avec une gravité et contenance magistrale comme s'il m'eust parlé de quelque grand point de Théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appetits : celui qu'on a à jeun, qu'on a après le second et tiers service : les moyens tantost de l'éveiller et picquer : la police de ses sauces premièrement en général, et puis particularisant les qualitez des ingrédients et leurs effects : les différences des salades selon leur saison, celle qui doit estre réchauffée, celle qui veut estre servie froide, la façon de les orner et embellir, pour les rendre encore plaisantes à la vue. Après cela il est entré sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations : et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles ; et celles-mesmes qu'on emploie à traiter du gouvernement d'un Empire ».

Il est démontré, par ces paroles que l'art de la gueule, pour nous servir des termes de Montaigne, avait déjà fait de grands progrès en France du temps de Charles IX ; il y avait été apporté par Catherine de Médicis, sa mère, car il florissait depuis longtemps en Italie, où à la voix des Médicis les arts s'étaient réveillés après un sommeil de 14 siècles.

Sans les troubles de la Ligue et ceux qui suivirent le règne, hélas ! trop court, du plus grand des Henri ; sans le despotisme du Cardinal de Richelieu, le tempérament cacochyme de Louis XIII, et la ridicule guerre de la Fronde, il est à présumer que cet art auroit fait des progrès bien plus rapides encore. L'éclat que les conquêtes de Louis XIV jetèrent sur ce règne à jamais mémorable, et la protection signalée que ce Prince accorda aux Sciences, aux Lettres et aux Arts, firent naître ou développèrent le génie d'une foule de grands hommes dans tous les genres. La cuisine eut aussi les siens ; et si la Postérité ne nous a conservé que le nom de Watel et celui du Marquis de Bichamel, dont l'un s'est immortalisé par sa mort, et l'autre par

le procédé qu'il trouva pour apprêter à la crème le turbot et la morue, il ne faut pas en conclure qu'il n'y a pas eu de grands cuisiniers dans le siècle de Louis-le-Grand : mais il n'en est pas de cet art comme de tous les autres ; ceux qui s'y distinguent le plus sont à peine connus, même de leurs contemporains. On jouit avec délices du résultat de leurs travaux, sans leur tenir compte des jouissances ineffable qu'ils nous procurent, et ils ne retirent guère de leurs fatigues continuelles qu'une santé délabrée, une vie courte et valétudinaire, et une fortune souvent incertaine et presque toujours médiocre. Ils passent leurs plus beaux jours dans le feu et dans l'obscurité, et leurs derniers dans une indigence trop souvent voisine de la détresse. Mais l'auteur du Cid ne fut pas plus heureux, et ce rapprochement doit servir à les consoler.

La Régence et le règne de Louis XV furent un temps plus favorable encore à l'Art alimentaire ; la longue paix qui suivit le Traité d'Utrecht, les grandes fortunes de finance qui furent la suite du Système et de la ruine de l'Etat ; la vie tranquille et voluptueuse d'un Monarque moins occupé de sa gloire que de ses jouissances privées ; le caractère de ses courtisans, plus amis des plaisirs des sens que de ceux de l'esprit ; les goûts sensuels et voluptueux de Philippe, dont les orgies avoient servi de modèles aux petits soupers, tout contribua à donner, sous ce Prince, une grande importance aux arts alimentaires. On connut toutes les jouissances que procure une chère délicate et recherchée ; on raffina sur toutes les parties de la cuisine et de l'office, et les soupers du Roi, des Princes et de quelques courtisans furent cités comme le *nec plus ultra* de ce que l'art de Comus pouvait offrir de plus délicieux et de plus savant.

La mortinopinée de ce Monarque, que la Nature avoit constitué pour vivre un siècle, mais que l'abus qu'il fit de ses dons les plus précieux, fit périr à 64 ans, porta un coup mortel à la bonne chère. Son successeur, jeune et vigoureux, mangeait avec plus de voracité que de délicatesse, et ne se piquoit point d'une grande finesse de goût dans le choix de ses aliments. De grosses pièces de viande de boucherie, des mets essentiellement nutritifs, voilà en quoi il faisoit consister la bonne chère, et son vaste appétit s'accommodant volontiers de tout ce qu'on lui servoit pour le rassasier, on étoit dispensé de se livrer à des recherches savantes pour le stimuler.

Cependant quelques Seigneurs de la vieille Cour conservoient encore le feu sacré de la bonne chère, et l'on citait leurs cuisiniers comme des modèles. Les Maréchaux de Richelieu et de Duras, le Duc de la Vallière, le Marquis de Brancas, le Comte de Tessé, et un petit nombre d'autres rappeloient, par la délicatesse de leur table, les beaux jours du règne de Louis XV.

La Finance, qui suit toujours d'aussi près qu'elle le peut les exemples de la Noblesse, se piquoit aussi de conserver les bons principes de l'Art de bien vivre. Le souper étoit alors le repas par excellence, et la tradition nous a conservé sur ceux de cette époque des détails précieux et qui se rattachent à l'histoire des mœurs du dix – huitième siècle. La fumée des cheminées du faubourg S. Honoré parfumait alors, toutes les nuits, et délicieusement l'atmosphère de la Capitale.

La Cour commençant à vieillir, et sentant par conséquent le besoin de réveiller son appétit, l'Art alimentaire alloit prendre un nouvel essor, lorsque la Révolution vint tout-à-coup, non-seulement l'arrêter dans sa marche et paralyser ses progrès renaissans, mais le faire rétrograder avec une telle rapidité, que si le règne des Vandales eût duré plus long-temps, on auroit perdu jusqu'à la recette des fricassées de poulets. Les Jacobins et le Directoire nous

mirent pendant trois ans à la diète, et ce n'est pas assurément leur faute si cette diète n'a pas été organisée en famine.

Passons rapidement sur ces temps désastreux, où deux onces d'un pain noir et malsain formoient presque toute la nourriture des bons habitans de Paris ; où, avec une rame d'assignats, on ne pouvoit, dans les campagnes, obtenir un sac de farine ; où tous les comestibles avoient disparu à la voix du *maximum* ; ces temps enfin dont le souvenir seul suffit pour retrécir l'œsophage d'un Gourmand.

Mais reposons-nous avec complaisance sur celui qui leur a succédé. Le retour du numéraire ramena peu à peu la confiance, et l'on vit nos marchés se repeupler au son des écus et des louis. Ces respectables mottes de Gournay et d'Isigny, qu'on croyoit fondues pour toujours, reparurent plus vermeilles et plus amples que jamais. Les bœufs de l'Auvergne et de la Normandie pressèrent leur pas grave pour arriver plutôt sous la hache de nos bouchers, qui reprirent courage à leur aspect. Les moutons de Beauvais, du Cotentin et des Ardennes accoururent à toutes jambes pour se métamorphoser en côtelettes et en éclanches. Enfin, le dieu des Gourmands, l'animal encyclopédique, ce porc généreux, dont toutes les parties concourent à la satisfaction de notre appétit, doubla le pas pour nous offrir avec son lard onctueux, ses oreilles, ses pieds et ses entrailles ; et voir, par une heureuse transfusion, son sang et sa chair, triturés par des mains habiles, devenir à la voix des Corps, des Masson, des Jean et des Caillot, du boudin noir, des andouilles et des saucisses.

Dès que l'abondance eut commencé à renaître, les grands artistes en cuisine osèrent se remonter. La plupart avoient été réduits à la diète la plus austère par la fuite de leurs maîtres. De valets bien payés et bien nourris, ils étaient, grâce à la Révolution, devenus citoyens, pensionnaires et rentiers, ce qui ne les empêchoit par de mourir de faim. Ceux qui avoient sauvé quelques débris du naufrage, avoient formé quelques établissemens nutritifs, qui sont devenus, depuis, les temples les plus renommés de la bonne chère ; car telle est l'origine de la plupart de nos grands Restaurateurs.

Nous ne pousserons pas plus loin ce petit précis historique. Qu'il suffise de savoir que l'ordre ayant reparu avec un gouvernement stable et modéré, on ne craignait plus de mettre en évidence sa fortune et même de s'en faire honneur, ne fût-ce que pour tâcher de s'en faire pardonner la source ; et comme il n'y a pas de moyen plus honorable d'en jouir, que de donner à manger, on vit les cuisines s'échauffer ; les tables se relever, et les portes s'ouvrir aux convives, qui jeûnoient depuis tant d'années.

Mais, d'un côté, cette longue interruption dans l'exercice des fonctions gourmandes, de l'autre, cette révolution opérée dans les fortunes, qui, en les faisant presque toutes changer de mains, avait mis les nouvelles richesses à la disposition d'hommes étrangers jusqu'ici à l'art d'en user et d'en jouir noblement, durent apporter un changement presque total dans les mœurs des Amphitryons et dans celles des convives. C'était bien à peu près les mêmes devoirs à exercer, mais ce n'étoit plus les mêmes individus qui devoient les remplir.

Ce bouleversement auroit tout à fait dénaturé le grand art du savoir vivre, qui avoit été, parmi nous, près de trois siècles à se perfectionner, et l'auroit incontestablement ramené à son enfance, si quelques bons esprits de l'ancien temps n'en eussent précieusement conservé la tradition. Heureusement les nouveaux Amphitryons et les nouveaux convives firent voir plus de docilité qu'on n'eût osé en attendre d'eux. Ils se montrèrent jaloux de marcher sur les traces de ceux qui les avoient précédés dans la carrière, mais qu'ils n'avoient pu connoître

personnellement ni même approcher d'assez près pour que leurs usages fussent présents à leur pensée. Ils saisirent donc, avec avidité, les instructions qu'on leur offrit ; et comme le zèle, lorsqu'il s'appuie sur de grands moyens pécuniaires, ne rencontre guère d'obstacles, l'aurore des beaux jours de la bonne chère ne tarda point à luire.

C'est pour tâcher d'en fixer la durée, c'est afin d'offrir à ces dignes Néophytes quelques documents utiles, que nous nous sommes lancés dans la carrière alimentaire, et livrés sans réserve à la Littérature gourmande, que jusqu'à cette époque nous n'avions guère cultivée qu'*in petto*. Le succès inespéré qu'on obtenu les cinq Années de notre *Almanach des Gourmands*, publiées successivement, attendues avec impatience, enlevées avec rapidité et réimprimées plusieurs fois, nous a prouvé que le nombre des candidats et des adeptes augmentoit chaque jour, et que tous demandaient impatiemment qu'on leur fit voir la lumière.

Cet accueil inconcevable, fait à une bagatelle à laquelle, en la commençant, nous n'attachions aucune importance, nous a prouvé que nous avons deviné le goût et les besoins du Public, et qu'il n'y a rien de tel pour se défaire de sa marchandise, que de savoir la tourner au gré de l'acheteur.

Le nombre des Amphitryons, des convives et des vrais Gourmands, celui des indigestions et des Médecins, s'est accru dans une proportion effrayante depuis l'année 1830, époque de la publication du premier volume de notre *Almanach des Gourmands*. La science gastronomique est devenue à la mode, chacun a voulu s'en mêler ; elle a passé des cuisines et des boutiques, dans les salons, dans les bibliothèques, jusques sur les théâtres ; et nous ne désespérons pas de voir bientôt une chaire de Gastronomie s'établir dans nos Lycées, et faire pendant à celle de Mnémonique du célèbre M. Finaigle, si plaisamment nommé M. Fin-Merle sur le charmant Théâtre du Vaudeville, par l'ingénieux M. Dieu-la-Foi.

Les mêmes motifs qui nous ont fait entreprendre les quatre Années de l'*Almanach des Gourmands*, qui ont suivi la première, nous ont engagés à nous occuper de l'ouvrage que nous présentons aujourd'hui au Public, et qui, composé d'après un ordre plus méthodique et plus grave, est spécialement destiné aux Amphitryons et leur sera peut-être d'une utilité plus grande et plus réelle encore.

Nous l'avons divisé en trois Parties.

Dans la première, dont un manuscrit trouvé dans un couvent de Bernardins flamands nous a donné l'idée, nous traitons de la *Dissection des viandes*, depuis l'aloyau jusqu'au carré de mouton, et depuis l'alouette jusqu'à l'outarde. La pratique de cet art indispensable à tout maître de maison jaloux de prouver qu'il n'est pas né d'hier, ajoute singulièrement à l'agrément de la bonne chère, au coup-d'œil, et même à la bonté réelle d'un festin. Les éléments s'en étoient perdus dans la tourmente révolutionnaire, nous avons tâché de les remettre en lumière. Ce Traité, qui seul eût exigé un gros volume, est sans doute loin d'être complet ; mais nous croyons n'avoir rien négligé pour mettre sur la voie ceux qui voudront apprendre dans toute son étendue le grand art de la dissection. Ils y seront merveilleusement aidés par les Planches qui accompagnent nos démonstrations, et qui ont été dessinées et gravées avec beaucoup de soin, nos Libraires, connus par les services qu'ils rendent journellement à la gastronomie, n'ayant rien épargné pour cela.

La seconde Partie renferme une nomenclature raisonnée des *Menus* de chaque saison, pour des tables de différens nombres de couverts, et composés des mets les plus modernes ; car il existe une mode pour les entrées et les entremets, comme pour les robes et les chapeaux. Ces

Menus sont donc absolument nouveaux, et c'est ce qui en fait le mérite ; car rien ne nous eût été plus facile que de copier ceux qui traînent dans les anciens dispensaires. Nous avons été aidés dans ce travail par un Restaurateur célèbre (M. Balaine, du Rocher de Cancalle), qui nous en a fourni les éléments. Nous lui devons la justice et la distinction de le nommer, et nous ne doutons pas que nos Lecteurs ne partagent notre sincère reconnaissance pour cet artiste habile et modeste.

Enfin, sous le nom d'*Elémens de Politesse gourmande*, nous avons tracé, dans notre troisième Partie, le code des devoirs réciproques des Amphitryons et des convives, et nous n'avons rien négligé pour faire tourner au profit de l'art et de la société les rapports multipliés qui sont entr'eux. Cette portion de notre travail, qui tient plus à la morale et à l'usage du Monde qu'à la cuisine, se rattache cependant, par tous ses points, à la bonne chère, et mérite, du moins, nous osons le croire, d'être considérée comme la partie la plus importante du *Manuel des Amphitryons*. C'est une espèce de cathéchisme qu'ils feront bien d'étudier, et dont la connoissance les initiera dans l'art de bien vivre et de bien faire vivre les autres. Deux grands moyens pour être heureux soi-même et pour en faire.

TEL est l'aperçu de notre travail. Nous désirons qu'il devienne utile ; c'est-là le seul motif qui nous l'a fait entreprendre ; cette certitude sera la plus douce récompense de nos soins et le seul genre de succès qu'il soit permis à un Homme de Lettres d'ambitionner, lorsqu'il consacre sa plume à des travaux du genre de celui-ci.