

PIERRE ANDRIEU
L'ART DE
LA TABLE



ÉDITIONS ALBIN MICHEL

PIERRE ANDRIEU

L'ART
DE LA TABLE

L'ART
DE LA TABLE

16° V

6026

EDITIONS ALBIN MICHEL

22, RUE HUYGHENS, PARIS

DL-29 3 1961-05256

L'ART
DE LA TABLE

1 1 6
PIERRE ANDRIEU

La Photo avant le couvert est signée : SCHUL
Table dressée au restaurant L'art
avenue Franklin-Roosevelt à Paris

L'ART DE LA TABLE



ÉDITIONS ALBIN MICHEL
22, RUE HUYGHENS, PARIS

PIERRE ANDRIEU

La Photo ornant la couverture est signée : SCHALL.

L'ART
DE LA TABLE

Table dressée au Restaurant Lasserre,
avenue Franklin-Roosevelt, à Paris.



EDITIONS ALBIN MICHEL

© 1961, Editions Albin Michel.

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR



PARU :

GASTRONOMIE ET TOURISME

- NOTRE AMI LE VIN (Editions Albin Michel).
- LES FINES GUEULES DE FRANCE. En collaboration avec Curnonsky (Editions Firmin-Didot). (Illustré.) (*Epuisé.*)
- LES VINS DE FRANCE... ET D'AILLEURS (Editions Flammarion). (*Epuisé.*)
- LA FRANCE. PARIS ET LES PROVINCES. En collaboration avec Roger Roumagnac (Editions Odé, en français et en anglais). (Illustré.) (*Epuisé.*)
- LE MONDE A TABLE. En collaboration (Editions Odé, en français et en anglais). (Illustré.)
- PETITE HISTOIRE DES CHAMPS-ÉLYSÉES. Plaquette. (*Epuisé.*)
- HISTOIRE DU QUARTIER DES GRANDS-AUGUSTINS. Plaquette. (*Epuisé.*)
- CHRONOLOGIE ANECDOTIQUE DU VIGNOBLE FRANÇAIS (Editions Maurice Ponsot). (Illustré par André Galland.) (*Epuisé.*)
- ALCOOL, FLAMME DE L'ESPRIT (Editions Maurice Ponsot). (Illustré par Van Rompæy). (*Epuisé.*)
- PETITE HISTOIRE DE L'ÉTIQUETTE (Editions Maurice Ponsot). (Illustré.) (*Epuisé.*)
- HISTOIRE DE L'ORFÈVRETERIE ET DE LA CRISTALLERIE BACHIQUES (Editions Maurice Ponsot). (Illustré.) (*Epuisé.*)
- HISTOIRE ET GUIDE DE VERSAILLES (Editions L'Indispensable).
- LE LIVRE D'OR DU BOURGOGNE (Editions P.-A. André). (Illustré par Joë Hamman). (*Epuisé.*)
- LES RECETTES DE BONNE FEMME D'ISABELLE MILLIARD. Préface de Paul Reboux (Editions de « La Journée Vinicole », Montpellier).
- PETITE HISTOIRE DE LA BOURGOGNE ET DE SON VIGNOBLE (Coll. *Vignobles de France*). (Editions de « La Journée Vinicole », Montpellier.)
- PETITE HISTOIRE DE BORDEAUX ET DE SON VIGNOBLE (Coll. *Vignobles de France*). (Editions de « La Journée Vinicole », Montpellier.)

HISTOIRE DU RESTAURANT EN FRANCE (Editions de « La Journée Vinicole », Montpellier. Editions Cassell, de Londres, pour la Grande-Bretagne et le Commonwealth).

HISTOIRE ANECDOTIQUE DES HOTELS DE FRANCE (del Duca, éditeur).

DIVERS

A L'ÉCOUTE DEVANT VERDUN. Préface de Louis Gillet, de l'Académie française. Avant-propos du général de Cointet, chef du 2^e Bureau du Grand Quartier Général. (En collaboration avec Henri Morin) (Editions Denoël en France et Gerhard Stalling en Allemagne). (*Epuisé.*) Réédition condensée (Editions G. Durassé et C^{ie}).

SOUVENIRS DES FRÈRES ISOLA OU CINQUANTE ANS DE VIE PARISIENNE (Editions Flammarion). (*Epuisé.*)

LE FILM DE MES SOUVENIRS. SECRETS DE VEDETTES (Société Parisienne d'Édition). (*Epuisé.*)

CONFIDENCES D'UN HUISSIER DE LA COMÉDIE-FRANÇAISE (Souvenirs d'Émile Girard). Préface de P.-A. Touchard, administrateur général (Editions Denoël). (*Epuisé.*)

A PARAITRE :

GASTRONOMIE ET TOURISME

HISTOIRE DES SOCIÉTÉS BACHIQUES ET GASTRONOMIQUES FRANÇAISES D'AUTREFOIS ET D'AUJOURD'HUI (Illustré).

LES MAÎTRES DE LA GASTRONOMIE. Grands Cuisiniers, Cordons-Bleus, Restaurateurs, Écrivains et Amphitryons.

PETITE HISTOIRE DE LA CHAMPAGNE ET DE SON VIGNOBLE.

HISTOIRE ANECDOTIQUE DES CAFÉS.

STRATÉGIE DE LA TABLE ET DE L'AMOUR.

CENT RECETTES NOUVELLES ET INATTENDUES.

L'ANIS DANS L'HISTOIRE, LA THÉRAPEUTIQUE ET LA GASTRONOMIE.

DIVERS

DRAME AU SAHARA (en collaboration avec E. Ximenes). (Illustré.)

LES GRAINS DU BONHEUR (Roman camarguais).

PAR LE RÉTROVISEUR (Souvenirs éclectiques de toute une vie).

HISTOIRE DES STATIONS THERMALES ET DES VILLES D'EAUX FRANÇAISES.

LA VIE PRIVÉE D'ADAM ET ÈVE (Humoristique).

Aphorisme XVIII :

« Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis. »

BRILLAT-SAVARIN.

1
QU'EST-CE QUE L'ART DE LA TABLE ?

Aphorisme XX :

« Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit. »

BRILLAT-SAVARIN.

Le 15 Mars 1875
Monsieur le Ministre
J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint
le rapport que vous m'avez demandé
par votre lettre du 10 courant.
Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre,
l'assurance de ma haute et respectueuse
considération.

QU'EST CE QUE LE LIBRE DE LA TABLE

1875

Le 15 Mars 1875
Monsieur le Ministre
J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint
le rapport que vous m'avez demandé
par votre lettre du 10 courant.
Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre,
l'assurance de ma haute et respectueuse
considération.

1875

« Qu'est-ce que l'Art, en général, sinon l'expression vivante, harmonieuse, subtile, de tout ce que peut concevoir de grand, de beau, de sublime, le cerveau humain pour le plaisir des sens ? » demandait Edouard Nignon, propriétaire du restaurant Larue, un des plus grands chefs de cuisine de France, qui dirigea les fourneaux du tsar et ceux de l'empereur d'Autriche, dans la préface de son bel ouvrage : *Eloges de la Cuisine Française*.

« Toute œuvre d'art est déterminée par le milieu intellectuel et moral de son éclosion. Les productions de l'Art culinaire n'échappent pas à la règle, et notre cuisine nationale si prisée, si recherchée, se présente incontestablement comme l'expression directe, gracieuse, du tempérament français, de ses habitudes de précision dans la conception, de raffinement dans la réalisation, de sa délicatesse de sentiment.

« Carême, ce vrai génie français, créateur de notre cuisine, a su la doter d'une âme à son image, l'orner d'une telle poésie, si richement bienfaisante, d'une si personnelle élégance, qu'il a fait de son ensemble un monument impérissable, digne, par sa splendeur et ses proportions, d'un palais des Mille et une Nuits. Il voulut d'ailleurs faire reconnaître à l'Art culinaire un droit de prééminence entre toutes les sciences

humaines, disant avec raison : « La science qui nourrit ne vaut-elle pas mieux que celle qui tue ? » Combien d'années passeront avant qu'une idée si juste ait rallié l'unanimité des suffrages humains ? Est-il proche l'âge d'or du Bien-Vivre qui connaîtra la création du « ministère de la Cuisine nationale ? »

Ces lignes furent écrites il y a vingt-sept ans, et malheureusement, nous ne voyons pas encore poindre à l'horizon la création de ce ministère ! Malheureusement... ou heureusement.

Alors que certains peuples mangent parce qu'ils ont faim et boivent parce qu'ils ont soif, sans attacher à cet acte purement matériel au départ, une spiritualité quelconque, il en est d'autres, comme les Français, qui donnent à la table, souvent même instinctivement, une importance peu comprise ou mal interprétée.

Beaucoup d'actes de notre existence projettent leur reflet sur notre table, y débutent ou s'y terminent.

Pour goûter pleinement ce moment de détente, il ne faut pas absorber n'importe quelle nourriture, mais s'intéresser à ce qui est dans votre assiette et dans votre verre, si simple soit le menu ; et alors, lorsque le travail quelquefois difficile devient une servitude, le repas est le plaisir qui revigore, l'évasion nécessaire à tout être humain bien organisé.

Il peut se faire que les occupations ne permettent pas de flâner à table au déjeuner, même qu'on n'ait que le temps de prendre une collation : sandwiches ou autres mets rapides. Pour ceux-là, le dîner est le vrai repas de la journée, et puis il y a les jours non ouvrables où l'on fait ce que l'on veut.

Les prétextes véritables à repas sont multiples et au besoin on en invente, tant les réunions de table sont agréables. Chacune a son genre de convives, ses plats quasi classiques et ses vins qui ne le sont pas moins.

Oh ! la règle n'est pas intangible et la liberté est

grande, mais l'ensemble ne trompe pas l'observateur averti.

Par exemple, il y a le repas d'affaires auquel il est rare que des femmes assistent et qui est généralement un déjeuner.

Il serait puéril de penser qu'avec l'offre d'un menu confortable on obtient tout ce que l'on veut et que dans l'euphorie des digestifs, on signe n'importe quel engagement ; mais on crée un climat de compréhension plus facile, plus aimable, qui abaisse certains obstacles mineurs au bénéfice d'une entente fructueuse. C'est le moment de l'indulgence.

Il en est de même des repas diplomatiques qui, avec un protocole plus rigide et un décor plus somptueux aident à parvenir au même résultat, puisqu'il s'agit aussi d'affaires, économiques au lieu d'être commerciales (ce qui revient exactement au même, le changement n'étant que de vocabulaire) et politiques qui, directement ou indirectement, rejoignent l'intérêt économique.

Parmi les repas publics auxquels on donne le nom de banquet au-delà d'un certain nombre de couverts, il y a celui offert par ses électeurs au député ou au sénateur, voire au ministre dont on attend quelque chose et qui permet, avec plus de facilité que dans une conversation privée, d'exprimer sa demande, d'exposer des critiques et de faire des remarques, le verre en main, en un moment où il ne serait guère opportun de s'en formaliser ou tout au moins de le laisser paraître.

Il n'est pas de banquet sans discours et c'est là où les thèses s'affrontent, où les promesses s'affirment, en attendant les réalisations plus effectives...

Dans les familles, il y a tous les repas d'anniversaire, de naissance ou de mariage, qui sont des occasions de joie et de saine satisfaction. On peut ainsi se

retrouver, se réunir ; le plaisir matériel se double d'un plaisir moral ; la table en est le trait d'union.

Si nous parlons de l'amitié, nous retrouvons, toujours autour d'une table, d'anciens élèves de la même école ou des camarades de même promotion militaire, et chacun égrène des souvenirs ; les déjeuners ou dîners d'originaires d'une même province qui se racontent leur jeunesse en se demandant s'ils ont connu tel ou tel du village ou de la ville. C'est tout l'autrefois qui remonte du cœur à la pensée dans le parfum de la potée, du gratin, de la soupe ou de la sauce, sans omettre le bouquet du vin du cru dans le vignoble duquel on a parfois vendangé, qui semble meilleur que tous les autres, parce qu'il existe un invisible lien entre la terre natale et l'âme de ceux qui seront toujours transplantés partout où ils seront.

« Te souviens-tu ?... »

Ne citons que pour mémoire la dînette d'amoureux qui se limite à deux convives, pas toujours gastronomique, la chère n'étant pas la principale préoccupation du duo qui se regarde beaucoup plus dans les yeux que se soucie de ce qui se trouve dans les verres et dans les assiettes.

Ne croyez pas cependant que pour être gastronome on ne puisse être amoureux. L'un n'exclut pas l'autre, mais... ce n'est pas aux mêmes heures.

La table participe à une telle quantité d'actes de notre vie quotidienne que lorsqu'un jeune homme est sur le point de se marier, il « enterre sa vie de garçon » en conviant ses amis à la dégustation d'un menu. Cet « enterrement » ne s'accompagne d'aucune tristesse ; ce sont les bouchons de Champagne qui en scandent le déroulement, non le lugubre *De Profundis*. Il est même des enterrements, des vrais, dont l'intéressé ne revient pas, qui se terminent par un repas pendant lequel chacun compose son attitude en conformité avec l'événement.

Les réunions de baptême, de première communion, de mariage, reflètent l'allégresse du jour avec des « pièces montées » un tantinet puérides, mais qui amènent un sourire chez les invités blasés retrouvant pour quelques heures un regain de jeunesse. La fête se prolonge, parfois on chante au dessert, le baptisé mêle ses cris stridents aux refrains bachiques, sans souci du ton et de la mesure. Le premier communiant quitte la table avec ses parents qui l'accompagnent aux vêpres, et les mariés s'éclipsent sans congratulations, heureux d'une solitude à deux dont ils étaient impatients.

Il est encore beaucoup d'autres raisons de fêter un événement en faisant honneur à la gastronomie : réussite à un examen, remise de décoration avec accolade traditionnelle et fleurs de rhétorique, retour de voyage, etc., sans parler des repas quotidiens si indispensables qu'ils en sont tout naturels.

Nous avons toujours eu l'idée, et sans doute le ferons-nous un jour, de publier une suite de petits tableaux pittoresques et colorés, décrivant ces déjeuners et ces dîners dont la variété est si grande.

Il y a une trentaine d'années, André Lamandé écrivait :

« Un dîner, chez les honnêtes gens, doit signifier autre chose qu'un grossier rassasiement. Pour être de bouche, les plaisirs qu'il procure n'en sont pas moins délicats, et c'est gentil honneur chez les Français d'avoir su élever et de savoir conserver leur cuisine à de si charmantes hauteurs.

« Dans trop de domaines, l'esprit anglo-saxon s'insinue et triomphe. Au XIII^e siècle, Brunetto Latini, le maître de Dante, affirmait que la langue française était la plus délectable qui fût. Aujourd'hui, où nous remplaçons trop souvent l'ironie par l'humour, la profondeur par l'obscurité, en dirait-il autant ? A d'autres de répondre. Qu'il nous suffise, pour l'instant, de savoir

que la cuisine française ne craint aucune comparaison et qu'elle est vraiment restée « la plus délectable » entre toutes.

« On nous permettra d'en tirer quelque fierté. »

Si l'expression « Science » ou « Art de Gueule » peut choquer quelqu'oreille fine, disons qu'un repas est une symphonie. Au cours des chapitres suivants nous le démontrerons et espérons convaincre ceux qui en douteraient encore.

Le mot de Gastronomie a tant servi, malheureusement, pour baptiser bon nombre de manifestations et d'établissements qui n'avaient avec elle que de très lointains rapports, que bien des personnes, involontairement, ne lui donnent plus son sens exact.

Une fois encore, proclamons : la Gastronomie véritable n'est pas obligatoirement affaire d'argent ou de quantité, ainsi que quelques gastronomes considérés comme officiels ont pu le faire croire pendant longtemps.

Certes, les repas somptueux avec caviar, langouste, gibier, etc., participent de la haute gastronomie, mais pas automatiquement. Il peut se faire qu'un repas plus simple et moins coûteux ait été composé avec plus de recherche, plus de soin, plus d'amour ; qu'il ait été mieux « compris ».

Bien des gens sont des gastronomes sans s'en douter et ne doivent pas être effrayés par le vocable. Il n'y a aucun mystère et tout le monde peut « gastronomiser » s'il lui convient.

Evidemment, il y a une hiérarchie dans les connaissances et des différences d'expérience, mais l'employé modeste qui se régale d'une blanquette de veau ou d'un bœuf bourguignon arrosé d'un simple Beaujolais, est un gastronome s'il veille à ce que son vin soit authentique, frais, fruité ; sa viande tendre, sa sauce bien liée, son assiette chaude, etc.

La gastronomie n'est pas réservée à une caste élue hors de laquelle il n'est que des philistins.

Certains, prenant un air supérieur et inspiré, emploient des termes techniques incompréhensibles de la plupart des étrangers, pour leur indiquer les règles soi-disant intangibles d'un Art qu'ils ne seront jamais aptes à comprendre ni dignes de pratiquer.

On ne le leur dit pas aussi brutalement, mais le résultat est le même et c'est une grave erreur de procéder de cette manière. Ce n'est pas ainsi que l'on donnera aux ignorants de bonne volonté, le goût des choses de la table.

Tout ce qui est rébarbatif n'incite pas à lier connaissance et pourtant, la gastronomie est ce qu'il y a de plus aimable, souriant, portant à l'indulgence. C'est donc la desservir que d'en faire un rébus ou une équation.

La véritable, c'est, d'une part, l'élaboration et le service d'un important menu diplomatique, une réunion de quelques amis gourmands et gourmets qui recherchent la perfection et ne regardent pas à la dépense.

Mais d'autre part, c'est aussi chez une vieille Languedocienne un cassoulet mijotant depuis la veille, dont la croûte dorée aura été crevée une demi-douzaine de fois et mélangée à la masse fumante ; le miroton de ma concierge embaumant l'oignon blondi ; la bouillabaisse du pêcheur préparée au bord de la mer avec les poissons venant d'être pêchés ; les onctueuses tripes à la mode de Caen dégustées dans quelque maison de notre connaissance ; le casse-croûte de rillettes avec la fillette d'un vin blanc sec et fruité sur les bords de Loire.

Venez donc à nous, amis du Bien-Manger et du Bien-Boire. A quelque rang social que vous apparteniez, à quelque pays dont vous soyez originaire vous avez le droit de prétendre à un siège modeste ou élevé, peu importe ! mais sans vous occuper des titres créés pour

de simili-bouddhas qui ont prétendu faire de la gastronomie une chasse gardée alors qu'elle est accessible à tous.

Marcel Rouff a écrit :

« L'Art du goût n'a connu encore que des siècles désordonnés et touffus, pleins d'inventions et de belles choses, certes, riches et savoureux, abondants, même prodigues, mais tumultueux, sans règles et sans lois, empreints d'une jeunesse exubérante et un peu brouillonne.

« La table attend encore son grand siècle classique. Il y a eu de nobles précurseurs, mais la cuisine verra naître ses Pascal et ses Molière, ses Racine et ses Boileau, des génies ordonnateurs et méthodiques, profonds et pénétrants, grands maîtres des tons, des nuances, des oppositions, des ombres et des lumières, des subtilités et des enchantements, éducateurs et arbitres de nos palais, créateurs des règles de l'avenir. »

Marcel Rouff est mort, mais nous croyons que s'il vivait de nos jours, il n'attendrait plus le « grand siècle classique », car la gastronomie évolue vers la simplicité, vers un dépouillement, une rapidité que l'on peut regretter mais que l'on est bien obligé de constater.

Nous aurons l'occasion de récrire que la bonne table crée une ambiance d'euphorie disposant à l'optimisme. On n'est pas méchant après un bon déjeuner et rien que pour cette raison, on perçoit l'importance du rôle social de la maîtresse de maison.

Comme on demandait un jour à Charles Monselet d'écrire un article sévère sur un écrivain qu'il n'aimait point, il répondit : « Une autre fois je ne demande pas mieux, mais aujourd'hui, je ne saurais, j'ai trop bien déjeuné. »

Et Robert de Flers disait spirituellement :

« Il y a longtemps qu'un auteur dramatique a conseillé à ses confrères, désireux d'avoir une bonne

presse, de se mettre en rapport, le jour de leur répétition générale, avec les cuisinières des critiques influents, afin qu'elles préparent ce soir-là, avec un zèle particulier, le dîner de leurs maîtres. En effet, s'il y a des pièces qui aident à digérer un repas — c'est ce que l'on appelle le théâtre digestif — il y a aussi des repas qui vous aident à digérer une pièce. »

Tout le monde, sans différence de sexe, possède en son cœur ou... en son estomac, un gastronome qui sommeille, et il faut souvent peu de chose pour le réveiller.

Il existe bien des sortes de gastronomes : celui qui l'est sans le savoir, celui qui croit l'être... et ne l'est pas, celui qui sait qu'il ne l'est pas mais tient à ce que l'on croie qu'il l'est, le gastronome officiel, le gastronome-bedaine, le gastronome-échalas, etc.

Autant de types et de conceptions qui ont engendré chez le profane une grande perplexité et bien des illusions.

Pour ne pas être trop long, nous ne parlerons ici que du premier genre, celui qui fait le moins de bruit et qui pourtant est abondant en France.

Dès que l'homme ou la femme est adulte, que son palais s'est habitué tout naturellement à discerner les saveurs plaisantes des autres, que son attention s'est exercée sur les aliments solides et les liquides, il y a beaucoup de chance pour que ce gastronome que nous avons vu sommeiller, se réveille, ouvre un œil, se détende et tienne à se manifester.

En général, le gastronome qui s'ignore n'aime pas qu'on lui décerne ce qualificatif. Ou il ne s'en croit pas digne, ou il prend cela pour une plaisanterie, ou encore il ne veut pas ressembler à certains dont le ventre est une avant-garde et le visage un épanouissement lunaire.

Il se trouve bien comme il est et pense être simplement normal en combinant un menu avec art, en choi-

sissant judicieusement les vins devant accompagner les plats et les servant sans afféterie mais avec soin, en goûtant avec intelligence et mesure les plaisirs raffinés de la Table.

Le gastronome sans le savoir peut être petit ou grand, blond ou brun, mince ou fort ; cela n'a pas d'importance puisqu'il ne joue pas un rôle et ne veut pas en jouer un, même si on l'y incite. Il n'est ni pour les attitudes, ni pour les parades.

Souvent timide, il est plus porté sur les mets simples que sur les réalisations culinaires compliquées. Il appréciera la délicatesse d'une blanquette, la gentillesse d'une friture et la tendreté d'un gigot piqué d'ail, sans pour cela mésestimer la somptuosité d'un lièvre à la royale ou la splendeur d'un foie gras au naturel, sans salade bien entendu et encore moins sans cornichons, comme nous l'avons vu faire par des philistins auxquels les restaurateurs, c'est regrettable, n'osaient pas refuser des condiments.

Il aime les plats de sa province et ne les trouve déplacés en aucune circonstance que ce soit.

Une bouillabaisse, une potée, une piperade, un cassoulet, un beurre blanc suivant son origine, le ravissent quand ils confinent à la perfection. Il les déguste sans geste ou mimique spectaculaire, peu impressionné par les flambages et les « préparations devant le client », et sait en parler avec un langage parfois inattendu mais direct, sans vaine littérature.

Il serait stupéfait que l'on consacraît une ode au rognon de veau ou un hymne au tournedos, mais lui-même, sans s'en douter, est un laudateur, un « poète en prose » que sa sincérité rend tout naturellement lyrique.

Il jouit d'une bonne santé, est d'agréable compagnie. Pas obligatoirement instruit de la vie de saint Fortunat, de l'origine de la mayonnaise ou de la migration des

anguilles, il ne se trompera jamais sur la cuisson d'un rôti, la liaison d'une sauce ou l'âge d'un faisan.

Ses narines palpitent quand s'ouvre la porte de la cuisine où mijote une daube et son regard s'avive lorsque paraît sur table la dinde des jours de fête. Quand, ému, il embrasse sa vieille cuisinière le matin du jour de l'an, il y a dans ce baiser paternel une somme infinie de reconnaissance.

Certes, il ne pense pas seulement qu'à la table, ce n'est pas un obsédé ; il est sérieux dans ses affaires et accomplit ses tâches par ordre d'urgence et d'utilité, mais le temps qu'il consacre à l'Art gastronomique, à sa cuisine ou à sa cave, est employé judicieusement au maximum.

Quand il est invité, il arrive toujours dix minutes avant l'heure indiquée ; quand il reçoit, il fait passer à table un quart d'heure après la convocation. Il ne transige pas sur ce qu'il n'appelle pas une règle gastronomique, mais tout bonnement la manifestation de la plus élémentaire politesse.

Il aime ses aises à table et veut qu'il en soit de même pour ses hôtes. On ne juge pas bien un civet en équilibre sur un tabouret, ni un cru si on le boit pressé par ses voisins, même ses voisines.

Il prend son temps pour toute chose, goûte la volupté du cigare de choix, mais serait capable de mettre dehors sans ménagement celui qui oserait allumer quelque tabac avant le café qu'il fait servir à table, non au salon, pour ne pas détruire l'ambiance douillette et les liens invisibles de sympathie qui se sont créés.

Il s'est construit une philosophie personnelle, des usages confirmés par une expérience constante et attentive. S'il trouve que quelque chose est bon, il ne contrôlera jamais dans un docte livre s'il a raison de juger ainsi ; il laisse aux autres le droit de penser ce qu'ils veulent, sachant bien que rien n'est absolu.

Le gastronome sans le savoir est sobre, ne vit pas que pour manger et boire, mais la Table est pour lui la preuve que le sérieux, le plaisir et la gaieté font un excellent ménage à trois quand on sait les doser.

Il peut être célibataire ou marié ; dans cette dernière hypothèse, il est indispensable que son épouse possède des qualités sûres de maîtresse de maison, en même temps que tout ce que l'on peut demander à une femme appelée à partager une existence heureuse et à la rendre telle.

L'amour de la table n'a jamais fait oublier l'amour tout court.

Qu'il y ait une cuisine chère et une autre qui l'est beaucoup moins, c'est incontestable. Si vous consommez du caviar ou du hareng, du homard à l'américaine ou une tranche de jambon avec une salade de pommes de terre à l'huile, une bécasse ou de la tête de veau, vous ne dépenserez pas la même somme, mais cela ne vous empêchera pas de pratiquer ou de ne pas pratiquer la gastronomie dans tous les cas et quel que soit votre menu.

Aucune question de luxe dans cette affaire, mais le souci de procurer et de se procurer du plaisir au lieu de se livrer à une mastication banale, impersonnelle et ennuyeuse même par son renouvellement bi-quotidien.

Nous savons que certains étrangers jugent que le Français consacre trop de soin et de temps à la Table, au détriment des affaires ou du repos, de la relaxation, selon l'expression à la mode, passagèrement comme toutes les modes.

Ils ne réfléchissent pas que dans les mille faits de l'existence, il vaut toujours mieux agir bien que mal et éprouver un contentement de ce que l'on fait, quand on le peut.

Lorsque vous allez au théâtre ou au cinéma, quand vous décidez de visiter un pays pendant vos vacances,

vous choisissez la pièce ou le film qui vous intéresse, le lieu où il vous plaira de séjourner provisoirement.

Vous n'allez pas au théâtre ou au cinéma tous les jours et vous ne prenez des vacances que quelques fois dans l'année. Par contre, vous absorbez au moins deux repas par jour, soit plus de sept cents par an, et vous trouveriez inutile de tenter de donner à ces repas la possibilité de vous procurer le maximum de contentement ?...

Le paysan, l'ouvrier, l'employé peuvent être aussi gastronomes que le banquier ou l'ambassadeur. Ils ne boiront pas les mêmes vins et ne mangeront pas les mêmes plats parce que leur budget est différent, mais leur attention, leur recherche de la qualité partiront du même principe pour aboutir au même résultat.

Nous répétons que la gastronomie n'est pas un luxe ; elle appartient à tous, il suffit de la saisir au passage avec bonne volonté.

Ce faisant, vous vous constituerez une provision de souvenirs plus savoureux les uns que les autres, jalonnant la fuite du temps de confits et de potées, de sauces et de rôtis, de flacons et de casseroles, de tartes et de gratins, pour le bonheur de votre palais et celui de votre esprit.

Tancredi de Visan, excellent écrivain et non moins excellent Lyonnais, a écrit une pièce charmante et délectable qu'il a intitulée : *A ma fille, quand elle aura vingt ans*. Nous ne pouvons la reproduire en entier, mais le lecteur ne « dégustera » peut-être pas sans plaisir ces quelques extraits :

« ... Tu seras bachelière comme tout le monde, licenciée comme père et mère, et, peut-être même, docteur. Tant mieux, car la culture n'a jamais fait de mal à personne.

« Si je ne suis plus là, tu suivras la tradition que tu as bue en naissant, et je demeure bien tranquille.

« Mais admettons, pour ta joie comme pour la

mienne, que je vive encore. Je te donnerai mon expérience dont j'ai pensé pourvoir tes frères. Tu commences presque à savoir que les grands garçons se moquent de l'expérience de leurs parents, jusqu'à ce qu'ils aient entrepris la leur, et à leurs dépens, — exactement la même.

« Tu seras donc en âge de te marier. Qu'apporteras-tu à ton fiancé ?

« Ta jeunesse, ta grâce, tes magnifiques cheveux longs, ton corps nerveux, souple et fin, ton sourire de Française, ton bon sens réfléchi, la fleur de ton intelligence, l'enseignement d'une longue lignée, ton honneur.

« Tes qualités intellectuelles, ta culture ne viennent qu'après. De cela ton fiancé, — un fol, — tout imbu de préjugés, qu'il appelle ses libertés, ne fera aucun cas.

« Cache donc tes diplômes soigneusement, et montre ton sourire sur tes dents éclatantes.

« N'avoue pas : « Je connais Ronsard, Racine, La Fontaine, Valéry, Mallarmé et ce vieux Baudelaire des familles. » Tu passerais pour bas-bleu, ce qui est la pire des injures.

« Dis plus simplement : « Je connais les liaisons ; je mets les subjonctifs aux bons endroits. Je fais aussi des métaphores qui se suivent, comme Théophile Gautier, — et le foie de veau minute. »

« Ton fiancé ignorera tout des métaphores, des subjonctifs, voire d'une liaison — qui ne soit pas une sauce. — Mais, à l'annonce du foie de veau minute, il tressaillera de joie.

« Pourquoi ?

« Parce que la gourmandise a toujours conquis les imbéciles, comme les intellectuels, et qu'il n'est personne en France qui n'ait un jour vibré à l'audition d'une recette de cuisine.

« Tu seras donc d'abord cuisinière, comme ta mère,

experte en cet art ; comme ta grand-mère que tu as peu connue, comme tous tes ancêtres, et comme ton père plongé dans les nuages, mais dont les pieds reposent solidement sur terre lorsqu'il s'agit d'empirisme organisateur, je veux dire d'expérience culinaire.

« Qu'apporteras-tu à ton fiancé en plus de tes parchemins ridicules ?

« Une science consommée en l'art de gueule, accrue par des âges de sagesse ; mille exemples éprouvés.

.....

« Prends une cuisinière et forme-la. Elle te quittera d'ailleurs dès qu'elle aura appris la blanquette de veau. Une autre la remplacera qui partira encore. Ne te dérourage pas. Un jour peut-être une viendra qui restera quarante ans, — c'est peu probable, — comme au temps de ta grand-mère. Alors, malgré sa vieillesse ombrageuse, ses humeurs, ce sera le vrai bonheur. Elle s'appellera Sophie. Mais n'y compte guère.

« Etant fiancée, c'est bien le diable si tu ne te débrouilles pas, un jour, pour déjeuner en tête-à-tête avec ton promis. Eh bien ! arrange-toi pour lui faire faire la salade, et tu viendras me dire comment il s'y est pris. A-t-il mis d'abord le poivre, le sel, la moutarde, ensuite le vinaigre ? A-t-il battu tout cela en versant l'huile ? A-t-il lié le tout, longuement ? Si oui, épouse-le sans crainte.

« Si ton mari n'est pas intellectuel, — et, tiens, je vais te le dire, quoique cela soit extrêmement triste, — même s'il est intelligent, tu le tiendras par la gueule, comme un cheval de course, — comme nous tous... »

Nous profitons de l'occasion qui nous est donnée dans ce chapitre, d'expliquer comment nous concevons l'Art de la Table, pour dire quelques mots des rapports de la Médecine avec le Bien-Manger, tout en tenant compte que d'assez nombreux médecins sont de bons

vivants et pratiquent cet Art avec mesure, comme il se doit, mais aussi avec pertinence.

On emploie beaucoup le mot « diététique », qu'il faudrait commencer à étudier rationnellement au lieu de le lancer à tort et à travers.

Nous avons déjà signalé cette méthode effarante qui consiste à donner aux malades une sorte de prospectus imprimé mentionnant toutes les défenses, quels que soient votre cas, vos occupations et votre tempérament.

Il y en a qui ont la phobie du foie gras, d'autres des sauces, du vin, de la charcuterie, du veau, du bœuf, des coquillages, etc. En somme, ils bannissent sans discrimination ce qu'ils appellent la bonne cuisine, et si vous prononcez les quatre syllabes de « gastronomie », c'est tout juste s'ils ne vous affirment pas que vous n'en avez plus pour longtemps !

Celui qui mange bien est voué par le médecin à toutes les maladies, alors que justement c'est celui qui ne consomme que de la bonne cuisine, qui devrait être donné en exemple. Seulement, il faut s'entendre sur le terme.

Le jour où, dans le programme des études médicales, on comprendra la fabrication des aliments, la culture des denrées comestibles, le rôle des produits chimiques et ce que notre ami le docteur de Pomiane a appelé la gastrotechnie, un grand pas sera fait vers le bonheur des humains et l'agrément de la vie.

Le médecin, comme nous en avons rencontré, qui interdit « la bonne cuisine », dit une bêtise, car il devrait au contraire la recommander : la bonne cuisine saine, honnête, loyale, naturelle, mesurée, équilibrée, convenant à tous, sauf dans des cas particuliers que décèlent très bien les personnes intelligentes et observatrices.

La « nourriture truquée » qui ne vise que la quantité avant de respecter la qualité, doit être exclue de

tout foyer, et là, le médecin pourrait être un guide excellent, écouté, s'il savait expliquer simplement et pertinemment. La plupart du temps, il ne le sait pas parce que les programmes sont tellement chargés qu'il ne reste plus de temps pour ce que l'on considère en haut lieu comme une fantaisie.

Nous avons connu des personnes auxquelles les œufs achetés n'importe où causaient des troubles. Ceci n'est qu'un exemple. Automatiquement, le médecin traitant a condamné les œufs en bloc sans se soucier du pourquoi de leur intolérance.

Certes, la mesure était radicale et l'effet certain ; mais le jour où le hasard a permis à ces mêmes personnes de s'approvisionner d'œufs de poules nourries avec du grain et cherchant leur complément de nourriture elles-mêmes dans les alentours de la ferme, les troubles ont disparu, même en consommant un œuf quotidiennement.

Le médecin aurait dû penser que ce pouvait ne pas être l'œuf normal la cause du mal, mais la nourriture « forcée » et industrielle des volailles.

Il est avéré que le beurre trop cuit est contraire au bon fonctionnement du foie et la raie au beurre noir est un plat qui doit être proscrit du menu. Il n'est d'ailleurs pas d'une saveur agréable, tandis qu'un beurre noisette de temps en temps, si on le supporte, n'est pas mauvais du tout.

De même pour les sauces. Il est des méthodes pour ne pas les rendre lourdes et grasses, et si le médecin était un peu cuisinier comme il devrait l'être, il ferait à ses clients un petit cours qui serait fort écouté, au lieu de lancer des interdictions formelles et globales dont on ne comprend pas toujours la raison.

Nous pourrions multiplier les exemples et nous prouverions facilement que ce n'est pas la bonne cuisine qui rend malade, mais la mauvaise, étant donné que

L'ART DE LA TABLE

C'est là le fruit d'une documentation unique et d'un demi-siècle d'expérience dans tous les milieux, car si Pierre Andrieu décrit ce que doit être un dîner diplomatique ou une réception de milliardaire, il n'omet pas les repas d'amis, ceux de première communion, d'affaires, d'anniversaires ; les goûters, les apéritifs, les pique-niques, et indique à la maîtresse de maison comment on place ses invités et de quelle manière adroite on guide la conversation.

Mille renseignements qu'il faut connaître pour acquérir la réputation d'une maîtresse de maison accomplie et que l'on chercherait en vain ailleurs.

PIERRE ANDRIEU

Auteur d'une vingtaine d'ouvrages de gastronomie, bi-lauréat de l'Office International du Vin, Président de l'Union Internationale Gastronomique et Vinicole des Journalistes et Ecrivains, gourmet reconnu, Pierre Andrieu nous fait, avec ce volume, profiter d'un demi-siècle d'expérience.

ÉDITIONS ALBIN MICHEL

PRINTED IN FRANCE

IMP. BALME & C^{ie} - PARIS

BIBLIOTHEQUE NATIONALE DE FRANCE



3 7502 00225002 7

7,50 NF
+ T. L.

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX^e siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en vertu d'une licence confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012.

Avec le soutien du

