d'apprêter les aliments; préparer à manger : *Un homme obligé de* FAIRE LA CUISINE *à tout le monde doit s'interdire d'avoir une opinion politique.* (Balz.) *Il y a des gens qui* FONT LA CUISINE *et qui ne savent pas lire!* (Balz.)

Toute Française, à ce que j'imagine,
Sait, bien ou mal, *faire* un peu de *cuisine.*
VOLTAIRE.

‖ Fig. Apprêter, arranger, accommoder certaines choses destinées au public.

Au noble hôtel de la Vermine
On est logé très-proprement :
Prévarol y *fait la cuisine*
Et Champcenetz l'appartement.
BEAUMARCHAIS.

‖ Typogr. Rapporter au patron les infractions qu'ont pu commettre les ouvriers.

— *Fonder la cuisine*, Pourvoir à la subsistance de chaque jour : *Le premier point, dans un ménage, c'est de* FONDER LA CUISINE. *Je vois bien qu'il y a du changement à son affaire; néanmoins, je doute s'il* A *bien* FONDÉ SA CUISINE. (Gui Patin.)

Je m'accostai d'un homme à lourde mine
Qui sur sa plume *a fondé sa cuisine.*
VOLTAIRE.

Mon fils, dit la souris, ce doucet est un chat,
Qui, sous son minois hypocrite,
Contre toute ta parenté
D'un malin vouloir est porté.
L'autre animal, tout au contraire,
Bien éloigné de nous mal faire,
Servira quelque jour peut-être à nos repas.
Quant au chat, c'est sur nous qu'il *fonde sa cuisine.*
LA FONTAINE.

— *Se ruer en cuisine*, Faire grande chère :

Cependant on fricasse, on *se rue en cuisine.*
« De quand sont vos jambons? ils ont fort bonne mine.
— Monsieur, ils sont à vous... »
LA FONTAINE.

— *Etre chargé de cuisine*, Etre fort gras, fort replet.

— *La cuisine est bien froide dans cette maison*, On y fait maigre chère. ‖ C'est par allusion à cette locution que Corneille a dit :

La beauté, les attraits, l'esprit, la bonne mine
Echauffent bien le cœur, mais non pas la *cuisine.*
CORNEILLE.

— Prov. *Petite cuisine agrandit la maison*, En réglant sagement la dépense de la table, on fait prospérer une maison. ‖ On a dit dans le même sens :

Grandes maisons se font par petites *cuisines.*
REGNARD.

— Argot. Préfecture de police.

— Econ. domest. *Cuisine-poêle*, Appareil qui sert à la fois pour chauffer les appartements et cuire les mets.

— Hist. *Cuisine-bouche*, Cuisine où l'on apprêtait les mets destinés à la table du roi. ‖ *Cuisine du commun*, Celle où l'on apprêtait les mets destinés aux officiers de la maison du roi.

— Mar. Partie du vaisseau où s'apprêtent les subsistances de l'équipage. ‖ Caisse de tôle pour serrer les ustensiles de la cuisine.

— Art milit. Nom que les soldats donnent aux trous qu'ils creusent dans les camps pour apprêter leurs aliments.

— Jeux. Au domino, Ensemble des dés qui restent quand tous les joueurs se sont servis. ‖ On dit aussi le TALON.

— Encycl. Econ. domest.

A quatre heures, lorsque j'entre
Chez le traiteur du quartier,
Je veux que toujours mon ventre
Se présente le premier.

Ainsi parlait Désaugiers, un poëte réjoui, un chansonnier pratique, buvant bravement le vin qu'il chantait, aimant pour tout de bon les festins qu'il mettait en vers et mêlant la chanson court-vêtue, babillarde et salée aux fins et bruyants repas du *Rocher de Cancale*, comme un condiment de première nécessité. Convive habituel de toutes ces sociétés chantantes et mangeantes qui, sous le Consulat et l'Empire, ne reconnaissaient qu'un roi, l'appétit, qu'une chose véritablement admirable et digne d'envie, l'appétit, il eût fort surpris le Spartiate qui, nouvel Epiménide, se fût réveillé après trois mille ans, tout barbouillé encore de brouet noir, pour venir assister à une de ces fêtes de table où trônait en gourmand de bonne société cet illustre Grimod de la Reynière, dont la gloire culinaire est sans mélange, comme le vin qu'il buvait. C'est qu'entre le Spartiate au brouet noir et les aimables dîneurs séant au *Rocher de Cancale* se dresse un art, le seul peut-être qui soit apprécié à sa juste valeur par tout le monde ou à peu près, le grand art de la cuisine, qui mérite de marcher de pair avec la littérature, si l'on en croit ses plus fervents admirateurs. Il est bien vrai que toute passion raisonnée et dirigée devient un art; or, plus que toute autre passion, la gastronomie se raisonne et se dirige. Quoi qu'il en soit, cet art a ses disciples, il a eu ses poëtes, et à part les gens sans gaieté et sans estomac qui lui reprochent quelques indigestions, quelques apoplexies foudroyantes, il peut se flatter d'être, dans toute la force du terme, l'élu du suffrage universel, le seul souverain qu'on ne songe point à renverser, même parmi les membres de la société de tempérance. Car, après tout, quoi que l'on mange, pièce de bœuf ou gibier, quartier d'ours ou volaille, poisson tiré des eaux ou racine arrachée à la terre, on ne peut guère le faire sans une certaine préparation. Aussi tous les peuples ont-ils fait et font-ils toujours la *cuisine*. Tous n'ont pas, il est vrai, possédé au même degré l'art d'accommoder les mets de façon à triompher des inconstances du goût, mais on peut dire que tous ont poursuivi plus ou moins victorieusement le problème de transformer la satisfaction d'un besoin naturel en un plaisir raffiné : il n'est pas jusqu'au sauvage qui, en mettant son ennemi à la broche, ne songe à lui communiquer par une cuisson bien calculée cette saveur délicate, ce parfum excitant que nous cherchons dans la vapeur des mets qu'un Vatel accompli amoncelle devant nos yeux. Oui, le sauvage possède, lui aussi, cet art de la *cuisine* dont nous sommes si fiers; mais, avons-nous besoin de l'ajouter? il ne le possède qu'à l'état rudimentaire. C'est qu'en effet le luxe de la table implique une société policée; il ne peut exister au milieu d'hommes grossiers, dépourvus de connaissances, privés de relations extérieures, et à qui font défaut les instruments indispensables, vases en poterie ou en métal qui résistent au feu, et les ingrédients infiniment variés que nécessite l'assaisonnement.

Les anciens Asiatiques ont employé dans la manipulation des aliments les produits de leur riche et féconde contrée, si fertile en épices et en parfums, et il nous est resté de brillantes descriptions de leurs festins, qui sans doute ne nous paraîtraient guère aujourd'hui que de grossières orgies. Celui dans lequel Balthazar, dernier roi de Babylone, profana les vases sacrés, ravis par son aïeul au temple de Jérusalem, est resté fameux, et, à voir ce qu'il signifie encore dans la langue du peuple, il faut bien croire qu'on ne s'y contentait point de racines cuites à l'eau ou de poisson bouilli. Cependant les estomacs blasés de nos modernes Balthazars auraient sans doute beaucoup de peine à s'en contenter, à le digérer surtout. Pourtant qui ne sait que Salomon avait douze intendants, officiers de bouche ou maîtres d'hôtel, dont le service était savamment organisé? Chacun d'eux, à tour de rôle, devait alimenter pendant un mois la table du divin prophète, et quelle table! Trois cents femmes et six cents concubines, dit l'Ecriture sainte, sans compter les galants de ces dames, leurs enfants, les courtisans, les parasites, etc. Pendant les onze autres mois les autres intendants, à tour de rôle aussi, voyageaient de l'Euphrate au Nil et dans mille autres lieux, à l'effet d'approvisionner la table royale des mets les plus exquis et des vins les plus recherchés. Il serait superflu de multiplier ces exemples.

Les Grecs, après s'être contentés, comme tous les peuples primitifs, de viandes simplement préparées, avaient emprunté aux Perses le luxe de la table. Sans remonter jusqu'à Cadmus, qui, de cuisinier du roi de Sidon, devint l'aïeul de Bacchus et le fondateur de Thèbes, on peut dire qu'ils surent de bonne heure se montrer à la hauteur des peuples dont ils opéraient la conquête. Il faut excepter toutefois les Spartiates, longtemps fidèles au *brouet noir*, ce mets national auquel tout étranger n'eût tâté que sous l'impulsion d'un vigoureux appétit, mets exécrable, quoique inventé par Lycurgue, et qui, ressuscité un jour pour l'amour du grec par Mme Dacier, faillit empoisonner les délicats de notre Académie, habitués à une *cuisine* moins lacédémonienne. Plus tard, quand Mme Lebrun donna à ses amis ce souper grec qui fit tant de bruit en son temps, elle composa les sauces athéniennes indiquées dans le *Voyage du jeune Anacharsis*, mais elle s'arrêta prudemment au brouet noir. Un Grec voluptueux prétendait même que le secret du courage des Lacédémoniens résidait dans le brouet noir, et qu'il n'était pas surprenant qu'ils ne tinssent pas à la vie, puisqu'ils n'avaient qu'une nourriture aussi détestable. Ce fut l'Asie qui corrompit la Grèce : on sait la vie molle et voluptueuse que menaient les souverains de l'Orient. Xerxès, en venant combattre les Grecs, était accompagné, non-seulement de beaucoup de soldats, mais aussi de beaucoup de cuisiniers. « On dit, raconte Hérodote, que Xerxès, en s'enfuyant de Grèce, avait laissé à Mardonius son ameublement, qui consistait en vases d'or et d'argent et en tapis de diverses couleurs; que Pausanias, voyant toutes ces richesses, ordonna aux boulangers et aux cuisiniers de Mardonius de lui préparer un repas comme si c'eût été pour leur maître. Pausanias vit des lits d'or et d'argent richement couverts, des tables d'or et d'argent et l'appareil d'un festin splendide. Surpris d'une si grande magnificence, il ordonna à ses serviteurs de lui apprêter à manger à la manière de Lacédémone. Comme la différence entre les deux repas était prodigieuse, Pausanias ne put s'empêcher de rire. Il envoya chercher les généraux grecs, et, lorsqu'ils furent arrivés, il leur dit en leur montrant les deux repas : « Je vous ai mandés pour vous rendre témoins » de la folie du général des Perses, qui, ayant » une si bonne table, est venu si loin pour nous » enlever celle-ci, qui est si misérable. »

C'est dans Homère qu'il faut chercher un manuel complet de l'art culinaire chez les anciens. Homère n'est point un de ces poëtes qui d'une voix lamentable prêchent l'abstinence; qu'il traite des dieux et des déesses ou de simples mortels, il a soin de les doter d'un robuste appétit; quand il les a baignés et parfumés, il les admet à une table fort propre, dont les quartiers de brebis, de porc, de génisse, de chèvre, et les corbeilles de fruits savoureux rivalisent avec les meilleurs vins pour chasser la faim et la soif et égayer l'esprit. C'est à table qu'Ulysse se délasse de ses fatigues et que le désespoir de Priam fait trêve. Les convives ne perdent pas leur temps, croyez-le, et pendant que les coupes d'or circulent, que les plats d'argent se succèdent, ils causent avec tant d'âme que ni Démosthène, ni Cicéron, selon la remarque de Quintilien et de Macrobe, n'ont surpassé leur éloquence. Que ses héros soient appelés au combat ou qu'ils aspirent au repos, jamais le grand poëte n'oublie de réparer leurs forces par quelque collation succulente; au besoin le bouillant Achille se transforme en un rôtisseur expérimenté; la chaste Pénélope, grugée par ses prétendants, met elle-même la main à la pâte; Calypso et ses nymphes font merveille, et les régalades sur le gazon de la discrète Nausicaa font venir l'eau à la bouche. Aussi n'est-il point étonnant que le compilateur Athénée, célèbre par un livre intitulé *Deipnosophistes*, c'est-à-dire les *Soupers des savants*, ait trouvé dans les œuvres d'Homère tous les usages de la table. Plutarque les y a puisés à son tour; il en a tiré des exemples pour toutes les maximes qu'il avance. Plutarque ne manque pas de s'autoriser du nom de l'illustre poëte pour résoudre les problèmes qu'il pose dans ses *Symposiaques* ou *Propos de table.*

On a sous la main tout ce qui suffit aux premiers besoins, dit Sénèque; car le nécessaire se réduit à n'avoir ni faim, ni soif, ni froid; mais les Grecs ne pensaient point comme Sénèque; aussi écrivirent-ils des traités sur l'art culinaire et parcoururent-ils des contrées lointaines pour découvrir des produits nouveaux. Les Grecs, qui décernaient des prix à quiconque inventait un mets nouveau, ne dédaignèrent pas de vouer à l'immortalité tout individu qui, directement ou indirectement, par son industrie ou sa consommation, tendait au progrès de l'art culinaire. Athénée, dont nous parlions tout à l'heure, cite les grands mangeurs et les grands buveurs; il distingue les amateurs de poissons et n'oublie pas même les chercheurs d'eau. Il consacre onze livres aux diverses sortes de vin et d'eau, aux espèces de pain, de pâtisserie, aux sucreries et autres délicatesses de la bouche dont les Grecs étaient fort friands, aux poissons, aux oiseaux, aux quadrupèdes, aux fruits, aux légumes et aux ragoûts en usage; il exalte le savoir et l'habileté, l'importance sociale des cuisiniers. Cette importance était telle, qu'on a osé opposer sept artistes culinaires aux sept sages : Ægis de Rhodes, le seul qui sût rôtir parfaitement un poisson; Nérée de Chio, qui faisait cuire au bouillon un congre de manière à le rendre digne des dieux; Chariadès d'Athènes, qui n'avait pas d'égal pour la préparation du thrion blanc; Lamprias, qui, le premier, imagina la sauce noire; Aphthonète, inventeur du boudin; Euthymus, qui accommoda les lentilles; Aristion, inépuisable de ressources en matière de ragoûts. A côté de ces dieux de la cuisine, se groupent une foule de demi-dieux et de quarts de dieux, parmi lesquels nous pourrions citer d'après Barthélemy, l'auteur d'*Anacharsis* : Numérius d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Leucade, Actidès de Chio, Tyndaricus de Sicyone, Thimbron, et surtout le poëte Archestrate de Géla, en Sicile, qui, vers le milieu du IVe siècle avant notre ère, voyagea pour étudier les produits destinés à la table, parcourut les cités les plus lointaines dans le but de découvrir des produits nouveaux, et consigna ses observations dans un poëme didactique intitulé *Gastrologie, Gastronomie* ou *Hédypathie*, poëme qu'Ennius avait traduit en vers latins, et dont Athénée nous a conservé 270 vers. Platon, qui vante la pâtisserie attique, a tiré de l'obscurité le boulanger Théarion, fameux pour la perfection de son pain, et Mithæus, auteur du *Cuisinier sicilien*, dont les ragoûts étaient renommés. Platon pose en principe que « si celui qui doit prendre sa part d'un festin n'est pas versé dans l'art culinaire, il ne pourra pas bien apprécier l'apprêt des morceaux. »

Les fonctions de cuisinier avaient une grande importance; elles furent confiées, non à des esclaves méprisés, mais à des artistes véritables, qui se promenaient fièrement sur la place publique, attendant qu'on vînt requérir leurs services, toisant impertinemment celui qui voulait les engager, et refusant d'y aller s'ils le jugeaient homme de petite dépense. Il faut voir dans les satiriques grecs leur orgueil et leur insolence; ce n'est qu'à prix d'or qu'ils veulent bien faire un repas de noce ou de sacrifice, et encore quand ils ont l'espoir d'en tirer d'autres profits que leur salaire. A les en croire, il est peu de professions qui exigent autant de connaisances que celle de cuisinier. Ce qui pouvait excuser leur vanité, c'était l'habileté sans égale de ces artistes. A l'aide des sauces, des piments et des épices dont ils faisaient un grand usage, ils étaient arrivés à si bien arranger le goût des choses qu'ils servaient, que les plus fins y étaient trompés. Martial parle d'un cuisinier qui fit un dîner uniquement avec des citrouilles; chaque plat avait un goût différent, et l'on croyait y reconnaître du thon, des saucisses, des anchois et une foule de légumes. L'un d'eux servit un porc tout entier bouilli d'un côté, rôti de l'autre, et plein de farce, sans pourtant avoir été éventré. Voici un autre plat dont la composition est assez singulière et dont on peut recommander l'essai aux érudits de l'art culinaire; c'est un cuisinier qui l'apporte dans une marmite aux convives d'Athénée et qui en explique la préparation : « Je l'ai ainsi apprêté, dit-il, afin que vous eussiez tant sur la tête qu'intérieurement le parfum suave des couronnes et que tout votre corps se sentît de ce régal. Après avoir pilé les roses les plus odoriférantes dans un mortier, j'y ai jeté beaucoup de cervelles d'oiseaux et de porcs bien bouillies, dont j'ai ôté jusqu'à la moindre fibre; j'y ai ajouté des jaunes d'œufs, ensuite de l'huile, du garum, du poivre, du vin. Après avoir bien broyé et mêlé tout cela, je l'ai jeté dans une marmite neuve, et je n'y ai donné qu'un feu doux bien soutenu. » En parlant ainsi, il découvrit le pot, et il s'en exhala une odeur suave qui parfuma toute la salle.

La délicatesse fut le trait distinctif de la nation grecque. « Le goût si exquis que les Grecs ont porté dans les arts et dans les lettres dut présider à leurs festins, dit M. Louis Nicolardot. Ils ont atteint la perfection dans toutes les carrières intellectuelles; or, comme le bon est frère du beau, et que le beau est toujours simple, j'incline à croire qu'ils trouvèrent sous la main, sans effort et sans raffinement, l'idéal de tout ce qui savait flatter leur sensualité, avec autant de bonheur qu'ils avaient fait pour l'ouïe et le regard. D'ailleurs la douceur de leur climat, si justement vantée par Xénophon, leur offrait des fruits excellents; leur miel incomparable pouvait rendre leurs mets délicieux, puis le voisinage de la mer et la proximité de l'Asie et de l'Egypte les mirent à même de jouir des avantages des contrées les plus fertiles; ils n'avaient ainsi rien à désirer. Comme leurs monuments littéraires ou lapidaires servent de modèle à tous les peuples, je suis persuadé que leur table est encore celle qui obtiendrait la préférence et satisferait le plus grand nombre de personnes; ailleurs il y aurait plus d'abondance, plus d'étalage de ces choses rares ou gigantesques qui étonnent, mais ne contentent pas complétement. Peu suffit à l'homme : les Grecs se bornèrent à ce peu, mais ils le rendirent une séduction. Ajoutons à ce charme cette perpétuelle et universelle ironie de Socrate, ce sel attique qui produit sans s'épuiser, qui pique sans blesser, qui captive sans fatiguer, qui sait intéresser et passionner tous les caractères et toutes les conditions. » On pourrait dire que Socrate apprit aux hommes à manger, en trouvant dans le sel de l'esprit le meilleur assaisonnement d'un festin. Socrate ne refusait pas une invitation à dîner, et il était recherché de la ville comme un convive des plus aimables; ses amis apportaient avec empressement leur dîner chez lui, mettant les plats en commun afin de jouir plus intimement de sa belle humeur; ce n'étaient pas les orgies ruineuses de Sardanapale et d'Alexandre, mais c'était quelque chose qui devait être immortel. En lisant Platon et Xénophon, on respire le parfum, on partage l'ivresse de ces banquets de Socrate qui passionnèrent tous ses contemporains et servirent de modèle aux *Banquets* d'Aristote, de Didyme, d'Epicure, de Prytanis, d'Hiéronyme, de Dion l'Académicien, aux *Soupers* de Platon par Speusippe, aux *Repas d'Arcésilas* par Timon, aux *Commentaires de table* par Persée, au *Banquet des sept sages* et aux *Symposiaques* de Plutarque, au *Banquet des savants* par Athénée.

Parmi tous les cuisiniers, c'étaient ceux de Sicile qui étaient les plus renommés; ils étaient d'ailleurs à bonne école, et tout le monde connaît la vie voluptueuse des habitants de cette île et de l'Italie méridionale, des Sybarites surtout. Chez les Sybarites, lorsqu'un cuisinier inventait un mets nouveau et fort délicat, aucun autre que l'inventeur n'avait permission de le préparer pendant un an. C'est absolument le régime du brevet d'invention. Le Sybarite qui voulait donner un repas faisait ses invitations un an d'avance, afin que son cuisinier eût bien le temps de se préparer. Sous l'auspice de pareils encouragements, les cuisiniers siciliens firent de rapides progrès. Un des plus célèbres d'entre eux, Mithæus, se trouvant à Lacédémone, fut banni par un décret, dans la crainte qu'il ne corrompît le peuple et ne lui donnât le goût de la bonne chère.

La frugalité régna longtemps à Rome. Pendant les premiers siècles de la république, il n'y avait d'autres cuisiniers que l'esclave chargé de faire le pain dans chaque maison. Avec le luxe on vit s'introduire le goût de la bonne chère, et bientôt l'intempérance romaine dépassa tout ce qu'on avait vu jusqu'alors. Les cuisiniers n'étaient pas, comme en Grèce, des hommes libres qui se louaient à la journée ou à l'année; c'étaient ordinairement des esclaves, qu'on acheait parfois très-cher. Pline dit qu'on en était arrivé à ce point, que le prix d'un bon cuisinier égalait les frais d'un triomphe. Adoptant peu à peu toutes les préparations en usage chez les peuples qu'ils soumettaient, excités par la diversité même, les Romains voulurent goûter de tout, depuis la cigale et l'escargot jusqu'à l'autruche, depuis le loir et le sanglier jusqu'à la gazelle d'Egypte : — la chèvre de Gétulie, les oiseaux de Scythie, le grand phénicoptère, la pintade, le lièvre, le chevreuil, les huîtres de la côte de Baïes, le savoureux turbot, le fameux surmulet, poisson plus cher qu'un bœuf. On sait qu'un surmulet, envoyé au marché par Tibère,

fut acheté 5,000 sesterces par un nommé Octavius. Des assaisonnements étranges, comme la rue, l'assa-fœtida, etc., ne répugnèrent pas à leur palais. L'importance du cuisinier devint alors excessive. Quand il avait réussi, quand il avait inventé un plat nouveau, flatté le palais blasé de son patron, on le faisait venir à la fin du repas, on le complimentait, on le comblait de cadeaux. Antoine donna un jour une ville à son cuisinier, qui lui avait servi un beau souper. Si, au contraire, un plat avait été brûlé, on dépouillait le cuisinier de ses vêtements, on le battait cruellement de verges, et les convives aidaient parfois eux-mêmes à ce châtiment. C'était, en vérité, un métier formidable que celui de cuisinier à un certain moment de la décadence romaine, sous Néron, par exemple. Nous lisons en effet dans le *Festin de Trimalcion* : « Nous étions loin cependant de voir finir ces magnificences; car, les tables ayant été relevées, on amena dans la salle, au bruit de la symphonie, trois pourceaux blancs parés de colliers et de clochettes, dont le nomenclateur (l'officier chargé d'énumérer les noms et les qualités des choses dans les festins de ce genre) dit que l'un avait deux ans, l'autre trois, mais que le troisième était déjà vieux. Je pensais que ceux qui les menaient étaient des bateleurs, et que ces pourceaux, comme c'est l'usage dans les cirques, allaient faire quelques tours surprenants pour nous réjouir. Mais Trimalcion me détrompa : « Lequel d'entre eux, dit-il, vou» lez-vous qu'on vous serve dans le moment? » Les campagnards donnent des chapons, des » coqs du Phase et autres bagatelles sembla» bles; mais mes cuisiniers ont d'autres cou» tumes, et font cuire des pourceaux entiers » dans un chaudron. » Et incontinent il fit appeler le cuisinier, et lui ordonna, sans attendre notre choix, de tuer le plus vieux. Et d'une voix haute : « De quelle décurie es-tu? » lui demanda-t-il. Comme il lui eut répondu qu'il était de la quarantième : « As-tu été » acheté, lui dit-il, ou es-tu né dans ma mai» son? — Ni l'un ni l'autre, répliqua le cuisi» nier; je vous ai été légué par le testament » de Pansa. — Vois donc, dit-il, à faire la » chose avec soin; sinon je te ferai mettre » dans la décurie des esclaves de rebut à » vendre. » Et, sur cet ordre du maître, le cuisinier conduisit la bête à la cuisine... » Avant la fin du festin, le pourceau, qu'on venait de voir vivant, fut servi cuit à point et tout entier. On servait de plus grosses pièces encore, tout entières, par exemple des bœufs cuits au four.

Juvénal, dans sa onzième satire, fait contraster la frugalité du repas qu'il offre à son ami Persicus avec le luxe et la profusion qui régnaient de son temps. « Tous les éléments, dit-il en parlant des Romains, sont mis à contribution pour satisfaire leur palais. » La *cuisine* a légué à la postérité les noms de Lucullus, qui apporta, dit-on, de Cérasonte à Rome, le premier cerisier, et que son luxe a plus fait connaître que ses victoires sur Mithridate et sur Tigrane; de Mécène, conseiller et ami d'Auguste, célébré par Virgile, Horace, Varius, Properce, dont il aimait à s'entourer; d'Apicius, contemporain de Tibère, qui inventa une foule de plats, de sauces, de gâteaux, dépensa des sommes immenses pour satisfaire sa gourmandise, tint école de bonne chère, et s'empoisonna de peur de mourir de faim, quoiqu'il lui restât encore plus de 250,000 fr. Ce dernier a eu deux homonymes tout à fait dignes de lui : l'un vivait au temps de Sylla, l'autre sous Trajan. Athénée rapporte de ce dernier qu'il envoya à l'empereur, à l'époque où il faisait la guerre aux Parthes, des huîtres que lui, Apicius, avait eu l'art de tenir dans une entière fraîcheur. Le même auteur ajoute que l'un de ces Apicius alla en Afrique pour s'y procurer une espèce de sauterelles d'eau, plus grosses que celles qui se mangeaient à Minturnes. Il existe sous le nom de Cœlius Apicius un traité *De re culinaria* (sur l'art culinaire), imprimé à Milan, pour la première fois, en 1498 (in-4°). Les critiques regardent cet ouvrage comme fort ancien, mais ils ne croient pas qu'il ait été écrit par aucun des Apicius dont nous venons de parler. C'est un recueil de recettes curieuses pour l'histoire naturelle et l'histoire de l'antiquité. Martin Lister en a donné une édition magnifique sous le titre : *De obsoniis et condimentis, sive de arte coquinaria* (Londres, 1705, in-8°, et Amsterdam, 1709, in-12). Bernhold en a donné une nouvelle édition (Lübeck, 1791, in-8°). Enfin Dierbach a publié une *Flora apiciana* (Heidelberg, 1831, in-8°). Les cuisiniers romains, comme les cuisiniers grecs, étaient gens d'importance, nombreux, fort recherchés, et par cela même pleins de jactance et de prétention. Ce qu'on rapporte de leur habileté tient du prodige; ils savaient donner à des poissons la forme et le goût d'autres poissons que le climat ou la saison refusait à la gourmandise; avec de la chair de poisson, le cuisinier de Trimalcion composait des pigeons et des poulardes, et l'on pourra juger de l'importance attachée à l'art culinaire quand on se souviendra que l'empereur Domitien faisait assembler le sénat pour délibérer sur la manière d'accommoder un turbot :

Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

Il est vrai que Domitien se moquait ainsi du sénat, pour lequel il avait un mépris que ce corps méritait bien par sa lâcheté.

A l'invasion des barbares, cette vie molle et voluptueuse disparut, ou plutôt se réfugia chez les empereurs d'Orient, dont le palais était rempli d'eunuques, de bouffons et de cuisiniers. Les rudes habitants des forêts de la Germanie ne connaissaient pas les recherches de la table; et sous les trois premières races de nos rois, les nobles, hardis et passionnés chasseurs, s'asseyaient à des tables qui brillaient par l'abondance plutôt que par la recherche et la délicatesse des mets. Sous le manteau de leurs immenses cheminées, comme on en voit encore quelques-unes dans les vieux châteaux, cuisaient des animaux entiers; mais l'art de la cuisine proprement dit était oublié. Seuls, les monastères avaient conservé quelques traditions de l'art culinaire, et ce n'est pas trop s'avancer que de dire que la *cuisine* doit beaucoup aux religieux. L'art d'Apicius retrouva des adeptes sur la terre d'Italie. Il prit un nouvel essor après les découvertes de Christophe Colomb, de Vasco de Gama, après les intéressantes recherches de Poivre et de tant d'autres voyageurs de toutes les nations, qui fournirent aux Européens de nouveaux condiments et des animaux jusqu'alors inconnus. Les anciens avaient pour épices le cumin, la menthe, le safran, l'oxymel; on y ajouta la cannelle, la vanille, le girofle, la muscade, le poivre, le piment. Certaines provinces eurent leurs grands produits : la Flandre fournit à la consommation ses fromages et son beurre; la Picardie, ses grains et ses huiles de graines; la Normandie, ses bœufs, ses pommes et son beurre; le Maine, ses poulardes et son gros bétail; la Beauce, son blé; la Brie, ses fromages; le Gâtinais, son safran; le Berry, ses moutons; le Périgord, ses truffes et ses poulardes; la Provence, ses huiles d'olive; le Limousin, la Marche et l'Auvergne, leur bétail, leurs marrons et leurs châtaignes; nous ne parlons ni du kirsch de l'Alsace, ni du cidre de la Normandie, ni des vins de la Bourgogne, de la Champagne, de la Franche-Comté et du Bordelais, ni des eaux-de-vie de la Saintonge et de l'Aunis. En même temps, certaines villes se firent des spécialités gastronomiques : Bayonne, Mayence et Francfort eurent leurs jambons; Hambourg, son bœuf fumé; Amsterdam, ses harengs; Soissons, ses haricots; Laon, ses artichauts; Crécy, ses carottes; Freneuse, ses navets; Strasbourg, Chartres et Périgueux, leurs pâtés de foies gras; Amiens, ses pâtés de canards; Pithiviers, ses pâtés de mauviettes et ses gâteaux d'amandes; Tours, ses pruneaux et ses rillettes; le Mans, ses poulardes et ses marrons; Nérac, ses terrines; Gournay, Isigny, leur beurre; Metz, ses mirabelles; Montmorency, ses cerises; Montreuil, ses pêches; Fontainebleau, son chasselas; Rouen, sa gelée de pommes; Neufchâtel, Roquefort, leurs fromages; Reims, ses biscuits et son pain d'épice; Bordeaux, son anisette; Cognac, son eau-de-vie; Lyon, ses marrons, ses saucissons et sa bière; Dijon, sa moutarde, ses écrevisses, son raisiné; Etampes, ses légumes; Orthez, ses cuisses d'oie salées; Langeais, Cavaillon, Ampuis, leurs melons; Châteaubriant, son angélique; Agen, ses prunes; Aix, ses anchois, son huile, ses olives et son thon; Alençon, ses oies grasses; Angoulême, sa galantine, ses pâtés et ses truffes; Arles, ses saucissons; Besançon, ses langues fourrées; Brives, sa galantine, ses volailles truffées; Marennes, Cancale, Ostende, leurs huîtres; Châlons, ses andouillettes; Compiègne, son gibier et ses gâteaux; Dieppe, ses poissons de mer, harengs, maquereaux, soles, etc.; Fécamp, ses poissons frais et ses harengs saurs; Grenoble, son ratafia; Marseille, ses figues, ses raisins secs, son huile, ses olives, ses anchois, son thon mariné; Montauban, ses cuisses d'oie; Nanterre, ses gâteaux et son petit salé; Mont-Dore, son fromage de lait de chèvre; Narbonne, son miel; Nantes, ses sardines et ses terrines; Orléans, son vinaigre et ses fruits confits; Perpignan, ses becfigues et son raisiné; Pontoise, ses veaux; Provins, ses conserves de roses et ses poires tapées; Quercy, ses perdreaux rouges et ses bécasses; Salins, son sel; Toulon, ses coquillages et ses olives; Toulouse, ses pâtés et ses ortolans; Troyes, ses hures de cochon et ses langues de mouton; Vendôme, ses asperges; Verdun, ses dragées et ses liqueurs; Vierzon, ses cochons et ses lamproies; Yvetot, ses coqs et son cidre; Versailles et Saint-Germain-en-Laye, leur gibier, etc.

La présence des femmes à la cour de François Ier, les fêtes et les festins qu'on y donna ranimèrent l'art culinaire en France. Ce fut la renaissance de la *cuisine* aussi bien que celle des arts, et François Ier fit venir d'Italie des cuisiniers, en même temps que des peintres et des sculpteurs. Les cuisiniers italiens de cette époque ne prenaient pas moins leur art au sérieux que ceux de la Grèce ou de Rome, à en juger par ce que nous en dit Montaigne : « J'en ai dict un mot sur le subject d'un Italien que je viens d'entretenir, qui a servi le feu cardinal Caraffa de maistre d'hôtel jusques à sa mort. Je lui faisois conter sa charge : il m'a fait un discours de cette science de gueule avecque une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eût parlé de quelque grand poinct de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits, celuy qu'on a à jeun, qu'on a après le second et le tiers service; les moyens tantost de lui plaire simplement, tantost de l'esveiller et picquer; la police de ses saulces; 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, celles mesmes qu'on emploie à traiter du gouvernement d'un empire. » C'étaient des cuisiniers savants, comme celui dont parle Montaigne, qui préparaient les festins de Léon X à Rome, des Médicis à Florence, de l'Arétin à Venise.

Plusieurs rois de France avaient tenté d'arrêter par des édits les progrès de la bonne chère; mais les cuisiniers italiens que Catherine de Médicis amena à la cour de Henri II n'eurent pas de peine à triompher des lois. Ils firent école et trouvèrent à former chez nous des élèves qui ont depuis longtemps dépassé leurs maîtres. Dès 1260, la corporation des cuisiniers oyers, ou simplement des oyers (les oies étant l'article le plus important de leur commerce), recevait ses statuts des mains d'Etienne Boileau, prévôt des marchands de Paris; plus tard, on leur donna le nom de rôtisseurs, et ceux qui eurent l'idée d'entreprendre des repas pour le public, chez eux et au dehors, s'appelèrent traiteurs. En 1599, les cuisiniers reçurent la dénomination de maîtres queux, cuisiniers et porte-chape (de la chape ou couvercle en fer-blanc dont étaient couverts les mets qu'ils portaient au dehors). En 1663, Louis XIV leur donna de nouveaux statuts, qui furent enregistrés au parlement l'année suivante, et ce ne fut qu'à la Révolution que leur profession devint libre. Au XVIIe siècle, il n'était point d'état si humble en soi qui, le roi-soleil régnant, ne prétendît à la pompe et aux grands airs : le personnage de M. Jourdain était de toutes les professions. C'est alors qu'on vit un cuisinier si susceptible sur le point d'honneur que, pour le retard d'un envoi de poissons, il trancha mélancoliquement sa vie, en gentilhomme, d'un coup de son épée : nous avons nommé Vatel, un des grands noms de l'art culinaire, Vatel qui, attaché d'abord au surintendant Fouquet, puis au prince de Condé, ne put supporter la honte d'avoir laissé le roi manquer de marée au dîner que lui offrait le prince au château de Chantilly (1671).

C'est l'époque où les princes, les seigneurs, les évêques surtout, ont tous à leur service un cuisinier plus ou moins renommé. Un jour que l'archevêque de Reims avait dîné chez le coadjuteur de Paris, il fit venir tous ses officiers et leur dit : « J'ai dîné aujourd'hui chez le coadjuteur de Paris; il y avait ceci et cela, tel et tel défaut. Je vous le dis, afin que vous preniez garde de n'y pas tomber, car s'il vous arrivait de me traiter comme cela, autant vous vaudrait être morts. » Sur la fin de son dîner, il faisait venir maître Nicolas, son cuisinier, et lui disait : « Maître Nicolas, que souperons-nous? » Et à souper : « Maître Nicolas, que dînerons-nous demain? » Un autre évêque étant rentré chez lui affamé et ayant demandé son dîner, son cuisinier arriva les mains vides : « Comme évêque, lui dit-il, je te pardonne; mais si tu ne m'apportes mon souper, je te parlerai comme homme, et je te casserai la figure. » Un maître cuisinier n'écrivait alors sur son art que paré de manchettes brodées et en habit de gala, et les traités sur la matière ne s'annonçaient point, comme aujourd'hui, par des titres simples et prosaïques, tels que le *Cuisinier français* ou la *Cuisinière bourgeoise.* Parmi les manuels de cuisine et de table du XVIIe siècle, il en est un surtout, publié en 1655, dont le succès fut immense. On peut le recommander aux Lucullus modernes qui auraient la fantaisie de donner un dîner à la Louis XIV. Quoiqu'il ne soit question en cet ouvrage que d'affaires de *cuisine* et de table, il est galamment et superbement intitulé : *Les délices de la campagne, où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît en terre et dans les eaux.* Il est dédié aux dames ménagères, et l'on sent dès le début qu'on a affaire à un parleur de grand style et à un cuisinier accompli. Malgré la solennité de ce début, le livre peu à peu devient simple, clair, concis, plein de faits. Près de quatre cents pages sont consacrées à l'analyse pratique des différents modes de composer les mets alors en faveur. On y apprend à confectionner et à accommoder un nombre prodigieux de gâteaux, de rôts, de poissons, de légumes, etc. On y trouve les recettes de l'hypocras, de l'hydromel, des trompettes d'Espagne, des bonnets de prêtre, du persil de Macédoine, des œufs à la huguenote et à la portugaise ou à la barbe à Robert, et de mille curiosités de bouche aujourd'hui ignorées ou dédaignées. Mais la partie la plus intéressante du livre, au point de vue de l'histoire des usages et des mœurs, est celle où l'auteur offre ses conseils pour le service de la table, selon les habitudes du temps; l'instruction pour les repas de cérémonie, les festins, donne une grande idée de la profusion et de la variété des mets en ces occasions; elle nous montre en même temps à quel degré de perfection était parvenu l'art de la *cuisine* et de quel luxe on entourait les plaisirs de la bouche.

« A une compagnie de trente personnes de haute condition et que l'on voudra traiter somptueusement, je suis d'avis que l'on fasse dresser une table d'autant de couverts, à la distance l'un de l'autre l'espace d'une chaise, en mettant quatorze d'un côté, un au bout d'en haut et un ou deux en bas; que la table soit large; que la nappe traîne jusqu'à terre de tous côtés; qu'il y ait plusieurs salières à fourchon et porte-assiettes dans le milieu pour poser des plats volants. Premier service : à l'entrée de table, on servira trente bassins dans lesquels il n'y aura que des potages, hachis et panades; qu'il y en ait quinze où les chairs paraissent entières, et, aux quinze autres, les hachis sur le pain mitonné; qu'on les serve alternativement, mettant au haut bout d'un côté un bon potage de santé, et, de l'autre côté, un potage à la reine fait de quelques hachis de perdrix ou faisan. Après, et dessous le potage de santé ou autres hachis sur les champignons, artichauts ou autres déguisements, et vis-à-vis une bisque. Sous l'autre hachis, un potage garni; sous la bisque, une jacobine ou autre, et ainsi alternativement jusqu'au bas bout, mettant toujours après un fort un autre faible.—Second service : il sera composé de toutes sortes de ragoûts, fricassées, courts-bouillons, venaisons rôties et en pâte, pâtés en croûtes feuilletées, tourtes d'entrée, jambons, langues, andouilles, saucisses et boudins, melons et fruits d'entrée. —Troisième service : il sera tout de gros rôti, comme perdrix, faisans, bécasses, ramiers, dindons, poulets, levrauts, lapins, agneaux entiers et autres semblables; avec oranges, citrons, olives et saucières dans le milieu. — Quatrième service : ce sera le petit rôti, comme bécassines, grives, alouettes et fritures de toutes sortes, etc. — Cinquième service : saumons entiers, truites, carpes, brochets et pâtés de poissons, entremêlés de fricassées de tortues avec les écailles par dessus, et des écrevisses.—Sixième service : il sera de toutes sortes d'entremets au beurre et au lard, de toutes sortes d'œufs, tant au jus de gigot qu'à la poêle, et d'autres au sucre, froids et chauds; avec les gelées de toutes les couleurs et les blanc-manger, en mettant les artichauts, cardons et céleri au poivre dans le milieu sur les salières. — Septième service : il n'y faudra que des fruits, avec les crèmes et peu de pièces de four. On servira sur les porte-assiettes les amandes et les cerneaux pelés. — Huitième service : l'issue sera composée de toutes sortes de confitures liquides et sèches, de massepains, conserves et glacés, sur les assiettes, les branches de fenouil poudrées de sucre de toutes les couleurs, armées de cure-dents, et les muscadins ou dragées de Verdun dans les petites abaisses de sucre musqué et ambré. » Nous laissons de côté les menus détails du service. L'auteur des *Délices de la campagne* est Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du roi, qui avait déjà publié, en 1654, le *Jardinier français.*

L'ère de la *cuisine* était inaugurée en France, et l'on peut dire que sous Louis XIV, cet insatiable mangeur, les fourneaux eurent leurs grands hommes aussi bien que les lettres. Si Vatel a laissé un nom aussi illustre que celui de Boileau, le marquis de Béchameil s'est immortalisé par sa recette de la morue à la crème.

Au XVIIIe siècle, l'invention des petits soupers fit faire encore de nouveaux progrès à l'art culinaire. Les filets de lapereau à la Berry durent leur naissance à la fille du Régent, qui lui-même inventa le pain à la d'Orléans. Les petits plats, qui coûtent dix fois plus qu'un gros, furent à la mode, et toutes les nuits la fumée des cheminées du Palais-Royal parfumait l'atmosphère de la capitale. C'était la Régence. On ne sait guère manger délicatement que depuis cette époque. La délicieuse *cuisine* du règne de Louis XV laissa bien loin en arrière celle que Louis XIV avait connue; Louis XV continua l'œuvre de Philippe d'Orléans avec non moins de recherche, dans les parties fines de Choisy. Les mets nouveaux surgirent de tous côtés; il devint impossible de nombrer tous les mots d'un art qui véritablement fit fureur; c'était tout un idiome absolument neuf. Jamais le mot de Rabelais : *Tout pour la tripe*, ne fut mieux à l'ordre du jour; jamais le vieux proverbe : *Le ventre est le plus grand de tous nos ennemis*, ne fut autant dédaigné. Peu s'en fallut que les cuisiniers ne prissent le titre d'*artistes en cuisine.* On ne leur donnait pas encore 20,000 livres de gages, comme on faisait à Rome et comme on l'a fait depuis à Paris et à Londres; mais on les choyait, on les ménageait, on les apaisait quand ils étaient fâchés; plus d'un prince eût volontiers imité le roi de Prusse, qui adressa une épître en vers à Noël, son maître d'hôtel, en action de grâces d'un excellent ragoût à la Sardanapale. Les Languedociens passaient pour les meilleurs cuisiniers; on leur donnait le quadruple des appointements d'un précepteur, et tous les autres domestiques leur étaient ordinairement sacrifiés. Rien ne coûtait d'ailleurs dès qu'il s'agissait de réveiller les sensations épuisées des délicats parasites, des sybarites efféminés, voluptueux et sensuels, qui mangeaient à toutes sauces les revenus et les trésors de la France. Mercier, dans son *Tableau de Paris* (1782), nous montre un maître d'hôtel apportant le menu à monseigneur. Celui-ci le jette avec dédain : « Toujours les mêmes plats! Mais vous n'avez point d'imagination; voilà des répétitions qui me donnent des nausées. — Mais on variera les sauces, monseigneur.—Tout cela est détestable, vous dis-je, je ne puis plus manger. — Eh bien, monseigneur, je vous préparerai un sanglier à la crapaudine. — Quand? — Demain : il aura bu soixante bouteilles de vin de Champagne. Je veux vous faire manger ensuite une tortue de