

**Charles-Louis Cadet
de Gassicourt,
Alexandre-Balthazar-
Laurent Grimod
de La Reynière**



*Le Gastronomes
français, ou L'art
de bien vivre*

**Charles-Louis Cadet de Gassicourt,
Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La
Reynière**

Le Gastronomes français, ou L'art de bien vivre



Publié par Good Press, 2022

goodpress@okpublishing.info

EAN 4064066335663

TABLE DES MATIÈRES

Avertissement.

Discours préliminaire.

Chapitre Premier.

Article Premier.

Article deuxième.

Article troisième.

Article quatrième.

Article cinquième.

Article sixième.

Des langues mortes.

Chapitre Deuxième.

Janvier.

février.

Mars.

Avril

Mai,

Juin,

Juillet.

Août.

Septembre.

Octobre.

Novembre.

Décembre.

Chapitre Troisième

Article Premier.

Ariticle Deuxième.

Article Troisième

Article Quatrième.

Article Cinquième.

Article Sixième.

Article Septième.

Article huitième.

Article Neuvième.

Chapitre Quatrième

Article premier.

Article Deuxième

Article Troisième.

Article Quatrième.

Article Cinquième.

Chapitre Cinquième.

PRODUITS DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

VARIÉTÉS.

LE
GASTRONOME

FRANÇAIS,

OU

L'ART DE BIEN VIVRE,

Par les anciens Auteurs du Journal des Gourmands,

MM. G. D. L. R***, D. D***, GASTERMANN,
C***, CLYTOPHON, CHARLES SARTROUVILLE, G. L. C***, C***,
MARIE DE SAINT-URSIN, B***, ETC. ;

Ouvrage mis en ordre, accompagné de Notes, de
Dissertations et d'Observations

*Par M. C****

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le
bonheur de l'humanité que la découverte d'une étoile.
HENRIOT DE PANZUT.

Vaut mieux être ici bas
Gastronome.
Qu'astronome.
GENTIL.



PARIS.

CHARLES-BÉCHET, LIBRAIRE-COMMISSIONNAIRE,

QUAI DES AUGUSTINS, n° 57, PRÈS LE PONT-NEUF.

*

1828.

AVERTISSEMENT.

Table des matières

DEPUIS le 1^{er} janvier 1806, jusqu'en 1815, une société de Gastronomes et d'Épicuriens, connue sous le titre de Caveau moderne, se réunit au Rocher de Cancale, élevé par M. Alexis Balaine au rang des temples les mieux desservis que le dieu des festins eût dans la capitale du monde gourmand.

La société du Caveau moderne, que, pendant les deux premières années de son institution, on nomma Société des Gourmands, se composait de MM. Grimod de la Reynière (nom classique dans les fastes de la Gastronomie, et que le savant auteur de l'Art de dîner en ville nomme

Archiviste fameux des meilleures cuisines;)

Marie de Saint-Ursin (docteur savant en us et en os, qui ne prescrivait qu'à son corps défendant la diète à ses malades); Ducray-Duminil (aussi bon gourmand qu'habile romancier); Gallais (ancien moine de la congrégation de Saint-Maur); Godefroy de Beaumont-Bouillon (dont les ayeux s'illustrèrent aux croisades, et qui remplissait dans cette société gourmande les honorables fonctions d'écuyer tranchant); Gastermann, Clytophon, Charles Sartrouville, ou

C. L. C., gastronomes d'esprit, de cœur et de ventre, qui couvraient sous le voile modeste de l'anonyme des noms et des talens que d'autres moins érudits, mais plus avides de gloire, auraient avoués avec orgueil.

M. Balaine, qui avait reçu l'impulsion des grands hommes de bouche de la fin du dix-huitième siècle, fut nommé maître d'hôtel.

Voilà les savans qui coopéraient à la partie substantielle d'un recueil mensuel que cette Société publia pendant dix ans, d'abord sous le titre de Journal des Gourmands et des Belles, puis sous la désignation de l'Epicurien français, ou les dîners du Caveau moderne.

Les aimables chansonniers qui embellissaient par leurs brillantes saillies et par leurs joyeuses chansons, la longueur de ces dîners, de succulente mémoire, et qui ajoutaient leurs productions légères aux dissertations profondes des savans gastronomes que nous avons cités, étaient Messieurs: Laujon (élève de l'ancien Caveau et membre de l'académie française, président); Philippon de la Madelaine de Piis, de Chazet, Emanuel Dupaty, Désaugiers Armand-Gouffé De Jouy (de l'académie française), Eusèbe Salverte, de Longchamp, Moreau, Béranger Francis, Oury, Capelle (fondateur de cette Société, éditeur-propriétaire du journal), Gentil, Brazier, Antignac Théaulon, Tournay, Rougemont, Coupart, Jacquelin, etc.

Cette Société gourmande et chantante, dont les relations s'étendaient jusqu'à l'île de France, invitait à tous ses dîners, qui avaient lieu le 20 de chaque mois, des convives d'une réputation généralement reconnue dans les lettres et dans l'art des dégustations nutritives: de ce nombre furent

le chantre d'Aline, celui de la Gastronomie, le savant d'Aigrefeuille, surnommé le roi des Gourmands, et l'inimitable auteur de la Physiologie du goût, appelé par ses pairs le Voltaire des Gastronomes.

La collection, très-coûteuse, de ce Journal des Gourmands, formant 121 numéros de 90 pages réunis en 40 volumes, est devenue très-rare; et nous avons cru rendre un service éminent aux amphytrions, aux gourmands, aux parasites, aux dîneurs, à tous les philosophes de ce siècle enfin qui ont pris la sage résolution de se consoler à table des tribulations sociales et de la perversité du siècle, en extrayant de ce monument élevé à la gloire de la science gastronomique, tous les articles qui peuvent former l'éducation, entretenir le goût, orner l'esprit des hommes voués par état, par calcul, par appétit ou par résignation au culte de Comus.

Aux dissertations savantes sur l'art manducatoire, aux recettes alimentaires données par ces inimitables professeurs dans l'Art de bien vivre, nous avons ajouté toutes celles que la science culinaire a produites de plus remarquables jusqu'à ce jour; car le nombre des amphytrions, des convives et des vrais gourmands, celui des indigestions et des médecins se sont accrus dans une proportion vraiment effrayante.

Nous avons ajouté les noms des principales maisons de commerce de bouche que Paris renferme, et un itinéraire gourmand de la France.

Les bons mots, les saillies, les observations qui avaient lieu aux dîners de la Société épicurienne, les améliorations qu'il convenait de faire pour le service d'une table, tant

dans l'intérêt des amphytrions que dans celui des convives, paraissaient dans le journal de cette Société sous le titre de hors d'œuvres. Ce sont ces petits articles réunis qui forment, en grande partie, le Code de politesse gourmande que nous donnons dans cet ouvrage, sous le titre de Code de la table, et auquel des auteurs spirituels ont emprunté quelques dispositions que nous sommes bien aises de leur avoir fournies, à charge de revanche.

Ce travail important, désiré depuis plusieurs années, et que nous avons seul obtenu le droit de publier, est le résultat des méditations analytiques de deux anciens convives de cette mémorable Société, d'un des premiers maîtres d'hôtel de la Capitale, et d'un praticien moderne, savant expert.

Cet ouvrage contiendra cinq grandes divisions, savoir:

1° Cours de littérature gastronomique, par MM. G. D. L. R., GASTERMANN, CLYTOPHON, etc.

2° L'Année gourmande, renfermant des dissertations sur les productions nutritives de chaque mois, et des recettes alimentaires relatives à ces différentes productions, rédigées par Messieurs G. D. L. R***, B*** et C***, G*** et B***, C. L. C***, P***, etc.

3° Education gastronomique, usages bons à suivre, abus qu'il faut éviter, élémens de politesse gourmande; dessert, chansons de table, café, etc.

4° De l'Hygiène de la table, par les docteurs Marie de Saint-Ursin et C***.

5° Produits de l'industrie gastronomique; variétés; anecdotes gourmandes, bons mots de table, etc.

L'ÉDITEUR.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

Table des matières

LES préjugés ont une telle influence sur les têtes faibles; il s'est établi tant d'erreurs sur les ruines des vérités les plus naturelles, qu'il n'est peut-être pas inutile d'examiner sérieusement si l'opinion des sobres sur la gourmandise a d'autres fondemens qu'un mauvais estomac.

De même que les premiers apôtres de la continence furent indubitablement des hommes mal conformés, les premiers apologistes de la sobriété pourraient bien être des gens sans appétit.

Aristipe remarque que les philosophes qui affichaient le mépris des richesses ne possédaient pas une obole. Diogène était sans ressource quand il se fit cynique; Anaximandre eût laissé l'école de Cratès pour celle d'Épicure, s'il eût eu un moyen plus prompt de se faire remarquer.

Il en est ainsi des détracteurs de l'appétit, de ce penchant inhérent aux hommes bien nés et heureusement constitués. Ce n'est pas la première fois que des charlatans, digérant mal et parlant bien, sont parvenus à faire considérer comme une vertu un vice d'organisation.

On aurait dû cependant se défier dans tous les temps de ceux qui avaient le ventre vide: quiconque jeûne est bien préside divaguer. Personne ne conteste l'avantage d'un

homme bien repu, et faisant libéralement ses fonctions animales, sur le valétudinaire le plus spirituel. Le vide de l'estomac produit le vide du cerveau. Notre raison, toute indépendante qu'elle se croie, respecte les lois de la digestion; et l'on pourrait dire, peut-être avec autant de justesse que La Rochefoucauld l'a dit du cœur, que les bonnes pensées viennent du ventre.

C'est encore un problème à résoudre que celui de savoir si l'esprit a plus de capacité avant qu'après le repas. Beaucoup d'auteurs n'ont eu de verve qu'à table. Il y a des gens qui ne traitent les affaires sérieuses qu'après boire. On a vu des ministres s'enivrer le soir, pour que leur tête, ranimée pendant le sommeil par les fumées d'un vin généreux, fût plus propre aux conseils, et conçût des idées plus lucides. Ce fut la méthode de l'honorable M. Pitt .

Mais s'agit-il de qualités morales, c'est alors que le Gourmand triomphe avec éclat.

La franchise est presque identique au titre de bon convive. Depuis le banquet des Sept Sages et la table ronde des Chevaliers, le dîner est le rendez-vous des têtes les plus fermes, des cœurs les plus héroïques, des esprits les plus indépendans.

La table est un lieu d'union, de joie, de fraternité ; elle joint aux délices de la paix l'ardeur du courage et des vertus guerrières. Le soldat le plus intrépide perd de sa valeur quand il a faim; on remplit le ventre des braves avant la bataille; et quiconque n'aurait peur de rien avant dîner, ferait tout trembler après.

Qu'y a-t-il de plus tendre qu'un buveur? de plus disposé à la libéralité qu'un convive joyeux? Demandez à la petite

marchande qui circule dans la salle d'un restaurateur, à qui elle adressera sa requête, ou de l'homme mesquin qui noie deux gouttes de vin dans un verre d'eau, ou de celui qui, entouré de flacons et d'assiettes, s'exerce avec le plus d'activité.

Défiez-vous des gens sobres, dit un ancien: qui refuse de se livrer à table, qui ne boit pas avec ses frères, qui compte ses morceaux, est un traître ou un méchant.

César ne redoutait rien de ces hommes bien nourris, au visage coloré, dont l'aspect annonçait une digestion libérale et une franchise de convive; mais il se défiait de ces spectres au teint blême, au front sombre, au ventre creux, dont l'air mécontent annonçait deux choses inséparables: une mauvaise digestion et de mauvaises pensées.

Les Romains, à la fin du repas, se faisaient apporter la coupe magistrale, et buvaient à la ronde autant de coups qu'il y avait de lettres dans le nom de leurs maîtresses. Gruter nous apprend, dans ses Inscriptions page 609, qu'ils avaient coutume de s'écrier dans leurs festins: Amici, dum vivimus vivamus! C'est-à-dire: «Amis, pendant que nous vivons, jouissons de la vie;» car Raderus a très-bien fait voir, par des exemples tirés de Catulle, Clécilius, Varron, Anacréon et d'autres anciens auteurs, que vivere signifie se réjouir, s'abandonner au plaisir de la bonne chère, au vin, etc.

Voici une autre inscription que nous prenons encore dans Gruter, page 699:

Vive, hospes, dum licet; atque vale.

«Réjouis-toi, tandis que tu en es le maître, et porte-toi bien.»

Nous n'en finirions pas si nous voulions citer tous les grands hommes qui, par leurs exemples ou par leurs vœux, ont encouragé la gourmandise.

L'un des traits le plus généralement senti de la bonté du grand Henri, c'est le vœu de donner à tous ses sujets la poule au pot. Un bon dîner était, à juste titre, aux yeux du héros, le signe le moins équivoque de la prospérité publique et du contentement des peuples.

La plupart des rites religieux sont des actes de dégustation. Les prêtres anciens consumaient les offrandes, et les victimes n'étaient que des viandes succulentes, dévouées à l'appétit des sacrificateurs. La récompense du néophyte était l'admission au banquet.

Saint Césaire, évêque, d'Arles, dit que de son temps, lorsqu'on ne pouvait presque plus boire, on adressait, pour s'y exciter encore, des santés aux anges et à tels saints qu'on jugeait à propos.

Les grandes époques de la religion rappellent les plaisirs et la franchise de la table. La gourmandise s'associe à toutes les solennités; elle fait le fond de toutes les cérémonies, elle est de toutes les fêtes: l'Épiphanie est dédiée aux gâteaux, la Circoncision aux dragées, Pâques à l'agneau, aux jambons et aux œufs, la Saint-Martin aux oies grasses, etc. On jeûne la veille de toutes les fêtes pour préparer son estomac; et, pour un gourmand régulier, c'est une sorte d'obligation de se donner, dans le grand jour qui se prépare, une sainte indigestion. Cela s'appelle se

décarêmer; et il n'appartient qu'aux connaisseurs de savourer tout ce que ce mot a de sensuel.

/ Ce n'est point vers une perfection chimérique et contraire à ses œuvres; ce n'est point vers des privations contre nature, que le père des humains élève les désirs de ses enfans; c'est à des besoins journaliers, à des plaisirs qui leur sont propres qu'il rattache les devoirs qu'il leur impose.

Buvez et mangez, croissez et multipliez: c'est ce qu'il a dit à la postérité d'Adam, depuis l'origine des siècles, et ce qu'il leur répète par la voix de leur estomac.

La gourmandise n'est donc pas aussi profane que quelques sophistes le soutiennent. Combien se sont abusés les partisans de la sobriété lorsqu'ils ont osé faire un crime d'une chose non-seulement licite, mais autorisée; non-seulement autorisée, mais conseillée; non-seulement conseillée, mais recommandée; non-seulement recommandée, mais prescrite!

Le plaisir de manger, la destination la plus évidente de nos organes, la fonction la plus habituelle de notre corps, le besoin le plus impérieux de notre être, a donc été consacré par ce qu'il y a de plus vénérable et de plus spirituel.

Il n'y a qu'un faux orgueil, une ridicule prétention à la perfectibilité, qui aient pu intervertir l'ordre établi par le Créateur.

Les sources de l'intelligence et de la vie ressemblent à celles du Nil. Des curieux les placent aux montagnes de la lune; mais le ventre a sa place bien déterminée, sa destination bien évidente. Que ceux-ci placent l'âme dans le cerveau, ceux-là dans le cœur; les uns dans les poumons, les autres dans la glande pinéale; tous se réuniront pour

dire que le ventre est le vaste atelier où s'élaborent tous les ressorts de notre existence.

Pourquoi n'a-t-il été donné qu'une étroite habitation à notre cerveau, tandis que le ventre a plus de capacité, de souplesse et de puissance que tout le reste de notre corps? N'est-ce pas parce qu'il est le sanctuaire où sont recelés tous les mystères de la vie, le réservoir de toutes nos sensations, le principe de toutes nos idées, l'œuvre dans laquelle s'est complu l'artiste éternel? Nous appartient-il de négliger ce qui lui a coûté tant de soins? Rougirions-nous de ce qu'il a fait en nous de plus apparent et de plus nécessaire?

Il y a sans doute autant d'élévation, plus de bonne foi, et non moins de jouissance à cultiver nos dispositions naturelles, et à perfectionner l'art'alimentaire, qu'à affecter un dédain présomptueux pour notre maître, et nous croire supérieurs à notre ventre.

Que ces réflexions ne soient pas perdues pour l'appétit des fidèles; elles sont le fruit de longues méditations. Que ceux qui ont été infidèles à nos doctrines rentrent avec une nouvelle ferveur dans les temples de Comus, et méditent avec un saint recueillement les leçons gastronomiques que nous allons leur donner.

L'AUTEUR DE CET ARTICLE.

Chapitre Premier.

[Table des matières](#)

ESSAI SUR LA CUISINE DES ANCIENS.

En dépit des Stoïciens, l'on conviendra que les plaisirs de la table sont les premiers que l'on éprouve, les derniers que l'on quitte, et ceux que l'on peut goûter le plus souvent.

GRIMOD DU LA REYNIÈRE.

LE GASTRONOME FRANÇAIS.

CHAPITRE PREMIER.

ESSAI SUR LA CUISINE DES ANCIENS.

Article Premier.

[Table des matières](#)

LES lecteurs qui ne connaissent l'antiquité que dans les relations du moderne Anacharsis, savent, de reste, que les plus graves personnages et les plus sévères philosophes ont écrit avec détail, avec complaisance de cette gente gourmandise, que ses plus grands détracteurs choient à

huis clos et cultivent avec ardeur, tout en l'invectivant avec hypocrisie.

Nous savons bien que le manteau des anciens ne nous préservera pas des traits de la critique. Nous ne nous piquons pas d'une érudition aussi sûre que celle de nos adversaires; et nous avons quelque chose de mieux à faire que de mâcher à vide; mais nous leur avouons sans détour que nous nous moquons de leurs sentences mal digérées.

Des délicats à face blême
Nous ne redoutons rien du tout;
Tant que nos mets auront bon goût,
Notre appétit sera le même.
De leurs malicieux propos
Il n'entrera dans nos oreilles
Pas plus... que d'eau dans nos bouteilles,
Ou que de sel dans leurs bons mots.

Au surplus, nous les avertissons qu'il y a pour leur vanité quelque danger à nous prendre en défaut; car ce serait nous donner la preuve que le sujet qui nous occupe est familier à ceux qui le dédaignent.

En tout cas, nous parlerons de cuisine avec Aristote, Platon, Théophraste, Hérodote, Athénée, Aristophane, gens très-respectés des savans critiques, pour être morts il y a plus de deux mille ans, mais qui mangèrent tant qu'ils vécurent. Des Grecs nous passerons aux Latins (de cuisine); et, quoique notre érudition se concentre dans cette délicieuse enceinte, nous avons fait assez de recherches pour convaincre les incrédules et encourager les faibles. La comparaison de nos repas à ceux des anciens peut faire

naître quelque invention nouvelle, et ne dût-il résulter de nos travaux qu'une nouvelle sauce aux câpres, nous aurons atteint notre but, et bien mérité de l'humanité.

Les anciens, nos maîtres en tout genre, nos modèles dans les arts, dans l'histoire, dans la poésie, dans le gouvernement, n'ont pas omis de l'être aussi dans la cuisine, et l'on verrait, dans les fragmens perdus de plusieurs écrivains du temps, qu'il y eut plusieurs écoles ouvertes aux amateurs.

Il existait en Élide un savant cuisinier nommé Thimbron, qui voyagea par toute la terre dans la seule vue de perfectionner l'art de la cuisine. Je sais d'un savant bien informé, qu'il ouvrit à son retour une école publique, qui fut beaucoup plus fréquentée que ne l'avait jamais été celle de Pythagore, et que ne le fut ensuite celle d'Aristote. Sa philosophie consistant plus en actions qu'en paroles, est la seule qui ait conservé des disciples nombreux.

Tout le monde sait qu'Apicius fonda une académie de gourmands, et que l'académie apicienne, dont nous aurons plus d'une fois occasion de parler, fut continuée par les empereurs Vitellius Caligula, le magnifique Héliogabale ,

Et Géta qui mangeait par ordre alphabétique.

GASTR., ch. 1^{er}.

Domitien alla même plus loin; et ne sachant plus que faire du sénat de Rome, il ne conçut pas de meilleur moyen de relever sa gloire que de le convoquer dans sa cuisine. Il y proposa la grande affaire dont Juvénal nous a conservé les

détails. L'éloquence, animée par l'appétit, fit des merveilles; celui-ci fit taire enfin celle-là. Pressé d'aller dîner,

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

GASTR., ch. 1^{er}.

Nous possédons assez de monumens pour faire revivre ce noble enthousiasme et ces utiles institutions. Nous serons les créateurs d'une science nouvelle, dont la nomenclature doit faire honneur aux professeurs; et, pour peu que nous y mêlions un peu de grec, nous espérons recevoir bientôt des docteurs en gourmandise. Nous le souhaitons pour le bien de nos semblables et la propagation des vérités utiles.

Que tous les gourmands de l'Europe sachent, pour la gloire de leur profession, que l'un des plus sages monarques de l'antiquité, celui qui fonda Thèbes,

Celui de qui nous vient cet art ingénieux
De peindre la parole et de parler aux yeux,

que Cadmus, l'aïeul de Bacchus, commença par être cuisinier du roi de Sidon, ce qui prouve que l'art du cuisinier marchait alors l'égal de celui du législateur.

Je propose aux gourmands d'adopter ce noble patron, dont l'origine se perd dans la nuit des temps héroïques. Je sais que la gourmandise est encore plus ancienne que lui, et naquit avec le monde; mais j'ai mes raisons pour choisir un Grec; c'est une autorité à opposer tour à tour aux petits-mâîtres, aux érudits, aux tièdes et aux critiques.

Dirai-je Mithœcus, Actidès, Philoxène,
Hégémon de Thasos, et Timbron de Micène?

GASTR., ch. 1^{er}.

Mithœcus publia en Grèce un livre, cité par Platon dans son dialogue de Gorgias, qui avait pour titre le Cuisinier Sicilien.

Numénus d'Héraclée, Hégémon de Thasos, Philoxène de Sicyone, dont parle Athénée, écrivirent sur la cuisine avec autant de gravité que le mérite un tel sujet.

Mais quoi! ce poème de la Gastronomie, l'honneur de notre école, les délices de nos tables, ce poème est donc aussi l'ouvrage d'un ancien? Il est trop vrai, pour la gloire de M. Berchoux, qu'un habitant de la ville de Minerve, nommé Archestrate, composa une Gastronomie vingt siècles avant M. Berchoux. Cet Archestrate, cher aux gourmands, était l'ami du fils de Périclès, qui sans doute était aussi un gourmand. L'auteur moderne a vraisemblablement trouvé son manuscrit dans quelque ruine antique; il a beau nous dire, avec un air de bonne foi, qu'il regrette de ne pas le connaître; je soutiens que ce poème moderne est un vol fait à l'antiquité ; et, bien qu'il soit plein de verve, de jeunesse et de santé, il est aisé d'y reconnaître la sévérité du goût antique, la grâce athénienne et la correction la plus surannée. Le plagiat est d'autant plus coupable, qu'on peut juger du mérite de l'original par celui de la copie. Certes, le sel, la facilité, le naturel qui règnent partout dans ce poème ne sont pas modernes.

Quoique je ne veuille pas faire ici l'énumération des auteurs anciens qui ont écrit sur la cuisine, nous ne pouvons

nous refuser à rendre hommage au nom glorieux d'Apicius, devenu presque de nos jours le synonyme de gourmand.

A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut long-temps attaché.
Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les Apiciens et leurs sauces nouvelles.

GASTR., ch. 1^{er}.

Tels que les Hercules, les Bacchus, les Hermès, et tous les plus grands demi-dieux des siècles héroïques, Apicius a l'honneur des exploits, des inventions et des succès de plusieurs hommes, avec cette différence, toute entière à sa gloire, que les Hermès, les Hercules et les Bacchus se perdent dans la nuit des temps fabuleux, et que les Apicius ont vécu dans un siècle poli, éclairé, et juste appréciateur du vrai mérite. Cependant on ne sait s'ils étaient mille, ou s'ils n'étaient qu'un. On a fait de savantes recherches sur leurs vies; elles sont encore problématiques. Tout ce que les plus hardis d'entre les antiquaires osent affirmer, c'est qu'il y a eu trois Romains de ce nom également célèbres: le premier vivait sous Sylla, le second sous Auguste, et le troisième sous Trajan.

Le second fut, dit-on, l'inventeur des gâteaux qui portent son nom, et fonda une académie de gourmandise, dont il fut le chef jusqu'à sa mort, laquelle arriva, comme on sait, lorsque ne possédant plus que deux cent cinquante mille livres, il jugea qu'il était temps de sortir de ce monde. Il les employa dans un repas somptueux, et mourut.

On croit que c'est le troisième Apicius qui composa le traité de Obsoniis et Condimentis seu de Arte coquinaria, dont nous avons une édition publiée à Amsterdam en 1706 par les soins du savant Lister.

C'est le même qui se signala par l'invention d'un secret pour conserver les huîtres fraîches , et qui en envoya à l'empereur Trajan jusque chez les Parthes.

Le temps des Trajan et des Auguste est aussi celui de la gourmandise, et le Journal des Gourmands fut commencé probablement sous l'un de ces deux règnes.

Nous introduirons une autre fois nos lecteurs dans les secrets de la cuisine antique; qu'il nous suffise aujourd'hui de nous être fait un rempart contre la critique, et d'avoir rendu hommage à nos devanciers.

Article deuxième.

[Table des matières](#)

De quelques usages gourmands; des repas et de la batterie de cuisine des anciens.

LA sobriété des Perses fut, dit-on, mise en son jour lorsque sur le champ de bataille leurs corps desséchés et diaphanes résistèrent beaucoup plus long-temps à la corruption que ceux de leurs ennemis. Cette preuve sans doute est sans réplique, puisqu'elle est appuyée du témoignage des plus graves historiens, et c'est un bel effet de la tempérance que de pouvoir retarder de vingt-quatre heures l'évaporation de quelques reliques insensibles.

Toutefois les écrivains qui ont vanté l'austérité des anciens nous ont aussi conservé leurs usages les plus reculés; et dès le temps de la guerre de Troie il est constant qu'en Grèce on faisait régulièrement quatre repas par jour, ce qui annonçait un penchant bien invétéré pour la gourmandise.

Le premier repas se nommait acratisma ou dianestismos; c'était notre déjeuner.

L'ariston ou dorpiston se faisait à peu près à l'heure du dîner de nos provinces.

L'hesperisma, en latin merenda , était un repas intermédiaire que l'on nomme encore le goûter dans les pays où il s'est conservé, mais que le dîner tardif de Paris a tout-à-fait proscrit parmi nous.

La cène ou souper, dont le nom savant est dipnon ou epidorpis, a toujours été le repas de prédilection des bons convives de l'antiquité comme de ceux de notre âge. Les héros d'Homère faisaient ordinairement leurs festins à la chute du jour: c'est le soir que mangeaient les Asiatiques, les Grecs, les Egyptiens et les Romains; et le choix de cette heure prouve que, pénétrés de l'importance des fonctions digestives, ils voulaient être libres de soucis, dégagés du poids des affaires, et tout entiers au plaisir de la table.

Ces différens repas avaient leurs mets distincts, leurs instrumens particuliers, leur appareil convenable.

C'est au dîner et au souper que se déployaient toute la pompe des banquets et tout le génie de la cuisine.

On a découvert à Herculanium des cuisines avec des potagers et des fourneaux en brique à peu près semblables aux nôtres. On y voit une grande cheminée pour les

potages, une autre pour les rôtis, un four, des tables épaisses et solides, un billot, une pompe, une enceinte vaste et voûtée, afin de prévenir les ravages du feu. Cette distribution n'a rien laissé à perfectionner pour le facile exercice de l'art gastronomique.

Les ustensiles trouvés dans ces cuisines étaient aussi nombreux et non moins finis que ceux qu'on fabrique de nos jours; ils avaient de plus l'avantage d'être en bronze, épais, et étamés en argent fin: tels étaient les grils, les passoires, les tourtières, les coquilles à mouler la pâtisserie, etc.

On a trouvé jusqu'à un pâté aux trois quarts cuit, conservé entier dans un four, où il avait été étouffé par les cendres amoncelées du Vésuve. Que je plains ceux pour qui il cuisait!

Les assiettes, les tasses et les cuillères étaient le plus ordinairement de bronze. La faïence et la porcelaine sont, il est vrai, d'un usage beaucoup plus agréable; cependant les anciens avaient des vases d'argile, et la délicatesse des Etrusques peut donner la mesure de leur luxe en ce genre. Ils avaient aussi des caraffes de cristal, des aiguères et des seaux de terre pour rafraîchir le vin, et une foule d'instrumens ingénieux qui l'emportaient peut-être sur les raffinemens modernes.

Les ruines n'ont pas révélé de fourchettes; de sorte que les faiseurs de conjectures peuvent penser, si bon leur semble, que les anciens mangeaient la salade avec leurs doigts, ou bien qu'à la manière des Chinois ils escamotaient leurs morceaux avec deux petits bâtons d'ivoire ou de métal. Néanmoins il est présumable que cet ustensile ingénieux était compris, ainsi que le couteau, dans le

couvert complet que le peuple avait en bronze ou même en bois, mais que les riches faisaient fabriquer en argent, en or, et en dents d'éléphant.

Les marmites trouvées à Herculaneum étaient à trois pieds comme les marmites du dix-huitième siècle; mais elles étaient de bronze étamé, et avaient en dedans un gros cylindre creux qui rentrait dans la marmite, afin que le feu la pénétrât plus rapidement. Le couvercle pour se plier à cette forme était en dôme, et c'est peut-être cette marmite qui a donné l'idée première du Panthéon français. Beaucoup d'autres inventions, non moins glorieuses et plus utiles, sont sorties de la même source.

Quoi qu'il en soit, le plan de cette marmite se trouve dans les recherches de M. Fougereux de Bondaroy, publiées en 1770. Nous indiquons cet ouvrage aux artistes qui voudraient perfectionner la marmite, et nous leur recommandons d'y porter une attention féconde; ils y trouveront de nombreux sujets de méditation sur les monumens de toute sorte, manifestés par les fouilles de ces villes ensevelies, où la gourmandise industrielle du plus grand peuple de la terre a déposé des reliques dignes de nous servir de modèles.

Article troisième.

[Table des matières](#)

Volailles, poissons, coquillages et végétaux servant à la nourriture des anciens.

LES anciens connaissaient presque tous nos mets, et nous n'avons conservé de quelques-uns des leurs que le nom. Le cas que faisaient les gourmands du phénicoptère parmi les volailles, de l'attagen d'Ionie parmi les oiseaux, de l'oursin entre les coquillages, du scarus, de l'acipenser et du congre entre les poissons, prouve que nous n'avons rien qui leur soit comparable.

Les naturalistes ont vainement prétendu nous faire connaître des analogues; leurs recherches ne nous laissent que des regrets et la preuve de leur impuissance. Quand verrons-nous les antiquaires, cessant de courir à la découverte infructueuse d'une pierre insensible et d'une médaille rongée, s'appliquer à des travaux vraiment utiles, et mériter la reconnaissance de leurs semblables? Hélas! les ruines d'Herculanum ne renferment que des squelettes desséchés, des débris sans saveur, des inutilités antiques.

Qui nous rendra les murènes siciliennes, les anguilles flottées, les thons du promontoire de Raquien, les cabris de l'île de Mélos, les muets de Simète, les coquillages de Pélore, les harengs de Lipare, les raves de Mantinée, les navets de Thèbes? etc., etc.

Voilà, voilà les monumens précieux de l'antiquité dont les connaisseurs sont avides! La plupart de ces choses existent; la nature est toujours féconde, la terre et la mer toujours fertiles; c'est notre insouciance qui a laissé se perdre l'art de les choisir, de les apprécier, de les faire valoir!

Si du moins les méthodes des anciens cuisiniers étaient parvenues jusqu'à nous, nous pourrions suppléer à ce qui nous manque: le cuisinier de Nicomède composait des harengs en Bithynie; celui de Trimalcion, avec de la chair de

cochon, du beurre et une certaine herbe, faisait des poissons, des pigeons ramiers, des poulardes, et presque tout ce qu'on voulait.

A la table de Lucullus les œufs de paon, les foies de sanglier, les têtes d'agneau, les ventres de truie étaient des mets divins. Le génie de l'ordonnateur de ses repas faisait des miracles avec le cumin, le silphium, le thym, l'oximel, le sésame, l'origan, et autres aromates inconnus de nos jours.

Nous avons perdu jusqu'à la manière de mêler le fromage, les carottes, l'oignon, l'ail, le poivre et la menthe aux viandes grossières et vulgaires qui viennent des boucheries. On faisait avec du persil, de la coriandre, du vinaigre, du fenouil, de l'huile, du miel et de la chair de poule, un ragoût délicieux nommé myma.

Qu'est devenue cette recette, celle du mattya, et de tant d'autres mets dont le nom seul nous reste? Nous croyons-nous plus riches avec le gingembre et les dindons, que les Grecs et les Romains avec tant de richesses qui nous sont inconnues? Dédaigneux par ignorance, nous méprisons le congre dont ils savaient faire un manger exquis; nous négligeons la pintade, cette perdrix numidique qui faisait l'honneur des tables les plus somptueuses,

Veut-on avoir une idée de leur supériorité sur nous, qu'on lise seulement la nomenclature des gâteaux qu'ils savaient faire. L'art des Le Sage, des Félix, des Thomas, des Leblanc, des Rouget et des Rats doit s'humilier devant cette fécondité, ou plutôt il doit s'enflammer d'une nouvelle ardeur, car c'est en imitant l'antique que l'art atteint à la perfection.

L'enchyton, l'amès, le diaconion, l'amphiphon, le basynias, le coccara, le strèple, le neclata, l'épichyton, l'attanités, le creion, le glycinus, les enchridès, etc., étaient autant d'espèces de pâtisseries qui différaient par la forme, par le goût et par les ingrédients: dans les uns on mettait de la viande comme dans nos petits pâtés; dans les autres entraient des épices ou du miel; le vin même payait tribut à l'art du pâtissier.

Le libum, le placenta, le scriblita, le sphærita, le crastulum, le cratsinionum siculum valaient mieux que nos gâteaux de Nanterre, nos échaudés, nos pets de nonne, nos croquettes de riz, et toutes ces pâtes apprêtées qu'un gourmet antique, accoutumé aux merveilles du succulent artocréas, aurait trouvées fades ou mal conçues.

Sans prétendre rabaisser le mérite de nos artistes nourriciers, je les invite, au nom des Gourmands, au nom de leur gloire et du dieu Cornus, à se faire expliquer, par les savans en us et en os, la signification de tant de mots friands. Peut-être, à force de travail, et en joignant une dégustation réfléchie aux études théoriques, parviendront-ils à découvrir la source de tant de trésors. Quelles que soient nos possessions en ce genre, que de choses ne pouvons-nous pas acquérir! Ne dussions-nous retrouver que le xiphias, le pagre, ou la sardine de Phalère, nous n'aurions pas inutilement parcouru les mers.

M. Barthélemy a mis à la portée de tous la description du magnifique repas donné par Dinias. On trouve dans Hérodote celui que donna le thébain Attagine à Mardonius et aux généraux perses. Le père D. de Montfaucon, dans ses Antiquités, et Athénée, ont écrit assez longuement de la

cuisine pour guider dans cette voie glorieuse quiconque se sentira assez de courage et de génie pour la parcourir.

Il est du moins quelques préceptes que tous les lecteurs peuvent apprécier, et dont M. Balaine a fait souvent l'application; par exemple:

Il était de règle qu'un poisson de chair ferme fût saupoudré de fromage râpé, et arrosé de vinaigre; s'il était d'une chair délicate, on n'y mettait que de l'huile et du sel; ou bien, enveloppé dans des feuilles de figuier, on le faisait cuire sous la cendre.

Avec les poissons bouillis ou rôtis on mettait une sauce de fromage, vinaigre, ail, oignons et poireaux hachés. Si l'on voulait que cette sauce fût moins forte, elle n'était composée que d'huile, de jaunes d'œufs, de poireaux, d'ail et de fromage. La voulait-on plus douce encore, on y ajoutait du miel, des dattes et du cumin.

Il était rare qu'une grosse pièce se servît isolée: le poisson se farcissait ordinairement de gibier, de menue volaille, d'huîtres et de coquillage; le gibier, de poissons, d'œufs et d'aromates. Ainsi l'amateur retrouvait partout quelque nuance de ce qu'il aimait le plus dans le règne animal ou végétal.

Il s'était conservé dans le moyen âge quelque souvenir de ces apprêts ingénieux. Dans les galas que les princes et les grands seigneurs donnaient au peuple en Allemagne et en Italie, on avait coutume de servir pour plat du milieu un bœuf entier, proprement préparé, lequel contenait un cerf, aussi tout entier, vidé et accommodé : ce cerf, était farci de volailles et de gibier dont le ventre était rempli de cailles, d'ortolans, de petits poissons, sans os et sans arêtes, le tout