

« Pour arriver à ce résultat, il reste à l'ouvrier ingénieux une foule de moyens. A l'aide des seuls éléments comestibles, tels que : truffes, champignons, blancs d'œufs, légumes, langue, etc., il peut combiner et varier à l'infini d'admirables décors.

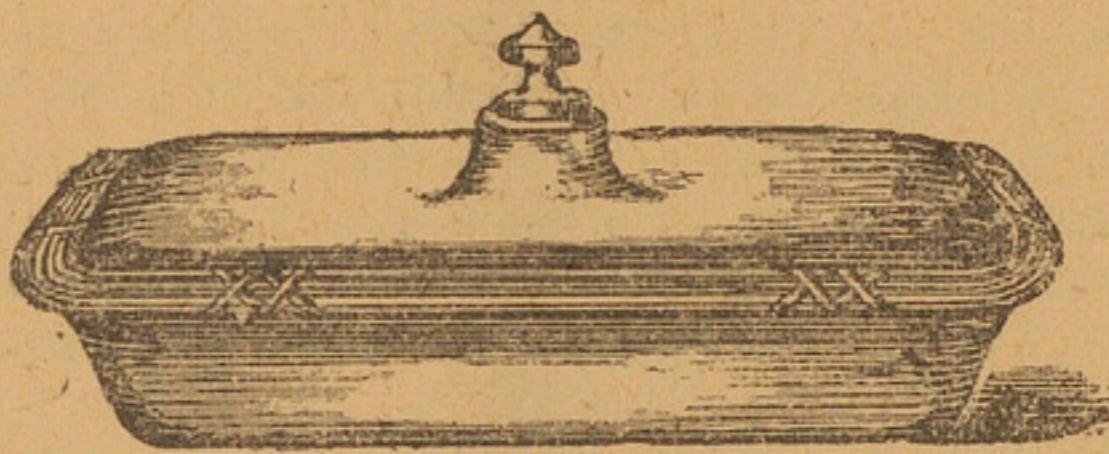
« Les temps sont révolus des dressages compliqués mis à la mode par les cuisiniers de la Restauration. Cependant, lorsque, dans un cas spécial, l'ouvrier est obligé de se plier aux exigences des vieilles méthodes, il doit, avant tout, proportionner la minutie du dressage au temps et aux ressources dont il dispose ; ne jamais sacrifier la forme au fond, et ne pas oublier que la gracilité d'un décor ne peut donner de la valeur aux éléments savoriques négligés ou affaiblis. »

Cette opinion n'a pas cessé d'être la nôtre. La cuisine évoluera (comme évolue la société elle-même) sans cesser d'être un art.

On admettra bien que les coutumes, la manière de vivre, ont changé depuis 1850, par exemple : la cuisine doit changer aussi. Les admirables travaux de Dubois et Bernard répondent aux besoins de cette époque ; mais s'ils sont éternels comme documents, et pour le fonds du travail, la forme qu'ils ont mise en honneur ne répond plus aux exigences de nos jours.

Nous devons respecter, aimer et étudier ces œuvres admirables ; elles doivent être, avec celles de Carême, la base de nos travaux. Mais au lieu de les copier servilement, nous devons chercher nous-mêmes de nouvelles voies afin de laisser, nous aussi, des méthodes de travail adaptées aux mœurs et aux usages de notre temps.

1^{er} février 1907.



PLAT CARRÉ DU SERVICE MODERNE