

INTRODUCTION A LA TROISIÈME ÉDITION DU GUIDE CULINAIRE

En présentant à nos collègues cette troisième édition du Guide culinaire, nous avons le devoir de leur renouveler l'expression de notre gratitude, pour la faveur dont ils n'ont cessé d'entourer l'ouvrage, et aussi pour les encouragements sympathiques que beaucoup nous ont adressés.

Nous n'avons rien à ajouter à l'Introduction de la seconde Édition, car ce que nous disions alors, en ce qui concerne le travail, est aussi vrai aujourd'hui qu'en 1907, et le sera longtemps encore. Toutefois, nous tenons à faire remarquer que cette troisième Édition, attentivement revue et considérablement modifiée, justifie les prévisions et tient les promesses contenues dans le passage suivant de l'Avant-propos de la première édition du Guide culinaire où M. Escoffier écrivait ceci : « Bien qu'il comporte près de 5.000 formules, je n'ai pas la prétention d'affirmer que ce guide soit complet. Le serait-il aujourd'hui, d'ailleurs, qu'il ne le serait plus demain, car le progrès marche, et chaque jour enfante des formules nouvelles. Tout ce que l'on peut faire pour remédier à cet inconvénient, c'est de tenir l'ouvrage à jour, en enregistrant les nouveautés, et en remédiant aux oubliés inévitables à chaque édition. »

Ces lignes expliquent l'augmentation, de plus de 300 pages, de la précédente édition, et justifient les importants changements que nous avons encore cru devoir apporter à celle-ci, tels que :

1^o Le changement de format, qui a été calculé de manière à établir un volume moins compact et plus facilement maniable.

2^o La refonte de la Table des Matières qui, de synthétique qu'elle était d'abord, résume, dans cette édition, la totalité des articles classés dans leur ordre alphabétique.

3^o L'élimination d'un certain nombre de formules qui nous ont semblé désuètes, et leur remplacement par les formules nouvelles qui se sont fait jour en ces dernières années, et ont gagné la faveur du public.

Pour réaliser ces différentes améliorations sans augmenter la masse déjà considérable du volume, nous avons dû supprimer les menus qui le terminaient dans les précédentes éditions.

Ces menus ont été renouvelés et reportés avec un grand nombre d'autres, choisis avec soin dans un ouvrage spécial intitulé le Livre des Menus, qui sera offert au public en même temps que la troisième édition du Guide culinaire. Dans ce Livre, nous