



IV

HORS-D'ŒUVRE FROIDS ET CHAUDS

Observation.

Le nom de ces sortes de préparations définit nettement leur rôle dans les menus. Ce sont des accessoires, nullement indispensables et dont la suppression, au besoin, ne pourrait altérer en rien l'harmonie générale du menu. Du moins en ce qui concerne les menus de diners.

Il s'indique donc qu'ils doivent être représentés par des articles légers, de composition délicate, ne pouvant, dans aucun cas, constituer un mets complet; mais ce que ces articles ont en moins comme volume, doit être compensé par une extrême finesse de goût, et une telle minutie dans le dressage, que celui-ci soit irréprochable.

Ils sont de deux sortes : les Hors-d'œuvre froids et les Hors-d'œuvre chauds, et ils sont absolument différents, tant au point de vue de leur service que de leurs apprêts.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS

D'une façon générale, les Hors-d'œuvre froids ne conviennent que pour les repas dont le menu ne comporte pas de potage. Nous avons exposé nos idées à ce sujet dans les *Considérations sur le Service des Potages*.

Pourtant, il est souventes fois dérogé à cette règle, notamment dans les Restaurants à la carte.

Mais outre que, dans ces cas, il s'agit le plus souvent de Hors-d'œuvre de luxe, comme : caviar, huîtres, œufs de vanneau, etc., qui n'ont pas autant d'influence sur la dégustation de ce qui suit que les Poissons, Salades, ou Légumes marinés, il est à remarquer que, la plupart du temps, leur emploi n'est qu'un expédient destiné à faire patienter le convive pendant la préparation des articles qu'il a commandés.

L'usage des Hors-d'œuvre froids peut donc, dans ce cas, se justifier jusqu'à un certain point.

Il est seulement regrettable que cet usage ait dégénéré en habitude et que l'on y ait recours dans maintes circonstances, où rien ne le recommande.

Dans la responsabilité de cet abus, en doit faire une large part à l'engouement qui sévit, à une certaine époque, pour les choses de Russie.

On sait que, en Russie, la coutume est de dresser, dans une pièce voisine de la salle à manger, un buffet garni de nombreuses et diverses