

que les Maîtres d'hôtel n'ont pas toujours ; soit parce que l'installation laisse à désirer, soit pour tout autre motif.

Ce qui est certain, c'est que, le plus souvent, le convive se trouve en face de morceaux de volaille mal présentés et insuffisamment chauds. Il advient ainsi que tous les soins apportés par le chef à la préparation du mets, deviennent nuls. Nous avons cherché à remédier à cet état de choses, et à réaliser un service à la fois simple et rapide, sans nuire à l'effet de la présentation.

A cet effet, nous avons pris l'habitude de lever à la cuisine les deux Suprêmes de la volaille, que nous tenons au chaud, jusqu'au dernier moment, avec un peu du fonds de cuisson.

Ensuite, nous enlevons tous les os de la poitrine, puis nous reformons la volaille avec une garniture en rapport avec la formule, soit une farce mousseline quelconque, soit un riz pilaw additionné de crème, foie gras et truffes ; soit de spaghetti, ou de nouilles à la crème.

Cette garniture étant bien lissée et disposée en dôme, on peut se contenter de dresser la volaille sur une des extrémités du plat de service, à moins que le plat ne soit rond ; ou sur un tampon bas en pain frit sur lequel la volaille est posée d'aplomb.

On peut aussi napper entièrement la volaille avec une sauce Mornay, la saupoudrer de fromage râpé, et la glacer rapidement.

La carcasse de la volaille étant ainsi préparée, on dispose autour, ou on groupe en avant de fines croûtes de tartelettes contenant la garniture indiquée, puis les Suprêmes sont rapidement escalopés. On place une escalope sur chaque tartelette, et la volaille est servie ainsi, avec la sauce à part.

Par ce moyen, elle arrive bien chaude à la salle à manger ; elle est servie rapidement, proprement ; chaque convive reçoit une escalope, et non plus seulement de la garniture, comme cela arrive trop souvent avec l'ancien mode de service.

Au lieu de tartelettes, on peut employer de minces croûtons de pain frits au beurre frais, et de la grandeur des escalopes. — Ainsi, pour une « Poularde à la Derby » par exemple, la poularde étant déjà farcie de riz, il suffit de donner à ce riz la forme convenable, après avoir enlevé les Suprêmes, et supprimé les os de la poitrine ; puis la volaille est dressée sur tampon.

On prépare alors autant de croûtons et de lames de foie gras sautées au beurre qu'il y a de convives, et on les dispose autour de la poularde, les lames de foie gras placées sur les croûtons.

On escalope rapidement les Suprêmes, et l'on en met un sur chaque lame de foie gras, puis une épaisse lame de truffe sur ce suprême. La poularde ainsi préparée est mise au four pendant quelques instants pour bien la chauffer, et elle est envoyée à la salle avec la sauce à part.

Là, le Maître d'hôtel dresse rapidement sur les assiettes brûlantes les croûtons garnis de foie gras, escalope de suprême et truffe ; il ajoute, à côté de chaque croûton et sur chaque assiette, une cuillerée du riz dont est farcie la poularde, et une cuillerée de sauce.

Moins de deux minutes après son entrée à la salle, la poularde se trouve donc correctement et chaudement servie à chaque convive.

Il s'agit ici, bien entendu, des cas où la poularde doit être dressée et présentée. Lorsque cette obligation ne s'impose pas, on peut se contenter