

mets est servi bien plus chaudement, plus rapidement et plus proprement. Le service, soit qu'il se fasse à l'assiette, soit que le mets soit passé aux convives, est aisé et facile, parce que les plats ne sont pas volumineux et que les divers éléments qui sont dressés dessus sont facilement accessibles.

Avec le système actuel, on perd un temps considérable à préparer les tampons et les hâtelets qui doivent supporter ou garnir la pièce, et à disposer les garnitures autour de celle-ci. Ces dressages exigent des plats de grandes dimensions, même pour un mets peu volumineux par lui-même et destiné à des convives peu nombreux. De sorte que, si ce mets doit être passé aux convives, les proportions du plat rendent le service aussi gênant pour ceux-ci que pénible pour les gens de service. Et ce ne sont là que les moindres parmi les nombreux inconvénients des garnitures compliquées : il faut y ajouter la perte de qualité qui résulte du dressage à l'avance, obligatoire dès que les convives sont un peu nombreux, le refroidissement des mets pendant leur présentation, etc. Tous ces ennuis ont pour cause ce maigre résultat : placer pendant un instant sous les yeux des convives, qui ont à peine le temps de l'entrevoir, un plat plus ou moins richement et correctement dressé. En réalité, la routine seule peut expliquer la persistance de ces errements, en dehors des milieux, de plus en plus rares, où la cuisine somptueuse de jadis peut encore être pratiquée.

Pour faciliter la rapidité du service, nous ne saurions trop recommander à nos collègues de donner autant que possible la préférence, pour les dressages, chaque fois qu'il ne s'agit pas d'une grosse pièce, au plat carré profond dont nous donnons ci-dessous le dessin. Soit pour le chaud, soit pour le froid, il offre des avantages tels, que rien ne peut lui être comparé, en fait de matériel, pour un semblable usage.

Encore une fois, nous tenons à affirmer qu'en conseillant les procédés nouveaux, nous n'avons pas l'intention de condamner les anciens de parti pris ; nous désirons seulement engager nos collègues à étudier les habitudes et les goûts des clients, et à conformer leur travail à ces habitudes et à ces goûts. Carême, notre illustre Maître, causait un jour avec un de ses collègues, lequel se plaignait amèrement à lui des habitudes gastronomiques peu raffinées et des goûts vulgaires du maître qu'il servait ; habitudes et goûts dont il était scandalisé, au point qu'il était décidé à quitter sa place plutôt que de continuer à manquer aux principes de la cuisine savante qu'il avait pratiquée toute sa vie : « Tu aurais grand tort d'agir ainsi, lui répondit Carême : en matière de cuisine, il n'y a pas des principes : il n'y en a qu'un, qui est de donner satisfaction à celui que l'on sert. »

C'est à nous de méditer cette réponse. Il est absolument ridicule de prétendre imposer nos habitudes et nos manies à ceux que nous servons : nous devons bien nous persuader que c'est le premier et le plus essentiel de nos devoirs que de nous conformer à leurs goûts.

On pourra nous objecter qu'en nous prêtant aussi facilement aux caprices des clients, et en simplifiant à l'extrême les méthodes de dressage, nous abaissons notre art et nous en faisons un métier. — C'est là une erreur : la simplicité n'exclut pas la beauté.

Qu'on nous permette de répéter ici ce que nous disions, dans la première édition de cet ouvrage, à propos du dressage :

« Nous sommes convaincus que le talent de donner son suprême cachet à l'article le plus modeste, en le présentant sous une forme élégante et correcte, sera toujours le complément indispensable du savoir technique.

« Mais le but que l'ouvrier se propose en exécutant un beau dressage, ne doit s'atteindre que par l'unique et sobre emploi d'éléments comestibles, disposés harmonieusement. Il faut admettre comme règle absolue des dressages futurs, que tout élément non comestible en sera écarté, et qu'une simplicité de bon goût en sera la principale caractéristique.