

PRÉFACE

Ce n'est pas dans une pensée d'intérêt que je me suis décidé à publier sur la cuisine ce que vingt années de pratique et de méditation m'ont appris de cette profession, mais dans le seul désir de la tirer du chaos, de la confusion où elle a toujours été plongée, de l'appuyer sur des bases, de lui donner des lois, des préceptes qui la placent au rang des sciences exactes, soulagent la mémoire et éclairent l'esprit de celui qui s'y livre. Qu'est-ce, en effet, que la cuisine telle qu'on l'a traitée jusqu'à ce jour? Un amas décousu de formules, qu'ils appellent recettes, jetées pêle-mêle, sans liaison, sans méthode et sans loi. Comment s'y reconnaître au milieu de cette macédoine de descriptions culinaires entassées au hasard, où l'on trouve côte à côte les détails de mets d'un ordre complètement différent? Comment ne pas s'égarer au milieu de ce labyrinthe ténébreux où la mémoire se surcharge de remarques et où l'esprit ne trouve rien qui le guide, qui l'éclaire, qui le rallie? La plupart de ces recettes ou formules surannées, inexactes, impraticables, pil-