

21 L E *h w*
CUISINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISE' EN QUATRE VOLUMES,

Orné de Figures en Tailles-douces,

D E D I E'

A Son Altesse Serenissime,

MONSEIGNEUR LE PRINCE

D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine, & ci-devant de

MYLORD CHESTERFIELD.

TOME PREMIER.



A LA HAYE,

Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,

Aux dépens de L'AUTEUR, & se vend,

Chez ANTOINE VAN DOLE, Libraire.

M. DCC. XXXVI.



A SON
ALTESSE SERENISSIME,
GUILLAUME-CHARLES-
HENRI FRISO,
PRINCE D'ORANGE,
ET DE NASSAU;

COMTE DE CATZENELLEN-
BOGEN, VIANDEN, DIETZ,
SPIEGELBERG, BUREN,
LEERDAM; MARQUIS DE
TER-VEER, ET VLISSINGUE;
BARON DE BRED A, DE BEYL-
STEIN, DE LA VILLE DE
* GRA-



GRAVE ET DU PAÏS DE CUYK;
D'YSSELSTEIN, DE CRANEN-
DONK, D'EINDHOVEN, ET
DE LIESVELD; SEIGNEUR
DE BREDENVOORT, DE TURN-
HOUT, DE GEERTRUYDEN-
BERG, DE WILLEMSTAD,
DE KLUNDERD, DE ST. MAAR-
TENS DYK, DE SEEVENBER-
GEN, DE STEENBERGEN, DE
LA HAUTE ET BASSE SWA-
LUWE, DE NAALTWYK, DE
GRIMBERGEN, DE HERSTAL,
D'ARLAY, NOSE ROY, ST.
VITH, BUTGENBAG, DAAS-
BURG, ET WARNETON, ET
SEIGNEUR INDEPENDANT
DE L'ISLE D'AMELANDE;
BOURG-GRAVE, HEREDITAI-
RE D'ANVERS, ET DE BE-
SANÇON; MARECHAL HERE-
DITAIRE DE HOLLANDE;
GOUVERNEUR, CAPITAINE,
ET ADMIRAL GENERAL DE
GUELDRÉ, ET DE LA COM-
TE'E DE ZUTPHENNE GOU-
VER-

VERNEUR HEREDITAIRE, ET
CAPITAINE GENERAL DE
LA FRISE; GOUVERNEUR, ET
CAPITAINE GENERAL DE
GROENINGUEN, ET DES OM-
MELANDES, ET DU PAÏS DE
DRENTHE; CHEVALIER DE
L'ORDRE DE LA JARTIERRE.



MONSIEUR,

Le bonheur que j'ai d'appartenir à
VOTRE ALTESSE SERE-
NISSIME, m'a paru un titre suffisant
pour lui consacrer tous mes travaux sans
exception. Son Goût exquis est si ge-
neralement connu & applaudi, que je
croirais avoir atteint le sublime de ma
profession, si je pouvois me flater de
l'avoir toujours satisfait. Quel préjugé
ne seroit-ce pas en faveur du *Livre* que
je publie sous les auspices de VOTRE

ALTESSE SERENISSIME !

je laisse à des plumes plus éloquentes que la mienne, le soin de louer en Elle le goût qu'Elle a pour la Gloire , pour les Sciences, & pour les beaux Arts. Je me borne dans ma sphère. Heureux, si par une ingénieuse pratique des connoissances que j'ai pû acquérir dans mon Emploi, je pouvois contribuer à l'affermissement d'une santé aussi précieuse que la vôtre.

Recevez, **MONSEIGNEUR**, avec cette bonté qui est si naturelle à **VOTRE ALTESSE SERENISSIME**, l'humble hommage que je lui rends. Puissé ce fruit de mon Experience, & de mes Travaux, éterniser, s'il est possible, le souvenir du très-profond respect, avec lequel je suis,

MONSEIGNEUR,

De V. A. S.

Le très-humble, très-obéissant, &
très-foumis Serviteur,

VINCENT LA CHAPELLE.



LE CUISINIER MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
maniere plus delicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*

DANS le Siecle où nous vivons, comme dans l'antiquité la plus reculée, les plaisirs de la table sont du goût de tout le monde; on y cherche tous les jours une nouvelle delicatesse; par un raffinement continuel d'apréter & de servir les mets. On veut presentement qu'une table soit servie dans le goût le plus exquis, & que l'arrangement offre un beau coup d'œil. Les arts ont des regles generales, ceux qui veulent les exercer doivent s'y conformer. Ces regles ne fussent pourtant pas, & la perfection exige que l'on travaille sans cesse à rencherir sur une pratique constante, & cependant sujette, comme toute autre chose, à la vicissitude des tems; & pour cela, il est absolument necessaire de suivre les regles d'aujourd'hui. La table d'un grand Seigneur, servie à present de la même maniere qu'il y a vingt ans, ne satisferoit point les Con-
Tome I. A viés.

2 LE CUISINIER

viés. Cette maniere avoit pourtant ses regles; regles que l'on suivoit scrupuleusement, & dont la pratique avoit un merveilleux succès. Il faut donc maintenant que tout a changé de nouvelles regles, qu'on puisse suivre seurement, & contenter par-là les differens goûts de ceux qu'on est obligé de servir. C'est ce qui m'a fait prendre le parti de mettre ce Livre au jour. Quoique le Cuisinier François, dit Royal & Bourgeois, est trop ancien, & d'une nature à ne pouvoir plus être suivi, n'ayant point été augmenté ni diminué depuis plus de trente années, cela n'a pas empêché, celui qui en a le Privilege, de mettre à la tête de son Livre, qu'il est Nouveau: ceux qui seront curieux, & qui voudront prendre la peine de l'examiner, verrons bien le contraire; quoiqu'il en soit, une compagnie de Libraires étrangers, ont eu la temerité de réimprimer cet Ouvrage, par le peu de connoissance qu'ils y ont; mais on peut dire que leur travail est fort inutile. Pour ce qui est de moi je n'emprunte rien des Livres imprimés, & je ne donne que mon sçavoir; ainsi, je ne compte pas offenser personne; au contraire, j'espere de faire plaisir au Public.

Devoir du Maître d'Hôtel.

Les fonctions de Maître d'Hôtel demandent des attentions très-serieuses pour bien s'en acquitter. Elles regardent d'abord la dépense generale qui se fait journellement dans une Maison, selon l'ordre qu'il reçoit du Seigneur à qui il appartient.

Pour être bon Maître d'Hôtel, il faut avoir été bon Officier de cuisine, ou d'office, cet article
lui

lui donne bien de lumières pour le rendre parfait dans sa charge: Il doit être entendu, & capable d'établir, ou maintenir le bon ordre dans la Maison.

Lorsqu'il prend possession de sa charge, il doit dresser un état general de ce dont il est chargé par son Seigneur, & il doit suivre ses ordres: Il doit s'entendre avec son Chef de cuisine, & lui donner toutes les choses nécessaires, de même avec les Officiers d'office pareillement; & enfin de rendre compte de tout au Seigneur, afin qu'il le signe, & il le gardera soigneusement, pour le représenter au besoin.

C'est au Maître d'Hôtel à choisir de bons Officiers, tant d'office que de cuisine, & de bons Marchands, permis à lui de les changer quand ils ne fournissent pas bien; quand les uns & les autres ne se trouvent pas suffisamment capables, où ne font pas leur devoir, faute de quoi, il ne peut pas servir son Maître comme il faut.

Il doit avoir soin de se fournir de tout ce qui est nécessaire dans la Maison, & de livrer ce qu'il faut aux domestiques, sans les changriner; en prenant sur tout garde de ne rien donner de trop à personne, pour que le bien du Maître ne se dissipe point.

C'est à lui à faire le marché avec tous les Marchands, de quelque nature que ce puisse être, de ce qui regarde la dépense de bouche.

Il est nécessaire qu'un Maître d'Hôtel se connoisse en vin pour la table du Seigneur, en toutes sortes de liqueurs, & en vin commun, qu'il achetera en pièce, & remettra entre les mains du bouteiller pour en faire la distribution, & lui en rendre compte.

Il doit aussi se connoître en viande, & faire

4 LE CUISINIER

marché, par écrit, avec le boucher, à tant par livre pour toute l'année, tant bœuf, veau, que mouton ; avoir soin de faire peser la viande devant lui, & en tenir de petits livres de compte de chaque Marchands. Il doit pareillement faire marché avec un rotisseur pour toute l'année, ou par quartier seulement, pour être bien servi, à tant par pièce, tant pour la volaille que pour le gibier : Il doit observer le cours du grand marché pour savoir le prix de toutes choses, suivant les saisons, & prendre là-dessus de justes mesures pour le profit du Seigneur.

Il en fera de même avec le charcutier & épicier, pour qu'il le fournisse de tout ce qu'il aura besoin.

Il doit aussi se connoître en toutes sortes de poissons, tant de mer que d'eau douce, comme aussi en toutes sortes de légumes & fruits : étant bon Officier de cuisine, ou d'office, il sera capable de s'aquiter des choses requises ci-dessus mentionnées.

Il doit de même faire marché avec l'épicier pour le sucre, les épiceries, bougies, flambeaux, huiles, & autre marchandises nécessaires à la maison ; aussi avec le chandelier, pour la fourniture de la chandelle.

Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du clou de girofle, de la muscade, du mastic, de la canelle, poivre long, gomme adragante, écorces de citrons verts & confits, sucre, mousserons, truffes, anchois, olives, vinaigre, de toutes sortes de fleurs, toutes sortes de fromages ; & en general de toutes autres choses, dont il faut qu'il fournisse chaque jour la cuisine & l'office.

M O D E R N E . 5

Il aura soin des batteries de cuisines, & fera raccommoder & remplacer tout ce qui est nécessaire à la cuisine & à l'office.

De plus, il faut qu'un Maître d'Hôtel sache bien dresser un menu, & regler les services de toutes les différentes tables, qu'il plaira au Seigneur d'avoir; aussi, doit-il connoître la délicatesse de toutes sortes d'entrées, de potages, rôtis, & entremets, sans cela il lui est impossible de dresser un menu dans sa perfection requise: & pour cet effet, il faut avoir été bon Officier de cuisine ou d'office; sans quoi il ne pourra jamais dresser un menu, à moins d'avoir recours à ces mêmes Officiers de cuisine ou d'office.

Quand le Seigneur voudra donner un repas extraordinaire, c'est au Maître d'Hôtel à prendre ses précautions, en s'informant chez les marchands, sçavoir ce qu'il y aura de meilleur, comme chez le boucher; chez le rotisseur & aîleurs, afin d'avoir ce qu'il y aura de plus nouveau & de meilleur: pour cet effet, il ordonnera aux Officiers de cuisine de visiter les batteries, & consultera avec eux sur ce qui sera nécessaire pour le repas. Il en fera de même avec les Officiers d'office; à l'égard du fruit, la quantité de plats de fruits, & compôtes qu'il faudra servir. Il prendra un beau plan pour la table, en y arrangeant tous les services, & remarquant bien les différentes grandeurs de ses plats, & ce qu'il mettra dedans. Il se munira le plus qu'il pourra de vaisselle & de batteries, & en jettant un beau plan de table, il fera ses menus le mieux, & le plus délicatement qu'il pourra; & s'il faut, pour servir, plus d'Officiers qu'il n'y en a au service du maître, il est de sa

6 LE CUISINIER

prudence de consulter avec les Chefs de la maison, qui on prendra, afin que tout soit bien ordonné, & que rien ne s'égare à la cuisine ou à l'office.

Il fera toujours mettre le couvert de bonne heure, ayant soin que le tout soit bien arrangé, le buffet bien garni, & que les domestiques soient prêts à servir, & n'interrompent pas les Personnes qui sont à table.

Après qu'il aura servi un service, il se tiendra un moment auprès de la table, pour voir si personne n'a rien à lui dire sur le service; & si l'on se plaint d'un plat, il doit le dire honnêtement à l'Officier de la cuisine, qui l'aura fait, afin qu'une autrefois il y prenne garde; & si on se louë de quelque plat, il doit de même en avertir lesdits Officiers, afin qu'ils continuent dans le même goût.

Après quoi, il retournera à la cuisine, fera dresser son autre service : ensuite, le Maître d'Hôtel appellera tout son monde pour en lever les plats, après avoir donné un coup d'œil sur tout le service, afin de bien remarquer la grandeur de ses plats, grands, moyens ou petits, & comment ils doivent être placés sur la table; car rien n'est plus désagréable que de voir un service embrouillé, confus, ou mal rangé, ce qui gâte tout le service, & ne fait honneur ni au Maître ni aux Officiers.

Après le dernier service de Cuisine, le Maître d'Hôtel ira voir son Fruit à l'office, & le fera arranger sur une table, de la même manière qu'il doit être servi sur celle du Seigneur, ou approchant, afin qu'il remarque, où il placera ses plats de fruit, compôtes & autres : Et pour servir le fruit, il ôtera généralement tout ce qui est
est

est sur la table, & la première nappe, aussi bien que le cuir de rouffi, qui doit être entre celle qui vient d'être ôtée, & celle qui doit se trouver sous ce cuir pour servir le dessert dessus. Avant que de poser le premier plat de fruit, & après qu'il aura servi tout, il restera un moment, pour savoir, si on n'a rien à lui dire sur le Fruit; & ensuite, il ira à la Cuisine remarquer ce qu'on a deservi, & s'il n'y a rien qui puisse servir une seconde fois; & ordonnera au Chef de cuisine de le faire distribuer aux Tables qui doivent être servies après celle du Maître.

Quand on voudra donner un repas réglé, il faut avoir égard au nombre de Personnes pour placer vos couverts, & à la qualité des viandes pour les bien ordonner, afin d'éviter le voisinage de deux plats d'une même façon, sans en intermedier un d'une autre sorte; car, autrement la chose seroit de mauvaise grace, & pourroit contraindre le goût de quelques Personnes de la Table, chacun n'aimant pas la même chose. C'est chose qui arrive souvent dans les grands Repas.

Aussi, faut-il observer la forme de la Table pour la disposition de vos plats & de vos couverts, afin qu'il y ait un tel ordre, que chacun puisse prendre ce qui conviendra à son appetit, & que ceux, qui serviront, ne soient point contrainsts en rien; & n'incommodent personne en servant ou deservant; ce qui est une chose fort désagréable, & qui néanmoins n'arrive que trop souvent, lorsqu'on ne prend point ses précautions; & par ainsi, l'on ne sçauroit trop prendre de mesures pour ces sortes d'arrangements, & souvent les plus habiles manquent faute d'attention, où de vouloir prendre des

aydes. Souvent un Maître d'Hôtel, dedans une Maison, qui sert une table de dix à douze Couverts, se croit fort habille homme. Pour avoir cette qualité requise, il faut sçavoir la travailler, l'ordonner, & l'exécuter; alors, on pourra dire que c'est un commencement, & qu'il parviendra au rang des grands Maîtres. Si les Seigneurs qui tiennent des Tables, ou qui veulent avoir des Maisons réglées, faisoient choix d'un Homme, dont la capacité, la douceur, la prudence, la probité, & la fidélité lui soient connues; d'un Homme, sur-tout, qui ait passé, pour ainsi dire, dans tous les emplois auxquels celui qu'on va lui faire occuper, doit l'attacher, & dont il ne sauroit dignement s'acquiter, sans une extrême, & parfaite connoissance des premiers. Dans ce cas, on évitera mille inconveniens, qui arrivent journellement dans les Maisons, où l'on confie le plus souvent un emploi de cette importance, & de cette conséquence, à des personnes qui ont très-peu d'expérience; inconveniens, en effet, qui ne sont que trop frequens, & auxquels on ne sauroit remédier que par le bon choix.



