

Une cave sans Champagne est une montre sans aiguilles.

Laisser une bouteille de Champagne en vidange, c'est se faire à soi-même une impolitesse.

Un gourmand, vraiment digne de ce nom, si souvent usurpé, se fait distinguer en se mettant à table et lorsqu'il en sort, parce qu'il mange toujours sa soupe bouillante et prend son café brûlant. Heureux ceux qui joignent à un palais délicat un gosier à l'épreuve du feu !

C'est une maxime reçue, que le fer ne doit jamais approcher du poisson dès qu'il est sur la table : l'or et l'argent sont les seuls métaux dignes d'en opérer la dissection.

Tout amphitryon qui sait vivre, offre jusqu'à trois fois, à chacun des convives, du même plat. Son premier devoir est de venir au secours des appétits timides, de les rassurer, de les provoquer, et de ne rien épargner pour les satisfaire.

La plus grande peine que l'on puisse faire à un Gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires. C'est donc manquer d'usage et de savoir-vivre que de rendre visite à des gens qui mangent. C'est troubler leurs jouissances, les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses.

Il n'est guère moins impoli d'arriver comme convive à un dîner commencé ; ainsi lorsque les gens sont à table, les convives survenants doivent s'abstenir d'entrer, dussent-ils jeûner tout le reste du jour en punition de leur inexactitude.

Le vin du cru, un dîner d'amis et de la musique d'amateurs, sont trois choses également à craindre.

Il est essentiel qu'une salle à manger soit réchauffée dans toutes ses parties.

Il n'est pas nécessaire d'avoir les pieds chauds tandis qu'on mange.

Il est encore essentiel qu'une table soit parfaitement éclairée, sans embarras pour le service et sans danger pour les sauces.

C'est un grand abus que l'usage qui charge quelques-uns des convives de dépecer les grosses pièces : comme c'est une corvée, et qu'elle est d'autant plus grande, qu'une politesse mal entendue oblige le dépecer à ne garder pour lui que le plus mauvais morceau, chacun cherche à l'éviter. Elle tombe donc ordinairement sur les plus maladroits, et le rôti s'en ressent.

Un maître de maison doit savoir disséquer et servir toute espèce de viandes et de poissons, selon les principes de l'art. Cela faisait autrefois partie intégrante de la bonne éducation, et il y avait dans l'ancien régime des maîtres à découper comme des maîtres de danse.

Les Allemands nous sont en cela bien supérieurs. Chez eux c'est le sommelier qui découpe. Il enlève chaque pièce dès qu'elle a paru, et la rapporte divisée avec une adresse dont on ne peut se former une idée. Alors elle fait le tour de la table ; chacun se sert soi-même, selon son goût. Voilà ce qui s'appelle savoir servir comme il faut un bon dîner.

La principale étude d'un maître de maison, à table, c'est de s'assurer de l'état de l'assiette de chacun des convives ; c'est l'astre sur lequel il doit avoir les yeux sans cesse : son premier devoir est donc de la tenir toujours garnie, ainsi que son verre plein. Il doit avoir horreur du vide.

La digestion est l'affaire de l'estomac, et les indigestions sont celles des médecins.

Les valets ne doivent jamais enlever un service qu'ils n'en aient reçu l'ordre du maître de la maison, et le maître ne doit jamais donner cet ordre sans être certain que les convives ont renoncé sur tous les plats.

Le morceau le plus délicat d'une poularde rôtie c'est l'aile. Le meilleur d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche grasse et charnue. Depuis quelques années, les dames s'attachent aux croupions ; et si ce sont des perdrix, à l'estomac.

Quand aux sot-l'y-laisse, leur nom seul indique que c'est le morceau des gens d'esprit.

On distingue, dans un aloyau, le morceau du procureur et celui des clercs. Ce dernier est le moins tendre. Il nous semble que ce devrait être le contraire ; car rien n'est ordinairement plus coriace qu'un vieux procureur.

Les morceaux d'honneur de la tête de veau sont les oreilles et les yeux.

La queue d'un lapin ou d'un lièvre est le morceau de distinction ; ensuite le râble, puis les cuisses, qu'on ne sert jamais, comme celles d'une dinde, pour faire une petite entrée plus tard.

On dit dos de brochet et de truite ; ventre de carpe. Ce peu de mot explique tout.

Les oies, les canards, les sarcelles, et généralement tous les oiseaux aquatiques, se découpent selon des principes différents de la volaille ; on les sert par aiguillettes levées très minces, et ce serait une véritable incongruité que de commencer par en détacher les ailes ou les cuisses, et surtout de les offrir aux dames. Que de choses dans un plat de rôti ! c'est bien pis que dans un menuet.

Le célèbre M. Aze disait qu'il vaut mieux se griser avec du vin qu'avec de l'encre, parce que c'est moins noir. C'était là l'un de ses meilleurs bons mots ; et M. Badiou s'en est plus d'une fois fait honneur.

Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, tournent toujours au détriment du dîner. Le plus grand point c'est de manger chaud, proprement, longtemps et beaucoup.

Les vrais Gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par-delà le rôti n'est que de simple politesse ; mais ils sont en général très-polis.

C'est insulter un maître de maison, que de laisser des morceaux sur son assiette, ou du vin dans son verre.

C'est s'inviter à dîner pour une autre fois que de plier sa serviette ; aussi cela ne se fait point, à moins qu'on ne soit très-familier dans la maison.

Toutes les fois que l'on vous invite en général et sans fixer de jour, c'est que l'on veut vous faire une politesse insignifiante, et l'on se trouverait souvent dupe d'être pris au mot. Les seules invitations acceptables se font à jour nommé, et même par écrit, parce que, dans tous les cas, le billet fait titre. Cette observation est très-importante et pour ne l'avoir point faite, plus d'un provincial a été mal reçu et a fait un mauvais dîner. En tout il faut savoir être aussi discret que réservé lorsqu'il s'agit d'acceptations.

Il ne faut parler à table que de ce qui plaît aux convives, et n'entretenir ses voisins que de ce qu'ils savent.

Le proverbe dit : *Brahis qui bêle perd sa goulée*. Cela signifie qu'à table il ne faut trop parler, si l'on ne veut être dupe des convives qui ne disent rien.

Les bonnes tables sont celles où il y a plus de mets que de convives.

On n'a point d'amis avec qui l'on n'ait dîné

Les jours se divisent par *avant* et *après* le dîner : nous tournons autour de ce principal pivot de notre vie.

Il n'est personne qui n'ait involontairement médité sur un bon plat.

Toute la vaine science des hommes n'aurait pas découvert les truffes.

Les vers, le vin et les melons sont trois choses qui supportent difficilement le médiocre.

La puissance de l'homme est bornée, et le plus gourmand n'a qu'un estomac.

Dis moi qui tu hantes, je te dirai ce que tu manges.

Quiconque va dîner en compagnie est obligé, sur sa conscience, de porter à table un bon visage d'hôte, un esprit de sociabilité et son écot de bonne humeur. Ces choses ne sont pas moins essentielles à l'appétit et à la digestion que le sel et la moutarde à l'assaisonnement de certains mets. Or, de même que le sel et la moutarde appartiennent à chaque convive, et roulent d'un bout de la table à l'autre comme une propriété publique, et un ingrédient commun à tous les mets ; de même l'esprit, l'humeur et la parole n'appartiennent à personne en particulier pendant la durée du repas : c'est une propriété commune, où chacun doit mettre du sien.

Imitons Santeuil, qui, ayant réuni quelques savants à dîner chez lui, et voulant jouir de la conversation générale, leur dit : " Je ne parlerai point de vers ;

" Vous, monsieur l'officier, ne parlez point de vos combats, de cette rencontre où vous vous êtes distinguée ;

" Vous, monsieur le marquis, vous ne parlerez point de vos conquêtes parmi les belles ;

" Vous, monsieur, que vous êtes toujours malheureux au jeu, et que vous ne gagnez jamais rien ;

" Pour vous, monsieur le gentilhomme, je vous défend de parler de vos ancêtres, de votre noblesse ;

" Monsieur l'avocat, vous ne parlerez point des procès que vous avez gagnés ;

" Monsieur le médecin, vous ne parlerez point de ceux que vous avez tués, mais de ceux que vous avez guéris comme par miracle. "

Par ce moyen, Santeuil empêcha toutes les conversations particulières, et l'entretien devint général.

C'est donc de la manière d'avoisiner les convives à table, que dépend la gaieté d'un repas.

Afin qu'il n'y ait ni dispute ni incertitude sur le rang que chaque convive doit occuper à table, il est bon de le déterminer d'avance ; et l'on y parviendra sans peine en adoptant la méthode de placer le nom de chacun sur le couvert qu'il doit occuper. Cet arrangement pourvoit à tout, lève toutes difficultés et prévient le refroidissement du dîner, trois grands motifs pour que les gourmands lui aient depuis longtemps donné sur tout autre la préférence.

Une conversation animée pendant le repas n'est pas moins salutaire qu'agréable ; elle favorise et accélère la digestion, comme elle entretient la joie du cœur et la sérénité de l'âme.

Piron disait que la conversation mêlée à la bonne chère, était un préservatif contre l'intempérance. Il disait à ce sujet : *Les morceaux caquetés se digèrent plus aisément.*

Mais il faut raconter laconiquement, afin de jeter plus de charme et de variété dans la conversation. C'est à propos de cela que madame de