

LA CUISINE FRANÇAISE

Nous assistons à une "renaissance" — si l'on peut dire — de la cuisine française. Depuis de longues années, il semblait que cet art si français eût été dédaigné et battu en brèche par la multiplicité des "régimes", plus ou moins imposés par la nécessité ou par la mode; et nos vieilles traditions culinaires étaient abandonnées.

On essaie actuellement de les faire revivre. Voici que, tout récemment, à Versailles, les maîtres queux les plus renommés se sont réunis, pour offrir à une pléiade de gourmets un spécimen de leur savoir-faire. Ce fut une belle manifestation gastronomique.

Cette petite solennité évoquant les beaux jours de la cuisine française, il nous paraît à propos de résumer ici — d'après cette intéressante étude de notre distingué confrère M. Ernest Laut — les grandes époques d'un art où s'illustrèrent les Vatel, les Carêmes, les Laguepière, etc.

Qui fera l'histoire de l'épopée culinaire française? "En France, disait Brantôme, on fait toujours bonne chère". C'est que, de son temps, et même bien avant lui, notre pays était renommé par toute l'Europe pour l'excellence de sa cuisine.

Déjà, au moyen âge, les "grands-queux" et les "maîtres-queux" de la cour de France comptaient parmi les personnages les plus éminents et les plus respectés de la maison du roi.

Dès le XIVe siècle, la France lutta déjà contre l'Italie pour la première place dans l'art de la bonne cuisine. Mais c'est au XVIIe siècle que la cuisine française s'éleva vraiment à la hauteur d'un art: François Ier disputa tout à la fois à Charles-Quint et le sceptre du monde, et la gloire des tables fastueuses et le luxe des festins délicieux.

Par bonheur, les guerres de religion, les discordes intestines, les calamités arrêtaient l'essor de l'art culinaire. La bonne politique ne fait pas seulement les bonnes finances; elle est nécessaire aussi au développement de la bonne chère. L'art du cuisinier a besoin de paix pour s'épanouir en toute liberté.

On a beaucoup vanté la cuisine française au temps du grand roi. Sans doute, le siècle de Louis XIV est celui des grands classiques de la cuisine, aussi bien que de l'art de la littérature. "Vatel, a dit un disciple de Brillat-Savarin, Vatel est au roi ce que Molière est à la comédie, et Béchamel, inventeur de la sauce si douce au palais, et comme saphirique porte son nom, Béchamel est, en vérité, le Racine de l'assaisonnement".

Mais c'est plus encore l'époque des gros morceaux que des fins morceaux. A l'exemple du roi qui, les jours où il est à la diète, mange à son repas quatre ailes et deux cuisses de poulet, on se montre généralement plus gourmand que gourmet.

Quelle différence avec le siècle suivant, siècle galant et de bon goût, siècle de toutes les élégances et de toutes les délicatesses! C'est l'époque des sauces savantes et compliquées. On ne se contente plus de relever le goût des mets avec du poivre, de la cannelle et de la muscade; on y mêle des parfums; on accommoda des cervelles à l'eau de rose; on pane les rôtis avec des poudres odoriférantes; on glisse un grain de muse dans les farces et les pâtés; on arrose les rissoles, les œufs et les beignets avec des eaux de senteur.

Enfin, par un raffinement singulier, on engraisse les volailles avec des dragées musquées, afin de rendre leur chair plus succulente; et, pour rendre quelque vigueur aux seigneurs fatigués par les excès d'une vie de plaisirs, on y mêle l'ambre gris qui passe alors pour un reconstituant de premier ordre.

Les plus grands seigneurs, les plus nobles dames ne dédaignent pas de se passionner pour l'art culinaire. On s'arrache à prix d'or les cuisiniers fameux. On ne "bâfre" plus, on savoure. C'est à cette époque glorieuse entre toutes dans l'histoire de la cuisine, qu'il faut appliquer cette sentence fameuse: "Les animaux se repaissent, l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger". Et quel temps, je vous le demande, compta

plus d'hommes d'esprit que ce temps-là?... "Les friands et les gourmands, dit le maréchal de Richelieu, ne sont pas les fins gourmets, et rien n'est si funeste au talent d'un fin cuisinier, que la sottise recherchée ou la goinfrerie de son maître..." Lui-même tient à avoir les meilleurs cuisiniers de Paris; et jamais, même en campagne, il ne se sépare de Maret et de Ronquellère, les deux maîtres que le roi lui-même envie.

Ce sont eux, qui, pendant la campagne de Hanovre, accomplirent ce haut fait merveilleux de préparer, n'ayant à leur disposition qu'un bœuf, quelques légumes et quelques fruits secs, un repas somptueux auquel le maréchal invita une cinquantaine de princes et princesses allemands. Deux grands services, quatre hors-d'œuvre, un relevé de potage, six entrées, six entremets, vingt-deux plats des plus exquis et des plus savoureux, tout cela avec un bœuf, un bœuf unique!... Qui donc, sinon des cuisiniers français, eût jamais été capable d'accomplir pareil prodige?...

Les grandes traditions de la cuisine se perpétuèrent jusqu'à la fin du règne de Louis XVI... Puis vint la Révolution, qui prétendit ramener la France au brouet des Spartiates. Mais en matière culinaire, la République préféra se montrer athénienne. Or, à Athènes, si nous en croyons Ménandre, l'art du cuisinier était un art sacré. Il ne cessa pas de l'être en France, en dépit des efforts d'un jacobinisme pour lequel la bonne chère était crime d'Etat.

Et, par un contraste singulier, c'est justement cette époque qui produisit Brillat-Savarin, l'auteur de cette "Physiologie du goût", chef-d'œuvre de notre littérature culinaire, gourmet fameux entre les plus fameux, qui fixa les lois de la table et rédigea des aphorismes qui devaient rester comme des règles éternelles.

Le règne de Napoléon continua les traditions de la grande épopée culinaire française. La cuisine fastueuse redevenait un art officiel. A l'appel de l'Empereur, les grands cuisiniers se levèrent en même temps que les grands généraux. Ce fut le temps de Laguepière, ce cuisinier héroïque qui mourut gelé dans sa voiture pendant la retraite de Russie, de Laguepière qui fut le maître de Carême.

Carême!... Quelle figure fut plus glorieuse dans l'histoire de la cuisine française que celle de ce cuisinier savant dont grimod de la Reynière disait qu'il n'avait jamais rencontré "cervéau plus encyclopédique".

Elle fut encore le temps de Riquette, le cuisinier de M. de Talleyrand, de Riquette que Napoléon avait cédé au tsar après l'entrevue de Tilsitt, et dont ce monarque disait quelques années après: "Nous devons une grande reconnaissance à la France représentée par Riquette. Il nous a appris ce que nous ne savions pas... il nous a appris à manger."

Combien de souverains d'Europe eussent pu, et pourraient encore tenir le même langage! La plupart des cuisines royales ou principières furent de tout temps et sont toujours dirigées par des cuisiniers français.

Le tsar, qui est un gourmé et qui, dès son avènement, dépensa près de 2 millions pour l'aménagement des cuisines du Palais d'Hiver, le tsar qui donne 160,000 francs par an à son "chef" ne souffre d'autre cuisine que la cuisine française... Guillaume II, lui-même, malgré les fantaisies du chauvinisme allemand, qui voudrait affubler nos plats d'appellations tentonnes, Guillaume II s'incline devant la supériorité de notre art!

Il y a quelques années, le roi d'Espagne envoya au Jockey-Club son cuisinier, M. Maréchal. Au même Jockey-Club, le défunt roi des Belges, Léopold II, dîna un soir, mangé d'un certain canard aux navets qu'il trouva délicieux. Il s'enquit distraitement de l'auteur de ce plat, c'était le second "chef". Dès le lendemain, le maître cuisinier parlait avec l'aide camp du roi pour le château de Laeken.

A la cour de Londres, c'est également un Français, M. Juste Ménéger, qui fut nommé par le défunt roi Edouard VII pour régner sur les cuisines.

Et les autres rois, les rois du fer, du cuivre, du pétrole, les milliardaires américains, ne sont-ils pas, eux aussi, tributaires de la cuisine française?...

Notre fâcheux esprit de "débinage" national nous pousse quelquefois à affirmer que la race des grands cuisiniers a disparu de chez nous. Monselet, qui fut notre dernier gourmet fameux, s'en plaignait déjà, il y a quelques cinquante ans. Il n'en est rien cependant.

A la vérité, si nous n'avons plus de cuisiniers illustres, c'est que nous avons perdu l'habitude de leur dresser des couronnes et de leur offrir des fortunes.

Nous sommes trop pauvres pour les payer ce qu'ils valent. Aussi passent-ils la frontière ou franchissent-ils l'Océan. Mais la France reste la pépinière où se recrutent les maîtres de l'art culinaire.

Il en fut ainsi de tout temps. L'étranger a toujours tenu en grande estime la cuisine et les cuisiniers français.

Pendant la Révolution, des nobles émigrés gagnèrent leur vie en Allemagne et en Angleterre en se faisant cuisiniers. Depuis un siècle, la plupart des grandes cuisines anglaises ont été dirigées uniquement par des Français.

Eugène Lami, le célèbre aquarelliste dont le talent fut tout particulièrement apprécié par celui de la dévotion, racontait volontiers cette anecdote.

Lors de son second voyage en Angleterre, se trouvant à dîner un soir chez un lord très riche, il s'émerveillait sur l'excellence des mets.

"Rien d'étonnant, lui dit son amphitryon, mon cuisinier est Français.

Or, comme on se levait de table pour passer au salon, le maître d'hôtel s'approcha du peintre.

"J'ai répété au "chef" lui dit-il, tous les éloges que monsieur a bien voulu faire de ses plats; il demande à monsieur la permission de se présenter à lui.

"Mais très volontiers, dit Lami; je serai très heureux de féliciter ce brave homme.

Quelques instants plus tard, quand il eut pris congé, il trouva dans le vestibule le cuisinier qui l'attendait vêtu du costume classique, le bonnet à la main.

Lami s'approcha; mais quelle ne fut pas sa surprise de voir, se détachant de la veste blanche le ruban rouge et le croix de la Légion d'honneur.

bre d'entre eux ont, aux Halles, un correspondant qui est chargé de faire leurs achats et de leur leur faire expédier. On serait bien surpris si l'on voyait parfois pour quelles jointaines destinations partent des Halles, les colis adressés à des cuisiniers français des grands hôtels étrangers.

Ces cuisiniers pourraient souvent trouver à meilleur compte, dans les pays où ils se trouvent, les produits qu'ils se font expédier ainsi. Mais ils veulent que tout cela leur vienne de France, parce que tout ce qui vient de France est meilleur. C'est leur patriotisme à eux. Et j'estime que c'est un patriotisme qui en vaut bien un autre.

On se rappelle que, tous les cuisiniers du "Titanic" étaient Français. Leur chef se nommait Rousseau. Il avait quelque notoriété dans le monde de la cuisine. C'était un maître en son art.

Or, quand le "Titanic" fit escale à Cherbourg, avant de se lancer vers l'Amérique, on y embarqua de nombreux colis d'alimentation. C'étaient des commandes du pauvre Rousseau; c'était sa façon, à lui, de saluer son pays au passage.

Cette fervente que nos cuisiniers gardent à l'étranger pour la France et pour tout ce qui est Français ne saurait être trop hautement proposée, en exemple. Il faut y applaudir comme à tout ce qui émane du plus noble et du plus pur des sentiments: l'amour de la patrie.

ERNEST LAUT.

Les Propos de Tante Rosalie

Cuisse de lapin façon chevreuil. — Pommes surprise. — Crème de fraises. — Raccornage des manches de couteaux. — Eau dentifrice.

Correspondance Spéciale de l'Abéille

Paris le 15 juin, 1914. Commettez-vous la manière de donner au vulgaire lapin domestique un délicieux parfum rappelant celui du gibier? Non.

Et bien, donc, voici qui vous rendra service plus d'une fois, mes chères petites cuisinières. Prenez les cuisses et le râble jusqu'au-dessus des rognons d'un beau lapin bien en chair, piquez-le de lard salé et d'un peu de maigre de jambon, puis mettez-le à mariner pendant 24 heures dans une marinade composée de trois oignons coupés menus, 4 carottes, une branche de thym, une gousse d'ail, 4 clofs de girofle, un peu de cannelle, du poivre concassé, le tout bouilli dans un demi-litre de vin rouge, additionné de deux cuillerées de vinaigre.

Lorsqu'il s'agit de la cuisson du lapin, vous l'enlevez de la marinade, vous l'essuyez, vous le mettez dans un plat à rôtir en ayant soin de l'entourer des légumes retirés de la marinade. Vous le mettez à four très vif, et vous arrosez très souvent avec du beurre pendant 20 à 25 minutes. D'autre part, préparez une sauce avec du beurre et une cuillerée de farine, que vous laissez fortement blondir, mouillez avec un peu de bouillon et ajoutez un petit verre à bordeaux de madère. Quand le lapin est cuit, ajoutez la graisse qu'il y a dans le plat à rôtir et on le déglace avec un peu de marinade, vous ajoutez alors la sauce que vous avez préparée et un soupçon de gelée de groseille. Passez cette sauce à la passoire fine et servez-la en même temps que le rôt.

C'est un plat exquis et qui trompe fort souvent les convives qui ne connaissent pas du tout dans ce mets succulent le vulgaire lapin de choux.

Voici pour les petites gourmandes qui me demandent un dessert original peu connu et facile à préparer, les pommes surprises qui sont aussi jolies que bonnes.

Procurez-vous de très petites pommes bien mûres. Pelez-les, enlevez les cœurs et les pépins. Faites-les macérer, sans les découper dans du cognac auquel vous aurez ajouté quelques cuillerées de sucre en poudre. Bitez-les au bout de quelques heures puis, introduisez dans le cœur de la marmelade d'abricots ou de cerises ou encore de groseilles. Bouchez les ouvertures à l'aide de petites rondelles de pommes. Humectez-les au moyen d'un peu de blanc d'œuf.

Faites une bonne pâte à beignets. Trempez-y chaque pomme puis plongez-les dans la friture bouillante.

Dressez les petites pommes en sautoir sur un plat. Arrosez-les à l'aide du cognac dans lequel elles ont macéré et que vous devez avoir soin de choisir de bonne qualité. Saupoudrez de sucre en poudre et mettez le feu au moment de servir.

Voici venir la saison des fraises, déjà elles ont fait leur apparition sur nos marchés et on assure que cette année ce fruit sera abondant, donc d'un prix peu élevé. Cela me fait penser à vous apprendre qu'on fabrique avec ces fruits une délicieuse liqueur, qui se prépare de la façon suivante:

Prenez 1 kilo de fraises fraîchement cueillies, de préférence des petites fraises dites des quatre-saisons ou à défaut une fraise parfumée. Ecrasez les fraises, placez-les dans un tamis et versez dessus un kilogramme de sucre blanc et un litre d'eau bouillante, peu à peu en remuant, couvrez et après refroidissement complet filtrez avec expression sur un tamis, ajoutez 1 litre d'alcool à 90 degrés, bouchez, quelques jours après, filtrez et mettez en bouteilles moyennes.

La liqueur est bonne à consommer immédiatement, mais elle ne perd aucune de ses qualités en vieillissant, au contraire. On peut préparer de la même manière de la liqueur de framboises et même de cerises.

Un petit conseil de ménage qui n'est pas sans importance au sujet des couteaux, dont les manches se déchaussent fort souvent, par suite de la maladresse des cuisinières.

Il ne faut pas oublier qu'on ne doit jamais mettre les couteaux dans l'eau chaude pour les laver avant de nettoyer la lame, car cette immersion décoller les manches. Si, par inadvertance, on a commis cette maladresse et que le manche se déchausse, prenez 15 gr. de résine en poudre, 15 gr. de fleur de soufre, et 10 gr. de sable fin; mélangez bien, puis compressez de cette composition la cavité du manche. Faites alors chauffer le bœuf de la lame, c'est-à-dire la tige destinée à pénétrer dans le manche, et enfoncez ce bœuf bien à sa place puis laissez refroidir et le mal sera réparé.

Pour terminer une toilette qui permettra à celles de mes nièces qui le désirent de fabriquer elles-mêmes leur eau dentifrice.

Prenez: Alcool à 90° 1 litre, Girofle en poudre 3 grammes, Anis étoilé concassé 2 grammes, Cardamome concassé 1 gramme, Huile essentielle menthe 8 grammes, Huile essentielle anis 6 grammes.

Laissez infuser en tenant la bouteille bouchée et en ayant soin de l'agiter chaque jour. Au bout de 5 jours, filtrez.

TANTE ROSALIE

L'Art d'être Coquette

Pendant longtemps, mes chères lectrices, les courtisanes de la mode ont annoncé le déclin de la blouse. Chaque saison, retentissaient les mêmes paroles fa-

tales... et, de plus en plus, la blouse triomphe. Tant que vivra le tailleur, nous ne pourrions nous passer de ces corsages de fantaisie, qui, par la note plus ou moins habillée qu'ils jettent sur une jupe, suffisent à en transformer l'aspect.

La grande innovation des blouses, cette saison, tient dans leur corsage. Je répons à certaines de vos questions. En effet, très nombreuses sont, maintenant, les Parisiennes qui ont renoncé à la raie et portent les cheveux remontés à partir du front, en racines droites. Il est bon de se faire onduler une ou deux fois par mois. On fait la coiffure plus ou moins haute et plus ou moins longue de profil, selon la forme de son visage. Souvent, le chignon ne se voit pas, les cheveux étant roulés par en dessous, et par un peigne ou une boucle. Les

plus acharnées à suivre la mode ne cachent pas leurs oreilles, et plaquent leurs cheveux sur les tempes. Ce genre de coiffure, qui porte le nom de "coiffure tango", est peu voyant et enlaidit souvent. On l'adopte, soit avec une frange sur le front, soit avec un accroche-cœur bien plaqué et peintu sur la joue.

Vous me demandez si j'ai adopté cette coiffure? Pour ma part, mes chères lectrices, je me mets au-dessus de la mode quand elle ne me plaît point... et je regrette que toutes les femmes n'en fassent pas autant, car nous aurions peut-être alors moins d'horreurs fidèlement copiées et suivies.

J'ai cherché une coiffure qui convienne à mon type de jeune fille, qui est celui des primitifs italiens, et je conserve cette coiffure, une raie jusqu'à la nuque, des bandeaux mordant les joues, et, sur ces bandeaux, la masse des cheveux roulés en macarons épais. Une frange épaisse et droite, tombant jusqu'aux sourcils, donne une note plus moderne à l'ensemble, et, pour le soir, un mince galon paillé ou un fil de strass posé sur la frange active quelquefois l'éclat du regard. Avant d'adopter une coiffure, prévoyez-vous toujours du seyant de cette coiffure, et laissez les perruches s'enlaidir à plaisir plutôt que de n'être pas "dernier cri". On peut toujours moderniser légèrement la coiffure que l'on a choisie. Rappelez-vous simplement qu'en principe, une coiffure qui montre la forme de la tête est toujours plus pure et plus artistique que tous les échafaudages savants du monde.

QUEEN MARI.

La Médecine

La Bicyclette est le Sport hygiénique par excellence.

OPINIONS DES MEDECINS.

Si étrange que cela me paraît, la bicyclette reste en butte à quelques préjugés profondément enracinés depuis son apparition.

— Songez, me dit-on sérieusement, au danger que présente pour la santé la pratique de cet engin de locomotion rapide. On devient si vite poitrinaire! Comment pourrions-nous constater instantanément à tous, et surtout à toutes, l'usage de la bicyclette?

Je dirai, un jour prochain, ce qu'il faut penser de la bicyclette à l'usage des femmes et des jeunes filles; mais je ne puis résister plus longtemps de prouver que les réingains d'il y a vingt ans contre la reine de la route sont stupides, sous une apparence de raisonnement.

Aussi bien la cause me semblait définitivement entendue et les travaux de nombreux médecins, en particulier ceux de l'éminent et regretté docteur Just Lucas-Championnière, ont reculé la conservation de la pratique et du temps; c'est à eux qu'il convient de se reporter aujourd'hui comme hier, pour établir l'excellence du sport cycliste et son influence salutaire sur la santé, la santé des muscles, la santé des poumons, la santé de l'appareil



digestif, la santé du cœur, exception faite — la seule, pour quelques cas très rares — d'affections cardiaques.

Le docteur Just Lucas-Championnière, auquel ses admirateurs viennent de décider d'élever une statue, résumait ainsi la supériorité de la bicyclette.

"C'est, écrivait-il, un appareil qui constitue, d'une part, l'instrument de progression le plus aisé, et, d'autre part, l'appareil d'équilibre gymnastique très parfait".

Des Coiffures.

Vous remarquerez, sans doute, la coiffure de toutes les dames de nos figurines. Je répons à certaines de vos questions. En effet, très nombreuses sont, maintenant, les Parisiennes qui ont renoncé à la raie et portent les cheveux remontés à partir du front, en racines droites. Il est bon de se faire onduler une ou deux fois par mois. On fait la coiffure plus ou moins haute et plus ou moins longue de profil, selon la forme de son visage. Souvent, le chignon ne se voit pas, les cheveux étant roulés par en dessous, et par un peigne ou une boucle. Les

Evidemment, votre jaquette ou votre boléro peut avoir lui-même une blouse comme la blouse II, tout à fait déhanchée, suffit. J'attire votre attention sur ce