

gens qu'instruits ; et si ce sont des dames , elles sont nécessairement charmantes.

Ici le professeur, plein de son sujet, laissa tomber sa main, et s'éleva dans les hautes régions.

Il remonta le torrent des âges, et prit dans leur berceau les sciences qui ont pour but la gratification du goût ; il en suivit les progrès à travers la nuit des temps ; et voyant que, pour les jouissances qu'elles nous procurent, les premiers siècles ont toujours été moins avantagés que ceux qui les ont suivis, il saisit sa lyre, et chanta sur le mode dorien la Mélopée historique qu'on trouvera parmi les VARIÉTÉS. (Voyez à la fin du volume.)

MÉDITATION III.

De la Gastronomie.

ORIGINE DES SCIENCES.

16. — Les sciences ne sont pas comme Minerve, qui sortit toute armée du cerveau de Jupiter ; elles sont filles du Temps, et se forment insensiblement, d'abord par la collection des méthodes indiquées par l'expérience, et plus tard par la découverte des principes qui se déduisent de la combinaison de ces méthodes.

Ainsi les premiers vieillards que leur prudence fit appeler auprès du lit des malades, ceux que la compassion poussa à soigner les plaies, furent aussi les premiers médecins.

Les bergers d'Égypte, qui observèrent que quelques astres, après une certaine période, venaient

correspondre au même endroit du ciel, furent les premiers astronomes.

Celui qui, le premier, exprima par des caractères cette proposition si simple : *deux plus deux égalent quatre*, créa les mathématiques, cette science si puissante, et qui a véritablement élevé l'homme sur le trône de l'univers.

Dans le cours des soixante dernières années qui viennent de s'écouler, plusieurs sciences nouvelles sont venues prendre place dans le système de nos connaissances, et entre autres, la stéréotomie, la géométrie descriptive et la chimie des gaz.

Toutes ces sciences, cultivées pendant un nombre infini de générations, feront des progrès d'autant plus sûrs que l'imprimerie les affranchit du danger de reculer. Eh! qui sait, par exemple, si la chimie des gaz ne viendra pas à bout de maîtriser ces éléments jusqu'à présent si rebelles, de les mêler, de les combiner dans des proportions jusqu'ici non tentées, et d'obtenir, par ce moyen, des substances et des effets qui reculeraient de beaucoup les limites de nos pouvoirs!

ORIGINE DE LA GASTRONOMIE.

17. — La gastronomie s'est présentée à son tour, et toutes ses sœurs se sont approchées pour lui faire place.

Eh! que pouvait-on refuser à celle qui nous soutient de la naissance au tombeau, qui accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, qui désarme la haine, facilite les affaires, et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres!

Sans doute, tant que les préparations ont été exclusivement confiées à des serviteurs salariés, tant que le secret en est resté dans les souterrains, tant que les cuisiniers seuls se sont réservés cette matière et qu'on n'a écrit que des dispensaires, les résultats de ces travaux n'ont été que les produits d'un art.

Mais enfin, trop tard peut-être, les savans se sont approchés.

Ils ont examiné, analysé et classé les substances alimentaires, et les ont réduites à leurs plus simples élémens.

Ils ont sondé les mystères de l'assimilation, et suivant la matière inerte dans ses métamorphoses, ils ont vu comment elle pouvait prendre la vie.

Ils ont suivi la diète dans ses effets passagers ou permanens, sur quelques jours, sur quelques mois, ou sur toute la vie.

Ils ont apprécié son influence jusque sur la faculté de penser, soit que l'ame se trouve impressionnée par les sens, soit qu'elle sente sans le secours de ces organes; et, de tous ces travaux, ils ont déduit une haute théorie, qui embrasse tout l'homme et toute la partie de la création qui peut s'animaliser.

Tandis que toutes ces choses se passaient dans les cabinets des savans, on disait tout haut dans les salons que la science qui nourrit les hommes vaut bien au moins celle qui enseigne à les faire tuer; les poètes chantaient les plaisirs de la table, et les livres qui avaient la bonne chère pour objet présentaient des vues plus profondes et des maximes d'un intérêt plus général.

Telles sont les circonstances qui ont précédé l'avènement de la gastronomie.

DÉFINITION DE LA GASTRONOMIE.

18. — La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en alimens.

Ainsi, c'est elle, à vrai dire, qui fait mouvoir les cultivateurs, les vigneron, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des alimens.

La gastronomie tient :

A l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;

A la physique, par l'examen de leurs compositions et de leurs qualités ;

A la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;

A la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût ;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations.

La gastronomie régit la vie toute entière ; car les

pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas! il ne doit plus digérer.

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf frais soit cuit à point.

Le sujet matériel de la gastronomie est tout ce qui peut être mangé; son but direct, la conservation des individus; et ses moyens d'exécution, la culture qui produit, le commerce qui échange, l'industrie qui prépare et l'expérience qui invente les moyens de tout disposer pour le meilleur usage.

OBJETS DIVERS DONT S'OCCUPE LA GASTRONOMIE.

19. — La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outrepasser.

Elle considère aussi l'action des alimens sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire, car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parvenues à leur entier développement, comme les capres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge; d'autres, au moment où elles ont atteint

toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf et tous les animaux adultes; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nêfles, la bécasse, et surtout le faisan; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas d'avec celles qui n'en sont que des accessoires, et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

C'est la gastronomie qui inspecte les hommes et les choses, pour transporter d'un pays à l'autre tout ce qui mérite d'être connu, et qui fait qu'un festin savamment ordonné est comme un abrégé du monde, où chaque partie figure par ses représentans.

UTILITÉ DES CONNAISSANCES GASTRONOMIQUES.

20. — Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à

augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée : cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société ; enfin elles sont indispensables à ceux qui , jouissant d'un grand revenu , reçoivent beaucoup de monde , soit qu'en cela ils fassent acte d'une représentation nécessaire , soit qu'ils suivent leur inclination , soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue ; qu'ils peuvent surveiller jusqu'à un certain point les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête ; elle devait se terminer par un souper, et il en avait demandé le menu :

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes , et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : *cinquante jambons*. « Eh quoi ! Bertrand ! dit-il, je crois que tu » extravagues : cinquante jambons ! veux-tu donc ré- » galer tout mon régiment ? — Non , mon prince ; il » n'en paraîtra qu'un sur la table ; mais le surplus ne » m'est pas moins nécessaire pour mon espagnole, mes » blonds, mes garnitures, mes...— Bertrand, vous me » volez , et cet article ne passera pas. — Ah ! mon- » seigneur, dit l'artiste, pouvant à peine retenir sa co- » lère , vous ne connaissez pas nos ressources ! Or- » donnez, et ces cinquante jambons qui vous offus- » quent, je vais les faire entrer dans un flacon de cris- » tal pas plus gros que le pouce. »

Que répondre à une assertion aussi positive ? Le prince sourit, baissa la tête, et l'article passa.

INFLUENCE DE LA GASTRONOMIE DANS LES
AFFAIRES.

21. — On sait que chez les hommes encore voisins de l'état de nature aucune affaire de quelque importance ne se traite qu'à table ; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix ; et, sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts ; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun ; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité ; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences : de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES.

22. — Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie, domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savans qui vont le cultiver ; car il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses

cours, ses professeurs, et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Heureux le dépositaire du pouvoir qui attachera son nom à cette institution si nécessaire! Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème, et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois, et son éloge sera dans toutes les *bouches*, sans qu'aucun règlement en fasse une nécessité.

MÉDITATION IV.

De l'Appétit.

DÉFINITION DE L'APPÉTIT.

23. — Le mouvement et la vie occasionnent, dans le corps vivant, une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.