

« Ce n'est donc pas une petite affaire que la composition et la discussion d'un menu. La première demande une tête forte, une science profonde et variée, et des combinaisons très étendues ; la seconde exige une longue expérience, un goût sûr et délicat, et un tact exercé...

Les cuisiniers capables de dresser des menus savants, et les amphitryons en état de les bien discuter dans toutes leurs parties, sont des hommes rares, et en quelque sorte des êtres privilégiés...

la plupart des menus, dressés par la routine, sont adoptés par inexpérience. L'insouciance ou la légèreté. Dans beaucoup de maisons, citées aujourd'hui pour leur opulence, on laisse même le cuisinier absolument

le maître de composer les menus à sa fantaisie, et l'amphitryon ne prend connaissance de son dîner qu'au moment de se mettre à table. Ce n'est point ainsi que l'on peut acquérir le renom d'un véritable amphitryon...

Le cuisinier le plus habile dégènera en peu de temps, s'il est au service d'un maître insouciant, et qui n'a ni le sentiment, ni le goût, ni le tact, ni l'expérience de la vrai gourmandise. »

— Grimod de La Reynière

Manuel des Amphitryons 1808