

FIGARO ILLUSTRÉ

PUBLICATION MENSUELLE

NUMÉRO SPÉCIAL

23^e Année — N° 180

Mars 1905

26, RUE DROUOT (IX^e)

La Table



EN FAMILLE, par Bouvet

*Le manger et le boire
à travers les siècles*

Ayuntamiento de Madrid

Abonnement { France..... 36 francs
d'un an { Etranger (Union postale). 42 —

PRIX { 3 FRANCS;
ÉTRANGER : 3 FR. 50

Adresses Utiles

Abeilles et Ruches

A. I. ROOT La plus grosse fabrique du monde de ruches et accessoires d'apiculture. Sloan et Bondonneau, 142, faub. Saint-Denis, Paris.

Achat de Diamants

CH. MADRASSY Perles, bijoux au Maximum! (Avance d'argent p. dégrader). Expert-joaillier, 11, r. de Provence, Paris-9. T. 281-82.

Agrandisseur Photographique

AGRANDISSEUR GUILLON 8, r. Chaus-sée-d'Antin. Tél. 307-94. Indispensable à tout amateur photographique.

Auto-Massage

ELECTRO-MASSEURS permettant de se masser soi-même pour la disparition certaine des rides et de l'embonpoint. Professeur de TOULK : 28, place Saint-Georges, Paris.

Bandagiste-Orthopédiste

CHANSON Bras, jantes artificiels et bandages. Bas varices et ceintures. Corsets orthopédiques. 116, rue Rivoli, Paris. Téléphone 215-12.

Coiffeuse de Dames

LE QUÉSAQUOT 8, boulevard Malesherbes. Ondulateur à chenilles. Th. Berlandier, Paris — Coiffures, Postiches, etc.

Corsets

MARION SŒURS Maison de 1er ordre. 41, rue St-Augustin, Paris. Téléphone 235-89. Corsets sur Mesure.

Dentifrice

CRESSON MARTIAL Approuvé par l'Académie de Médecine. 161, rue Montmartre, Paris. Téléphone 313-69.

Echanges

APPAREILS PHOTOGRAPHIQUES G. Fournier, 4, boul. Beaumarchais, Paris — Occasions.

Lingerie

NATHALIE BARREAU Trousseaux Dentelles Layettes 19, boulevard Malesherbes, Paris

Massage Médical

GEORGES CHIOZZI Spécialité de massage électrique pour le Visage. 16, rue Lauriston, Paris (16^e) — Téléphone 569-05

Porcelaines

GRAND DÉPOT de Porcelaines. Services de Table. — Envoi, sur simple demande, du Catalogue illustré. — 21, rue Drouot.

Restaurant

AU BŒUF A LA MODE Cave et cuisine renommées. 8, rue de Valois, Paris, à proximité des théâtres Français et Palais-Royal. T. 254-27.

Soins pour la Beauté

MME LÉNAT Esthétique de la forme du visage. Hygiène de la peau. Massage manuel. — 4, Rue Richemont.

Tapis-Tentures

LINOLEUM INCRUSTÉ Carpettes, Tentures, Linerust. Walton, J. Pères et Durand, 28, av. de l'Opéra. T. 411-64.

Thés

THÉS RUSSES Grand assortiment de Bouillottes, Services à Thé et Argenterie russe, etc. — 5, av. de l'Opéra (tel. 267-71)

ÉLÉGANCE ET BEAUTE

Que nos aïeux seraient donc surpris et scandalisés s'ils revenaient un peu sur terre, juste le temps de ne plus reconnaître ni leurs bonnes villes d'autrefois, ni les habitudes, ni les usages qui leur furent chers, ni les traditions qu'ils respectaient autant que nous les méprisons aujourd'hui, ce qui n'est pas peu dire!

Nous voilà en Carême, s'en douterait-on? Comptez-t-on une réunion de moins, bien que certains s'ingénient à les masquer sous une étiquette spéciale qui semble dire qu'ils n'invitent pas les gens pour s'amuser et que leurs convives ne viendront pas non plus pour cela.

En effet, il y a les concerts spirituels où l'on entend de la musique endormante, les expositions d'art privé où l'on contemple des œuvres saugrenues, les thés littéraires où l'on absorbe de la poésie indigeste et des dîners académiques où l'on ne parle que des sièges qui pourront bientôt devenir vacants dans l'illustré compagne.

C'est plus ou moins réjouissant, mais l'on compte peut-être ces divertissements pour une pénitence et cela explique leur abondance en temps de Carême.

Un autre genre de pénitence infligé par Dame Nature consiste en ces points noirs que nous voyons trop souvent sur de charmants visages dont l'épiderme distendu est envahi par les tannes, non prosaïque de l'ennemi qu'il faut combattre. L'envie n'en manque à personne, mais que doit-on faire pour ne pas irriter la peau?... Simplement, lectrices jolies, quelques lotions avec l'Anti-Bolbos, lequel détruit vite ces points noirs du visage qui finissent par vous en mettre aussi dans l'âme, et, pour éviter les contrefaçons de ce produit, adressez-vous à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

Je me souviens d'une brave dame qui avait été jeune et blonde lors de la conquête de l'Algérie et qui voulait encore le paraître sous la présidence de Mac-Mahon. C'était difficile et son reste de cheveux, surtout, devenu d'un jaune verdâtre sous l'influence de fantastiques teintures, me causait du dégoût. Pourtant, ce n'était pas de sa faute, elle usait de ce qu'elle pouvait, l'infortunée coquette, et il est certain qu'elle eût préféré connaître les teintures à base de Henné de M. Henri Chabrier, 48, Passage Jouffroy, dont nous pouvons apprécier les nuances si naturelles, en tous les tons, sur les têtes les plus élégantes. Ajoutons que ces teintures, savamment préparées, ne présentent aucun danger.

Lorsqu'on voit une femme conserver au-delà des limites un teint véritablement jeune, on la compare tout de suite à Ninon de Lenclos, restée si séduisante jusqu'à soixante ans passés. On a d'autant plus raison que la même cause amène les mêmes effets. Ninon employait une eau merveilleuse, composée pour elle, dont la recette, venue exacte jusqu'à nous, entretenait toujours la beauté et la fraîcheur féminines. Cette véritable Eau de Ninon appartient à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, et nombre de mondaines lui doivent leur éternelle séduction.

La neige tombait et l'on voyait déjà des chapeaux d'été d'une légèreté, d'une transparence, d'un envolé à vous donner la grippe rien qu'en les regardant. Ils détonnaient à ce moment-là, mais sous un clair soleil, ils seront délicieux.

CHRYSTHEME

AU SABLIER 14, Rue DROUOT, Tél. 231-21. Spécialité pour DEUIL

Les PLAQUES JOUGLA sont les et PAPIERS Meilleurs.

LE SPORT

Dernièrement, dans un assaut courtois chez un de nos grands maîtres d'escrime, un élève blessé sérieusement son professeur.

— La lame de l'épée ou du fleuret s'est donc cassée? me direz-vous.

— Non, la lame est restée intacte. Elle a pénétré dans les chairs simplement parce qu'elle devait y pénétrer, puisqu'elle était munie d'une pointe d'arrêt. La pointe d'arrêt n'arrête rien du tout, naturellement. Elle ne s'arrête que sur un os, quand elle en rencontre, comme toute pointe d'arrêt digne de ce nom.

— On se sert donc de pointes d'arrêt dans les salles d'armes?

— On ne se sert que de cela. C'est la grande vogue. Il n'est pas d'assaut intéressant sans elle. C'est le dernier cri et quelquefois ce dernier cri-là entraîne un dernier soupir. Voilà où nous a conduit l'irresponsabilité de quelques illuminés de l'escrime.

Notez bien que l'escrime est un sport élégant, fin, aristocratique, de bon goût, de bonne compagnie.

On fait des armes pour faire des armes bien plus que pour pourfendre ses ennemis.

Dès lors, en assaut intime ou public, il devrait être si aisé, si courtois, si chevaleresque même d'accuser tous les coups que l'on reçoit, et aussi si généreux de ne point insister pour les coups que l'on donne.

La meilleure des pointes d'arrêt, entre adversaires de même monde, c'est la bonne foi.

Comment les escrimeurs qui font autorité l'ont-ils oublié? Comment sont-ils allés chez le coutelier chercher un remède à mettre au bout de la lame, alors que la conscience de chacun met ce remède au bout de la langue.

Le résultat atteint, c'est que le noble sport de l'escrime tourne au jeu de vilain.

Du reste, il faut en dire autant de la boxe, qui jadis consistait à se caresser doucement à l'aide de gants bien fourrés au bout de poings non crispés.

Il y avait toute une série de feintes gracieuses, d'esquives promptes et adroites pour garer son visage.

La boxe, c'était de l'escrime.

Aujourd'hui, c'est du pugilat. Les championnats amateurs ressemblent à s'y méprendre aux combats des professionnels américains.

Sous ce rapport, nous sommes bien mieux partagés que les sportsmen du Nouveau-Monde. Pas n'est besoin pour assister à un écrabouillement consciencieux de nez, d'yeux, de zigomas, de menton, et autres parties avancées du visage, de chercher des terrains neutres et de payer 100 ou 200 dollars un strapontin.

Avec vingt ou quarante sous on peut se rendre dans une salle de bal connue pour voir danser dans un ring des jeunes gens qui s'assomment sans héroïsme et se meurtrissent sans élégance.

C'est l'âge du « coquard ».

Croyez-vous que les autres sports soient à l'abri des exagérations que je réprove? Mais non!

Voyez le pédestrianisme! C'est un sport que nous apprenons en nourrice et que nous n'abandonnons même pas une fois mort, puisque nous allons à notre dernière demeure toujours « les pieds devant ».

Eh! bien des marchands de sport. — J'appelle ainsi ceux qui vivent des efforts athlétiques des autres — ont trouvé le moyen de rendre la marche absolument barbare. Ils ont organisé des courses de Paris à Bordeaux, de Toulouse à Paris. 600 ou 800 kilomètres à pied!

Qu'est-ce que cela prouve?

Est-ce que jamais un homme aura un pareil raid à accomplir pour son plaisir ou par nécessité?

De ce fait, les meilleurs marcheurs arrivent exténués, les muscles « forcés », les pieds en marmelade, le cœur gonflé. Ils ne se relèvent de pareilles performances qu'en apparence et pour un temps très court.

Ce n'est plus du sport cela.

C'est de la folie.

Nous avions déjà les brutalités du football, ce jeu admirable, que des règles appropriées, classeraient le roi des jeux mais que l'on transforme trop souvent en un jeu de bataille d'où le jeu est toujours expulsé.

C'est assez!

O pontife de la marche à pied, de la boxe et de l'escrime, rendez-nous ces sports accessibles et aimables.

Nous sommes tant qui aimons le sport pour nous... amuser.

L'instinct sauvage et malfaisant, prisonnier de la pensée et de la volonté patiente et douce, peu à peu asservi et enfin totalement dompté, telle est dans ses extraordinaires résultats l'œuvre puissante accomplie par Bostock. Qui veut assister à une des phases de cette lutte titanessque entre l'homme et la bête, peut tous les jours s'offrir cet angoissant spectacle au promenoir zoologique de l'Hippodrome, ouvert dès deux heures à la foule des curieux qui viennent chercher, à l'abri des intempéries, une distraction instructive au premier chef.

Pour Autos **B.R.C. ALPHA** 1^{er} PRIX à Berlin et 4 tous concours

65 ANNÉES DE SUCCÈS
ALCOOL DE MENTHE **RICOLÈS**
(SEUL VÉRITABLE ALCOOL DE MENTHE)
HORS CONCOURS — PARIS 1900

1720 - 1760
CHOCOLAT LOMBART
Au Fidele Berger
CHOCOLATS
BONBONS
CONFISERIE FINE
DRAGÉES-BAPTÊMES
9, Boulevard de la Madeleine
USINE ET BUREAUX
75 Avenue de Choisy
PARIS

CONSERVATION et BLANCHEUR des DENTS
POUDRE Dentifrice CHARLARD PARIS, 12, Bd Bonne-Nouvelle

MILDIU TRAITEMENT DES VIGNES VERDET JJ8 MOLLERAT A. THEURIER FILS BLACK-ROT A PIERRE-BÉNITE (RHONE)

Fabrique de Montres.
en tous genres
SPÉCIALITÉ DE
MONTRES RICHES
HAUTE PRÉCISION
Comptoir général d'Horlogerie
BESANCON (Doubs)
Envoi franco
CATALOGUE ILLUSTRÉ
Montres, Bijouterie et Pendules

Parfumerie **ORIZA**
de L. LEGRAND
11, Place de la Madeleine. **ROYAL-LEGRAND** PARFUM EXQUIS et PERSISTANT
LE PLUS GRAND PROGRÈS DU SIÈCLE
Plus de cheveux blancs
CONCENTRÉ WILSON
Recolorant instantané des cheveux et de la barbe sans les teindre. Par poste 5,50.
TAVERNIER, Chim.-Pharm.
43, rue Fulchiron, Lyon.

VEILLEUSES FRANÇAISES
FABRIQUE A LA GARE
JEUNET FILS
Successor de son Père
Toutes les boîtes
portent en timbre 800
JEUNET, INVENTEUR.
Ils trouvent dans toutes
les bonnes maisons d'Épicerie et
de Quincaillerie

CRÈME EXPRESS JUX Le Meilleur des Entremets fins Dans toutes les bonnes Epicerias.



AU TEMPS DES CARLOVINGIENS. — Deux coins de table, d'après une enluminure. (Cabinet des estampes)

LA TABLE

Le Manger et le Boire à travers les Siècles

Bercé par la musique ineffable des mondes, le premier de tous les banquets était, comme on sait, composé d'une pomme, et fut servi par un serpent dans les bosquets de l'Eden.

Lorsque la race humaine pullula sur le globe, qu'advint-il ?

Il serait malaisé de donner en toute certitude les menus de l'âge de la pierre taillée, voire de la pierre polie, non plus que de décrire en détail les services de l'âge de bronze, et la cuisine de l'âge de fer.

Il faut arriver à la civilisation égyptienne, la plus ancienne dont il reste des traces, pour rencontrer — enfin ! — des gens qui se souciaient de festoyer avec quelque éclat. Si les Egyptiens élevaient chichement leurs enfants et les régalaient jusqu'à l'adolescence de tiges de papyrus et de simples racines rôties ou bouillies, ils n'ignoraient pas l'art de bien traiter leurs hôtes.

Les peintures des tombeaux en témoignent et nous apprennent l'ordre des différents services lorsque de riches particuliers avaient prié des amis à dîner.

L'on arrivait, l'on

saluait d'abord le maître et la maîtresse de maison qui recevaient leurs invités du haut de sièges de grande cérémonie. Les plus gracieuses esclaves, nues, entouraient ensuite les arrivants, les arrosaient de baumes et de parfums, les couronnaient, enguirlandaient leur cou de fleurs, leur offraient des fruits et des vins dans des coupes de bronze, d'argent ou d'or. Des groupes sympathiques se formaient. On s'asseyait sur de confortables commodités de la conversation, propices aux pensées indulgentes, on causait, on écoutait se mêler à l'arôme des fleurs vives qui remplaçaient sans cesse les fleurs mourantes, l'harmonie en sourdine des harpes, des cithares, des lyres, des flûtes et des tambourins... Le repas était apporté tout servi, soit sur de petites tables basses, autour desquelles on s'asseyait par terre, soit sur des tables plus élevées autour desquelles on rangeait des sièges.

On commençait par des ablutions, on finissait aussi par là. Et ce n'était pas inutile, car sans assiettes, couteaux ni fourchettes, on mangeait avec ses doigts à même le plat, la viande, le



Ayuntamiento de Madrid
Repas intime d'après une peinture du cimetière de SAINTE AGNÈS

poisson, les oiseaux d'eau, les légumes, aussi bien que le raisin, les dattes et les figues. Tout au plus pour les potages se servait-on de jolies cuillers 'ouvrées. Du reste, au cours du repas, on usait aussi de serviettes que des esclaves faisaient passer. La boisson la plus commune était, nous l'avons dit, le vin; on buvait aussi de la bière, et le dernier coup, toujours en l'honneur d'Hermès, dans un vase où était figurée l'image de la mort. Les femmes, toujours admises aux festins, n'étaient jamais séparées de leur mari. Il n'est pas nécessaire, en effet, que les époux soient séparés à table...

On aimait à rire chez les Egyptiens. Témoin cette habitude que rapporte Hérodote, de promener autour de la table, après le repas, chez les riches, « un cercueil avec

une figure en bois si bien travaillée et si bien faite, qu'elle représente parfaitement un mort. Elle n'a qu'une coudée; deux au plus. On la montre à tous les convives, tour à tour, en disant : Regarde cet homme; tu seras comme lui, lorsque tu seras mort. Amuse-toi donc maintenant, et bois. » L'aiguillon était bien inventé. D'autres fois c'était mieux : une momie présidait. Les Egyptiens avaient, les toats exclus, le sens du banquet officiel.

Après, musique, danse, mîmes, pantomimes, lutteurs, bouffons, jongleurs, jeux divers.

Les mœurs des Assyriens nous sont beaucoup moins familières. Dans des caveaux de briques, en Chaldée, l'on n'a guère trouvé près des squelettes que des plats de métal ou de terre avec les restes de quelque repas posthume : arêtes de poissons ou de volailles, noyaux de dattes. Nous savons cependant par le retentissement universel du *Festin de Balthazar* que tout le monde, à Babylone, n'était pas insensible au plaisir multiple de la table.

Les Grecs d'abord ne mangeaient ni beaucoup, ni bien. Sans parler des paysans dont le seul aliment était de la galette ou de la bouillie, des pauvres qui se nourrissaient surtout de pain, d'olives, de figues, d'ail et de fromage,

la plupart des gens s'étaient dégoûtés des rôtis et grillades homériques, et préféraient outre les fèves, les oignons, les pois, les haricots, le poireau, le cresson, le thym, le persil, les champignons, les truffes, les olives confites, les figues sèches et les raisins, — les poissons de mer, les coquillages, les volailles, les œufs, les grives, les lièvres, au bœuf, au mouton, aux chevreux, aux saucisses de porc dont on usait plus rarement. On réservait en général la viande de boucherie pour les cérémonies du culte. Les légumes se mangeaient en salade, cuits à l'eau, au plat, ou bouillis en soupe maigre. Et tout avec du pain, dont il y avait plusieurs qualités. Le pain

commun, pâte sèche de farine d'orge, ni fermentée, ni cuite, on le trempait dans de l'eau, de l'huile, ou du vin, et on l'absorbait tel quel. Les premiers citoyens de Sparte n'en désiraient pas d'autre. Les riches Athéniens eussent fait la grimace. Aussi leur préparait-on un pain de froment cuit au four, pain de froment proprement dit, pain de fleur de farine, pain de farines mélangées — pains de luxe comparables aux mille et un gâteaux doux que les pâtisseries ingénieux confectionnaient avec du miel et des graines aromatiques.

On buvait de l'eau rafraîchie avec de la neige; du lait de chèvre et de brebis; des vins, noir, blanc, doré. On savait que ces derniers s'amélioraient en vieillissant.

A Athènes l'usage de trois repas, pris à des heures déterminées, variables du reste, s'établissait peu à peu. Le premier (ariston), très léger, se composait de pain et de vin et se prenait de très bonne heure, dès le matin. Le second (deipnon) avait lieu vers midi. Des fruits et du pain pour la classe moyenne. La classe riche lui donnait plus d'importance, si bien que les enfants très probablement, le soir, ne dinaient pas. Les pauvres gens, eux, que leur travail retenait tout le jour dehors, se reposaient tout simplement, et dormaient pendant les heures les plus chaudes. C'était là leur second repas. Le troisième (dorpon) était le principal, comportait seul des invitations, et se prenait au déclin du soleil.

Au premier âge de la civilisation grecque l'on mangeait assis. Mais vers le ^{ve} siècle, les honnêtes gens adoptèrent plusieurs coutumes des Orientaux, leurs lits de festin, et leurs tables basses qu'on apportait toutes servies, pendant que des esclaves lavaient les pieds des convives. Les mets solides se mangeaient avec les doigts, les mets liquides à la cuiller ou dans des croûtes de pain taillées à cet usage et auxquelles, après chaque mets, l'on pouvait s'essuyer les doigts. D'ailleurs, les esclaves apportaient de l'eau, pour qu'on se lavât les mains après chaque service. Il y en avait trois : Poissons, volailles, viandes; confitures et fruits; vins naturels, aromatisés ou miellés. Après les fruits, le *symposion* commençait, et les toasts en l'honneur des hommes et des dieux, et les dialogues sur l'Amour et sur la Beauté, des Socrate et des Alcibiade.

Pourtant, quoique certains aient prétendu, le sel de l'esprit attique ne fut point l'unique condiment qui rendit si délectables les repas soignés de l'Hellade. L'on goûtait fort le sel attique. Encore fallait-il qu'il assaisonnât quelque chose.

Et c'est pourquoi, las du miel, des fruits, du poisson du pays, accommodé selon les recettes du pays, les Athéniens encouragèrent de toute leur force les voyageurs qui leur rapportaient de l'Egypte, de

Gestes de femmes
par A. JUNGBLUTH



Gestes de femmes
par A. JUNGBLUTH



Gestes de femmes
par A. JUNGBLUTH

nète, charcutier-dieu; et Chariadès, et Euthynus, et Lamprias, et Nérée, apprêteurs immortels de la sauce noire et du thrion blanc, des lentilles et du congre au bouillon! Le boulanger Théarion mérita d'être cité par Platon, à cause de son pain parfait, et Mithœus, cuisinier sicilien, considéré comme un danger public, objet superbe d'un décret qui le chassa de Lacédémone.

Les Mercenaires devant Carthage n'y regardaient pas de si près. Vous vous rappelez la page de FLAUBERT: «... L'on voyait, au milieu du jardin, comme sur un champ de bataille quand on brûle les morts, de grands feux clairs où rôtissaient des bœufs. Les pains saupoudrés d'anis alternaient avec les gros fromages plus lourds que des disques, et les cratères pleins de vin et les canthares pleins d'eau auprès des corbeilles en filigrane d'or qui contenaient des fleurs. La joie de pouvoir enfin se gorger à l'aise dilatait tous les yeux; çà et là, les chansons commençaient.

D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques des bouillies de froment, de fève et d'orge, et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune.

Ensuite les tables furent couvertes de viandes: antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamois et buffles, hérissons

au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles en bois de Tamrapanni flottaient au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'assa foetida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur les gâteaux de miel et l'on n'avait pas oublié quelques uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraisait avec du marc d'olives, mets carthaginois en abomination aux autres peuples. La surprise des nourritures nouvelles excitait la cupidité des estomacs. Les Gaulois aux longs cheveux retroussés sur le sommet de la tête s'arrachaient les pastèques et les limons qu'ils croquaient avec l'écorce. Des nègres n'ayant jamais vu de lan-

goustes se déchiraient le visage à leurs piquants rouges. Les Grecs rasés, plus blancs que des marbres, jetaient derrière eux les épluchures de leur assiette, tandis que des pâtres du Brutium, vêtus de peaux de loup, dévoraient silencieusement, le visage dans leur portion.

La nuit tombait. On retira le velarium étalé sur l'avenue des cyprès, et l'on apporta des flambeaux.

Les lueurs vacillantes du pétrole qui brûlait dans des vases de porphyre, effrayèrent au haut descèdres, les singes consacrés à la Lune. Ils poussèrent des cris, ce qui mit les soldats en gaité.

Des flammes allongées tremblaient sur les cuirasses d'airain. Toutes sortes de scintillements jaillissaient des plats incrustés de pierres précieuses. Les cratères, à bordure de miroirs convexes, multipliaient l'image



L'Apéritif, par A. JUNGBLUTH

élargie des choses; les soldats se pressant autour s'y regardaient avec ahurissement et grimaçaient pour se faire rire. Ils se lançaient par-dessus les tables, les escabeaux d'ivoire et les spatules d'or. Ils avalaient à pleine gorge tous les vins grecs qui sont dans des outres, les vins de Campanie enfermés dans des amphores, les vins des Cantabres que l'on apporte dans des tonneaux, et les vins de jujubier,



Repas d'honneur
(xiv^e siècle)
Cabinet des Estampes



laient en mille morceaux, ou le son limpide d'un plat d'argent. »

Les Romains faisaient régulièrement trois repas par jour, les débauchés en faisaient quatre. Le *jentaculum*, pris dès le matin, était des plus sommaires : un morceau de pain et de fromage, un peu de vin pour les grandes personnes, de petits gâteaux pour les enfants. Le *prandium* pris vers midi, comportait rarement des plats chauds, et consistait même souvent pour bien des gens en un morceau de pain sec, un simple goûter.

Enfin la *cœna* qui avait lieu vers quatre heures du soir, comme chez les Grecs, était le seul réellement important. Les fainéants et les libertins se mettaient à table avant trois heures ; aussi éprouvaient-ils le besoin, après ce souper prématuré, de le recommencer, de le prolonger tout au moins ; ce qu'ils faisaient en trainant de maison en maison jusqu'au milieu de la nuit. L'on n'invitait jamais qu'à souper, mais l'on invitait fréquemment, et chaque fête publique ou privée était l'occasion d'un festin.

Avant le repas, on allait au bain, puis ayant mis un vêtement spécial, une tunique blanche nommée *synthèse*, on se rendait dans le *Triclinium*. Il y avait là trois lits couverts de matelas plus ou moins riches, trois côtés d'un carré dans lequel se mouvaient les gens du service.

On était généralement trois sur chaque lit. Mais comme il était d'usage lorsqu'on engageait une personne, de l'inviter à amener autant de parents et d'amis connus ou inconnus qu'il lui plaisait, on ne savait jamais combien l'on serait à table et il arrivait que l'on fût forcé de souper à quatre, cinq et six sur un lit, ce qui n'était pas du meilleur ton.

D'après VARRON, cité par AULU-GELLE, « le nombre des convives doit égaler celui des Grâces, et ne point excéder celui des Muses. Trop de monde rend une fête trop bruyante ». Aussi les Grecs et les Romains ne rassemblaient guère plus de neuf personnes à leur table. Les Romains préféraient le nombre impair. Les femmes, s'il

FIGARO ILLUSTRÉ

de cinnamome et de lotus. Il y en avait des flâques par terre où l'on glissait. La fumée des viandes montait dans les feuillages avec la vapeur des haleines. On entendait à la fois le claquement des mâchoires, le bruit des paroles, des chansons, des coupes ; le fracas des vases campaniens qui s'érou-



L'Articulation difficile
croquis de A.-M. LE PETIT

y en avait, se réunissaient en un seul groupe. Lorsque tout le monde était installé, de jeunes esclaves (il s'agit de grandes maisons) passaient des essuie-mains de laine, et, munis d'un *gutturium* à col étroit, faisaient couler de l'eau parfumée sur les mains des convives, tandis que d'autres esclaves lavaient les pieds, distribuaient des couronnes de fleurs et de feuillage, ache et lierre, myrte et lys, roses, violettes, nard, safran. Savez-vous pourquoi ? C'est parce que (dit Pline) les couronnes préservent de l'ivresse. Le parfum des fleurs ouvre les pores,

favorise l'évaporation du vin, et chasse par ainsi, les fumées qui montent au cerveau. Lorsqu'en hiver, on employait des fleurs artificielles, on les inondait avec des essences de fleurs naturelles. Après quoi, le *Père du festin*, invoquait les dieux, leur dédiait, au son de la flûte, quelques libations, et le repas commençait. Classique, il comprenait trois services. Au premier, les hors-d'œuvre : œufs durs, laitues crues, radis, rai-fort, anchois, huîtres, oursins, olives, saucisses très épicées, figues, quelques

fruits ; c'était la *gustatio*. Au second, triomphe de la cuisine proprement dite : grillades, ragoûts innombrables, et toujours du veau rôti. Au troisième, miel, marmelade de graine de pavot blanc rôtie et de miel, confitures, fruits, gâteaux.

On se servait bien de couteaux, de cuillers pour les œufs et les aliments liquides, de tuyaux de plume comme cure-dents. Mais on mangeait avec les doigts ; aussi la serviette et la *synthèse* n'étaient-elles pas inutiles. L'on buvait entre chaque service. Les esclaves distribuaient des coupes de terre cuite sans pied, en forme de corne de bœuf, que des échantons, porteurs de cratères où ils puisaient les différents vins avec une petite mesure à long manche, emplissaient au gré des buveurs. Cependant, on apportait le nouveau service, préparé tout entier sur un vaste plateau d'argent ; les esclaves débarrassaient alors les convives de leurs coupes, et le repas continuait.

L'on n'avait garde en finissant d'oublier les dieux. On les apportait sur la table dans le moment qu'on était repus, on les priaient d'être propices, lorsque l'estomac lourd appuyait un remords à la gorge, et après s'être porté des santés réciproques, après avoir vidé autant de coupes qu'il y avait de lettres dans le nom des personnes auxquelles on s'adressait, l'on quittait la *synthèse*, l'on hélait l'esclave, et l'on partait à la lueur des torches.

Quant au personnel, constitué aux premiers temps de la République par un esclave qui faisait le pain et



Le toast traditionnel
croquis de A.-M. LE PETIT



L'Art de la poêle
croquis de A.-M. LE PETIT



Souper chez un bourgeois
au xv^e siècle
Cabinet des Estampes

Femmes de la
buvant à la
(Manuscrit de
Bibliothèque de

s'occupait de tout, il devint légion, puis armée; une hiérarchie s'établit, les fonctions se multiplièrent, et pourvoyeurs de l'office, inspecteurs des celliers, chefs de cuisine, architectes des plats, découpeurs, essayeurs des mets eurent sous leurs ordres une innombrable compagnie.

On goûta de tout : Cigales, sauterelles, escargots, autruches, loirs, sangliers, gazelles d'Égypte, chèvres de Gétulie, oiseaux de Scythie, grands phénicoptères, pintades, huîtres de Baïes et de Tarente, turbots, surmulets (sorte de poisson dont une pièce fut payée, un jour, 5,000 sesterces), paons de Samos, faisans de Phrygie, grues de Mélos, chevreux d'Ambracie, thons de Chalcédoine, murènes de Tartèse, morues de Pessinunte, pétoncles de Chio, esturgeons de Rhodes, poissons de Cilicie, noix grecques, dattes d'Égypte, avelines d'Ibérie. On tenta des assaisonnements repoussants. On ne saurait dire ce qu'on n'inventa point, tant comme mets que comme service. Aussi les LUCULLUS, les CÉSAR, les ANTOINE, mangeaient-ils parfois, en quelques heures, le revenu de plusieurs provinces. Et je ne parle point de fantaisies pareilles à celles que le récit de PLINIE prête à CLÉOPATRE qui, pour gagner un pari contre ANTOINE, trouva moyen de faire un repas coûtant 2.250.000 francs, en buvant une perle dissoute dans un verre de vinaigre. Ceci est trop génial pour n'être pas exceptionnel. Je parle seulement des

honnêtes repas que s'offraient à eux et à leurs amis les individus que l'on sait et quelques-uns des douze Césars, repas auprès desquels les soupers d'un Mécène eussent paru sans doute la maigre chère d'un meurt-de-faim.

LUCULLUS, recevant un soir POMPÉE et CICÉRON, dépensa 25.000 fr. Ils soupèrent dans le salon d'Apollon. Car LUCULLUS avait fait disposer chez lui plusieurs salles à manger. Rien n'y manquait. Ni le décor des

murailles couvertes de fresque, ni celui du sol pavé de stuc et de mosaïques, ni les étoffes teintes de pourpre, ni les lits des bois les plus rares aux incrustations d'écaille et d'ivoire. Chaque salon avait son nom, et il suffisait à LUCULLUS de désigner où il comptait dîner, pour que le maître d'hôtel comprît sans autre explication, composât un menu « harmonique » et fit apprêter les merveilles comestibles en rapport avec le spectacle que les convives auraient sous les yeux. Ce pauvre BAUDELAIRE qui croyait avoir inventé les correspondances !

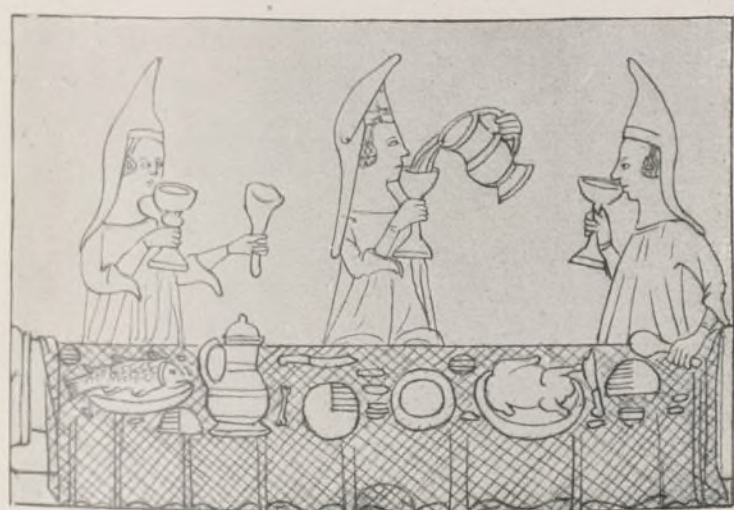
VITELLIUS, raconte SUÉTONE, « ses vices dominants étaient la gourmandise et la cruauté. Il faisait régulièrement trois repas, et quelquefois quatre : le déjeuner, le dîner, le souper et les orgies nocturnes : il suffisait facilement à tous, par l'habitude qu'il avait prise de vomir. Il se faisait inviter le même jour chez plusieurs personnes; et chacun de ces festins ne coûtait pas moins de quatre cent mille sesterces (800.000 francs). Le plus fameux de tous, fut celui que lui donna son frère, à son arrivée et où l'on servit, dit-on, deux mille poissons et sept mille oiseaux choisis.



L'Instant des apéritifs (1) dans les agapes romaines (d'après une peinture du cimetière des SAINTS MARCELLIN et PIERRÉ)

PÉTRONE a dépeint dans le Festin de TRIMALCION, une de ces orgies nocturnes qui illustrèrent la décadence. « Le premier service était on ne peut plus splendide : sur un plateau destiné aux hors-d'œuvre était un petit âne en bronze de Corinthe, portant un bissac qui contenait d'un côté des olives blanches, de l'autre des noires. Sur le dos de l'animal étaient deux plats d'argent sur le bord desquels étaient gravés le nom de TRIMALCION et le poids du métal. Des arceaux en forme de ponts soutenaient des loirs assaisonnés avec du miel et des pavots. Plus loin, des saucisses brûlantes sur un gril d'argent; et au-dessous du gril, des prunes de Syrie et des grains de Grenade..... On nous sert sur un plateau une corbeille dans laquelle était une poule de bois sculpté qui, les ailes ouvertes et étendues en cercle, semblait réellement couvrir des œufs. Aussitôt deux esclaves s'en approchèrent, aux accords de l'éternelle symphonie, et fouillant dans la paille, en retirèrent des œufs de paon qu'ils distribuèrent aux convives. Amis, dit TRIMALCION, c'est par mon ordre qu'on a mis des œufs de paon sous cette poule. Et certes, j'ai lieu de craindre qu'ils ne soient déjà couvés; essayons toutefois s'ils sont encore mangeables. On nous servit à cet effet des cuillers qui ne pesaient pas moins d'une demi-livre, et nous brisons ces œufs, recouverts d'une pâte légère, qui imitait parfaitement la coquille. J'étais sur le point de jeter celui qu'on m'avait servi, car je croyais y voir remuer un poulet, lorsqu'un vieux parasite m'arrêta : Il y a là-dedans, me dit-il, je ne sais quoi d'excellent. Je cherche donc dans la coquille et j'y trouve un becfigue bien gras, enseveli dans des jaunes d'œufs poivrés. »

L'on apporte ensuite un Falerne de cent ans et TRIMALCION, faisant jouer le squelette d'argent articulé posé sur la table, remarque (en vers), que le vin vit plus longtemps que l'homme. Après quoi l'on apporte le second service... Long discours de



Femmes de la bourgeoisie buvant à la taverne (Manuscrit de la Bibliothèque de l'Arsenal)



TRIMALCION que l'on applaudit à tout rompre. « Le concert d'éloges fut interrompu par l'entrée de valets qui étendirent sur nos lits des tapis où étaient représentés en broderie des filets, des piqueurs avec leurs épieux, enfin, tout l'attirail de la chasse. Nous ne savions encore ce que cela signifiait, lorsque tout à coup un grand bruit se fait entendre au dehors, et des chiens de Laconie, s'élançant dans la salle, se mettent à courir autour de la table. Ils étaient suivis d'un plateau sur lequel on portait un sanglier de la plus haute taille. La hure était coiffée d'un bonnet d'affranchi; à ses défenses étaient suspendues deux corbeilles tissées de petites branches de palmier, l'une remplie de dattes de Syrie, l'autre de dattes de la Thébaine. Des marcassins faits de pâte cuite au four

entouraient l'animal, comme s'ils eussent voulu se suspendre à ses mamelles, et nous indiquaient assez que c'était une laie : les convives à qui on les offrait eurent la permission de les emporter. Tirant son couteau de chasse, un grand estafier en donne un grand coup dans le ventre du sanglier : soudain, de son flanc entr'ouvert, s'échappe une volée de grives. En vain les pauvres oiseaux cherchent à s'échapper en voltigeant autour de la salle; des oiseleurs, armés de roseaux enduits de glu, les rattrapent à l'instant, et, par l'ordre de leur maître, en offrent un à chaque convive...

« Hélas!... nous n'étions encore parvenus qu'à la moitié de ce splendide et interminable repas (1). » Un esclave amène alors dans la salle trois cochons blancs vivants, muselés et ornés de clochettes. On choisit le plus vieux. Ils sortent. TRIMALCION n'a pas le temps de dire seulement trois douzaines d'absurdités que l'on rapporte un énorme porc, servi sur un plateau cette fois. Ce porc n'est pas vidé! hurle TRIMALCION. Non, confesse le cuisinier, j'ai oublié. — Oublié! Allons drôle, habit bas! — On intercède. Le maître s'attendrit — Eh bien vide-le! Le cuisinier remet sa tunique, se saisit d'un couteau, et d'une main tremblante, ouvre en plusieurs endroits le ventre de l'animal. Des gerbes de boudin et de saucisses éclatent par ces ouvertures qu'elles élargissent en sortant. « Vive Gaius, vive Gaius! » crie-t-on de toute part. C'est le triomphe. Loterie, joutes oratoires, comédiens, baladins, escrime d'un Ajax contre un veau bouilli casqué, qu'il découpe au fil de l'épée.

Enfin, tout à coup, le plafond craque avec un bruit terrible, s'entrouve, et un vaste cercle, se détachant de la coupole, descend sur la tête des convives, et leur offre, dans son contour, des couronnes d'or, et des vases d'albâtre remplis de parfums. La table est couverte comme par enchantement d'un plateau garni de gâteaux : une figure de Priape, en pâtisserie, en occupait le centre; selon l'usage, il portait une grande corbeille pleine de raisins et de fruits de toute espèce... « Déjà nous étendions une main avide vers ce dessert... Au plus léger toucher, de tous ces gâteaux, de tous ces fruits jaillissaient des flots de safran qui, nous sautant

au visage, nous inondaient d'une liqueur incommode... » C'était charmant. Par bonheur, le tapage était devenu si intense dans la maison de TRIMALCION que les gardes du quartier croyant que l'on criait au feu, s'y précipitèrent avec de l'eau et des haches, et permirent aux malheureux convives de se sauver à toutes jambes.

Les invasions des Barbares offusquèrent pour longtemps l'éclat de ces stupéfiantes ripailles.

Alexandrie connut encore de beaux festins harmonieux de philosophes, d'artistes, de poètes, comme celui que Thaïs exaltait, plus que les vins, les baumes, la musique et les pétales écrasés. Vous souvenez-vous? « ... Elle portait dans

ses cheveux blonds une couronne de violettes pâles dont chaque fleur rappelait, en une teinte affaiblie, la couleur de ses prunelles, si bien que les fleurs semblaient des regards effacés et les yeux des fleurs étincelantes. C'était le don de cette femme : sur elle tout vivait, tout était âme et harmonie. Sa robe, couleur de mauve et lamée d'argent, traînait dans ses larges plis une grâce presque triste que n'égayaient ni bracelets, ni colliers, et tout l'éclat de sa parure était dans ses bras nus..... »

Mais les Huns, les Gaulois, les Germains, les Francs se souciaient peu d'embellir ainsi leurs festins.

Aux jours de fête, les Francs réunis autour d'immenses tables, arrosaient d'hydromel la chair des victimes offertes à leurs divinités guerrières, et vidaient des tonneaux de bière en portant des toasts ou en jouant, aux dés, tout ce qu'ils possédaient, leurs armes qu'ils ne déposaient jamais, leurs biens et leur liberté. Ils se divertissaient aussi, comme les Gaulois, au spec-

tacle de combats singuliers, souvent mortels, soit qu'en ces duels fictifs renouvelés des jeux romains, un adversaire par mégarde blessât l'autre et que la vue du sang affolât soudain les combattants, soit que, pour un cuissot de venaison dédié « au plus brave » quelques butors se mesurassent avec fureur.

Malgré tout, les grandes traditions de luxe des Césars n'étaient pas absolument perdues, les principes en étaient observés chez quelques richissimes gallo-romains et surtout dans les couvents, où les étrangers, nous apprennent FORTUNAT et GRÉGOIRE DE TOURS, étaient reçus avec un faste qu'on ne rencontrait pas souvent ailleurs.

Il faut croire que les plaisirs de la table avaient pour la société de ce temps une certaine importance, car CHARLEMAGNE, qui ne voulait pas qu'on lui servît à la fois plus de quatre mets et un plat de rôti, comptait comme peine sévère le régime du pain et de l'eau.

C'est dans le *Ménagier de Paris*, œuvre



Gestes de femmes
par BOUVET



anonyme du XIV^e siècle, que nous trouvons pour la première fois décrit un ordre véritable de festin.

Le repas donné par l'abbé de LAGNY à l'Evêque de Paris, au Président, au Procureur, à l'avocat du Roi, aux membres de son Conseil, ne comprit que sept assez pauvres services : 1^o Echaudés chauds, figues grasses, romarin; 2^o potages; 3^o poisson de mer; 4^o entremets, rôt; 5^o dessert : compote, rissoles, dattes, raisins;

6^o hypocras; 7^o vin et espèces (confitures, confiserie, pâtes sucrées)... « Et puis conglé. »

Monseigneur de Paris, qui occupait la place d'honneur, fut servi par trois de ses écuyers et, comme le roi, dans des plats couverts. Les plats des autres invités furent apportés découverts.

Le festin donné vers 1458 par le COMTE DE FOIX, et qui fut le plus somptueux et le plus célèbre de l'époque compris sept services. Dans la grande salle de Saint-Julien de Tours, dit *l'Histoire de Navarre*, furent dressées douze tables, chacune ayant sept aulnes de long et deux et demi de large. A la première table fut assis le Roy et les premiers Princes du sang, la Royne et les Filles de France. Aux autres estoient les autres Princes, tant du sang que des estranges provinces, et les principaux seigneurs de France selon leur rang et dignité; et les Princesses et les grandes dames de même. Les maistres-d'hôtel furent

le Comte GASTON DE FOIX, le Comte DE DUNOIS, le Comte DE LA MARCHE et le Grand-Sénéchal de Normandie.

Le premier service fut d'hypocras blanc et de rosties. Le deuxième fut de grands pâtés de chapons à haulte graisse, avec jambons de sanglier accompagnez de sept sortes de potages. Tous les services estoient en plats d'argent; et falloit audit service, pour chaque table, cent quarante plats d'argent. Le tiers service fut de rosty, phaisans, perdrix, lapins, paons, butors, hérons, outardes, oysons, beccasses, cygnes, halebrants, et toutes les sortes d'oiseaux de rivière que

l'on sçauroit penser. Audit service y avoit pareillement des chevreux sauvages, cerfs et plusieurs autres venaisons, et falloit audit service, pour chacune table, cent quarante plats d'argent. Le quatrième service fut d'oyseaux, tant grands que petits; et tout le service fut doré (c'est-à-dire que chaque pièce de volaille et de gibier à plume avoit le bec doré, ainsi que les pattes); et en chacune table falloit cent quarante plats, comme en tous les autres services. Le cinquième fut de tartes, darioles, plats de crèmes, oranges et citrons confits; et en chacune table il y avoit, comme dessus cent quarante plats. Le sixième fut d'hypocras rouge, avec des oublies de plusieurs sortes. Le septième fut d'espices et confitures, faites en façon de lyons, cygnes, cerfs et autres sortes. Et en chaque pièce estoient les armes et devise du Roy.

Cependant que les princes et les grands dinaient et sou-



Le dîner au restaurant
esquisse de BOUVET
pour un tableau

paient à grands frais, les rois rendaient, de temps en temps, des ordonnances de tempérance, pour protester qu'ils cultivaient cette vertu, du moins chez autrui. Car une ferveur gastronomique augmentait dans la classe moyenne.

On mangeait à table désormais, et assis sur des escabeaux, sauf dans les grands repas, que les bancs firent appeler banquets.

HENRI III, le premier, préféra le fauteuil pour lui-même et des pliants pour ses courtisans.

La table affectait généralement la forme d'un rectangle allongé, ou parfois, lorsque les convives étaient nombreux, la forme dite fer à cheval. Il y eut aussi des tables rondes; mais la forme qui prédomina fut la forme carrée, avec des angles droits ou des angles arrondis, suivant l'époque.

Cette table, dès longtemps, fut couverte d'une nappe dont la nécessité est indiquée, en l'absence de serviettes, par





Rendez-vous de chasse,
Hollande, (xvii^e siècle)

traité de *civilité* (*De civilitate morum puerilium*), publié en 1530, les lignes suivantes que je copie dans la traduction de CLAUDE HARDY, datée de 1613.

« Garde toy de porter la main au plat le premier.

» Tout ce que tu ne pourras recevoir avec les doigts, il faut le recevoir sur ton assiette.

» C'est aussi une espèce d'incivilité bien grande, ayant les doigts sales et gras, de les porter à la bouche pour les lécher, ou de les essuyer à sa jacquette : il sera plus honneste que ce soit à la nappe ou à la serviette.

» Nettoyer la coque de l'œuf avec les ongles des doigts ou avec le pouce est chose ridicule : cela se pourra faire plus civilement avec le couteau. »

Vous remarquerez que dans ce document s'il est beaucoup parlé de s'essuyer les mains, c'est que la fourchette n'était pas encore en usage. Jusqu'au xvii^e siècle, tout le monde mangeait avec ses doigts. La fourchette n'apparut qu'après 1600. Encore ne fut-elle pas d'un usage courant avant le xviii^e.

La nappe, par exemple, dès le xii^e siècle, était de rigueur, et si l'on n'avait pas de molleton, on pliait du moins la nappe en double, d'où son nom de doublon.

Au xv^e siècle, on avait commencé à donner des serviettes aux enfants, serviettes qu'on leur nouait autour du cou; les grandes personnes ne tardèrent pas à en faire usage. On se plaça à l'origine la serviette soit sur l'épaule, soit sur le bras gauche, — non pour protéger le vêtement, mais pour s'essuyer les doigts obligés de saisir la viande sans le concours d'une fourchette. C'est ÉRASME qui nous l'apprend : *Mantile si datur, aut humero sinistro aut brachio laevo imposito* ».

MONTAIGNE, en raffiné, voulait qu'on changeât de

serviette à chaque service : « Je disneroy sans nappe, mais sans serviette blanche très incommodément... Je plains qu'on n'aye suivy un train que j'ay veu commencer à l'exemple des roys, qu'on nous changeast de serviette selon les services comme d'assiettes. » La serviette devint donc obligatoire, et on s'ingénia, comme encore aujourd'hui, à la plier de différentes façons, depuis le porte-feuille et l'éventail des repas de noces, jusqu'au paon des petits restaurants de banlieue.

Les gens riches usaient de vaisselle plate, argent ou vermeil, au temps où les édits royaux, pour remédier à la rareté du numéraire, n'avaient pas encore enjoint aux amphitryons de donner à manger dans de la porcelaine ou de la terre vernissée. Plus tard, en dépit des édits, on trouvait le moyen de garder sa vaisselle de métal; et l'on ne se faisait pas faute de la montrer.

Nous savons, d'ailleurs, par des textes, que l'exemple de ce luxe partait de haut : le *Mercurie galant* de janvier 1680 nous rapporte le décor somptueux de la table royale au banquet qui suivit le mariage de M^{lle} DE BLOIS, fille du roi et de M^{lle} DE LA VALLIÈRE, avec le prince DE CONTI; il y a là une description dont je veux rappeler ici la partie essentielle : « La table avait cinquante-quatre pieds de long sur six pieds huit pouces de large. Le milieu en estoit orné d'une

manière toute singulière, et qui avoit quelque chose de galant, de magnifique et de surnaturel tout ensemble, à considérer la saison où l'on estoit. Dix-neuf corbeilles à jours, tant dorées que d'argent, régnaient sur toute la longueur de cette table. Elles estoient remplies d'annémones, d'hyacinthes,

FIGARO ILLUSTRÉ



Hôtellerie allemande
(xv^e siècle)



Chalcographie du Louvre

Chalcographie du Louvre. — Repas de famille, d'après JAN STEEN



Chalcographie du Louvre

CHARLES LE MAUVAIS
est surpris pendant son repas,
et fait prisonnier
par le Roi JEAN

Ayuntamiento de Madrid



Chalcographie du Louvre

Repas champêtre
d'après CARACHE



Chalcographie du Louvre

de jasmins d'Espagne, de tulippes et de feuilles d'oranger, et de petits festons de fleurs couroient par dessus...

» Douze chandeliers de deux pieds de haut chacun, d'un admirable travail, et garnis de lumières d'une grosseur proportionnée à leur grandeur, donnoient encore un nouvel éclat à tout ce que je viens de vous décrire. Toutes ces corbeilles demeurèrent sur la table jusqu'à la fin de ce superbe repas, pour réjouir la vue et l'odorat pendant que le goust estoit occupé, et, par ce moyen, la plupart des sens pouvoient se satisfaire tout à la fois. »

Sur les tables riches on avoit coutume de placer des pièces d'argenterie dites fontaines jaillissantes, fontaines à liqueurs et fontaines d'eaux odorantes.

Le couvert des princes, salière, serviette, couteau, se mettait dans un étui nommé nef, à cause de sa forme, supporté par de simples pieds, ou par des lions, des chimères, des sirènes ciselés. Cet appareil fermé à clef, s'appelait aussi *cadenas* et, d'or et d'argent, s'étalait sur le buffet parmi les plus éclatantes vaisselles.

Longtemps, nos pères mangèrent dans leur chambre, réservant pour les jours de gala les repas en commun servis dans la grand'salle du château, où, sur des tréteaux, des *plateaux* formaient des tables improvisées. Jusqu'au XVIII^e siècle, il n'y eut pas, à proprement parler, de salle à manger; on réservait, dans la distribution de l'hôtel, une sorte de galerie, à laquelle donnaient accès les antichambres, et qui pouvait servir de salle de festin, pour les soirs de gala. On y

installait même des meubles à demeure qui avaient cette destination particulière, des buffets avec des dessus de marbre, des cuvettes de pierre ou de marbre, faites en forme de coquilles, et recevant de l'eau par un robinet de fontaine: les murs étaient alors revêtus de stuc, de marbre, ou de bois peint imitant le marbre, on y suspendait des tableaux ou des tapisseries qui représentaient des fleurs, des fruits, des poissons, du gibier; quant au sol, on le pavait de marbre, ou de carreaux blancs et noirs: la mode passa même rapidement de ce décor symbolique: on relégua les buffets dans l'office, et les fontaines dans l'antichambre.

La lumière artificielle, était occasion d'étalage de luxe. GASTON DE FOIX, pour en citer un exemple, quand il se rendait à la salle où son repas du soir était préparé, « devant lui avoit douze torches allumées que douze varlets portoient, et icelles douze torches tenues estoient devant sa table, qui donnoient grant clareté de la salle ». En remontant plus haut dans la chronique, on trouve des habitudes de luxe qui confinent aux habitudes de sauvagerie, et GRÉGOIRE DE TOURS raconte dans son *Historia Francorum* que le cruel RANELOING obligeait ses esclaves à maintenir immobile la torche allumée entre leurs jambes nues, jusqu'à ce qu'elle fut entièrement consumée. Il fallait à ce barbare un rare appétit pour pouvoir manger tandis que sous ses yeux il avait le spectacle monstrueux de cette douleur physique.

Mais il n'était pas dans les moyens de chacun de s'offrir des porteurs de torches, et l'on s'éclairait plus modestement de

La mangeuse d'huîtres
d'après JAN STEEN



Le premier festin
dessin de BESSON

lampes à godets, de ces sortes de calènes, en usage encore dans le Midi, dont la clarté modeste s'aggrave d'une insupportable odeur de graisse et de fumée. Plus tard, après ces lampes à godets, on vit apparaître les chandelles, puis les bougies de cire blanche.

Si pendant le moyen âge l'on mangeait avec appétit, plus même, si nos aïeux, tranchons le mot, s'empiffraient héroïquement, on ne peut les accuser d'avoir été des raffinés. Ils savaient le plaisir du manger, ils en ignoraient la science.

Ce n'est qu'avec FRANÇOIS I^{er}, lequel protégea les beaux-arts, que la cuisine redevint le plus savoureux de ceux-ci, et les cuisiniers, les gens les plus estimables de la terre. Les initiateurs furent appelés d'Italie. Mais bientôt, ventre bleu ! ils n'eurent plus rien à nous apprendre ! Le coq gaulois pouvait chanter ! MONTAIGNE parlant du maître d'hôtel du CARDINAL DE CARAFFA, s'émerveille : « Je lui faisois conter sa charge : il m'a fait un discours de cette science de gueule avec une gravité et contenance magistrales, comme s'il m'eût parlé de quelque grand point de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits, celui qu'on a à jeun, qu'on a après le second et le tiers service ; les moyens tantôt de lui plaire simplement, tantôt de l'éveiller et piquer ; la police de ses saulces, la façon de les orner et embellir pour les rendre encore plaisantes à la vue. Après cela, il est entré sur l'ordre du service plein de belles et importantes considérations, et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, celles mêmes qu'on emploie à traiter du gouvernement d'un empire. »

Sous LOUIS XIV, la goinfreterie fut majestueuse, auguste, olympienne, et le cérémonial des moindres repas du Roi-Soleil vaut la peine d'être transcrit. Lorsqu'il mangeait en public, seul ou en famille, c'était le *grand couvert* ; en particulier, le *petit couvert*. Et voici l'ordre du grand couvert.

« Messieurs, au couvert du roi ! » C'est l'heure. L'huissier a frappé à la porte de la Salle des Gardes du corps. Un garde l'accompagne et tous deux se rendent au gobelet, où l'huissier prend la nef qu'il rapporte dans la salle à manger, toujours escorté du garde, l'épée nue. Cependant, des officiers de bouche étendent la nappe, un gentilhomme « fait le prêt », c'est-à-dire essaie assiettes, fourchettes, cuillers, couteaux, cure-dents, pain et sel. L'huissier frappe encore à la porte des Gardes : « Messieurs, à la viande du roi ! » Puis il se rend à l'office. Le cortège s'organise. L'huissier ouvre la marche. Suivent le maître d'hôtel, les gentilhommes et officiers de bouche portant les divers plats de viande. En arrière, quatre gardes du corps, la carabine sur l'épaule ne laissent personne s'approcher de la viande. On dépose un à un les plats sur la table. Le gentilhomme servant « fait le prêt. » Le maître d'hôtel avertit le roi. Grandes, les portes s'ouvrent. Entre Sa Majesté. Un prince du sang lui offre une serviette mouillée dont Elle s'essuie les mains, tandis que l'écuyer tranchant remplit ses fonctions. Le roi mange. Tout se tait.

« A boire pour le roi ! » L'officier de l'échansonnerie vient de le proclamer. Un gentilhomme fait la révérence, se rend au buffet, y reçoit du chef d'échansonnerie-bouche une soucoupe d'or, un verre, des carafes de vin et d'eau, revient, précédé du chef et suivi de l'aide gobelet ; révérence. Aide gobelet et gentilhomme font un essai dans une petite tasse.



Convalescente
buvant du
Vin Deslès

FIGARO ILLUSTRÉ

Révérence. On découvre le verre. Le roi se sert. Le roi boit. Le roi a-bu. Le roi rend la soucoupe et le verre. Révérence. Le gentilhomme rend le service au chef d'échansonnerie. C'est fini. Le repas continue. — Beuveries

épanouies des TÉNÉRIERS, panses garnies par une épaisse joie de vivre, fumées des pipes s'évanouissant parmi les ciels bas et suffisants et radieux comme les fronts des hommes, que vous nous paraissent aimables au sortir de tant de splendeur !

Le menu d'un dîner offert au roi en 1666 par M^{me} la Chancelière en son château de Pontchartrain porte : huit pots à oille et seize hors-d'œuvre chauds ; huit relevés de poisson et seize entrées de viandes ; huit plats de rôti et seize de légumes ; huit pâtés de gibier, volaille ou poisson ; seize salades à l'huile, à la crème ou au beurre ; vingt-quatre pâtisseries variées, vingt-quatre coupes de fruits, de sucreries, confitures et fruits confits. Nous ne savons pas ce que le roi mangea ce jour-là, mais nous savons qu'il eut toujours un faible pour les asperges, les petits pois et le raisin muscat.

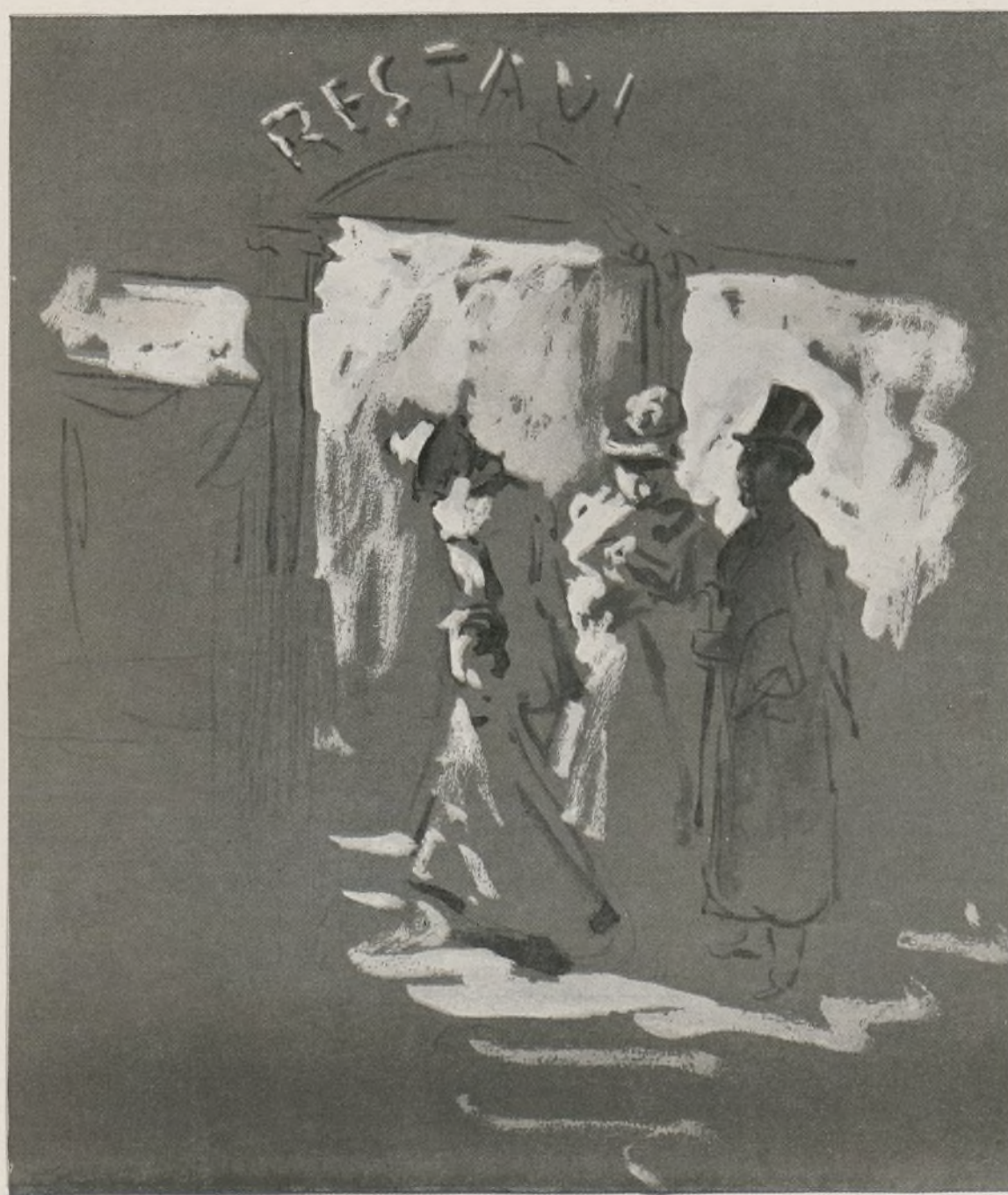
A Versailles, au repas de noces de M^{lle} DE BLOIS, repas dont nous avons déjà parlé plus haut, il y eut trois services de cent soixante plats chacun, dont un seul, d'ortolans, coûta seize mille livres.

Dans les grands repas du XVII^e siècle, les pyramides de fruits, inventées par les chefs d'office, allaient toujours grandissant. On en vint à élargir, à exhausser les portes pour leur donner passage. M^{me} DE SÉVIGNÉ nous a gardé le souvenir de la catastrophe des Etats de Bretagne... Au cours d'un repas qui avait lieu pendant la tenue des Etats de Bretagne, une de ces pyramides s'écroula. Trente porcelaines furent brisées bruyamment. Ce désastre et l'acte sublime de VATEL se tranchant la gorge ou se perçant le cœur parce que le Roy allait manquer de marée, sont les deux faits capitaux du règne.

L'on a beau répéter que c'est au XVIII^e siècle que le goût s'affina, qu'on apprit et qu'on sut manger, (étant gens d'esprit), l'on a beau remarquer que, grâce à l'influence des LA QUINTINIE et des TRAVERS, les pyramides s'abaissaient et tâchaient de racheter l'exiguïté par la grâce, il faut bien se convaincre tout de même que la quantité n'importait pas moins



Le buffet
dessin de BESSON



L'Entrée au restaurant
dessin de BESSON



Dessin de BESSON

que la qualité et que le Régent et LOUIS XV et MARIE LEZINSKA, pour ne citer qu'eux, jouissaient d'un appétit féroce. Les menus étaient respectables. Témoin celui-ci, d'un repas courant : deux grands potages de chapons vieux et de perdrix aux choux; deux moyens potages à la bisque de pigeonneaux et de crêtes de coq; quatre petits potages hors-d'œuvre, faits de chapons hachés, de perdrix aux lentilles, de poulets farcis et de chapons au blanc; entrées : quartier de veau et pigeonneaux en tourte; deux moyennes entrées : poulets fricassés et perdrix en hachis; six petites entrées hors-d'œuvre; perdrix au jus, tourtes à la braise, dindons grillés, poulets gras aux truffes, poulardes dépecées aux truffes; rôtis, chapons gras, poulets, pigeons de volière, perdrix et tourtes; deux plats de rôtis hors-d'œuvre, chaponneaux, bécasses, sarcelles, perdrix, sans compter les légumes, salades, crèmes, rissoles, beignets, dessert. »

Et voici, d'après CASANOVA, cité par TAINÉ, le tableau d'un repas de la reine à Fontainebleau : « La reine s'assit et aussitôt douze courtisans se placent en demi-cercle à dix pas de la table; je me tiens auprès d'eux, imitant leur respectueux silence.



Le goûter au Lacto Chocolat
dessin de BESSON

S. M. commença à manger fort vite, sans regarder personne, tenant les yeux baissés sur son assiette. Ayant trouvé à son goût un mets qu'on lui avait servi, elle y revint et alors parcourut des yeux le cercle devant elle et dit : « M. DE LOWENDHAL ? » A ce nom, je vois un superbe homme qui s'avance en inclinant la tête et dit : « Madame ? — Je crois que ce ragoût est une fricassée de poulet ? — Je suis de cet avis Madame. » Après cette réponse faite du ton le plus sérieux, le maréchal reprend sa place à reculons; la reine acheva de dîner sans dire un mot de plus, et rentra dans son appartement comme elle était venue. »

Toutefois on avait profondément gravée au cœur, avant la lettre même, la belle pensée de BRILLAT-SAVARIN : « La découverte d'un mets nouveau est plus précieuse à l'univers que la découverte d'une étoile. » Oui, c'est bien là la nuance essentielle. Tandis que le siècle précédent appuyait sur toutes ses traditions, celui-ci voulait du nouveau et les généraux mêmes étaient moins fiers des victoires remportées que des plats auxquels ils donnaient leur nom.

BÉCHAMEL déjà s'était illustré par la recette de la morue à la crème. Il y eut le pain à la d'Orléans, les poulets à la Villeroy, la purée Soubise, le filet Richelieu, les cailles à la Mirepoix, et les poulardes à la Reine, et les beignets à la Dauphine, les langues de mouton à la d'Huxelles, le bœuf à la Pompadour, etc., etc.

Comme on trouvait inélégant de mâcher la nourriture on



L'instant des liqueurs
en famille
dessin de BESSON





Chalcographie du Louvre

Repas chez Simon le Pharisien, d'après Poussin

la faisait souvent réduire en hachis ou en bouillie. LOUIS XVI, solide glouton, amateur inconscient de grosses pièces de boucherie et de venaison, fit justice de pareilles subtilités.

Aux environs de 1777, le poète comique russe VON VIZINE, de passage à Montpellier, décrivait de la sorte un petit coin de la vie provinciale :

« Dès que le dîner est annoncé, chaque homme donne le bras à une femme et la mène à table. Chaque convive a son valet qui se tient derrière sa chaise. Si quelque malheureux n'a pas de valet, il risque de mourir de faim et de soif. On ne peut faire autrement, car d'après les usages français, on ne

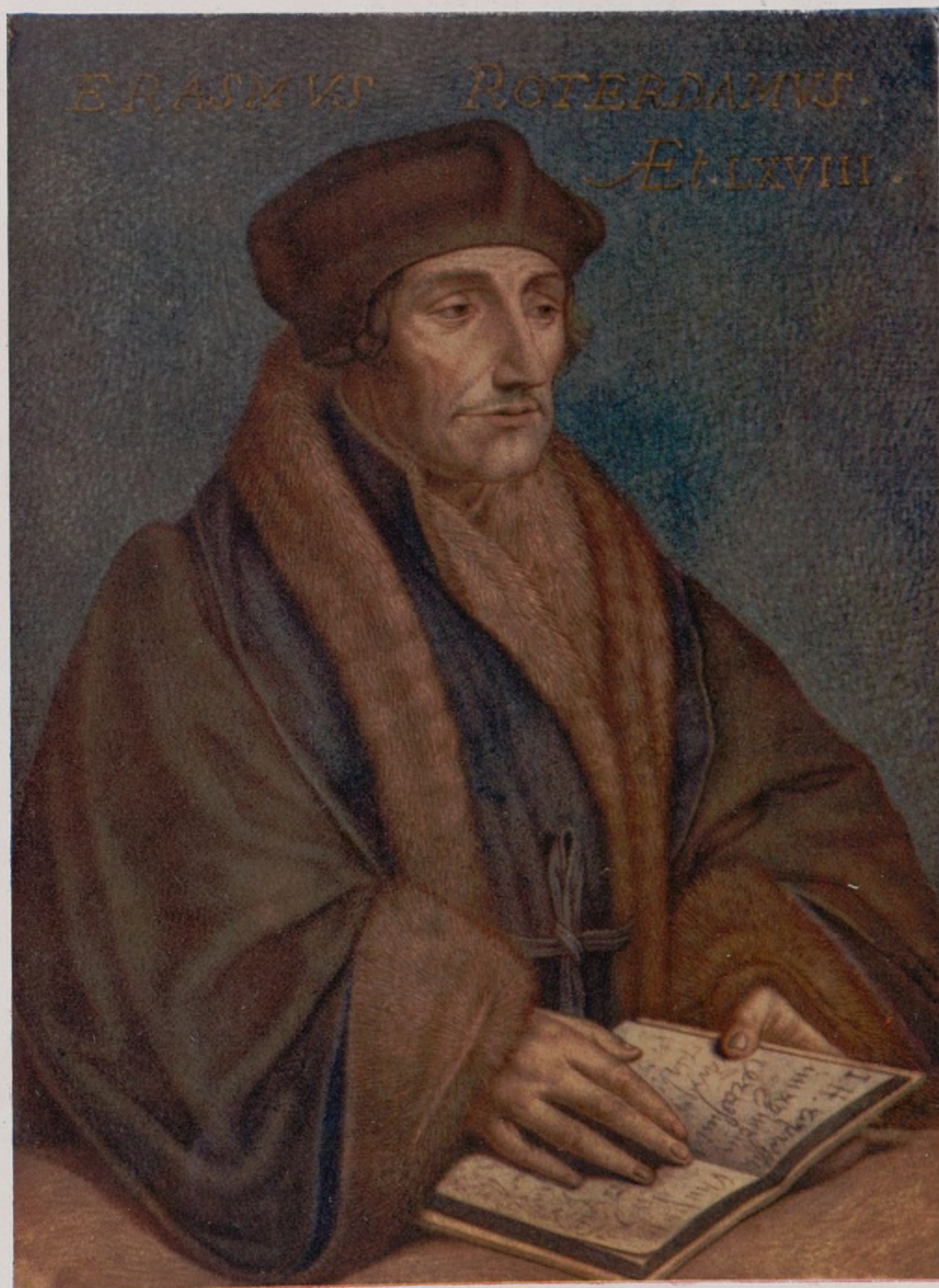
porte pas les plats autour de la table, mais ils sont posés sur la table ; vous choisissez de l'œil celui qui vous plaît et vous dites à votre valet de vous le servir. On ne met pas non plus les vins devant les assiettes des convives ; quand on a soif, on envoie son valet en prendre à l'office. Pense ce qui en résulte ; si vous n'avez pas de valet pour vous servir et pour changer l'assiette, le valet du voisin ne vous sert pas ; on a beau le prier, il répond : « Je ne sers que mon maître. » On est saisi de pitié en voyant des chevaliers de Saint-Louis, des gens chargés d'ans et de service, qui ne peuvent s'asseoir et font le tour de la table avec leur assiette, quémandant un

morceau de quelque plat. Quand ils l'ont mangé, ils courent laver eux-mêmes leur assiette au vestibule où il y a une jatte à cet effet, puis l'essuient avec le premier torchon venu et reviennent demander de quelque autre plat. J'en ai été moi-même témoin, je le vois sans cesse à la table du comte de PÉRIGORD... Il m'arrive de ne pas me mettre à table, de rester debout près des dames, et d'ordonner à mon valet de servir un de ces illustres mendiants... La cuisine française est excellente, c'est une justice à lui rendre, mais le service détestable, comme tu vois. Quand je dîne en ville, je me lève souvent de table affamé ; devant moi est un plat dont je ne mange pas, et je suis si myope que je ne vois pas ce qui est à l'autre bout... »

Festin donné dans le
Petit Parc de Versailles (1678),
d'après LE PAUTRE

Chalcographie du Louvre

HOLBEIN



Reproduction interdite

Collection de M. L. R. 36.

ERASME

Auteur de *La civilité à table*

Sous la Terreur, dans les prisons mêmes de la conciergerie, au dire de la Comtesse DE BEAUMONT, « on dinait, on buvait, on mangeait outrageusement. » Comme on pouvait toujours se croire au moment de faire son dernier repas, on voulait au moins avoir des primeurs... En somme, c'est peut-être là qu'il faisait le meilleur vivre. Car, ainsi que l'écrivit GRIMOD DE LA REYNIÈRE, dont le grand-père était mort à table étouffé par un pâté de foie gras, c'était une triste époque. Durant ces lugubres années, il n'arriva pas un seul beau turbot à la halle.

Au début du XIX^e siècle, sous le Consulat et l'Empire, sous la Restauration, les menus demeuraient confortables. NAPOLEON avait compris la nécessité des grands banquets officiels. Et puis il y eût CARÊME qui n'était ni un dilettante comme GRIMOD DE LA REYNIÈRE, ni un magistrat comme BRILLAT-SAVARIN. Il était un cuisinier étourdissant qui possédait deux choses souvent disjointes : le génie et la conscience ; qui préparait, virtuose, des festins merveilleux ; et philosophe,

sut dissenter en beau langage et doctes ouvrages, des principes qu'il appliquait si bien. CARÊME, maître d'hôtel de TALLEYRAND lui composait des dîners qui firent beaucoup pour l'honneur de tous deux.

Aux grands dîners des Galeries, il y avait quarante-huit entrées. « Mes grands menus, nous confie l'auteur du *Cuisinier parisien*, comportaient huit potages, huit relevés, huit grosses pièces et quarante-huit entrées ; pour le second service, huit grosses pièces d'entremets, huit plats de rôtis, huit relevés de rôtis et quarante-huit entrées, ensuite les assiettes volantes, ce qui donne un

nombre de cent trente-six articles bien distincts. »

Les grands dîners ne comportaient guère moins de soixante-seize plats ; et seize plats formaient un repas intime.

Faut-il rappeler encore les tables de CAMBACÉRÈS, du Marquis DE CUSSY, du Procureur de la Cour des Aides D'AIGREFEUILLE, de Monseigneur DU BELLOY Archevêque de Paris ?



Chalcographie du Louvre

Les Pèlerins d'Emmaüs, d'après REMBRANDT



Fontaine de vin.
Réjouissance publique
en Allemagne, (XVII^e siècle)

Chalcographie du Louvre



N'ayez donc pas peur... avec un SPARKLETS et du vin blanc vous allez avoir un Champagne exquis!

FIGARO ILLUSTRÉ

Ne sera-ce pas une allusion pénible pour l'époque contemporaine ?

Eh bien non. Nous n'avons sans doute plus l'appétit de nos pères, mais la capitale sait manger, et la province se plaît à manger. Les menus sont moins chargés. Les plus splendides aujourd'hui paraîtraient

bien chétifs, même aux fantômes de ces Gargantua. C'est possible. N'empêche que la cuisine française, personne ne songe à le contester, pas même ceux qui en jouissent le plus, est actuellement

rants que ceux d'autrefois, ils sont souvent délicieux et défient par leur grâce, leur harmonie, leur mesure, les comparaisons les plus redoutables. Le moins qu'on puisse faire valoir, c'est que DES BARREAUX, n'oserait peut-être plus de nos jours cracher dans les plats comme il faisait au cours des grands dîners, pour qu'on lui laissât manger seul ce qui l'avait tenté... Mais c'est une erreur de croire que l'on se désintéresse de l'art culinaire. Nous avons eu et nous avons, Dieu merci, de très pieux Gastrolâtres, et s'ils sacrifient moins à Messere Gaster leur Dieu, « premier maistre ès ars du monde », en revanche, ils sacrifient mieux.

Seul, sans doute, de tous les littérateurs et poètes du siècle, le divin LAMARTINE eût fait volontiers serment de ne vivre que de rosée. Ses confrères préférèrent pour la plupart laisser aux cigales authentiques cette nourriture qui leur paraissait peu substantielle. Et tout le monde souscrit maintenant au manifeste que lance, en se mettant à table, un personnage de MAUPASSANT.

« Comme on pourrait mieux manger si l'on s'occupait davantage de cela !



Chalcographie

Feste Flamande, d'après RUBENS

incomparable. D'abord c'est l'avis de JULES VERNE et de LOUIS BOUSSENARD. Dans les aventures que traversent leurs héros, c'est toujours un français qui fait la cuisine...

Tandis que l'Allemagne demeure le pays de la choucroute (dont on mange beaucoup plus, et qu'on mange beaucoup meilleure dans les brasseries françaises), l'Angleterre, le pays du pudding, l'Italie, du macaroni et de la polenta, l'Espagne de l'olla podrida, la Russie du caviar, la Turquie du pilau, l'Algérie du couscous, la Chine des nids d'hirondelle; si l'homme à l'étouffée demeure toujours le plat de prédilection, le plat national des naturels des îles Fidji, chaque province, chaque ville de France, elle, produit un mets qui lui est propre.

Les services le plus fastueux sont peut-être moins fulgu-

» — Tu es donc gourmand ?

» — Parbleu ! Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est instruit, comme on est poète. Le goût, mon cher, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. Manquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la faculté de discerner la qualité des aliments,



THE "CHATHAM"
American Bar



FIGARO ILLUSTRÉ

comme on peut être privé de celle de discerner les qualités d'un livre ou d'une œuvre d'art; c'est être privé d'un sens essentiel, d'une partie de la supériorité humaine; c'est appartenir à une des innombrables classes d'infirmités, de disgraciés et de sots dont se compose notre race; c'est avoir la bouche bête, en un mot, comme on a l'esprit bête. Un homme qui ne distingue pas une langouste d'un homard; un hareng, cet admirable poisson qui

porte en lui toutes les saveurs, tous les aromes de la mer, d'un maquereau ou d'un merlan, et une poire crassane d'une duchesse, est comparable à celui qui confondrait BALZAC avec EUGÈNE SUE, une symphonie de BEETHOVEN avec une marche militaire d'un chef de musique de régiment, et l'Apollon du Belvédère avec la statue du général DE BLANMONT! (de Gisors.) »

... Et c'est pourquoi CHATEAUBRIAND fut un grand homme, qui inventa la façon que vous savez d'accommoder le rosbif.

Chez VICTOR HUGO, la « chère, nous apprend ALPHONSE KARR, n'était ni somptueuse, ni variée, mais abondante, un peu homérique. Quelque énorme pièce de viande provoquait et bravait les appétits des jeunes poètes survenant... »

ALEXANDRE DUMAS père vivra dans la mémoire des hommes à cause de son *Dictionnaire de la Cuisine*; ALEXANDRE DUMAS fils, par la recette de la célèbre salade japonaise donnée dans *Francillon*. Cependant celui-ci professait le plus grand mépris pour « la table où l'on mange. » CHARLES NODIER, plus légèrement : « Voici les noms de nos convives, dit-il en invitant un de ses amis; pour le reste c'est le menu, et ce mot dit assez son peu d'importance... »



Dessin de
M. ALBERT GUILLAUME
pour un menu
de la Bénédictine



Salle à manger composée et exécutée par la Maison MAPLE AND CO de Londres



FIGARO ILLUSTRÉ

Le vieux GONCOURT se délectait à table au spectacle des beaux services, des fruits rutilants et proclamait la Lorraine le premier pays du monde pour avoir inventé le beurre d'écrevisses et le pâté de foie gras. ZOLA, dont PAUL ALEXIS déclarait qu'il était fort gourmand, était au contraire, si l'on en croit M. ALBERT CIM, d'une extrême sobriété, « indifférent à toute jouissance gastronomique, refusant notamment tout vin d'extra et ne buvant que de l'eau claire. » Jamais de café, ni de liqueurs, ni de tabac.

Nous voici parmi les contemporains. Voyez dans *l'Art de bien manger*, publié par EDMOND RICHARDIN, s'il ne savent écrire de belles pages qu'à propos de l'adultère, du divorce et des enfants naturels ! Epreuvez les recettes des JULES CLARETIE, des GUSTAVE GEFFROY, des GYP, des GEORGES LECOMTE, des PAUL et VICTOR MARGUERITE, des ROLLINAT, des EDMOND ROSTAND, et vous m'en direz des nouvelles ! — Ce n'est pas tout. Notre temps a eu ses spécialistes ; TAILLEVENT, GRIMOD DE LA REYGNIERE, BRILLAT-SAVARIN, le BARON BRICE ont eu de nobles disciples et l'on sait ce que valent les URBAIN DUBOIS, les EMILE BERNARD, les CHATILLON-PLESSIS, les GEORGES VICAIRE, les MARGUERY, etc.

Bon, réplique-t-on, mais tout cela c'est de la littérature et ça ne prouve absolument rien. — Et qui songerait à contester l'importance, l'autorité considérable que la table possède de nos jours ?

La vérité, c'est que du manger et du boire, besoin ou prétexte à autre chose, on s'occupe toute la journée : premier

déjeuner le matin, thé, chocolat, café, roties beurrées, etc. Lorsqu'on s'éveille tard, s'étant couché tard au retour du spectacle, du concert ou de la soirée, il n'y a rien de mieux à faire que cela, une reprise d'armes et la douche.

A midi, midi et demi, une heure, second repas et mon Dieu, pour peu que l'on ait quelques amis à déjeuner, de tasses de café en verres de liqueurs, de cigarettes en cigares, on atteint facilement l'heure du thé, d'autant plus que cette dernière partie du repas n'est pas la moins délectable.

Je viens de prononcer le mot liqueur. C'est ici l'endroit de citer cette *liqueur des fées* comme il est écrit quelque part, je veux dire la célèbre liqueur Bénédictine, qui est bien aussi la reine des liqueurs, puisqu'elle triomphe partout en souveraine.

A table, la Bénédictine n'est pas seulement une liqueur exquise, elle est aussi un sujet de conversation. Au moment du café, en présence de « cette bouteille trapue, d'un vert sombre, avec son antique panse monacale », comme a écrit HUYSMANS, il n'est pas une table autour de laquelle ne se rencontrent plusieurs

convives pour dire comment la Bénédictine est une véritable institution, suite naturelle de l'ancienne Abbaye des bénédictins de Fécamp. C'est à qui vantera la magnificence des établissements de Fécamp où l'on « sent, comme a dit HUGUES-LE-ROUX, que l'on a affaire à une pensée originale éprise sans servilité des formes de la Renaissance, et qui est décidée à prouver que le style et les exigences de la vie moderne peuvent être accordés ». Des enthousiastes racontent la richesse et l'intérêt du musée bénédictin, qualifié par VIOLET-LE-DUC de « véritable Cluny ». Aussi bien tout le monde doit avoir vu la Bénédictine et forcés que nous sommes de nous limiter pour ne pas sortir de notre cadre, nous ne saurions trop recommander cette visite. Nos lecteurs jugeront de l'intérêt artistique qui s'y attache par les belles illustrations reproduites dans ce numéro.

Le thé passé, l'on a tout juste le temps de se faire servir l'apéritif, si l'on veut pouvoir s'habiller sans trop de hâte et ne pas être inexact à dîner, en ville ou chez soi. Soirée : petits



La Valse bleue...
ou verte
croquis de P. FRANC LAMY



Le Goûter. — Dessin de P. FRANC LAMY.

Le Grand Salon
du restaurant NOËL ET PETER'S



BÉNÉDICTINE
Grande Salle des Abbés



Avant l'Opéra, chez NOEL ET PETERS. — Dessin de P. FRANC LAMY

fours, rafraîchissements. Spectacle : bonbons. Souper. Le jour finit, ou recommence. Le cercle est clos. C'est la vie.

De la table nécessaire on a fait la table souvent utile, et toujours agréable. Les diplomates et les politiques se réunissent et discutent autour de tables soignées les questions les plus importantes, parce que Walter Scott a déclaré « qu'il ne faut pas parler d'affaires à jeun » et parce que les psycho-physiciens ont démontré que l'épanouissement provoqué par une bonne digestion dans l'âme de leurs représentants était indispensable et des plus salutaires à la fraternité des peuples. Les ISIDORE LECHAT offrent aux PHINCK et aux GRUGGH un porto merveilleux et d'admirables cigares : *les Affaires sont les affaires!* Et l'on a du côté de la Roquette, des générosités analogues. Cependant la table règne aussi pour son seul agrément. La « forme » est magnifique, le « fond » incomparable.

La forme, c'est le décor de la salle à manger, classique ou moderne, orné de boiseries, de tapisseries, de faïences, de peintures, de natures mortes ou vivantes...; c'est la table, la table couverte de lingerie éblouissante, nappes brodées, chemins de table ou napperons, serviettes soyeuses, — neige toute parsemée de fleurs jetées, toute diaprée des reflets alanguis des corbeilles et du givre crépitant des cristaux.

C'est les services, les porcelaines rares, la caresse des tons anciens, les couverts gracieux discrètement patinés, les verres légers, fins et sonores.

Le fond, c'est les mets qu'on prépare, c'est la cuisine, c'est les cuisines, plus savoureuses d'être rivales, cuisine du Nord et cuisine du Midi, huile contre beurre, riz et pruneaux, ventre de veau contre pains au gin-

gembre, dont les oppositions se font réciproquement valoir.

Si nous nous piquions d'être complets, il nous faudrait montrer une à une toutes les salles à manger de Paris, ce qui serait peut-être plus long que très utile. Nous avons choisi la maison Maple, dont la renommée est universelle, et dont la succursale, rue Boudreau, bien connue des Parisiens, nous a fourni l'image typique que nous reproduisons ici.

C'est d'Angleterre, en effet, que vient la lumière en nos salles à manger modernes. Dans ces dernières années, nos voisins d'Outre-Manche ont fait une place très large aux créations, devises de SHERATON, NEPPELIONIDE et leurs contemporains. Cependant malgré l'application des inventions les

plus récentes au service de la vie domestique quotidienne, la faveur semble revenir en matière d'art décoratif, aux réminiscences du XVI^e siècle. Les innovations les plus récentes, telle que la nappe électrique, permettant de poser des bouts de table ou des motifs décoratifs lumineux n'importe où, sans avoir recours aux fils conducteurs aussi encombrants que désagréables à l'œil, ont trouvé leur place dans un cadre du style le plus pur remontant à une époque où personne ne songeait encore à l'électricité comme collabora-

teur indispensable de nos faits et gestes quotidiens.

Quant à ce qu'on mange, les journaux quotidiens donnent assez souvent les menus des grands banquets, des grands repas publics ou privés pour qu'il ne soit plus guère possible d'apprendre au lecteur rien de bien nouveau sur ce point. Ce qu'on mange? Ne le savez-vous pas, vous qui lisez? En vérité, il serait plaisant que je veuille vous le déchiffrer. Autant révéler au monde que dans toutes les bonnes maisons



Five o'Clock du LACTO-CHOCOLAT au Palais de la femme



Gestes de femmes
par BOUVET
et JUNGBLUTH

on voit apparaître au début du repas moelleusement posé sur la serviette le ravissant Pain Richelieu 92 : si joli, si appétissant, aimable et élégant, et qui ne se contente pas de sa séduction extérieure, mais est, de plus, d'une saveur délicate, léger comme de la mousseline, avec tous les agréments d'un gâteau délicieux.

Autant essayer encore de faire assavoir à un public aussi informé que moi-même, que la Phosphatine Falières est exquise autant que bienfaisante, que Bébé en raffole, qu'il en déjeune, et qu'en prendre une seconde assiettée c'est pour

lui comme s'il reprenait du dessert!...

Aussi voudrions-nous consacrer les lignes peu nombreuses qui nous restent à quelques phénomènes, soit plus marqués à nos époques, soit entièrement propres à notre temps.

Traiter chez soi, délecter autrui par des recettes de sa



manière, faire admirer son goût et son luxe à la fois, c'est bien. Dîner en ville, apprécier une cuisine, une ordonnance de salle, de table, de mets, une compagnie nouvelles, c'est quelque chose. Mais dîner seuls sans l'être, déguster des repas exquis, regarder, regarder de jolis visages et des toilettes jolies, dans une atmosphère frémissante et charmée de lumière, de parfums, de musique et de joie ; être vus, sans cesser d'être libres, dire ce qu'on pense, surtout le mal, mais gaïement, le laisser deviner aux indiscrets, insaisissable, sur les lèvres ; se déprendre de la salle à manger quotidienne, se dépayser de l'inévitable avec le si-je-veux d'un soir ; se griser un peu de ne plus penser à rien, à rien qu'à ce diamant là-bas qui brille obstinément, qu'au violoncelle qui glisse et qui se pâme, qu'à cette braise qui agonise indéfiniment dans la cendre, qu'à cette fumée qu'on ne voit plus ; c'est tout ce plaisir là qu'on cherche dans le grand restaurant, dans le grand hôtel à la mode, et qu'on y trouve, comme vous pensez.

On le trouve chez Champeaux, le grand restaurant qui fut ouvert en 1800. Il existait donc vingt-six ans avant la Bourse. Alors que ces derniers temps de vieilles maisons

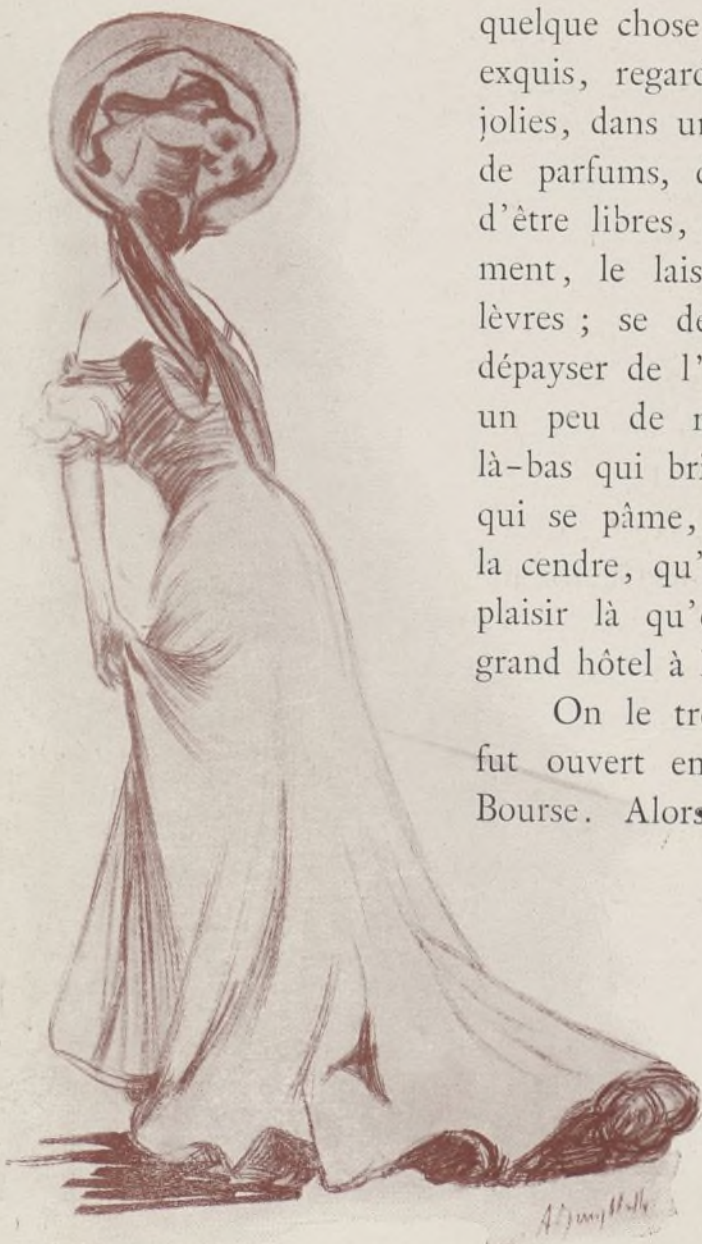
renommées disparaissent, celle-là continue à jouir d'une vogue qui ne s'est jamais démentie. Elle a sa place dans l'histoire de la Finance. Zola la prit pour cadre du début de son roman « L'Argent ». Tel ministre, tel « roi du marché » y ont leur table favorite. Parmi les habitués : MM. ELIE LÉON, JACQUES DE GUMSBURG, VERDET DE L'ISLE, PINTO DE ARAUJO, AGHION, DEL PORTO, SINGER, WARNER, SELIGMAN, BARDAC, KAHN, OPPENHEIM,

VEIL-PICARD, GASTON DREYFUS, RAPHAEL, RANCK, etc. Le soir, le Restaurant Champeaux reprend son aspect parisien et son « Dîner des Théâtres » attire un grand nombre d'amateurs de spectacles qui veulent dîner vite et bien. Parmi les habitués sont : MM. ANTOINE, MAX DEARLY, GUY, BRASSEUR, FURSY, PRUD'HON, COQUELIN CADET, etc., et M^{mes} JEANNE GRANIER, BERTINY, MARIE LECOMTE, LAVALLIÈRE, GERMAINE GALLOIS, DIÉTERLE, etc. De joyeux soupers ont souvent réuni au Restaurant Champeaux le monde artistique et littéraire, tels les soupers de centième du « Sire de Vergy » et de « La Veine ». Les artistes de la Comédie-Française y ont soupé en l'honneur de MOLIERE. Les membres de l'Institut s'y réunissent chaque mois dans un joyeux dîner.

On le trouve aussi chez Noël et Péters, le restaurant du passage des Princes, qui est bien l'un des plus boulevardiers de Paris



L'heure du thé
dessin de P. FRANC LAMY





Le dîner à l'HOTEL RITZ, d'après le tableau de JEANNIOT

et qui est aussi un établissement superbe, ou se sont vécues des pages amusantes de l'histoire de Paris. Tous les gens de lettres, tous les journalistes — et les plus huppés — ont défilé dans la grande salle dont nous reproduisons le séduisant aspect. Des noms? C'est tout à la fois l'armorial de la presse contemporaine et l'almanach de Gotha qu'il faudrait mettre à contribution pour les citer! Des aventures? Elles s'étaient dans toutes les histoires anecdotiques du Paris intellectuel et l'on n'a pas perdu certainement le souvenir de la « Table des gifles » où s'échangeaient, vers 1875, dans la chaleur communicative des dîners, des propos souvent assez vifs, et aussi des bristols sur lesquels vous pouviez lire les plus illustres noms de ceux qui fondèrent la gloire du grand *Figaro*.



Le Hall du Carlton Hotel

Et ce n'est pas tout! Paris est une ville qui contient toutes les villes et grâce au Chatham, les Anglais savent qu'ils retrouveront Londres auprès de l'Opéra.

Cette hostellerie curieuse à plus d'un point de vue s'est créée une place à part parmi les maisons les plus en renom. Longtemps avant que les mots « bar » et « mixed drinks » fussent devenus familiers aux oreilles françaises, le Chatham avait fait venir à grands frais l'outillage spécial et installé la coquette salle que nous reproduisons. Réservé, suivant l'habitude américaine au sexe fort, le bar du Chatham fut bientôt le rendez-vous de la finance et du monde sportif. Un visiteur occasionnel se croirait plutôt dans un cercle que dans un endroit public ouvert à Monsieur tout le monde.

Portrait
de M. RITZ

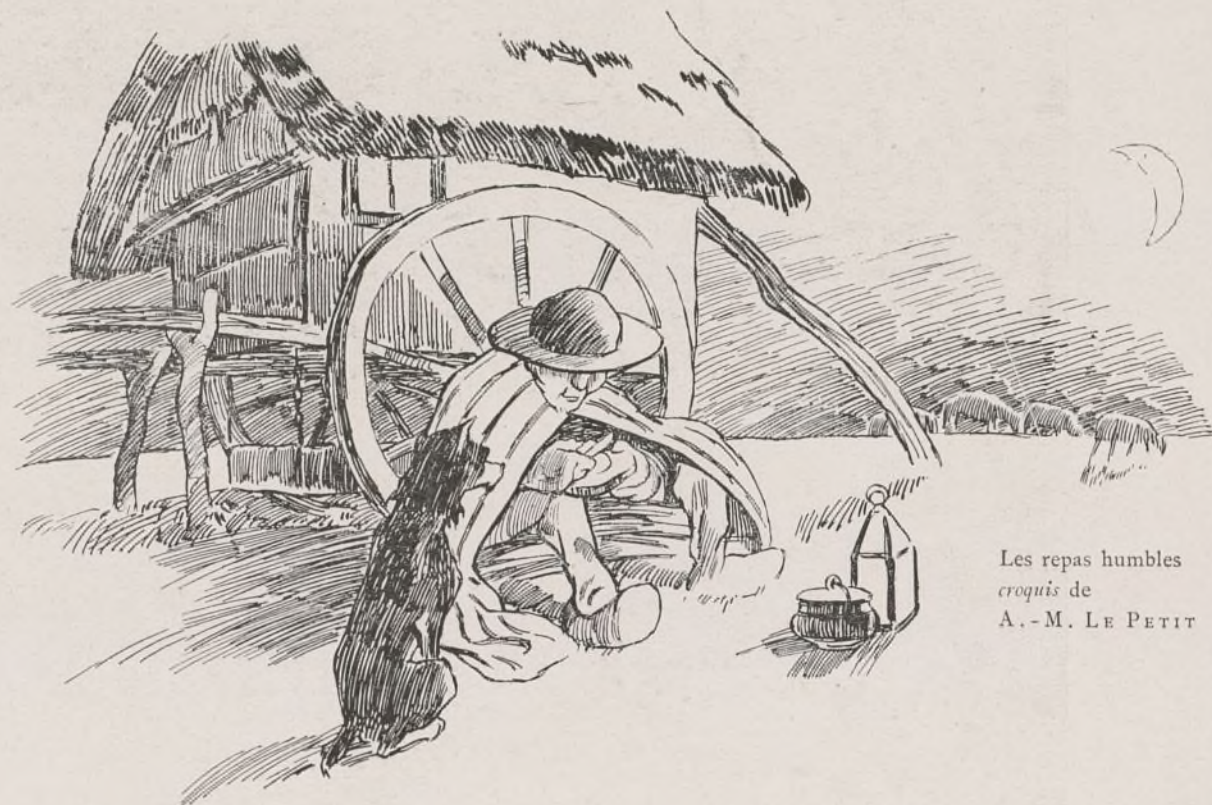


Non content d'offrir à ses habitués tous les « mixed drinks » du répertoire anglo-américain, de donner aux amateurs des Madère, des Xérès, des Marsala d'une authenticité incontestable, des liqueurs de grande marque et des fines Champagnes les plus vieilles, le Chatham a mis son orgueil à posséder une cave unique parmi celles des pays vinicoles. C'est ainsi qu'elle renferme à côté de tous les grands crus, la fameuse Fine Champagne Bignon 1800, la cuvée 36-1889 des Moët et Chandon et des Pommery-Brent de la même année.

La sollicitude montrée pour la cave marche de pair avec les soins prodigués à la cuisine. Possédant dans l'Oise une ferme modèle, le Chatham en fait venir ses œufs, son lait, son beurre, ses légumes, ses fruits; ayant creusé un puits artésien dans sa maison, il dispose d'une Eau remarquablement pure, qu'il transforme en glace dans ses propres appareils. Un chef dont le nom est connu de tous les gourmets d'Europe surveille la préparation des mets succulents ou simples qui composent le menu journalier. Son triomphe, c'est les conserves de gibier aux truffes et au foie gras. Il faudrait la plume de BRILLAT SAVARIN pour décrire les dix-sept étapes successives que fournissent les faisans, cailles ou perdreaux avant de se présenter à l'état définitif sur la table.

On s'installe, le maître d'hôtel vient prendre la commande, on discute le menu, mais avant toute chose le Parisien subtil fait sa recommandation essentielle : Vous savez, dit-il, il me faut des Petits Pains Richelieu, 92; je n'aime que ceux-là, et il est inutile de m'offrir une contrefaçon; je veux

pétillant, le beau vin doré circule dans les coupes, il allume les sourires et délie les langues. C'est l'heure du triomphe pour la célèbre marque A. et G. Lemaître, Ay (Marne). C'est en



Les repas humbles
croquis de
A.-M. LE PETIT

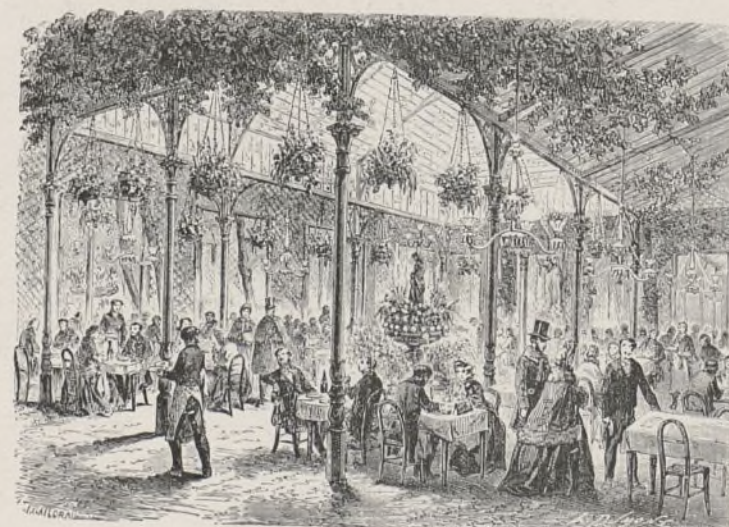


effet celle-là qu'on a apportée d'autorité, c'est la marque à la mode, qu'il s'agisse de simple tisane ou de ces qualités supérieures qu'on a baptisées « Cosmos » et « Monobrut » et dont les gourmets font à juste titre leurs délices.

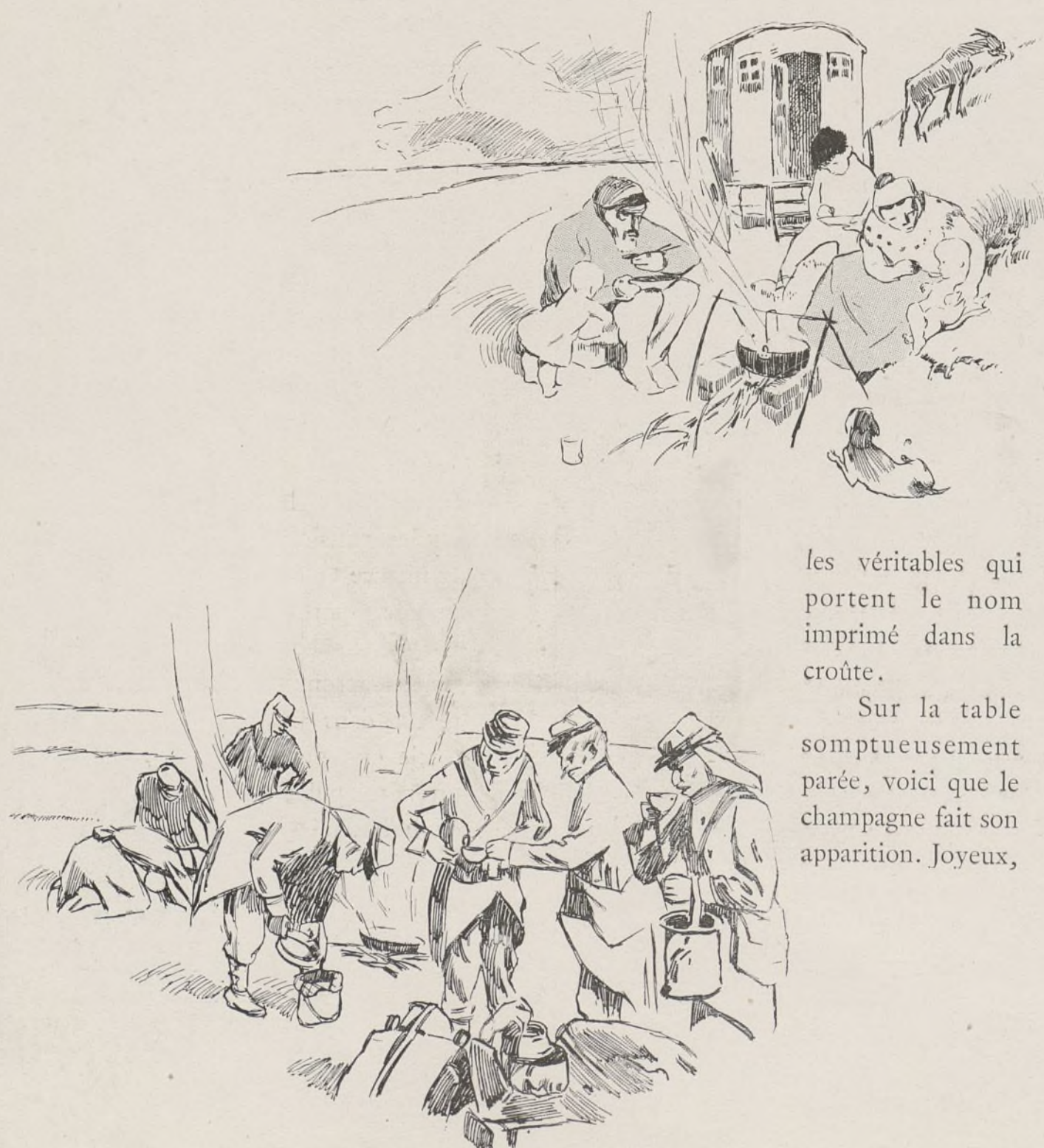
Enfin, nous ne saurions clore l'énumération des plus brillants restaurants parisiens, sans faire place à ce merveilleux Hôtel Ritz qui est, parmi les établissements de ce genre, de beaucoup l'un des plus parfaits.

L'Hôtel Ritz c'est, tous les Parisiens dignes de ce nom le savent, l'endroit élégant et aristocratique de Paris par excellence; dans ses salons somptueux, dans ses salles à manger à la lumineuse et artistique décoration, les princes de l'aristocratie et de la finance se donnent rendez-vous; aussi l'Hôtel Ritz n'est pas seulement un hôtel supérieurement élégant, un restaurant où les belles traditions de la cuisine française sont cultivées de façon incomparable; c'est aussi une véritable institution qui a sa place marquée dans l'aristocratie mondaine de notre temps.

Le fondateur de cette admirable maison, M. Ritz, qui a donné là une preuve nouvelle de son merveilleux talent d'organisateur, de sa prodigieuse activité, ne se contente pas de ses succès place Vendôme, il est parti avec l'Hôtel Carlton,

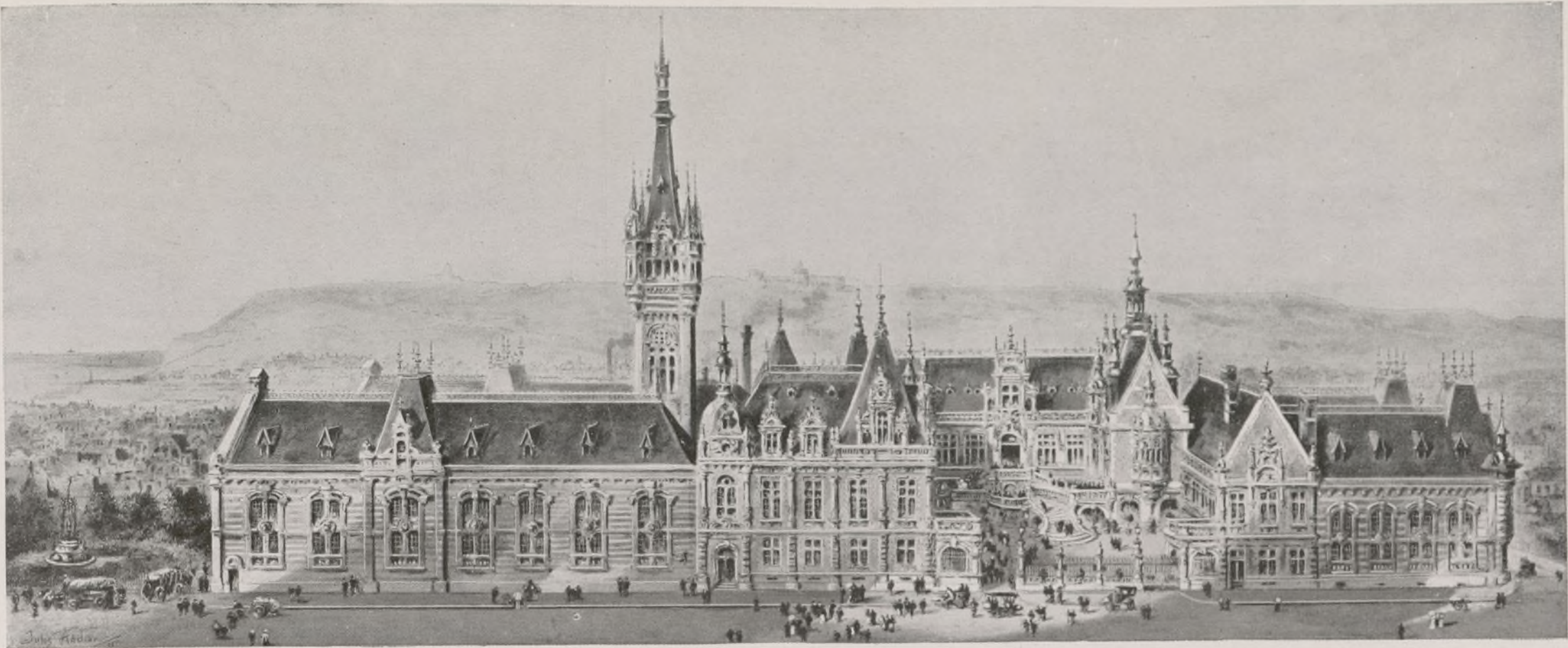


Le restaurant
CHAMPEAUX
en 1867



les véritables qui portent le nom imprimé dans la croûte.

Sur la table somptueusement parée, voici que le champagne fait son apparition. Joyeux,

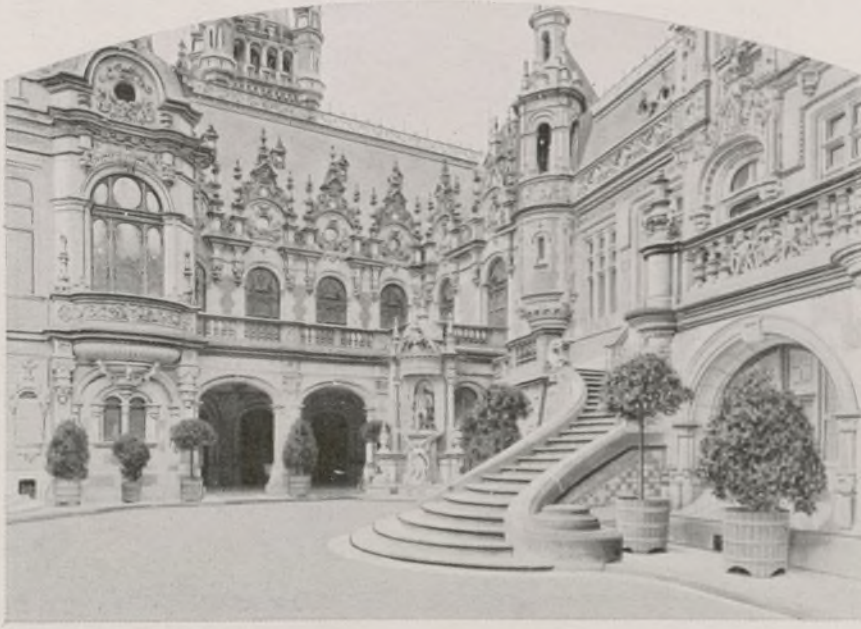


Vue générale des Etablissements de la BÉNÉDICTINE à Fecamp

le superbe établissement de Londres, à la conquête de l'Angleterre.

Il est juste de dire — et c'est tout à l'honneur de M. Ritz, que dans l'Hôtel Carlton, rendez-vous de toute l'aristocratie anglaise et de tous les étrangers de marque de passage à Londres —, c'est encore et toujours Paris qui triomphe : car, dans ces salles à manger où, de l'avis de tous, on déguste la meilleure cuisine d'Angleterre, ce sont les fruits, ce sont les primeurs, ce sont les vins de France qui règnent en maîtres, ainsi en a décidé M. Ritz : c'est sa façon à lui de servir la gloire de la France, et ce n'est pas la plus mauvaise.

C'est un plaisir analogue à celui que nous analysons plus haut, et certain autre que l'on recherche dans les thés installés dans les beaux quartiers de Paris. Le thé ! Il a mis de longues années à se répandre en France. Mais il y a beau temps, quoiqu'il garde des irréconciliables, que sa cause est gagnée. Au début du siècle



Cour d'honneur de la BÉNÉDICTINE — Monument du Fondateur

dernier GRIMOD DE LA REYNIÈRE s'élevait contre cette habitude naissante de servir au milieu du jour « du thé, accompagné de vin capiteux, de punch et de pâtisserie de toute sorte. Les dames, les enfants et les jeunes gens tombent dessus, dit-il, et ces friandises plaisent à tous les âges, s'accordent avec tous les goûts et réjouissent tous les estomacs. » L'Angleterre eut de bonne

heure des établissements spéciaux de thé, établissements imposés en quelque manière par le vœu de tout un peuple. Chez nous, les maisons opulentes seules, puis les maisons aisées, admirent d'abord la mode du five o'clock à domicile. On s'en est un peu lassé. Dans ces thés, le thé seul n'a plus de succès.

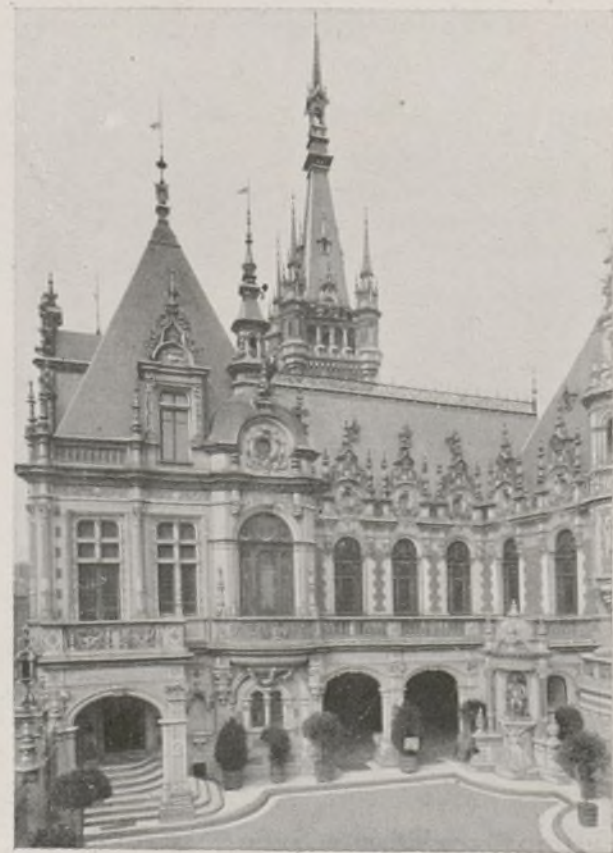
On préfère souvent le chocolat, les vins d'Espagne, le vin Désiles si délicieux au goût et qui joint à ses qualités toniques et apéritives, la saveur du meilleur des vins d'Espagne.

Rien de plus exquis, rien de plus élégant aussi vous dira la Parisienne, que de prendre à l'heure du five o'clock, avec la dernière création du pâtissier, un doigt de ce triomphant Vin Désiles, qui après avoir fait les délices du five o'clock, fera tout à l'heure celles des diners, au moment où, sagaces, les maitresses de maisons l'offriront à leurs convives, après la

glace, pour réchauffer l'estomac, exciter la digestion que le froid aurait pu contrarier et verront la bouteille se vider comme par enchantement.

Et comme on a raison, il est délicieux, ce vin, d'une saveur originale ; il a tout l'agrément et toute la douceur d'un vin de dessert et il est en même temps un apéritif de premier ordre. Quant à ses qualités hygiéniques, elles sont trop connues pour qu'il y ait lieu d'en parler ici.

Donc, pour donner une saveur nouvelle à l'antique boisson, on imagina d'aller déguster le thé ailleurs que chez soi,

BÉNÉDICTINE
OratoireBÉNÉDICTINE
entrée des Bureaux



La fin du souper
dessin de P. FRANC LAMY

ailleurs que chez les autres aussi; dans un salon impersonnel, intime pourtant, charmant, dans une atmosphère de serre chaude, sous des palmiers. L'idée fit fortune; mais sur un autre champ de bataille, la même lutte se poursuivait. Le thé, dehors, retrouva ses rivaux, tel ce Lacto Chocolat, dont l'établissement, installé au *Palais de la Femme* fut un des succès de cette brillante exposition.

Essayons de dire, en passant, ce qu'est le Lacto Chocolat et pourquoi il se recommande comme une préparation aussi simple que pratique.

Si peu de personne sont à même de prendre un bon chocolat, c'est que pour obtenir le moelleux et le parfum voulus, le chocolat doit être préparé avec des soins particuliers, et subir une cuisson suffisante et rationnelle qui lui assure un goût agréable et en rende l'assimilation facile.

Mais le plus souvent on veut aller vite aussi n'obtient-on qu'un produit sans saveur ni consistance, comme avec certains cacaos et chocolats en poudre.

La Société du Lacto Chocolat est arrivée à offrir au public un produit qui tout en conservant l'avantage de la rapidité satisfait à toutes les exigences gastronomiques et hygiéniques.

De la sorte, on peut à toute heure, en tous lieux, avoir à sa disposition un excellent chocolat présentant toujours les mêmes qualités et pouvant être servi, froid de suite, et en quelques instants si l'on désire le prendre chaud.

Ajoutons qu'il ne craint pas l'ébullition par laquelle, au contraire, il ne peut que se bonifier.

Le Lacto Chocolat, comme son nom l'indique, ne contient que du chocolat et du lait du première qualité non écrémé.

Mis dans des flacons de forme élégante, préparé et maintenu dans le vide grâce à sa fermeture brevetée, il se conserve indéfiniment, ce qui donne le grand avantage de pouvoir garder à sa disposition un certain stock de flacons permettant

de satisfaire à toutes les exigences et cela sans risque de perte.

Désireuse de ne présenter au public que des produits de choix, la société a fait appel à deux grandes marques: le Lacto Chocolat spécial dit Five o'Clock est préparé avec du chocolat de l'ancienne maison Louis Marquis, Siraudin successeur; les autres qualités de Lacto Chocolat ne renferment que du chocolat Guérin Boutron.

Pour que nos abonnés puissent juger de la supériorité du Lacto Chocolat, M. Clerc, l'aimable directeur de la société, veut bien mettre à notre disposition, pour leur être offert, un millier de flacons. Ceux qui désirent profiter de cette offre aimable, n'auront qu'à se présenter, munis de leur bande d'abonnement, au bureau de M. Maillard, 8, rue St-Lazare.

Ils seront d'avis, comme nous, qu'avant peu il n'y aura plus de Five o'Clock sans le Lacto Chocolat.

Il va sans dire que pour les villégiatures, l'automobilisme, etc., le Lacto Chocolat est précieux, sinon indispensable.

Le chocolat règne aussi sous une autre forme. Car c'est tout juste si la Parisienne n'adore pas, comme les populations du Nicaragua, le Dieu *Chocolat* protecteur du cacaoyer; ou plutôt, elle l'adore en effet, mais sous un autre nom, celui de *Rouzaud*, et ma foi, la ferveur de son culte s'explique, et sa passion pour les chocolats de Royat se justifie parfaitement.

Ces chocolats, tous les hygiénistes les connaissent et les apprécient, ils sont doués en effet de qualités tout à fait particulières et développent l'énergie sans engendrer l'embonpoint.

A vrai dire, ce n'est pas ce point de vue qui séduit nos gourmandes et nos sybarites; si elles ont adopté d'enthousiasme ces produits, c'est qu'ils sont surtoit d'un goût exquis, et d'un aspect tout à fait gracieux. Vous les connaissez certainement ces choses admirables que la maison A. ROUZAUD offre aux baigneurs de Royat, de Chatel-Guyon, de la Bourboule, de Vichy, etc., aux habitants de Lyon et de Clermont.



Chocolaterie de Royat
Vue intérieure de
la succursale
de Nice

Ferrand, aux hiverneurs et touristes de Nice dans ces ravissants magasins, auxquels la *Marquise de Sévigné* a servi de marraine.

Ils sont vraiment jolis ces magasins si artistiquement installés par les soins de M. MAJORELLE — regardez plutôt la belle image que nous en reproduisons — où dans un fouillis charmant s'étagent les cristaux, les céramiques, les soieries chatoyantes qui enveloppent les savoureux bonbons, les pralines, les rafraichissants à base de fruits d'Auvergne, les fruits confits, les sucres d'orge aux sels minéraux de Vichy, que sais-je encore, toute une réunion de friandises merveilleuses préparées avec une habileté incomparable, et présentées avec un art consommé. Comment voulez-vous résister? Ainsi toute Parisienne qui se respecte, croque, grignote, picore toute la journée.

Par contre les convives réunis autour de la table ne sont pas toujours d'humeur égale, et d'appétit aussi robuste. Vous en voyez qui, mélancoliques et sombres, ne se laissent séduire par aucune tentation, ils ont mal à l'estomac! Ils refusent obstinément les choses les plus exquises, même les caviars savoureux, les délicieuses tranches de saumon fumé qu'on envoya quérir chez le fameux GILLOT, dont les magasins du 87, rue des Petits-Champs, constituent un véritable palais de la gourmandise, et qui est le fournisseur attitré de tous les heureux mortels qui s'adressent à lui pour approvisionner leurs yachts.

Ne les plaignez pas, c'est leur faute! Que n'imitent-ils leurs voisins qui, eux, s'en délectent abondamment et se félicitent à nouveau d'avoir pris leur apéritif coutumier, sous les espèces du verre à madère quotidien de Vin Désiles, ce cordial régénérateur incomparable où le quinquina, la coca, la kola, le tannin sont combinés de façon à être non seulement supportés, mais assimilés par l'estomac le plus délicat et grâce auquel on peut jouir de la santé, de la vigueur et de la vie, car le Vin Désiles est un agent thérapeutique de premier ordre pour la résistance générale de l'organisme humain.

Que n'imitent-ils aussi ceux-là qui, avant le dîner, ont dégusté un verre du merveilleux Vichy-Quina?

Quinquina, coca, kola, cacao, sels de Vichy, etc., voilà des produits, n'est-ce pas, qu'on ne peut prétendre délétères, mais dont les vertus puissantes ont été, tout au contraire, proclamées bien souvent par les maîtres de l'hygiène? Eh bien, ces produits on les a savamment combinés, on en a fait un merveilleux élixir, et le Vichy-Quina qui se prend pur, étendu d'eau naturelle ou d'eau de seltz, doit à sa base de vieux Xérès et aux divers éléments cités plus haut, d'être l'un des plus exquis, l'un des plus digestifs, l'un des plus généreux toniques que l'on connaisse actuellement.

Par bonheur pour les maladroits et pour les malades, il y a là du Pain



Le goûter
avec les fruits confits
et les pralines
de la
CHOCOLATERIE DE ROYA

Grillé Jacquet, qu'acceptent volontiers les estomacs les plus détraqués et qui triomphe, comme en se jouant, des dyspepsies les plus invétérées.

Il y a aussi de cet admirable Vin de Peptone Chapoteaut (cette peptone est d'ailleurs adoptée par l'Institut Pasteur), si efficace dans tous les cas de digestion difficile et d'insuffisance de l'alimentation, et dont l'emploi s'impose pour la nourriture des anémiques et des convalescents, de tous ceux enfin qui sont dégoûtés des aliments ou ne peuvent les supporter.

Il y a même, s'ils ont trop de peine à avaler, le magique Zomol qui, préparé à froid, renferme tous les éléments reconstituants de la viande crue, condensés à ce point que trois cuillerées à café de Zomol représentent la partie utile de deux cents grammes de viande crue.

Les gastralgiques de nos jours ne sont vraiment pas tant à plaindre!

J'arrive enfin à ce fait qui fut à l'origine considéré comme le signe certain de la décrépitude de la race. Quelques neurasthéniques se mettaient à boire de l'eau! Et bouillie, et minérale! Le Château-Yquem de 1815 remplacé par l'Evian 190... ou la Saint-Galmier, source Badoit! La



Gestes de femmes
par MM. BOUVET
et P. FRANC LAMY



Pâtisserie
(XVIII^e siècle)

traditions, comme l'inquiétante exception ! Ce qui — bonheur issu de l'excès du mal — dégoûta beaucoup de buveurs d'eau. Pas tous. En tout cas, cette crise a eu pour résultat la disgrâce de l'eau naturelle.

Que d'eau ! que d'eau ! serait-on tenté de dire en regardant la table devant laquelle on va s'asseoir. Elles sont là rangées en bataille, toutes les eaux de table auxquelles nous sommes habitués depuis que les hygiénistes ont définitivement proscrit la purée de microbes que le Service des eaux nous dispense.

Et voici, triomphante, la bouteille d'eau d'Evian-Cachat, celle que tout le monde emploie, celle dont tout le monde veut, les gens bien portants parce qu'ils ne veulent pas tomber malades et parce qu'elle est fraîche, légère et merveilleusement pure, les malades parce que son action thérapeutique est souveraine dans toutes ces maladies dont nous sommes presque tous tributaires, et qui sont classées sous le titre général d'arthritisme ou affections rénales.

Et aussi, la plus populaire de toutes, cette Eau de Saint-Galmier, source Badoit, qui a franchi les mers et conquis les mondes. Sans autre prétention que d'être absolument pure, d'un goût piquant fait pour ranimer les plus dolents appétits, elle ne vise pas à guérir des maladies, elle se contente de vouloir préserver l'humanité des maux qui la menacent. Et l'humanité l'a adoptée, et l'on ne saurait dire combien elle a eu raison et combien elle doit de reconnaissance à cette eau centenaire, plus saine et plus fraîche que jamais.

Voici encore la délicieuse Eau de Vals, source Saint-Jean, si fraîche, si agréable au goût, si digestive et qui constitue une eau de table de choix, dont l'estomac ne ressent jamais aucune fatigue, et qui est si innocente, malgré sa grande efficacité, que les plus jeunes enfants mêmes s'en trouvent à merveille.

Quant à la source Précieuse, dans les

mêmes eaux de Vals, elle est d'une importance thérapeutique de premier ordre, mais il va de soi qu'il convient d'attendre l'ordre du médecin pour l'utiliser : elle est en effet d'une composition beaucoup plus riche, et elle est souveraine dans les maladies qui sont tributaires des eaux fortement alcalines, telles que les affections du foie et des reins.

Il n'est pas jusqu'à l'eau bouillie qui n'ait trouvé moyen

FIGARO ILLUSTRÉ

contagion fut si rapide qu'on put craindre un instant que le buveur de vin fût considéré, lui, l'héroïque gardien de nos plus nobles

de devenir agréable. Vous connaissez les Sparklets-Siphons.

Mis en usage au moment où les hygiénistes déclaraient la guerre aux

microbes, les Sparklets, petits ovules remplis d'acide carbonique liquide qui permettaient de rendre à l'eau bouillie sa légèreté et sa saveur sans la corrompre derechef, furent accueillis avec enthousiasme. Et voilà comment, aujourd'hui qu'on commence à être un peu moins microbophobe, l'on a très heureusement conservé le bénéfice d'une panique, et pourquoi les Sparklets, si commodes pour alléger le lait, difficile à digérer, pour préparer soi-même toutes espèces de boissons gazeuses, ont survécu au principe même qui les avait fait naître.

Et maintenant, après tant de visions brillantes, je vois

seulement dans la salle à manger toute simple, le dimanche, réunis pour la fête de l'aïeul, tous les petits enfants rôder autour de la table recouverte d'une grande nappe raide, regarder les couverts d'argent plus fins et plus pâles que les couverts de ruolz que l'on met les autres dimanches ; goûter de l'œil, avant le repas, les petits fours du dessert étagés dans les coupes multicolores qui encombrant le vaisselier ; atta-

cher leur serviette, en attendant, qui leur fait des oreilles d'âne ; s'asseoir enfin sur de grosses partitions, en silence, et ne pas mettre les coudes sur la table... Je vois le père de Louise rentrer après sa rude journée, et commencer la soupe chaude, et boire son verre de vin, et j'entends la poignante berceuse qu'il chante pour réveiller ce soir, dans le cœur de la femme-enfant, la petite fille qu'il endormait autrefois. Je vois le berger perdu dans la campagne qui partage librement avec son chien, son lard rance et son pain dur. Je vois enfin des gueux ; la roulotte qui fait halte, et la marmite qui bout

dans l'herbe ; le chemin-neau qui casse la croûte, accroupi sur un tertre hospitalier, et je pense qu'il serait dommage que l'on inventât quelque jour l'alimentation purement scientifique : pilules, tablettes, etc., parce que les pauvres gens n'auront plus aucun prétexte pour se

reposer et pour vivre, et qu'ils n'auront, somme toute, plus rien à espérer du Paradis où l'Eternel — affirment les gens bien informés — comprenant que ça n'avait pas bien réussi de faire l'homme à son image, doit renverser sa première proposition et faire fleurir seulement la fleur mélancolique du bonheur humain.

UN BOURGEOIS DE PARIS



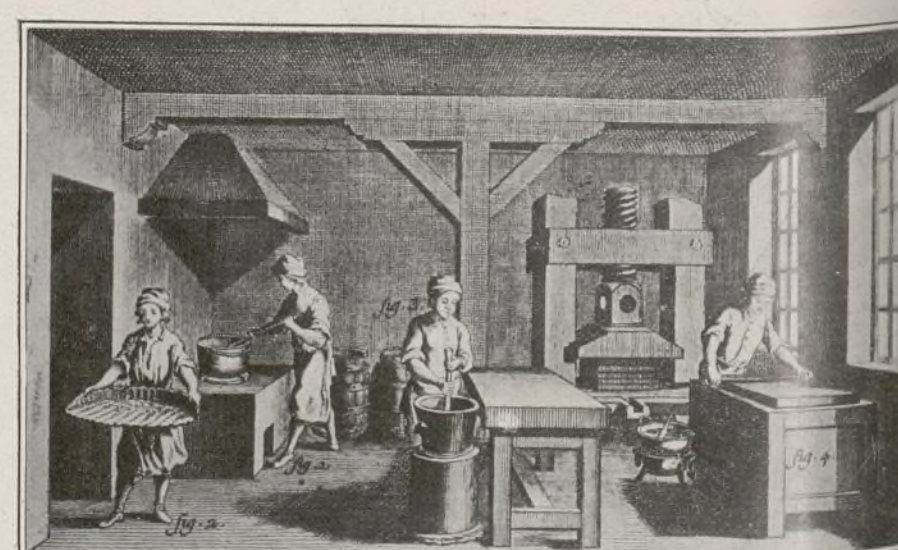
Boucherie
(XVIII^e siècle)



Confiserie (XVIII^e siècle). Fonte de la dragée moulée.



Confiserie (XVIII^e siècle)
Fabrication
de la dragée au
perloir et au tonneau



Confiserie (XVIII^e siècle)
Fabrication
du chocolat