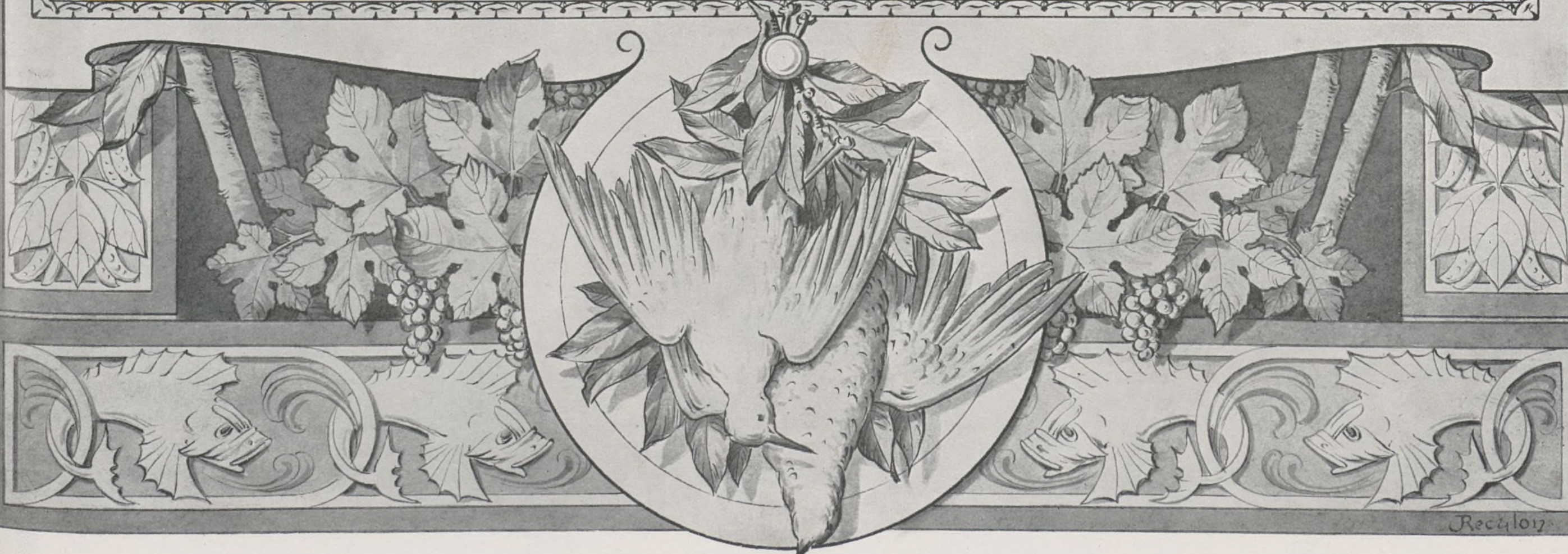


FIGARO ILLUSTRÉ

## PARIS A TABLE



Ayuntamiento de Madrid









## Les Chroniques du Mois

### DES LIVRES...

— Qu'est-ce donc ? qu'avez-vous ?

A cette question, qu'une voix me chuchotait à l'oreille, j'aurais volontiers répondu comme Alceste : « Laissez-moi, je vous prie » ; car j'étais d'assez mauvaise humeur. Mais j'avais, en me retournant, reconnu B..., chargé de cours à la Faculté des Lettres, et l'un de mes plus vieux amis.

— Tu veux jouer le Misanthrope ? lui demandai-je en lui serrant la main.

— Précisément. J'y pensais, en marchant derrière toi depuis cinq minutes ; car tu as l'air furieux, mon bonhomme. Qu'est-ce qu'on t'a fait ?

— On m'a fait... le 1<sup>er</sup> janvier, répondis-je. Regarde ça.

Nous suivions le boulevard des Italiens. Aux devantures des librairies, plus une brochure ; rien que des alignements massifs de dos de cuir, de dos de percaline écarlate, de dos d'or ; toute l'horreur des « livres d'étrennes », des beaux bouquins de nouvel an, dressés en murailles aux glaces des boutiques, aux rayons des magasins, couvrant tous les éventaires, empilés sur tous les comptoirs.

Mon ami souriait.

— Tu es injuste, me dit-il ; et ces beaux livres ne m'inspirent pas le même mépris qu'à toi. Je vais même te scandaliser : je les aime, et ce sont les seuls livres qui ne me fassent pas peur.

Je considérais avec stupeur mon camarade, et je pensais : « Il se moque de moi ».

B... vit ma surprise.

— Ecoute-moi, dit-il. Je divise les livres d'étrennes en trois catégories. Il y a ceux que leur prix exorbitant ne rend accessibles qu'à une élite très restreinte d'amateurs, et qui sont moins des livres à lire que des bijoux à caresser. J'ai connu un bibliophile qui poussait l'amour de la reliure, du papier, des éditions rares jusqu'à prétendre que de ces raretés l'esprit ne devait pas être détourné par l'œuvre elle-même ; il ajoutait qu'il savait gré à un livre vraiment beau de n'être pas intéressant...

— Comme ces hommes, dis-je, qui n'aiment pas qu'une femme admirablement belle ait trop d'esprit ?

— Parfaitement. La seconde catégorie est

celle des beaux livres de prix moyen ; — les bouquins cossus dont la valeur artistique n'est point énorme, mais qui suffisent à émerveiller la jeunesse de bonne condition, et à donner une favorable opinion de la femme qui répand sur les meubles de son boudoir deux ou trois de ces livres-là.

» La troisième catégorie est celle des volumes « riches » pour petites bourses, si j'ose m'exprimer ainsi, et dont le Jules Verne doré sur tranches, en toile rouge, me paraît réaliser le parfait modèle. De ces volumes-là je distribue, chaque année, une demi-douzaine autour de moi, à des gamins pas riches qui en font leurs délices, — ne les feuilletent qu'après les avoir « couverts », et les placent plus tard, précieusement, derrière les panneaux vitrés de la petite armoire où la famille assemble sa « lecture ».

» Au total, ces livres d'étrennes sont des parures ; ils satisfont, suivant leur prix, l'idéal particulier d'élégance que chaque être humain, selon sa culture et sa condition, porte en soi ; ils amusent quelquefois ; ils n'encombrent jamais... Ce n'est pas comme les autres ! »

Ce paradoxe m'amusait, et je ne soupçonnais pas que mon vieux camarade pût parler sérieusement. Je l'ai vu si souvent, durant nos années de quartier latin, flâner aux étalages de la rue Soufflot, sous les galeries de l'Odéon, et, les jours de dèche, s'hypnotiser dans l'amoureuse contemplation de « l'occasion exceptionnelle » ou du « livre du jour » cueilli sur l'étalage et discrètement entr'ouvert, en attendant la joie de le pouvoir empocher pour quelques francs !

— Tu es un ingrat, dis-je à B... Tu difformes des amis. Car le vrai livre ami, c'est celui qu'on a choisi soi-même, et payé ; le livre en tenue de travail, et non pas en habit « d'étrennes » ; et tu le sais bien : tu as mis vingt ans à t'entourer de trois mille de ces livres-là...

B... sursauta :

— Quatre mille, mon cher ; quatre mille, et non pas trois ! Et c'est bien ce dont j'enrage. Je suis, vois-tu, dans l'état d'exaspération des croyants qui sentent s'en aller leur foi, — des amoureux qui ont le pressentiment d'être trompés. Veux-tu que je te dise ce que j'en pense, de mes « chers livres » ? Je pense qu'ils

m'encombrent ; je pense qu'ils me ruinent ; et je suis parfaitement convaincu que la plupart d'entre eux ne me servent à rien !

J'eus peur, à ce moment. Je me demandai si Robert ne devenait pas fou. Mais lui, plus calme :

— Ecoute-moi, dit-il. Je dois déménager le 15 janvier prochain, et j'ai déjà constaté que mes bibliothèques s'adapteront très mal aux murs de mon appartement nouveau. C'est la troisième ou la quatrième fois que les ébénistes interviennent dans le remaniement de mes bibliothèques ; et je commence à trouver que les auteurs à qui je donne l'hospitalité me coûtent cher... d'autant qu'avant d'être bien logé, le livre entend être bien vêtu. Je ne donne aux miens que des vêtements simples. Cependant je te jure que mon relieur reçoit de moi, bon an mal an, plus d'argent pour leur habillement que je n'en donne à mon tailleur pour le mien !

» Ce n'est pas tout. Ces hôtes dispendieux se prélassent, chez moi, sur les rayons d'une dizaine de bibliothèques. Mais ces bibliothèques elles-mêmes, mon bon ami, il faut les loger. Je n'exagère pas en disant que si je n'avais pas quatre mille volumes sur les bras, je pourrais, sans effort, économiser un millier de francs par an sur mon loyer ; et voilà donc encore une quarantaine de mille francs à supprimer du petit capital qui assurera le pain de ma vieillesse...

— Est-ce fini ? dis-je en riant.

Lui, froidement :

— Non, ce n'est pas fini. J'ai la passion des vieilles estampes, et j'en possède un certain nombre de fort belles ; j'ai aussi quelques aquarelles de prix...

— Je ne me souviens pas...

— En effet, tu n'as jamais rien vu de tout cela, ou presque rien. La plupart de mes aquarelles garnissent mon cabinet de toilette, ou mon antichambre, qui est obscure ; mes estampes sont dans des cartons ; et pour cause : il n'y a pas sur mes murs un demi-mètre carré vacant où je puisse accrocher quelque chose !

— Mon cher, il ne dépendrait que de toi...

— Erreur, mon bon ! Rien du tout ne dépend de moi ! Ce n'est pas moi qui ai quatre mille volumes ; c'est quatre mille volumes qui m'ont ! Puis-je me dispenser



d'acheter le bouquin nouveau qu'il faut avoir lu ? Non. Puis-je refuser aux éditeurs les ouvrages dont ils m'accablent ? Je n'oserais. Et conçois-tu qu'on puisse décemment livrer au bouquiniste, pour quelques sous, le volume — même devenu inutile — où s'inscrit une dédicace cordiale ? Pas davantage. Et tout cela rapplique et s'accumule, « que c'en est une bénédiction ! » comme dit l'autre. Ajoute à cela le vieux fonds : les ouvrages démodés, les « traités » en plusieurs tomes, les « recueils » de je ne sais quoi, sur lesquels on a préparé des examens et des thèses, et qu'on n'a pas rouverts depuis vingt ans, et que jamais, tu entends ? jamais on ne rouvrira ; et qu'on garde tout de même, par habitude, et pour le souvenir ; ou encore par respect pour leur grand âge...

« C'est cela qui m'exaspère ! Je m'en veux d'être, malgré moi, le prisonnier d'un trésor inutile ! Fais le compte. J'ai chez moi une cinquantaine d'ouvrages dont la présence m'est nécessaire ; une centaine, peut-être, qui sont des amis dont je ne voudrais à aucun prix me séparer ; ajoutes-en, si tu veux, cent, deux cents encore... Le reste n'existe que pour encombrer mon logis et dégarnir ma bourse un peu, tous les ans.

Nous nous étions approchés d'une vitrine où se dressait, isolé des autres, un petit volume, en habit d'étranges :

— Sapristi ! l'Ile des Pingouins... fit Robert ; il faut pourtant que je lise ça.

Nous entrâmes. Il demanda la brochure, paya d'un geste rogue ; puis regagnant la porte :

— Et voilà... Un de plus. Que le diable emporte Anatole France !

PIERRE OU PAUL.

## Notre Encartage dans le "Figaro Noël"

Les quarante mille acheteurs de notre numéro de Noël ont eu la surprise de trouver encarté dans ce magnifique fascicule, en plus de ses huit belles primes en couleurs, de jolies lithographies tirées d'un nouvel album de Sem : *Célébrités Contemporaines et Bénédicte*.

Rappelons que dans son ensemble l'album réunit les silhouettes bien connues de Brasseur, Massenet, Santos, Coquelin, Doyen, Claretie, Rochefort, Sem lui-même, etc. ; chaque planche est accompagnée d'une pensée autographe en l'honneur de « La grande liqueur française ».

Les personnes qui désireraient l'album complet n'auront qu'à s'adresser à Paris, 76, boulevard Haussmann, à la Salle des dépêches ouverte librement au public dans l'agence de la Bénédicte.

Pour recevoir l'album par envoi postal recommandé, il suffit d'en faire la demande à la même adresse ou à la Société Bénédicte, à Fécamp (Seine-Inférieure) (joindre 0 fr. 50 en timbres pour tous frais).

A propos de la grande liqueur française, voici un joli rondeau qui lui a été consacré par notre confrère G. Docquois, dans sa revue si spirituelle : *Comment sportez-vous ?*

A midi, le soir, le matin,  
Boire ton âme étincelante,  
O quintessence succulente  
Du haut savoir bénédicte !

Est-ce un rêve de libertin  
Que souhaiter, liqueur troublante,  
A midi, le soir, le matin,  
Boire ton âme étincelante ?

Je ne suis point un philistin,  
Et je saurai, sève excellente,  
Te déguster de façon lente,  
En lisant un livre latin,  
A midi, le soir, le matin.

## LES AFFAIRES

On aurait pu croire que le marché financier se ressentirait durement des dernières secousses de la politique extérieure. L'incident de Casablanca, qui avait trouvé tout d'abord la solution la plus simple et la plus pacifique, puisqu'il devait être porté devant le Tribunal de la Haye, vint brusquement réveiller l'optimisme international auquel avait donné naissance la courtoisie présidant aux pourparlers engagés entre les différentes puissances de l'Europe orientale. Seule, la Serbie semblait ne devoir pas accepter, sans une révolte de sentiment assez compréhensible, le nouvel état de choses que lui imposait l'Autriche. Mais, malgré la sympathie avec laquelle fut accueilli le prince héritier à Saint-Petersbourg, elle finit par comprendre qu'un geste de violence que le patriotisme d'un peuple fier expliquerait, lui vaudrait de la part de sa puissante voisine, des représailles dangereuses non pas pour sa liberté, mais pour son existence économique et financière. D'une guerre, si héroïque fût-elle, il ne sortirait pour elle que des dépenses énormes, et par suite un accroissement de sa dette.

Ainsi donc tout semblait s'apaiser en Orient par un régime de concessions réciproques ou de calculs prudents, lorsque l'histoire des déserteurs revint subitement sur l'eau, pour créer, semble-t-il, une diversion nécessaire à la stupéfaction mondiale, et fortement désagréable pour l'Allemagne, que causa la publication de l'interview de Guillaume II. La France était-elle appelée à en payer les frais ? L'attitude énergique de notre Gouvernement, à laquelle la presse française, dans un louable élan d'unité, complètement dépouillé d'esprit de parti, apporta la communion d'idée la plus absolue, fit réfléchir la chancellerie allemande, d'autant que les organes de la presse germanique ne lui donnèrent pas pour la plupart complètement raison. Le rapport Dordé, avec la preuve qu'apportaient des documents authentiques, fit le reste ; les bruits de guerre disparurent au bout de quelques heures d'une émotion, qui d'internationale qu'elle était, devint exclusivement allemande : car elle se transporta sur un terrain purement constitutionnel ne regardant que nos voisins seuls. Les esprits à l'âme guerrière en ont été pour leurs visions qu'un horizon de paix a bornées tout de suite.

C'est ce qui explique, en partie, pourquoi un incident aussi grave n'a eu que peu ou prou d'influence sur la masse du public ; celui-ci, dans son bon sens ignorant des finesses de la diplomatie, n'a vu qu'une chose, c'est qu'un peuple tout entier, fort de son droit devant les exigences de l'Allemagne, se dressait devant elles et les arrêtait en contraignant celle-ci à la paix.

Cette opinion, qui l'a empêché de s'affoler, n'a pas été celle des grands établissements de crédit et des hautes sphères financières dont l'inquiétude a été très sérieuse et très vive. Elle s'est traduite par une abstention complète de leur part en opérations nouvelles, laquelle abstention a été elle aussi une raison sinon de la hausse, du moins de la fermeté générale des cours. Car, tandis que le sentiment du public, sentiment tout entier du côté de la paix, empêchait celui-ci de faire des ventes de portefeuille, le sentiment des capitalistes professionnels a empêché l'afflux de titres nouveaux que des emplois de fonds étaient prêts à absorber ; et ces disponibilités ont été affectées à des titres anciens, favorisés par des cours intéressants, dus à des réalisations de spéculateurs à la hausse.

Actuellement, notre Bourse continue à avoir des tendances favorables. Elle suit de très près en cela l'influence de la Bourse de New-York, très bien impressionnée par l'élection du Président Taft, surtout en ce qui concerne les valeurs de cuivre.

D'autre part, enfin, la nouvelle de la mort de

l'empereur de Chine n'a causé aucune inquiétude européenne qui se soit même localisée dans une lourdeur des fonds chinois.

Si l'Extérieure espagnole a eu, un moment, un petit mouvement de recul, c'est dû simplement au démenti d'une conversion improbable, d'ailleurs, pour le moment. Les Fonds Russes sont très bien tenus et sont même en légère hausse ; il en est de même des Fonds Turcs.

Quant à notre 3 0/0, qui avait eu le plus à souffrir de la tension des rapports franco-allemands, il a été un des premiers à profiter de la détente.

Un mot, pour finir, de l'émission de l'emprunt russe, dont on parle toujours beaucoup, et qui est attendu avec impatience par des porteurs de titres russes auxquels il concède certains avantages : selon toute probabilité, il n'aura pas lieu avant que tous les différents qui subsistent encore dans les Balkans soient définitivement réglés.

Les Etablissements de crédit ont bénéficié de la tendance générale, mais dans une mesure restreinte pour certains d'entre eux, comme par exemple le Crédit Lyonnais, valeur dont les fluctuations actuelles sont assujetties à la fixation plus ou moins rapprochée de la date de l'émission de l'Emprunt Russe.

A signaler la bonne tenue de la Banque Ottomane, qui a atteint le cours de 715, sur la nouvelle qu'un groupe composé de la Banque Ottomane, de la Deutsche Bank et d'un syndicat anglais présidé par Sir Ernest Cassel a fait une avance de 1,500,000 livres au gouvernement turc.

On parle également d'une opération importante traitée avec la Daïra-Semich, par le Crédit Foncier Egyptien qui a vu de ce fait le cours de 712.

De cette ambiance se sont ressenties naturellement les valeurs industrielles, d'ailleurs à juste titre ; car, en dehors de raisons particulières à certaines d'entre elles, les symptômes d'une amélioration générale prochaine deviennent de plus en plus apparents. Le plus important est la disparition constante et rapide des derniers effets de la crise américaine, qui a eu sa répercussion sur toutes les places.

Cette amélioration de ce compartiment de la cote a donné lieu, par une conséquence logique, à une nouvelle avance et une fermeté toujours égale à une classe de valeurs particulièrement intéressantes, celle des valeurs d'assurance. Les documents statistiques déjà publiés, permettent d'évaluer avec certitude les résultats industriels de l'exercice 1908 ; ces résultats accusent une progression nouvelle sur ceux de l'an dernier, et permettront à plusieurs sociétés d'augmenter leur dividende. Les Compagnies d'Assurances contre l'Incendie notamment présentent une plus-value de 3 millions de bénéfices sur 1907 ; étant donnée la situation de place, savoir fermeté sans exagération, les cours actuels de ces valeurs sont donc encore particulièrement favorables à l'achat ; car, dans l'ensemble, leur taux de capitalisation oscille entre 4 et 5,50 %. Parmi les plus intéressantes, la Paternelle Incendie. A côté, se tiennent parallèlement les Compagnies d'Assurances sur la Vie, dont l'une, l'Union-Vie, se négocie à 5,500 francs, et dont la valeur de liquidation est de près de 12,000 francs.

Il y a beaucoup de personnes qui ont cru à la disparition prochaine du gaz d'éclairage et à son remplacement dans tous ses usages par l'électricité qui devait s'adapter aussi bien au chauffage domestique qu'à l'éclairage et à la force motrice. L'un des principaux avantages de la nouvelle fée était sa force lumineuse sous un petit volume et sa facilité d'allumage. La création des manchons incandescents fut une des premières réponses à l'armée des détracteurs du gaz ; restait le second problème à résoudre : celui de l'allumage. Les inventeurs se mirent à l'œuvre ; se basant sur les propriétés de la mousse de platine, ils eurent tôt fait de présenter au public une infinie variété de petits appareils de



tous genres qui utilisaient les dites propriétés. Mais, non seulement ils n'aboutirent qu'à établir des dispositifs se détériorant rapidement par suite de leur exposition à l'humidité et aux poussières de l'atmosphère qui, accumulées à la longue les rendaient inutilisables ; mais encore ils furent obligés de les adapter soit à des supports reposant sur le manchon lui-même et d'une manipulation très délicate pour ce dernier, soit à des supports nécessitant l'emploi de verres de lampe cylindriques. D'ailleurs ces allumeurs, comme on les appela communément, ne pouvaient convenir qu'aux appareils fixes et non à ceux appelés à être transportés fréquemment et à engendrer, par suite des déplacements, des secousses néfastes pour ce dispositif. Enfin, les déchirures du manchon se produisant si fréquemment à l'allumage, n'étaient pas, de ce fait, supprimées. La solution était donc imparfaite. Cela ne dérouta pas les persévérantes recherches de certains chimistes, recherches qui viennent d'aboutir à la résolution définitive du problème, par la création du manchon Ixion.

■ ■ ■

Mais, question d'allumage mise à part, le manchon Ixion présente sur les autres marques des avantages spéciaux qui doivent être signalés. Un des grands reproches adressés jusqu'ici aux manchons incandescents en général était leur peu de solidité, due à l'extrême friabilité de leur texture.

La aussi, les différents fabricants s'étaient efforcés d'apporter un remède : il fut trouvé sous plusieurs formes, mais toujours au détriment du pouvoir éclairant. Il fallut le manchon Ixion pour présenter à ce point de vue un progrès d'autant plus remarquable qu'à une solidité absolue vient se joindre le bénéfice d'une augmentation de la luminosité. Si on ajoute enfin à cela que les inventeurs parvinrent à amalgamer avec la substance même du manchon celle produisant l'allumage spontané, c'est-à-dire cet allumage qui semblait devoir être le privilège exclusif de l'électricité, on comprend le succès immédiat et extraordinaire que rencontra le manchon Ixion dans le public.

■ ■ ■

La première Société, une Société en commandite par actions, qui établit à Asnières une splendide usine d'une capacité de production de 6 millions de manchons par an, se vit bientôt débordée par un afflux de commandes auquel ses moyens financiers ne lui permettait que difficilement de faire face. Et comme il était nécessaire d'envisager le moment où cet afflux ne ferait que croître, ce qui d'ailleurs est chose certaine aujourd'hui, il fallut penser à faire appel à des capitaux supplémentaires. La Société a donc décidé de se substituer une Société anonyme au capital de 1,500,000 fr., divisé en 1,500 actions de 100 francs chacune. Elle aura ainsi le moyen d'augmenter son usine dont la capacité de production annuelle s'élèvera à 12 millions de manchons, chiffre qui n'a rien d'extraordinaire, si l'on considère que, malgré ses nombreux avantages, le manchon Ixion est présenté à la clientèle au même prix que les manchons ordinaires. Etant donné l'écart entre le prix de revient et le prix de vente, en supposant que la production soit limitée à sa première évaluation, on arrive à un bénéfice annuel supérieur au montant du capital social ; or, tout est là pour établir que d'ores et déjà cette production sera notablement augmentée. Il est facile de concevoir quel intérêt présente le nouveau titre pour les capitalistes désireux d'avoir dans leur portefeuille de sérieuses valeurs industrielles. Nul doute que, après avoir rendu visite au siège social, 8, rue Favart, où sont exposés les différents appareils fabriqués par la Société, chacun tiendra à participer à la souscription qui y est actuellement ouverte.

ALFRED DUPUY.

Le Figaro Illustré ne paraissant que mensuellement, nous ne pouvons, dans cette chronique, suivre les événements financiers d'aussi près qu'il serait désirable. C'est pourquoi nous nous mettons à l'entière disposition de nos lecteurs pour leur fournir les renseignements qu'ils voudront bien nous demander.



## Un Pensionnat modèle de Jeunes Filles

Il reste encore de grands progrès à accomplir, au point de vue général, dans l'enseignement supérieur des jeunes filles ; et les familles même les plus disposées à faire les sacrifices nécessaires se trouvent souvent dans l'embarras lorsque vient le moment d'achever l'éducation d'une enfant arrivant, vers sa douzième année, à la fin de son instruction élémentaire.

Nous avons été amené à visiter l'été dernier, au cours d'un voyage dans la partie la plus pittoresque de la Suisse, un pensionnat de jeunes filles dont l'organisation nous a paru conçue avec une intelligence et une justesse de vues vraiment exceptionnelles. L'intérêt qu'un tel établissement peut



VUE GÉNÉRALE DE L'ATHÉNÉ, A ZUG (SUISSE)

présenter pour beaucoup de familles françaises nous engage à esquisser en quelques mots le fonctionnement de celui-ci.

« L'Athéné », tel est son nom, est situé à Zug, sur la ligne Zurich-Lucerne des Chemins de Fer Fédéraux, à égale distance (35 à 40 minutes) entre Lucerne et Zurich. Zug est une charmante vieille petite ville qui mire dans les eaux du lac des Quatre-Cantons ses antiques maisons, ses donjons et ses remparts. La nature, aux environs, est splendide, le climat est salubre, la situation commode, c'est un endroit fort bien choisi pour un établissement d'éducation.

Avant de décrire l'Athéné, occupons-nous de définir de notre mieux le but des fondateurs, M. et M<sup>me</sup> Fuchs-Gessler, tel qu'ils nous l'ont expliqué eux-mêmes.

« Instruire et développer nos jeunes filles au sein d'une chaude atmosphère familiale qui rappelle le "home" bien plus que le lycée, tel est notre programme. Tout est prévu à l'Athéné pour donner à celles qui nous sont confiées une culture harmonique de toutes les facultés de l'intelligence unie à un développement physique rationnel et à l'épanouissement des plus nobles qualités de l'âme. Nous estimons qu'entre la femme "bas-bleu" fière de l'universalité de ses connaissances, dédaigneuse de la prose des devoirs quotidiens, et la femme pot-au-feu, plongée dans les détails du ménage, il y a place pour une femme mieux équilibrée, sachant tenir la balance égale entre les soins de son esprit et ceux que réclame la bonne marche d'une maison. — C'est pourquoi nous faisons une part plus large qu'il n'est possible de le faire dans les écoles publiques à une préparation sérieuse de la jeune

filles aux devoirs qui l'attendent dans la famille et dans la société. Plus soucieux de développer ses aptitudes que de la bourrer d'un savoir indigeste, nous attachons une très grande importance aux méthodes qui éveillent le goût de l'observation personnelle, éclairent le jugement et fortifient la volonté.

» Pour nous approcher le plus possible de l'idéal entrevu, nous organisons le programme des études d'après un plan plus souple, plus adéquat aux aptitudes personnelles de la jeune fille que celui des écoles publiques. Chez nous, des classes mobiles et peu nombreuses permettent, en adaptant l'enseignement au degré de maturité des élèves, de favoriser leurs progrès individuels, sans que l'obligation de marcher du même pas que leurs camarades, vienne les retarder ou les pousser trop vite en avant. — Mais, si bien compris que soit un programme d'études, le succès ne viendra couronner les efforts de l'éducateur que si les élèves elles-mêmes collaborent à l'œuvre de leur éducation. Il faut donc éveiller leur intérêt, exciter leur curiosité, faire naître en elles le désir de l'étude, but que nous atteignons en groupant les différentes branches de l'enseignement autour d'un centre d'attraction tout indiqué par la nature même des aptitudes de l'élève.

» Ce centre sera, selon les cas, l'étude des langues, des sciences naturelles, des mathématiques, un goût inné pour les arts ; et la culture approfondie d'un de ces domaines du savoir humain, faite avec l'entrain qui caractérise tout travail répondant à des inclinations particulières, développera une activité joyeuse, indispensable au succès des études. Les autres branches bénéficieront de cette heureuse disposition pour le plus grand bien de la culture générale. »

■ ■ ■

Le programme inspiré d'après ces données générales comprend toutes les branches d'enseignements qu'on trouve habituellement dans les meilleurs instituts. Il est appliqué dans des conditions de méthode et d'hygiène qui sont tout à l'honneur des directeurs.

L'Athéné, lycée international et école supérieure de jeunes filles, a été construit spécialement pour sa destination, sur un vaste terrain entouré de jardins et de places de jeu, au sud de Zug. C'est, dans le plus beau cadre de montagne, de bois et d'eaux limpides, une belle construction de quatre étages, disposée de la manière la plus confortable et la plus pratique. La vue ci-contre ne peut donner qu'une faible idée de l'établissement et de ses environs grandioses. Outre les salles d'études, les dortoirs, la salle à manger, etc., les élèves y ont à leur disposition des salles de bain, des chambres particulières, une salle de musique, un cabinet de physique, une bibliothèque, un cabinet d'histoire naturelle, etc.

Les élèves de l'Athéné mènent la vie de famille la plus agréable et la plus saine ; la matinée est consacrée à l'enseignement proprement dit, l'après-midi étant réservée au dessin, à la musique, au jardinage, enfin aux exercices physiques. Ceux-ci comprennent, outre les exercices quotidiens de gymnastique suédoise, de fréquentes excursions dans les environs, et, selon la saison, le bain, la natation, le patinage et les courses en luge. Inutile de dire que la nourriture, dans cette école modèle, s'éloigne sensiblement des régimes usités ailleurs, et qu'elle est combinée de la manière la plus variée et la plus délicate, en vue des besoins de la jeune fille.

Nous engageons vivement les familles que cette question intéresserait à demander à M. et M<sup>me</sup> Fuchs-Gessler, directeurs de l'Athéné à Zug (Suisse), un supplément de renseignements qui leur sera envoyé avec tous les détails convenables concernant l'emploi du temps, la nourriture, le fonctionnement général de ce pensionnat modèle, les prix de pension, etc. Ajoutons que la situation de Zug, à égale distance de deux grandes villes, Lucerne et Zurich, rend on ne peut plus facile et agréable l'accès de la ville et de l'école.

L. VOISIN.



## La Mode

Quel mois ! Il a fallu passer des heures au Salon de l'Automobile, faire un tour aux premières expositions de peinture, à la si curieuse *Comédie Humaine* installée chez Georges Petit, assister à dix répétitions générales ou premières sensationnelles, à autant de galas, — et trouver encore dans ces journées si remplies le temps des essayages et des premières visites. Oui, quel mois ! Heureusement, elle n'est pas que fiévreuse et agitée, la période que nous traversons, elle est jolie et délicieusement enfantine. Nos menus-désirs vont être satisfaits ; on s'enquiert avec soin de nos caprices même et il n'est pas jusqu'aux gâteries sucrées qui ne prennent de petits airs tentants. Un peu partout, entre deux tasses de thé, le bonbon nouveau circule déjà, délicatement enfermé dans un cristal d'art ou dans une porcelaine du Japon. C'est l'aéroplane de Seugnot. Mélange exquis de crème d'orange enveloppée d'un rien de caramel et de chocolat. Il est arrivé de la veille, en une boîte toute d'actualité sur laquelle mouettes et pigeons voyageurs disputent le royaume des airs à nos inventions ultra-modernes. Gentil comme trouvaille, délicieux à grignoter, nous en raffolons.

L'aéroplane, le chocolat ou le classique marron peuvent d'ailleurs venir nous surprendre dissimulés en mille et une fantaisies : pièces de rubans multicolores, à surprise ; anneau d'or porte-bonheur, souvenir du « Crépuscule des Dieux » ; sacs de théâtre, brodés et pailletés. Ici ce sont des têtes de chat naturalisées, dont l'amusante frimousse émerge de capuchons soyeux ; là, des coffrets ornés de jolies médailles qui portent veine par surcroît : Saint Hubert pour la chasse, Saint Christophe pour l'automobile, — pour ceux qui en font, pour ceux qui en souffrent. Pauvre Saint Christophe !

Pendant que les sucreries de fin d'année font



ROBE DE CACHEMIRE DE SOIE « AURORE »  
garnie de broderie vieux tons. Guimpe et manches de dentelle  
finement rebrodée d'argent.  
(Cliché Henri Manuel) Signée : Zimmermann

leur apparition, le petit clan papote en ravissantes toilettes : toquets aux folles aigrettes, fourrures somptueuses, « après-midi » en tissus souples ornements avec une délicate recherche de ligne et de coloris. On emploie souvent le drap, un drap aussi léger que du cachemire, de très heureuse façon. Un exemple, au hasard, dans cette robe de

drap d'un brun rougeâtre : princesse, très montante, elle s'enjolive au corsage d'une légère broderie d'or ancien sur tulle, avec guimpe d'Alençon. (Laferrière.)

Le cachemire de soie est fort en vogue, pour plus d'élégance. En bleu égyptien, ce bleu un peu étrange qui porte en lui le reflet de la turquoise, la pierre égyptienne par excellence, il est tout à fait joli. Imaginez alors une « princesse » moulant étroitement les hanches par un grand empiècement simplement piqué, montée sur un petit corsage empire aux longues manches de mousseline de soie du même ton. Un galon brodé d'argent contourne les épaules pour s'attacher devant, à la ceinture, sous une agrafe égyptienne, pendant que l'encolure s'adoucit d'un peu de tulle blanc.

Mais c'est surtout le soir que se révèlent les véritables nouveautés du moment, car on dine, on chante, on bostonne et on bridge un peu partout ces temps-ci. De délicieux chiffons prennent leur envolée.

Du tulle en quantité, du tulle partout ! clair, vaporeux, métallisé, il règne en maître ; puis on le mélange, on le combine, et nous lui devons encore des tons imprécis et imprévus, d'adorables effets de transparence. C'est ainsi qu'une robe de tulle d'argent reposera sur un fond de tulle corail, avec tunique de dentelle rebrodée de roses d'argent, cette même guirlande fleurie ourlant le bord de la jupe. C'est d'un chic infini.

Le tulle est infiniment jeune. Une robe de tulle est l'idéale parure de la jeune fille, de celle qui sait encore s'habiller avec cette élégance discrète qui double son charme.

Quelle jolie chose à tenter qu'une telle création et comme je comprends qu'elle ait séduit le talent si personnel, si fin, si souple de M<sup>me</sup> Zimmermann ! Après les grands succès, les modèles à petites révolutions, l'emploi des tissus brillants, des garnitures précieuses, voici de toutes délicates innovations, faites de presque rien, si pâles, si blanches, comme effacées en leur légèreté de rêve, comme perdues parmi d'éclatantes somptuosités. L'imagination d'une femme d'esprit pouvait seule se jouer de pareille difficulté. Venue en curieuse, je suis repartie charmée, — ces deux modèles retenus, pour vous les dire.

L'un est en tulle fantaisie blanc sur liberty « pétale de rose ». Au bas de la jupe, large biais de liberty, et, dans le tulle, plis « religieuse » qu'une mince guirlande de roses de mousseline de tous les tons anciens, souligne. Au corsage, petit décolleté arrondi, enguirlandé de roses et voilé, à demi, par une fine gorgerette de tulle uni. Manches bébé de tulle uni. Echarpe de liberty.

Autre création destinée à M<sup>lle</sup> de L... pour son premier bal. Robe toute blanche, en tulle point d'esprit. Plis, par groupes, en bordure de la jupe, montés par une large comète de satin blanc et en entre-deux, semés de marguerites brodées de soie blanche. Les mêmes marguerites fleurissent au corsage un fichu croisé. Quatre petits rubans espacés enserrant la taille comme un étroit corselet, le dernier rang retombant sur la jupe en légères bouclettes.

Ce n'est rien, direz-vous. Certes. Et pourtant la véritable élégance tient parfois tout entière dans ces riens-là qui classent bien vite une femme, une jeune fille, dans le clan distingué... ou dans l'autre.

□ □ □

Le Salon de l'Automobile est devenu pour les fourrures nouvelles ce que le Concours Hippique est depuis longtemps pour les premières créations printanières. C'est à la sortie du Grand Palais, dans la première semaine de décembre, qu'il faut voir défiler paletots et manteaux de grand style, signés des vrais maîtres.

J'avais noté à votre intention quelques modèles de superbe allure, mais je dois me contenter d'en décrire deux pour aujourd'hui. Les deux se valent comme originalité de bon aloi ; je commence par celui qui m'a paru le plus somptueux :

Grand paletot de chinchilla aux peaux curieusement disposées, épousant la forme même du

vêtement, s'arrondissant sur les bords, comme un large pékin aux arêtes sombres. Grandes manches montées par une superbe broderie d'argent, à gros reliefs, enserrant les épaules et s'attachant devant sous de longues franges. Au revers des manches, broderie d'argent.

Le second, peut-être plus sobre, n'est pas moins riche. Manteau de breitschwanz souligné d'hermine, en bordure ; larges revers d'hermine descen-



CAPUCHON DE CRÈPE DE CHINE  
bleu ancien, rehaussé de dentelle d'or ourlée de loutre  
(Cliché Henri Manuel) Créé par Carlier

dant jusqu'au bas du vêtement. Immense manchon assorti, rayé de breitschwanz et d'hermine.

□ □ □

Quelques chapeaux : ils sont, cette saison, aussi éclectiques que nos robes. Il en est de fort peu gracieux, d'autres très réussis.

D'amusantes petites « cloches » genre « cabriolet » font leur apparition ; en jais, toutes scintillantes de larges paillettes. Sur une jolie tête blonde, elles ont un charme très particulier. Leur bord est étroit, souligné de gros cabochons, avec torsade et longues brides de velours noir. Un petit macaron de velours attache, sur le côté, une aigrette souple.

Autre cloche de jais, avec fond de tulle noir à flots vaporeux emboitant bien la tête : de côté, énorme cabochon fait de grosses perles de jais. Portée par une charmante Madrilène — la duchesse d'Arion.

Une capote non moins inédite forme « Baby », réminiscence du Directoire. En panne noire coulisée, doublée de panne vert antique, destinée à M<sup>lle</sup> Barlett.

Les capuchons de théâtre, d'un si joli style, nous ont définitivement conquises ; nous leur devons, en fin de soirée, comme un renouveau de fraîcheur et de grâce. En voici quelques-uns, aperçus à *La Patronne* et au *Foyer* : capuchon largement drapé en gaze d'argent, tout envolté de mousseline gris-étain avivée d'une torsade de liberty cerise. D'un côté, chute de mousseline à long pan, de l'autre, coque très simple en « oreille de lapin ».

La Duchesse de Palazzo portait délicieusement un capuchon très Louis XVI en taffetas rose ancien, à volant plissé tombant derrière en « bavolet ». Une guirlande de roses pompon se noue devant. Volant de dentelle blanche finement plissée encadrant le visage.

En finissant, je note le dernier modèle s'inspirant d'une coiffure hollandaise. En tulle constellé de petits tubes métallisés, avec flot de Malines. Cocarde de dentelle cabochonnée d'or, de chaque côté, et chute de galon d'or en attache.

LAURENCE DE LAPRADE.





D'après la Bibliothèque Impériale.

### Réunion Gastronomique OU LES GOURMANDS A TABLE

Caricature dédiée aux Gourmands de Paris et des Départements.

Dessiné et Gravé par un Gourmand.



A Paris chez Martinet Libraire Rue du Coy St-Moré  
et chez tous les Marchands de Nouveautés.

# PARIS A TABLE

Le *Figaro Illustré* a publié, il y a quelques années, un numéro intitulé « La Table », numéro historique sur les façons de manger à travers les âges. L'auteur de cette étude, qui signe modestement « Un bourgeois de Paris », nous montre l'origine du repas au temps de la pierre taillée ou de la pierre polie ; puis il nous promène chez les Grecs, les Romains ou les Assyriens. Après nous avoir fait assister au festin de Trimalcion et aux orgies des mercenaires devant Carthage, il nous décrit les pantagruéliques ripailles de la Renaissance et du XVII<sup>e</sup> siècle.

Nous avons frémi en lisant la liste effrayante des repas composés de sept sortes de potages, quatorze entrées et cent quarante « plats d'oiseaux tant grands que petits » qui étaient indispensables

à nos ancêtres pour constituer un banquet un peu convenable, mais cette étude fort bien documentée s'arrête à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous voulons la continuer dans le numéro d'aujourd'hui. Nous nous proposons en même temps de détruire

une légende lancée un peu à la légère par les admirateurs à outrance des temps passés.

On ne mange plus à Paris ; on ne sait plus manger, disent couramment ces pessimistes. Cette formule, partout répétée, est presque devenue article de foi et cependant elle est fausse, archi-fausse. Non, la Table n'a pas cessé de remplir un grand rôle, un rôle prépondérant dans la vie moderne et c'est toujours à Paris que l'on mange le mieux.

Certes, l'époque d'évolution rapide dans laquelle nous vi-



Composition de Marquet pour un Menu des « Eclectiques »  
(Collection de M. Jean Raubourg)

REPRODUCTION  
RIGOREUSEMENT  
INTERDITE



vons a quelque peu bouleversé les antiques usages, la vie intense, qui tend de plus en plus à transformer Paris et même la province, a créé d'autres coutumes de table, a changé les heures des repas, a modifié leur cadre, leur ordonnance ; la chimie culinaire est intervenue dans les vieilles recettes de nos grand'mères. Le siècle de l'automobile s'accommode mal des rites gastronomiques qui lui ont été transmis par les générations passées, mais il a su les adapter à ses goûts nouveaux, à ses habitudes moins casanières, et c'est cette évolution du Paris à table depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours que nous proposons de parcourir rapidement.

D'ailleurs, en dépit du progrès ennemi des traditions, la table garde et gardera toujours son importance dans tous les actes de notre existence. Rien n'est changé depuis l'époque où Monselet disait :

« Toute passion raisonnée et dirigée devient un art ; or, plus que toute autre, la gastronomie est susceptible de raisonnement et de direction.

» Qu'on y réfléchisse bien, les heures charmantes de notre vie se relient toutes par un trait d'union plus ou moins sensible à quelque souvenir de table. Est-ce un amour



Grimod de la Reynière (Cabinet des Estampes)

s'éveille immédiatement dans notre esprit. Nous voyons la lueur douce des bougies glisser sur une épaule nue, la nappe moirée luttant de blancheur avec un bras embarrassé de dentelles ; c'est un sourire aussi rose que le vin, c'est un éclat aussi pétillant.

» Plus tard, si notre orgueil se ranime à la mémoire d'un triomphe ou d'une dignité obtenue, c'est encore la table d'un banquet qui nous apparaît. Toutes les coupes sont levées et tendues vers nous ; le toast embrasse mille formes et se renouvelle par toutes les bouches, tandis que, modestement incliné, mais recueillant les moindres reflets de l'apothéose, nous ne savons que balbutier :

— Messieurs, c'est toujours avec un nouveau plaisir...

» Nous nous marions, c'est un repas de nocce qui nous appelle ; l'épouse est rougissante et les regards ne sont distraits d'elle que par l'arrivée d'un faisan rôti, majestueuse bête qu'un jus doré environne.

» La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges. Elle donne la beauté et l'esprit, elle saupoudre d'étincelles d'or l'humide azur de nos prunelles, elle imprime à nos lèvres le ton du corail ardent, elle « fait trembler



(Musée Carnavalet)

L'heure du diner dans un poste de la Garde Nationale

Lithographie de Marlet

d'enfance ? Il s'y mêle aussitôt et naturellement un déjeuner dans les bois ; le tendre aveu d'une cousine est inséparable de l'armoire aux confitures de mère-grand. S'agit-il d'un fougeux caprice pour une actrice renommée ? L'idée du souper

d'intelligence nos narines, elle donne la mansuétude et la galanterie ».

Après cette hymne reconnaissante à la gastronomie, nous pouvons avec orgueil revendiquer pour Paris l'honneur d'être



resté le temple des divinités de la Table. Paris qui est la capitale incontestée du goût raffiné, de l'art et des plaisirs délicats demeure également la capitale des plaisirs culinaires. N'est-ce pas pour Paris que mûrissent les vignobles du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne et des côtes du Rhône ? Sous l'influence de ces nectars mondiaux se développent les dons d'esprit léger, de fronde, de répartie, de générosité, de paradoxe et d'enthousiasme qui constituent les qualités de notre race. Si nous passons rapidement en revue les principales capitales, nous y retrouverons toujours la supériorité de notre art culinaire.

A New-York, nous dit notre distingué confrère Huret, dans ses remarquables notes de voyage, quand un milliardaire américain a le temps ou l'intention de faire un véri-

en Allemagne, Huret, le grand voyageur, affirmera que là-bas encore on ignore l'art de la cuisine. Cette ignorance s'explique par la longue pauvreté du pays où l'on se contenta, durant des siècles, de pain noir, de viandes fumées et de légumes grossiers. Aujourd'hui, grâce à la prospérité et aux chemins de fer, les produits les plus divers arrivent quotidiennement, et on commence à se mieux nourrir. Mais les rares hôtels où il soit possible de bien manger dans tout l'Empire sont connus, et sans exception, les chefs sont Français, ou bien ils sont allés étudier à Paris.

L'Empereur Guillaume II n'est pas gastronome. Est-ce pour imiter Napoléon ? Il veut que les diners officiels soient très courts. Par exemple, le banquet de 345 couverts qui est donné chaque année pendant la semaine de Kiel au Club



(Musée Carnavalet)

## Le Déjeuner.

table diner, il ne va pas au gigantesque Waldhorf, au superbe Sherry, chez Delmonico ou même au luxueux Holland-House, non, il se rend chez Martin, qui est à la fois chic, gai, et où on est sûr une fois par hasard de faire bonne chère.

« Tenu par un Français pourvu de tous les dons de sa race, ce qui d'ailleurs l'a fait rapidement connaître et aimer à New-York, le restaurant Martin est recherché à la fois par sa cuisine française excellente et pour l'atmosphère de gaieté que nos compatriotes savent toujours mettre autour d'eux quand ils le veulent. Avec sa grande salle Empire égayée de cuivres, ses bouquets de lampes électriques rouges sur les tables, son tapis rouge et ses fleurs vivantes, c'est la salle la plus animée de New-York ».

Dans les instituts culinaires où fréquentent les jeunes filles de l'aristocratie américaine — aristocratie d'argent naturellement — ce sont les chefs des paquebots de notre Compagnie Transatlantique qui sont les professeurs les plus recherchés et qui viennent, entre deux traversées, apprendre à ces jeunes milliardaires notre art national.

Si nous revenons en Europe et que nous allions ensuite

maritime et qui constitue un des événements mondains le plus considérable de la saison, ce banquet doit être terminé en quarante-cinq minutes. Dès que l'Empereur a fini de manger d'un plat, on retire les assiettes à tout le monde. Soyez donc gastronomes avec de semblables habitudes !

La cuisine anglaise ne mérite pas le blâme absolu dont elle est généralement l'objet. Elle excelle, du moins dans toutes les bonnes maisons, sous le rapport des viandes et des poissons, mais tout cela est dévoré cru ou bouilli. Chacun fait sa sauce soi-même à l'aide des innombrables flacons de pickles, de tomates, de gingembre ou de carrys placés devant lui.

Dans les luxueux restaurants du Savoy ou de l'Adelphi on mange de la cuisine française, de même dans ce superbe cadre du Criterion, dont les murs sont décorés de toiles de maîtres, à Saint-James Hôtel ou au Continental.

Ici encore, l'élégance et le luxe appellent l'art culinaire français et les menus portent la mention rassurante pour la riche clientèle « French Kitchen. »

Si nous arrivons maintenant à Saint-Petersbourg, nous





Dessin de Rochegrosse  
Pour le Banquet offert par la Presse Française  
aux Journalistes Russes (1893). (Collection de M. Léon Lebègue)

savons que chez nos amis les Russes, la boisson a plus d'importance que la nourriture. D'ailleurs un pays où l'on commence par assassiner son appétit, par déflorer son goût à l'aide de ces hors-d'œuvre absorbés une heure avant le repas en même temps que de nombreux verres de Vodka, ce pays ne peut pas être un pays où la cuisine puisse compter.

L'Empereur Nicolas fait cependant venir ses chefs de France. Il posséda pendant quelque temps ce fameux fonctionnaire parisien enlevé à prix d'or au prince W...

Les habitués du palais d'hiver le connaissaient bien ce gentilhomme tiré à quatre épingles, correct, qui se rendait à l'office comme un attaché d'ambassade se rend à son bureau.

Il arrivait chaque matin au palais en phaéton et descendait aux cuisines, donnant ses ordres à trois sous-ordres éminents, l'un chargé des rôtis, le

second des sauces, le troisième des pâtisseries et légumes. Après cette courte station il disparaissait et on ne le revoyait au palais qu'une heure avant que le repas fut servi, la petite heure où il goûtait à chaque plat, les dressait et, où, selon son expression, *il venait signer*.

Ce grand maître, en dépit des 30.000 roubles qu'il touchait par an comme gages, a quitté le palais des Tzars, il est revenu à Paris, et comme quelqu'un lui demandait la raison de son retour, il répondit avec dédain.

— En Russie, la cour n'est pas gastronome... le tzar ne sait pas manger... ce n'est pas sa faute : il n'est pas tranquille, le pauvre homme !... et pour bien manger, il faut être tranquille !

Nous ne parlerons pas de l'Italie au point de vue gastronomique.

Evidemment elle peut se targuer de ses pâtes, de ses macaronis, mais la recette lui en a été transmise de Paris par Rossini. Méry invité à un déjeuner chez le maestro écrivait :

« Je croyais avoir gagné tous mes grades en macaroni lorsque j'ai été convié à la table du divin auteur de *Moïse* et de *Guillaume-Tell*. Là, un macaroni mélodieux, roux comme l'or, parfumé comme l'orient, fluide comme l'ambrosie, un macaroni de rayons solaires potables éclata au début du dîner comme l'ouverture du *Sémiramis*. »

C'est donc à Paris encore, dans certains restaurants spéciaux bien connus des amateurs, qu'il faut manger les macaronis, raviolis et autres pulpetis italiens.

L'Espagne a ses hidalgos, ses toros, ses andalouses aux seins bruns, ses mantilles, ses sérénades, son jeune roi qui est charmant, mais elle ne peut avoir aucune prétention culinaire.

Oh ! les œufs frits à l'huile rance ; oh ! l'olla podrida et le lapin aux pastèques que l'on sert encore même dans les meilleurs établissements de Madrid. Cruels souvenirs ! Passons !

□ □ □

Donc, Paris est incontestablement la capitale du goût culinaire, le paradis du gourmet de tout pays.

Où trouverait-on d'ailleurs pour établir ce goût, pour en conserver et en transmettre les traditions, pour l'annoblier, pour lui enlever son côté matériel et le rehausser d'esprit et

de délicatesse un personnage comme ce type si français et si symbolique du gourmet : le fameux Grimod de la Reynière ?

L'existence de ce héros de l'estomac est trop curieuse pour que je n'essaye pas de la résumer dans un numéro consacré à la Table. Il tient dans l'histoire culinaire une place aussi importante que celle tenue dans l'histoire générale par Richelieu ou Napoléon, et nul ne peut parler des choses de bouche sans se reporter aux lois établies par le grand homme, dont les gastronomes des générations suivantes ne furent que les modestes continuateurs. Autour de lui, nous verrons graviter tous ceux qui méritent d'être cités depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours.

Grimod de la Reynière naquit vers la fin du règne de Louis XV, à cette époque bénie des gourmands où, disait-on, la fumée des cheminées du faubourg Saint-Honoré parfumait toutes les nuits délicieusement l'atmosphère de la capitale.

Tout, dès sa naissance, sembla concourir à faire de cet enfant un être prédestiné pour le rôle qu'il avait à remplir dans l'existence. Son grand-père était mort la serviette au cou, étouffé par un pâté de foie gras, et son père, riche fermier-général, eut l'intuition de nommer son rejeton Balthazar. De plus, le jeune Balthazar naquit palmipède. On lui coupa ces extrémités un peu trop animales et les savants mécaniciens de l'époque lui mirent à la place deux mains articulées mécaniques qui, on le verra par la suite, fonctionnèrent à merveille et surent tenir joliment la fourchette et la plume.

Le jeune homme étudia pour être avocat ; quand il eut vingt ans, son père lui proposa de lui acheter une charge de conseiller au parlement, mais Balthazar qui était déjà assez



Menu d'un dîner de Parisiens pendant le Siègle (1870-71)  
(Musée Carnavalet)

mal avec l'auteur de ses jours, lui répondit spirituellement, sinon avec respect :

— Conseiller ! Jamais de la vie !... en restant avocat je pourrai peut-être te défendre tandis que si je suis juge je serai probablement dans le cas de te faire pendre !





LE DÉJEUNER DE JAMBON

Par LANCRET

(Musée Condé, à Chantilly)

Ayuntamiento de Madrid









Illustration de Froment et Robiquet (Coll. de M. Léon Lebeque)  
Gravée par Favier, pour un dîner des élèves de l'atelier Cormon

Cette réponse indique déjà les rapports assez tendus qui existaient entre l'opulent fermier-général et son écervelé de fils.

Le plus grand gourmand du siècle cherchait encore sa voie, quand un événement imprévu, envoyé sans doute par la Providence, lui révéla brusquement sa véritable vocation, celle dans laquelle il devait laisser un nom aux races futures.

Newton eut sa pomme, dont la chute lui révéla les mystères des lois cosmographiques, Grimod de la Reynière eut... son ver solitaire. Ce ver béni, en le forçant à manger de façon anormale, fit de lui un gastronome illustre, et quand il fut débarrassé du parasite, il laissa croire qu'il le possédait encore, mensonge qui lui permit de s'abandonner à tous les excès et « fantaisies de gueule », comme auraient dit nos aïeux.

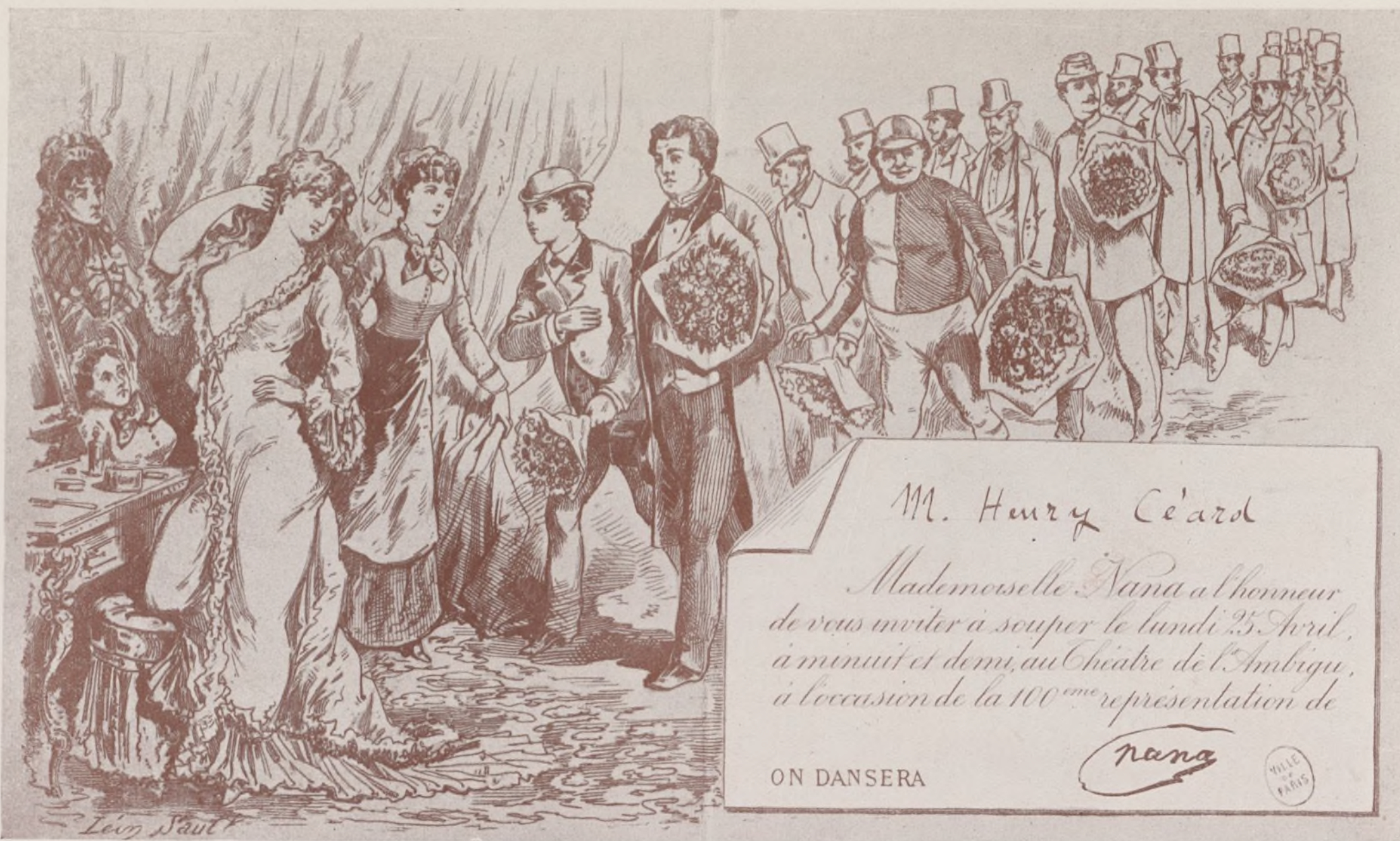
Le jeune avocat habitait chez son père une aile de cette belle maison qui faisait le coin de la place de la Concorde et des Champs-Élysées, là où fut autrefois l'ambassade ottomane.

C'est dans cet appartement qu'il commença à traiter les gens de lettres et les avocats et où fréquentèrent comme convives réguliers : Andrieux, Palissot, Colin d'Harleville, Beaumarchais, etc... Les repas de Grimod de la Reynière se singularisaient par des rites bizarres et bien personnels.

Un introducteur s'emparait de l'invité à son arrivée, lui enlevait son épée, sa canne, son chapeau, ses ordres, puis il levait une énorme barre de fer qui scellait la porte de la salle à manger. Cette barre de fer symbolique indiquait qu'on n'était pas libre de sortir à son gré du sanctuaire. La salle du festin était simplement meublée d'une immense table d'acajou entourée de sièges égaux, sauf celui du président qui était plus élevé. Sur les murailles, le règlement de cette espèce d'académie de la bouche était écrit en lettres d'or pour l'édification des convives. Grimod ne sortait de son cabinet qu'à midi et quart. Il entrait précédé d'un laquais qui portait sur un plateau une pyramide de tartines beurrées qu'il posait sur la table. Deux autres valets suivaient avec des brocs de café au lait. Il fallait boire 22 tasses de café au maximum, 18 au minimum. Celui qui le premier avait avalé les 22 tasses était élu président et prenait place au fauteuil. Puis le festin commençait, festin assez peu compliqué d'ailleurs, car il se composait invariablement d'un plat unique : un gigantesque

\*\*\*



Invitation dessinée par Léon Sault, pour le dîner de 100<sup>e</sup> de Nana

(Musée Carnavalet)

aloyau. On causait ensuite littérature. Des controverses s'engageaient, transformant soudain ces grossiers mangeurs en causeurs et en intellectuels raffinés. C'est par ce côté de son caractère que Grimod mérite de passer à la postérité. Il sut racheter par la finesse de son esprit les règlements un peu brutaux et empruntés aux beuveries d'étudiants teutons qu'il imposait à ses réceptions. En cela il demeura bien Français et établit le type moderne du Parisien mangeur.

N'est-ce pas lui qui usa de son influence pour rouvrir les portes du Théâtre-Français à Colin d'Harleville qui, par son mauvais caractère, s'en était exilé? Autour de cette curieuse personnalité se groupa cette pléiade, de belles fourchettes littéraires dont les noms évoquent les gloires du siècle passé.

C'était Cambacérès qui donnait des consultations de droit tout en combinant un plat sur le fourneau de la cuisine; d'Aigrefeuille, procureur général de la cour des aides de Montpellier, dont le visage rebondi faisait plaisir à voir autour d'une table autant qu'il effrayait à la barre de justice; le marquis de Villevieille, aussi maigre que d'Aigrefeuille était gras; Brillat-Savarin, magistrat érudit, écrivain... savoureux, mais gourmand convaincu au point d'incommoder ses voisins les jours d'audience par l'odeur du gibier qu'il portait sous sa toge pour le faire faire; enfin Cameroni, l'inventeur du fameux potage qui coûte deux cents francs par tête.

Les Reines provençales, les châtelaines, inventèrent au XV<sup>e</sup> siècle les cours d'amour où il était disserté finement et longuement des choses de cœur; Grimod inventa, lui, le déjeuner philosophique, au cours duquel des questions dans le genre de celle-ci étaient posées:

— Faut-il dîner avec des femmes ou sans femmes?

Despase y répondit par le quatrain suivant:

Voulez-vous tuer nos saillies.  
Nos bons mots, nos transports si doux?  
Faites que dix femmes jolies  
Prennent place au milieu de nous.

Accusé de manquer de galanterie, l'auteur de ces vers répondit que c'était au contraire le plus grand hommage qu'il pouvait rendre aux femmes que de craindre leur présence au point d'en oublier tout le reste. C'est pourquoi il préférait manger entre hommes et rechercher la société des dames ensuite.

Grimod trancha cette question intéressante et toujours d'actualité en disant:

« Tous sont d'accord que les femmes, petites mangeuses, trouvent le temps long à table, parce que c'est le lieu où l'on s'occupe le moins d'elles. Elles doivent donc être bannies de tout repas solide ou savant, mais dans le cours ordinaire de la vie, en particulier les soupers, où l'on prise davantage ce qui entoure la table que ce qui la couvre, elles seront toujours les bienvenues ».

Il prouva cette opinion dans ce fameux

Distribution de vivres pendant le siège de Paris  
Tableau de H. Pille (Musée Carnavalet)



festin du 1<sup>er</sup> février 1783 qui fit tant de tapage et acheva de désoler son père en mettant le comble à sa réputation excentrique.

Cette fois on ne se contenta pas de l'aloïau unique. Il y eut neuf services. Les marmitons, revêtus d'aubes blanches, processionnèrent en portant leurs plats autour de la salle garnie de curieux admis à pénétrer dans les galeries supérieures. Les convives, au nombre de 22, tous avocats ou gens de lettres, s'essuyaient les doigts aux cheveux dénoués de belles filles costumées à la Romaine.

Dans les *Nuits de Paris*, de Rétif de la Bretonne, nous retrouvons trace d'un second souper du même genre auquel étaient présents : Mercier, les frères Trudaine, M. de Fontanes, le vieux philosophe Aze. C'est à ce repas que Grimod lut les premiers fragments de son livre : *La lorgnette philosophique*.

Plus connu est le fameux dîner au cercueil auquel assista le comte d'Artois.

Devançant les établissements montmartrois, Grimod de la Reynière avait fait placer derrière chacun de ses convives un cercueil à sa taille. La salle était éclairée avec des cierges et un



Menu pour un Banquet des « Eclectiques »  
Par E. Morin (Musée Carnavalet)

avec la voiture de son père et invita ses amis à monter à côté de lui dans le confortable véhicule, puis il leur réclamait, après les avoir conduit où ils le désiraient, un écu pour la course.

Nous ne suivrons pas le fantaisiste Grimod dans ses différents et nombreux avatars. Il fut même quelque temps moine, puis épousa une petite actrice à laquelle il fit une vie assez bizarre, devint négociant, inventa les bazars à la foire de Beaucaire, mais toutes ces aventures sortent du cadre de notre sujet et nous nous en tiendrons à Grimod de la Reynière gastronome.

Après la Révolution nous le retrouvons complètement ruiné.

Il faut vivre : Il fonde ce fameux *Almanach des Gourmands* qui est bien le plus amusant recueil qui existe sur l'art de la table. Cette brochure fit, dit-on, la joie de Napoléon qui y était défini : « Bon guerrier, mais détestable mangeur ».

Cet almanach contient tout :

des discussions philosophiques et l'art de plier ses serviettes en melon, en faisan, ou en croix du Saint-Esprit. On y suit des itinéraires nutritifs à travers Paris et la province ; on



Intérieur de Marché

(Tableau de M. G. Grau)

chant sépulcral annonçait l'arrivée de chaque service.

Le résultat de cette folie fut que le père de Balthazar, outré du scandale causé par cette aventure, coupa les vivres à son fils. Que fit notre gaillard ? Il se mit à faire le cocher

y trouve des définitions piquantes dans le genre de celle-ci :

« L'étymologie du mot faisander annonce assez que le faisan doit être attendu aussi longtemps que la pension d'un homme de lettres qui n'a jamais su flatter personne ».





Menu d'un Dîner

(Musée Carnavalet)

Offert à M. Jourde, directeur du « Siècle », par six de ses collaborateurs décorés de la Légion d'Honneur sur sa recommandation.

Plus loin nous le voyons prendre en main — déjà — la cause de la falsification.

« Nous devons, dit-il, au maintien de la police gourmande, de signaler M. Grec, marchand de comestibles, passage des Panoramas, comme un homme de très mauvaise foi. Il y a peu de jours, après avoir vendu à M. Francis, auteur dramatique, un pâté gâté, il a, non seulement refusé de le reprendre, mais encore de le reconnaître, et son insolente épouse a injurié grossièrement M. Francis qui menaçait de dénoncer sa friponnerie à la Société Epicurienne séant au Rocher de Cancale. »

De nos jours, un semblable article mènerait son auteur sur les bancs de la correctionnelle sous l'inculpation de diffamation ; et cependant peut-on nier que Grimod, en signalant les falsificateurs, faisait besogne utile ?

Puissent nos législateurs d'aujourd'hui songer à l'imiter !

Le pilori me paraît devoir être, pour empêcher la falsification, le remède le plus efficace.

D'ailleurs la noble conduite de Grimod et l'influence de son Almanach firent affluer chez lui des dons en nature : viandes de choix, gibiers, légumes et fruits. Il reçut tout cela avec dignité, mais, au lieu de se morfondre en remerciements, il créa un comité de dégustateurs chargés de refuser les produits qui n'étaient pas de premier ordre. Les noms des donateurs acceptés étaient publiés dans l'Almanach. Résultat : une affluence telle d'envois que l'ingénieux Grimod put largement payer en nature ses collaborateurs de l'Almanach.

Ce gastronome était décidément doublé d'un excellent homme d'affaires. Comme courtisan il était peut-être inférieur, si nous en croyons la légende.

Napoléon I<sup>er</sup> qui avait entendu parler du fondateur de l'Almanach, demanda qu'on le lui présentât. C'était vers 1811. Grimod se rendit à cet appel et l'Empereur, voyant en lui un représentant de l'ancien régime, lui demanda :

— Que pensez-vous, Monsieur, de l'époque actuelle ?

— Je pense, Sire, répondit le fils du fermier-général, que si Votre Majesté avait appliqué à la cuisine le génie qu'elle a mis à faire la guerre, l'humanité en serait probablement plus heureuse.

Profonde parole qui, toutefois, ne parut pas être du goût de Napoléon, car il tourna immédiatement les talons au trop franc gastronome.

Après l'Empire, Grimod de la Reynière, de nouveau enrichi, se retira au château de Villers-sur-Orge, près Longjumeau. Louis XVIII s'était montré assez froid pour le vieux gentilhomme.

— Parbleu ! s'écria celui-ci, qu'attendre d'un roi qui a la goutte ?

Et il se mit à organiser son château de façon bizarre. Il fit truquer les lits, les tables, les armoires. Les uns s'enfonçaient dans le sol tandis que les autres sortaient à l'improviste des murailles et ce fut une des joies de la vieillesse de Grimod de jouir des farces qu'il faisait sans répit à ses invités.

Dans chaque pièce du château étaient écrites des sentences dans ce genre :

« Il y a trop de vin sur la terre pour dire la messe. Il n'y en a pas assez pour faire tourner les moulins ; donc, il faut le boire. »

Sur les portes des chambres à coucher on lisait : *Chambre d'amie. Si vis amari ama. Heureux le juste qui ne pêche que sept fois par jour.*

C'est ainsi que vécut ses dernières années le plus gourmand des lettrés, ou le plus lettré des gourmands.

Son dernier compagnon fut un cochon qu'il avait dressé à le suivre et qui couchait sur un matelas au pied de son lit. Quand, au cours de ses promenades dans la campagne, il rencontrait un troupeau de ces animaux, il leur tirait respectueusement son chapeau.

Il mourut octogénaire en 1838. Cet âge avancé justifie son hygiène et donne raison à sa vie et à ses livres.



Menu du Dîner Corneille (Société du Moulin à Sel)

(Composition et Dessin de L. Lebeque)





INTÉRIEUR D'UNE SALLE A MANGER  
par DRÖLLING (*Cabinet des Estampes*)

Ayuntamiento de Madrid





(Collections artistiques de la Ville de Paris)

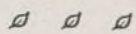
La Partie de Cartes

(Tableau de M. Joseph Bail)

Durant soixante ans ce héros de la table n'a pas cessé d'offrir l'heureux accord d'un talent aimable et d'un vaste estomac.

Il méritait, par la grande place qu'il a tenue dans les annales de la cuisine, les quelques pages que nous venons de consacrer à sa longue et curieuse existence.

Il les méritait d'autant plus que tous ceux qui vinrent après lui ne firent que continuer son œuvre ou la plagier.



Parmi ces continuateurs nous citerons les littérateurs du second Empire, qui firent revivre, vers 1860, la belle époque de Paris-gourmet. C'est à peu près à cette date que remonte la fondation du journal *Le Gourmet*, organe des intérêts gastronomiques paraissant tous les huit jours. Nous citerons parmi les rédacteurs Albéric Second, Guichardet, Amédée Rolland, Gustave Bourdin; le compte rendu des théâtres, fait au point de vue digestif, était signé Louis Goudall. Léon Gozlan y annonçait un article expliquant à la suite de quelles circonstances les vicissitudes de sa destinée de voyageur l'obligèrent un jour à manger un morceau d'une fille du roi de Nigritie qui voulut l'honorer.

Dans un autre numéro nous trouvons un long poème de Méry, le charmant poète marseillais, qui donnait en vers la recette de son plat national, la *Bouillabaisse*.

Là, vient se fondre encore avec discernement  
Tout ce qui doit servir à l'assaisonnement :  
Le bouquet de fenouil, le laurier qui pétillie,  
La poudre de safran, le poivre de manille...

Et il y a plus de 500 vers sur le même ton...

J'ai retrouvé à Carnavalet, avec l'aide de cette providence des journalistes, l'aimable et érudit Georges Cain, le menu de pendaison de crémaillère du journal *Le Gourmet*.

# PENDAISON DE CRÉMAILLÈRE DU GOURMET

25 Mai 1858

## POTAGES

Le Potage à la duchesse.  
Le Potage à la Saint-Georges.

## RELEVÉS

Le Saumon à la vénitienne.  
Le Turbot sauce aux huîtres.  
Les Filets de bœuf à la royale.  
Le Jambon à la macédoine.

## ENTRÉES

Les Nids d'hirondelles au gourmet.  
Les Epigrammes d'agneaux aux pointes.  
La Timbale de riz à la siamoise.  
La Mayonnaise de homard historique.

Le Sorbet mousseux.  
Le Punch à la romaine.

## ROTI

Les Poulardes truffées.  
Les Bécasses bardées.  
La Galantine de faisans.  
Les Truffes au madère.

## LÉGUMES

Les Asperges en branche.  
[Les petits Pois Victoria.

## ENTREMETS

La Charlotte mousquetaire.  
La Gelée cardinal.  
La Bombe surprise.

## DESSERTS

Vins : Madère retour de l'Inde. — Clos Saint-Estèphe 1847. — Hermitage blanc grand cru. — Château Palmer 1846. — Xérès aboccodo. — Château Laroze 1841. — Château Laffite 1847. — Clos Vougeot cachet du château. — Veuve Cliquot. — Porto. — Constance.

C'est à ce dîner mémorable que Fulbert-



Goûter d'Enfants

(Tableau de M. Moreau-Néret)



Les Crêpes à Pont-Croix

(Tableau de M. E. Benoit-Lévy)



Dumonteil évoqua les ombres des gourmands fameux qui dialoguèrent en ces termes :

*Louis XIV.* — Il m'est souvent arrivé de manger cinq assiettes de soupe, un ragoût de bœuf aux concombres, plusieurs filets de canard, quelques salmis, cinq ou six artichauts, et de la salade de pommes de terre.

*Vitellius.* — Des langues de rossignol, des cervelles de grives, des ouïes de truites, des foies de perroquet farcis de fraises du mont Ida. Voilà mon ordinaire. Au dessert, je faisais égorger quelques esclaves pour me récréer la vue.

*Le comte de Forge.* — Mon fils était un glouton, je le déshérite ; ma cuisinière était un cordon-bleu, je l'épouse.

*Le prêtre de Brillat-Savarin.* — C'était un soir de Noël, je mangeai une oie, trois pintades, six pigeons ramiers, puis je dis mes grâces.

*Cléopâtre.* — D'un seul trait, je bus une perle de trois millions.

*Milon de Crotone.* — Et moi je dévorai un bœuf.

*Arthémise.* — Vous avez dû bien souffrir après... à cause des cornes.

*Grimod de la Reynière.* — Qui ne connaît mon fameux ânon truffé ?

*Le marquis de Cussy.* — Et mes cailles à l'alicante ?

*Un Sauvage.* — C'est moi qui ai mangé le capitaine Cook.

*Bassompierre.* — Quand mon verre était petit, je buvais dans ma botte.

*Le duc de Clarence.* — La mort est douce dans un tonneau de malvoisie.

*Eve.* — N'oubliez pas ma pomme.

*Ugolin.* — Et moi j'ai rongé le crâne de mes enfants.

*Pytille.* — Vous ne sîtes pas comme moi, pour conserver



Illustration d'Aimé Perret (Coll. de M. L. Lebegue)  
Pour un Menu du « Bon Bock »

à votre langue toute sa faculté gustative, l'envelopper dans une membrane et ne la sortir que pour vous mettre à table.

*Alexandre Dumas.* — Tout cela ne vaut pas l'anchois à la Monte-Christo. Vous prenez une olive dont vous remplacez le noyau par une tranche d'anchois, mettez ensuite l'olive dans une mauviette, la mauviette dans une caille, la caille dans un faisan, le faisan dans une dinde, la dinde dans un cochon de lait, faites rôtir au four trois heures et puis jetez tout par la fenêtre, excepté...

— L'olive ?

— Goinfre ! la tranche d'anchois.

En 1861, Monselet, le charmant conteur, lança à son tour un *Almanach des Gourmands* dont chaque jour était consacré à une célébrité culinaire. Ouvrons au hasard, et défileront devant nous quelques gourmets du second Empire : M<sup>me</sup> Amphoux, Campistron, tragique médiocre, mais mort d'indigestion, Bigé, du cercle Saint-Hubert, Rossini, Alexandre Dumas, le prince Galitzine, le prince Soltikoff, le prince Radziwill, habitués du Café Riche, le docteur Véron, Auguste, roi de Pologne. (Pourquoi ? parce que quand Auguste buvait la Pologne était ivre). Le prince de Metternich, propriétaire du cru de Johannisberg, Grisier, Lablache, Albéric Second, Henri Cuvillier, épiciier de la fashion, rue de la Paix, Pierre Dupont, Sophie, cuisinière du docteur Véron, etc...

Monselet en avait trouvé ainsi pour les 365 jours de l'année. Son calendrier était au complet.



Charles Monselet  
Portrait-charge par Carjat (Cabinet des Estampes)



Par une cruelle ironie, de cette joyeuse époque de bombe, les annales de la gastronomie nous amènent directement à la période héroïque et terrible de Paris pendant le siège. Ah ! il se posa, à ce moment, le problème des menus ! et il fut toujours résolu pendant de longues et cruelles semaines avec cette bravade, cette gaité, cet esprit qui, dans la souffrance comme dans la joie, sont toujours l'apanage du Parisien.

On riait devant les balles ennemies, sous la neige aux avant-postes, on riait devant les tables vides sur lesquelles figuraient des menus fantastiques et effroyables. Cette insouciance, dans le devoir joyeusement accompli, se retrouve à chaque instant dans l'histoire de la capitale assiégée.

C'est Brébant, le restaurateur des lettres, annonçant à ses clients habitués qu'il continuerait à les nourrir jusqu'à la fin.

— Mais, lui disait l'un deux, comment vous paierons-nous ?

— Bah ! répondait celui-ci avec bonne humeur, je ne vous demande pas d'argent, mais vous de votre côté, ne me demandez jamais ce que vous mangerez.

C'est Hébrard, le directeur du *Temps*, à qui on servait un matin une côtelette de mouton tellement maigre, tellement exigüe qu'il murmura en la considérant :

— Allons ! A demain le berger !

On vous a souvent étonné par l'énumération des comestibles exceptionnels de cette époque et par les prix fabuleux auxquels ils atteignaient. Citons pourtant quelques exemples à la fois comme un hommage au robuste estomac de nos aînés, et comme un souvenir de leurs privations et de leurs souffrances :

La viande d'éléphant se vendait 20 francs la livre, celle d'ours 15 francs, un petit cochon de lait 580 francs, un demi-kilo de beurre fondu et salé 40 francs, 100 kilos de bois valaient 24 francs, une boîte de sardines 12 francs, le demi-kilo de bœuf conservé 15 francs, un coq 55 francs, un chat 15 francs, un chou-fleur 12 francs, une dinde truffée 200 francs, une livre de champignons 20 francs.

Ces richesses étaient réservées aux millionnaires, le peuple héroïque et résigné lui aussi, faisait ces horribles journées de queue dans la neige aux portes des boucheries ou des épicerie pour toucher la modique ration qui devait tout juste vous empêcher de mourir de faim. Hâtons-nous de quitter ces tristes souvenirs car l'histoire de la table pourrait facilement devenir tragique.



Rossini

(D'après un portrait conservé à la Bibliothèque Nationale)

Aujourd'hui, comme autrefois, il existe des gourmands par état. Ce sont : les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots. La République du suffrage universel a ajouté à ces anciennes catégories les hommes politiques, pour lesquels le repas, qu'il s'appelle banquet-programme ou déjeuner d'électeur influent, a toujours une grande importance.

Avant de passer en revue ces diverses catégories de gourmets, je voudrais signaler les modifications très grandes que notre époque a apportée dans l'art culinaire.

Nous vivons, c'est incontestable, dans un siècle de rapidité et de mouvement. Or, la bonne cuisine est basée sur la lenteur et la stabilité. Il faut donc reconnaître que, généralement si le repas a conservé son importance sociale, s'il a même gagné en luxe de service, en cadre, il a perdu au point de vue spécialement gastronomique.

D'autre part les facilités de communications et d'échanges contrebalancent largement cette légère déchéance. De tous les coins de la France affluent maintenant vers Paris ces spécialités autrefois réservées à chacune de nos vieilles provinces et préparées dévotement sur les larges fourneaux des hôtelleries ou devant les hautes cheminées à tournebroche des notables cuisines de petites villes.

Strasbourg et Toulouse envoient journellement à Paris leurs meilleurs pâtés de foie gras, Nancy ses boudins et ses macarons, Remiremont ses pâtés de truites, Saint-Mihiel ses écrevisses, le Vaucluse ses fruits et ses primeurs, Marseille sa bouillabaisse, les ports de mer leurs plus beaux poissons.

Paris, ville monstre, ville tentaculaire, a, petit à petit, attiré à lui toutes les spécialités. Grâce à des wagons frigorifiques, à des trains spéciaux de marée et de primeurs, c'est aux Halles, c'est chez nos grands restaurateurs que se trouvent toutes ces richesses qui autrefois étaient disséminées aux quatre coins de la France.

Peut-être devant cette affluence de bonnes choses sommes-nous un peu blasés ? Peut-être nos chefs, nos cuisinières traitent-ils avec un peu moins de respect religieux ces gibiers, ces poissons, ces légumes de choix qui n'ont plus le privilège de la rareté mais qu'ils sont sûrs de trouver chaque jour à leur disposition.

De là seulement provient, je crois, ce relâchement dans l'art culinaire dont se plaignent si amèrement les vieux gourmands. Le gaz, l'électricité, les sauces concentrées, les syndicats de domestiques, tous ces progrès amènent naturellement nos cordons-bleus



La Table mise

(Tableau de Marcel Rieder)



modernes à faire de la cuisine rapide et forcément moins soignée.

A ces inconvénients nous avons vu qu'il était des compensations.

Et puis à quoi sert de récriminer ? La roue tourne ; nous ne pouvons l'empêcher de tourner. En cuisine comme en tout, le progrès élève ses monuments triomphants sur des ruines,

J'ai une habitude que je crois bonne, à en juger par les souvenirs tristes ou gais qu'elle m'évoque.

A l'envers du menu d'un dîner, je griffonne la date, les noms des convives avec lesquels je festoye, un mot sur mes voisines. Quelques années plus tard, en piochant au hasard dans le tiroir où sont conservés ces cartons teintés, filigranés, dorés, tachés même quelquefois de sauce ou de vin, on se



Un five o'clock élégant : « Le Potin »

(Tableau de M. J. Cayron)

ne nous obstinons pas à ne considérer que les ruines et saluons les temples nombreux de la cuisine actuelle. Dans beaucoup, en dépit du progrès, on a conservé intacts les vieilles traditions, et je sais tel restaurant des environs de la Madeleine où l'on trouve l'ortolan en cercueil préparé avec autant d'amour qu'au temps où Maizeroy inventa ce mets raffiné. Chez tel autre traiteur des alentours des Halles, se dégusterait la bisque aux champignons, purée exquise et telle que n'en ont pas connu de meilleure les gourmets de jadis. Dans l'île Saint-Louis je demanderais le châteaubriand garni à parafeux de viandes ; enfin, dans cent endroits, à Paris, le connaisseur, le gourmet le plus raffiné, pourra, s'il le veut, faire noble chère.

rappelle brusquement une époque de sa vie, on retrouve un nom d'ami que les hasards de l'existence avaient effacé de votre mémoire ; on pense à telle conversation qu'on eut avec lui sur les divans du fumoir, dans l'abandon d'une digestion heureuse ; on revoit un joli profil, une nuque blonde dont le voisinage dans l'isolement du dîner fut une joie.

La vie est courte, c'est entendu, mais c'est ainsi que le sage sait l'allonger en fixant le souvenir des instants agréables.

Voulez-vous que nous piochions ensemble dans le tiroir aux menus ? Aussi bien, ils m'aideront à citer les noms des gastronomes actuels.

Tout un paquet retenu par un ruban rose, ce sont les





Les Halles, par Darien

(Collections artistiques de la Ville de Paris,

menus des *Escholiers*, cette association dramatique encore florissante dont les anciens sont déjà devenus des maîtres.

Vous rappelez-vous, Robert Gagnat, Paul Gavault, Robert de Flers, Jules Renard, Georges Bourdon, Edmond Sée, Geo Lange, Robiquet, Xavier Roux, Nathanson, Thalasso, Froyez, nos fins diners du Lion d'Or ou du petit restaurant aujourd'hui disparu de la place Marivaux, nos soupers de première et les thés élégants des Mathurins, où fréquentaient toutes les jolies comédiennes de Paris?

Était-ce pour elles ou pour nous que les critiques notoires, les maréchaux de lettres, venaient si régulièrement présider nos agapes?

Autre paquet d'adorables menus dessinés par Widhopf, Abeillé, Dorville, Sem, Capiello, pour messieurs des *Mille regrets*. Quels charmants diners ont donné les secrétaires de théâtre successivement dans tous les restaurants chics de Paris! Comme on voit en parcourant les listes des plats raffinés préparés pour ces aimables et puissants fonctionnaires qu'ils sont les grands dispensateurs du billet de faveur! Les traiteurs les gâtent et les artistes également.

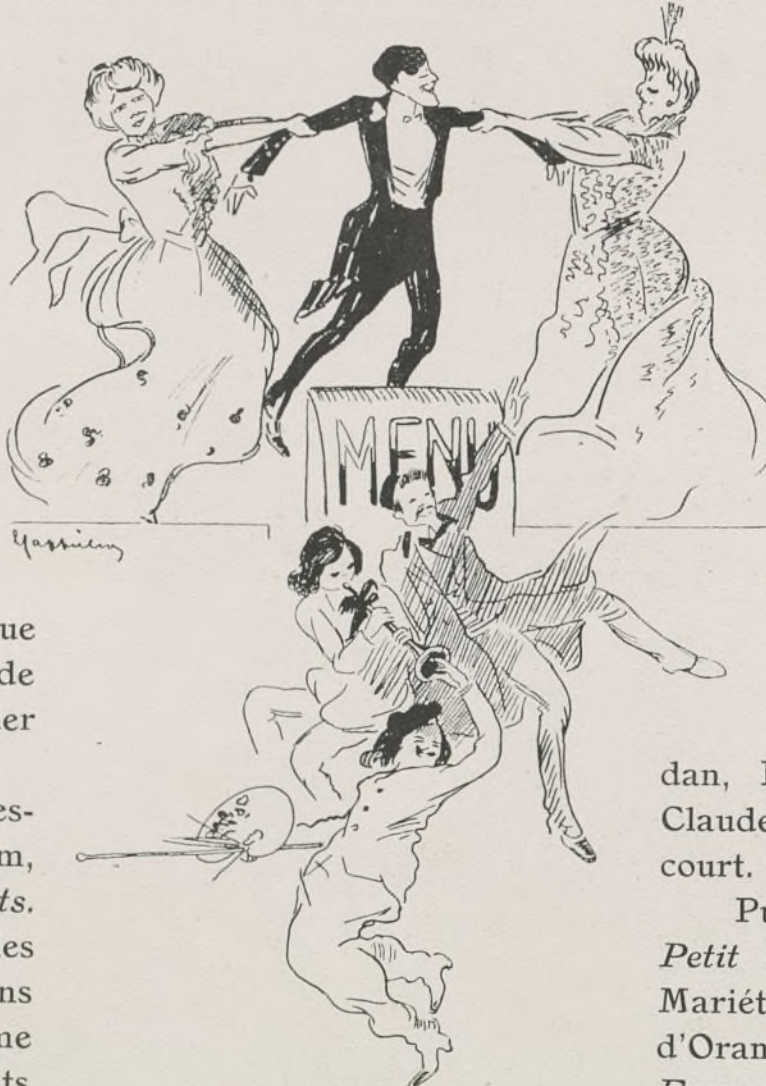
Elles ne figurent pas sur les menus, toutes les surprises que les heureux invités et invitées de MM. les secrétaires leurs réservaient au dessert.

Voici encore toute la série des spirituelles invitations du *Bon Bock*.

Quiconque fréquente au Bon Bock  
Sait quelle joie on y respire ;  
Entrez sans frapper nul toc toc  
Vous qui portez musette ou lyre.  
Vous êtes roi dans cet empire  
Où rien n'est à craindre des lois  
D'où seul l'ennui se voit proscrire  
C'est le vrai carnaval gaulois !

A cet appel du fondateur Deville, répondaient régulièrement : Cayet, J.-B. Collignon, Léon Durocher, José Frappa, Marteroy, Milanvoye, Octave Pradels, Régnier, Edgard Troimaux, Léon Valbert, etc... Avec ces joyeux drilles on comprend que la société du *Bon*

Déjeuner offert par l'A. à FRANCIS de GROISSET

Dessin de Capiello  
pour le Menu d'un Déjeuner artistique et littéraire

Le Repas des Bateliers au Pont Sully

Tableau de C.-M. Dupuy (Collections artistiques de la Ville de Paris)

*Bock* fut la digne continuatrice des sociétés gourmandes d'antan.

Fantaisistes et spirituels aussi *Les Eclectiques*, société de peintres, dont je retrouve une invitation.

« Viens le jeudi 25 février, chez Vautier, 8, avenue de Clichy, voir le tableau de Radis, élève de Montmartre et de la nature : Portrait du Vatel des Batignolles. Pendant l'exhibition un orchestre jouera la dernière pensée de Vautier. M. Radis, étant quelquefois célibataire, fera les honneurs de l'exposition avec sa bonne... grâce habituelle.

*Nota.* — Ne pas répondre à M. Bouguereau.

Citons encore le dîner des *Vénitiens de Paris* qui fut fondé par M. Georges Leygues. Ce groupement était régi par un Conseil des Dix, comme il convient à des Vénitiens épris du temps des Doges, et était ainsi composé : Président, Maurice Bompard ; Vice-président, Jacques Renaudin ; Secrétaire, J.-P. Laurens ; Trésorier, J. Adler ; Membres : Henri de Régnier, Caponi, Durand-Fardel, Maizeroy, Clairin, Hennequin, Rochegrosse, Allègre, Cottet, etc...

Ainsi qu'on le voit par l'énumération de ces noms, les *Vénitiens de Paris* étaient très suffisamment Parisiens, comme d'ailleurs les membres du dîner des *Banlieusards*, qui se donnait dans de vagues restaurants près des fortifs et qui réunissait : Huysmans, Ajalbert, Geffroy, Lavedan, Raffaelli, Bonnetain, Frantz-Jourdain, Claude Monet, Carrière et les frères Goncourt.

Puis ce sont les aristocratiques soupers du *Petit Chapeau* ; les diners de *Félibres* où Mariéton raconte ses succès des chorégies d'Orange ; les repas de *l'Œuvre de la chanson Française* où l'on envoie chercher aux nouveaux arrivants « la clé du caveau » et où





Gourmandise

(Tableau de M. Chrétien)

l'on chante au dessert des refrains imités de Désaugier.

A table on compose, on écrit,  
A table une affaire s'engage.  
A table on joue, on gagne, on rit,  
A table on fait un mariage.  
A table on discute, on résout,  
A table on aime, on est aimable,  
Puisqu'à table on peut faire tout :  
Vivons donc sans quitter la table.

□ □ □

Elles sont innombrables les sociétés provinciales qui se réunissent à Paris pour banqueter. Je nommerai les importantes telles que : *La Pomme*, *Les Toulousains de Paris*, *La Betterave*, *La Touraine à Paris*, *Les Gars du Berry*, *L'Aïoli* et tant d'autres.

Toutes sont illustrées de noms fameux dans les arts, la politique ou les lettres.

Prenons comme exemple *La Soupe aux choux d'Auvergne* qui est certainement une des plus considérables de ces sociétés et qui fêtait récemment ses noces d'argent en réunissant autour des plats du pays des personnalités comme : MM. Bouquet de la Grye et



Composition de Guillemain pour un Menu des « Eclectiques »  
(Collection de M. Jean Maubourg)

Francis Charme, membres de l'Institut, M. Ernest Barbier directeur politique de l'agence Havas, nos confrères Camille Audigier et Jean de Bonnefon, le poète François Fabié, le sénateur Gomot, le peintre Franc-Lamy, Hébrard de Villeneuve, conseiller d'État, le prix de Rome, Raoul Laparra, le docteur Laussedat, Eugène Lintilhac, Melchissédéc, Denys Puech, Louis Farges, etc., etc.

Et qu'on ne vienne pas nous dire que ces notabilités ne se réunissent pas pour manger. Ecoutez plutôt le dernier discours prononcé devant ces illustres Arvernes et vous verrez que la table y joue un grand rôle :

« Parce que le plus ancien de nos groupements auvergnats s'appelle *La Soupe aux choux*, il ne faudrait pourtant pas que la croyance se répandit dans un public léger et superficiel que ce mets qui certes n'est, lui, ni léger, ni superficiel, mais bien au contraire substantiel, solide, à la fois appé-





Composition de Paul Balluriau pour un Menu du « Bon Bock »

tissant, réconfortant et délectable, constitue l'unique plat de la cuisine auvergnate. L'Auvergne est un pays où l'on mange bien. Proclamons-le très haut, car je ne sache pas de meilleur titre de noblesse : Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ».

Dans la plupart des sociétés provinciales nommées ci-dessus vous retrouverez le même éloge des plats nationaux. D'autres groupements sont moins exclusifs, comme le joyeux *Moulin à Sel*, de Léon Durocher, dont M. Jules Claretie est le meunier perpétuel, et qui réunit périodiquement devant les artistiques menus dessinés par Léon Lebègue, les gens d'esprit de toutes les professions et de tous les pays.

□ □ □

Si nous en arrivons maintenant à la politique nous voyons qu'un dîner faillit changer le sort de notre pays.

C'était le 27 janvier 1889, dans un cabinet du restaurant Durand donnant sur le boulevard.

Écoutons le récit d'un témoin oculaire de cette soirée historique, Théodore Cahu, qui, sous des noms de fantaisie, nous présente au milieu de la chaleur communicative du banquet, les principaux acteurs de l'aventure boulangiste.

« Dans la salle où dînait le général Boulanger se trouvaient les amis marquants, le ministère de demain, disait-on dans la foule. Déjà les télégrammes arrivaient de tous les arrondissements et de la banlieue.

Préoccupés de la situation, on avait mal diné. A chaque instant l'un des convives se levait pour consulter les chiffres déjà connus et les dépêches qui arrivaient.

Dans cette pièce, petite, chauffée par le feu et les bougies, avec le lourd parfum des fleurs que des comités nombreux avaient envoyés au général, la chaleur devenait suffocante. Plusieurs fois, il avait fallu ouvrir la fenêtre pour donner un peu d'air, mais la foule, de minute en minute plus compacte sur le boulevard, sachant que le général dînait dans cette pièce, poussait chaque fois de tels vivats qu'il fallait la refermer. On ne pouvait pas causer, on ne s'entendait plus. Le général, extrêmement fatigué, parlait peu. Il écoutait ; on eût dit, en le voyant, qu'il ne s'agissait pas de lui et qu'il assistait indifférent au triomphe d'un autre.

Souffrant, le sang à la tête, il quitta la table et se réfugia un instant dans la pièce voisine.

— J'étouffe ici, dit-il, je voudrais prendre l'air dans le petit salon.

Il fit éteindre les lumières et baisser les jalousies ; alors il se mit à la fenêtre avec Bonny qui l'avait accompagné et contempla la foule immobile, patiente, d'où montait un souffle ardent d'atelier et d'usine, en même temps que l'odeur d'un cabaret à l'heure où les ouvriers, leur repas terminé, retournent au travail.

Delroude et Thirbon entrèrent criant :

— Cinquante mille voix de majorité mon général !

— C'est le résultat complet ?

— Non, il manque encore Sceaux, Neuilly et cinq arrondissements.

— J'aurai quatre-vingt mille voix : c'est bien ce que je croyais.



Les préparatifs du Déjeuner  
D'après un Tableau de M. Marcel Riéder (Intérieur)





LE GOUTER, d'après un tableau de J.-M. AVY

Ayuntamiento de Madrid



— Eh bien, mon général, que faisons-nous ? demanda Thirbon.

Le général ne répondit pas...

— Un mot, mon général, un seul mot, répétait-il, et nous marchons ; ce n'est pas une lutte que nous aurons à soutenir, c'est une marche triomphale que nous allons accomplir. La police, la garde républicaine, tous les soldats sont avec nous. Dans les télégraphes, les employés sont pour nous. Tous les cochers de fiacre sont prêts à nous servir....

Le général l'écouta froidement, sans l'interrompre, son visage resta calme, tandis que son âme éprouvait une terrible agitation ; il sentait toute l'effroyable responsabilité qui pesait sur lui en ce moment. Il se demandait si ses forces seraient suffisantes pour la supporter sans faillir ; si l'on agissait, il fallait aller jusqu'au bout. Il y eut entre eux quatre, un court moment de silence long pour tous, excepté pour le général qui, le front plissé, semblait scruter l'avenir.

Dans la pièce voisine, on riait, on buvait du champagne. A chaque nouvelle annonçant un résultat brillant, c'était un toast nouveau....

A dix heures et demie, le résultat des derniers arrondissements fut connu. Le général obtenait quatre-vingt mille voix de majorité.

Bonny leva sa coupe à moitié pleine de champagne.

— A Paris qui vous a élu, mon général ! s'écria-t-il. A la France qui vous acclamera demain !

Il vida son verre et le brisa sur le parquet selon l'usage en Russie quand on veut faire honneur à son hôte, car le verre avec lequel on a porté un toast ne doit plus jamais servir.

Tous serraient la main du général, l'entouraient, se pressaient autour de lui.

De nouveau la chaleur le prit à la gorge, lui fit monter le sang à la tête. Il versa de l'eau sur une serviette et se la passa sur le front. Puis il devint très pâle, eut un éblouissement et fut forcé de s'asseoir.... »

Quelques minutes après il descendait l'escalier du restaurant et rentrait... chez Marguerite. Le dîner historique était fini... le boulangisme aussi !

Pour un observateur au courant des choses parisiennes, l'aspect de la rue Royale le jour de la rentrée des Chambres est un amusant tableau de politique culinaire.

Ce jour-là, en effet, un grand nombre de députés ne déjeunent pas chez eux et se répandent par groupes dans les nombreux restaurants de ce quartier.

L'un des élus du suffrage universel,



Coin de Cuisine, par Camille Boiry

anti-clérical renforcé, me disait : — Ce déjeuner traditionnel après les vacances a remplacé pour nous la messe du Saint-Esprit !

Il n'avait peut-être pas tout à fait tort, mon député, car les succulents repas absorbés ce jour-là exercent incontestablement une influence lénitive sur messieurs les représentants. Il m'est arrivé de voir déambuler bras dessus, bras dessous, la mine vermeille, le chapeau en arrière, des députés de nuances aussi disparates que possible.

Ils se rencontraient, sortant de chez Durand, ou des nombreuses brasseries avoisinantes et, de conserve, se rendaient vers le temple de la Concorde ou plutôt de la place de la Concorde.

C'est ainsi que j'ai vu un jour M. Lasies au bras de M. Pelletan, M. Etienne offrant un excellent cigare à M. Denys Cochin et M. Coutant, d'Ivry, demandant avec un gros rire à M. Thierry, l'éminent député de Marseille, si sa bouillabaisse avait bien passé.

Comme exemple de rapprochement d'adversaires autour de la table conciliatrice, je noterai encore le déjeuner fameux qui eut lieu chez le fin gastronome et profond diplomate, Jean de Bonnefon, au moment de la discussion de la loi de séparation.

Notre confrère s'était mis dans la tête de faire manger ensemble M. Briand, qui était rapporteur de la fameuse loi, et Monseigneur Fuzet, archevêque de Rouen, séparatiste enragé et même un peu ultramontain.

En dépit de la difficulté que semblait présenter en principe une pareille réunion, M. de Bonnefon réussit à la mener à bien, et dans son curieux appartement de la rue Vivienne, décoré d'antiques autels et de vieilles chasubles, un mercredi de carême, les deux adversaires se rencontrèrent autour d'un déjeuner savamment combiné. Les autres convives étaient : Ajalbert, Parsons, M. Fabre, sénateur de l'Aveyron, et le duc de la Salle de Rochemaure. La discussion fut courtoise, animée, au point que personne ne s'aperçut des miracles d'ingéniosité et de connaissances culinaires

accomplis par l'amphytrion pour réaliser un repas soigné et maigre.

Au dessert, on trinqua, le verre de l'archevêque choqua la coupe du futur ministre démocrate et la loi de séparation fut conçue dans un esprit suffisamment libéral.

Oh ! le rêve des séances de la Chambre des Députés transformée journellement en une salle à manger où se donneraient, aux frais des contribuables, des pantagruéliques repas ! Oh ! l'union fraternelle de tous les



La Poissonnerie

(Tableau de Mme Mary Tuck)





(Tableau de Bolestrieri)

Brasserie à Montmartre

(Fiorillo, Photographie)

partis devant la nappe ! Les discours remplacés par des toasts et l'amphore de vin pétillant circulant à la place de l'urne sinistre aux bulletins de vote...

Ne serait-ce pas dans ce sens qu'il faudrait chercher la véritable amélioration du régime parlementaire ?

□ □ □

Une catégorie de Français qui ne regrette pas, elle, la cuisine d'autrefois et qui célèbre à qui mieux mieux les progrès de notre époque, c'est celle des militaires.

Nous avons tous connu le temps où nous dévorions sur le pied de nos lits nos gamelles de bouillon aqueux, essuyant nos doigts, peu grasseyés d'ailleurs, à la couverture brune du *plumard*, et n'ayant pour vaisselle que le couvercle dont le centre contenait une petite provision de sel humide. Les menus peu variés se composaient invariablement de la soupe écœurante le matin et du rata le soir. On se servait de fourchettes quand on était « bien de chez soi » et les jours de saucisse ou de fromage étaient des jours de joie.

Que tout cela est changé, grand Dieu !

Récemment, la Société Technique de l'Alimentation organisait au Cours-la-Reine un Concours de cuisine militaire.

Tous les matins, à l'heure de la soupe, des prélèvements

étaient faits dans les corps de troupes de la garnison de Paris et les plats apportés au plus vite à l'Exposition. Là, un jury composé d'officiers et de professionnels dégustait consciencieusement les mets préparés par nos Vatel régimentaires.

Pour onze sous par jour, vous entendez bien, Mesdames,

*onze sous par jour*, chiffre fatidique qu'il ne faut pas dépasser, le 106<sup>e</sup> de ligne donnait à ses hommes le menu suivant :

*Dimanche* : Lait froid, conserves en boulettes, pommes purée.

*Lundi* : Soupe, bœuf aux cornichons, salade d'œufs et de pomme de terre.

*Mardi* : Bœuf bourguignon, pommes au lard.

*Mercredi* : Bœuf mode, pommes au lard.

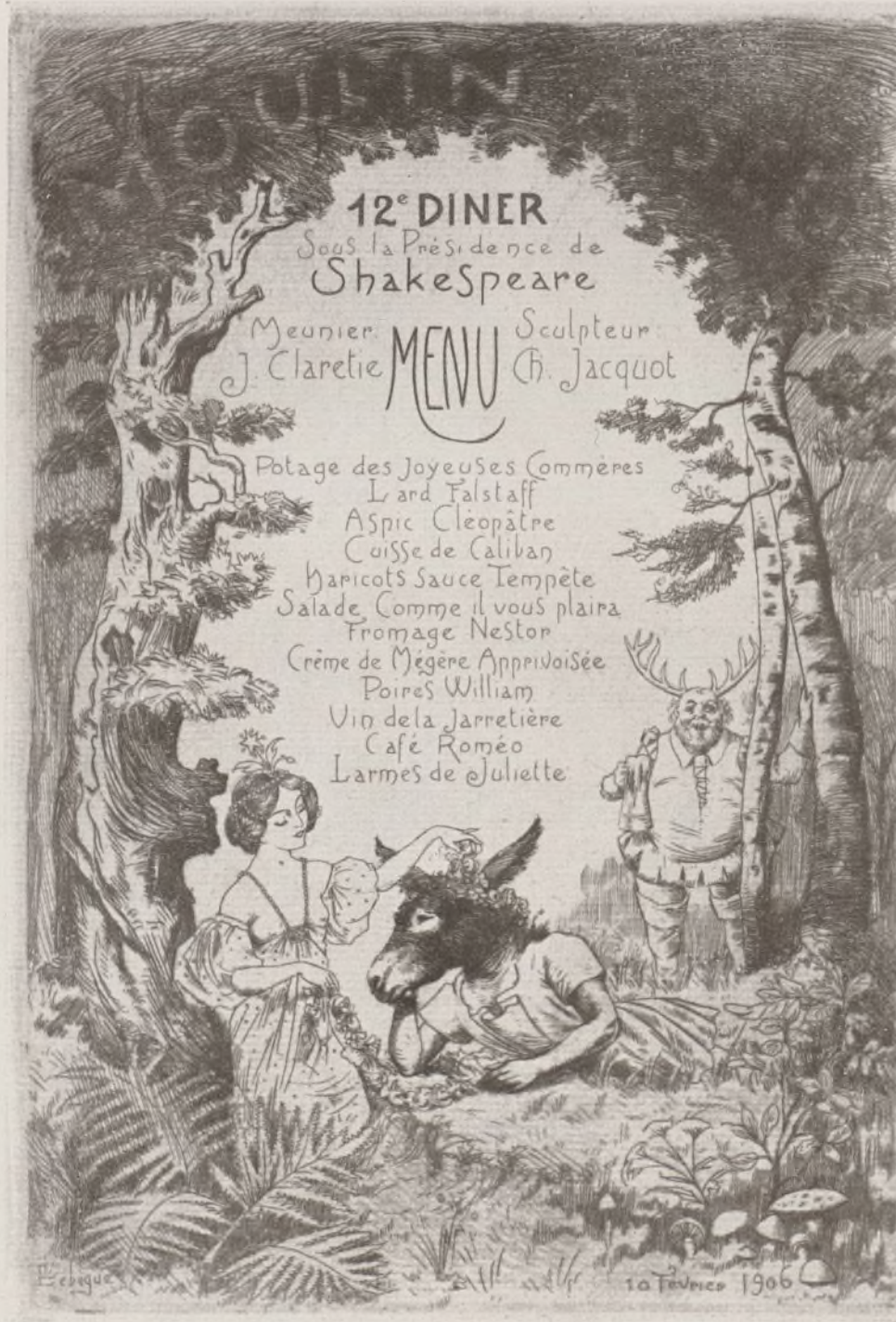
*Jeudi* : Bœuf rôti, salade d'œufs et de pommes de terre.

*Vendredi* : Harengs frais, riz au chocolat.

*Samedi* : Bœuf mode, salade russe.

Et au 76<sup>e</sup>, on ne pâtit pas non plus. Lisez, mères de famille, ce menu du repas de gala donné en l'honneur de l'anniversaire de Solférino, et que vos prunelles maternelles se mouillent de larmes attendries et reconnaissantes pour un gouvernement qui nourrit de semblable façon ses défenseurs :

*Potage tapioca. Mousse de jambonneau. Rôti de veau. Petits pois à la Française. Salade. Fromage. Crème Solfé-*



Menu pour le Dîner Shakespeare (Société du Moulin à Sel)  
(Composition et Gravure de Léon Lebègue)





Les Halles, d'après un tableau de Michel Lévy

rino. Fraises. Biscuit. Champagne grand Crémant. Café. Liqueurs. Cigares.

Détail qui a son importance, ce festin fut donné sans fonds spéciaux, toujours sur les 55 centimes journaliers.

C'est-à-dire que, pour peu que ce progrès dans la nourriture des troupes s'accroisse, nos cordons-bleus iront bientôt faire leur apprentissage dans les casernes et l'antique légende sera retournée.

Ce ne seront plus les cuisinières qui réserveront pour leurs tourlourous les meilleurs morceaux des bourgeois, mais au contraire les troupiers qui apporteront à leurs payeses les restes de leurs dîners pour les régaler.

♦ ♦ ♦

Le luxe de la table a gagné jusqu'aux établissements où les gens du peuple vont célébrer leurs noces et banquets.

A Saint-Mandé, dans le bois de Vincennes, dans les environs de la Porte-Maillot, les campagnardes guinguettes de jadis ont fait place à des *Palaces* pour petites bourses qui suffisent à donner au brave populo de la capitale une illusion d'opulence et de haute vie.

Voulez-vous que nous assistions à l'une de ces noces ? Le samedi, il en passe dans ces établissements une dizaine à la file, et toutes se ressemblent.

Le couvert est mis dans une des grandes salles du rez-de-chaussée que l'on coupe par des cloisons mobiles, selon l'importance du prix *par tête*, et pas du tout selon le nombre des convives. Les murs sont peints de couleurs claires, agrémentés de dorures et de glaces, beaucoup de glaces. Les tables légères sont démontables et prétentieusement décorées de fleurs artificielles, de surtouts contenant d'in vraisemblables pièces montées en sucreries vertes ou roses pointillées des souvenirs de plusieurs générations de mouches.

Les domestiques de banlieue s'harmonisent étonnamment

255<sup>me</sup> DINER DU BON-BOCK



Composition de L. Lebègue pour un Menu du « Bon Bock »

à ce décor de faux luxe. Ils sont fanés, usés, comme leurs habits noirs, mais il faut voir avec quel air majestueux, entre leurs favoris diplomatiques, ils regardent tous ces pauvres hères, gens de peu, conviés à une noce à cent sous par tête.

Ils les servent avec mépris, mais avec une dignité administrative et condescendante qui achève de décontenancer ces malheureux convives, si gais tout à l'heure quand ils se bourraient d'oublies et de croquignolles en faisant par couples le tour du lac pour attendre l'heure du fameux déjeuner.

Une chose qui achève de les méduser, de les imprégner d'un respect profond, c'est la carte, cette carte qui resplendit de noms inconnus, d'épithètes grandioses : « *Richelieu, Soubise, Marengo, Baron de bœuf* ». Aussi, quand le larbin vient leur offrir deux potages : Bisque ou Julienne, deux bouteilles de vin : Xérès ou Madère, ils ne savent plus, ils hésitent, ce qui permet au garçon légèrement souriant de passer bien vite au suivant.

Et cependant ces noms ronflants désignent la même eau tiède et douceâtre, le même liquide alcoolisé ou jamais n'entra un grain de raisin. Qu'importe ! Les pauvres diables sont heureux, admirent, dégustent, savourent cette illusion de richesse, s'imaginent élevés pour un jour dans l'échelle sociale au niveau des envieux et des riches.

Ils mangent ou se figurent qu'ils mangent. Les garçons font trois fois le tour de la table servant vingt

personnes avec un seul poulet découpé si habilement que tout le monde en a et qu'il en reste.

Au sous-sol, un cuisinier hargneux prépare rageusement les petits pois à l'anglaise, les haricots verts à l'anglaise sur un coin de l'évier... et c'est vite fait ! un peu de beurre ; quel beurre ! du sel, de l'eau... ça y est !

Mais voici dans la salle le moment solennel du champagne, ce nom magique qui signifie pour tous ces pauvres diables, grande vie, soupers, boudoirs, parties fines.

Ils n'en parlaient pas pour *ne pas avoir l'air*, mais ils l'attendaient, le guettaient, l'annonçaient aux enfants.

Un garçon paraît, tenant une bouteille calottée



L'heure du Thé

(Phot. Vizzarona)

D'après le Tableau de Henry Tenré : Intérieur





LE DÉJEUNER D'HUITRES

Par de TROY

(Musée Condé, à Chantilly)









Un Thé élégant : « La Merveille »

(Tableau de M. Jules Cayron)

d'or qu'il s'apprête à décoiffer avec des précautions infinies. Les convives attendent l'explosion, les femmes se bouchent nerveusement les oreilles, mais en vain, car le bouchon sort piteusement avec un léger soubresaut de gaz éventé qui manque de force. Aussitôt le larbin se précipite comme si la bouteille le brûlait, il est solennel et affairé, il court très vite tout autour de la table en annonçant : Champagne ! Champagne !

Les coupes se tendent sur son passage, il y a de la mousse pour tout le monde, trois doigts de mousse qui pique le nez et que les convives hument avec respect, sans s'étonner qu'il y en ait si peu. D'ailleurs, l'effet moral se produit quand même ; la magie de ce seul mot : Champagne ! a agi, et la gêne qui jusqu'à ce moment avait plané sur l'assistance se dissipe. On ose rire, plaisanter, les mains commencent à raffler les petits fours rances et les assiettes de sucrerie pour essayer de tromper l'appétit non satisfait. Mais les garçons veillent ; ils escamotent en quelques minutes le dessert qui doit servir encore bien souvent et indiquent par leur attitude que c'est fini. Il faut s'en aller, céder la place à une autre noce qui attend là dans le jardin et s'impatiente, lasse de jouer à la grenouille.

Il faut s'en aller, quitter cet endroit de délice, s'empiler dans les tramways

ou les chars à banc pour regagner la ville. La vision de haute vie et de repas riche est terminée, l'estomac n'est pas satisfait, mais l'amour propre l'est.

Ces pauvres diables ont mangé de l'illusion, c'est un plat que les restaurateurs de banlieue, profonds psychologues, servent volontiers à leur clientèle populaire, car il ne leur coûte pas cher et les hommes politiques leur en ont donné la recette.

□ □ □

Cette étude sur ce qu'on mange à Paris ne serait pas complète si je ne disais quelques mots des nouvelles théories végétariennes qui, de plus en plus, gagnent du terrain dans notre capitale.

Nous ne possédons pas encore à Paris, comme à Londres, 52 restaurants végétariens, mais ce régime, qui est presque une religion, fait peu à peu des adeptes dans les classes élevées de notre société. Nombreux sont déjà, dans la Plaine-Monceau ou au centre de Paris, les magasins de produits alimentaires strictement végétaux. Il faut avouer que les prophètes de cette nouvelle école s'appuient pour défendre leur thèse sur des arguments et des exemples des plus probants.

Notre régime, disent-ils, n'est pas débilitant, puisque ceux qui le pratiquent



Dessin de H. Pille pour un Menu du « Bon Bock »



fournissent sans fatigue des travaux dont bien peu de carnivores seraient capables. Regardez les paysans russes, les Hindous, les soldats turcs qui se nourrissent d'une poignée de riz et ne boivent ni vin, ni alcool, ce sont les soldats les plus forts et les plus résistants du monde. Un porteur smyrnôte, qui ne s'était jamais nourri que de légumes, était capable de porter 400 kilos sur son dos pendant un kilomètre. Bien plus, les végétariens sont rebelles à la maladie. Voyez, par exemple, les trappistes. Leur règle est des plus sévères. Ils se contentent par jour d'un seul repas composé d'une soupe maigre, de légumes bouillis et de fruits. Eh bien, si on en croit le père Debreyne, médecin devenu trappiste, ce régime est celui qui convient le mieux à la santé.

« Pendant une période de vingt ans, affirmait ce docteur à un de nos confrères, je n'ai pas rencontré chez nos religieux un seul cas d'apoplexie, d'anévrisme, d'hydropisie, de goutte, de gravelle, de cancer. Les maladies épidémiques, même faisant rage aux environs, n'ont jamais franchi les portes du couvent. »

Ces opinions sont évidemment intéressantes à enregistrer, d'autant que si on sort du domaine de l'expérience pour entrer dans celui de la science, elles se trouvent encore confirmées.

La chimie alimentaire nous apprend, en effet, que nous avons besoin comme aliments d'albuminoïdes et d'hydrates de carbone. Or, on trouve une teneur élevée de ces substances dans les aliments végétaux.

Puisque nous collectionnons aujourd'hui les menus, je veux vous donner, après les pantagruéliques agapes citées plus haut, le menu du banquet servi, il y a peu de temps, dans un restaurant de la rue Richelieu aux membres de la Société Végétarienne de France :



Le Punch

(Tableau de Léonie Michaut)

Potage au blé vert. — Hors-d'œuvre.

## ENTRÉES

Bouchées végétariennes. — Pudding aux épinards.

## QUATERNAIRES

(C'est-à-dire aliment contenant les quatre corps nécessaires)

Macaroni aux tomates. — Petits pois au beurre. — Salmis de champignons.

## SACCHARINS

Crème de caramel. — Biscuits au pain de Graham. — Parfait à la vanille.

## DESSERT

Pommes. — Oranges. — Compotes. — Confitures. — Mendiants Gaufrettes.

## VINS

Mâcon. — Saint-Émilion. — Champagne végétarien.

Voilà, ma foi, un menu très acceptable, mais qui se recommande davantage de l'hygiène que de la gastronomie ! Il y a surtout ce damné *champagne végétarien* !...

D'ailleurs, hâtons-nous de rassurer les amateurs de côtelettes et de savoureux gibiers, la vérité, comme toujours, se trouve dans le juste milieu, c'est-à-dire dans un régime mixte.

Beaucoup de nos contemporains mangent incontestablement trop de viande et la campagne végétarienne n'aurait-elle pour effet que de réduire la proportion d'aliments carnés dans notre alimentation, qu'elle serait encore extrêmement utile. Mais de là à en arriver à un régime monacal, il y a loin.

Une théorie médicale des plus attrayantes est à retenir, c'est celle du physiologiste russe, M. Pawloff qui, dernièrement, démontrait avec forces preuves à l'appui que notre estomac ne livre son suc gastrique, indispensable à la digestion, que lorsque les aliments que nous absorbons nous plaisent et excitent notre appétit. A la



Composition de William Laparra pour un Menu de « La Soupe aux Choux »



bonne heure ! Voilà au moins un savant intelligent qui sait mettre d'accord ces deux ennemis irréconciliables : notre instinct et notre sagesse.

Désormais plus de luttes fratricides entre eux ; nous avons le droit — sans excès naturellement — de suivre notre goût. Or, il est incontestable que nous n'avons pas des estomacs de ruminants, que nous possédons dans la bouche des canines à côté d'incisives et enfin que notre instinct nous pousse à préférer la poularde truffée au pudding aux épinards. Mangeons donc la poularde truffée, mais n'en mangeons pas trop, ne nous bourrons pas de viandes au point d'encrasser nos reins et vivons heureux dans les joies paisibles et sages du régime mixte prôné par la Faculté moderne.

□ □ □

Il nous reste encore à parler d'une mode relativement récente et qui depuis quelques années a pris, à Paris, un développement presque aussi exagéré que les chapeaux : la mode des thés.

Il y a peu d'années qu'un petit épicier du faubourg Saint-Honoré, pour satisfaire sa clientèle anglaise de jockeys ou de clowns du Nouveau-Cirque, eut l'idée de servir du thé à cinq heures à ses clients.

Cette innovation eut un succès fou et l'étroite boutique du petit épicier devint rapidement insuffisante pour contenir toutes les Anglaises de passage à Paris, heureuses de retrouver l'infusion nationale indispensable à leur bonheur.

Le propriétaire d'un grand restaurant voisin, qui malgré le luxe de son établissement, ne réussissait pas à attirer le public, songea à utiliser l'idée de son modeste confrère et créa dans ses somptueux salons un *Afternoon tea* avec musique, tziganes ou concert symphonique. Les Parisiens, grâce à cette rage d'anglomanie qui a contribué au lancement de la plupart de nos modes, s'empressèrent d'adopter l'habitude anglaise et l'établissement du faubourg Saint-Honoré fut vite classé comme un établissement cosmopolite et chic.

A dater de ce moment le thé de cinq heures détrôna rapidement la station chez le pâtissier au sortir de l'essayage. Le gâteau et le verre de Frontignan, goûter habituel de la Parisienne, firent place à l'infusion britannique compliquée de toasts, cakes et autres puddings. Des maisons de thé installées et meublées à l'anglaise : tables de marqueterie, nappes de dentelles, fauteuils de cuir, argenterie nombreuse et même portrait d'Édouard VII sur la muraille, s'ouvrirent dans tous les quartiers élégants, place de la Concorde, boulevard Haussmann, guettant la cliente au sortir de la couturière ou de la modiste. Bientôt les hôtels suivirent le mouvement, les cafés ne restèrent pas en arrière, tant et si bien que, actuellement, de cinq à sept, il n'est plus une Parisienne, femme élégante ou demi-mondaine, qui ne prenne son thé. Les messieurs inoccupés, les oisifs, ceux qui n'ont pas de bureau, consentirent à lâcher quelquefois le cercle pour retrouver ces dames au *five o'clock*, et voici, en dehors des repas, une nouvelle occasion de réunion créée. Ce n'est pas que le Parisien ait un goût particulièrement marqué pour ce breuvage qu'il considère toujours un peu comme une insipide tisane,



Composition de Laurent-Gsell pour un Menu du « Bon Bock »  
(Collection de M. Léon Lebégue)

mais l'heure du thé est devenue une des étapes obligatoires de la journée. Elle crée une obligation nouvelle aux jolies désœuvrées qui ont besoin, pour remplir leur temps, d'un programme établi d'avance et basé sur des habitudes supprimant l'angoissante question : Que vais-je faire aujourd'hui ?

Le bois, les courses, le thé, la couturière, le dîner en ville et le théâtre, voilà la journée remplie, très remplie même.

L'heure du thé est si commode, si élastique, elle se prolonge si facilement jusqu'au dîner... Ce n'est plus le gâteau d'autrefois, croqué debout, hâtivement, la voilette à peine relevée, sur le coin du comptoir de marbre du pâtissier, c'est toute une cérémonie presque aussi importante que celle du repas.

La table est couverte d'assiettes nombreuses et fort bien garnies d'appétissants sandwiches à toutes sortes de bonnes choses. On est confortablement installé dans de bons fauteuils, isolé dans des coins intimes, imprévus. Et cependant on est mêlé à un mouvement endiablé, à un défilé continu qui



alimente la conversation et la renouvelle à chaque figure connue qui entre ou qui sort. C'est une exhibition de toilettes, enfin c'est un prétexte à rendez-vous pas compromettants, et si faciles.

Le monsieur peu connu, un peu exotique, un peu rasta, qu'on ne recevrait pas chez soi à sa table, dans sa salle à manger, on lui offre sans inconvénient une tasse de thé dans le hall tumultueux d'un Palace quelconque. Cela ne tire pas à conséquence.

Cette extériorisation de l'intimité fait partie de l'américanisme vers lequel Paris va de plus en plus. Quant au "five o'clock", chez soi, dans les réceptions, au jour de Madame, il s'est également modifié.

Le joli rite de la jeune fille de la maison préparant elle-même l'infusion devant le samovar monumental, le bruit intime de la bouillotte chantonnante a fait place à la table luxueusement servie d'avance par des domestiques.

C'est que nos femmes et nos filles ont maintenant bien autre chose à faire que de présenter avec un joli geste la tasse fumante. Ces dames et ces demoiselles jouent au bridge !

Le thé-bridge est une de nos innovations les plus modernes. Il sert même à rendre les politesses à bon marché. Dans beaucoup de maisons, vous ne trouverez plus Madame assise dans son fauteuil traditionnel au coin de la cheminée, ayant auprès d'elle sur une petite table le livre du jour non coupé et alimentant avec esprit une conversation toujours adroitement raccrochée à chaque nouvelle entrée. Non ; finis ces vieux usages bons pour les vieilles dames de province ! Aujourd'hui, on cause à voix basse, on évolue gracieusement au milieu d'une dizaine de tables à jeu disséminées à travers les salons et on guette sournoisement le « sans atout » formidable qui laissera les places vides à deux ren-



Composition d'Eugène Carrière  
pour un « Banquet du Syndicat de la Presse Artistique »  
(Collection de M. Jean Maubourg)

trants. Ceux qui ont fini se dirigent vers la salle à manger où les attend un lunch confortable et, vers 7 heures 1/2, tous ces acharnés joueurs ou joueuses s'en vont, très pressés, toujours en retard, en disant :

— C'est tout de même curieux comme le temps passe vite !... Je n'ai rien fait de ce que j'avais à faire.

Peut-être ne faut-il pas chercher ailleurs la raison de l'heure de plus en plus tardive du dîner à Paris.

□ □ □

Nous pouvons maintenant conclure cet article sur la Table en affirmant hardiment que l'on « mange » toujours à Paris, quoi qu'en puissent dire les esprits moroses, admirateurs quand même et exclusifs des temps écoulés.

Certes, de grands changements se sont produits dans l'art culinaire. Il est moins traditionnel peut-être, plus hâtif, comme d'ailleurs toute notre vie moderne, mais ses res-

sources se sont merveilleusement élargies. Les fleurs, les lumières, la musique, le cadre luxueux ont succédé au recueillement, à la science gastronomique d'autrefois, mais la Table française a conservé et conservera toujours son importance et sa suprématie.

Paris possède toujours de grands artistes culinaires. Il demeure la capitale de la table comme il est la capitale de l'élégance, de l'art, du bon goût. L'étranger continuera à venir manger chez nous comme il vient y admirer les trésors de nos musées, l'esprit de nos auteurs dramatiques, les créations de nos couturières, de nos modistes, toutes les ressources de notre imagination féconde et créatrice de joli.

A Paris enfin seulement, comme le disait Montaigne : « Joye de ventre est complétée par joye d'esprit ».

JULES CHANCEL





## Les Théâtres

Sans doute il est bien tard pour parler encore de lui. Mais pourrais-je ne pas commencer cette chronique par un adieu ému à celui qui fut un des maîtres du théâtre ? Victorien Sardou, après des débuts difficiles, eut une carrière vraiment rare, et souvent triomphale. Son habileté était devenue légendaire ; à ceux qui voulaient étudier le « métier » scénique, on disait volontiers : Voyez Sardou ! C'est une prodigieuse activité qui s'éteint, activité qui demeure condensée en un grand nombre de pièces de tout genre.

Que reste-t-il, par contre, de cette charmante M<sup>me</sup> Favart, qui vient également de disparaître ? Un nom et des souvenirs ; souvenirs des succès que remporta cette brillante artiste à la Comédie-Française et des épreuves qu'elle subit après l'avoir quittée. M. Maurice Donnay, académicien et rapporteur des prix de vertu, dirait à ce propos des paroles aimablement édifiantes sur la vanité des gloires du théâtre.

Car on lui a reproché d'avoir fait avec *La Patronne*, sa nouvelle comédie du Vaudeville, une pièce trop morale. Beau reproche. Disons seulement que le talent de l'auteur d'*Amants* évolue. Il a peint cette fois un délicieux amour d'automne qui germe — sans fleurir — dans le cœur de Nelly Sandral (la « patronne » du jeune provincial Robert Bayanne), pour cet adolescent ; ce dernier, arrivé à Paris avec d'excellentes intentions, est peu à peu corrompu par le monde qui l'entoure. Il glisse de chute en chute jusqu'à vouloir abuser de la confiance de son patron. Mais sa bonne patronne le confesse affectueusement, et le renvoie dans sa province avec des mots maternels, sans lui découvrir son secret doux et mélancolique.

M<sup>me</sup> Jeanne Granier a excellemment rendu le personnage de Nelly ; M. Puylagarde a été un Robert Bayanne plein de jeunesse et d'ardeur ;



M<sup>lle</sup> PIÉRAT (Cliché Nadar)  
dans « Le Roi Dagobert ». Toilette de Redfern

M<sup>lle</sup> Marguerite Brésil s'est montrée aussi gracieuse que jolie ; MM. Tarride et Lérand ont été aussi personnels que toujours. M. Arquillière l'a été davantage.

M. Emile Fabre est également, si l'on veut, un moraliste amer ; cette fois, il nous affirme, dans son drame des *Vainqueurs*, au théâtre Antoine, que dans la société, et spécialement dans le monde

politique, toute victoire se paye, soit par une diminution d'honorabilité, soit par une diminution de bonheur, soit même par les deux. Cela rappelle un peu la Nemésis antique, qui pèse les biens et les maux, et fait succéder aux bonheurs sans exemple des malheurs également inouïs. L'avocat Pierre Daygrand arrive, grâce à la politique, à la situation la plus éminente, mais il a dû pour cela se déshonorer, et son fils, qui se bat en duel pour relever une insulte — méritée — faite à son père, est tué. La plus effroyable catastrophe domestique accompagne le triomphe de l'avocat ambitieux. Cela est très émouvant, et non dénué de profondeur.

M. Gémier a campé admirablement et vigoureusement le personnage de Pierre Daygrand ; M<sup>me</sup> Cheirel a eu de beaux mouvements, M<sup>lle</sup> Bérangère s'est montrée charmante dans un rôle un peu ingrat. MM. Janvier et Clasis ont été adroits et ingénieux.

La pièce de M. Emile Fabre était accompagnée d'une pochade amusante de M. Sacha Guitry : *Le Mufle* (il s'agit d'un bohème, qui, hébergé par de bons bourgeois, tape le mari, séduit la femme, et refuse de se laisser mettre à la porte). M<sup>mes</sup> Lysès, Lavigne, et l'auteur ont joué avec verve cette fantaisie. Les rires fusaient comme des pétards.

C'est un pétard réel qui éclate dans le nouveau drame de MM. Henri Cain et Adenis, *Les Révoltés*, que vient de donner le théâtre Sarah-Bernhardt. Cette pièce est avant tout pittoresque. Les décors en sont jolis, surtout celui du cinquième tableau (un effet de neige réussi). Mais le clou, c'est l'explosion sur la scène d'une bombe destinée à déchiquter, en même temps que les policiers, un faux frère qui a livré le nihiliste Serge Yéramovitch. Ce mouchard subit l'effroyable torture d'attendre la catastrophe sans pouvoir l'éviter. Situation émouvante, mais c'est surtout le machiniste qu'on applaudit.

M. Henri Krauss a été très fougueux et très peuple dans le rôle du contremaître Simon Randsew, que sa femme Sonia sauve de la Sibérie en se donnant à l'odieux usinier Apraxine ; M<sup>me</sup> Rosny-Derys a été une très bonne Randsewa, M. Duard, un ivrogne cocasse ; M. Aurèle Sidney a excellemment rendu le personnage d'un milliardaire américain neurasthénique, qu'on ne s'attendait pas à rencontrer dans ce milieu. MM. Decœur, Hermann, Worms méritent également des louanges.

De la Russie revenons à la Hollande, en passant par la Belgique. Le théâtre des Arts vient de faire connaître aux Parisiens une pièce en vers de M. Paul Spaak, *Kaatje*, qui obtint au commencement de cette année un brillant succès au théâtre du Parc, à Bruxelles. *Kaatje* est l'amante fidèle du jeune peintre Jean, qui, après l'avoir oubliée pour la belle Pomona, qu'il a ramenée d'Italie, revient à elle avec plus d'amour qu'autrefois. Cet ouvrage symbolique est une protestation contre l'influence étrangère qui s'exerce au détriment de l'art flamand et hollandais. Mais il reste attachant en dehors de ce caractère national.

M<sup>lles</sup> Vera Sergine et Derives ont été remarquables dans deux rôles bien différents ; M<sup>me</sup> Barbieri et M. Durec ont joué avec beaucoup d'art.

J'ai gardé pour la bonne bouche la litigieuse comédie de MM. Octave Mirbeau et Natanson, *Le Foyer*, qui en fut un de discorde à la Maison de Molière. Le scandale qu'on prévoyait ne s'est pas produit ; certes on a murmuré en voyant un sénateur académicien, le baron Courtin, faire la pige, si j'ose ainsi parler, à tous les Alphonse du monde et du quart de monde. On n'a pas vu sans émoi un prêtre dépeint sous les couleurs les plus fâcheuses, une directrice d'œuvre philanthropique (le « Foyer ») accusée d'autant de vice que de cruauté. Mais on aurait cru à plus de révolte. Il est vrai que tout le monde « écope » sans distinction : la noblesse, le clergé, la finance, le gouvernement sont impartialement malmenés.

M<sup>me</sup> Bartet a été, à son habitude, merveilleuse, et M. Huguenet, débutant dans la Maison, s'est imposé triomphalement à l'admiration des spectateurs ; M<sup>me</sup> Pierson, M. de Féraudy, M. Ravet ont reçu également un ample bouquet de bravos.

À côté de cette virulente satire, le nouveau

drame de l'Ambigu, *La Boscotte*, de M<sup>me</sup> Georges Maldague, paraît presque anodin. Il s'agit d'une pauvre bossue, rendue méchante par son infirmité et le mépris qu'on lui témoigne. Après avoir failli faire convaincre d'assassinat des innocents, elle se réhabilite en mourant héroïquement. Des mou-



POUR UNE COMÉDIE DE SALON  
M<sup>lle</sup> D... M... en une robe Louis XVI, mousseline fleurie  
incrustée de taffetas pompadour  
(Cliché Henri Manuel) Créée par Laferrière

tons qui paraissent en scène ont été applaudis. M<sup>lles</sup> Ludger et Doriane l'ont été encore plus.

Je ne puis guère que citer, faute de place, les pièces que le théâtre de l'Œuvre vient de monter à la salle Femina : *Au temps des Fées*, aimable bluette de M. Jacques Blanchard ; *Elektra*, de M. Hugo de Hoffmannsthal, adapté par MM. Epstein et Strozzi, curieuse évocation de Sophocle ; enfin une farce désopilante de M. Tristan Bernard : *Le jeu de la morale et du hasard*. Marquons vite un bon point à M<sup>mes</sup> Suzanne Després, Lyrissé, et à M. Lugné-Poe.

*Plumard et Barnabé*, pièce militaire de MM. Moreau et Quinel, a dilaté la rate des spectateurs du théâtre Cluny, tandis que *l'Enfant de ma Sœur*, de MM. Mouëzy-Eon et Francheville, faisait crouler le théâtre Déjazet sous les explosions d'une gaieté débordante, et que *Dix minutes d'Auto*, grâce à MM. Georges Berr et Pierre Decourcelle, procuraient au public des Nouveautés un bien plus grand nombre de minutes de joie.

Les Bouffes-Parisiens ont offert une hospitalité somptueuse à S. A. R. l'époux de la reine de Corconie, l'ancien *Prince consort* de l'Athénée, que MM. Xanrof et Chancel viennent de ramener à Paris, aux accents de la musique de M. Yvan Caryll. M<sup>mes</sup> Marguerite Deval et Suzanne Dumesnil, MM. Dufreyn, Milo de Meyer et leurs camarades ont vaillamment soutenu l'honneur du royaume de Corconie.

L'Odéon vient de nous donner *Le Poussin* en lequel M. Edmond Guiraud a symbolisé avec esprit le fils unique couvé exagérément par sa mère. La satire utile et agréable ; la pièce a beaucoup plu. Le poussin, c'était M. Lévesque, qui a fort bien tenu ce rôle ; la maman couveuse, c'était l'excelente Augustine Leriche, vraiment parfaite ; il convient de louer également M<sup>lles</sup> Andrée Méry, Jeanne Vénat, M<sup>me</sup> Luce Colas, M. Bernard et Harry Baur.

Le spectacle commençait par *Bienheureuse*, légende hindoue en deux tableaux en vers de



M. Jean Boucher et se terminait par : *Pylade*, la dernière œuvre du pauvre Louis Legendre, récemment disparu, dont les vers si fins et si spirituels ont été fort bien dits par M<sup>lle</sup> Jeanne Véniat, MM. Fabre et Vargas.

Au théâtre Michel (de Paris) que vient de fonder M. Michel Mortier, ce n'est plus le *Poussin*, c'est tout le *Poulailler* que nous a présenté M. Tristan Bernard. Cette comédie très divertissante a deux héros également infortunés : l'un parce qu'il a une faim inassouvie des plaisirs de Vénus, l'autre parce qu'il en a une indigestion. On a beaucoup fêté M<sup>lles</sup> Thomassin, Félyne, Margell et Calvill, MM. Henry Burguet et Pierre Magnier. Le programme comprenait en outre une « sorte de revue » de M. Sacha Guitry : *Après*, qui est bien la plus bizarre et la plus audacieuse des fantaisies. M. de Max a été une « sorte de compère » protéiforme et magistral. Enfin (c'est-à-dire tout d'abord) un « prétexte » inauguratoire joliment trouvé par MM. Pierre Mortier et André Mycho. Bonne chance au théâtre nouveau ! Décidément le cinématographe n'a pas encore fait oublier la scène.

Signalons cependant, à ce propos, l'originale tentative due au *Film d'Art*. Cette Société a organisé à la salle Charras, sous la direction de M. Henri Lavedan, des représentations très curieuses de « pièces cinématographiées ». Rien de ces navrantes adaptations que l'on connaît, mais des œuvres animées d'une inspiration vraiment artistique et composées spécialement pour le cinématographe ; c'est ainsi qu'une reconstitution de l'*Assassinat du Duc de Guise*, due à M. Lavedan, a vivement secoué la salle, que réconfortèrent d'ailleurs les *Visions d'Orient* en couleurs, rapportées par le maître explorateur Gervais-Courtelmont, grâce aux plaques autochromes.

Autre innovation : la lecture publique, à l'Odéon, de pièces nouvelles, par les auteurs. C'est ainsi que M. Mario Prax a lu à un public très intéressé une *Héloïse* dont les vers ont été favorablement accueillis. Mieux vaut cependant, pour un poète, voir sa pièce vraiment représentée, comme M. Paul Souchon, dont la « Renaissance tragique » vient de monter *Le Tasse* au théâtre Femina.

Puissions-nous, au cours de l'année qui va commencer, assister à beaucoup de tentatives de ce genre, puisque l'art ne vit qu'en se renouvelant sans cesse, bien qu'il soit éternel.

HENRI ALLORGE.

### LE THÉÂTRE ET LA MODE

Elles sont ravissamment habillées toutes les pièces à succès de ces temps-ci : sourires et tristesses, tout s'enveloppe, sur la scène, de précieuses élégances. Me faut-il rappeler le charme de M<sup>me</sup> Granier dans une robe toute de liberty bleu clair voilé de tulle noir, et dans un tea-gown en crêpe de Chine d'un rose mourant, brodé de fleurs de velours et s'ouvrant sur une tunique de dentelle ? — Bien séduisantes aussi M<sup>lle</sup> de Mornand, en « charmeuse » vieux rose brodée d'or, et M<sup>lle</sup> Brésil, en princesse de velours vert sombre que vient éclairer une longue écharpe d'hermine.

A la toute récente inauguration du théâtre Michel, nous devons les toilettes de M<sup>lle</sup> Félyne, bien jolie dans une draperie de mousseline de soie orchidée, toute brodée, se jouant sur un fond de crêpe de Chine, et dans une robe plus austère de cachemire de soie « tabac d'Espagne », la moulant en un étroit fourreau avec col et poignets de lingerie. Inauguration chic, s'il en fut.

Dans la salle, ce sont des rivalités de coquetterie, que l'œil saisit au passage, parmi les silhouettes onduleuses que dessine avec précision la soie collante et souple des « empires ».

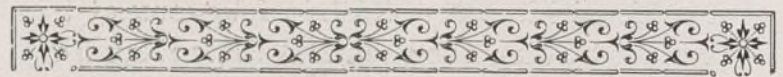
Voici la jeune baronne de F... qui a inspiré la robe « couleur de soleil » des contes de fées. En drap d'or éteint voilé d'un long péplum de tulle aux paillettes d'argent. Un or plus vif rehausse une dentelle stylisée, en bordure de la traîne, pendant que la ligne délicate du bras nu se devine sous la fine dentelle métallisée. Des lis au décol-

leté. Sa belle-sœur M<sup>me</sup> Van O... est également habillée par Laferrière : c'est un brevet de parisianisme et d'élégance du meilleur aloi. Très remarquée dans une robe lavande, joliment décolletée, de tons délicats et fondus à souhait. Une gaine de tulle d'argent semble en retenir les plis souples, pendant qu'un enroulement de gaze se drape autour du buste pour se nouer sur la hanche et retomber en écharpe ornée de passementerie. Toutes ces fragilités se blottissent à la sortie dans de merveilleuses fourrures. Ici encore Laferrière excelle. N'a-t-il pas composé, en accompagnement d'une délicieuse toilette de « voluptueuse » citron, — si curieusement travaillée que je ne saurais me la remémorer toute, — un manteau d'hermine, avec col, revers et parements de zibeline, — vraie parure de reine ?

Mais ce ne sont pas seulement les artistes en renom et les femmes du Monde, leurs admiratrices, qui s'adressent au grand faiseur ; les artistes amateurs lui doivent encore les succès d'élégance sans lesquels il n'est pas de consécration possible. M<sup>lle</sup> D... M... l'a si bien compris qu'elle demandait à Laferrière de créer pour elle un costume Louis XVI qui devait faire sensation au château de C... où la comédie de salon est le passe-temps favori. J'ai eu la bonne fortune d'obtenir pour mes lectrices cette charmante silhouette digne de la plus « charmante » des pastorales : De la mousseline d'un rose pâle ; paniers à la jupe, incrustée de guirlandes fleuries et de plis fins ; petite jaquette de style, en taffetas, aux mêmes impressions pompadour ; boutons anciens.

Pastorale à la façon de Marie-Antoinette, exquise paysannerie de Trianon, toute de magnificence dans la joliesse des formes...

LAURENCE DE LAPRADE.

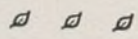


### LA SAISON SUR LA CÔTE D'AZUR

Jusqu'ici Paris avait joui d'un temps délicieux, mais les brouillards de ces jours derniers ont décidé nos hivernés à commencer à s'enfuir dans le midi, sur la Côte d'Azur. Plus que toute autre année, Cimiez captivera la vogue de tous ceux qui recherchent le coin idéal de ce pays paradisiaque, où ils se donneront rendez-vous dans le Winter-Palace, qui vient d'y être ouvert. Construit sur cette colline verdoyante qui domine Nice, et d'où la vue s'étend depuis la Baie des Anges jusqu'au Cap d'Antibes, il se trouve au surplus protégé contre les vents du sud-ouest par un parc magnifique.

Aux avantages de cette situation privilégiée, le Winter-Palace joint ceux d'une installation intérieure qui tant au point de vue du confort qu'à celui de l'hygiène n'est pas encore près d'être surpassée. Tout y a été prévu sans tenir compte de la dépense, au profit seul du bien-être de la clientèle. Plus de table d'hôte, bien que le principe de la pension subsiste ; et, pour la plus grande convenance des voyageurs, ceux-ci peuvent se faire servir leurs repas à des heures qu'ils auront choisies, en composant eux-mêmes le menu suivant leurs goûts.

Une seule chose à dire pour finir et qui expliquera au premier chef à elle seule le succès du Winter-Palace, c'est que, malgré tout le luxe qui a présidé à sa conception, les prix y sont des plus abordables.



Le monde élégant quitte Paris sans regret à cette époque, parce qu'il sait qu'il retrouvera à Nice, dans le cadre splendide de la Côte d'Azur, tout ce qui fait le charme de la capitale ; c'est ainsi qu'il pourra continuer à se donner rendez-vous chez Rumpelmeyer, le plus mondain des five o'clock teas, où il avait coutume de se rendre à Paris. Si éloignées qu'elles soient l'une de l'autre, les deux maisons de Nice et de Paris n'en font qu'une, grâce au chic qui les caractérise et qu'elles sont seules à posséder.

PAUL DU FREDY.

## LE SALON DE L'AUTOMOBILE

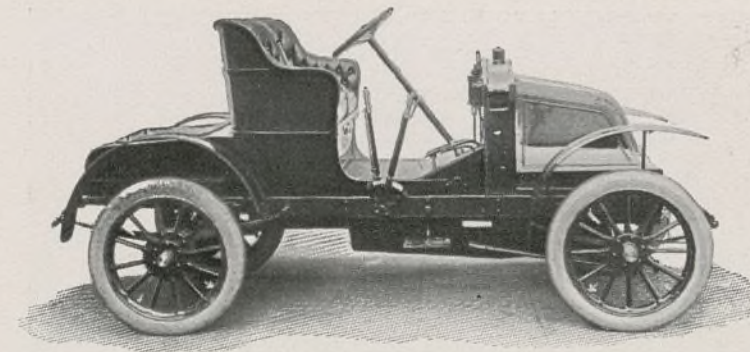
en 1908

C'est le 28 novembre que le Salon de l'Automobile, disent les gazettes, ouvrit ses portes ; c'est l'expression consacrée. Elle est simple et concise, et c'est pourquoi, ennemi des périphrases, nous l'emploierons également. La matinée fut réservée à l'inauguration officielle, correcte, un peu froide, au milieu d'un public clairsemé ; l'après-midi, à l'inauguration parisienne, élégante, enthousiaste, anxieuse d'admirer non seulement les nouvelles merveilles mécaniques de nos constructeurs, mais aussi le cadre féerique dans lequel elles sont toujours placées. Cette année les organisateurs n'avaient pourtant pas voulu que ce dernier constituât le *great event* de cette solennité devenue classique.

On avait pris l'habitude, par suite de la profusion de soleils, de planètes, d'étoiles aux fulgurantes lueurs dont on avait jusqu'ici semé la voûte du Grand Palais, de s'extasier davantage sur la lumière splendide et variée qui tombait en cascade des plafonds, que d'admirer ce pourquoi elle avait été créée, c'est-à-dire les automobiles elles-mêmes.

La lumière coupable fut donc changée d'altitude, on la descendit presque toute entière au rez-de-chaussée, on la concentra sur les stands, pour le grand bien des exposants et pour celui, encore plus grand, du public qui, désormais, trouvera dans sa visite, deux agréments, d'abord celui de la vue, car, pour être plus sobre, le cadre n'en est pas moins charmant, ensuite celui de l'intérêt technique, car nos constructeurs se sont surpassés.

Quelles furent les caractéristiques du Salon de cette année ; vers quelles innovations s'étaient portées les recherches des fabricants qui pourtant semblaient avoir l'année précédente atteint une perfection, annonciatrice d'un temps d'arrêt ? Ce



VOITURE LÉGÈRE RENAULT 8 HP

furent les moteurs d'aviation, et les voitures légères.

Des premiers, nous n'en parlerons pas aujourd'hui ; c'est un sujet d'une actualité trop brûlante et trop captivante pour qu'il ne nécessite pas des développements spéciaux que nous réservons à nos lecteurs. Nous ne parlerons donc que des voitures légères.

La définition de la voiture légère mérite une mention spéciale : ce n'est ni la voiturette, trop petite, lente, essoufflée dans les côtes, d'une esthétique un peu réduite, d'où il ne se dégage aucune impression de force ou de vitesse. Ce n'est pas non plus la voiture la plus lourde, imposante, massive, pouvant à peine circuler dans les rues, ou virer aux tournants des routes.

C'est un genre qui emprunte à la première sa ligne gracieuse, sa légèreté, et à la seconde sa vitesse, sa nervosité sans être trop musclée, pour être la voiture idéale qui parcourt les cités, court sur les routes, franchit les montagnes, et s'adapte aussi bien aux besoins du touriste qu'à ceux des docteurs, des hommes d'affaires, de tous ceux qui ont besoin d'un véhicule pratique.

L'activité de tous nos constructeurs s'est donc portée vers la création de ce type. Création semblerait dès l'abord un terme impropre ; la voiture légère existait déjà. Mais était-ce le modèle répondant aux desiderata de la clientèle ? Certes non ; celle que nous avons connue aux Salons précédents ne constituait guère qu'une étape imparfaite, et il a fallu le Salon de cette année pour qu'il soit pré-



senté au public un instrument digne d'être acquis par tous ceux, et ils sont nombreux, qui en souhaitaient jusqu'ici l'existence.

Enfin, il y avait une dernière question, et non la plus facile à résoudre, dans le problème : c'était la question de prix. Elle aussi reçut une solution satisfaisante. Personne ne pouvait être mieux placé que M. Charron, le si sympathique sportsman industriel, pour le déclarer à M. Fallières, lorsque celui-ci s'arrêta devant ses dernières créations, ou que le baron de Turckheim, de la célèbre Société Lorraine Dietrich, chez qui le Président s'attendait à ne voir que des prix répondant au grand, grand luxe. La voiture légère est donc bon marché, non pas seulement par la manière économique dont elle a été conçue, mais parce qu'elle a profité de la baisse générale des métaux.

■ ■ ■

Maintenant que nous avons essayé de tracer en quelques lignes la physionomie générale du Salon, nous allons reparcourir les Stands à nouveau en suivant l'itinéraire imposé par le mouvement de la foule qui nous entraîna à sa suite d'abord au Stand Renault.

Renault, la marque de la suprême élégance, qui faisait dire à une de nos mondaines que : « La Parisienne (avec une majuscule) doit avoir sa Renault ». Les grands industriels de Billancourt ne se sont pas contentés, cette année, d'exposer des châssis de voitures rapides, parmi lesquels le 50-60 HP, 6 cylindres, et le 35-45 HP, 4 cylindres, tous deux munis de la mise en marche automatique Renault ; ils ont également soumis à l'admiration et aux désirs des sportsmen, deux types moyens, l'un, la véritable voiture de sport pour les amateurs, représentée par une 20 HP et une 35-45 HP ; l'autre, la voiture légère idéale, représentée par la dernière création de la maison, la 2 cylindres 8 HP, mise en vente toute carrossée, au prix invraisemblable de 5.000 francs. Cette voiture légère a causé une véritable sensation ; car malgré le prix modique que nous avons indiqué, elle ne le cède en rien au point de vue mécanique à tout ce qui sort des usines Renault ; c'est dire, en un mot, qu'elle est parfaite. Ce tour de force n'a pas à nous surprendre, car les fondateurs de la marque mondiale s'étaient attachés dès leurs débuts à l'étude approfondie de la voiturette ; ils ne pouvaient que réussir d'éclatante façon dans celle de la voiture légère.

La Société des Automobiles G. Brouhot, à Vierzon, dont le stand arrêta et captiva ensuite notre attention, devait à sa réputation méritée de ne pas rester en arrière des autres marques, et elle le fit. Le meilleur témoignage en est la commande qu'elle a reçue récemment de deux cents taximètres automobiles destinés à Londres, commande qui constitue une victoire remarquable de l'industrie française, et victoire que justifie le soin apporté à leur fabrication par les usines de Vierzon, dont la devise semble être « confortable et régularité ». En même temps que son célèbre châssis 9 HP à commande par courroie, la Société Brouhot présentait des châssis à commande par cardan avec moteur monocylindrique de 9 HP, et 2 cylindres 10 HP, aux prix respectifs de 4.300 et 4.800 francs, qui ont surpris tout le monde, étant donnée leur splendide facture. Aussi l'Angleterre n'a pas été seule à envoyer des commandes ; la France joignit les siennes, et elles furent nombreuses.

Ce n'est pas à la voiture légère telle que nous l'avons définie, que la Société des automobiles « Unic » s'attaqua cette année. L'aurait-elle fait, elle aurait réussi : mais son directeur Georges Richard l'a jugé inutile. Il est parti de ce principe que l'on pouvait fabriquer des voitures à quatre places d'un prix abordable, simplement en donnant un peu plus de légèreté aux types courants. Ce programme, il l'a réalisé, en constructeur habile et en mécanicien consommé, et il nous l'a prouvé en nous présentant une série de voitures de tourisme, types légers, qui comporte : une 2 cylindres 10 HP, double phaéton, à 6.800 francs ; une 4 cylindres 12 HP, double phaéton, à 8.000 francs, et une 4 cylindres 16 HP, double phaéton, à 9.000 francs.

A côté de cette série, s'en trouvait une autre non moins homogène et non moins admirée, de voitures à conduite intérieure pour la ville : enfin quelques châssis de grand tourisme, essentiellement pratiques eux aussi, complétaient une exposition qui fut l'un des succès du Salon.

■ ■ ■

Lorsque le Président visita les stands, il s'arrêta longuement devant celui de Bayard-Clément ; le dirigeable conçu par l'une des plus anciennes et des plus réputées usines de France, venait de faire quelques visites aériennes à la capitale, évoluant avec une majestueuse précision aux yeux de toute la population parisienne émerveillée. M. Fallières tenait à en féliciter M. Clément. Un pareil succès aéronautique était à prévoir de la part de celui qui fut un des pionniers, d'abord du cyclisme, ensuite de l'automobilisme en France. Le stand de la grande marque industrielle comportait la monocylindrique 7 HP jusqu'à la 60 HP 4 cylindres, 12/18 HP, 25 HP 6 cylindres et 30 HP 6 cylindres, toutes voitures livrées à des prix vraiment déconcertants. A signaler les efforts constants dirigés vers l'économie de la consommation, efforts qui ont conduit à l'établissement d'un carburateur dont l'éloge n'est pas à faire, car il s'impose. Une indiscretion pour finir : le stand Bayard-Clément au Salon des Poids lourds et de l'Aéronautique ne le cédera en



LANDAULET AUTOMOBILE BROUHOT

rien à celui que nous venons de signaler. Nous y verrons en effet : un moteur 6 cylindres d'aérostation, un aéroplane et un moteur 7 cylindres pour aéroplanes, un camion transportant 600 kilogs avec une consommation de 5 litres et demi aux 100 kilomètres, une voiture ambulance, un camion 12 HP, et enfin des groupes électrogènes de 2 HP à 30 HP.

Si les performances du Bayard-Clément devaient signaler d'une façon particulière à l'attention du Président et du public le stand de son habile constructeur, il devait en être de même du stand de la maison Bollée, dont Wilbur Wright a choisi, et non sans raison, les usines pour la mise au point mécanique de son aéroplane. Là c'était un public spécial ; c'était le public riche, celui qui ne recherche pas le même but que l'homme d'affaires ou le docteur, ou bien encore le touriste intermittent. La clientèle de Bollée veut la voiture large, spacieuse, robuste, aussi confortable qu'un wagon, qui roule constamment et que n'effraient aucune distance, ni aucun obstacle. Cette année comme les années précédentes, Bollée lui donna entière satisfaction, par ses voitures à la mécanique et à la construction insurpassables ; mais il lui réservait une surprise et non des moindres : ce fut une importante baisse de prix.

Au stand Chenard et Walcker, le public put constater que les modèles des splendides usines de Gennevilliers ne le cédaient en rien par leurs qualités à aucune des autres marques. Élégance, fini irréprochable, simplicité, voilà ce que l'on peut dire de toutes les voitures qui furent exposées, légères ou lourdes. Aussi, vif succès traduit par des ordres nombreux, surtout pour les deux monocylindriques de 9 chevaux, vendues 3.975 ou 4.250 francs, toutes carrossées, selon qu'il s'agit d'un châssis court ou long, la 12 chevaux 4 cylindres, du prix de 6.000 francs toute carrossée en double-phaéton avec entrée latérale, et la 30 chevaux limousine pour 15.500 francs.

S'il y eut un homme heureux par excellence au point de vue des affaires pendant le Salon, ce fut M. Rivalta, dont la physionomie si sympathique ne cessa de refléter la joie que donne le succès. Cela se comprend : s'étant rendu acquéreur de toute la production annuelle de la voiture légère Otto 9 chevaux, 3 vitesses et refroidissement par thermosiphon (surtout ne pas dire voiturette, ce serait prononcer un blasphème), il ne cessa de recevoir chaque jour des ordres dont l'un d'eux s'éleva à lui seul à 20 voitures, d'un seul coup de crayon. Admirablement construite par une Société qui depuis trente ans fabrique des moteurs à explosion, elle est la véritable réduction d'une grosse voiture, et c'est ce qui explique la séduction qu'elle a causée dans le monde des sportsmen.

■ ■ ■

Quand on parle de Pontarlier, presque tout le monde s'imaginerait que l'on n'y fabrique que de l'absinthe. Erreur profonde, on y fabrique aussi des automobiles et ce, d'une façon parfaite. Pour s'en assurer, il n'y avait qu'à se rendre au stand de la voiture ZL que d'aucuns qualifièrent de « reine de la petite voiture ». Il n'y a pas d'exagération dans cette application qui est un éloge mérité.

Le stand de la ZL ne présentait que deux types, une 10 chevaux, 4 cylindres monobloc à cardan, et une 15 chevaux, 4 cylindres à cardan. Mais ils étaient d'une exécution si séduisante, d'une mécanique si soignée et si robuste, et enfin d'une conception si logique, qu'il n'y avait pas de connaisseur qui ne s'arrêtât à ce stand plus longtemps que partout ailleurs.

Si, pourtant, il y eut un autre stand qui partagea avec celui de la ZL l'attention prolongée du public ; on n'y voyait pas d'automobile, mais on y voyait ce que le propriétaire de toute voiture soucieux de son élégance personnelle et de son confort doit revêtir pour affronter la poussière de la route, la boue, les intempéries, le soleil lui-même ; ce fut le stand de Ström, le tailleur sportif aux créations toujours brillantes.

Que pouvons-nous dire de plus du Salon ? Ce ne serait qu'une suite ininterrompue d'éloges pour chacun des exposants. Le souci de ne pas fatiguer nos lecteurs nous oblige à nous arrêter là. Nous leur donnons rendez-vous dans quelques jours au Salon des Poids lourds et de l'Aéronautique.

FRANTZ-REICHEL.



## Les Livres

Saviez-vous que la pensée fût venue à M. Fernand Gregh de réveiller la *Belle au bois dormant* ? C'est un petit épisode d'histoire théâtrale. La pièce que nous applaudissons l'hiver dernier chez Sarah Bernhardt est de MM. Jean Richepin et Henri Cain, mais elle aurait pu être de MM. Henri Cain et Fernand Gregh. Dès 1901, l'auteur des *Clartés Humaines* et de *l'Or des Minutes* avait presque terminé un prologue qui fut abandonné avec le projet de collaboration. La librairie du *Mercur* de France publie aujourd'hui ce prologue remanié et développé, sous le titre : *Prélude féérique*. C'est un conte bleu en vers, en vers larges et musicaux, tels qu'on les attend de M. Fernand Gregh, avec, en plus, l'intensité de couleur et de mouvement nécessaire au théâtre ; c'est surtout un conte, non plus fantaisiste et burlesque, extraordinaire et merveilleux, mais adorablement réaliste à force de naturel, de souplesse et d'émotion pénétrante. Et à cause de cela, ce conte bleu est une œuvre originale, infiniment jolie et savoureuse.

■ ■ ■

*Autour de Sainte-Hélène*, les épisodes majeurs de la captivité, les personnages qui y jouent un rôle, les comparses qui la traversent, comme pour y porter la note comique, c'est ce que M. Frédéric Masson a étudié, d'après des documents, la



plupart inédits, en deux volumes dont le premier contient le cas du général Gourgaud avec le dossier complet de cette affaire et le cas du chirurgien Antommarchi.

La librairie Ollendorff l'a publié en novembre. Moins de quinze jours après elle nous donnait la seconde série, d'un intérêt peut-être plus vif encore.

La captivité de Napoléon à Sainte-Hélène est pleine de mystères, et les aventures qui s'y sont produites, les personnages qui y ont paru sont un continuel objet d'étonnement. Le marquis de Montchenu vaut en curiosité le Polonais Piontrowski ; l'affaire de la comtesse de Rohan-Miniac vaut celle des Lettres des souverains à Napoléon et celle des cuisiniers : tels sont les principaux événements du nouveau volume que M. Frédéric Masson publie chez Ollendorff d'après des documents entièrement inédits. La deuxième série de *Autour de Sainte-Hélène* fera au moins autant de bruit que la première, et s'ajoute avec intérêt aux écrits si appréciés de l'éminent historien de Napoléon.

□ □ □

La jolie collection intitulée par la maison Hachette « Petite Bibliothèque de la famille » s'enrichit ce mois-ci d'un des meilleurs romans de Marion Crawford : *Une Haine de Femme*. C'est l'histoire, prise parmi les pages si variées de la vie elle-même, de deux demi-sœurs que tout sépare, depuis les lois ataviques de deux races différentes, jusqu'au simple et naturel développement de deux esprits extrêmement opposés. Rien de plus poignant que cette lutte entre la laideur qui frappe et la beauté qui se défend. C'est une étude et un conte presque tragique, dont le dénouement, longtemps attendu, fournit au livre sa conclusion la plus noble et la plus touchante.

□ □ □

Le nouveau volume de Rudyard Kipling, *Au Blanc et Noir*, que publie l'éditeur Stock, en une excellente traduction d'Albert Savine, est un recueil de nouvelles de la vie anglo-indienne.

Tour à tour l'auteur nous transporte dans les monastères boudhiques, dans les postes de police indigène, au fond des mines submergées. C'est toujours le même humour, la même puissance réalisatrice de vie. *Au Blanc et Noir* est une des œuvres les plus curieuses du grand romancier anglais.

□ □ □

La Bretagne, excellent décor de romans familiaux. Les caractères y sont accusés, les esprits nets et froids, les cœurs sensibles sous une enveloppe rude. De tradition, les amours y sont ardentes, comme religieuses. Avec ces excellents matériaux, M. Louis Tiercelin a fait un bon roman, sobrement écrit, bien étudié et souvent émouvant : *Le Cloarec*, que publie la librairie Sansot et C<sup>ie</sup>.

□ □ □

Voici un livre à peu près unique, rempli de récits les plus passionnants, illustré de très nombreuses gravures d'après la photographie qui sont autant de documents précieux sur la faune de l'Afrique australe, et que liront avec un frémissement de plaisir les amateurs de coups de fusil : *Trois années de chasse au Mozambique*, par M. Guillaume Vasse. (Librairie Hachette.)

M. Guillaume Vasse a été, pendant les trois années qu'il a passées au Mozambique, sillonnant ces immenses régions plus peuplées en gnous, en kobs, en zèbres, voire en lions, qu'en hommes, un véritable chasseur de passion et de profession.

Rien, mieux que le « tableau » qui suit, ne saurait évoquer ses exploits, fixer les résultats qu'il a obtenus, et donner une idée de la diversité de ses chasses. Outre qu'il a amassé une provision considérable de matériaux intéressants pour la science, l'auteur a tué 2.106 pièces se décomposant ainsi : grands animaux, antilopes, fauves, etc., 498 ; oiseaux, 1.559 ; reptiles, 49.

Et ce que les chiffres marquent ici dans leur brutale éloquence, l'art du conteur le décrit avec couleur et relief dans le livre : art sobre pourtant s'il en fût, et d'une émotion d'autant plus pénétrante.

□ □ □

A ceux qui cherchent un livre d'étrennes intéressant et tout d'actualité, signalons le bel ouvrage de M. F. de Bernhardt : *Londres et la Vie à Londres*, publié par MM. Pierre Roger et C<sup>ie</sup> (Librairie J. Dumoulin), 54, rue Jacob.

C'est une étude fort consciencieuse et bien complète de la grande capitale amie. Elle préparera fort utilement tout voyage à Londres, et pourra même en tenir lieu, grâce à ses 109 photographies et à son plan en couleurs, pour ceux qui hésitent encore à franchir le détroit.

La Ville de Paris et le Ministre de l'Instruction Publique, en honorant de leurs souscriptions l'ouvrage de M. de Bernhardt en ont sanctionné la valeur et l'intérêt.

De format in-4<sup>e</sup> écu, *Londres et la Vie à Londres* coûte en reliure amateur, 16 francs et en élégant cartonnage toile soie fers spéciaux, 10 francs.

□ □ □

*Le Parasite*, de Conan Doyle, que publie l'éditeur Stock en une brillante traduction de MM. Albert Savine et Georges-Michel, est un recueil tout à fait inédit en langue française et peu connu des compatriotes du célèbre écrivain, car les nouvelles qui le composent n'ont jamais été réunies sous une même couverture, de l'autre côté de la Manche. Il y a là cependant des pages puissantes, comme *Le Parasite*, et des récits émouvants, comme *Duel d'Acteurs* et *Le Coup gagnant*.

□ □ □

La librairie du *Mercure de France* publie un nouveau recueil de contes de M. Rudyard Kipling, l'illustre écrivain anglais lauréat du prix Nobel, dont le monde entier a lu les *Livres de la Jungle*. Traduit avec leur soin accoutumé par MM. Fabulet et Austin-Jackson, il est hors de doute que ce volume, *Le Chat Maltais*, aura dans le public français le même succès que les précédents.

□ □ □

Ce que sont les meneurs de la C. G. T., quels furent leurs avatars antérieurs, quelle fut jusqu'à ce jour l'œuvre révolutionnaire de chacun d'eux, quelle est la vie et quels sont les ressources que leur singulier métier leur procure ; tels sont quelques-uns des points principaux sur lesquels MM. Maurice Leclercq et E. Girod de Fléaux ont fait porter leur observation dans le curieux volume qu'ils viennent de publier à la librairie Ollendorff : *Ces Messieurs de la C. G. T.*

□ □ □

Le 21 avril 1906, le commandant Peary, avançant avec une énergie magnifique parmi les plaines de glace des régions arctiques, plantait le drapeau étoilé sur un petit monticule de terre sauvage, et notait, résultat merveilleux de ses efforts, un chiffre sur son carnet de route : 87° 6 de latitude nord.

C'est l'histoire de cette mémorable expédition que publie la librairie Hachette sous le titre : *Plus près du Pôle*, par le commandant R.-E. Peary (Un volume in-8° illustré de 16 gravures hors texte et une carte, broché, 12 fr. ; reliure amateur, 19 francs.)

Outre qu'il trace ainsi la future et définitive route du pôle et fixe pour les explorateurs à venir les moyens les plus pratiques de s'engager dans cette voie, le livre du commandant Peary fournit encore de nombreux documents géographiques et scientifiques, tant sur les régions lointaines que sur la terre de Grant et le Nord Groënlandais.

Si l'on ajoute à cette haute valeur scientifique l'intérêt de ces pages vécues dont il est à peine

besoin de dire qu'elles contiennent les pires aventures, les plus cruelles angoisses, on imaginera aisément le succès qui attend ce livre auprès de tous ceux que passionne le bel effort de l'humanité vers la conquête du Pôle Nord.

□ □ □

On ne reprochera point à M. Lionel Nastorg, lauréat du dernier concours Sully-Prudhomme, d'être un jeune poète à la lyre monocorde. Son premier recueil, que publie la librairie Ollendorff, *Au Seuil des Rêves*, a pour particularité dominante une variété d'inspiration curieuse, qui va de la tendresse à l'ironie, et qui muse parfois devant l'observation. La forme est moins variée que l'inspiration. Elle est d'un tendre, d'un délicat. On lui souhaiterait peut-être plus de force expressive et plus d'originalité. Mais c'est l'affaire de quelques années pour un artiste aussi bien doué que M. Lionel Nastorg.

□ □ □

La *Chanoinesse Rouge* est un roman plein d'originalité, écrit dans le style clair et charmant qui a déjà classé comme conteur M. Jean de Bourgogne.

L'intrigue présente une lutte ardente entre les sentiments et les convictions des deux principaux personnages, autour desquels évoluent nombre de silhouettes bien parisiennes.

Sans être un livre à clé, la *Chanoinesse Rouge* (Juven, éditeur) intéressera tous ceux qui connaissent le monde et le Parlement.

□ □ □

La librairie Hachette continue magnifiquement sa Bibliothèque des *Classiques de l'Art* inaugurée dernièrement par le « Dürer », en publiant ce mois-ci : *Michel-Ange. L'Œuvre du Maître* (Peinture, Sculpture, Architecture). — (Un magnifique volume in-8° raisin avec 169 gravures, relié toile rouge avec fers spéciaux, 7 fr. 50 ; amateur, 10 fr.)

Après une préface où la géniale personnalité de Michel-Ange est présentée et son art étudié de la façon la plus complète, c'est toute l'Œuvre merveilleuse du Maître, peinture, sculpture, architecture, qui défile ici sous nos yeux, en cent soixante-neuf gravures, qui sont des reproductions d'une perfection admirable.

Rien ne saurait donner une idée aussi proche du génie de Michel-Ange, que ce groupement compact et inséparable de toutes les merveilles qu'il a créées, et c'est seulement à trouver là les morceaux si infiniment divers dont est fait ce génie incommensurable, c'est seulement à suivre la passionnante évolution de cet art prodigieux, au cours de ces pages si directement évocatrices, qu'il est vraiment possible de reconstituer, dans toute sa grandeur le divin Michel-Ange.

Posséder cet ouvrage, ces reproductions qui sont tout lui-même, représente pour chacun, pour l'artiste de profession comme pour l'amateur, un considérable profit, en même temps qu'une source de joies puissantes et durables.

□ □ □

La librairie E. Flammarion publie depuis le 15 novembre, une nouvelle revue hebdomadaire illustrée, *La Science pour tous*. Ce périodique, auquel collaborent MM. Marcel Deprez, Camille Flammarion, Daniel Bellet, C.-A. Laisant, Max de Nansouty, etc., se propose de suivre dans ses principaux développements le mouvement scientifique et industriel, qui ne fut jamais plus actif ni plus fécond qu'aujourd'hui. *La Science pour Tous* ne coûte que 12 francs par an (25 centimes le n°). Elle est très convenablement éditée.

JEAN MAUBOURG.