RÉDACTION DU SUPPLÉMENT
A. PÉRIVIER
SECRÉTAIRES
AUGUSTE MARCADE ET PAUL BONNETAIN
Paris — 26, rue Drouot — Paris

LE FIGARO

SUPPLÉMENT LITTÉRAIRE

Prix du Supplément avec le Numéro :
20 CENTIMES À PARIS — 25 CENTIMES HORS PARIS
Abonnement spécial du SUPPLÉMENT LITTÉRAIRE
Numéro ordinaire compris :
12 FR. PAR AN

Figaro Gourmand

Vraiment oui ! Pourquoi pas ?

Figaro touche à tout, — goûte à tout..., Nous pensons que son incarnation d'aujourd'hui n'aura pas moins de succès que les précédentes auprès de nos lecteurs. Elle arrive en effet, à la veille du Réveillon, au moment où les préoccupations gastronomiques sont à l'ordre du jour

A Table !

Les coudes à l'aise. Un air tiède, libre d'arômes inquiétants. Des parfums de fleurs, discrets, invitant les nerfs au repos sans les paralyser. De la lumière. Une chaise large, robuste, sans étoffes. Nul excès d'appétit. L'appétit doit venir surtout par ce que l'on mange. Mais un sincère désir d'apprendre, de goûter, d'apprécier.

Nous y sommes.

Aucune préoccupation d'ordre étranger aux plaisirs préparés. Le cerveau n'a plus à provoquer des sensations, à les rechercher, à les deviner. Il n'a qu'à les attendre. A la porte de la salle à manger les bruits du monde se sont éteints, évanouis. Ce n'est plus pour la société, pour la patrie, ou pour les affaires qu'on va doucement travailler. C'est pour soi. Tâche sainte. Recueillons-nous.

Ainsi c'est pour nous qu'ont fleuri ces roses, qui viennent expirer ici leur dernier souffle parfumé. Pour nous, que ces fruits ont mûri sur les lointains espaliers. Pour nous, que les prairies normandes ont été saupoudrées de sel, afin que les bœufs eussent la chair plus fine et plus saignante. Pour nous, que la terre du Périgord, immense pâté d'argile bourré de truffes, a fait surgir ces précieux tubercules, diamants noirs sur nos nappes blanches. Pour nous, que le raisin s'est gonflé d'une liqueur divine.

INQUIÉTUDE

Là, quelle idée aiguë ! Quand, de partout fruits et chairs nous préparent chaque jour la fête des repas, il suffirait de l'atrophie de quelques nerfs pour que nous ne puissions en apprécier les charmes éternels ?

Et, de même que de ses yeux morts l'aveugle regarde sans voir, il se pourrait que notre bouche laissât passer tant de sucs sans en ressentir ni apprécier les essences ?

Malheur immense ! plus grand encore que ne l'est la cécité pour le peintre, car il n'a ni compensation, ni atténuation.

Celui qui n'a pas le sens du goût ne peut, comme l'aveugle, deviner par le toucher, ni créer par l'imagination. Une cuillerée de purée de fraises n'impressionne pas plus ses muqueuses qu'une cuillerée de terre glaise. La lacune est absolue, irrémédiable.

Le ciel nous préserve de calamité semblable, dont la pensée seule dessèche le palais et mortifie la langue.

EXCELLENCE DE LA LANGUE

La langue ! Dans son boudoir au plafond grenat, aux meubles d'ivoire, dont les lèvres sont des rideaux opulents, elle est là, la charmante, étalée, rose entre les gencives roses, ainsi que sur les coussins d'une ottomane. Elle s'allonge, elle se replie, elle rêve, elle attend.

Et, quand les sucs amoureux arrivent, elle s'épanouit pour les recevoir, et ses papilles frissonnantes s'entr'ouvrent, réceptacles mystérieux, par où les arômes se glissent, et, comme autant de parfums, montent jusqu'au cerveau par cent nervures.

Le siège de tous les plaisirs sûrs, réels, c'est elle. Sans elle, rien de vrai ! Car les joies qu'elle donne sont compréhensibles, complètes, certaines. Elle touche au tangible, à l'ici-bas, par les satisfactions matérielles qu'elle procure. Elle touche à l'idéal, à l'en-haut, par les satisfactions morales qu'elle appelle.

Elle ouvre les portes d'or par où les autres sens se manifesteront à leur tour

LA LANGUE & L'OREILLE

Que Brillat-Savarin me pardonne. Il n'a pas tout dit sur le goût. Il n'a pas tout pressenti.

S'il avait compté et classé les nerfs qui viennent s'attacher à la langue, racines tantôt grêles ou puissantes, il aurait sûrement remarqué que l'un des principaux d'entre eux est le nerf du tympan.

Le nerf du tympan aboutit au centre de l'organe dégustateur et s'en va vers le cerveau, vibrant à la fois des sensations goûtées, et des sensations ouïes.

La relation est donc simultanée, et des mystères profonds s'expliquent.

Les rapports entre les joies gourmandes et les joies musicales sont démontrées. Lulli pâtissier, Verdi et Rossini, cuisiniers amateurs, sont excusés. Les dîners à orchestre ont leur raison d'être physiologique. On comprend pourquoi la musique à jeun produit si peu d'effet. Et le proverbe populaire consacre définitivement la théorie quand il proclame souverainement le principe :

Ventre affamé n'a pas d'oreilles

Communion intime bien curieuse.

Le sens le plus vague lié au sens le plus positif. L'Ouïe et le Goût allant de compagnie. Les saveurs s'harmonisant avec les sons, comme si sons et saveurs n'étaient que les notes dédoublées d'une même gamme !

Maintenant que nous savons les parce que satisfaisants de ces pourquoi inattendus, saisissons notre fourchette et, sans plus raisonner.

AUTRES INQUIÉTUDES

Hé ! Sommes-nous seul à table ? Y sommes-nous en compagnie ? Aimons-nous ceci ? Aimerons-nous cela ? Devons-nous aimer ceci ou cela ? Où sont nos devoirs ? Quels sont nos droits ? Il serait puéril de se mettre à manger sans connaître les justes limites des choses modernes permises, défendues ou tolérées, ou seulement tolérables.

Rappelons donc nos souvenirs, fouillons le dossier de nos impressions personnelles rassemblons nos désirs et nos espérances, nos regrets et nos certitudes, et codifions.

Règles de Mangerie

I. — Pour bien manger, il faut être au moins deux au plus douze.

Seul, à table, le dîneur souffre de ne pouvoir parler des satisfactions ressenties. En trop nombreuse compagnie, il risque d'être distrait des méditations que les mets doivent inspirer.

II. — Les repas entre hommes sont plus favorables à l'intelligente appréciation des mets, la compagnie d'une femme charmante étant désastreuse à cause des devoirs absorbants que la politesse exige.

Toutefois, si cette femme est gourmande elle-même (ce qui constitue un charme double, et d'autant plus excitant en apéritivité) l'inconvénient s'atténue, et parfois même peut aller jusqu'à disparaître.

III. — En aucun cas, quel que soit son voisinage, un gourmand n'a le droit d'être amoureux pendant qu'il mange.

IV. — Les hors-d'œuvre ne méritant presque jamais qu'on en cause, il serait pitoyable de s'écrier : Ces sardines sont délicieuses ! Toutefois, si, par suite d'une difformité de goût ou est passionné pour l'une ou l'autre de ces inutilités, on sera quitte pour en prendre double part, à la dérobée.

V. — Une conscience tranquille est presque indispensable à la saine pratique du repas.

L'homme honnête est celui qui mange en souriant.

VI. — Jusqu'au troisième service, on ne doit parler que de ce que l'on mange, de ce que l'on a mangé et de ce que l'on mangera. L'esprit, entretenu de ces choses, ne risque pas ainsi de s'égarer vers d'autres sujets et de troubler le salutaire exercice des mâchoires.

VII. — Le plat dont on ne redemande pas est la leçon du cuisinier.

VIII. — Les gens qui aiment le poisson ont généralement le caractère tranquille, à cause des arêtes. Mangez doucement toujours, peu à la fois. C'est le moyen de manger longtemps, agréablement.

IX. — L'ivrogne boit pour avoir soif.
L'inepte boit pour n'avoir plus soif.
Le gourmet boit pour savoir s'il a soif.
Humez, dégustez, buvez.

X. — La pâtisserie est le fromage des dames.

XI. — Avant de goûter aux mets chauds, il est bon d'en laisser le fumet monter doucement à soi. C'est se priver bénévolement d'un plaisir délicat que d'attaquer un plat sans en avoir d'abord apprécié le parfum.

XII. — Un bon dîner est un idéal rêvé qui se réalise jusqu'au rôti inclusivement. La salade est le coup de cloche du réveil, qui fait redescendre sur terre. A partir de ce mets, redevenez sociable, graduellement, puis, si possible, intéressant et brillant comme le repas lui-même, dont l'éclat de votre conversation est comme le reflet intellectuel et le résultat moral immédiat.

C'est pourquoi ne parlez pas, au dessert, de la Tour Eiffel, ou de tel autre sujet rebattu. Quand on a bien mangé, on a le devoir d'être spirituel.

D'Autrefois à Aujourd'hui

C'est peut-être à Adam et Ève (sans remonter plus haut) qu'il faut attribuer la première gourmandise dûment constatée.

Bien modeste, d'ailleurs, cette gourmandise, et combien chèrement payée !

L'Ève de nos jours ne se laisse pas tenter pour si peu. Une pomme, une charlotte de pommes mêmes, ne lui suffirait plus.

Esaü, digne fils de sa mère, se signale également par ses facultés gourmandes. Mais déjà un certain progrès se manifeste, puisque c'est pour une production culinaire qu'il vend son droit d'aînesse.

C'est donc par l'apprêt de la lentille que la Cuisine apparaît dans l'histoire du monde. Modeste commencement d'une carrière merveilleuse !

Enjambons les âges-gourmands *d'avant* **la fourchette, dont l'historique nous entraînerait trop loin, et arrivons, toutes serviettes au vent, à ceux d'**

APRÈS LA FOURCHETTE

L'inventeur de la fourchette est resté inconnu. Mais l'instrument est signalé dès le douzième siècle. Très peu usité jusqu'au dix-septième, il prend tout d'un coup, à ce moment une vogue énorme. Il était temps. Les chinois mangeaient avec des bâtons depuis des milliers d'années !

Il avait fallu près de soixante siècles à l'humanité la plus civilisée pour lui apprendre à ne pas manger avec les doigts !

Si la fourchette est le grand évènement gastronomique du siècle de Louis XIV, le Restaurant devient la grande création culinaire du siècle suivant.

Les classiques de la table en fixent la date aux environs de 1770, mais ne disent pas le nom du créateur. Encore une gloire anonyme !

Toutefois on cite les hardis novateurs qui suivirent aussitôt l'exemple, Beauvillers, en tête.

Voilà en tous cas une invention bien française, plus encore, parisienne. Les Restaurants actuels de Paris cherchaient, il y a quelques mois des prétextes à fête et des motifs de centenaire. Ils n'avaient qu'à célébrer le leur.

Aujourd'hui le moindre cafetier donne à boire et à manger, et s'intitule restaurateur.

Savoir où commence celui-ci et où finit celui-là, constitue même un problème fort délicat. On ne peut procéder que par intuition, cette intuition gourmande, sorte de flair prodigieux qui fait dire devant une maison, sans la connaître :

— Ici l'on doit bien manger.

Ces maisons-là sont nombreuses à Paris.

Aucune ville du monde ne peut rivaliser, même approximativement, avec notre luxe culinaire.

Tout ce que l'univers produit de bon ou simplement de curieux au goût, sous tous les climats et sous toutes les latitudes, arrive aux rendez-vous quotidiens sur ces petites tables nappées, où le premier venu peut en jouir avec deux écus dans sa poche et deux décimètres cubes d'appétit dans l'estomac.

Quant à l'apprêt, nulle part on ne le comprend mieux, ni on ne le réussit plus agréablement. C'est le goût présidant aux choses du goût. C'est le tact de la cuisson et de la présentation, c'est l'art, enfin, enjolivant la science, secret de nos cuisiniers.

Puis encore, c'est la légèreté, la rapidité et l'intelligence dans le service, secrets de nos maîtres d'hôtels, Argus et Briarées à la fois, sachant deviner, questionner, satisfaire d'un mot, d'un geste, d'un regard.

Une institution semblable devait soulever tous les enthousiasmes. C'est ce qui arriva. Et, comme les situations créent les hommes, les améliorations dans la vie gastronomique créèrent les gastronomes : les théoriciens, comme Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Berchoux, de Cussy, les praticiens tels que Carême et les brillants cuisiniers de son temps.

Le savoir-manger qui est l'alphabet du savoir-vivre, eut ses grammairiens et ses poètes, ses philosophes et ses fantaisistes.

Et jusqu'à nos jours s'est encore affiné ce doux art de la table.

LES COMESTIBLES PARISIENS

Quelques-uns s'en vont, pleurant sur la décadence culinaire actuelle.

Mensonge ! hypocrisie ! Jamais on ne put, plus facilement, et à meilleur compte, manger plus agréablement, plus diversement.

Les denrées populaires sont d'un prix fort accessible, parfois étonnant de bon marché. Il suffit, pour s'en convaincre, de parcourir un quartier populeux, le matin, à l'heure où les petites voitures chargées de produits de toutes sortes s'accumulent le long des trottoirs. Tout cela est fort appétissant, et de belle qualité, le plus souvent. Vraiment, l'ouvrier tout comme le bourgeois de Paris sont le bourgeois et l'ouvrier le mieux nourris de l'univers — et quand ils ne le sont pas, ce qui est rare, c'est qu'ils ne savent ni prévoir, ni acheter.

Les marchés parisiens ambulants, si affriolants qu'ils soient, ne peuvent évidemment lutter en fraîcheur d'aspect et en choix, avec les grands marchés couverts et les marchands de comestibles.

Ici c'est l'opulence distinguée, si j'ose dire ; c'est la certitude du beau et du bon.

Le commerce du comestible de Paris alimente le monde.

Carle Vernet. Les Gastronomes sans Argent

Appétits Contemporains

En assemblant les sénateurs romains pour les faire délibérer sur la meilleure façon de cuire un turbot, l'Empereur Domitien donna une fameuse leçon aux hommes politiques de tous les temps.

Leçon incomprise du reste, puisque, depuis lors, aucune assemblée politique n'a songé à discuter les questions culinaires.

Et cependant le peuple vit de cuisine et non de beau langage.

Ce n'est pas que les politiciens méprisent les choses de la Table, mais ils se croiraient déshonorés s'ils en faisaient le sujet d'une question de tribune.

Le député serait accueilli avec pitié qui viendrait entretenir ses collègues du mets nouveau et de l'influence sociale de sa découverte.

Que serait donc la politique sans la cuisine ? C'est par un dîner que tout commence, en diplomatie, et par des banquets que tout finit.

Quand aucun repas ne figure dans une action politique, la guerre n'est pas loin.

Machiavel était fort gourmand, Talleyrand l'était davantage. La rapide décadence de Napoléon tient simplement à son incompétence gastronomique. Après tant de victoires, le souci d'un vainqueur possédant un estomac bien réglé consistait à savoir les conserver pour en jouir.

Louis-Philippe était assez gourmand, ses fils et petits-fils ont les goûts simples. Le comte de Paris s'occupe peu de ses menus. Le duc d'Aumale encore moins. O ombres du Grand Condé et de Vatel !

Le Prince Jérôme Napoléon a gardé une bonne réputation de mangeur. Mais sa passion pour le *Riz à la Piémontaise* est trop accusée. Son cousin, Napoléon III, n'a laissé aucun souvenir gastronomique.

En revanche, de Morny faisant montre d'exquise cuisine, Thiers se trouvait bien à table, et Gambetta magnifique orateur, toujours, l'était mieux après le dessert.

A ce jour, les huit cents politiciens qui emplissent les deux amphithéâtres de notre parlement ne se signalent pas outre mesure par leurs aptitudes transcendantes.

Oh ! ces banquets parlementaires, ou officiels, ô ces meetings d'indignation avec punch au programme ! Voilà cependant où conduit l'amour des choses de gouvernement, à la prostitution de la Table !

Quelques politiciens actuels ne sont pas indignes de l'observation gastronomique.

Notre bonne fortune nous a procuré l'heur d'en voir dîner un certain nombre, et non des moins connus. Ce n'est pas déplaisant.

Ainsi, nous aimons assez la façon dont M. Le Royer, président du Sénat actuel saisit la cuisse d'un *Chapon à la bourguignonne*. Il la porte à hauteur de l'œil, l'inspecte avec bonté (ses yeux en paraissent humides de tendresse) puis sans façon, la mord.

M. Floquet est plus rude. Cependant la salade de homard ne semble pas lui être indifférente et nous lui avons vu reprendre deux fois du caneton.

Quant à M. Lockroy, il rit toujours, qu'il soit à l'entremets, au rôti, ou au dessert. Quel joyeux convive ! C'est le gourmet Tant-Mieux !

Par exemple, si nous avions du *Bœuf à la Richelieu*, nous n'aurions garde d'inviter M. Ferry. Il le repousserait avec un dédain étrange pour se jeter sur d'humbles *ballotines de pigeon*.

Pourquoi M. Spuller, qui mange avec quelque conviction les petits pois, refuse-t-il avec tant d'acharnement du *jambon à la gelée ?* Egalement nous nous demandons comment M. Clémenceau peut digérer, en avalant aussi hâtivement de la *Galantine à la Toulouse ?* Et puis, il vous a de ces mouvements de tête si vifs, si brusques, que nous avons toujours peur que les flexions du cou ne coupent les bouchées au passage. Fi ! docteur ! Le général Boulanger, lui, a un faible étonnant pour le *Bœuf braisé aux olives*. Symptôme de force que ce goût plébéien, de bon augure pour l'ingestion des banquets de l'avenir...

Tous ceux qui ont vu manger M. Henri Rochefort avouent qu'il a un mouvement de mâchoires formidable, et que, même en dégustant un gâteau délicat, il semble dévorer du rosbif saignant.

Enfin, M. Carnot. Le Président de la République de 1889 possède un superbe appétit, signe de bon estomac et de conscience pure. Il mange de tout et ne s'arrête guère en ce faisant. Son port, roide de nature, à peine adouci par la volonté, facilite la déglutition. Le désir d'être aimable a mis sur son visage un sourire un peu forcé, mais constant, qui s'épanouit légèrement à chaque plat nouveau. M. Carnot vivra longtemps, car il redemande toujours de la salade russe, mâche bien, et n'engraisse pas.

Au reste la cuisine de l'Elysée est parfaitement montée et pratiquée. Ce Président est dans la bonne voie, puisqu'il paraît enfin comprendre que les bons dîners sont encore la meilleure façon de faire digérer la République.

DIGESTIONS FAMEUSES

d'après Carle Vernet.
Trois hommes d'état méditent le bonheur de l'Empire

TÊTES GOURMANDES COURONNÉES

Ce serait, ce nous semble, un noble souci que celui de chercher à réunir quelque jour, tous les souverains du monde à la même table ?

Après le potage et le rôti, bien des équivoques seraient déjà dissipées. Il n'est de tel qu'un repas en commun pour apprendre à se connaître et à s'apprécier.

Puis les vins aidant, et les sorbets ayant rompu la glace, on arriverait doucement au dessert. Là, entre la poire et le fromage, tous ces augures se regarderaient.. en riant, peut-être ! Et les plus aimables traités seraient élaborés, convenus et signés dès avant le café, pour le plus grand bonheur des peuples !

En attendant ce banquet idéal il faut chercher les monarques contemporains où ils se trouvent, c'est-à-dire chez eux,

C'est ce que nous allons faire en essayant de les surprendre à table.

Il n'y a qu'un pas de France en Russie, — le voisinage du cœur — franchissons-le.

A Saint-Pétersbourg :

Un potentat de six pieds de haut, à l'estomac puissant comme son empire, mangeur bizarre et magnifique, gouverne les Russies.

Alexandre III se couche le plus souvent à trois heures du matin, pour se lever à six et déjeuner à sept, d'une tasse de thé ou de café. Le grand déjeuner n'est qu'à une heure de l'après-midi, soit sept heures sans rien prendre. Puis, coup sur coup, goûter à trois ou quatre heures, dîner à sept heures et demie, souper à minuit.

Des mets d'une simplicité tout impériale, substantiels, finement saucés, à bon fonds. Rien d'exagéré dans la manifestation d'un appétit toujours solide. Le Czar est un amphitryon aimable, s'occupant de ses invités. Et l'Impératrice dont on sait la grâce (et qui, de son côté, passe pour une fine appréciatrice) seconde du regard cette sollicitude quasi paternelle.

La Cour de Russie est sans contredit la première du monde sous le rapport de l'organisation de l'hospitalité. Les choses de la table tout en se modernisant, y ont conservé le cachet grandiose des anciennes accoutumances.

A Vienne :

On parle assez peu de la table de l'Empereur d'Autriche, dont les goûts, très simples, s'accomodent d'un bon ordinaire.

Quant à l'Impératrice Elisabeth son renom de chasseresse ne le cède qu'à celui de cuisinière ! Cette qualité — qui ne saurait nuire à la dignité impériale, bien au contraire, — est surtout démontrée dans la pratique de certaines pâtisseries, et dans la confection de confitures, vraiment remarquables, dit-on.

A Londres :

S'il est vrai que la Reine Victoria, impératrice des Indes, adore le plum-pudding, qui songe à lui en faire un crime ?...

Ce mets n'est-il pas comme le *God save the queen* de la cuisine anglaise ?

Le Prince de Galles, héritier du trône, est plus connu par ses sympathies pour l'exquise chère. Pas un de nos restaurants français qui n'ait eu l'honneur de ses très compétentes appréciations.

Il n'est pas rare — fait louable et bien digne d'être imité — que ce Prince, invité par quelque lord à un dîner dont il est satisfait, ne s'enquière de l'artiste culinaire, français presque toujours, qui l'a élaboré, et ne lui fasse adresser ses félicitations, [illegible] digestion !

MARCHE DU MENU

Le Potage d'abord. Brûlant et velouté, c'est lui qui ouvre la marche, et « déblaie le terrain » en débarrassant la langue de tous les goûts étranges aux sens gourmands, pour y substituer les premières essences nutritives. Les Hors-d'œuvre froids, pointe d'avant-garde du déjeuner, ne se servent pas ordinairement au dîner, mais quelques hors-d'œuvre chauds, escorte mignonne, pourront suivre le potage Héraut. Les Relevés, grosses pièces de poisson ou de boucherie sont pour satisfaire aux premières manifestations des appétits pressés. Les Anglais, grands amateurs de chair d'eau exigent souvent trois relevés de ce genre. Poisson froid, poisson chaud et petit poisson. Dans les Entrées, chaudes ou froides, se feront apprécier les délicatesses de l'art culinaire, pour le fond, comme pour la forme : cotelettes parées en turban, filets d'agneau, de sole, de volailles, tant et tant de ces jolies et grassouillettes choses, avec leurs fines sauces nappées de gelées transparentes. C'est le moment paradisiaque pour le gourmet vrai.

A ces pages ravissants qui le précèdent et l'annoncent, succède le Rôti.

A Constantinople :

Que le sultan de Turquie nous pardonne. Nous ignorons ses menus. Le nombre de ses plats quotidiens, comme celui de ses épouses nous est inconnu. Nous inclinons à croire cependant qu'il doit sacrifier aux muses sucrées.

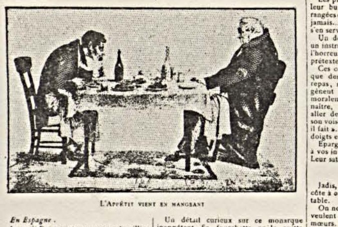
On nous assure même que l'un de ses plaisirs de bouche favoris est la succion du *loucoums*, espèce de pâte de guimauve, accompagnée d'eau claire pour toute boisson.

N'est-ce qu'une médisance, ou serait-ce une calomnie ?

... qu'elle soit. Sa campagne contre ... écrits en français n'est ni féconde ... glorieuse. Encore une victime de ... tique, que ce monarque !

Guillaume II, se contente de ... nationale. C'est d'un bon patriote ... être, mais d'un mauvais amphitryon ... reste, comme le Roi d'Italie, l'Empereur d'Allemagne est un buveur d'eau ... explique bien des choses ! Les ... d'estomac dirigent le monde.

Tous les repas du jeune empereur ... peuvent durer que vingt-sept minutes ... plus. Malheureux invités !



L'APPÉTIT VIENT EN MANGEANT

En Espagne :

Le petit Roi en est encore aux bouillies et aux œufs à la coque du jeune âge, et la charmante Reine, sa jeune mère, ne semble pas vouloir chercher dans la gourmandise les satisfactions auxquelles elle aurait droit comme femme et comme souveraine.

Il nous souvient personnellement que notre chère pauvre mère à nous, disait souvent avec un sourire moitié sérieux, moitié plaisantin :

— Ah ! si j'étais Reine ! comme je boirais de la limonade gazeuse !

Vœu modeste, qui prouve combien tout est relatif dans les désirs. Et la Reine d'Espagne n'aime pas, dit-on, le champagne !

Allons ! la nature a bien des torts à se reprocher parfois envers les reines !

En Portugal :

Au Palais d'Adjuda, le dernier Roi, assez peu amateur de recherches culinaires, exigeait à chaque repas le consommé au riz et le bouilli... il mangeait vite, tout à la fois...

A Belhem, où habite le jeune ménage royal, se rencontrent les finesses des menus français, surveillés par une reine française.

A Bruxelles et à La Haye :

Quand une exposition culinaire s'organise à Bruxelles, c'est la comtesse de Flandre qui la patronne, et le Roi Léopold qui l'inaugure ! Bravo, sire ! bravo, altesse ! Quelle leçon pour Paris, où les hauts personnages de tous les mondes semblent si peu se soucier de ces manifestations, que Bruxelles ne fait qu'imiter cependant — nous n'avons pas dit contrefaire.

Du Roi des Belges, gourmet convaincu, chez qui l'on mange très bien, passons en Hollande, où un bon Roi se remet des suites d'une grave maladie, grâce aux petits plats que lui surveille la plus dévouée des épouses.

Un détail curieux sur ce monarque inappétent. Sa fourchette ne le quitte jamais. Une fourchette particulière, dont l'une des dents de côté est amincie et aiguisée sur le bord, afin de servir en même temps de couteau. Le jeune empereur, en effet, ne pouvant se servir que d'un bras, pique et coupe ses mets avec le même instrument.

HALTE

Notre revue des monarques à table s'arrêtera ici. Mais il aurait fallu vingt colonnes pour la faire complète en ajoutant à la nomenclature les personnages *à côté*, princes, grands-ducs, altesses, seigneurs divers qui dînent tous les jours avec ces potentats et comme eux — et parfois mieux qu'eux — savent donner à dîner.

Nous l'avons dit. Jamais aucune *société amicale des souverains* ne s'est fondée pour l'agréable pratique de dîners périodiques en commun. C'est par groupes plus ou moins sympathiques, par « côteries » que les souverains s'assemblent à table le plus souvent.

Fâcheux, oui, fâcheux usage. C'est une mauvaise diplomatie que celle des petites tables à part.

DÉCORATION MODERNE de la Table

LES FLEURS

La fleur règne. Règne absolu, presque tyrannique.

La corbeille centrale, d'abord, assez basse pour que l'œil de l'amphitryon puisse correspondre avec le regard de la maîtresse de la maison — télégraphie mystérieuse indispensable à la marche des services.

Aucun objet décoratif de dimension telle qu'il puisse absolument ...

LES INUTILITÉS DU COUVERT

LE PLACEMENT

... mœurs. Déjà nombre de dîners de château nous ont été signalés avec ce placement.

Le malheur est qu'on n'a jamais pu savoir, au juste, en quoi consistait autrefois ...

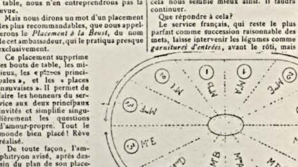
Questions d'Avant ou d'Après

I. — LES LÉGUMES & LE RÔTI

... avant ou après le rôti ?

Les Français disent : après. Les Anglais, les Allemands... hésitent — tout en servant en même temps le plus souvent.

... mets de légumes, et ... dîner semble clos po... convives. Sans doute ... fromage. Mais qui en ...



PIÈCES SUR TABLE

LES HORREURS DE LA TABLE

MENU DU DESSERT

II. — LE FROMAGE & LE DESSERT

La Femme qui Dîne

Une après-midi (1), comme je contemplais un étalage de comestibles, mon ouïe distraite par un froufrou subit, intima à mes yeux l'ordre de faire demi-tour à gauche.

Aimable surprise. L'une des plus charmantes femmes d'aujourd'hui, que j'ai l'honneur de compter au nombre de mes amitiés littéraires, regardait le même étalage.

— Ah ! ah ! madame ! je vous y prends ! c'est donc devant ces expositions pantagruéliques, que vous cherchez les inspirations délicates des romans que vous couronnent l'Académie française ?..

— Hé ! répondit-elle, sait-on jamais comment les idées viennent ? Tout inspire tout..

IL EST UN PEU FERME

TOILETTES DE TABLE

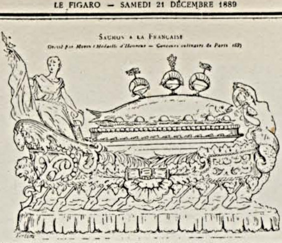
GOUTS FÉMININS

A DIX ANS

A TRENTE ANS

A QUARANTE ANS

A CINQUANTE ANS, ET PLUS



SAUMON A LA FRANÇAISE

LES ARTISTES CULINAIRES ACTUELS

VOYONS CETTE CAUSE !

LA CUISINE FRANÇAISE

LE CUISINIER

DINER COMPLET

MENU CLASSIQUE DU « FIGARO GOURMAND »

RECETTES INÉDITES

MAUVIETTES A LA COMTESSE

ÉPIGRAMMES DE VOLAILLE A LA FIGARO

NOISETTES D'AGNEAU A LA CHÉRUBIN

... Gustave Garlin

Conférence de Bouche

(Le tronçon de saumon à la parisienne avait été dressé par Victor Morin pour le double plaisir de nos yeux et de nos palais.)

Parmi eux est Achille Ozanne. On le presse, au dessert, de compléter le menu par quelque poème culinaire. Il s'exécute, il se lève. A vous, Mesdames.

GELÉE MACÉDOINE AUX FRUITS

PROLOGUE

En butinant comme l'abeille
Pomone, parmi les produits
J'ai trouvé, vidant ta corbeille,
Une macédoine de fruits !

RECETTE

Clarifiez d'abord — c'est principe en cuisine,
Un bon sirop mêlé de gélatine :
Ce qui se fait, tout simplement,
Avec quelques blancs d'œufs battus légèrement.
Sur la glace jugez, si la gelée est forte
Assez pour supporter des fruits de chaque sorte ;
Puis, à cette gelée, ajoutez un parfum
D'arôme délicat et surtout peu commun ;
Soit donc le marasquin, le kirsch ou l'anisette ;
Vous avez maintenant moitié de la recette.
Poursuivons : vous fixez, en glace carrément
Un moule où vous rangez avec discernement,
Dans la gelée à peine prise,
Les fruits choisis à votre guise,
Par couches, tout en procédant
Ainsi jusques au bord du moule. —
Enfin, pour être sûr que l'entremets ne croule,
Glacez-le fort, c'est plus prudent
Et que votre gelée attrayante et légère
Se tienne sur le plat avec facilité
Car ayant tout l'éclat du verre
Elle en a la fragilité !

ENVOI

Madame, à ce beau mets d'aspect multicolore
Goûtez et nous verrons apparaître, fondant
Entre eux comme un reflet d'aurore,
Les deux tons si charmants qui lui manquent encore :
La rose de la lèvre, et l'émail de la dent !

Je ne pouvais, n'est-ce pas, terminer mes notes, sur le monde contemporain qui dîne, sans essayer de donner ce croquis rapide d'une réunion d'amis, convaincus et fervents, où le souci de bien manger s'associe à l'art d'apprécier et de bien dire, où l'estomac et la tête, l'esprit et la bouche, poursuivent le même idéal de satisfaction paisible.

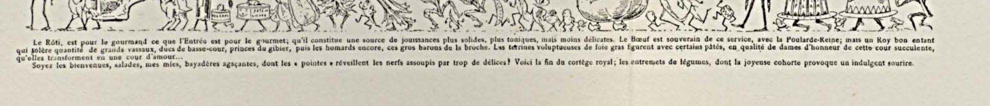
Aux heures de table, heures douces de réfection et de causerie, le corps et l'âme semblent, ensemble, reprendre les forces perdues dans la lutte quotidienne.

Et ces heures sont nos haltes, les haltes ...

CHATILLON-PLESSIS

ZIGZAGS GOURMANDS

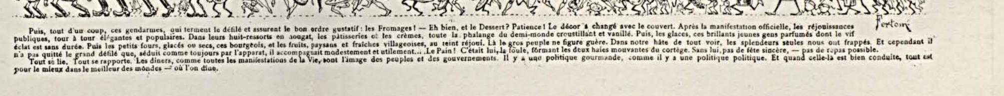
MARCHE DU MENU (Suite)



Le Rôti, est pour le gourmand ce que l'Entrée est pour le gourmet ; qu'il constitue une source de jouissances plus solides, plus toniques, mais moins délicates. Le Bœuf est souverain de ce service, avec la Poularde-Reine ; mais un Roy bon enfant qui tolère quantité de grands vassaux, ducs de basse-cour, princes du gibier, puis les homards encore, ces gros barons de la broche. Les terrines voluptueuses de foie gras figurent avec certains pâtés, en qualité de dames d'honneur de cette cour succulente, qu'elles transforment en une cour d'amour...

Soyez les bienvenues, salades, mes mies, bayadères agaçantes, dont les « pointes » réveillent les nerfs assoupis par trop de délices ! Voici la fin du cortège royal ; les entremets de légumes, dont la joyeuse cohorte provoque un indulgent sourire.

MARCHE DU MENU (Fin)



Puis, tout d'un coup, ces gendarmes, qui ferment le défilé et assurent le bon ordre gustatif : les Fromages ! — Eh bien, et le Dessert ? Patience ! Le décor a changé avec le couvert. Après la manifestation officielle, les réjouissances publiques, tour à tour élégantes et populaires. Dans leurs huit-ressorts en nougat, les pâtisseries et les crèmes, toute la phalange du demi-monde croustillant et vanillé. Puis, les glaces, ces brillants jeunes gens parfumés dont le vif éclat est sans durée. Puis les petits fours, glacés ou secs, ces bourgeois, et les fruits, paysans et fraîches villageoises, au teint réjoui. Là le gros peuple ne figure guère. Dans notre hâte de tout voir, les splendeurs seules nous ont frappés. Et cependant il n'a pas quitté le grand défilé que, séduit comme toujours par l'apparat, il accompagnait modestement et utilement... Le Pain ! C'était lui, la foule, formant les deux haies mouvantes du cortège. Sans lui, pas de fête sincère, — pas de repas possible.

Tout se lie. Tout se rapporte. Les dîners, comme toutes les manifestations de la Vie, sont l'image des peuples et des gouvernements. Il y a une politique gourmande, comme il y a une politique politique. Et quand celle-là est bien conduite, tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes — où l'on dîne.