

Saint-Isaac, brille une paillette lumineuse semblable à une lampe de sanctuaire qui ne s'éteint jamais.

Nous remontons jusqu'aux yeux le collet de notre pelisse, nous ramenons sur nos genoux la peau d'ours du traîneau, et, sans souffrir d'un écart de trente degrés entre la chaleur de notre appartement et le froid de la rue, nous nous trouvons bientôt, grâce aux sacramentels *na prava, na leva* (à droite! à gauche!), devant le péristyle de la maison où nous sommes attendus. Dès le bas de l'escalier l'atmosphère de serre chaude nous saisit et liquéfie le givre de notre barbe, et, dans l'antichambre, le domestique, vieux soldat retraité qui a gardé la capote militaire, nous débarrasse de nos fourrures qu'il accroche parmi celles des convives, déjà tous arrivés — car l'exactitude est une qualité russe. — En Russie Louis XIV n'aurait pas pu dire : J'ai failli attendre !

X

DÉTAILS D'INTÉRIEUR

L'antichambre, en Russie, a un aspect tout particulier. Les pelisses pendues au râtelier, avec leurs manches flasques et leurs plis droits, figurent vaguement des corps humains accrochés; les galoches placées au-dessous simulent les pieds, et l'effet de ces pelleteries, sous la clarté douteuse de la petite lampe descendant du plafond, est assez fantastique. Achim d'Arnim y verrait, avec son œil visionnaire, la défroque de M. Peau-d'Ours en visite; Hoffmann logerait de bizarres fantômes d'archivistes ou de conseillers auliques sous leurs plis mystérieux. Nous, Français, réduit aux contes de Perrault, nous y voyons les sept femmes de Barbe-Bleue dans le cabinet noir. Ainsi suspendues auprès du poêle, les fourrures s'imprègnent d'une

chaleur qu'elles conservent au dehors pendant une ou deux heures. Les domestiques ont pour les reconnaître un instinct merveilleux; même quand le nombre des invités fait ressembler l'antichambre au magasin de Michel ou de Zimmermann, ils ne se trompent jamais, et posent sur les épaules de chacun le vêtement qui lui revient.

Un appartement russe confortable réunit toutes les recherches de la civilisation anglaise et française; au premier coup d'œil, on pourrait se croire dans le West End ou le faubourg Saint-Honoré; mais bientôt le caractère local se trahit par une foule de détails curieux. D'abord la Madone byzantine avec son enfant, montrant leurs faces et leurs mains brunes à travers les découpures des plaques d'argent ou de vermeil qui représentent les draperies, miroite aux lueurs d'une lampe toujours allumée, et vous avertit que vous n'êtes ni à Paris ni à Londres, mais bien dans la Russie orthodoxe, dans la sainte Russie. Quelquefois l'image du Sauveur remplace celle de la Vierge. — On voit aussi des saints, ordinairement les saints patronymiques du maître ou de la maîtresse de la maison, revêtus de carapaces d'orfèvrerie, nimbés d'auréoles d'or. Puis, le climat a des exigences qu'on ne saurait éluder. Partout, les fenêtres sont doubles, et l'es-

pace laissé libre entre les deux vitrines est recouvert d'une couche de sable fin destiné à absorber la buée, et qui empêche la glace d'étamer les carreaux de ses fleurs de vif-argent. Des cornets de sel y sont plantés, et parfois le sable est dissimulé par une plate-bande de mousse. A cause des doubles vitrages, les fenêtres, en Russie, n'ont ni volets, ni contrevents, ni jalousies; on ne pourrait les ouvrir ni les fermer, car les châssis sont à demeure pour tout l'hiver, et soigneusement lutés. Un étroit vasistas sert à renouveler l'air, opération désagréable et même dangereuse par le contraste trop grand de la température extérieure et de la température intérieure. D'épais rideaux de riches étoffes amortissent encore l'impression que le froid pourrait produire sur le verre, beaucoup plus perméable qu'on ne pense.

Les pièces sont plus vastes et plus hautes qu'à Paris. Nos architectes, si ingénieux à modeler des alvéoles pour l'abeille humaine, découperaient tout un appartement et souvent deux étages dans un salon de Saint-Pétersbourg. Comme toutes les chambres sont hermétiquement closes et que la porte de sortie donne sur un escalier chauffé, il y règne une chaleur invariable de 15 à 16 degrés au moins qui permet aux femmes d'être vêtues de

mousseline et d'avoir les bras et les épaules nus. Les gueules de cuivre des calorifères soufflent sans interruption, de nuit comme de jour; leurs trombes brûlantes et de grands poêles aux proportions monumentales, en belle faïence blanche ou peinte, montant jusqu'au plafond, répandent leur chaleur soutenue là où les calorifères ne peuvent déboucher. Les cheminées sont rares; elles ne servent, quand il y en a, qu'au printemps et à l'automne. En hiver elles entraîneraient le calorique et refroidiraient la chambre. On les ferme et on les remplit de fleurs. Les fleurs, voilà un luxe vraiment russe! Les maisons en regorgent! les fleurs vous reçoivent à la porte et montent avec vous l'escalier; des lierres d'Irlande festonnent la rampe; des jardinières sur les paliers font face aux banquettes. Dans l'embrasure des croisées s'étalent des bananiers avec leurs larges feuilles de soie; des talipots, des magnolias, des camellias arborescents vont mêler leurs fleurs aux volutes dorées des corniches; des orchidées papillonnent en l'air autour des culs-de-lampe en cristal, en porcelaine ou en terre cuite curieusement ouvragée. Des cornets du Japon ou de verre de Bohême, posés au centre des tables ou sur l'angle des buffets, jaillissent des gerbes de fleurs exo-

tiques. Elles vivent là comme en serre chaude, et, en effet, c'est une serre chaude que tout appartement russe. Dans la rue vous étiez au pôle, dans la maison vous pouvez vous croire au tropique.

Il semble que, par cette profusion de verdure, l'œil cherche à se consoler de l'implacable blancheur de l'hiver: le désir de voir quelque chose qui ne soit pas blanc doit devenir comme une sorte de maladie nostalgique en ce pays où la neige couvre la terre plus de six mois de l'année. On n'a pas même la satisfaction de regarder les toits peints en vert, puisqu'ils ne changent leurs chemises blanches qu'au printemps. Si les appartements ne se transformaient en jardins, on croirait que le vert a disparu pour jamais de la nature.

Quant aux meubles, ils sont pareils aux nôtres, mais plus grands, plus amples, comme il le faut pour la dimension des pièces; mais ce qui est bien russe, c'est ce cabinet, d'un bois frêle et précieux, découpé à jour comme des lames d'éventail, qui occupe un angle du salon et que festonnent les plantes grimpantes les plus rares, espèce de confessionnal de la conversation intime, garni à l'intérieur de divans, où la maîtresse de la maison, s'isolant de la foule des invités, tout en demeurant

avec eux, peut recevoir trois ou quatre hôtes de distinction. Quelquefois ce cabinet est en glaces de couleur, ramagées de gravures à l'acide fluorique et montées dans des panneaux de cuivre doré. Il n'est pas rare non plus de voir à travers les poufs, les dos-à-dos, les bergères et les paphos capitonnés, quelque gigantesque ours blanc empaillé et rembourré en manière de sofa, offrir aux visiteurs un siège tout à fait polaire; quelquefois de petits oursons noirs servent de tabourets. Cela rappelle, à travers toutes les élégances de la vie moderne, les banquises de la mer du Nord, les immenses steppes couvertes de neige et les profondes forêts de sapins : la vraie Russie, qu'on est tenté d'oublier à Saint-Pétersbourg!

La chambre à coucher ne présente pas, en général, le luxe et la recherche qu'on y apporte en France. Derrière un paravent ou une de ces cloisons ouvragées dont nous parlions tout à l'heure, se cache un petit lit bas, semblable à un lit de camp ou à un divan, — les Russes sont d'origine orientale, et même dans les classes élevées ils ne tiennent pas aux douceurs du coucher; ils dorment où ils se trouvent, un peu partout, comme les Turcs, souvent dans leurs pelisses, sur ces larges canapés de cuir vert qu'on rencontre à

chaque coin. L'idée de faire de la chambre à coucher une sorte de sanctuaire ne leur vient pas; les anciennes habitudes de la tente semblent les avoir suivis jusqu'au sein de la vie civilisée, dont ils connaissent pourtant toutes les élégances et toutes les corruptions.

De riches tentures tapissent les murailles, et si le maître de la maison se pique d'être amateur, à coup sûr du damas rouge des Indes, de la brocatelle aux orfrois sombres se détacheront éclairés par de puissants réflecteurs, encadrés des plus riches bordures, un Horace Vernet, un Gudin, un Calame, un Koekkoek, quelquefois un Leys, un Madou, un Tenkate, ou, s'il veut faire preuve de patriotisme, un Brulov et un Aïvasovsky, — ce sont les peintres les plus à la mode : notre école moderne n'est pas encore parvenue là-bas. Cependant nous avons rencontré deux ou trois Meissonier et à peu près autant de Troyon. La manière de nos peintres ne semble pas assez finie aux Russes.

L'intérieur que nous venons de décrire n'est point celui d'un palais, mais d'une maison, non pas bourgeoise, — ce mot n'a guère de signification en Russie — mais d'une maison comme il faut. Saint-Pétersbourg regorge d'hôtels et de pa-

lais immenses dont nous ferons connaître quelques-uns à nos lecteurs.

Maintenant que nous avons indiqué à peu près le décor, il est temps de passer au dîner. Avant de se mettre à table les convives s'approchent d'un guéridon où sont placés du caviar (œufs d'esturgeon), des filets de harengs marinés, des anchois, du fromage, des olives, des tranches de saucisson, du bœuf fumé de Hambourg et autres hors-d'œuvre qu'on mange avec des petits pains pour s'ouvrir l'appétit. Le lunchéon se fait debout, et s'arrose de vermouth, de madère, d'eau-de-vie de Dantzik, de Cognac et de cumin, espèce d'anissette qui rappelle le raki de Constantinople et des îles grecques. Les voyageurs imprudents ou timides qui ne savent pas résister aux insistances polies, se laissent aller à goûter à tout, ne songeant pas que ce n'est là que le prologue de la pièce, et ils s'assoient rassasiés devant le dîner véritable.

Dans toutes les maisons comme il faut, on mange à la française ; cependant le goût national se fait jour par quelques détails caractéristiques. Ainsi, à côté du pain blanc on sert une tranche de pain de seigle bien noir, que les invités russes grignotent avec une sensualité visible. Ils parais-

sent aussi trouver fort bons des espèces de concombres marinés à l'eau de sel, qu'on nomme agourcis et qui, d'abord, ne nous ont pas paru autrement délicieux. Au milieu du dîner, après avoir bu les grands crus de Bordeaux et le vin de Champagne de la veuve Clicquot, qu'on ne trouve qu'en Russie, on prend du porter, de l'ale, et surtout du kwas, espèce de bière locale faite de croûtes de pain noir fermentées, au goût de laquelle il faut s'accoutumer et qui ne semble pas, aux étrangers, digne des magnifiques verres de Bohême ou d'argent ciselé où mousse sa liqueur brune. Cependant, après un séjour de quelques mois, on finit par prendre goût aux agourcis, au kwas et au chtchi, le potage national russe.

Le chtchi est une sorte de pot-au-feu dans lequel il entre de la poitrine de mouton, du fenouil, des oignons, des carottes, du chou, de l'orge mondé et des pruneaux ! Ces ingrédients, assez bizarrement réunis, ont une saveur originale à laquelle on se fait bien vite, surtout quand l'habitude des voyages vous a rendu cosmopolite en cuisine et a préparé vos papilles dégustatrices à tous les étonnements. Un autre potage assez usité est le potage aux quenêfes : c'est un consommé où, lorsqu'il bout, on fait tomber goutte à goutte une pâte

délayée avec des œufs et des épices qui, surprise par la chaleur, se fige en petites boules rondes ou ovales à peu près comme les œufs pochés dans nos consommés parisiens. Avec le chtchi on sert des boulettes de pâtisserie.

Tous ceux qui ont lu *Monte-Cristo* se souviennent de ce repas où l'ancien prisonnier du château d'If, réalisant les merveilles des féeries avec une baguette d'or, fait servir un sterlet du Volga, phénomène gastronomique inconnu sur les tables les plus recherchées, en dehors de la Russie. En effet, le sterlet mérite sa réputation : c'est un poisson exquis, à chair blanche et fine, un peu grasse peut-être, qui tient le milieu, pour le goût, entre l'éperlan et la lamproie. Il peut acquérir une grande dimension, mais ceux de taille moyenne sont les meilleurs. Sans dédaigner la cuisine, nous ne sommes ni un Grimod de la Reynière, ni un Cussy, ni un Brillat-Savarin, pour parler du sterlet d'une manière suffisamment lyrique, et nous le regrettons, car c'est un mets digne des gourmets les plus précieux. Pour une fourchette délicate, le sterlet du Volga vaut le voyage.

Les gélinottes, dont la chair, parfumée par les baies de genièvre dont elles se nourrissent, ré-

pand une odeur de térébenthine qui surprend d'abord, apparaissent fréquemment sur les tables russes. On y sert aussi l'énorme coq de bruyère. Le fabuleux jambon d'ours y remplace parfois le classique jambon d'York et le filet d'élan le vulgaire roast-beef. Ce sont là des plats qui ne se trouvent sur aucun menu occidental.

Chaque peuple, même lorsque l'uniformité de la civilisation l'envahit, garde ses goûts particuliers et conserve quelques mets de terroir dont les étrangers n'apprécient que difficilement la saveur. Ainsi la soupe froide où nagent, parmi des morceaux de poisson, des cristaux de glace dans un bouillon aromatisé, vinaigré et sucré à la fois, étonne les palais exotiques comme le gaspacho des Andalous. Cette soupe, du reste, ne se sert qu'en été ; elle est, dit-on, rafraîchissante et les Russes en raffolent.

Comme la plupart des légumes viennent en serre chaude, leur maturité n'a pas de date marquée par les saisons et les primeurs n'en sont plus ou en sont toujours : on mange des petits pois frais à Saint-Pétersbourg dans tous les mois de l'année. Les asperges ne connaissent pas l'hiver. — Elles sont grosses, tendres, aqueuses et toutes blanches ; on ne leur voit jamais cette pointe

verte qu'elles ont chez nous, et l'on peut les attaquer indifféremment par un bout ou par l'autre. En Angleterre on mange des côtelettes de saumon, en Russie on mange des côtelettes de poulet. — Ce mets est devenu à la mode depuis que l'empereur N^o en a goûté dans une petite auberge près de T^o et les a trouvées bonnes. La recette en avait été donnée à l'hôtesse par un Français malheureux qui ne pouvait pas payer autrement son écot, et fit ainsi la fortune de cette femme. Nous partageons le goût de l'empereur. — les côtelettes farcies sont vraiment un mets délicat ! Citons encore les côtelettes à la Préobrajenski qui mériteraient de figurer sur la carte des meilleurs restaurants.

Nous n'avons noté que les particularités et les dissemblances ; car dans les grandes maisons la cuisine est toute française et faite par des Français. La France fournit le monde de cuisiniers !

La grande recherche à Saint-Pétersbourg, c'est d'avoir des huîtres fraîches ; comme elles viennent de loin, en été la chaleur les corrompt ; en hiver le froid les gèle ; on les paye quelquefois un rouble pièce. Des huîtres payées si cher sont rarement bonnes. On raconte même qu'un

moujik devenu très-riche, pour un baril d'huîtres fraîches donné à son seigneur à un moment où elles étaient introuvables, reçut sa liberté, pour laquelle il avait offert en vain des sommes énormes, — cinquante ou cent mille roubles, dit-on. Nous ne garantissons pas l'authenticité de l'historiette, mais elle prouve du moins, si elle est inventée, la rareté des huîtres à Saint-Pétersbourg, dans certaines époques.

Par la même raison, au dessert il y a toujours une corbeille de fruits ; des oranges, des ananas, des raisins, des poires, des pommes s'y groupent en élégantes pyramides ; les raisins, ordinairement, arrivent de Portugal ; quelquefois ils ont arrondi leurs grains d'ambre pâle aux rayons des calorifères dans la terre de la maison à demi enfouie sous la neige. En janvier nous avons, à Saint-Pétersbourg, mangé des fraises qui essayaient de rougir au milieu d'une feuille verte, sur un pot de terre en miniature. Les fruits sont une des passions des peuples septentrionaux ; ils les font venir à grands frais de l'étranger, ou forcent la nature rebelle de leur climat à leur en donner au moins l'apparence, car le goût et le parfum manquent. Le poêle, quelque bien chauffé qu'il soit, supplée toujours imparfaitement le soleil.

Nous espérons qu'on nous pardonnera ces détails gastronomiques, — il est peut-être curieux de connaître la manière dont un peuple se nourrit : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ; » le proverbe ainsi modifié n'en est pas moins vrai. Tout en imitant la cuisine française, les Russes gardent le goût de certains mets nationaux, et ce sont ceux-là qui, au fond, leur plaisent le plus. Il en est de même de leur caractère ; quoiqu'ils se conforment aux derniers raffinements de la civilisation occidentale, ils n'en conservent pas moins certains instincts primitifs, et il n'en coûterait pas beaucoup, même aux plus élégants, pour aller vivre dans la steppe.

Quand vous êtes à table, un domestique en habit noir, cravaté et ganté de blanc, irréprochable dans la tenue comme un diplomate anglais, se tient derrière vous d'un air imperturbablement sérieux, prêt à contenter vos moindres désirs. — Vous pouvez vous croire à Paris ; mais si par hasard vous regardez attentivement ce domestique, vous remarquerez qu'il a un teint jaune d'or, de petits yeux noirs bridés et retroussés vers les tempes, des pommettes saillantes, un nez camard et des lèvres épaisses — le maître, qui a suivi votre regard, dit négligemment, comme la

chose du monde la plus naturelle, — c'est un Tatar Mongol des confins de la Chine.

Ce Tartare mahométan et peut-être idolâtre accomplit sa fonction avec une régularité automatique, et le majordome le plus minutieux n'aurait rien à lui reprocher. Il produit l'effet d'un vrai domestique ; mais il nous plairait davantage s'il portait le costume de sa tribu, la tunique bouclée à la taille par une ceinture de métal et le bonnet de peau d'agneau ; cela serait plus pittoresque, mais moins européen, et les Russes ne veulent pas avoir l'air asiatique.

Tout le service de table, porcelaines, cristaux, argenterie, pièces de surtout, ne laisse rien à désirer, mais n'a pas de caractère particulier, excepté toutefois de charmantes petites cuillers en platine niellé d'or avec lesquelles on déguste les friandises du dessert, le café et le thé.

Les jattes de fruits, les assiettes montées alternent avec des corbeilles de fleurs, et souvent un cordon de bouquets de violettes entoure les nougats, les bombes et les petits-fours. La maîtresse distribue gracieusement ces bouquets aux convives.

Quant à la conversation, elle a toujours lieu en français, surtout si l'hôte est étranger. Tous les

Russes de quelque distinction parlent notre langue très-facilement, avec les idiotismes du jour et les tours de phrase à la mode, comme s'ils l'avaient apprise sur le boulevard des Italiens. Ils entendraient même le français de Duvert et Lausanne, si spécial et si profondément parisien que beaucoup de provinciaux ne le comprennent pas sans peine. Ils n'ont pas d'accent, seulement on les reconnaît à une légère cantilène qui ne manque pas de grâce et qu'on finit par imiter soi-même; ils retombent aussi dans certaines formules, nationales sans doute, familières aux gens qui parlent même très-bien un idiome qui n'est pas leur langue maternelle : ainsi ils appliquent le mot *absolument* d'une façon bizarre. Vous dites, par exemple : — Est-ce qu'un tel est mort? — On vous répondra absolument dans le sens du *oui* français et du *si* italien. Les mots *donec* et *déjà* reviennent souvent et placés hors de propos avec une signification interrogative. — Avez-vous donc déjà vu Saint-Pétersbourg ou M^{me} Bosio?

Les manières des Russes sont polies, caressantes et d'une urbanité parfaite. — On est surpris de les trouver au courant des moindres détails de notre littérature; ils lisent beaucoup, et tel auteur, peu connu en France, l'est davantage à Saint-Péters-

bourg. Les cancons de coulisses, la chronique scandaleuse du demi-monde arrivent jusqu'aux bords de la Néva, et nous avons appris là-bas sur les choses de Paris maint détail piquant que nous ignorions.

Les femmes ont aussi l'esprit très-cultivé; avec la facilité qui caractérise la race slave, elles lisent et savent plusieurs langues. Beaucoup ont pratiqué Byron, Goëthe, Henri Heine, dans l'idiome original, et si quelque écrivain leur est présenté, elles savent, par une citation adroitement amenée, lui prouver qu'elles l'ont lu et qu'elles s'en souviennent. Quant à leur toilette, elle est de la dernière élégance — plus à la mode que la mode. Les crinolines s'étalent aussi vastes à Saint-Pétersbourg qu'à Paris, et font ballonner des étoffes magnifiques. Des diamants nombreux étincellent sur de fort belles épaules très-décolletées, et aux poignets quelques bracelets d'or à chaîne brisée de Circacie ou du Caucase, témoignent seuls, par leur orfèvrerie orientale, qu'on est en Russie.

Après le diner, l'on se disperse dans les salons. Sur les tables gisent des albums, des livres de beauté, des keepseakes, des landscapes qui servent de contenance aux gens embarrassés ou timides. Des stéréoscopes tournants offrent la distraction

de leurs tableaux mobiles; parfois, une femme se lève, cédant aux instances, va s'asseoir au piano, et chante en s'accompagnant quelque air national russe ou quelque chanson tzigane, où la mélancolie du Nord se mêle à l'ardeur du Midi, avec un accent étrange, et qui ressemble à une cachucha dansée au clair de lune, sur la neige.

XI

UN BAL AU PALAIS D'HIVER

Nous allons vous raconter une fête à laquelle nous avons assisté sans y être, d'où notre personne était absente quoique notre œil y fût invité, — un bal à la cour! — Invisible, nous avons tout vu, et pourtant nous ne portions pas au doigt l'anneau de Gygès, ni sur la tête un chapeau de Kobold en feutre vert, ni aucun autre talisman.

Sur la place Alexandrine, recouverte de son tapis de neige, stationnaient de nombreuses voitures par un froid à figer cochers et chevaux parisiens, mais qui ne semblait pas assez rigoureux aux Russes pour allumer les brasiers sous les kiosques de tôle à toit chinois avoisinant le palais d'Hiver. Les arbres de l'Amirauté, diamantés de givre, avaient l'air de grandes plumes blanches plantées en