

qu'elle perde son sang, il lui faut au moins huit ou dix secondes.

— Oh ! huit ou dix secondes, fit Camille, c'est bientôt passé.

— C'est bientôt passé ? s'écria Marat en se levant. Etes-vous si peu philosophe, jeune homme, que vous mesuriez la douleur par le temps qu'elle dure, et non par le coup qu'elle frappe, par le fait et non par les suites ? Mais, songez donc à cela, si une douleur insupportable dure une seconde, elle dure une éternité ; et, lorsque cette douleur, insupportable déjà, laisse assez de sentiment pour que celui qui l'éprouve, comprenne tout en l'éprouvant, que la fin de la douleur est la fin de la vie, et quand malgré cette douleur insupportable pour prolonger sa vie, il voudrait prolonger sa douleur, vous ne croyez pas qu'il y ait là un intolérable supplice ?

— Ah ! voilà justement où nous ne sommes pas d'accord, dit Guillotin ; je nie qu'on souffre.

— Et, moi, je l'affirme, reprit Marat ; d'ailleurs, le supplice de la décollation n'est pas nouveau, je l'ai vu pratiquer en Pologne et en Russie : on y assied le patient sur une chaise ; à quatre ou cinq pas devant lui, il y a un tas de sable destiné, comme dans les arènes d'Espagne, à cacher le sang ; le bourreau détache la tête d'un coup de sabre. Eh bien ! moi, j'ai vu, je vous dis que j'ai vu, de mes yeux vu, un de ces corps sans tête, se lever, faire deux ou trois pas en trébuchant, et ne tomber qu'en heurtant le tas de sable qui était devant lui. . . . Ah ! dites, monsieur, que votre machine est plus rapide, plus expéditive, et je serai de votre avis, — et ce sera déjà un grand service rendu à la société ; — mais qu'elle soit plus douce ! non, non, non, monsieur, je nie cela !

— Eh bien ! messieurs, dit Guillotin, c'est ce que l'expérience nous apprendra.

— Eh ! docteur, dit Danton, voulez-vous dire que nous ferons l'essai de votre machine ?

— Mais, mon cher ami, puisque ma machine n'est destinée qu'aux criminels. . . . Je veux dire que l'on pourra expérimenter sur les têtes des criminels, voilà tout.

— Eh bien ! monsieur Guillotin, mettez-vous près du premier condamné dont la tête tombera par l'emploi de votre moyen ; ramassez cette tête à l'instant même, criez-lui à l'oreille le nom qu'elle portait pendant sa vie, et vous verrez cette tête rouvrir les yeux et les tourner de votre côté ; voilà ce que vous verrez, monsieur.

— Impossible !

— Voilà ce que vous verrez, monsieur, je vous le dis, et vous le verrez parce que, ayant fait ce que je vous dis de faire, moi je l'ai vu.

Marat avait prononcé ces paroles avec une telle conviction que personne n'essaya plus, pas même le docteur Guillotin, de nier la persistance, sinon de la vie, au moins du sentiment, dans les têtes coupées.

— Mais, avec tout cela, docteur, et malgré votre description, dit Danton, je ne me fais pas une idée bien exacte de votre machine.

— Tiens, — dit en se levant et en présentant un croquis à Danton un jeune homme qui était entré et qui, sans être vu, tant la conversation était animée, s'était assis et avait crayonné sur un papier une esquisse de la terrible machine décrite par monsieur Guillotin, — tiens, Danton, voilà la chose. . . . Comprends-tu, maintenant ?

— Merci, David, dit Danton. Ah ! très bien. . . . Mais il me semble qu'elle fonctionne, ta machine.

— Oui, répondit David, elle est en train de faire justice de trois assassins : il y en a un, comme tu vois, que l'on exécute, et deux qui attendent.

— Et ces trois assassins sont Cartouche, Mandrin et Poulaillet ? demanda Danton.

— Non, ces trois assassins sont Vanloo, Boucher et Watteau.

— Et qui donc ont-ils assassiné ?

— Pardieu ! la peinture.

— Monsieur est servi, dit un valet en grande livrée, ouvrant les deux portes du cabinet du travail de Danton, devenu, pour un jour seulement, une salle à manger.

— Allons, à table ! à table ! dit Danton.

— Monsieur Danton, dit Marat, en mémoire du bonheur que j'ai eu de vous rencontrer aujourd'hui, faites-moi donc cadeau du dessin de monsieur David.

— Oh ! bien volontiers, dit Danton. Tu vois, David, on me dépoille.

Et il tendit le dessin à Marat.

— Je t'en ferai un autre, dit David, sois tranquille, et peut-être que tu ne perdras rien pour attendre.

Et sur ces mots on passa dans le cabinet, ou plutôt comme nous avons dit, dans la salle à manger.

## V.

## LE DINER.

Le valet, en ouvrant la double porte, avait fait entrer, de la salle à manger dans le salon, un véritable flot de lumière, car, quoiqu'il fût à peine quatre heures de l'après-midi, heure à laquelle on dînait à cette époque, on avait improvisé la nuit en fermant volets et rideaux, et l'on avait illuminé cette nuit à grand renfort de lustres, de candelabres et même de lampions dont une double rangée, accompagnant la corniche, couronnait la salle d'un diadème de feu.

En outre, il était évident que tout avait été sacrifié, dans le cabinet de l'avocat au conseil, à l'acte important qui allait s'y accomplir. Le bureau avait été poussé entre les deux fenêtres ; le grand fauteuil d'acajou à coussin de cuir s'était emboîté sous un buffet improvisé ; des rideaux avaient été tendus devant les casiers pour cacher la vue des cartons et pour faire comprendre que toute affaire, quelle qu'elle fût, était remise au lendemain ; enfin une table était placée au milieu de la chambre.

Cette table, de forme ronde, couverte du linge le plus fin, était ornée d'un surtout resplendissant de fleurs, d'argenterie et de cristaux, au milieu desquels se tenaient debout, dans les poses les plus maniérées, de petites statues de Flore, de Pomone, de Cérès, de Diane, d'Amphitrite, de nymphes, de naïades et d'hamadryades, représentantes naturelles des différentes combinaisons culinaires qui forment un dîner bien ordonné et dans lequel doivent paraître les produits les plus recherchés des jardins, des champs, des forêts, de la mer, des fleuves, des rivières et des fontaines.

Chaque convive avait, sur sa serviette, une carte où était écrit, d'une écriture parfaitement lisible, le menu du dîner, afin que chaque convive pût, ayant fait son choix d'avance, manger avec calcul et discernement.

Cette carte était ainsi composée :

1<sup>e</sup> Huitres d'Ostende à discrétion, apportées par courrier extraordinaire, vu l'époque de l'année où l'on se trouve, et qui ne seront tirées de l'eau de la mer que pour être ouvertes et servies sur la table.

2<sup>e</sup> Potage à l'osmazôme.

3<sup>e</sup> Un dindon du poids de sept à huit livres, bourré de truffes du Périgord jusqu'à la conversion en sphéroïde.

4<sup>e</sup> Une grosse carpe du Rhin, richement dotée et parée, venue vivante de Strasbourg à Paris, et morte dans le court-bouillon.

5<sup>e</sup> Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des rôties bourrées au basilic.

6<sup>e</sup> Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisse.

7<sup>e</sup> Un faisan à son point, piqué en toupét, gisant sur une rôtie travaillée à la Soubise.

8<sup>e</sup> Des épinards à la graisse de caille.

9<sup>e</sup> Deux douzaines d'ortolans à la provençale.

10<sup>e</sup> Une pyramide de meringues à la vanille et à la rose.

*Vins courants.*

Madère, bordeaux, champagne, bourgogne, le tout des meilleurs crus et des meilleures années.

*Vins de dessert.*

Alicante, malaga, xérès, syracuse, chypre et constance.

NOTA. Les convives sont libres de demander et d'entremêler les vins à leur fantaisie, mais un ami leur donne le conseil, pour les premiers, d'aller des plus substantiels aux plus légers, et pour les autres des plus lampans aux plus parfumés.

Les convives prirent chacun sa place et lurent la carte du repas avec des impressions diverses : Marat, avec dédain ; Guillotin, avec intérêt ; Talma, avec curiosité ; Chénier, avec indifférence ; Camille Desmoulins avec sensualité ; David, avec étonnement ; Danton, avec volupté.

Puis, en regardant autour d'eux, ils s'aperçurent qu'il leur manquait un convive : ils étaient sept seulement à la table, et la table portait huit couverts.

La huitième place, réservée entre Danton et Guillotin, était vide.

— Messieurs, dit Camille, il nous manque quelqu'un, à ce qu'il paraît ; mais attendre un convive retardataire, c'est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents. Je demande donc qu'il soit procédé à l'ouverture de la séance, et cela sans retard.

— Et moi, mon cher Camille, je demande mille pardons à la société ; mais elle a déjà, je l'espère, rien que par l'inspection de cette carte, trop de reconnaissance à celui qui doit occuper

cette place, pour qu'elle commence sans lui un dîner qu'elle ne ferait pas sans lui.

— Comment ! le convive qui nous manque, dit Camille, c'est...

— Notre cuisinier ! dit Danton.

— Notre cuisinier ? reprit en chœur les convives.

— Oui, notre cuisinier... Pour que vous ne croyiez pas que je suis en train de me ruiner, messieurs, il faut que je vous fasse l'histoire de notre repas. Un brave abbé qu'on appelle l'abbé Roy, et qui est chargé des affaires des princes, à ce qu'il paraît, est venu me demander une consultation pour Leurs Altesses. — A qui dois-je cette bonne fortune ? le diable m'emporte si je m'en doute ; mais enfin, la consultation a été donnée, et, il y a huit jours, l'honnête homme est venu m'apporter mille francs. Donc, comme je n'ai pas voulu souiller mes mains de l'or des tyrans, j'ai résolu de consacrer le résultat de ma consultation à un dîner d'amis, et, comme Grimod de la Reynière est le plus voisin, j'ai commencé ma tournée par Grimod de la Reynière ; mais l'illustre gourmet m'a déclaré qu'il ne dînait jamais hors de chez lui qu'il ne fit le dîner lui-même ; je lui ai déclaré, en conséquence, que je mettais, non-seulement les mille francs à manger à sa disposition, mais encore ma cuisine, ma cuisinière, ma cave, etc. A cette offre, il a secoué la tête. « Je prends la cuisine, a-t-il dit, et je me charge du reste. » Tout le reste, messieurs, est donc de notre cuisinier : linge, argenterie, fleurs surtout, candélabres, lustres, et si vous avez quelque remerciement à faire, ce n'est point à moi, c'est à lui.

A peine Danton achevait-il cette explication que la porte du fond s'ouvrit, et qu'un second laquais annonça :

— M. Grimod de la Reynière !

A cette annonce, chacun se leva, et on vit entrer un homme de trente-cinq à trente-six ans, à la figure douce, pleine, fleurie, agréable et spirituelle ; il était vêtu d'un habit de velours noir, ample et à larges poches, d'une culotte de satin broché sur laquelle flottaient deux chaînes de montres chargées de breloques ; il était chaussé de bas de soie à coins brodés et de souliers à boucles de diamants, et coiffé d'un chapeau rond de forme presque pointue qu'il ne quittait jamais, même à table, et dont le seul ornement était un velours large de deux doigts retenu par une boucle d'acier.

A sa vue, un murmure flatteur sortit de toutes

les bouches, excepté de celle de Marat, qui regarda l'illustre fermier général avec un air plus rapproché de la colère que de la bienveillance.

— Messieurs, dit Grimod en portant la main aux bords de son chapeau, mais sans lever ce chapeau de dessus sa tête, j'eusse voulu, dans cette circonstance solennelle, me faire aider par mon illustre maître, M. de la Guépière ; mais il avait un engagement pris avec M. le comte de Provence, engagement duquel il n'a pas pu se libérer ; j'en ai donc été réduit à mes seules ressources ; en tout cas, j'ai fait de mon mieux, et me recommande à votre indulgence.

Le murmure se changea en applaudissements ; la Reynière s'inclina comme un artiste encouragé par les bravos du public. La carte du dîner avait, à l'exception de Marat, merveilleusement disposé tous les convives.

— Messieurs, dit Grimod, personne n'est plus obligé de parler que pour ses besoins ; la table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

En conséquence, et selon cet avis ou plutôt cet aphorisme, chacun se mit à dévorer ses huîtres sans autre accompagnement de paroles que ces mots de la Reynière, qui revenaient de temps en temps avec la même régularité, et je dirai presque avec la même gravité que ceux de *serrez les rangs*, sous le feu :

— Pas trop de pain, messieurs ! pas trop de pain !

Quand les huîtres furent mangées,

— Pourquoi pas trop de pain ? demanda Camille Desmoulins.

— Pour deux raisons, monsieur : d'abord, le pain est l'aliment qui satisfait le plus vite l'appétit, et il est inutile de se mettre à table au commencement d'un dîner si l'on ne sait pas s'y maintenir en mangeant jusqu'à la fin. Les animaux se repaissent, tous les hommes mangent, l'homme d'esprit seul sait manger. Ensuite, le pain, comme tous les farineux, pousse à l'obésité ; or, l'obésité, messieurs, — demandez au docteur Guillotin, qui ne sera jamais gras, lui, l'obésité est la plus cruelle ennemie du genre humain : l'homme obèse est un homme perdu ! l'obésité nuit à la force, en augmentant le poids de la masse à mouvoir sans augmenter la puissance motrice ; l'obésité nuit à la beauté, en détruisant l'harmonie de proportions primitivement établie par la nature, attendu que toutes les parties ne grossissent pas d'une manière égale ; l'obésité, enfin, nuit à la santé, en ce qu'elle

entraîne avec elle le dégoût pour la danse, la promenade, l'équitation, l'inaptitude pour toutes les occupations ou tous les amusements qui exigent un peu d'agilité ou d'adresse, et par conséquent, elle prédispose à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, la suffocation, etc., etc. J'avais donc raison de dire : « Pas trop de pain, messieurs, pas trop de pain ! » Tenez, il y a deux hommes qui mangeaient trop de pain, l'histoire le constate : c'est Marius et Jean Sobieski ; eh bien, ils ont manqué de payer de leur vie leur prédilection pour le farineux. Jean Sobieski, à la bataille de Lowies, cerné par les Turcs, fut forcé de fuir ; le pauvre homme était énorme, la respiration lui manqua bientôt ; on le soutint presque évanoui sur son cheval, tandis que ses aides-de-camp, ses amis et ses soldats se faisaient tuer pour lui. Il en coûta peut-être la vie à deux cents hommes, parce que Sobieski avait mangé trop de pain. Quant à Marius, qui, ainsi que je l'ai dit, avait aussi ce défaut, comme il était de petite taille, il était devenu aussi large que long ; il est vrai que dans sa proscription, il avait un peu maigri ; mais encore était-il resté si gros qu'il effraya le Cimbre chargé de le tuer. Plutarque dit que le soldat barbare recula devant la grandeur de Marius. Détrompez-vous, messieurs, ce fut devant sa grosseur. Rappelez-vous bien cela, monsieur David, vous qu'on dit ami de la vérité, si vous traitez jamais le sujet de Marius à Minturnes.

— Mais au moins, monsieur, dit David, cette fois l'obésité a-t-elle servi à quelque chose !

— Pas à grand' chose, car Marius ne survécut pas longtemps à cette fâcheuse aventure. Rentré chez lui, il voulut célébrer son retour par un repas de famille ; il y fit un pauvre petit excès de vin, et en mourut. Je ne saurais donc trop vous répéter : « Pas trop de pain, messieurs, pas trop de pain ! »

La savante dissertation historico-culinaire de l'orateur fut interrompue par la porte, qui s'ouvrit.

On apportait le potage et le premier service.

Ce premier service était précédé d'un héraut d'armes portant la lance, et habillé en guerrier antique.

Il était suivi du maître d'hôtel, vêtu tout de noir.

Puis, venait un jeune homme tout habillé de blanc, représentant le *puer* des anciens.

Puis, les cuisiniers, le bonnet de coton sur la tête, le tablier serré autour de la taille, les cou-

teaux passés dans la ceinture, habillés d'une veste blanche, chausses de bas blancs et de souliers à boucles, et portant les plats élevés entre leurs mains.

Cette procession, suivie de six valets qui, avec les deux valets présents, portaient le nombre égal à celui des convives, fit trois fois le tour de la table, et, au troisième tour, déposa les mets un peu en dehors du surtout, afin que les convives pussent jouir de leur vue, tout en mangeant le potage.

Après quoi, toute la procession sortit, à l'exception des huit serviteurs, dont chacun s'attacha à un convive et ne le quitta plus.

Le potage seul avait été mis sur une table à part, et fut servi en une seconde.

C'était un simple consommé, mais si succulent, si fin de goût, si sapide enfin, que chacun, se reportant à la carte qu'il avait près de lui, voulut connaître à quelle substance nutritive il avait à faire en ce moment.

— Ma foi, mon cher Grimod, dit Danton, malgré l'autorisation que vous nous avez donnée de ne point parler pendant la première heure, je romprai le silence pour vous demander ce que c'est que l'osmazôme.

— C'est tout bonnement, cher ami, — demandez au docteur Guillotin, — le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire.

— Mais enfin, dit Talma, qu'est-ce que l'osmazôme ? je suis comme le Bourgeois gentilhomme, qui était enchanté de savoir ce qu'il faisait en faisant de la prose... je serais enchanté de savoir, moi, ce que je mange en mangeant de l'osmazôme.

— Oui, oui !... qu'est-ce que l'osmazôme ? qu'est-ce que l'osmazôme ?... demandèrent toutes les voix, à l'exception de celle de Guillotin, qui souriait, et de celle de Marat, qui fronçait le sourcil.

— Qu'est-ce que l'osmazôme ? répondit Grimod de la Reynière en rabattant ses longues manches sur ses mains, naturellement mutilées, et qu'il n'aimait point à laisser voir à cause de cette mutilation ; le voici : L'osmazôme, messieurs, est cette partie éminemment sapide des viandes qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que celle-ci n'est soluble que dans l'eau bouillante. L'osmazôme, c'est elle qui fait le mérite des bons potages ; c'est elle qui en se caramélisant, forme le roux des viandes ; c'est elle par qui se consolide le rissolé des rôtis ; enfin, c'est d'elle que sortent le fumet et la ve-

naison du gibier. L'osmazôme est une découverte moderne, messieurs ; mais l'osmazôme existait bien avant qu'on le découvrit. . . . c'est la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant de cuisiniers convaincus de distraire le premier bouillon (1) ; c'est la prescience de l'osmazôme qui a fait la réputation des croûtes au pot ; c'est cette prescience qui inspirait le chanoine Chevrier, quand il inventa les marmites fermant à clé. Enfin, c'est pour ménager cette substance, dont l'évaporation est si facile, que vous entendrez dire à tous les gourmands, même à ceux qui ignorent ce que c'est que l'osmazôme, que, pour faire de bon bouillon, il faut veiller à ce que la marmite *sourie* toujours et ne *rie* jamais. Voilà ce que c'est que l'osmazôme, messieurs.

— Bravo ! bravo ! crièrent les convives.

— Moi, messieurs, dit Camille Desmoulins, je suis d'avis que pendant tout le dîner, il ne soit question que de cuisine, afin que notre savant professeur puisse faire un cours complet, et qu'on impose une amende de dix louis, au profit des pauvres gens ruinés par la trombe du 13 juillet à celui qui parlera d'autre chose.

— Chénier réclame, dit Danton.

— Moi ? fit Chénier.

— Il désire, dit Talma en riant, qu'il soit fait une exception en faveur de *Charles IX*.

— Et David en faveur de la *Mort de Socrate*, dit Chénier, qui n'était pas fâché de rejeter sur un autre la plaisanterie qui lui était adressée.

— *Charles IX* sera sans doute une admirable tragédie, dit Grimod, et la *Mort de Socrate* est à coup sûr un magnifique tableau ; mais, sans faire l'éloge de mon éloquence, convenez, messieurs, que c'est un assez triste entretien, pour des gens qui dînent, qu'un entretien sur un jeune roi chassant aux huguenots, ou sur un vieux sage buvant la ciguë. . . . Pas d'impressions tristes à table, messieurs, la mission du maître de la maison est un sacerdoce : convier quelqu'un à dîner, c'est se charger du bonheur moral et physique de ce quelqu'un, tout le temps qu'il demeure sous notre toit !

— Allons, mon cher, dit Danton, faites-nous l'historique de cette magnifique dinde dans laquelle vous venez de déployer le couteau avec tant de dextérité.

En effet, Grimod de la Reynière, quoiqu'il n'eût que deux doigts à chaque main, était un

(1) Voyez sur l'osmazôme les théories de Brillat-Savarin.

des plus habiles découpeurs qu'il y eût au monde.

— Oui, oui, l'histoire de la dinde, fit Guillotin.

— Messieurs, dit Grimod, l'histoire de cette dinde, simple individu, ne se rattache pas moins à l'histoire de l'espèce, et l'histoire de l'espèce, comme animal, est du ressort de monsieur de Buffon ; comme produit, du ressort de monsieur Necker, nouveau ministre des finances.

— Bon ! dit Chénier, essayant d'embarrasser le gastronome, qui avait nié l'opportunité, à table, d'une conversation sur *Charles IX*, quel rapport la dinde peut-elle avoir avec le ministre des finances ? si ce n'est comme contribuable ?

— Quel rapport la dinde peut avoir avec le ministre des finances ! s'écria Grimod ; c'est-à-dire que si j'étais ministre des finances, messieurs, c'est surtout sur la dinde que j'opérerais.

— Vous n'oublieriez pas le dindon, j'espère, dit Camille Desmoulins avec ce blaisement qui donnait un côté si comique à ce qu'il disait.

— Ni l'une ni l'autre, monsieur ; seulement, j'ai dit la dinde, au lieu du dindon, parce qu'il est reconnu que, dans cette espèce, la viande de la femelle est plus fine que celle du mâle.

— Au fait ! au fait ! dirent deux autres voix.

— M'y voici, messieurs, au fait. Eh bien, à mon avis, les contrôleurs des finances n'ont pas encore jusqu'aujourd'hui envisagé le dindon sous un aspect en harmonie avec son mérite. Le dindon, messieurs, et particulièrement le dindon truffé, est devenu la source d'une addition importante à la fortune publique ; au moyen de l'éducation des dindons, les fermiers acquittent plus facilement le prix de leurs loyers, les jeunes filles amassent une dot suffisante à leur mariage ; voilà pour les dindons non truffés. Maintenant, suivez ceci, c'est un calcul fort simple et qui a rapport aux dindons truffés. Depuis le commencement de novembre jusqu'en février, c'est-à-dire en quatre mois, j'ai calculé qu'il se consommait par jour, à Paris, trois cents dindes truffées, en tout trente-six mille dindes ! Or, le prix commun de chaque dinde est de vingt francs ; en tout, pour Paris, sept cent vingt mille livres ! supposons que la province toute entière, c'est-à-dire trente millions d'hommes comparés à huit cent mille, ne consomme, en dindes et dindons truffés, que trois fois autant que Paris ; la province donne un total de deux millions cent soixante mille livres, qui, réunies aux sept cent vingt mille de Paris, donnent deux millions huit cent quatre-vingt mille livres ; ce qui fait, vous

le voyez, un assez joli mouvement de fonds. Maintenant, messieurs, ajoutez à cette somme une somme à peu près égale pour volaille, faisans, poulets et perdrix pareillement truffés, vous atteindrez presque le chiffre de six millions, c'est-à-dire le quart de la liste civile du roi. J'avais donc raison de vous dire, messieurs, que les dindons étaient du ressort de monsieur Necker aussi bien que de monsieur de Buffon.

— Et les carpes ? demanda Camille, qui, en véritable épicurien qu'il était, prenait un plaisir infini à la conversation ; de qui sont-elles justiciables ? dites.

— Oh ! les carpes, c'est une autre affaire, dit Grimod ; c'est Dieu qui les fait, c'est la nature qui les élève, qui les engraisse, qui les parfume ; l'homme se contente de les prendre et de les perfectionner, mais après leur mort, — tandis que le dindon, animal domestique essentiellement sociable, se perfectionne de son vivant.

— Pardon, monsieur, dit Chénier, qui ne perdait pas une occasion d'attaquer le savant démonstrateur ; — mais je vois, à propos de cette carpe, qu'elle est venue vivante de Strasbourg à Paris. Y a-t-elle été transportée avec des relais d'esclaves, comme faisaient les Romains quand ils expédiaient le surmulot du port d'Ostie à la cuisine de Lucullus et de Varron, ou dans un fourgon construit exprès, comme font les Russes, quand ils expédient le sterlet du Volga à Saint-Pétersbourg ?

— Non, monsieur ; cette carpe que vous voyez est tout bonnement venue de Strasbourg à Paris par la diligence qui apporte les lettres, c'est-à-dire en quarante heures à peu près ; elle a été prise avant-hier-matin dans le Rhin, elle a été mise dans une boîte à sa taille, au milieu d'herbe fraîche ; on lui a introduit dans la bouche une espèce de biberon correspondant à un vase contenant de la crème bouillie, afin qu'elle ne s'aignit pas, et elle a tété tout le long de la route, comme vous avez fait, monsieur Chénier, comme nous avons fait tous, quand nous étions enfants, et comme nous ferons encore, si le système de métempsycose est vrai, et si jamais nous devenons carpes.

— Je m'incline, dit Chénier, battu pour la seconde fois, et je reconnais la supériorité de l'art culinaire sur l'art poétique.

— Et vous avez tort, monsieur Chénier : la poésie a sa muse, qu'on appelle Melpomène ; la cuisine a la sienne, qu'on appelle Gasterea ; ce

sont deux puissantes vierges ; adorons-les toutes deux, au lieu de médire de l'une ou de l'autre.

En ce moment, la porte se rouvrit, et, avec le même cérémonial qu'au premier service, les cuisiniers apportèrent le second.

Ce second service se composait, on se le rappelle, de cailles truffées à la moëlle ; d'un brochet de rivière piqué, farci et baigné dans une sauce d'écrevisses ; d'un faisan à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la Soubise ; d'un plat d'épinards à la graisse de caille ; d'une douzaine d'ortolans à la provençale, et d'une pyramide de meringues à la vanille et à la rose.

Tout était digne de l'illustre gastronome ; mais le faisan et les épinards surtout eurent un immense succès.

Aussi l'épilogueur Camille s'inquiéta-t-il comment un aussi mauvais général que monsieur de Soubise avait pu donner son nom à une aussi bonne rôtie que celle sur laquelle était couché le faisan.

— Monsieur, répondit Grimod voyant l'attention que chacun apportait à l'explication qu'il allait donner, messieurs, croyez bien que je ne suis pas de ces mangeurs vulgaires qui englutissent les choses sans s'inquiéter de leur origine. Or, j'ai fait de profondes recherches sur ce nom de Soubise que le malencontreux général a eu la chance de laisser, en mourant, à un mets qui l'immortalisera. Monsieur de Soubise, qui, malgré ces deux vers de Voltaire :

Maison du roi, marchez à la victoire ;  
Soubise et Pecquigny vous mènent à la gloire !

fut un des capitaines les plus battus et les mieux battus qui aient jamais existé ; monsieur de Soubise, dans une de ses retraites, se réfugia chez un garde-chasse allemand qui n'avait à lui offrir pour tout potage qu'un faisan, mais un faisan de huit à dix mois, attendu sept jours, bien à point par conséquent. Le faisan fut rôti, pendu par les pattes à une ficelle, mode de cuisson qui donne au rôti cuit de cette façon une grande supériorité sur le rôti cuit à la broche, puis couché sur une simple tranche de pain frottée avec un oignon, et transformée en rôtie dans la lèche-frite. Le malheureux général, à qui le désespoir de sa défaite avait ôté l'appétit, il le croyait du moins, commença de le retrouver dans la première bouchée qu'il mordit au faisan, et le retrouva si bien, qu'il dévora faisan et rô-