



LES TABLES D'HOTE PARISIENNES.



Paris a ses théâtres, ses musées, ses académies, ses Chambres, ses émeutes et ses revues, toutes choses fort curieuses à voir; mais la province a ses tables d'hôte; et cela seul la place au même degré de civilisation. Je ne serais même point étonné que de nombreuses gens préférassent les tables d'hôte; mais ce serait là un de ces goûts exclusifs qui ne doivent pas nous influencer.

Il est sûr, en effet, que les tables d'hôte provinciales l'emportent de beaucoup sur la plupart de celles qu'offre Paris à l'appétit vagabond de ses ruinés, de ses célibataires et de ses étrangers. La table d'hôte, à Paris, c'est l'omnibus de la fringale; c'est là que viennent s'embarquer toutes les faims sans domicile, pour arriver péniblement, insipidement, maussadement, du potage sans goût au jaunâtre gruyère, en passant, selon la saison, par le maigre épinard, ou le gros petit-pois.

En province, au contraire, c'est l'art délicieux des Véfour, des Véry, des Gobillard, augmenté de toutes les friandises du crû, enrichi de tout ce que la localité peut offrir de plus savoureusement indigène. C'est la bonne vie au rabais, mais telle pourtant que nous l'ont faite les savantes méditations des Carême.

À Paris, on s'y rassasie, si l'on peut, comme on peut. Ce n'est, à vraiment parler, qu'une espèce de râtelier pour hommes. Le foin seul y manque.

En province, on y mange; ce qui n'est point un synonyme. Je m'en rapporte à Berchoux. La table d'hôte y est digne de son beau nom.

Ce n'est pas que cette palme, ou plutôt ce laurier culinaire que nous discernons consciencieusement à la province, doive ceindre le bon-

net blanc de tous ses cuisiniers, sans exception. Non. Nous avouons qu'il en est d'indignes. Il est de malheureuses villes; il est de ces modernes Spartes où les premiers éléments du bien-vivre n'ont pas encore pénétré, où le bain-marie est ignoré, où la marmite autoclave est comme non-venue, où le beefsteack même, le beefsteack, qui le croirait? cette plus antique, et, avec le gouvernement constitutionnel, cette plus importante de nos conquêtes sur l'industrie britannique; ce gage simple et solide de la réconciliation de deux grands peuples si bien faits pour s'estimer, s'aimer, se comprendre, se restaurer; le beefsteack enfin, si trivial, si populaire, si européen qu'il ait pu devenir, ne pourra point s'acclimater avant un demi-siècle au moins.

Et, à propos d'importations anglaises, c'est tout au plus, je pense, si l'on s'est élevé là jusqu'à la pomme de terre cuite à l'eau, considérée comme entremets permanent. Sans doute, on y mange des pommes de terre, et ces pommes de terre sont cuites, je me plais à le croire; mais on les y mange bêtement, sans savoir ce qu'on fait alors, sans se rendre compte de tout ce qu'un pareil mets a de succulent dans sa naïveté. Or, quand on ne s'en rend pas compte, c'est absolument comme si on n'en mangeait pas.

Je n'ai pas besoin de dire que là, en général,

tout ce qui n'est ni bouilli indigène, ni pâte gauloise, ni fricassée française, tout ce qui porte un nom d'origine étrangère, peut passer, à volonté, pour du russe, du chinois, du groënlandais.

Mais là, surtout, on est encore à s'imaginer que l'Océan n'a été créé que pour le transport des vaisseaux, et que, lorsque l'Océan a transporté des vaisseaux tant bien que mal, on n'est plus en droit de lui rien demander. Ainsi, l'huître n'y est connue que par ouï dire, comme peut l'être Alexandre-le-Grand; et la population croupit, pour tout ce qui tient à la marée, dans la plus déplorable ignorance.

La table d'hôte enfin, comme la table du riche, comme celle du pauvre, comme tout ce qui s'y mange, y conserve, pour long-temps encore, quelque chose d'horriblement frugal, de détestablement primitif, de hideusement patriarcal. Cela peut être fort poétique, mais cela n'est pas bon. Le bon d'abord, le beau ensuite!

Laissons donc de côté ces cités retardataires, ces malheureuses Sibéries qu'à sa seconde édition, M. Dupin devrait marquer de sa craie la plus noire; et gardons-nous de les signaler nominativement à l'animadversion publique. Hélas! les infortunées sont plus à plaindre qu'à blâmer.

Revenons aux villes de choix, aux cités où l'on dîne comme on doit dîner au dix-neuvième siècle;

car nous n'aimons à considérer l'humanité que sous son plus beau jour.

La mémoire de l'épigastre est la plus ingrate, dit-on; et cependant, quel est le voyageur que ses affaires, ses plaisirs, sa santé, sa fainéantise, ont pu rouler de ville en ville; quel est le désœuvré surtout, s'étant mis à flâner par la France, qui ne conserve au fond de l'estomac le plus succulent souvenir des tables d'hôte de Mâcon, par exemple, et de cet excellent M. Delorme, qui *est si bon là!* et que ses dîners, non moins que ses aventures malencontreuses, ont fait une de nos célébrités contemporaines. Et aussi de Châlons-sur-Saône, de Beaune, de Metz, de Lille, d'Angoulême, de Mantes, de Bordeaux, etc. etc. Pardon pour les mille autres que je ne puis citer, mais qui se rappellent suffisamment elles-mêmes! Quel est l'amateur qui ne se reporte, par la pensée, au fond de ce cap Finistère, où s'élève Brest avec sa table d'hôte, succulente Oasis, sentinelle avancée de la civilisation gastronomique? Et enfin, quels sont les plus beaux fleurons de la couronne de Toulouse; de Toulouse la reine, la belle, la glorieuse, la poétique, la savoureuse? Sont-ce ses jeux floraux, ou ses Villèle, ou ses cuisiniers? La réponse est dans toutes les bouches.

Eh bien! la partie matérielle de la table d'hôte

provinciale, sa propreté, son élégance, son abondance, sa délicatesse, tout cela n'en est que le moindre avantage. Ce qui lui assure une incontestable supériorité sur celle de Paris, c'est le choix, la diversité, la gaieté des convives.

La table d'hôte provinciale offre à tout voyageur une espèce de famille improvisée. Ce qui en fait le charme, c'est cette intimité, cette joyeuseté, ce sans-gêne du *chez soi*, mises à la disposition du premier venu; *chez soi* d'autant meilleur qu'il en a tous les agréments sans en avoir les ennuis. C'est un *chez soi* sans chien, sans chat, sans poète, sans voisin, sans portier, sans faux ami, sans bonne, sans parasite.

Et puis, la lanterne magique du monde social n'a pas, pour l'œil de l'observateur, de lunette plus franche, plus pittoresque, plus variée surtout. Ce sont chaque jour d'autres visages. Chaque voiture nouvelle apporté, dépose, et remporte sa collection d'originaux, gens inconnus les uns aux autres, qui se sont engouffrés ensemble dans la même boîte roulante; qui se prennent, se quittent, se recrutent chemin faisant; mais qu'à leur familiarité réciproque vous croiriez tous de vieux et bons amis.

Rien de pareil ne se retrouve aux tables d'hôte de Paris; pas même à celles dont le haut prix doit faire supposer, chez les habitués, cette ai-

sance qui exclut les plus tristes de toutes les préoccupations, les préoccupations besoigneuses. Eh bien! chacun y apporte, avec sa faim, ses ennuis, ses projets, son humeur habituelle; et, vous le savez, l'humeur habituelle de la plupart des hommes est quelque chose de fort maussade. Les hommes, en général, ne sont bons à voir qu'une fois. Leur caractère est comme l'eau de Seltz: le premier goût en est seul excellent.

Que si nous nous sommes arrêtés à décrire sommairement la table d'hôte de province, ce n'a été qu'en vue de peindre implicitement, par la méthode des contraires, la table d'hôte de Paris. Nous avons fait, pour ainsi dire, du portrait négatif; comme ce magistrat de village, qui, dressant un procès-verbal contre une de ses administrées, et ne sachant pas, bien précisément, si l'adjectif *châtain* était invariable, ou s'il faisait *châtaigne* au féminin, écrivait ainsi le signalement d'icelle: « — Enfin, la susdite n'est « ni blonde, ni brune, ni grise, ni blanche, ni « rousse. »

D'où il résultait logiquement qu'elle devait être châtain. C'était tourner la difficulté d'une façon très-ingénieuse.

Eh bien! nous de même, nous avons dit: la table d'hôte de Paris ne ressemble en aucun

point à celle de province. Après quoi, nous vous avons décrit celle-ci. Donc, vous savez déjà ce que la première n'est pas. C'est quelque chose. Employons, toutefois, des couleurs plus certaines.

Le nom de table d'hôte, à Paris, n'est guère qu'une appellation générique sous laquelle nous comprenons tous les pots-au-feu qui se mangent en commun, à heure fixe, avec quiconque en veut sa part, pour un prix qui varie de sept sous à cinq francs. On concevra qu'il nous serait de toute impossibilité, dans ce cadre restreint, d'en esquisser toutes les variétés. Ne nous occupons que des principales.

Il existe, en effet, des espèces d'étables où pour sept sous (sept sous!) vous pouvez assouvir la faim la plus désordonnée. Gargantua s'y fût repu. J'aime à croire que vous ne vous attendez pas à ce qu'on y mange des perdreaux. Soupe épaisse, pommes de terre frites, eau et pain à discrétion, telles sont les invariables sensualités de ces tables sans nappe. Tout au plus, en remplacement des pommes de terre, voit-on sur quelques-unes un morceau de viande noire, sèche et filandreuse; ou, du moins, un je ne sais quoi qui ressemble à de la viande un peu plus qu'à toute autre chose.

Et pourtant, si peu friand que soit un tel fes-

tin, on doit encore s'émerveiller, non pas qu'il puisse allécher de nombreux appétits (il y a, de par la capitale du monde civilisé, des estomacs si creux, des bras si long-temps croisés, des sueurs si peu lucratives!), mais seulement que l'on puisse s'empoisonner à si bon marché. Eh quoi! tout cela pour sept sous, pour les sept huitièmes du prix que coûte ailleurs un simple verre d'eau sucrée! Je vous le dis en vérité, Paris est la ville des miracles. L'hôte de ces tavernes, ou, pour mieux dire, de ces cavernes, doit être un bien grand philanthrope, car je ne lui sais qu'un moyen de ne pas se ruiner à ce faire: c'est que, selon le proverbe, tout en perdant sur chaque convive, il se rattrape sur la quantité.

De sept sous à dix-sept, il n'y a guère que des nuances à signaler. A dix-sept sous, on jouit d'une nappe; c'est une amélioration. A vingt-deux, on a la serviette, et la fourchette en métal d'Alger, voire même en argent.

Trois sous de plus, et l'on touche à la frontière du luxe, de ce luxe d'apparence qui brille, mais ne se consomme pas.

A vingt-cinq, en effet, la table d'hôte qui, jusque-là, suivant la belle expression de Bossuet, n'avait de nom dans aucune langue, commence à se décorer du titre de *cuisine bourgeoise*. Bour-

geoise, soit! comme un sapeur peut se dire Osage.

Le principal de la cuisine bourgeoise, c'est l'énorme cornichon, le radis, le sel et le poivre à discrétion, disposés carrément, car la symétrie est déjà de rigueur céans.

L'accessoire, c'est la soupe, le bouilli, et deux plats de pommes de terre ou de haricots secs; le tout, terminé par un *brie* farineux, et arrosable d'un vrai *mâcon*, venu le mois dernier directement des Grandes-Indes, sous la forme, peu liquide et point du tout alcoolique, de bûches de bois rougeâtre.

Chaque couvert se compose d'une cuiller, d'une fourchette, d'un couteau, d'une serviette, d'un verre et d'un carafon de ce nectar artificiel.

Le pain est à discrétion; et la servante aussi.

Enfin, il serait injuste de ne pas dire qu'on vous change régulièrement d'assiette à chaque nouveau plat. C'est un hommage que nous nous plaisons à rendre à la vérité.

De trente sous à quarante, la table d'hôte s'élève, en général, jusqu'au surnom de *pension bourgeoise*. Continuation de la calomnie. Si l'appellation était méritée, il faudrait en conclure que le bourgeois de Paris a un goût tout parti-

culier pour les crèmes sans sucre et l'épinard sans beurre; ce qui serait une très-fausse appréciation de cette estimable classe.

Ici, la *soupe* devient *potage*, et le *bouilli* se surnomme *bœuf*. C'est mieux, c'est infiniment mieux. Le pas fait est immense. Il y a traces, dès lors, de civilisation.

La pièce de résistance, le plat *soigné*, le centre, le pivot du système culinaire de la *pension bourgeoise*, c'est d'ordinaire le fricandeau; le fricandeau avec ses bribes de lard, et son oseille juteuse. Cette prééminence, toutefois, n'est pas invariable. Il est telle *pension bourgeoise* dont le bouilli excelle, telle autre où le rôti domine, telle autre enfin que ses vol-au-vent, ses rognons, ou quoi que ce soit, ont rendue fort célèbre dans un certain monde.

Dans quelques-unes même on va jusqu'à hasarder le beefsteack. Malheureusement, le succès ne couronne pas toujours cette audacieuse tentative. On vous sert, en ce cas, une espèce de cuir qu'on a fait rôtir sur le gril; et si vous demandez: Qu'est-ce? L'hôtesse vous répondra: C'est un *bifeustèque*. Et au bout d'un grand quart d'heure, vous voyant vous acharner après, vous mettre en nage, vous y prendre et des mains et des dents, pour en arracher quelque lambeau, elle ajoute gracieusement: « Il est peut-être un

« peu dur, n'est-ce pas? Cela m'étonne. La viande
 « en était magnifique!... Agathe, dites donc au
 « chef de prendre garde une autre fois! Ses *bifeus*
 « *tèques* sont d'une *dureté* aujourd'hui!.... La
 « viande en était pourtant magnifique! il le sait
 « bien! mais on dirait qu'il a ses jours pour les
 « *bifeustèques*!... Mais, mon dieu, monsieur, laissez
 « donc cela... Ne vous donnez pas la peine...
 « Agathe, changez donc d'assiette à monsieur ..
 « Vous offrirai-je, monsieur, un peu de ces ha-
 « ricots à la place? Je les crois excellents. »

Car, il n'est pas un plat dont on vous offre, qui ne vous soit annoncé comme excellent! Aussi, rien n'est-il douloureux à l'amour-propre de l'hôtesse, comme le refus tacite que peut faire tel convive de vider son assiette; et de poignant surtout, comme les plaintes à haute voix que peut vous arracher l'excès du détestable. Je vous le dis, les plaintes à haute voix abrègeront l'existence de l'hôtesse. Cette femme-là se suicide à nourrir le public.

Ajoutez à cela l'obligation pour elle de cacher son dépit, d'être gracieuse à tout propos, et de sourire bon gré mal gré. Il y a un sourire qu'a oublié Lavater, et qui n'a jamais été classé par aucun autre physionomiste; c'est le sourire, en public, des princes, des limonadières, des marchandes de nouveautés, et des maîtresses de

table d'hôte; sourire artificiel, sourire mécanique; espèce d'enseigne qui n'a rien de commun avec l'intérieur du magasin, autrement dit, avec l'état de l'âme; et qu'on hisse ou descend sans motif autre que l'opportunité présente. Regardez une hôtesse: si elle ne vous voit pas, elle est grave et impassible; mais vous voit-elle: crac! la voilà qui sourit, et qui sourirait de même, durant quarante-huit heures, si vous passiez ce temps les yeux fixés sur elle.

Et puis, détournerez-vous les yeux: crac! le sourire cesse; l'impassibilité recommence. On dirait d'un sourire à fil et contre-fil. Mais le plus drôle, ce sont les fractions de sourire, les velléités de sourire, ces millièmes de sourire, qu'elle commence pour vous, s'imaginant que vous la fixez, et qu'elle interrompt soudain, en s'apercevant de l'erreur; ou qu'alors elle continue pour votre voisin, si le voisin se prend à la regarder.

Du reste, la *pension bourgeoise* est déjà une de ces gracieusetés que l'on se fait, quelque part, de connaissance à connaissance. On s'offre réciproquement la *pension bourgeoise*, comme autre part, une glace, un coupon de loge, une place dans son *tilbury*.

« Ah ça, vous dira l'un des habitués, où dînez-vous aujourd'hui? Allons dîner ensemble
 « dans ma *pension bourgeoise*. J'ai justement

« deux cachets sur moi. On y est très-bien, vous verrez! Le bœuf surtout y est excellent. Oh! ma foi! ce n'est pas pour dire, mais il y a toujours des jours d'excellent bœuf! »

Que si ce n'est pas le bœuf qu'il vous cite pour appât, ce sera le rôti, le fricandeau, le vol-au-vent, la salade, que sais-je? chaque *pension bourgeoise*, comme je vous l'ai dit, étant plus ou moins célèbre en un point.

Quelquefois aussi ce sera d'un *extrà*, d'un plat de choix et d'aventure, qu'il tâchera de vous allécher. « Venez, venez. Nous avions hier un civet délicieux. Il en reste sans doute encore un peu pour aujourd'hui. Venez. »

Ou bien : « Allons, voyons, laissez-vous tenter. Je crois que nous aurons ce soir quelque chose de soigné,.... un pâté qu'on dit devoir être excellent. Venez. »

C'est qu'en effet, de temps en temps, pour empêcher le pensionnaire de se blaser, de se lasser, de disparaître, l'hôtesse a soin de raviver son assiduité par quelque friandise extraordinaire. L'annonce s'en fait la veille, et souvent même plusieurs jours à l'avance. Cette espèce de programme d'hôtel a du moins l'avantage, sur les programmes politiques, que les promesses en sont remplies en quantité toujours, sinon en qualité.

« Monsieur Charles, » dit l'hôtesse à son pensionnaire qui part, « aura-t-on le plaisir de vous avoir demain? »

— « Je ne sais pas, madame. Mais.... pourquoi? »

— « Parce que.... c'est que.... il y aura quelque chose....! »

Et elle accompagne ces mots d'un petit branlement de tête mystérieux; oh! mais mystérieux... à vous faire venir l'eau à la bouche! Je ne parle pas du sourire; le sourire est de rigueur; le sourire ne signifie absolument rien.

— « Ah! ah! » répond alors M. Charles, « mais comment donc, madame!... mais certainement!... mais tout à vous!... »

Il y a des époques, dans l'année, où ces stimulations deviennent obligées.

Il y a des localités, même, certaines montées par exemple, certains sols sablonneux où les quadrupèdes ont besoin qu'on les fouaille, avec redoublement, pour raviver leur zèle.

Au nombre de ces époques figurent en première ligne, le jour de l'an, le jour des Rois, le mardi gras, la mi-carême, et quelques autres dates disséminées çà et là dans le calendrier.

Ces jours-là, l'hôtesse *régale*. Concluez pour le reste.

Elle aura dit la veille au soir : « Ah çà, mon-