

NOUVELLE SÉRIE - N°5

HIVER 1968 - 7,50 F

LE CRAPOUILLOT



LA BONNE VIE

SUIVI DU

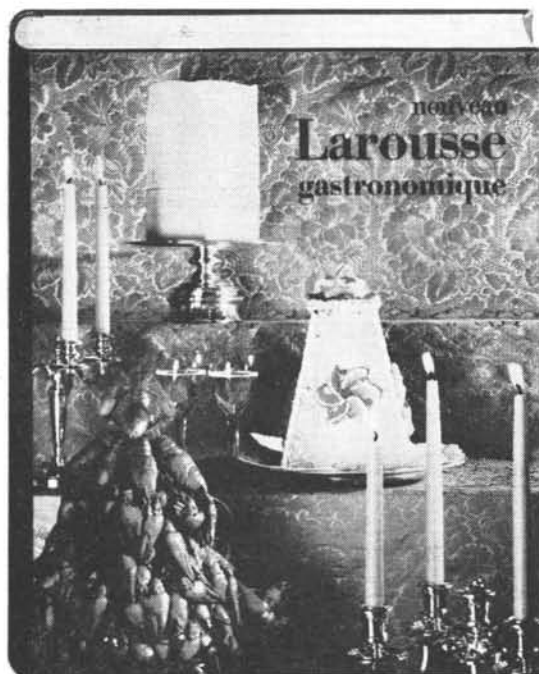
GUIDE GASTRONOMIQUE

du Crapouillot





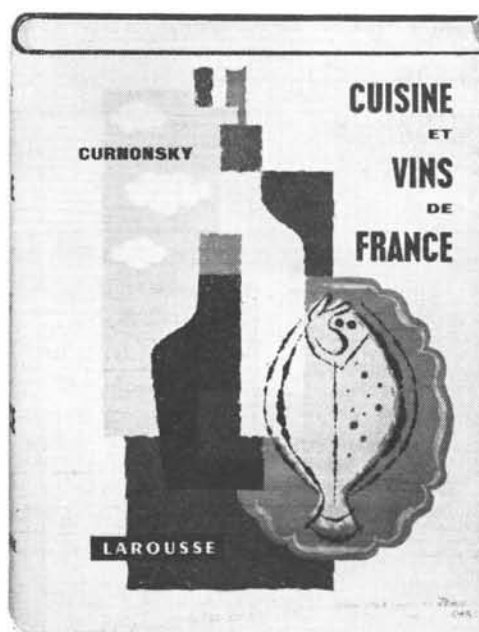
Délicatement... Champagne **MERCIER**



NOUVEAU LAROUSSE GASTRONOMIQUE

par Prosper Montagné ; nouvelle édition revue et augmentée par Robert J. Courtine.

Dans l'ordre alphabétique, plus de 8500 recettes et tout ce qui se rattache à la science culinaire : diététique, vins, cocktails, histoire de la gastronomie, techniques alimentaires modernes, législation,... relié (21x27 cm), sous jaquette, 1104 pages, plus de 1500 illustrations, 48 hors-texte en couleurs.



CUISINE ET VINS DE FRANCE

le célèbre ouvrage de Curnonsky : 3000 recettes originales et pratiquement réalisables, dues aux meilleurs « chefs » contemporains, avec des conseils pour le choix des vins, le protocole, le service de la Table, des menus pour toutes circonstances,... relié (20 x 25 cm), sous jaquette, 854 pages, 165 planches en couleurs, lexique, index.



CUISINE MODERNE ET GASTRONOMIE

mieux qu'un « livre de cuisine », une encyclopédie : technique de cuisine usuelle, conserves et surgelés, cuisine des provinces, cuisine étrangère, boissons, menus pour toutes occasions. Un ensemble de conseils, d'enseignements et de recettes s'adressant aux débutants comme aux pratiquants plus expérimentés.

relié (18 x 24 cm), sous jaquette, 688 pages en 2 couleurs, 64 pages de hors-texte en couleurs, 1600 illustrations, index. Collection « Encyclopédie pratique Larousse ».



DEMANDEZ À VOTRE LIBRAIRE LE CATALOGUE D'ÉTRENNES LAROUSSE
facilités de paiement pour les grands ouvrages

cadeaux de goût pour les gastronomes



cuvée 1967

Clarettes rosé

**Grand cru
Côtes de Provence**

OFFRE EXCEPTIONNELLE
valable jusqu'au
15 JANVIER 1969

colis	A	12 bouteilles provençales rosé, 75 cl.	62 F
colis	B	12 bouteilles provençales blanc de blancs, 75 cl.	86 F
colis	C	6 bouteilles provençales rosé, 75 cl. 6 bouteilles provençales blanc de blancs, 75 cl.	70 F

PRIX TOUTES TAXES COMPRISES. FRANCO DOMICILE

COMMANDES : Domaine des CLARETTES - 83. LES ARCS-DE-PROVENCE

Paiement à la commande par chèque bancaire ou virement postal : C.C.P. Marseille 2828.99

25 ANS D'EXPÉRIENCE A VOTRE SERVICE

POUR VOS RÉCEPTIONS :

SCOTT

LE TRAITEUR DE L'ÉLITE

DINERS, SOIRÉES, LUNCHS,
COCKTAILS A VOTRE DOMICILE
OU DANS NOS SALONS

11, rue Vernet
PARIS-8^e
BAL. 60-36

des bandes dessinées fameuses...
des héroïnes célèbres ...



JE SUIS LÀ.



la plus belle, la plus cruelle, la plus hardie:
PRAVDA LA SURVIREUSE

la nouvelle bande dessinée éditée par Eric Losfeld.
imaginée et racontée par Guy Peellaert et Pascal Thomas.

un album relié - format 21 x 33 - 72 pages couleurs : 24,60F + 3 F de port. Pour recevoir ce livre édité par Eric Losfeld, il vous suffit de découper - ou de recopier - le bon ci-dessous et de l'adresser, avec le règlement, à la Librairie LE TERRAIN VAGUE 14-16, rue de Verneuil, Paris 7°.

BON DE COMMANDE

NOM Prénom

adresse complète

désire recevoir l'ouvrage Pravda la survireuse et verse ce jour 27,60F par

☐ chèque bancaire ☐ mandat ☐ chèque postal au CCP Paris 13 312 96

date signature

catalogue général sur simple demande.

Pour vous, gourmets

**grands menus...
grands vins...**

Pour savoir choisir et déguster un vin
lisez

la **REVUE DU VIN
DE FRANCE**

Les amateurs éclairés aussi bien que les professionnels
apprécient la REVUE DU VIN DE FRANCE, la grande revue de
notoriété internationale.

Dans chaque numéro la REVUE DU VIN DE FRANCE publie
des notes de dégustation qui vous permettent de choisir des
vins au restaurant ou dans votre cave,

de boire les bouteilles qui sont épanouies, de conserver celles
qui doivent encore attendre.

Exemple : Château Ducru-Beaucaillou (St-Julien, 2^e cru
classé). — Le bouquet encore peu développé est fin et
distingué, le vin élégant et racé ne se livre pas encore
totalement ; de l'avenir.

Vous lirez avec intérêt les rubriques suivantes :

- la conservation des vins
- avoir une bonne cave
- les vignobles de France
- comment lire une étiquette
- la valeur de chaque vendange
- l'évolution des millésimes, etc.

et dans chaque numéro les FICHES TECHNIQUES détachables
qui vous permettent de constituer une documentation globale
et tenue à jour des vignobles et vins de France.

Le numéro 10 F. Abonnement d'un an (5 numéros) : France
35 F. Etranger : 40 F.

BULLETIN D'ABONNEMENT
à remplir et à retourner à
LA REVUE DU VIN DE FRANCE
94, fg St-Honoré, Paris-8^e

☐ Veuillez m'inscrire pour 1 abonnement d'un an à la REVUE DU VIN
DE FRANCE (cinq numéros).

Ci-joint la somme de F 35 (Etranger F 40) en un chèque, mandat, verse-
ment au C.C.P. REVUE DU VIN DE FRANCE, PARIS 13.561.13.

☐ Veuillez m'adresser GRATUITEMENT 1 spécimen de la REVUE DU VIN
DE FRANCE

NOM (M. Mme Mlle) (capitales)

PRENOM PROFESSION

ADRESSE

A : le : signature :





LA CUISINE, SA TECHNIQUE, SES SECRETS

par **Raymond OLIVER**

Photographies de **Charles AFFIF**

Un ouvrage de 984 pages, format 17 X 24, dont 96 planches en quadrichromie et plus de 1.000 illustrations en noir ; reliure toile extra-forte, jaquette en couleurs sous chemise rhodoid : **74.00 F.**

Aimeriez-vous déguster un pintadeau farci, une ballotine de volaille Curnonsky, une gigole de chevreuil Princesse Palatine, une charlotte aux amandes à la Valentin ? Raymond Oliver explique dans « La Cuisine » les secrets de 1.600 recettes. 96 planches en quadrichromie et 128 pleines pages de « photos-flashes » guident le gourmet dans le labyrinthe de la haute gastronomie.

Les bonnes recettes exigent une pratique qu'il est facile d'acquérir. Chacun peut avec ce remarquable guide culinaire, être à même de faire goûter à ses amis des plats qui les feront rêver.

SPÉCIALITÉS DU MONDE ENTIER

(Le livre de cuisine des plats nationaux)

par **Arne KRÜGER**

Un ouvrage de 496 pages, avec 24 hors-texte en quadrichromie. Reliure toile sous jaquette illustrée : **55.00 F.**

Dans ce livre, Arne Krüger présente 1.200 recettes internationales destinées aux gourmets et aux gastronomes amateurs, aussi bien qu'aux chefs de cuisine. Toutes les recettes, choisies par l'auteur, ont été essayées et, lorsque cela était nécessaire, adaptées de façon à en rendre l'exécution plus facile ; mais toujours leur authenticité a été préservée.

Avec quelques ingrédients simples, l'amateur pourra réussir les plats aux noms chantants qui font la gloire des ménagères du monde entier : canard sauvage aux abricots, chicken chop suey, mousse aux quatre fruits de Poméranie, bœuf aux huitres, coq aux cacahuètes, poumons farcis sont à la portée de tous avec ce guide de la gourmandise exotique. Après l'explication des recettes classées par pays d'origine, l'auteur suggère quelques menus harmonisant des plats de différentes nationalités.

Éditions BORDAS - 189, avenue du Maine - PARIS-14^e



LIVRES ET PRODUCTIONS EXCLUSIVES

NON EXPOSÉS - CATALOGUE

60 PAGES CONTRE 3 TIMBRES

A. de P. serv. CR.

B.P. 100 - PARIS-15^e

70, rue Castagnary



LE CRAPOUILLOT

Nouvelle série n° 5

Société d'Éditions Parisiennes Associées
R.C. Seine 63 B 5039

Direction - Rédaction - Administration - Publicité
49, avenue Marceau, Paris (16^e). Tél. : 553-65-09

CONSEIL DE DIRECTION

Jean BOIZEAU
Jean-François DEVAY
Roland LANDENBACH

REALISATION TECHNIQUE

Guy PIAULT
Pierre GATINIOL

Abonnements

4 numéros : FRANCE 25 F
ETRANGER 28 F (Taxes aériennes en sus)
C.C.P. : SEPA, Paris 19-61-8-03
(Pour changement d'adresse, joindre 1 F et la dernière bande)

Imprimerie Lang Grandemange
36 à 42, avenue Marc-Sangnier
92 - VILLENEUVE-LA-GARENNE



Le directeur de la publication : J.-F. DEVAY
Dépôt légal : 4^e trimestre 1968

Mesdames,

Mesdemoiselles,

Messieurs,

Invité d'honneur à cette table, je lève mon verre, d'abord, à Galtier-Boissière, fondateur de cette maison, à sa liberté d'esprit, à son sens de l'amitié, à son grand rire... (1).

Je déteste la politique, qui nous a fait tant de mal — mais ici je n'entends parler que de bonne chère et de bonne vie. Et à cette table, je n'aperçois que des visages amis, amis de la drôlerie en littérature et de ce doux et chaud fumet qui monte des cuisines heureuses : ce cher vieux Jeanson, qui a le cœur aussi bon que la dent dure, Cecil Saint et Jacques Laurent, — deux talents en une même personne —, Antoine Blondin, Michel Déon, Jacques Perret...

Naturellement, dans le clair-obscur des chandelles, je reconnais des maîtres-queux superbes, des sommeliers imbattables, des orfèvres en gastronomie. La bohème fait bon ménage avec ces grottes scintillantes où nous menons nos femmes et celles des autres pour soigner leur mélancolie et voir briller leurs yeux.

« Vive la mort », lancent comme un défi des héros désespérés.

« Vive la vie, Messieurs ! », c'est mon défi — et le vôtre.

Marcel ACHARD

de l'Académie Française

(1) J'en demande pardon à sa mémoire, mais je proclame encore, comme je l'ai fait de son vivant, que je chantais "Cœur d'Apache" avec infiniment plus de nuances que lui, ainsi que pourraient en témoigner tous les anciens du "Crapouillot".



LA SAUCE ET LES LAURIERS

UN paroissien d'une quarantaine d'années, suffisamment de chez nous pour avoir changé quatre ou cinq fois d'opinions et d'options politiques depuis l'âge de raison, se donne les gants de cracher dans la soupière française. Non pas celle où mijote l'étonnant potage du gaullisme de gauche dont Jean Cau s'affirme désormais le marmiton sarcastique : « Ma soupe est bonne, mon général », mais bien le récipient banal et fervent qu'on pose sur la table pour célébrer les copains de la famille et la famille des copains dans un fumet de ragoût, orgueil d'une maison.

Il y a quelques mois, on pouvait lire avec consternation dans un recueil d'interviews intitulé « Les Lions à table » (mais que diable ce loup solitaire, pourtant parti pour tout bouffer, allait-il faire parmi les lions ?) que Jean Cau mettait le plat cuisiné au rang de nos pires tares nationales et lui imputait l'essentiel de nos maux.

La grande guenle faisait la petite bouche.

On imagine, certes, tout ce que l'expression « cuisine bourgeoise » peut offrir à la fois d'odieux et de juteux pour un stakhanoviste du paradoxe et de l'imprécation. Ah ! le tonitruant moraliste... Comme il la voit bien la droite épicurienne calée sur ses bajoues, retenue à ses fourneaux, empêtrée dans ses ingrédients, écroulée dans ses digestions !... La sauce, comme Tino Rossi en 1940 et au même titre qu'André Gide, voilà la responsable de nos défaites et de nos démissions, la sauce, vous dis-je !... On croirait entendre en écho la voix des ascètes de la Révolution Nationale, si l'on ne savait de source convenue que l'ascétisme est à gauche et que Jean Cau en est le dandy.

Sur nos jeunes matinées d'huîtres et de vin blanc, nos déjeuners de soleil et de palombes, nos soupers de sacrifices et de morilles fraîches (en saison), il fait poindre la silhouette justicière de l'homme au sandwich entre les dents.

Jadis, quand il débutait dans le déviationnisme permanent, Jean Cau déclarait en substance : « S'il arrivait que j'arrivasse et que je devinsse riche, je ferais installer le téléphone dans ma chambre et je téléphonerais à mes amis... ». On pouvait déjà prévoir que ce ne serait probablement pas pour partager les fastes joyeux d'un casse-croûte et que cette secrète harmonie des goûts et des alliances de l'esprit avec l'usage des biens qui accompagnent la vie, suggérée par Alexandre Dumas dans « Le Vicomte de Bragelonne », lui demeurerait à jamais assez étrangère.

Comme ces maîtresses de maison de la nouvelle vague qui se piquent de vous convier devant d'atroces grillades fardées aux plantes médicinales, sous prétexte qu'il vaut mieux ne pas s'alourdir le sang pour repenser le monde, notre Saint-Just de cafés littéraires s'est fourré dans l'idée que la recette du succès l'emportait de beaucoup en intérêt sur le succès d'une recette, que seul le talent méritait d'être mis à toutes les sauces, seule la littérature pourrait se laisser accoler l'épithète exécrée d'alimentaire.

Millionnaire famélique pour qui un diner de têtes est d'abord un colloque de penseurs gloutons, un diner de têtes pensantes, le champion de la frugalité fait vertu de manger n'importe quoi à condition que cela ne soit pas n'importe où, ni avec n'importe qui. Sur la trajectoire d'un véritable auteur fonctionnel, d'un homme de ce temps — ils ont bonne mine avec leur blanchette à l'ancienne ! — un restaurant n'est que l'antichambre des consécérations, l'atroce guenleton qu'un bureau de placement.

Inscrit au tableau d'honneur du Café de Flore, de chez Lipp, de chez Régine, ancien premier accessit d'existentialisme et de tauromachie, grand prix d'humeur, d'insolence respectueuse, de bonne mauvaise conscience (et vice-versa), Prix Goncourt, Jean Cau, au-delà de ses attitudes cassuses de bon élève séditionnaire, prouve à tout le moins que, dans la perspective de sa cuisine personnelle, les lauriers ne lui répugnent pas autant que la sauce.

C'est alors que me revient un souvenir d'automne dans l'opulence des vendanges. Nous étions une trentaine de journalistes — il m'est arrivé d'en compter approximativement le double par la suite — enfoncés à quelque quinze mètres sous la colline bourguignonne. Nous venions de cheminer à travers des boyaux suintants, nous devions baisser le front devant des stalactites étrangement opaques sous la clarté intermittente des projecteurs, nous avions palpé à l'aveuglette des murailles duvetuses et certaines moisissures rares étoilaient nos complets-vestons. Pourtant, le nom de Norbert Casteret revenait moins souvent sur nos lèvres que celui de Brillat-Savarin ou de Dodin-Bouffant, et les mots de passe qui voltigeaient au-dessus du cortège que nous formions, de spéléologues un peu empruntés, n'évoquaient d'autres gouffres que ceux de la Panse et de la Dalle en Pente, dont les profondeurs sont réputées insondables et sournoises.

par Antoine BLONDIN

Je pense aujourd'hui que Jean Cau n'aurait pas apprécié du tout et que sa sobriété méprisante se serait aiguisée au spectacle que nous avons offert dans l'autocar qui nous amenait depuis Dijon où nous avons établi notre camp I. Une gaieté d'appellation incontrôlable masquait mal le souci de certains de recourir à des expédients préventifs, dont l'absorption d'une cuillère d'huile n'était pas la moins héroïque.

Par une péripétie savoureuse, on reconnaissait cette fois les gens de Presse à ce qu'ils se gorgeaient sans arrêt d'une eau de Vichy furtive. Le vignoble où nous étions conviés en semblait plutôt contrarié sous des nuages moelleux et les villages prestigieux que nous traversons, de Gevrey-Chambertin, de Chambolle-Musigny, de Vougeot, de Vosne-Romanée, de Volnay, de Meursault, portaient de sourdes menaces. Nous avons l'impression de visiter des champs de bataille; les batailles qu'il allait nous falloir livrer contre les Rugiens, les Brussares, les Perrières, les Renardes, les Amoureuses, les Fremiets, les Jarolières, les Charmes, les Santenots du Milieu et les Santenots tout court, qui sont de fiers vins de première cuvée, voire de tête, qu'on ne saurait affronter décemment sans le renfort d'un pain de truite à la ciboulette, d'un lièvre à la Royale ou de quelques brochettes de grives. Et là, je pense dégoûter définitivement Jean Cau de ce mode d'expression altruiste qu'est la cuisine française.

On sait que le danger s'éteint dans l'action. Le danger se présenta soudain en la personne d'un gaillard sanglé de cuir qui brandissait aux chandelles une pipette monstrueuse, cependant que l'action consistait pour nous à lui tendre à bon escient un verre en forme de tulipe. Cette épreuve de caractère rituel et mythologique, qui n'est pas sans rappeler les confrontations d'Œdipe et du Sphinx, d'Ulysse et du Cyclope, de Thésée et du Minotaure, se déroulait dans des sortes de catacombes. On percevait dans le lointain le roulement des chariots, le bouillonnement des cuves, le frémissement des pièces et que, quelque part, au-delà de ces pierres épaisses, obtuses, magnifiques, quelque chose se mettait à fermenter qui s'accordait à notre sang pour une conspiration ininterrompue entre le sol et le climat, le végétal et l'animal.

C'est pourquoi, malgré tout, le jour où les pilules, les comprimés, les surgelés, les snacks et les pubs auront relégué nos festivals insolites de marmites et de cassolettes sous des voûtes encore plus clandestines, je ne désespère pas de voir Jean Cau nous accorder un peu de la mansuétude curieuse et attentive qu'il vouait récemment aux consommateurs de L.S.D.

Pour qui n'hésita pas à éprouver les effets de la fameuse drogue, pour qui n'a pas l'habitude de reculer lorsqu'il s'agit de se rendre compte par soi-même, pour qui s'est consacré à la rude tâche de traquer le frisson contemporain, quel beau thème de reportage qu'une journée passée en compagnie des « hallucinés du bœuf en daube ». Vous assisterez aux apprêts maniaques de leur sabbat; vous verrez ces salauds faire éclater le pied de veau, dénoyauter l'olive, émincer les oignons, faire flamber au madère et napper de vin blanc la chair entrelardée des animaux morts. Vous entendrez ces vaches-là se congratuler sur le mode extatique en en appelant à Dumas père, à Balzac, à Dickens, et plus généralement à tous les écrivains qui donnent faim...

N'hésitez plus, Jean Cau, venez au bœuf en daube et vivez dangereusement. Vous nous trousserez une chronique gastronomique de votre façon, qui assurera, soyez-en persuadé, à la couronne proliférante de vos activités le seul fleuron qui lui manque.

Antoine BLONDIN.



JE NE SUIS PAS UN GASTRONOME

par Marcel E. GRANCHER

La gastronomie fut créée en fait au jour lointain de notre préhistoire où Trâl, de la horde du Fleuve, ayant tué — tué pour le manger ! — Hwôgth, de la tribu de la Montagne, s'avisait de ce que les rumsteaks de son ex-ennemi seraient peut-être plus savoureux encore s'il les faisait cuire, plutôt que de les avaler tout crus, comme précédemment...

Les femmes de la horde possédaient depuis quelque temps le feu — dérobé récemment à une autre peuplade rivale. L'expérience tentée s'avéra concluante. De ce raffinement initial est née toute la cuisine !...

Certes, il y eut des stades intermédiaires... On n'en arriva pas toute de suite — et pour cause — à la béarnaise, à la sauce Bercy ou à la béchamel ; on ne découvrit pas d'un seul coup la crème réduite, la marinade, la farce ; on n'inventa pas aussitôt la barde, la pointe d'ail, l'émincé de truffe entre peau et chair... On connut bien des incertitudes, des tâtonnements, des erreurs... Si le génie est spontané, ses manifestations n'en exigent pas moins pour parvenir à l'adorable perfection, la patine du temps. Ceci s'affirme surtout exact en matière de gueule...

Bref, quand l'épouse de Trâl eut congrûment rôti l'aloyau de Hwôgth et fait apprécier ainsi à son seigneur et maître des voluptés papillaires nouvelles, elle chercha, d'instinct, en bonne ménagère, quelque chose qui fut susceptible d'augmenter son plaisir en corsant encore le haut goût de sa grillade...

Elle découvrit alors le sel, présent commun de la terre et de la mer... Puis, ensuite, le poivre, graine aromatique d'un arbuste du voisinage... Plus tard encore, l'huile qui, du tronc du palmier, coulait comme une larme propice... Peut-être même eut-elle confusément l'idée d'utiliser l'œuf du ptérodactyle géant... Il n'en demeure pas moins que des millénaires devaient s'écouler encore avant que fût réalisée la mayonnaise — cette merveille ! — voire la simple omelette au bacon...

Ainsi, au long des temps, fluctua la cuisine...

Il y eut évidemment des hauts et des bas... En certains moments, on mangea du paon, du renard, du cygne, du lézard... Et l'on but — en mangeant, hélas ! — du miel dilué dans de l'eau colorée à la canelle, des infusions de feuilles d'araucaria, du vin mêlé de poix, de l'extract de jujube... Fantaisies douteuses d'époques qui se cherchaient !... On connut aussi des jours tristes, amenés par les guerres et autres fléaux qui ravageaient périodiquement l'humanité (1). On dévora alors du chien, du chat, du rat, ce qui ne fit guère progresser la technique de la cuisine pure... Et l'on fabriqua même du pain avec des choses

diverses et curieuses, singulièrement des os de morts, ce qui ne devait pas égayer le blutage...

Mais, il y eut aussi de grands instants — par exemple ceux où Carême inventa ses plus fameux coulis ; où dom Pérignon champagnisa le vin des côteaux rémois ; où le frère Jérôme mit au point la recette de la Chartreuse ; où Escoffier conçut ses plus somptueux amalgames...

Magie des mets, magie des mots : un grand cuisinier doit être avant tout un grand poète...

Car, enfin, ne fut-il pas heureusement visité par des Muses, celui qui, le premier, eut l'idée de marier le riz au suprême de volaille, le raisin à la grive, les pommes égrenées à l'entrecôte, le parmesan aux spaghetti, la tomate à l'aubergine, le Chambertin au coq, la fine-champagne à la bécasse, l'oignon au gras double, l'ail au gigot ?

Conçoit-on bien ce qu'il a fallu de prodigieux hasards, de grandioses concours de circonstances, d'intuitions sublimes issues du tréfonds des subconsciouss, à la suite de siècles et de siècles d'heureuse gourmandise, pour réaliser la truite au bleu, le homard Newbourg, le gratin de queues d'écrevisses, la bouillabaisse, les quenelles sauce Nantua, les paupiettes, le tournedos Rossini, la pêche Melba, la sauce hollandaise, le mironton, les œufs au bacon, le lièvre à la royale, la langouste à l'américaine, les rognons flambés, les chauds-froids, les sorbets, les meringues, les œufs à la neige, les soufflés ?

Je le proclame, en vérité : grandes sont les voies de la Providence qui ont permis à l'homme de trouver un plaisir de l'esprit dans l'action, assez basement matérielle, consistant à se nourrir.



Le vrai gastronome doit commencer de bonne heure. Je vais plus loin : il doit commencer avant d'être né...

J'entends par là qu'il a fallu que des générations de gourmets lui préparassent les voies..., affinassent son goût à l'avance..., lui fissent prématurément un palais...

Pour ce qui me concerne, la chronique familiale rapporte que j'ai été baptisé au vin de Château-Châlon (on n'a pas toujours du Jurançon sous la main). Et qu'à l'âge de trois ans, mon père — qui, comme les vrais chasseurs, apprêtait lui-même le gibier qu'il tuait — me faisait toucher le fond de la terrine de bécasses, en l'arrosant d'un doigt de Bourgogne...

(1) Ça n'a pas tellement changé !



« La Bonne chaire »,
Ecole flamande,
du XVII^e

Pour les personnes que pareil comportement pourrait étonner, peut-être ne serait-il pas inutile de situer l'aimable fantaisiste que fut, au cours de sa trop brève existence, l'auteur — « présumé », disait-il, pour faire endéver ma sainte femme de mère — de mes jours. Un seul trait me suffira pour éclairer sa pittoresque personnalité : certaine fois, il sortit (en manches de chemise : nous habitions alors une petite ville du Jura tout à fait sans façons !) pour aller quérir un paquet de cigarettes au bureau de tabac voisin. Or, chemin faisant, il rencontra un camarade de régiment qui partait pour Madagascar. « Un beau pays », assurait le voyageur. Séduit, mon père décida de l'accompagner, et il s'en fut, sans même récupérer son paletot, se fixa à Nossi-Bé et n'en revint que dix-huit mois plus tard !...

J'étais bien jeune alors, et ces hauts faits me sont sur-tout connus par tradition orale. Mais ce dont je me souviens parfaitement, c'est, un peu plus tard, des repas de galas organisés à l'occasion des visites de « la tante de Russie ».

— Une grande dame, assurait ma grand-mère. Elle a eu pour ami un cousin du tsar, possédé plusieurs théâtres et remué à la pelle des millions de roubles... Quand elle est revenue, elle portait un sautoir de perles de huit mètres de long...

Or, mon père ne s'entendait pas avec sa belle-mère (ce sont des choses qui arrivent).

— Ce n'est pas tout à fait ça, rectifiait-il... Il est exact que votre sœur ait fait la noce avec des grands-ducs et dirigé le théâtre de Bakou... Toutefois, elle a également fait faillite, et il y a beau temps que le collier est au clou... Mais c'est sans importance, je l'aime bien, la tante... Et, puisqu'elle vient ce soir, je ferai la cuisine...

Devant cette offre, mon aïeule ne songe plus à se fâcher. Elle est bonne cuisinière, elle aussi, mais sa palette se limite fâcheusement à la meurette de carpe, plat excellent en soi, mais assez peu digne d'une presque grande-duchesse, et elle s'incline volontiers — sans toutefois aller

jusqu'à le reconnaître — devant la science culinaire de son gendre...

Je m'informe :

— Que vas-tu nous faire de bon, papa ?

Mon père médite déjà, préoccupé et le sourcil broussailleux.

— Cervelas truffés, finit-il par décider... Ensuite, une daubade au four (c'est moins sec que le loup). Puis, des fonds d'artichauts. Et, pour finir, des grives en cassolettes... Tu les aimes, mes grives ?

Je les aime, c'est vrai... Mais, même si je ne les aimais pas, je n'en marquerais rien, afin de ne pas le contrister :

— Oh !... oui, papa !...

— Alors, tu m'aideras à faire la cuisine... Tu verras quelle différence me sépare de ta grand-mère !

Puis, la main dans la main, nous partons faire les achats nécessaires. Quand nous revenons, nous trouvons ma grand-mère, l'air pincé :

— Il faudra, lui dit mon père, évacuer la cuisine. Vous, la bonne, et tout le fourbi...

— Mais...

— Il n'y a pas de mais... Quand vous êtes là, vous m'empêchez d'avoir du génie...

— Vous ne voulez pas qu'Adolphine (c'est la bonne) vous aide ? Au moins pour les légumes ?

— Non. Je me débrouillerai avec le petit... Allez, filez vite au salon et sortez mon porto personnel...

Il quitte son veston, retrousse ses poignets, passe un tablier bleu, m'en noue un autre autour de la taille... J'exulte !...

A la porte, ma grand-mère réapparaît :

— Henri, n'employez pas trop de beurre...

— Hoon...

— Ne salissez pas trop de casseroles.

— Hoon...

— Et n'éclaboussez pas tous les murs avec vos sauces.

— Fichez-moi le camp, nom de D...

Cette fois, ça y est... Nous sommes seuls. Déjà le cervelas mijote dans son court-bouillon... La daurade repose au fond du plat de terre creux sur un lit d'herbes et de tranches de citron... Les fonds d'artichaut grésillent dans le beurre chaud... Et les grives, bardées d'une fine couche de panne, glissent dans leur cassolette comme la momie d'un pharaon à son sépulcre...

— Tu comprends, petit ? commente mon père tout en travaillant ? Une goutte de vin blanc sec au moment où elles commencent à « chanter »... Tout le secret est là !...

Je comprends. Au-dessus des casseroles, les mains puissantes du cuisinier font voltiger, en une sorte de ballet à la Rastelli, la salière, le moulin à poivre, la râpe à muscade, le couteau à zeste et les boîtes d'épices.

J'ouvre des yeux émerveillés... Je hume à pleines narines des fragrances subtiles. Et ma bouche se mouille d'une impatience heureuse...



Cela dit, je ne suis pas un gastronome — vocable difficile à porter (et un tantinet agaçant !) à l'heure présente — pourtant, il n'y a jamais eu autant de gens se prenant pour Brillat-Savarin, parce qu'ils circulent le dimanche, avec le Guide Michelin sous le bras !...

Sans vouloir faire de la basse démagogie, je pense qu'il n'est pas très indiqué de sacrifier exagérément à Comus, alors que, par l'imbécillité et l'égoïsme des nations abondamment pourvues, il est par le monde des millions d'affamés !

Aussi bien, les jours actuels n'en sont plus guère à la grande gastronomie : on n'a plus le temps de rester huit heures à table, et les truffes sont à trente mille anciens francs le kilo ! Le manque de loisirs et l'état des portemonnaies — voire celui des estomacs — ne permettent plus de sacrifier trop intensément à Gaster... Et nous ne reverrons pas les pantagruéliques exploits qui marquèrent les années ayant immédiatement précédé (et même suivi) le Second Empire :

« On était sous le règne bénin de Louis-Philippe, et tous les Français étaient heureux !... »

Comme elle paraît lointaine, la célèbre phrase de l'historien !

Pour les mêmes raisons, je ne suis pas non plus un gastrologue.

Brillat-Savarin apparaît désormais un peu ridicule, avec son « Temple de la Gastronomie » et ses aphorismes redondants, et combien je lui préfère, bien que moins connu, son disciple, le bucolique et charmant Lucien Tendret (qui, de surcroît, cuisinait lui-même et savait ce dont il parlait) :

« La succulence des sauces dépend de la qualité du beurre, du bouillon et du jus de viande employés : il est donc important de ne pas ignorer les règles de la conduite du pot-au-feu et de la préparation du jus ».

... Tendret, parfois caustique, et qui écrit par ailleurs avec beaucoup de pertinence :

« Les députés, les préfets et les ministres mangeront toujours des bécasses, mais bientôt, le contribuable qui les

paye, n'en mangera plus, sauf si on lui abandonne les têtes ».

Pareillement, les grands gastrologues du passé, qui consacrèrent trop iniquement leur lyre à la célébration du culte de la gueule, et furent toujours des gourmands plutôt que des gourmets — Grimod de la Reynière, Berchoux, Méry Monselet, Horace Raison, Nestor Roqueplan, etc... — doivent bien étonner nos jeunes générations par des œuvres qu'elles considèrent sans doute comme passe-temps assez futile...

J'ai toutefois plaisir à reconnaître loyalement que les écrivains de la période contemporaine qui se livrèrent parfois avec bonheur à l'éloge du bien manger et du bien boire — Jean Richepin, Léon Daudet, Henri Béraud, Colette, Romain Coolu, Hugues Delorme, Léo Languier, André Lamandé, Henri Duvernois, etc... — demeurent agréables parce qu'ils ne furent pas des laudateurs exclusifs et que leur excellentes incursions dans le domaine culinaire ne venaient qu'en marge de leurs écrits...

Mais je veux bien, à la rigueur, être un « gastronome », si l'on me permet ce néologisme qui exprime bien ce qu'il veut dire : un modeste philosophe aimant à manger simplement, mais le mieux possible.

Notre cher Curnonsky fut-il autre chose, lui qui, toute sa vie, prôna la cuisine simple ? Mais en quels termes !... Et avec l'étonnant assaisonnement de sa verve...

Les années qui viennent s'annoncent difficiles (il n'est pas besoin d'être grand clerc pour le pronostiquer) et nous allons indiscutablement vers l'austérité.

Il convient donc de rechercher de plus en plus les voies du père Horace, d'Anachréon, de Baïf et d'Omar Kheïam... Il faudra plus que jamais faire son bonheur avec des petits bonheurs...

C'est dans la vie simple que le sage les trouvera. Il y aura toujours de beaux arbres, des eaux jaillissantes, des couchants splendides : ça ne coûte rien ! Et, à défaut de la grande cuisine, du kummel, des truffes, du foie gras et du homard, les plaisirs de la table familiale : le miroton, les tripes, les meurettes, le navarin, voire le modeste (mais succulent) pot-au-feu. Et l'amitié — plus rare à trouver —, le sel de l'esprit, la conversation : condiments merveilleux !

Il y aura toujours de belles heures pour ceux qui savent que la véritable joie est celle que l'on porte en soi !...

Marcel E. GRANCHER.





Le livre de recettes des bonnes maitresses de maison sous le règne de Louis-Philippe

Ce que je préfère dans mon assiette

par Francis AMUNATEGUI

MON amour pour la cuisine simple n'est pas le fruit de l'expérience ou de la méditation, ni de l'excessif usage de la cuisine riche, mais une manifestation instinctive et spontanée, qui date de mes jeunes années. Chacun de nous a le chemin de Damas qu'il mérite. Le mien, ce furent, si je puis dire, les haricots blancs.

En ces temps lointains, quand mon père me tenait par la main, vers midi, dans les rues de Paris, ce qui me surprenait et me charmait le plus étaient les larges assiettes de haricots blancs, juteux que les maçons en blouse dégustaient aux terrasses de leurs bistrots. Que c'était beau, que c'était prometteur ! Mon apprentissage a commencé là, les premiers frémissements de ma passion (encore ignorée de

moi) sont apparus du côté de la Chaussée d'Antin et de la rue de Clichy.

Aujourd'hui les maçons, qui ne sont plus en blouse, mangent-ils encore des haricots blancs ? Pour moi, c'est à partir de ces vastes platées que j'ai échafaudé ma petite théorie personnelle sur le plaisir ou l'ennui de la table. Ces haricots blancs étaient la révélation d'un monde où j'allais avoir la satisfaction de vivre, ils précédaient les petits pois, le jambonneau, l'œuf en gelée, la saucisse de Toulouse, l'entrecôte minute, premières étapes, premiers émois !

Car la cuisine simple se reconnaît à ce que le ou les produits qu'elle utilise n'ont pas été déformés, à ce que

les plats ne bourrent ni n'écœurent, à ce qu'ils sont de manièrement facile.

Par cuisine simple, je n'entends pas naturellement cuisine pauvre, mais cuisine intacte, sincère, honnête et transparente. Une tranche de foie de canard frais est l'échantillon le plus brillant de la cuisine simple. Mais, dès qu'on s'avise de le malaxer et d'en faire une farce brûlante au sein d'une poularde, on se comporte comme l'iconoclaste qui briserait les pieds d'une console Louis XVI pour réchauffer sa carcasse d'imbécile.

On pourrait m'objecter que la grande cuisine française est une cuisine d'apparat et qu'elle affectionne ces farces qui le plus souvent sont des attrapes. Il est possible qu'en de certaines circonstances on veuille étonner... Mais n'étonnera-t-on pas davantage avec un saumon grandiose servi entier, avec une salade de queues d'écrevisses, avec une salade de truffes, avec un chaud-froid de volaille ? On m'objectera aussi que la cuisine est une combinaison, qu'elle est faite de nuances et que, pour qu'il y ait des nuances, il importe de marier tel ou tel article avec tel ou tel autre. Mais je répondrai que le beurre blanc est un des sommets de la nuance en cuisine et qu'il n'y a rien de plus simple qu'un beurre blanc, à condition bien entendu de savoir le faire, d'avoir le tour de main comme cette Clémence des bords de Loire, dont la mort en 1932 fut considérée par Aristide Briand comme un deuil national.

Qu'y a-t-il de plus simple qu'un potage Germiny ? Il n'y entre que des jaunes d'œufs, de la crème et de l'oseille, mais c'est un potage de luxe dédié par son cuisinier à un gouverneur de la Banque de France et que seuls quelques restaurants, également de luxe, inscrivent à leur répertoire.



Je crois que le plat simple, qu'il soit cher ou bon marché, ne s'impose que parce qu'il n'a pas été inventé, mais qu'il s'est élaboré par degrés successifs. Les tripes à la mode de Caen, qui ont droit à une place d'honneur dans le panthéon de la cuisine simple, je suis sûr, je jurerais qu'elles n'ont pas été créées parce qu'un jour une cuisinière (car c'est sûrement une cuisinière qui en est l'auteur) s'est dit : « Tiens, aujourd'hui je vais imaginer un plat de tripes qui sera la représentation de la cuisine normande », mais qu'un beau matin, sans que personne ne l'ait pressenti, Caen a été doté de ses tripes qui, depuis des années et des années, cheminaient obscurément, si je puis dire, dans beaucoup de fourneaux et marmites de la ville, très anonymement.

Qui a trouvé le pot-au-feu ? Assurément personne. Mais qui a trouvé les boudins de volaille Carignan (farce de volaille, salpicon de champignons) ou les sylphides de volaille (un festival de sauce Béchamel) ? Escoffier hélas ! Il y a même eu plus grave. Peu de temps après la Libération, quelqu'un a eu l'idée — si on peut appeler idée cette turlupinade — de doter le Bourbonnais d'un plat régional. Comme si le Bourbonnais n'avait pas déjà ses plats régionaux, bien à lui ! On envoya une circulaire à un certain nombre de chefs qui se mirent au travail. Le concours eut lieu à Vichy et la recette primée, celle du poulet Vichy, consistait à le farcir de foie gras, de truffes et de langue écarlate, c'est-à-dire le mets le plus cosmopolite, le plus banal, le plus bourratif qui traîne sur le coin des fourneaux des palaces du monde entier.

Et, puisque la langue, une langue de bœuf en l'occurrence, vient se mêler à la conversation, qu'y a-t-il de plus simple, de plus sain, de plus remarquable qu'elle ? Mais, je ne sais pourquoi elle passe en ce moment par une période ingrate, on l'ignore, on la boude, on la méconnaît, et justement les chefs qui savent sa valeur ne l'emploient que dans les grandes occasions, comme dans le cas cité plus haut, en compagnie des truffes, de la mousse de foie gras et des champignons, quand elle perd tout son goût. J'ai même l'impression que les charcutiers, dont elle était le plus bel ornement de la devanture, la délaissent au profit de ces indéracinables casse-pieds que sont les coquilles Saint-Jacques au gratin, les tranches de jambon roulées et les aspics d'on ne sait quoi.



Nous arrivons à ce paradoxe que la cuisine simple a besoin d'être défendue. Pourquoi ? Parce que nous sommes à une époque où la virtuosité fait prime et où il vaut mieux servir une (mauvaise) mousse de saumon qu'une (bonne) darne de ce même saumon. Il a fallu que le snobisme s'en empare pour que le merlan ait droit de cité dans les établissements cotés. Cela du reste ne durera pas, car je vois déjà d'ici le chef qui préférera en faire des quenelles ou du pain.

C'est l'aventure survenue à la langue, qui n'est bonne aujourd'hui qu'en petits dés comme appoint de luxe et qu'on ignore quand elle est entière, fumée ou farcie au foie gras, telle qu'on la prépare à Valenciennes. Voici précisément une spécialité régionale qui, (pour quelles mystérieuses raisons ?) reste cloîtrée dans la ville natale de Watteau et de Carpeaux et dont le reste de la France n'a jamais entendu parler. Farcie au foie gras, cela n'est nullement en contradiction avec ce que j'ai dit tout à l'heure et prouve au contraire mon absence de parti pris. La langue farcie au foie gras de Valenciennes se mange froide. Si la langue et le foie gras sont également de qualité, rien ne s'oppose à leur rencontre. Ce que je réprouve c'est la farce chaude au foie gras et aux autres articles riches, dont on bourre, sans que rien ne le justifie, d'innocentes bêtes ou bestioles.



Si nous considérons la vie d'un homme normal, nous observons la courbe assez curieuse de son alimentation. Très jeune, son instinct le pousse, l'oblige même, à ne manger que des choses strictement simples : une purée de pommes de terre, un œuf à la coque, une côtelette d'agneau. Donnez-lui un rognon de veau flambé ou un steak au poivre, il en mourra ou en restera marqué pour le reste de ses jours. Puis peu à peu, à l'âge de la curiosité et de la connaissance, il goûtera à des mets de plus en plus compliqués. Je ne lui en veux pas... C'est normal, nous avons été tous ainsi. Cette période indispensable, où on lit tous les livres et mange tous les plats atteint son point culminant à vingt, vingt et un ans, qui est, je l'appelle ainsi, l'âge du homard à l'américaine. Nous sommes alors en pleine folie, entièrement disponibles pour toutes les équipées. Il n'y a pas à s'indigner, la nature l'exige. Elle exige qu'on ait eu la rougeole et qu'on ait mangé du homard à l'américaine.



« Les baignets ». Gravure d'après un dessin de Fragonard

De vingt à trente ans, la période la plus sérieuse, celle qui va décider de tout. On commence à avoir ses préférences et ses antipathies, on réfléchit, on compare, on a ses jouissances et ses malaises. Ah ! qu'il eût été passionnant de lire le journal — s'il l'avait tenu — d'un des grands princes de la gastronomie, un marquis de Cussy par exemple, où il eût consigné ses impressions et ses choix, en un mot la démarche de sa vie gourmande en ces années décisives. Il nous aurait dit d'une sauce, pour réussie qu'elle soit, qu'il a maintenant tendance à la trouver indigeste si elle recouvre le morceau de viande qu'elle est censée mettre en valeur, cette même sauce que peu de jours avant il avait tant de plaisir à prendre et à reprendre. Une once de nausée... et voilà notre homme sur la bonne voie ! Et si un soi-disant gastronome, écrivant aussi son journal, nous révélait qu'au souper de la veille il avait redemandé deux ou trois de ces gros marrons qu'on avait empilés dans le coffre d'une dinde, sans son consentement,

formant là comme une réserve de boulets pour une forteresse en état de siège, ce trait, insignifiant pour d'autres, suffirait à nous montrer qu'on ne pourrait plus compter sur ce faux connaisseur, sur ce piètre mangeur.

Ainsi peu à peu se forme le caractère. On a évité le piège des fausses voluptés, des champignons tournés, des barquettes, des socles en pain de mie, des agneaux qu'on marine pour en faire du gibier, des coquilles Saint-Jacques surgelées, des fonds d'artichauts en conserve, des lapins à la broche qui durcissent, du saumon fumé qu'on colore, du cassoulet en boîte, de l'os de la côte de bœuf et de la carapace de la langouste qu'on a vendus au patron avec le matériel de l'établissement.

Il atteint ses trente ans. De même que la voiture qui ne commencera vraiment à donner le meilleur d'elle-même qu'après cinq ou dix mille kilomètres de rodage, l'homme ne commencera vraiment à bien savoir manger qu'à trente



« En cuisine ». Gravure d'époque Restauration extraite d'un almanach gourmand.

ans. Pampille l'a dit textuellement : « Il faut avoir au moins trente ans pour aimer le pot-au-feu » et Pampille, femme de Léon Daudet, don on peut ne pas partager les idées, mais non sa science de la table, s'y connaissait, elle qui dans son petit livre, malheureusement jamais réédité, « Les bons plats de France », est la seule dans toute la cuisine de notre pays à donner une recette de coq au vin sans champignons. Voilà qui classe une femme !

Je crois qu'un des critères de la cuisine simple se trouve dans l'aisance qu'on a à en user. Il y a là certainement une preuve de son excellence, exactement comme l'homme d'abord simple, franc, affable se révélera toujours un bon compagnon, voire un ami fidèle. Jetez un coup d'œil autour de vous. Tout ce qui est facile à manger est bon : le caviar, le foie gras, la sole meunière ou grillée, l'entrecôte Bercy ou Bordelaise, le poulet cocotte, l'asperge, le fromage. A propos d'asperges, notons que la seule façon de les manger est de les prendre avec les doigts et que se servir de la fourchette et du couteau tient de la démente

et de l'hérésie, comme il est démentiel et hérétique de prendre du beurre avec du foie gras, ainsi qu'il est de plus en plus fréquent de le faire et ainsi que le conseillent en somme les restaurateurs quand ils obligent leurs serveurs à en présenter.

Tout ce qui est difficile à manger est, sinon tout à fait mauvais — n'allons pas si loin — du moins à accepter avec méfiance : le homard à l'américaine, les écrevisses également à l'américaine ou à n'importe quelle sauce, le homard grillé (pour la dégustation duquel on croit très drôle de déguiser les convives en bébés), les poitrines de veau ou de mouton farcies (parce que la farce est le plus souvent immangeable et la poitrine réduite à une mince pellicule sans saveur), la redoutable poularde Souvarow ou l'art de gâcher à grands frais ces si belles choses que sont une tendre et blanche volaille, du foie gras frais, des truffes, du Cognac et du Madère, les pommes de terre paille... A ces dernières j'en veux particulièrement, car, sous le couvert d'une simplicité évangélique, elles sont la chausse-

vert d'une simplicité évangélique, elles sont la chausse-trape la plus odieuse qu'ait pu imaginer un chef qui croyait bien faire. Essayez de venir à bout de cette pelote dorée et compacte, hérissée de mille petites pointes menaçantes... Es-ce là un plat, un test psychologique ou un jeu de société ?



J'ai sous les yeux le livre de recettes d'un chef, dont je me garderai bien de citer le nom, car, même si je le critique, je ne désire lui faire aucune publicité. Il a inventé des œufs à qui il a donné le nom d'un conte de fées. Circonstance aggravante : cette préparation a été homologuée par l'Académie Culinaire de France. Mais en quoi consiste une homologation ? Est-ce une approbation ? Ou tout uniment une sorte d'accusé de réception, c'est-à-dire une formalité sans valeur ? Quoi qu'il en soit, il s'agit, en gros, d'œufs durs farcis qu'on chapeaute avec des piments rouges et à qui on donne — si je puis dire — apparence humaine en leur peignant bouche, nez et yeux avec des filaments de truffes et de langue écarlate. On les place dans le sens vertical au-dessus d'un champ de bataille fait de tomates et de gelée. C'est véritablement hallucinant.

Un plat de cuisine compliquée ou un plat compliqué de cuisine (homard à l'américaine ou pommes paille) se reconnaît à ce que le convive le termine avec soulagement. Il en a fini avec son penum. S'il est consciencieux, si la maîtresse de maison l'observe ou le maître d'hôtel le surveille, il sera heureux de voir le gros édifice gluant ou hostile s'effriter peu à peu par ses soins, les carapaces vides, les pincettes nettoyées, la sauce absorbée. Quand on achève un beau rognon de veau grillé qu'on a eu soin d'escorter de quelques pommes de terre soufflées, on s'exclame d'aise et de regret en poussant un « ah ! » qui dit bien le plaisir éprouvé et déjà, sa nostalgie, mais quand on a achevé une de ces bécasses flambées, nappées et enrichies (c'est une antiphrase) de ces horribles toasts beurrés du foie de la bestiole — et dans ce cas le mot achever est pris dans le sens de porter le coup de grâce et non de mener à bonne fin — on fait « ouf ! » et ce « ouf » est la plus sévère condamnation qu'on puisse faire encourir à la cuisine parvenue.

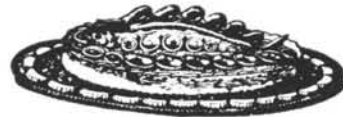


Notez qu'il y a beaucoup de travail, beaucoup d'art, beaucoup de virtuosité dans ces grandes machines, mais du travail, de l'art et de la virtuosité au service d'une mauvaise cause. Beaucoup de chefs, de maîtres d'hôtel, de patrons sont saisis par le démon de la complication et au lieu de se contenter, quand ils veulent dire qu'il pleut, de dire « il pleut », c'est-à-dire de servir tout simplement la tranche de foie frais d'oie ou de canard qu'on leur demande, ils se croiraient mesquins ou craindraient de passer pour ignares s'ils n'y ajoutaient une feuille de salade, qui ne sert strictement à rien, dont on ne sait que faire. Existe-t-il une association d'idées entre une laitue et du foie gras ? Aucune que je sache.

Ah ! cette feuille de salade qu'on retrouve partout ! Quelle est la divinité mauvaise qui a inculqué à ces pau-

vres gens l'idée que tout aliment froid quel qu'il soit doit obligatoirement être accompagné d'une ou deux feuilles de salade ? La même indignation est valable pour le cresson. Pourquoi du cresson ? Aux temps héroïques, il était admis qu'on devait servir des rognons de mouton grillés avec des pommes paille et un peu de cresson. Pourquoi ? Nul n'en savait rien, mais le danger était limité aux seuls rognons de mouton. Depuis, le mal n'a fait qu'empirer. La feuille de laitue et la poignée de cresson sont de toutes les fêtes.

Il est des mariages qui ne sont pas du tout d'amour et feu Paul Reboux avait bien raison au fond de s'insurger contre les sempiternels petits pois qui s'incrurent dans les ris de veau ou les endives dans le veau. Pour se faire mieux entendre, il fut obligé de recourir aux petites plaisanteries du bleu de méthylène dont il colorait les nouilles et autres joyeusetés. Alors on ne le prit pas au sérieux.



René Lasserre leva dernièrement un lièvre en ce chapitre. Comme nous mangions chez lui un excellent foie gras et que les garçons, imbus de tradition, apportaient en même temps, dans une serviette pliée, les toasts de rigueur, il nous fit remarquer avec raison que ces toasts étaient parfaitement inutiles et qu'il y avait une vraie incompatibilité entre une bouchée de ce souple et onctueux foie gras et le pain fade et très souvent dur qui lui sert de support. Nous venions à cette minute-là de tourner une page du livre de la table. Mais oui ! Je ne sais si on mangera logiquement le foie gras dans un an ou dans dix ans, mais ce qu'il fallait dire venait d'être dit. Laissons maintenant tout le temps nécessaire à cette idée pour qu'elle fasse son chemin. Pourquoi vouloir absolument que cette denrée précieuse entre toutes qu'est le foie gras devienne matière à un sandwich et s'assimile à la tranche de jambon ou au pâté, commensaux habituels et admis (à condition qu'on aime le pâté) des sandwiches du monde entier ? La même remarque s'applique au saumon fumé. Commandez-en et vous verrez aussitôt arriver, outre les magnifiques tranches translucides, les toasts et le beurre. Pourquoi ? Pourquoi revenir ainsi à la funeste routine des buffets de cocktails où tout est disposé sur du pain mie et où, pour un carré de ce saumon fumé ou pour quinze grains de caviar, vous êtes contraint de manger aussi une quantité triple ou quadruple de pain ?

La même remarque s'applique aussi au caviar. Pourquoi des toasts ? Je crois le savoir... C'est un sentiment vague de laderie qui est à l'origine de cette coutume. Dans un plat de lentilles on ne s'amuse pas à calculer le prix à l'unité d'une lentille, mais dans une cuillerée de caviar on pourrait le faire et on arriverait sûrement à un résultat assez impressionnant. D'ailleurs, si on tient compte que les Ateliers du Creusot vendent les locomotives électriques au poids, il est bon d'apprendre que le kilo de caviar, de bouquet rose et d'oursins, est un peu plus élevé que celui d'une de ces extraordinaires BB qui remorquent le « Mistral » à plus de cent-cinquante à l'heure.

Ceci pour expliquer que le restaurateur croirait frustrer son client et que le client se croirait frustré si on lui donnait le caviar brut, c'est-à-dire sans accessoires et tel qu'en vérité on doit le manger (sans pain, sans beurre, sans citron, etc.). Si nous avions l'esprit plus large, si nous ne pensions pas à l'addition qui inéluctablement viendra, nous

refuserions avec indignation tous ces colifichets qui ne nous sont apportés que par souci d'apaiser notre conscience.



Nulle meilleure démonstration de la cuisine simple (et non pas pauvre, répéterons-nous à satiété) que de prendre au hasard un produit et d'observer les différents états en lesquels le considère un cuisinier. Voyons la sole qui, à mon sens, est le meilleur des poissons de mer, supérieur au turbot, dont la chair assez fade exige toujours des sauces relevées, et supérieur au rouget, dont la chair trop relevée en goût s'accommode mal aux mouvements et aux arômes de la cuisine occidentale (notez que l'un et l'autre, turbot et rouget, sont appelés respectivement faisan et bécasse des mers, ce qui n'est pas en leur faveur). Eh bien, la sole, en ses apprêts les plus naturels, au plat, au vin blanc, meunière (mais attention à ce qu'on ne la sature pas de beurre), frite, grillée, est mille fois plus appréciée que la sole ornée comme une sulamite, noyée sous des sauces savantes, flanquée de champignons, escortée d'écrevisses, farcie de merlan pilé, abreuvée de purée de homard ou de truffe, saupoudrée de curry ou mouillée de lait de coco. Et je ne parle pas de toutes les tortures qu'on lui fait subir dès qu'on lui lève ses filets ou qu'on roule ces filets en paupiettes qu'on enferme ensuite dans des croustades remplies d'un salpicon de cèpes à la crème, puis nappées de sauce Nantua (nous devons cette dernière recette, dite à la Favart, et qui devrait figurer dans la salle d'hon-

neur du Musée de la Fausse Cuisine, nous la devons à Prosper Montagné).

J'ai été témoin tout récemment d'une scène bien réconfortante. Nous assistions à un déjeuner au menu duquel figurait une sole soufflée. Il y avait là une vingtaine de convives de bon appétit et, le détail a son importance, d'origines, de provenances diverses. Ce n'était pas la réunion d'une coterie quelconque, une assemblée de gens de métier qui, forcément, puisqu'ils travaillent ensemble, ont à peu près les mêmes goûts et dégoûts acquis dans un sésail commun. Ils venaient de tous les horizons et certainement, si on s'était mis à parler politique, le désaccord eût été total. Cette fameuse sole soufflée arriva donc. Elle était encore pire qu'à la lecture du menu je l'avais imaginée. On ne distinguait plus rien de la chair et elle n'était sole que par sa forme. Tout était farce, farce d'une couleur brunâtre, peu engageante, humide, et, comme si cela n'avait pas suffi, le chef, qui certainement n'était doué d'aucun sens de la beauté, l'avait nappée en grande partie d'une sauce américaine.

Les convives se mirent à l'ouvrage. Pas pour longtemps. Il fut clair que, dès la première bouchée, ils avaient compris. Alors qu'on a coutume de dire et de constater qu'un silence profond s'établit dans une assemblée dès qu'elle se met à déguster un plat qui en vaut la peine, ici, le moment de stupeur passé, les conservations reprirent de plus belle. On rusa, on chipota, on farfouilla dans l'assiette pour donner le change. Après le délai rituel, les garçons desservirent. Je jetai un coup d'œil sur la vaste étendue de la table. La sole avait été bousculée peut-être, mais elle restait intacte ou à peu près. Je n'oublierai plus cette enfilade d'assiettes encore pleines. Je songeai à l'amertume du cuisinier voyant revenir ces reliefs abondants et qui, ayant lancé dans la bataille ses troupes d'élite, je veux dire sa spécialité de choc, les retrouve à peine effleurées, dédaignées, méprisées.



La simplicité, comme la richesse, tend parfois des pièges et il est juste de les signaler. On a peut-être déjà deviné qu'il s'agit d'un petit problème assez agaçant, dont la solution reste à trouver : les hors-d'œuvre. Qu'y a-t-il de plus simple, de plus appétissant, de plus frais qu'un plateau de hors d'œuvre bien fourni. Je ne parle pas de ces hors d'œuvres à sensation, faits davantage pour la vue que pour le palais, ces hors d'œuvre gigantesques qu'on appelle farandole ou cyclone, qui sévissent surtout sur la Côte d'Azur et dont on est très vite saturé. Je parle des hors d'œuvre classiques, français pourrait-on préciser, je parle de la salade de pommes de terre, de flageolets ou de bœuf des filets de harengs, des œufs durs avec une mayonnaise, des sardines, du thon, des anchois, de la rosette du Beaujolais et de l'andouille de Vire, des pieds de mouton vinaigrette, des poireaux.

Il est évident que personne de normalement constitué et d'appétit normal ne peut rester insensible devant ce plateau qui est plutôt un tableau, un tableau gai, printanier, engageant, où chaque ravier est à lui seul une invite, un appel. Pour l'amant de la simplicité, il a trouvé son terrain idéal, car quoi de plus simple et en même temps de plus savoureux qu'une salade bouchère et qu'un petit maquereau au vin blanc ! Mais s'il cède à sa très légitime



« En somme, ça se fait comme les nouilles ».

Dessin de Bellus



Le défilé des pâtisseries dans un village alsacien, le jour de la fête patronale. Composition de Hansi, extraite de l'album « Mon village », paru avant la guerre de 1914.

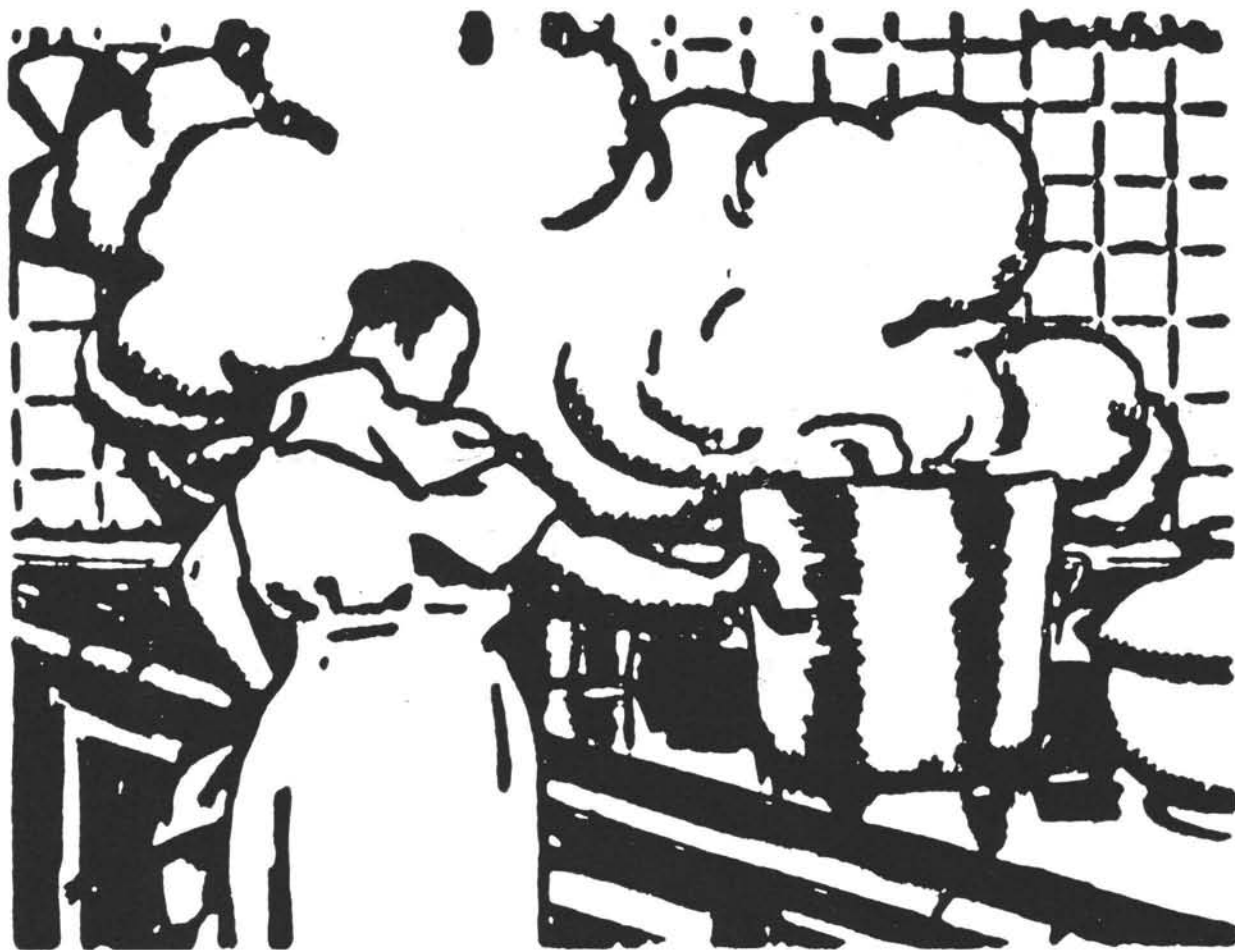
tentation, adieu la sole grillée et l'entrecôte aux échalotes qu'il se promettait depuis la veille et dont il attendait de divines délices !

Ainsi ces hors-d'œuvre, à qui théoriquement on ne peut rien reprocher si ce n'est leurs trop vifs attraits, jouent le rôle dans notre vie quotidienne des plats aussitôt présentés qu'enlevés qui firent jadis le malheur de Sganarelle lors du fatal souper ou de Sancho en son île de Barataria. La question est nette : ou vous en mangez et alors vous n'attaquez plus avec la même allégresse le vrai déjeuner qui suivra, ou vous vous en abstenez et vous portez en vous jusqu'au moment du café le regret de cet œuf dur coupé en deux ou de ce filet de hareng extrait de sa terrine pansue où il barbotait avec ses frères, ses rondelles de carottes et ses rondelles d'oignons dans une mer d'huile.

On pourrait tout arranger en ne prenant, en ayant la sagesse de ne prendre, qu'un hors-d'œuvre, c'est-à-dire une sardine ou quelques carrés de bœuf bouilli avec juste un peu d'oignon. Mais, dans ce cas, la notion de hors-d'œuvre variés perd toute sa signification. Il ne s'agit plus que d'une bagatelle qu'on grignote en lever de rideau. Les hors-d'œuvre ne sont vrais que dans leur rassemblement et alors ils nous sont interdits. Telle est la rigoureuse conclusion à laquelle nous arrivons. S'il est en géométrie des problèmes insolubles, il en est aussi, on le voit, en gastronomie.

Ces affreux cas de conscience ne se limitent pas aux hors-d'œuvre. Allons dans un restaurant avec l'intention de faire un repas simple : une omelette et deux côtelettes d'agneau avec des pommes allumettes. Et, entre parenthèses, pourquoi n'y a-t-il plus (ou si peu) d'omelettes au restaurant ? L'omelette est une des préparations les plus parfaites que nous ait léguée l'expérience accumulée depuis des siècles et des siècles de nos braves bonnes femmes de cuisinières. Rien que sa vue est joie. En outre, elle est un lambeau de notre souveraineté nationale. Ne croyez pas que j'use de grands mots. L'omelette est comme un drapeau. Elle diffère suivant les pays. Cette sorte d'ellipse rebondie qu'est la nôtre, on ne la trouve nulle part, les frontières passées. On imite peut-être sa forme, mais on en dénature le sens, j'oserais presque dire sa philosophie, en la couronnant d'une sardine ou d'un anchois comme il arrive en Europe Centrale. Non, l'omelette elliptique, d'un joyeux jaune clair, parsemée de quelques herbes, plutôt baveuse, est à nous. Comme sont à nous le Champagne et le Cognac. Supposez qu'on revienne d'un long voyage à l'étranger. Ce n'est pas l'accent du douanier, comme le prétendait Giraudoux, mais l'omelette qu'on sert au buffet de la gare qui fera comprendre qu'on est rentré.

Mais tout ceci n'empêche pas l'omelette, pour nationale qu'elle soit, de disparaître. A part les quelques établissements voués aux belles spécialités du sud-ouest et où on



La célèbre mère Brazier, première cuisinière de France, vue par Abel Faivre dans les années 30.

la sert aux truffes — et surtout pour les truffes — l'omelette aux fines herbes, aux pommes de terre, aux croûtons, au lard, aux rognons, aux pointes d'asperges — et on ne sait vraiment pas à laquelle donner la palme tant chacune porte en elle-même sa perfection et l'image exacte de la cuisine simple — ne font sur les cartes des restaurants, et je crois même, dans les menus des particuliers, que de brèves apparitions.



Cette digression ne nous a pas, en fait, écarté du sujet, puisque nous nous occupons de l'omelette, qui en est un de ses plus importants et beaux éléments. Vous voulez donc manger une omelette et des côtelettes. Mais, le chef ou le patron qui vous connaissent ne veulent pas que vous vous en tiriez à si bon compte. Ce jour-là, ils ont de la daube, plat simple aussi. Il vous faut en goûter. Et pour commencer, un peu d'un saumon de Loire, pêché de la veille. Vous vous dites que vous avez toute la vie pour manger une omelette et deux côtelettes (comme vous avez toute la vie pour aller voir les Poussin du Louvre) et vous acceptez le saumon et la daube.

Cette aventure, que je raconte ici un peu théoriquement, je l'ai vécue dans la pratique. Je m'attable dans un sympathique relais des environs de Paris, où j'avais annoncé

ma venue au patron-chef. Ne le voyant pas et comme la serveuse me tendait la carte, je constate avec une joie très pure et très vive qu'on proposait ce jour-là aux clients, entre autres, du haddock à l'anglaise et un gigot aux soissons. Soit dit en passant, voici encore un menu simple de toute beauté. Puis, le cœur tranquille, j'attends les événements en buvant un americano.

Mon bonheur, ou plutôt l'attente du bonheur, fut de courte durée. La serveuse revint vite pour m'annoncer que son patron de chef avait préparé pour moi une terrine, un homard « feu d'enfer » et un poulet aux morilles. N'ayons pas peur des mots : j'étais fichu !

Notez bien qu'avec un machiavélisme très infernal aussi et qui ne devait rien au homard, il avait choisi très précisément trois plats qui me mettent en défiance : la terrine, dans la majorité des cas, se compose de farce et non de ce qu'elle est censée être. Il y a très peu, infiniment peu de terrines honnêtes, de celles qui n'admettent que la très stricte quantité de farce indispensable. Et encore ! j'ai vu des terrines sans farce. J'avoue qu'elles sont rares. Mais par contre, combien de fois ai-je rencontré des pâtés de canard qui peuvent se décrire ainsi : un îlot minuscule de canard au milieu d'un océan de farce. Le deuxième plat, ce homard au feu d'enfer, participait de cette fausse bonne idée qu'on peut griller un homard ou une langouste. Oh ! rien de plus beau que le feu d'enfer et notre bonhomme ne se privait pas de l'alimenter jusqu'à roussir les poils de sa moustache. Mais, comme il arrive après tous les incendies, la dernière étincelle éteinte, il n'y a plus que

les ravages, une maison calcinée, un homard sec comme un coup de trique.

Quant au poulet aux morilles, je ne sais par quelle aberration aussi, il existe chez les chefs cette détestable association d'idées : morille-crème. Et, comme ces morilles sont presque toujours des morilles desséchées qui se regonflent par la suite comme des petites éponges, on a le plat le plus lourd possible avec une sauce épaisse parsemée de ces horribles éponges inestomacables qui sont autant de poires d'angoisse.

Et, bien entendu, quand, au moment du café, le chef vint, la bouche en cœur, quêter un compliment, je me levai et l'embrassai pour le meilleur repas que j'avais fait depuis longtemps. Que celui qui ne s'est pas ainsi dégradé me jette la première pierre !



Paris a donné beaucoup de plats simples à la France et je suppose qu'il en a été ainsi parce qu'à Paris des gastronomes et des écrivains illustres, de vive voix, par leurs écrits et par leur exemple, ont imposé ces plats simples autour desquels ils aimaient à se réunir. On ne voit pas Galtier-Boissière convoquer la rédaction du « Crapouillot » chez Dagorno à la Villette pour déguster un homard feu d'enfer. Sainte-Beuve mangeait du gigot avec ses amis et chez Magny, Renan, les Goncourt, George Sand et ce même Sainte-Beuve, commandaient les spécialités du lieu, qui étaient la petite marmite, les pieds de mouton poulette et le chateaubriand. Ces artistes, ces écrivains, je n'ose pas dire : ces intellectuels, bien plus par penchant naturel que par snobisme, mettaient et remettaient à l'honneur les préparations les plus populaires. Le terrain à Paris était favorable, où les nourritures de brasserie, les nourritures de minuit, les nourritures campagnardes ont toujours été reçues à bras ouverts.

Il n'y a qu'à consulter la liste des plats parisiens. Nous n'en retiendrons que quatre : le bœuf miroton, le veau Marengo, la gibelotte de lapin et l'entrecôte Bercy. Notez que sur les quatre, trois sont des plats qui peuvent se manger réchauffés et qui, suivant le cliché, n'en sont que meilleurs. Ce qui prouve l'esprit casanier du Parisien d'alors. Les populations nomades n'utilisent jamais les restes. Il faut du temps, de la tranquillité et l'éloignement des routes classiques de l'invasion pour pouvoir savourer les ultimes restes d'une gibelotte de lapin.



Notez encore que si Paris veut un jour faire de la grande cuisine, celle-ci sera toujours simple. Le potage Germiny nous l'avons dit, ce n'est que de l'oseille, des jaunes d'œufs et un peu de crème ; la sole Marguery est au vin blanc avec des moules et des crevettes ; le poulet sauté Archiduc, créé au Pavillon Henri-IV, à Saint-Germain-en-Laye, s'accompagne d'une galette de pommes de terre et d'épinards en branche, etc. Ce sont pourtant là des plats d'apparat !

Je glisse vite sur les pommes de terre frites. Je suppose, je veux croire qu'elles furent inventées à Paris. Pampille,

quand elle en donne, tout en s'en défendant, la recette, ajoute, et c'est le plus joli compliment qu'on puisse adresser à un plat : « Faites tout cela vivement, gaiement et d'une main légère ». La cuisine simple est une cuisine sans larmes ! Il faut des plis au front et de la sueur aux tempes pour dresser un homard farci de mousse de turbot.

Remarquez du reste que le qualificatif « à la parisienne » annonce des choses sans arrière-pensée, qu'il est synonyme d'innocence première. Une langouste à la parisienne est une langouste tout simplement cuite, dont on coupe la queue en morceaux à l'intérieur de la carapace et qu'on sert ainsi avec des cœurs de laitue assaisonnés à la mayonnaise et des moitiés d'œufs durs. Des morceaux de langouste cuite, de la laitue, des œufs durs... Il n'est pas d'expressions plus simples dans le langage de la cuisine. A noter, d'ailleurs, qu'il est préférable de ne pas escaloper cette queue. En tranches minces, la langouste perd sa saveur.

Les petits pois à la parisienne sont le triomphe de la candeur. C'est quand on mange ces petits pois frais qui n'ont pour compagnons qu'une laitue et deux oignons avec du beurre (certains raffinés les sucent aussi), qu'on se prend de vraie pitié pour ceux qui osent avouer qu'ils préfèrent leurs malheureux frères en conserve.

La salade à la parisienne, c'est ce souffle du printemps qui pousse la porte de la cabane dans l'opéra de Wagner. Les restes d'un pot-au-feu, des oignons crus, des tranches d'œufs durs, des pommes de terre cuites à l'eau, une vinaigrette, du persil en poussière... La description d'un tel plat, même incomplète, enchanterait le plus blasé.



Mais il est certainement très inutile d'insister sur la pureté de la cuisine parisienne. De quelque côté qu'on se tourne, ce n'est qu'amitié, ce n'est que naturel, ce n'est que franchise. La terrine de veau Armenonville ne recèle aucune farce, le poulet Franchard est sans fards, la friture de goujons... Avec du persil frit et des larmes de citron, plus qu'un plat, elle est un paysage.

Tous ces plats sans reproche sont nés à une époque où Paris, malgré les apparences, était le plus grand village de France. On vivait dans son quartier, on avait son boucher et non celui du magasin à succursales multiples, on se prêtait d'un étage à l'autre une turbottière ou trois oignons. Les escaliers et les paliers des maisons bourgeoises embaumaient tous les soirs des effluves honnêtes de la soupe aux poireaux et aux pommes de terre ; tous les mardis une petite voiture, attelée de chevaux rapides, et dont le cocher sifflait à perdre haleine pour annoncer de loin sa venue, apportait, à domicile, des portions de tripes à la mode de Caen. Je vois encore la cérémonie... On levait un volet à l'arrière, il y avait des casiers, et dans chaque casier un pot dégoulinant de tripes encore chaudes que vous remettait un commis en tablier blanc. Le soir, sur les trottoirs, chacun, à la saison, prenait le frais.

On comprend que dans cette grande ville, dans cette capitale patriarcale, la cuisine simple ait pu atteindre à la perfection ultime. On n'y respirait pas le mazout comme de nos jours, mais les senteurs du pot-au-feu. Et on comprend aussi, que, le progrès aidant et les gratte-ciel s'élevant, le navarin se soit senti tout honteux d'être.

Je ne veux pas dire par là qu'on ne puisse pas manger simplement à Paris. A Paris on mange exactement et textuellement tout ce qu'on veut, des poireaux vinaigrette au canard laqué chinois. Mais les poireaux vinaigrette partagent aujourd'hui leur place privilégiée avec beaucoup d'autres conceptions culinaires françaises et étrangères. Paris est universel et n'est plus seulement parisien.

Il faut donc chercher ailleurs. Oh ! pas très loin...



Il est évident que Lyon a remplacé Paris pour la simplicité. Pourquoi ? Pour beaucoup de raisons... Parce que, d'abord, il y a toujours eu à Lyon une vocation gastronomique, et parce que les femmes ont eu plus à dire sur la question que les hommes, de tout temps. A l'exception de la mère Filloux, parisienne, qui préparait dans un minuscule bistrot, devant la porte de la prison de Fresnes, de sublimes cuisses de grenouilles sauce poulette (elle ne préparait d'ailleurs strictement que cela), il me semble que les mères lyonnaises ont été célèbres bien avant les quelques mères parisiennes qui, aujourd'hui, font notre joie. Les mères parisiennes jouissent d'une gloire relativement récente, elles sont en majorité jeunes. L'ancêtre des mères lyonnaises, la mère Filloux, est morte il y a longtemps et celle qui fut employée chez elle et lui succéda à la tête de la corporation, la mère Brazier, fait déjà un peu figure de mythe bien qu'heureusement encore très vivante.

Et sur quoi a été fondée la gloire des Filloux, des Brazier, des Andrée, des Vignard ? Sur le mets le plus bêtement et le plus adorablement simple : une poularde au gros sel. Il y a eu, il y a naturellement autre chose autour (du reste toujours très simple), mais dès qu'on prononce le mot Lyon, on voit, on sent, on déguste une de ces poulardes bouillies que la mère Filloux découpait, en bougonnant un peu, avec un couteau qui tenait beaucoup plus du canif ébréché que du tranchoir.

Cette évocation gastronomique de Lyon n'est pas théorique. Elle est d'ailleurs efficace, elle est commune à toutes les classes de la société. A Paris, il existe certains bourgeois, certains ouvriers, certains intellectuels, certains snobs qui font profession de mépriser les plaisirs de la table. Il existe un écrivain, récemment élu à l'Académie Française et du nom duquel je ne me veux souvenir, comme disait Cervantès d'un certain village de la Manche, qui ne manque jamais une occasion de vitupérer la cuisine et les plaisirs qu'elle donne, se vantant de ne manger qu'en peu de minutes n'importe quoi et à contre-cœur. On ne trouvera jamais à Lyon un tel personnage et une telle sottise. Le président-directeur général et le canut, le premier avec peut-être un peu de prétention et le second avec peut-être un peu de trivialité, se rencontrent sur le même terrain, celui de la connaissance des plats et des vins.

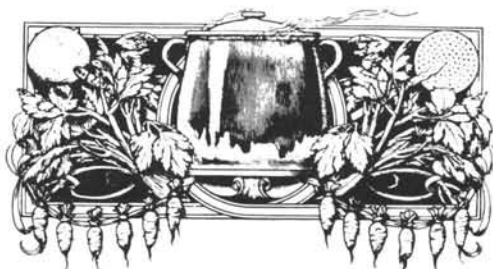
Une autre raison, topographique celle-là, fait que Lyon soit le lieu d'élection des nourritures sans simagrées. Tout est beaucoup plus rassemblé qu'à Paris. Si, de Passy, on veut aller goûter d'une grillade à la Villette, l'envie vous en passe au large de l'Opéra ou de la Madeleine. A Lyon, le désir et l'envie sont tout de suite exaucés. A l'intérieur d'un espace relativement restreint et qu'on peut parcourir à pied, toute la magnificence de Lyon est contenue, étalée, offerte, les restaurants les plus luxueux, les boîtes les plus brillantes, les magasins de victuailles les plus achalandés. Un homme condamné (si on peut employer ce terme très inexact) à vivre en compagnie de douze belles filles pourrait-il rester chaste ? Pourrait-il manger à contre-cœur, pourrait-il considérer le repas comme une corvée, à l'exemple du pauvre Immortel de tout à l'heure, celui qui, à chaque pas de ses courses et de ses promenades, tombe sur tant de tentations affichées : saucisson chaud avec sa salade de lentilles du Puy, saucissonnailles assorties, gras-double de chez Léon, moules sauce poulette, entrecôte marchand de vin, reine de Louhans rôtie au feu de bois, et je n'en dis qu'une infime partie !...

A l'inverse de ce qu'il advient à Paris, j'ai toujours l'impression qu'à Lyon tous les restaurants sont déjà en partie sur le trottoir. Impression bien sûr, mais certitude aussi qu'on y entre plus facilement que n'importe où. On ne réfléchit pas, on ne s'interroge pas, on n'hésite pas, vous voici déjà attablé. Manger, à Lyon, est une réaction automatique.

Et puis il y a — contrairement à Paris où l'usage en est très rare — une certaine permanence dans la dégustation. Les boîtes, les estimanets sont toujours ouverts et toujours accueillants. Les Lyonnais ont inventé le mâchon, qui est une très respectable hypocrisie pour manger à toute heure. Si, à dix heures du matin, vous tâtez d'un pot de tripes et d'une andouillette, vous n'avez pas mangé, vous avez simplement fait un petit mâchon et à ce seul mot de mâchon, qui est un mot rituel, une absolution et un sauf-conduit, tout le monde s'incline. Il y a — toujours au centre de la ville — au marché des Cordeliers, entre les étals, une série de logettes qui, ailleurs, pourraient être des lieux de rendez-vous ou des chalets de nécessité et qui, ici, sont les plus adorables et les plus attendrissantes guinguettes du monde, où, Ernestine, Madame Léa ou la mère Alice, trouvent le moyen, sur quelques centimètres carrés de superficie, de préparer et de servir sur des tables rustiques mais irréprochables, une omelette aux oignons, des œufs à la tripe ou une tête de veau, dont la perfection et le fumet égalent ceux de chez les plus grands.

Je suis sûr que les Lyonnais travaillent autant que les Parisiens ou les Lillois et qu'ils montrent dans leurs affaires et négoces la gravité qu'il sied. Mais ces diables d'hommes ont le temps. Ils ont le temps parce qu'ils ont l'esprit clair et le corps alerte, acquis au commerce constant de la cuisine simple.

Francis AMUNATEGUI





Bien avant le « Week-End » de Godard, la pause casse-croûte au bord de la route, à l'époque des drôles de machines. (Collection Romi)

AUTOMOBILE ET GASTRONOMIE

par Michel DEON

SI elle a inventé de nouveaux plaisirs, la vitesse en a aussi tué beaucoup d'autres, parmi lesquels un certain épicurisme du voyage. La gastronomie fait partie de cette faillite qui engloutit lentement nos habitudes sans que nous nous en rendions bien compte. Tout se passe comme si la peur du gendarme et du ballon dans lequel il nous invite à souffler, les « check-up » pour déterminer le taux du cholestérol, les tristes affiches « Sobriété = sécurité » offertes par les assureurs avec nos primes, nous coupaient l'appétit en voyage.

C'est une grande tradition qui se perd, une tradition remontant à Homère qui ne nous cache rien des menus d'Ulysse et des « barbecue » offerts à Télémaque sur la plage de Pylos par le roi Nestor. Il est de règle dans l'antiquité qu'un voyageur doive d'abord étancher sa soif et sa faim avant même de se présenter et de raconter sa vie. Avec Rabelais, cette restauration du pèlerin devient la raison du voyage. Gargantua et Pantagruel ne regardent rien autour d'eux. Ils ne pensent qu'à la quantité énorme de victuailles qui les attend en route. Le président de Brosses

est plus discret. Sensuel et gourmand, il goûte et compare. On lui devine, néanmoins, entre les lignes, une solide fourchette. Stendhal promène dans l'Europe un embonpoint qui laisse supposer qu'il ne fut pas indifférent à la bonne chère, mais ses écrits n'en gardent presque pas trace. De temps à autres, il fait allusion à une sucrerie qui lui a réjoui le palais. A Tours, il scandalise en entrant dans un café avec un petit sac de thé. On lui apporte de l'eau bouillante avec répugnance. Napoléon, prudent, rejoint ses armées en garnissant le fond de sa calèche de bouteilles de Chambertin. Verdi part pour la Russie avec un wagon complet de champagne, de bordeaux et de pâtes italiennes. Flaubert a peut-être visité sans difficultés l'Orient grâce à un tonnelet de Calvados qui ne le quitta pas. Théophile Gautier et Alexandre Dumas furent des voyageurs affamés. Leurs récits résonnent de grondement d'entrailles au supplice devant le vide désolant des auberges espagnoles. En diligence, ils rêvent de quartiers de bœuf grillés, de fromages coulants, de gâteaux et de vins forts, mais aux étapes, ils doivent se contenter d'un dé à coudre de cho-



Une manière de résoudre le problème : la voiture-salle-à-manger ! Ce coûteux gadget, trouvaille américaine évidemment, avait été offert par Ziegfield, le roi du music-hall, à sa femme. (Collection Romi)

colat chaud et les meilleurs jours, d'une omelette ou d'une caille. Leur désespoir fait peine à lire. Le cannibalisme les guette. Pour un peu ils jugeraient du degré de civilisation d'un peuple à son appétit. N'oublions pas non plus le récit de Maupassant, l'admirable « Boule-de-suif ». Dans une patache que retardent la neige et le verglas, huit voyageurs croient mourir de faim après trois heures de route. On a oublié d'apporter des « paniers ». Une dame de la bonne société va jusqu'à s'évanouir. Seul un petit verre de Bordeaux offert par le charitable Boule de Suif, ranimera cette honnête personne.

Il est certain que, depuis deux ou trois générations, notre appétit a diminué. L'idée de simplement goûter à un menu de Louis XVI ou au menu d'un banquet sous MacMahon nous terrifie d'avance. Nous ne partons plus en voyage avec un « panier » permettant de casser la croûte avant le déjeuner. La peur de « manquer » est moins grande. Le Français n'en a pas pour autant perdu le goût des bonnes choses. De gourmand, il est devenu simplement gourmet. Cela convient mieux à ses artères et au rythme de son travail ou de ses vacances. Entre les années 20 et 39, on a pu assister en même temps qu'à la naissance de la voiture populaire, à une expansion de la gastronomie. A une distance des villes suffisante pour créer un dépaysement mais facile à parcourir en une heure ou deux, se sont créées et multipliées des auberges aux enseignes prometteuses. Il était de bon ton d'y retenir sa table pour midi (le Français déjeune tôt, c'est une heure idéale pour circuler sur les routes), de composer son menu une semaine

à l'avance, et une fois sur place, de n'en plus bouger jusqu'à quatre ou cinq heures quand, en hiver, le jour grise et que le cognac refroidit dans les verres ballons. Pour beaucoup, c'était retrouver le rythme lent des banquets de campagne, le rythme que les Normands brisent d'un coup de calvados. Alors, dans le soir tombant, les dames aux pieds gonflés dans leurs chaussures trop étroites du dimanche, se calaient dans le fond de la voiture, et les messieurs aux joues couperosées, glissant leurs ventres sous le volant, conduisaient à petite allure pour regagner la ville, en préparant mentalement le menu du dimanche prochain.

La gastronomie et la route trouvèrent pendant cette heureuse période un *modus vivendi* des plus agréables. Les grands itinéraires n'étaient pas des rallyes. On mettait trois jours pour aller à Cannes, trois jours qui auraient paru longs sans les arrêts fameux d'Avallon, de Saulieu, de Lyon, de Vienne, de Montélimar, d'Aix-en-Provence.

Qu'en reste-t-il ? Disons rien, ou presque rien. Pour maintes raisons qu'il est facile de citer. Une auto qui marche à 120 comme une 5 CV marchait à 30 à l'heure, est un pur sang auquel il serait inhumain de refuser sa ration de kilomètres. On n'achète pas une Mustang pour aller le dimanche déjeuner à 25 km de Paris. Il faut à peu près une heure pour sortir d'une ville, deux heures pour y rentrer. Même pour un gourmet, c'est beaucoup. Sans compter le risque. Les lourds déjeuners d'auberge ne prédisposent pas à la bonne conduite. Les réflexes s'atténuent au moment même où l'euphorie d'un bon déjeuner pousse à accélérer. Les conducteurs qui lisent le triste relevé des

accidents du week-end ont appris à se méfier d'eux-mêmes et des autres, plus encore que du gendarme.

Une excellente idée de cette appréhension a été donnée par Pierre Fisson dans son recueil de nouvelles : « Les automobilistes ». On y voit un couple parisien encore jeune, prendre un matin sa Porsche 911 et s'engager sur la route de Genève. Leur conversation — à la limite du néant — se borne à des vérités premières sur la vitesse et l'art de dépasser les cloches qui roulent en 2 CV. A 13 heures, ils s'arrêtent devant l'hôtel du Rhône à Genève. Moyenne : environ 120. Comme ils comptent revenir à Paris dans l'après-midi, l'homme a des principes : celui qui conduira au retour ne doit ni manger, ni boire. Et il se contente d'une bouteille d'eau minérale, tandis que sa femme accumule le saumon fumé, le jambon de Parme, les viandes chaudes, le vin rouge et — comble du blasphème — un verre de liqueur. C'est donc lui qui conduira au retour. Mais comme la jeune femme montrera quand même assez d'autorité pour prendre le volant et conduire avec une folle témérité, une ombre se glisse dans ce ménage parfait. Le divorce n'est pas loin. Un principe a été enfreint et le couple a perdu son harmonie.

Ce n'est peut être pas le cas de tout le monde, mais c'est un cas et il n'est pas le seul. La vitesse tue le bien manger, la halte gastronomique. Les nouveaux itinéraires se détournent comme une peste des relais fameux. L'autoroute du Sud condamne les Hostelleries de la Poste et du Moulin des Ruats en Avallon. Pour s'y rendre, il faut rebrousser chemin : une douzaine de kilomètres en plus, c'est beaucoup demander à un automobiliste soucieux de sa moyenne. Bientôt Saulieu, Châlons-sur-Saône, Vienne ne seront plus que des souvenirs dans la mémoire des voyageurs gastronomes emportés par l'autoroute comme un train par ses rails.

Certes, il reste encore des arrêts possibles et tout audacieux à l'esprit indépendant peut, en s'égayant sur des routes transversales, rencontrer un pot de bonne fortune. Assez au hasard, il faut le dire, et sans grand espoir de tomber sur la Pyramide de M. Point. On se contentera de spécialités locales : une andouille agréable, un fromage intéressant, un vin qui a du caractère, reste d'un traditionnel bien manger provincial auxquels on pourra goûter sans trop d'appréhension tant nos routes secondaires, démodées et dangereuses, imposent de petites vitesses. Un peu d'épicurisme se cache encore en Auvergne, dans le Lyonnais, en Dordogne, sur les bords de la Loire, mais l'avenir, nous le savons, n'est pas là.

L'avenir est à l'industrialisation alimentaire. Sans doute ne sommes-nous pas près encore d'imiter les restaurants américains où l'on ne descend même pas de voiture. Une jolie fille accroche à votre portière un plateau-repas dont la tristesse rappelle les déjeuners sur les lignes d'Air France : sandwiches sous cellophane, terne mayonnaise, viande plus que froide. Pendant que les voyageurs ingurgitent l'en-cas, des pompistes et des laveurs de carreaux donnent un petit air de fête à la voiture. On se croirait

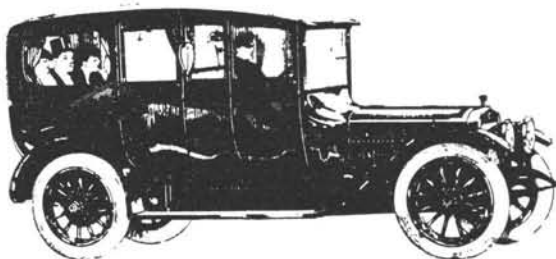
au Mans. Les Français y viendront peut-être, mais on veut en douter. L'automobile n'est pas encore un prolongement de leur corps, une monstrueuse excroissance mécanique. Ils aiment en descendre, se délasser. L'idée ne leur vient pas d'y demeurer pour assister à un film, déjeuner ou faire l'amour (bien sûr, l'amour s'y fait aussi, mais moins souvent, nos voitures sont trop petites, et nos avertisseurs si mal placés que, à l'instant critique, ils détruisent généralement toute la poésie de la chose).

Nos grandes routes se sont donc couvertes de « snacks » qui sont à la gastronomie ce que le patin à roulettes est à la Ferrari : petits laboratoires nickelés qui sentent plus le désodorisant sanitaire que la cuisine. C'est, généralement, cher et à peine mangeable, mais le menu répond au nouveau canon : sécurité = sobriété. La fausse grillade et la frite réchauffée y triomphent. Aucune envie de s'y attarder, d'autant moins que les places sont limitées, que les nouveaux arrivants, debout, la bouche molle et le pantalon fripé, vous regardent manger avec haine et envie. Parfois, cependant, une surprise, telles ces huttes rondes coiffées de chaume : « La courte paille ». La France n'en compte encore qu'une demi-douzaine. Un feu de bois grille une viande excellente accompagnée d'une salade et d'un vin rouge léger. Un service rapide, une décoration modern-rustique concilient les exigences du goût et les impératifs de la bonne cuisine sur route. Il en faudrait un millier sur les itinéraires français. Nous sommes loin du compte. De tout compte, d'ailleurs, même avec les restaurants des Routiers, moins rares, mais franchement inégaux. Quand on a cité Annette à Vendôme, on a fait à peu près le tour de la question. Les « Routiers », après une passade de qualité, ont sacrifié à la chienlit générale.

Bientôt nous en arriverons à souhaiter l'organisation des autoroutes italiennes et les gares suspendues que sont les restaurants bâtis par Pavesi et Motta. Climatisées, insonorisées, ces haltes organisées tous les cent kilomètres enjambent l'autoroute. On déjeune avec un torrent de voitures silencieuses qui vous passent sous les pieds. Fascinés, les enfants en oublient d'être insupportables. De jolies filles servent la cuisine mijotée au milieu de la salle par des cuisiniers aussi propres et nets que des esthéticiennes. A condition de s'en tenir aux spécialités italiennes, pâtes fraîches, jambons divers, on est assuré d'un repas sans fantaisie mais honnête à tous points de vue et permettant de reprendre la longue route dont la monotonie pousse à la somnolence.

L'Italie a, on ne sait comment, dans son désordre, son génie inventif et son goût de paraître une Amérique améliorée, dix ans d'avance sur les autres pays d'Europe. La voiture y est reine et le conducteur est prince consort. Il a droit à des égards spéciaux. On sait qu'il ne voyage plus pour manger, mais qu'il lui faut seulement manger pour voyager. C'est tout une autre esthétique dont on attend encore en France que les initiatives privées s'inspirent.

Michel DEON



A LYON

SERVIETTE AU COU

par *Henri CLOS-JOUVE*

QUAND, en l'An Gourmand de 1934, Curnonsky, prince élu des gastronomes, proclama « Lyon Capitale Mondiale de la Gastronomie », il rendait ainsi hommage à toute notre cuisine régionale. Le plaisir de manger, avec l'amour, sont les deux mamelles de la Cité de la Soie.

Le spirituel docteur Locard faisait la synthèse d'un grave immeuble lyonnais de la rue du Griffon : rez-de-chaussée, un bistrot. Entresol, une fille. Premier étage, un soyeux !

Si l'on veut évaluer l'importance que la chère exquise tient dans la journée des Lyonnais de toutes conditions, il faut s'attabler sur un guéridon de chêne ciré du sympathique bistrot des époux Barbet, au 12, de la rue Pizay.

Dès l'aurore, la patronne, sur un étroit réchaud à gaz, mijote *tous les matins* deux ou trois plats comme « Le boudin aux pommes », « Le sauté de veau » ou « La morue lyonnaise » qui constituent le machon des facteurs du proche bureau des P et T, d'employés de soierie ou de banque et de joyeux « Buvavins » de toutes catégories.

Le machon est le copieux petit déjeuner d'un vrai gône car, comme le constatait au cours de nos matinales agapes, mon vieux complice Marcel E. Grancher :

— A Lyon, le café-crème commence au jambonneau. Sur le coin d'un autre réchaud bouillonnant en une marmite propice pour les retardataires, les cochonnailles chaudes classiques, lard, saucisson, échine, couennes, pendant que le papa Barbet monte de sa cave des beaujolais frais et fruités.

A midi, la patronne a refait 2 ou 3 plats du jour pour des habitués sélectionnés pour un déjeuner substantiel. Dans l'après-midi c'est l'heure du « gourillon », plus léger que le machon, avec du saucisson chaud et du fromage de chèvre, donnant prétexte à aligner les pots de l'Amitié et de la discussion.

Le soir, le cordon bleu parfait qu'est Mme Barbet ferme son café au vulgum pecus pour révéler à une élite gastronomique installée en son arrière-boutique, les splendeurs de son homard grillé ou de sa Poularde à la crème.

Voilà la journée d'un gourmand lyonnais. Elle ne se limite pas à la fameuse enseigne des Barbet, mais dans tous les bistrots du même genre qui prospèrent dans ce quartier des Terreaux.

Georges, 8, rue du Gare, où « La Maman » excelle dans la variété des Saladiers Lyonnais et en face « Le Gare » réputé pour le célèbre « Tablier de Sapeur », cette escalope de panse de bœuf, panée, pochée et servie brûlante avec une sauce tartare. C'est dans ces estaminets à beaujolais léger, à cochonnailles exquises, « culottés comme des pipes et fleurant la sciure de bois », comme les décrivait Pierre Scize, qu'il faut chercher le secret de la plus

sublime des cuisines ». Cette cuisine de Lyon qui, comme la sagesse de ses vieux canuts, trouve ses sources dans ce bon sens populaire qui édicte : « Il vaut mieux prendre chaud en mangeant que froid en travaillant ».

Si Lyon s'est imposée comme capitale gastronomique, elle le doit, comme le constatait Brillat-Savarin, à sa situation exceptionnelle entre la vallée du Rhône et les lacs Savoyards et cette magnifique trouée sur les Alpes et le Jura par la blonde Bresse. C'est au cœur de cette plaine de la Dombes miroitante d'étangs gris que nous fîmes le plus merveilleux déjeuner Bressan que l'on puisse rêver. Ce festin ne se situe pas dans une auberge réputée, mais à la table familiale d'une ferme rustique où les braves gens avaient imaginé un menu digne des « Accordailles de la Fille ».

Potage de bouillon de poule velouté

Poularde au Pot et ses légumes

L'Extraordinaire gâteau de Foies blonds de volailles

Le Poulet à la crème

Brochetons des Etangs Dombistes

Civet de Lapins de garenne

Salade paysanne

Fromages frais à la crème

Le gâteau de la ferme

Les fruits du verger

Tout cela dans l'harmonie des vins des côteaux de l'autre côté de la Saône. Ceux du Mâconnais et surtout ces Beaujolais-villages, tout simples, fruités et rafraîchis.

Les hostelleries modernes ont bien contribué à la disparition de ces auberges du pays de l'Ain où, dès la pointe du jour, l'hôtesse attisait son feu pour cuisiner l'omelette au lard du premier client. Il faut pour retrouver encore cette ambiance, faire étape entre Bourg et Louhans, à Beaupont, à l'enseigne du « Vieux restaurant » où la Mère Guillot lie encore la crème de sa poularde dans son bouillon et où l'on mange authentiquement des grenouilles de Pats. Mais cela nous conduit déjà en Franche-Comté.



La Franche-Comté c'est d'abord le Jura, avec, pour nous, le rabelaisien souvenir dans la haute vallée de l'Ain, de la truculente Mère Peugeot qui accommodait suavement les bécasses en son auberge du Pont de Poihc. Au soleil levant du bel été, la Mère Peugeot, en fumant le cigare et en fredonnant une chanson gaillarde, entraînait ses copains à la pêche aux écrevisses. Car il y avait encore vers 1938, des écrevisses dans les ruisseaux jurassiens et l'on en ramassait très rapidement une centaine dans l'onde froide. Alors la Mère Peugeot, qui pendant ce temps avait allumé un feu champêtre entre deux pierres, précipitait

la friture de ces crustacés grouillants dans le beurre généreux d'une poêle brûlante, flambait le tout à la vieille fine pour convier ses amis à ce matinal déjeuner sur l'herbe, agrémenté de Château-Chalon, ce vin jaune et séculaire en sa bouteille nappée dite Clavelin. Nous allions en chercher la saveur de noix sur le Rocher même qui lui donne son nom, au-dessus de Voiteur. Mais un décret local assure « Château-Chalon le Nom, Menehu le Bon ».

Nous descendions donc dans les celliers du parfait faiseur de Château-Chalon qu'était le vigneron Benoît, maire à cette époque de Menehu et comblé de deux charmantes filles. Très ému par une rude dégustation de Mac-Vin, notre ami le peintre René Berret, en offrant une magnifique aquarelle au Maître de Chais, lui demanda la main de sa fille. Flatté, le père Benoît lui demanda : « Laquelle ? ». « Les deux » répondit imperturbable le rabelaisien imagier de tant de salles de garde de Paris.

C'était encore une fantaisie de ces vins du Jura, dont Arbois reste la capitale vinicole. On y savoure les Pupillin-Etoile et autres appellations appréciées du gourmet Henri IV, avec l'embauché Jésus de Morteau qui, avec la saucisse de Montbéliard, ouvre jusqu'au cœur de l'Alsace la voie odorante des cochonnailles fumées.

Aux frontières de la Haute-Provence où prospèrent sur des plateaux désertiques de tendres agneaux, nous voici en ce Dauphiné pittoresque qui s'étend du Rhône aux

neiges éternelles. Province éminemment gourmande pour les connaisseurs puisque Principauté du Gratin dont les plus fameux sont celui de pommes de terre dit Dauphinois, celui de macaronis, celui de potiron et le fastueux gratin de queues d'écrevisses.

Mais, à part le consciencieux chef Rostaing qui, à Sassenage, maintient la réputation magnifique du Père Paren-del, les hôtes de Grenoble, capitale olympique, n'auront pas été gâtés pour les réjouissances papillaires. M. Henri Ducet qui se prend pour le Pape de l'Hôtellerie régionale dans sa nouvelle caserne fonctionnelle dite « Alphôtel », y a encore amélioré la médiocrité du restaurant qui présidait déjà à celui de son autre établissement, le Park Hôtel. « Les Trois Dauphins », au cœur de la ville, ont, au rez-de-chaussée, un snack et au premier étage une roûisserie dite gastronomique. Il vaut mieux aller au snack, c'est moins cher et meilleur.

Il y a cependant, dans la ville des fils des rois de France, des petites boîtes sans prétention où l'on mange simple et bon : les gratins, les cochonnailles, le curieux saucisson de la Mure dit Murson, les poissons exquis des proches lacs de Savoie, avec la gaité des vins des Côtes-du-Rhône qui font partie du patrimoine.

Henri CLOS-JOUVE.



LA CUISINE BRETONNE

par François BRIGNEAU

CHEZ nous, c'était ma grand-mère maternelle qui cuisinait le mieux. Elle s'appelait Josèphe L'Haridon et portait la coiffe à la mode de Fouesnant. Jusqu'au bout de sa vie deux passions l'habitèrent : l'histoire galante de Versailles et les plats mijotés.

Avant ma naissance, elle tenait un cabaret adossé à la gendarmerie de Concarneau, situation privilégiée qui lui valut un emploi quasi de fonctionnaire : assurer pour trois sous la soupe des prisonniers lorsqu'il s'en trouvait.

D'autres y auraient acquis fortune, pour qui la soupe — surtout la soupe des chenapans — se serait limitée à de l'eau bouillante jetée sur du pain cassé et teintée d'une

giclée d'« arôme Patrel », qui, comme son nom l'indique, sert à donner de la couleur.

Mais ma grand-mère était d'une autre race. Qu'elle fût destinée aux « grignous » du port ou aux bourgeois des Quais, une soupe, pour elle, ne se concevait que de viande, à tout le moins d'un morceau de lard fraîchement desalé, entouré il va sans dire de tous les légumes du jardin, coupés aux mesures, les pommes de terre venant en dernier, les merveilleuses pommes de terre du pays bigoudin qui ne troublent pas le bouillon et fondent dans la bouche sans se deliter jamais dans le pot. La préparation commençait dès potron-minet, dans l'odeur fraîche et fade des

navets qu'on épluche et, pendant des quatre-cinq heures, la soupe mitonnait, au coin de l'âtre, à tout petits, tout petits bouillons, comme les rôts de lait des bébés, jusqu'à ce que la maison embaumât si fort que devant la porte le regard des chiens devint vague et que les passants, découvrant soudain qu'il était midi, pressent l'allure pour rentrer. Alors, dans les écuelles, sur le pain rassis taillé en tranches fines, ma grand-mère versait le jus aux reflets d'or, et s'en allait, au milieu de la fumée montant en panache portant à bout de bras ce qu'elle nommait ses potées de galériens, où la cuillère tenait seul debout.

A ce train, ma grand-mère ne pouvait gagner de l'argent que les jours où la prison se trouvait vide. Malheureusement, la délinquance provoquée par la misère des années 10 (et peut-être aussi par la réputation de la gamelle des cachots de Concarneau) ne cessait de croître et la soupe de ma grand-mère eût mis la famille sur la paille, si elle ne s'était décidée à vendre enfin son cabaret.

Libérée de ses prisons, ma grand-mère put donner tous ses dons et son temps au ménage de sa fille. Tous les dimanches elle nous faisait du lapin au vin et des crêpes tous les jeudis.

La lapin au vin n'a rien de spécifiquement breton. Le nôtre se distinguait par un mariage particulièrement heureux des lardons et des oignons, par une pointe de thym supérieure à ce qui se fait d'habitude et surtout par la mise à mort tout fait originale de la bête.

Celle-ci tirée du clapier par les oreilles, se voyait portée dans un réduit où on lui introduisait un entonnoir dans la bouche. Par cet entonnoir mon père faisait couler un peu de rhum. Un, deux soubresauts, et Jeannot passait de vie à trépas. C'était ma mère, ennemie de la violence comme Brigitte Bardot, qui avait imposé ce rituel que je n'ai cessé d'approuver : mieux vaut mourir d'un coup de rhum dans le gosier que d'un coup de gourdin sur la nuque.

En revanche, ma grand-mère trouvait ce procédé ridicule non seulement parce qu'il révélait un affaiblissement des mœurs mais parce que la chair du lapin y prenait un goût bizarre et qu'il était plus difficile d'en recueillir le sang.

La famille divisée refaisait son unité autour des crêpes. On appelle crêpe en Cornouailles ce qu'on nomme galette en Haute-Bretagne. A ceci près, toutefois, que la galette est un peu plus épaisse que la crêpe et qu'elle n'est que de blé noir (ou sarrasin), alors que la crêpe peut être de sarrasin ou de froment.

La crêpe vaut par sa pâte et par le tour de main. Ma grand-mère se servait d'abord d'une terrine de grès dont quarante ans après je n'ai pas oublié les couleurs : rouille à l'extérieur, gris bleuté à l'intérieur. Elle commençait par y faire tomber en pluie un kilo de farine de blé noir sur laquelle, à goutte comptée, je versais de l'eau. En même temps, ma grand-mère travaillait la pâte, d'abord à la main, jusqu'à ce qu'elle eut la consistance du beurre, puis avec une cuillère de bois à long manche, enfin avec une louche en étain et à bec verseur, du genre louche à vin chaud. L'opération durait une heure et ne prenait fin que lorsque la pâte était devenue crème fluide, ni trop claire, ni trop épaisse, lisse et sans grumeau.

Pendant qu'elle reposait, on mettait sur le feu la poêle à crêpes : large comme une roue de brouette, noire comme l'enfer, sans rebord, et qui portait un anneau à la place de la queue. A l'aide d'un chiffon roulé en tampon sur une



« L'auberge bretonne ». Croquis pris sur le vif par un voyageur anglais en 1840.

noix de saindoux on la graissait. Quand elle commençait à fumer, ma grand-mère prenait une mesure de pâte dans la petite louche qu'elle tenait de la main gauche, tandis que la droite s'armait d'une râclette, pareille au râteau d'un croupier. Elle versait la pâte au centre de la poêle et, avec la râclette, l'étendait jusqu'au bord.

Entrait alors en jeu le troisième accessoire : un sabre de bois, très plat qui, lorsque la crêpe avait pris sa couleur de paille, servait à la décoller de la poêle et à la retourner. Il ne restait plus qu'à l'oindre de beurre légèrement salé, à la plier, à la faire glisser dans l'assiette d'un affamé et à recommencer après avoir à nouveau graissé la poêle, dite aussi tuile, galetière ou galetoire.

Nous mangions la crêpe brûlante. Elle craquait sous la dent. Le beurre nous vernissait le menton. Le cidre mousseux de Névez, moins sucré que celui de Fouesnant, pétillait dans les verres mais les femmes lui préféraient le lait ribot ou le gros-lait.

La seule ombre au repas de crêpes était sa lenteur. On ne servait les convives que deux par deux et c'est ainsi que j'eus la révélation qu'un baiser pouvait être doux et troublant. Avec une de mes cousines, j'attendais notre tour, dans ma chambre, en lui lisant « Grands Cœurs » de Amicis, lorsqu'elle coupa net ma récitation enflammée et m'attira.

— As-tu jamais embrassé une fille ? me demanda-t-elle.

Pétrifié, je fis « non » de la tête. Elle me prit le visage entre les mains, me regarda de ses yeux gris où il n'y avait pas que de la moquerie et posa ses lèvres sur les miennes. Le soir, je suggérai qu'on fit deux repas de crêpes par semaine mais ma mère ne me donna pas satisfaction. Elle pensait que l'exagération en tout était un défaut.

C'est à peu près à cet âge que j'appris à faire la cotriade qui est à notre Océan ce que la bouillabaisse est à la Méditerranée. L'été, je servais de mousse à mon oncle Yvon Le Guernec, patron de « La Marie », un gros cotre noir à Bout-dehors. Nous partions à trois heures du matin, du Quai Nue, à la voile bien entendu, et, malgré le sommeil qui m'engourdissait, j'écoutais le duo chanté de l'eau contre la coque et du bois qui craquait. Nous arrivions sur les bancs au jour. A la nage, c'est-à-dire à l'aviron, les canots chargés de roque et de filets quittaient « La Marie ». Pendant des heures nous tirions des bords autour d'eux et je vois encore la haute stature de mon oncle, debout à l'arrière d'un canot, jetant comme de la graine l'appât fait d'œufs broyés, sous le vent d'un filet.

Vers midi, les hommes regagnaient le bord. Au centre du bateau, sur un trépied posé lui-même sur une tôle, on posait une grande marmite. On allumait le feu : bois et charbon de bois. Dans la marmite, le saindoux grésillait déjà et son chant montait lorsque l'on jetait les oignons, beaucoup d'oignons grossièrement émincés, puis, après les avoir laissés dorer, des pommes de terre coupées en quatre.

Oignons et pommes de terre étaient brassés ensemble, avant qu'on ajoutât de l'eau, à couvert (mais pas plus), sel, poivre, bouquet garni. Enfin, dix minutes avant la fin de la cuisson des pommes de terre, arrivaient les poissons, tous les genres de poissons qui s'étaient pris dans nos filets ou à nos lignes de traîne : orphies (que nous appelions aiguillettes), maquereaux, lieus, sardines, écaillés, vidés, les plus gros coupés en tronçons. Ils finissaient de remplir la marmite mais l'eau ne baignait à peine (tout le secret est là) que la première couche et l'on amarrait le couvercle avec des brins.

— Du vrai jus de poisson, disait toujours le vieux Julien. Et il commençait à se préparer la bouche en enlevant sa chique de tabac carotte qu'il rangeait dans le revers de son béret.

Dix minutes, un quart d'heure plus tard, on sortait les poissons pour les manger en hors-d'œuvre sur du pain et avec du beurre salé. Chacun mastiquait en silence, les yeux sur la côte que la brume d'été déformait parfois. Ensuite,

on écrasait sa pomme de terre dans son assiette creuse. Une louche, deux louches de bouillon ambré, fortement épicé. J'allais à l'arrière, le dos contre la lice. Entouré par la mer, avalant en glouton cette soupe qui venait d'elle, j'avais l'impression de communiquer davantage encore avec ce qui ne changeait pas de mon pays.

Depuis, j'ai mangé des plats plus fins, j'ai connu des pays où la cuisine était un art, souvent élaboré. Mon goût s'est certes affiné et la curiosité aidant j'ai découvert les richesses de la cuisine française et étrangère, que la Bretagne ignorait au temps de mon enfance. Je dois pourtant avouer que rien ne me fait plus plaisir qu'un plat de palourdes fraîches suivi d'une vraie andouille de Guéméné sur son lit de purée — mais une purée comme dans le temps, tout au pilon, liée, unie, à peine relevée pour mieux faire chanter le goût puissant de l'andouille... Et les coquilles Saint-Jacques à la mode de Daoulas, la noix hâchée menu sur la planche (le corail à part), travaillées au beurre, au muscadet, aux épices, aux herbes, saupoudrées de chapelure et mises, dans leurs coquilles, à gratiner au four. Et nos rôtis si savoureux parce que nos pommes de terre les accompagnent dans le plat et qu'elles cuisent dans le jus et le parfum des viandes ? Et nos poissons, le turbot simplement poché et arrosé de beurre fondu, la sardine grillée, la dorade au gros plant, le Saint-Pierre sauce moutarde qui vous fait croire à la bonté de Dieu ? Et les fars aux pruneaux ? Et les gâteaux bretons qui vous valent un repas et préparent la pipe en attendant le « lambic », gast !

J'ai cru longtemps que j'aimais tout cela parce qu'on aime toujours ce qui vous vient du premier âge. Il y a autre chose. Il y a que la cuisine bretonne correspond à ce que la cuisine devrait être me semble-t-il et que Curnonsky avait défini ainsi : l'art de faire que les choses ont le goût de ce qu'elles sont.

Ce qui peut expliquer pourquoi le prince des gastronomes aimait tant se retirer en Bretagne, à Riec-sur-Belon, chez Mélanie, où le soir on pouvait le voir, le visage rose sous la lampe, manger son potage avec des grâces de gros chat.

François BRIGNEAU.

(*) Il n'existe à ma connaissance qu'un seul livre sur la cuisine bretonne, c'est celui que Simone Morand a publié aux Editions Flammarion sous le titre : « Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui ».





UN MENU GASCON

par Joseph PESQUIDOUX

ON m'a offert un souper de retour de Paris... Nous étions entre amis, entre hommes. Priés pour 7 heures et demie nous arrivâmes tous à 8 heures passées. Ainsi le veut l'usage, et aussi le tracassé de la fin du jour aux champs. [...]

Nous nous mîmes à table dans une vaste salle dallée, lambrissée, aux caissons de bois. Les poutres énormes descendaient sur nos têtes. Une cheminée régnait au fond. De la largeur de la muraille presque, elle avançait de plusieurs pas dans la pièce, et son manteau reposait sur piliers comme un toit, et son foyer s'ouvrait comme une porte d'ombre. Il faisait trop doux encore pour l'allumer. Aux deux bouts de la table, des candélabres étincelaient, buissons de bougies étagées. C'étaient deux bronzes à demi drapés, deux femmes debout sur leur socle, aux profils droits, et qui, de leurs bras levés, portaient tout cet ambrassement. La lumière ruisselait des bougies comme une eau chatoyante et les épaules rondes et les flancs évasés des porteuses paraissaient tressaillir sous ce toucher de feu. Et la table, large comme une aire, rayonnait doucement avec ses porcelaines, ses cristaux, et l'argent de ses couverts, ainsi que la terre au clair de lune. [...]

Cependant, on « approchait » les plats. La soupe aux choux verts d'abord, mitonnée et gratinée, dans sa casserole de terre, sous une couche de chapelure et de fromage râpé, fumante de toutes parts ; et puis les bouillis : une pièce de bœuf sombre, épaisse, persillée, une poule et un chapon face à face, poitrine contre poitrine également rebondis, différents de volume seulement, à l'avantage du chapon dont l'ossature était restée d'un mâle ; enfin, terminant le service, un important morceau de côte de porc.

Ceci était quartier de choix. Venu du fond d'un pot où s'était imprégné de graisse fine depuis l'hiver d'avant, passé par la marmite pour y nourrir la soupe, tout en abandonnant son excédent de gras, il ballotait à présent sous le couteau, et révélait une chair rose, lisse, d'un fumet subtil comme une émanation. Et la sauce passa. Une sauce héroïque, de vinaigre et de bouillon battus, chargée d'ail et d'oignon hachés : offerte pour humecter le bœuf ou le porc, et mouiller la poule et le chapon farcis de mie de pain et d'oie confite. Le pique-poult circulait comme un flot. Et l'on apporta les canards en salmis et la croustade de viande : les deux entrées. La croustade eut les honneurs... Composée d'une compote de volaille corsée et sans liaison ; montée en pyramide dans une tourtière graissée, garnie d'une pâte constituant comme une seconde terrine, substance onctueuse, exactement dosée de farine, de blancs et de jaunes d'œufs, et battue, pétrie, roulée ; recouverte d'une autre bande de pâte semblable, à la façon d'un toit circulaire ; décorée de dentelures à la fourchette tout autour ; surmontée enfin d'un clocheton ouvragé de farine prise encore, elle rappelait ces petits temples indiens où sommeille, assis, quelque bouddha millénaire. [...]



Les rôtis suivirent, des dindonneaux entre autres, pousés et gavés depuis plusieurs jours avec des boulettes de maïs concassé, que l'on présenta à deux bras tant ils pe-

saient, côte à côte sur le plat rempli comme deux bœufs couchés... Mais rien n'effaçait la haute croûte, quand, précédés d'un bruit de fricassée, achevant de rissoler dans le jus exsudé de la chair même, des ortolans apparurent dans leur caisse étroite de papier huilé. Six ortolans pour chacun, fondant comme un fruit, et nus, polis à l'œil comme l'ivoire, qui avaient pris sur les charbons des teintes de feuilles mortes. [...]



Ils venaient de loin... Ils arrivaient du Nord dont ils sont fils. C'est là qu'ils s'accouplent et nichent, au cours du printemps, au retour de la traversée qui les ramène d'Afrique où ils hivernent. Ils passent deux fois chez nous, du 15 août au 15 septembre en y allant, du 15 avril au 15 mai en en revenant. Premiers et derniers migrateurs que l'on voit, ils ouvrent et ferment la chasse aux oiseaux voyageurs. Ils passent si tôt et si tard parce que très délicats, extrêmement fragiles, ils fuient le gel qui les tue. [...]

On les chasse avec des « matoles », pièges rectangulaires en bois, bombés et treillisés, en tout semblables à des dessus de cages. On les arme d'un côté d'un fil de fer demi-circulaire fixé au bas des montants, de l'autre côté d'un bâtonnet au bout d'une ficelle : l'appareil, pris dans sa longueur. On choisit une aire unie, dans un champ ou un verger, et l'on y distribue des matoles : toujours sur le chemin aérien habituel aux migrateurs. On les place par rangs, le côté du fil de fer touchant terre, l'autre soulevé, et reposant sur le bâtonnet qui porte lui-même sur le fil... Equilibre instable... Et l'on jette du millet dessous et l'on dispose à l'entour les « appelants ». Ce sont des ortolans mâles capturés lors du dernier passage et mis en cage. Cela fait, on se dissimule. L'ortolan qui voyage chante ou plutôt pèpie, sur une seule note aigüe, un cri bref et répété. Les appelants entendent et répondent. Le vol s'abaisse. Les appelants redoublent. Les autres descendent. Ce sont des oiseaux peu farouches. Ils entourent les cages, volent dessus, se réjouissent de la rencontre, causent de l'œil et du bec. Et puis, ils vont faire un tour sur l'aire. Ils aperçoivent le mil. Éternellement fatigués, ils se félicitent de l'aubaine : ils n'ont qu'à se baisser et à picorer. Ils se glissent sous les appareils. Ils mangent à petits coups, s'arrêtent, recommencent, et, comme l'heure est douce, ils secouent au soleil leurs plumes ébouriffées. Hélas ! ils sautent sur le fil ou heurtent le bâtonnet : le piège tombe ! Ils ne poussent pas un cri, ne se défendent pas. Ils se livrent à leur destin.



Ils sont mis « en galère », petite boîte individuelle, carrée, percée d'un côté de deux trous. L'un s'ouvre sur un baquet d'eau, l'autre sur une auge de mil. Au-dedans, la nuit. Attirés par la lumière qui filtre, croyant fuir, les oiseaux passent leur tête dans les trous et boivent et mangent à l'excès. Ils engraisent prodigieusement. Quinze ou vingt jours après on les délivre. Courte joie. On leur plonge le bec dans un verre d'armagnac. Ils étouffent, ils avalent une gorgée en cherchant à respirer, ils expirent... Mais ils

en restent parfumés... Voici comment on les mange : on les prend par une patte et on les croque d'une bouchée, tout entiers avec les os, comme un bonbon. [...]



Les ortolans croqués, les voix s'émurent. Un rire d'aise courait la table. Et l'on déboucha le jurançon, tandis que les blancs-mangers entraient. Au vrai sens du mot, il n'y en eut point. Ce fut « un pâté bouilli », solide comme un pavé, et un « millas »... On raconte que la duchesse d'Angoulême, accompagnant son mari qui gagnait l'Espagne, fit halte à Mont-de-Marsan, où elle voulut goûter au pain de maïs du pays, au millas. On le lui servit en gâteau... Délayez une demi-livre de farine de maïs dans un litre de lait chaud ; jetez-y trois quarts de livre de sucre, de la râpure de citron, et tournez jusqu'à ce que la bouillie épaississe ; et puis mêlez un à un huit jaunes d'œufs frais ; et puis battez leurs blancs en neige ferme ; faites cuire enfin le tout dans une tourtière beurrée, au four de campagne, sur feu vif dessus et dessous : et vous aurez ce millas. [...]

Restaient les glorias. Ils débouchaient à la file, le café, les brûlots dans des légumiers hérissés de morceaux de sucre, et, portée sur un plateau bordé de petits verres, la dame-jeanne poussiéreuse, la double bouteille d'armagnac. A son aspect, on se leva. Elle datait de 1804 : du sacre de l'Homme. Et les allumettes craquèrent, et l'étincelle prit à la fois aux pipes et aux brûlots. Et ceux-ci, instantanément, se couvrirent de flammes jaunes, vertes et rouges, qui rampaient, s'élevaient, se couchaient encore, tandis qu'un bruit continu de combustion sortait du liquide immobile. Et tous ces feux, au triple reflet, s'en allaient danser, s'en allaient rire sur les lambris, parmi la lueur bleue des bougies renouvelées. [...]



Le maître servit lui-même la dame-jeanne. La liqueur coula, pur filet d'or, d'or femelle, comme apaisé par le temps. Elle était fine divinement, chaude encore et moelleuse, sucrée, avec un soupçon de rancio venu du siècle traversé. Un puissant parfum de pruneau émanait d'elle, disait son excellence, d'elle, fille du raisin. Il est l'odeur intime de nos eaux-de-vie. Suave et pénétrant, il s'attache à tout ce qu'elles touchent, aux mains, au bois, au cristal. C'est une affinité mystérieuse entre produits du même sol, où peut-être un arôme particulier circule mêlé aux sèves, comme une âme végétale commune à ses fruits propres. [...]

Alors, notre hôte, grand buveur, grand mangeur, tueur de sangliers, me demanda : « Etes-vous satisfait ? - Certes ; tout ceci est de pure tradition. Nos père festoyaient ainsi et partaient ensuite à la chasse au lièvre afin de s'aérer ». — Il hocha la tête, et, tandis que je m'extasiais en moi-même devant l'amas de viandes et de pâtes consommées, il ajouta : « Nos pères mangeaient mieux ; ce soir, ce fut un peu léger... »

Joseph PESQUIDOUX.

Le fricandeau de bonne-maman

par Sabine FORESTIER

L'ACTUALITÉ politique leur avait laissé quelque répit. Démobilisés soudain, les hommes en compagnie desquels je dînais abandonnèrent leurs hauts sommets habituels pour traiter gravement un autre sujet qui leur tenait à cœur : « le Bien Manger ».

Ils commencèrent par échanger les adresses des petits bistrotts dans lesquels ils « déjeunent d'affaires », puis des axiomes du type : « Laisser aux choses le goût de ce qu'elles sont » ou « C'est à la sauce que l'on connaît LE cuisinier ». Dans un concert où le Lyonnais, le Bourguignon, le Normand avaient voix prépondérantes, seul l'homme du Sud-Ouest parvenait à se faire entendre honorablement.

Auprès de ces quatre grands de la Cuisine, je me sentais aussi isolée que le délégué de l'Islande à l'assemblée générale des Nations Unies. Décidée à ne pas m'avouer battue et à profiter de leurs premiers signes de fatigue, je me plongeai dans d'exquises réminiscences.

En Savoie, la cuisine était une affaire de familles. Les jeunes filles apportaient dans leur trousseau les recettes religieusement confiées par leur mère et consignées sur un cahier relié. Si elles acceptaient de se dessaisir de quelque secret au profit de la cuisinière qui leur rendait la pareille, elles gardaient le privilège d'exécuter elles-mêmes les grands plats qui assuraient leur gloire.

Ma grand-mère qui avait du goût et de l'imagination, « personnalisait ». Ses sœurs, fidèles à l'orthodoxie lui faisaient d'acribes reproches.

— Vois-tu, mon petit, à ta place, j'aurais mis moins de clous de girofle. Tu charge trop en « hauts goûts ».

On chicanait surtout autour du Fricandeau — une fois la dernière goutte de sauce Madère discrètement tamponnée avec de la mie de pain.

— C'est bon. Si, si... Ce n'est pas le VRAI Fricandeau de Bonne-Maman.

La situation devenait vite explosive, les quatre sœurs s'accusaient alors des choses les plus insensées en matière de trahison culinaire, et, pour finir, d'avoir subtilisé le cahier de recettes de Bonne-Maman. Les bons jours, la garniture de chanterelles fondantes et poivrées, le Reblochon, qu'il fut de La Tournette du Grand Bornand, le gratin de pêches fourrées de macaron pilé, arrosées d'un sirop de framboise relevé au rhum passaient inaperçus. Pas pour nous qui, en bout de table, profitions sans retenue des discordes des grands.

Pour éviter le pire, un des messieurs présents, oncle, père ou grand-père, évoquait le Fricandeau des Dommanget. Un silence solennel planait : le suspense. Puis, toutes en chœur, elles éclataient :

— Chez les Dommanget, il n'y a pas de Fricandeau.



« La jolie pâtissière ». D'après un tableau de M. Palbst.

J'avais souvent assisté à l'élaboration de ce plat. Dans la grande cuisine un peu sombre, c'était la « panica generale ». On partait d'une noix de veau qu'il fallait hacher menu comme pour des quenelles (je ne sais pas si vous voyez !) Les manches du kimono japonais de Grany, c'était sa tenue matinale, ainsi qu'un petit bonnet de tulle, relayaient les bras vigoureux de Mariette aux poignées du hachoir. Modeste décortiqueuse de pistaches, je commençais mon travail. Primo : élimination des coquilles, secundo : trempage à l'eau tiède pour détacher la peau. Nous nous retrouvions à peu près synchrones pour mélanger dans une jatte vernie la viande salée et poivrée et les pistaches. Pendant que Mariette étalait sur une plaque de marbre la crépine de veau, Grany modelait la préparation en forme de rôti. On y introduisait alors des truffes entières. On emmaillotait le tout dans la crépine. On ficelait.

Les officiantes se déplaçaient alors vers le fourneau, choisissaient une « coquille » ovale. Il s'agissait à présent

de faire dorer la pièce — « Blond vénitien, tu vois mon petit » — au beurre bien entendu ; de l'arroser généreusement de Madère ; d'y ajouter bouquet garni et « hauts goûts ». Cuisson : une demi-heure par livre en continuant l'arrosage.

Deux heures plus tard, ma grand-mère réapparaissait, toujours en kimono. Son chignon moussieux et le ruban de gros-grain gris fermé autour de son cou par un camée annonçaient l'arrivée prochaine des premiers convives. C'était la dernière grosse affaire : le déglacage. Après avoir été tamisée, la sauce se reposait au bain-marie. Nous pouvions passer à table et attendre en savourant un pâté de canard en croûte, que le Fricandeau fit son apparition sur un lit de chanterelles (qu'on s'obstine à appeler giroles à l'étranger).

Quand on a eu la joie, après la cueillette dans les sous-bois frisés, de s'attabler devant une omelette aux morilles, ou si l'on est plus patient, devant un plat de cèpes ou d'oranges farcis, le champignon de Paris semble bien pâlot.

On associait les champignons nobles à toutes sortes de mets : œufs brouillés, potages, gras-double aux mousserons, bœuf étuvé aux bolets, que sais-je ? Certains, même, accompagnaient d'oranges l'Omble Chevalier. Pratique tenue pour hérétique par les cordons bleus déjà cités.

Pour ce seigneur des profondeurs, poisson mystérieux et romantique, parfois insaisissable, on avait tous les égards. C'était lui qui fixait le rendez-vous. S'il lui arrivait de poser un lapin, nul ne s'en formalisait.

Il fallait le mettre au four immédiatement après sa capture, après l'avoir vidé et essuyé, assaisonné à l'intérieur, de sel, poivre et paprika doux. Le plat de cuisson était frotté d'échalottes violettes et grassement beurré de beurre d'écrevisses. Beurre d'écrevisses sur le dos du poisson que l'on couvrait amoureusement d'un papier huilé. Pour adoucir le supplice de sa cuisson et pour notre plaisir on l'arrosait de vin de Crepy. On servait nappé de sa cuisson déglacée à la crème fraîche.

Ce vin de Crepy, de teinte vert d'eau et légèrement pétillant, avait un tort aux yeux de mon grand-père. Savoyard inconditionnel, il lui reprochait d'être récolté entre Thonon et Douvaine (Haute-Savoie). N'avions-nous

pas l'« Altesse », moelleux et doux au parfum de violette, le « Maretel », demi-liqueux et le « Chignin » à quelques encâblures ? Sans oublier le « Seyssel » et la « Roussette ». Nous étions moins fiers de nos vins rouges. A part le puissant « Arbin » fleurant la framboise et le « Montmélian », plus vulgaire, ils n'étaient qu'honnêtes vins courants. Suffisants toutefois pour accompagner les casse-croûtes fromage dont nous étions friands. Le garde-manger protégeait de son fin tamis métallique, Reblochon, Tomme, Beaufort, Tamié. Il les défendait très mal contre nos agressions, d'autant qu'il pendait, à l'abris de toute surveillance, dans un lieu frais appelé resserre.

En hiver, c'était le plantureux Vacherin, mi-Reblochon, mi-Tamié, qu'on laissait mûrir entre ses remparts de sapin jusqu'à ce qu'il fût à point pour être mangé à la cuillère.

Quand la tourmente avait cessé de souffler sur la cuisine, pour se reposer un peu sans perdre la main, on gratinait. C'était l'occasion d'utiliser les restes de jus de viandes, de bouillons conservés dans de petits pots de terre. On gratinait la polente coupée en losanges après cuisson au bouillon et refroidissement. On gratinait les blettes, les aubergines, les pommes de terre pour le folklore, des courges, les céleris et les merveilleux cardons de Mouxy. Le fromage râpé, la sauce blanche crémeuse parfumée de muscade, la sauce aurore relevaient des choses le goût de ce qu'elles étaient.

Le gratin, c'était la folie de la famille.

Mon grand regret est de n'avoir pas su communiquer cette passion à mon mari. Mais voilà, ce n'est pas moi qui ai hérité du cahier de recettes de Bonne-Maman.

Sabine FORESTIER.



LE MENU DE BERTILLE

[...] Morgan passait toujours l'été à l'île d'Oléron dans sa maison de Félinde, maison de village avec de longs murs blancs, un jardin clos, des plantes sauvages qui poussaient là comme au sommet des dunes. Le vent trainait jusqu'aux figuiers le parfum des œillets de sable. Le ciel, ce matin-là, s'enfuyait au-delà des pins avec la légèreté d'un mouchoir. [...] Morgan avait pris place pour le petit déjeuner devant une table que recouvrait une nappe de toile orange. Ses armes se trouvaient rassemblées sous son regard : la théière, les pots d'argent pour l'eau brûlante et pour le lait, la passoire sur son socle, la motte exquise de beurre des Charentes, où montait la sueur, les collines de citron et de

sucres, la tasse à thé, le long verre glacé aux larmes de pamplemousse, tout le service des confitures et l'édifice fumant des toasts enveloppés de leur serviette chaude. En ouvrant avec soin une sardine grillée d'où s'échappait une buée odorante, Morgan se disait qu'il existait entre Don Quichotte et lui-même une différence appréciable. C'est que lui-même n'était pas fou.

[...] Son repas terminé, Morgan se rappela qu'il devait tenir sur-le-champ une conférence avec Bertille, qu'il nommait sa gouvernante, sur la question du déjeuner. [...] Bertille portait la quichenotte et faisait son marché à tricycle. Elle était d'un âge où les femmes connaissaient encore la cuisine d'Aunis et de Saintonge. Elle proposa

pour le déjeuner une églade, des cétaux, des côtelettes d'agneau avec des mojettes fraîches. « Des mojettes fraîches et une embeurrée, dit Pierre. Nous boirons du vin blanc de l'île bien frais, et du Cheval Blanc 1955 comme s'il en pleuvait. Pas d'objection ? — Peut-être une mouclade pour commencer ? — Non, Bertille. L'églade est bien de l'île. Nous irons voir comment vous la faites et nous la mangerons dans le jardin. — Les moules s'ouvriront sous un peu d'aiguilles de pin. » [...]

Kleber HAEDENS.

(extrait de « L'Été finit sous les tilleuls ».)

L'ESTOCAFICADA DE M. LE MAIRE

par Jacques MÉDECIN, Député-maire de Nice

LES grands courants touristiques ont amené la Côte d'Azur à se développer jusqu'aux rivages de Provence, tandis qu'à l'origine le Consul de Grande-Bretagne, Smolett, retour d'Égypte, et abordant avec son navire la rade de Villefranche, avait donné ce nom aux dentelles côtières s'étendant de l'embouchure du Var à la frontière italienne.

Ce ne sont pas mes Concitoyens qui pourraient se plaindre de voir ainsi accaparer chaque jour plus à l'Ouest le nom magique qui, au cours du siècle passé, est devenu pour tous les touristes du monde, synonyme de « joie de vivre ».

Mais il semble que cette même interpénétration ait quelque peu joué à l'encontre de la cuisine niçoise que d'aucuns confondent souvent avec la cuisine provençale. Je m'empresse d'affirmer que j'apprécie autant l'une que l'autre, comme il m'est agréable d'ailleurs, lorsque mes charges m'en laissent le loisir, de mitonner, avec l'amour que l'on apporte aux « hobbies », quelques-uns des grands plats de la cuisine bourguignonne, normande ou... pour-quoi pas, chinoise.

Il fut un temps où le Comté de Nice, isolé d'un côté par la frontière de la Ligurie et de l'autre par la barrière naturelle du Var, sut se composer un éventail de mets raffinés à partir des maigres ressources d'un terroir rendu ingrat par l'abondance du soleil et l'absence totale d'eau.

Il fallut à nos grand-mères bien de l'imagination pour trouver 10 façons différentes d'apprêter la courgette, l'aubergine, l'artichaut, 20 façons de cuisiner la tomate, 100 façons de préparer les produits de la pêche.

Ici point de crèmes, de vins riches, de viandes grasses ou de gibier. L'huile d'olive est reine, le chevreau, le mouton, le lapin, le poulet, ont beaucoup de muscle, peu de graisse, mais les aromates aux noms poétiques cascadenent aux flancs des collines, le disputant aux oranges et aux citronniers pour embaumer l'air de la campagne.

A ce propos, il me souvient qu'un jour, l'O.R.T.F. avait organisé un jeu qui consistait à interroger dans la rue des promeneurs à qui l'on demandait s'ils savaient quelle sorte de mets se cachait sous certains noms exotiques. Le radio-reporter promenait son micro sur un grand boulevard de Paris, demandant aux chalands la signification du mot « Pistou ». Dix réponses plus fantaisistes les unes que les autres furent données avant qu'un personnage au savoureux accent du midi ne déclarât : « Je crois bien qu'il s'agit d'une soupe... » Alors, sentencieuse, la voix d'un Chef dont la réputation est aussi connue que la barbe, tomba comme un couperet : « Non, Monsieur, « pistou », c'est le nom provençal du basilic. »

Hélas, Monsieur, vous êtes dans l'erreur ; le basilic, en Niçois et en Provençal, se dit « balico » ; et le « pistou »

est une sorte de crème que l'on obtient en écrasant (du niçois : « pista ») du basilic avec de l'ail, du parmesan et de l'huile d'olive. Cette crème est mélangée crue à une soupe aux légumes bouillante, servie sous le nom de « soupe au pistou ».

J'enrageais de l'injustice qui venait d'être commise en refusant l'enjeu de l'émission au brave homme qui avait deviné juste.

J'eus l'occasion, quelque temps plus tard, de raconter l'aventure à un de mes amis membre du bureau de l'U.N.R. (Union Nationale des Restaurateurs), qui tient auberge sur les bords de Seine et qui me demanda quelle question il m'eût été agréable de poser au cours d'une telle émission. Bien entendu, je choisis « l'Estocaficada ».

« Qu'es aco ? » diront les autochtones des régions situées au nord d'une ligne allant de Saint-Martin-Vésu-bie jusqu'à Cannes. Je crois pouvoir affirmer qu'il s'agit du plat national niçois et je pense qu'il mérite que je vous conte son histoire.



Il fut une époque où mon arrière-arrière-grand-père, capitaine de la tartane « La Sainte-Anne » vers 1780, faisait le commerce de l'huile entre le port de Villefranche et celui de Barcelone, d'où les cargos partaient à destination des terres lointaines.

La Norvège était de ce temps l'une des principales clientes de nos huileries mais, terre presque aussi pauvre que la nôtre, ne possédait guère de richesses à nous adresser en fret de retour.

Toutefois, nos ancêtres prirent l'habitude de ramener vers nos côtes des barils de poissons séchés dénommés « stockfish ». Il s'agit d'aiglefin boucané au soleil, dont les boyaux desséchés constituent la parure, qui se présente sous l'aspect d'un gourdin — souvent utilisé, d'ailleurs, en dépit de son abominable odeur, dans les bagarres électorales.

Déjà l'influence anglaise des amis de M. Smolett se faisait sentir, puisque les Niçois, habitués à s'entendre réclamer du « fish » à longueur de marché, baptisèrent l'animal « stockfish ».

Les marins eurent beau raconter aux ménagères du cru que les Norvégiens apprêtaient ce poisson à la crème, nul ne voulut tenter l'expérience, par horreur des laitages d'abord et, surtout, faute de crème.

On ne saurait préciser qui eut l'idée de fabriquer pour la première fois le merveilleux ragoût sobrement baptisé « estocaficada », mais je connais plus d'un Niçois qui



apporterait sa contribution à l'érection d'une statue en hommage au génial inventeur.

Aujourd'hui, dans ma bonne ville, le Club de l'Estocaficada est une équipe de joyeux drilles qui se réunit une fois par mois pour déguster, ici ou là, ce ragoût au fumet si particulier. L'étranger de passage résiste quelquefois à l'agression dont son nerf olfactif est l'objet, rejoint la turbulente troupe et vit, en s'attablant, l'un des grands moments de son séjour azuréen.

Je ne connais, pour ma part, aucun de ces convives occasionnels qui ait définitivement renoncé à renouveler cette téméraire tentative.

Si vous avez du courage et vos voisins de l'endurance, voici en quoi consiste cette recette peu répandue :

— Pour 6 personnes, débitez à la scie à bois, en tronçons de la dimension d'un poignet de chemise, un kilo de Stockfish. Mettez à tremper à l'eau courante froide pendant une semaine, avec 100 grammes de boyaux séchés. Au terme de cette opération, émiettez la chair du poisson, sans vous préoccuper des arêtes, qui sont parfaitement tendres et comestibles, et coupez en lanières les morceaux de boyaux. Dans une cocotte, mettez six cuillerées à soupe d'huile d'olive. Chauffez-la et lorsqu'elle fume, jetez-y le stockfish, que vous ferez bien rissoler en le remuant constamment. Versez dessus un verre de marc du pays, ajoutez 3 oignons hachés, 4 gousses d'ail écrasées, un bouquet garni de persil, thym, laurier, sarriette et fenouil, remuez encore, ajoutez les boyaux, trois poivrons verts ou jaunes pelés et coupés en lamelles, recouvrez le tout avec

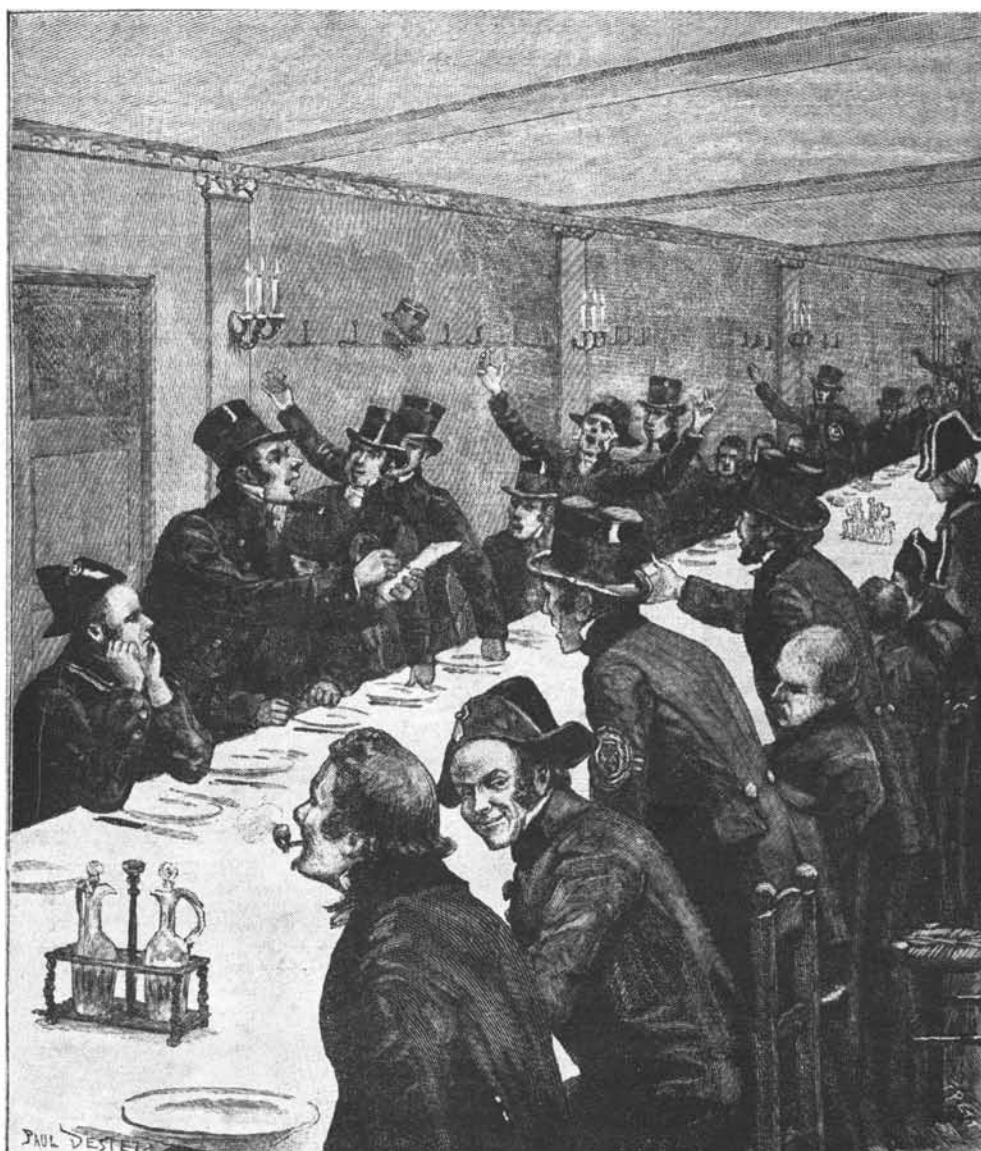
deux kilos de tomates très mûres épépinées, pelées et concassées, salez, poivrez abondamment au piment de Cayenne et au poivre gris, et laissez cuire à l'étouffée à feu doux et régulier pendant au moins 3 heures. Une demi-heure avant de servir, ajoutez 300 grammes d'olives noires et un kilo de petites pommes de terre nouvelles. A partir de cet instant, la cuisson se fait au four de préférence, afin de pouvoir maintenir le plat au chaud en attendant de l'apporter sur la table.

Une astuce des pêcheurs niçois consiste à préparer, pendant la cuisson, un court-bouillon très concentré avec les arêtes, les peaux et les reliefs provenant de l'émiettement du stockfish. En cas de nécessité, il est possible de mouiller la cuisson avec cette préparation.

Le vin rosé de l'arrière-pays niçois, et en particulier celui, fort rare mais délicieux — aussi riche et puissant que parfumé — de Salvaret-du-Villars, couronne heureusement ce plat et flatte au mieux les palais délicats.

Jacques MEDECIN.





« L'assemblée n'était composée que de croque-morts, de fossoyeurs, de fabricants de tombes et d'employés aux Pompes Funèbres... Nous assistons au repas de corps qu'ils ont l'habitude de faire à frais communs, le Jour des Morts, 2 novembre, et l'on conviendra que le jour ne saurait être mieux choisi... » Extraits du livre de Léon Gozlan : « Les Nuits du Père Lachaise », paru en 1887 dans le « Journal du Dimanche ».

Le menu des joyeux croque-morts

Depuis plus d'un siècle, le banquet traditionnel des croque-morts est empreint d'une cordialité charmante. Il avait lieu autrefois dans les Salons de l'Elysée-Wagram, ensuite ces messieurs émigrèrent à Montmartre, au premier étage du restaurant Coquet, noces et banquets. Quelques artistes peintres et de nombreux auteurs ont mis en valeur la bonhomie et la Joie de vivre du croque-mort.

En effet, par réaction, il aime les plaisirs, le vin, les femmes, le tabac, la gaudriole, les bons dîners et les calembours.

On se plaît à donner, comme preuve de cette passion du croque-mort pour la plaisanterie, un menu ancien rédigé à l'occasion de l'un des banquets annuels des employés des Pompes Funèbres de la Ville de Paris et l'on s'étonne de la médiocrité des facéties, médiocrité que l'on attribue à l'époque.

Ce qui est injuste, car nous avons retrouvé deux menus récemment retranscrits pour des banquets de croque-morts de province. Ils sont émaillés des mêmes calembours :

« Couvert... d'un linceul,
Soupe à l'oignon... très passée,
Morte... Adèle de Bourgogne,
Gens bons fumés,
Raie qui aime
Fausse Tombale... milanaise
Bœuf à la morgue,
Ci-gîte à la noix,
Persil et cerceuil à discrétion
Petits pois... trinaires
Asperges... d'eau bénite
Pissenlits par la racine,
Corbeillard de fruits,
Bombes Funèbres
Bières - Petits vers - Après le repas :
[Tombe-Holà !]
Spectacle et concert...
[d'imprécations... »]

TRUITES, ÉCREVISSSES ALIGOT ET MANOULS

par Jean LARTÉGUY



ENTRE le plateau de l'Aubrac et ses bosses d'herbe que l'on s'obstine cependant à appeler des « montagnes », les monts de la Margeride qui ont la couleur violette des bruyères, entre le mont Aigoual où, par les soins tatillons des Eaux et Forêts, les forêts sont devenues des « arboretum » et les ruisseaux des réserves fédérales à truites, entre le mont Lozère et ses maisons de granit moussu tassées sur elles-mêmes comme des vieilles, les Gorges du Tarn que les touristes « font » l'été à la queue leu-leu, crispés sur le volant de leur voiture (alors qu'il faut les « faire » à pied par les corniches), entre tout cela circule encore un certain air qui sent la gentiane, le bois frais et la liberté. C'est un air qui donne de l'appétit.

Partout en Lozère la nourriture est solide et copieuse. Elle doit « tenir le ventre ». Lorsqu'on s'éloigne des quelques pièges à « estivants », elle n'est jamais dispendieuse.

Je me souviens d'un déjeuner, il y a deux ans, au chalet du Mont Lozère, chez le Canadien où, pour 10 F par personne, on nous servit une omelette aux mousserons qui méritait trois étoiles, des côtes de mouton qui sentaient leur braise de genêt et d'inoubliables pommes de terre au lard. Le vin hélas ne valait rien.

Dans notre pays le vin est rarement à la hauteur de la nourriture. On tombe sur du tout venant des basses plaines : la vinasse du Languedoc que le voyage a durement

secouée et qui vire au violet, des Beaujolais putassiers qui ont couché avec tous les vins d'Algérie ou encore de prétentieux rosés de Provence aux noms sonores, qui n'ont jamais couché avec personne car ils ont la fadeur élaborée de l'impuissance.

La gendarmerie a malheureusement, comme ailleurs et plus qu'ailleurs, causé grand tort à la gastronomie lozérienne. Depuis qu'il est interdit de servir sur les tables de restaurant les truites et les écrevisses sorties du ruisseau voisin, on s'y trouve réduit à la truite arc-en-ciel de pisciculture, nourrie aux déchets de poisson de mer, et aux écrevisses yougoslaves ou tchèques. Leurs carapaces sont molles, leur goût fade. Elles ont poussé trop vite. Il faut en effet sept ans à une écrevisse de torrent pour qu'elle devienne adulte.

Dans quelques auberges perdues, si l'on vous y connaît bien, c'est-à-dire si l'on sait quel est votre père et votre grand-père, si ce jour-là les gendarmes ont la grippe ou que leurs filles volages ont prévenu leurs petits copains de la braconnerie que leur itinéraire ne passait pas par là, on peut encore se faire servir de la vraie truite au dos noir, au ventre blanc marqué de points rouges, un grand plat d'écrevisses cuites dans un court-bouillon aromatique où toutes les herbes de la montagne, le girofle et le poivre en grain sont venus danser avec une gnôle qui n'a jamais été déclarée à aucune régie.

Je ne puis bien sûr vous les indiquer. Ce serait livrer les aubergistes aux forces de l'ordre qui ne sont le plus souvent que les forces de l'ennui, au service de la nourriture trafiquée. Ce serait aussi livrer à la malignité publique le nom de ces filles folles de la marée-chaussée, qui rachètent les péchés de leurs pères. En des temps déjà lointains, elles firent le bonheur de notre jeunesse et nous évitèrent tant de « flagrants délits ».



La Lozère est le pays du champignon : ceps, morilles, mousserons, rosés, sanguins, etc. Je vous conseillerai cependant l'admirable oreillette des Causses. Mais il faut toute une éducation de la vue pour les découvrir tant elles imitent les roches calcaires. La cueillette des champignons reste libre en Lozère, même dans les forêts domaniales. Mais on envisage, paraît-il, de les interdire à ces « braconniers » que nous sommes tous puisque nous ne sommes pas fonctionnaires.

Les spécialités ? Je n'en connais guère que deux. Pour la première, l'aligot, il faut être doté d'un estomac qui digère le béton armé, c'est-à-dire être un authentique sous-développé de souche, comme le Lozerot de la montagne. La seconde, les manouls, n'existe plus que dans nos souvenirs.

L'aligot se mange surtout dans l'Aubrac, que ce soit à Aubrac même, Nasbinals ou Malbouzon. C'est un mélange consistant de pomme de terre et de tomme fraîche fondue. Il colle à l'assiette comme un emplâtre et ne descend que poussé par beaucoup de vin. C'est aigrelet, c'est délicieux.

Les manouls sont connus dans leur forme vulgaire et très approximative sous le nom de tripoux ou encore de pieds-paquets. Mais un monde les sépare. Faits avec de la tripe de mouton roulée autour d'une feuille de laurier, d'un peu de thym et d'un morceau de lard à peine ranci, les manouls doivent cuire toute une nuit sur un feu de bois, dans une marmite très culottée. Ils doivent être consommés le dimanche matin, à l'heure de la première messe.

Depuis qu'on ne dit plus la messe en latin, qu'on l'a transformée en mauvais psychodrame de patronage, qu'on ne la sonne plus aux aurores, depuis surtout que les aubergistes ont la paresse de nettoyer eux-mêmes les ven-

tres de mouton, il en est fini de ce régal. Il avait cependant un charme dont nos jeunes curés new-look auraient dû se souvenir. Il rendait le plus sceptique tolérant vis-à-vis d'un Dieu qui prêchait cependant la chasteté et condamnait la gourmandise, qui sait même demander à ces durs paysans de ne pas répondre à une gifle par un coup de bâton ou de couteau.

En face de toutes mes bonnes adresses à manouls, j'ai dû porter des croix noires. Les vieilles, gardiennes des traditions, sont mortes, elles qui savaient que l'homme ne peut écouter la messe que s'il a le ventre plein et que s'il arrive tout juste pour l'« *Ite missa est* ». Les jeunes qui les ont remplacées ouvrent des boîtes.

Car nos manouls, on les fabrique en boîtes avec de la tripe congelée qui nous vient, paraît-il, du Proche-Orient ou de ces pays socialistes où la main-d'œuvre ne coûte rien.



Des grandes tables en Lozère ? J'en connais deux qui méritent ce nom : à l'hôtel de la Muse et du Rozier dans les Gorges du Tarn (de préférence en début et fin de saison quand les Belges et les Teutons se sont envolés) et chez le Docteur Charles Calvet, à Meyrueis.

Vous trouverez difficilement de la place « en saison » à l'hôtel de la Muse, jamais chez le Dr Calvet. C'est un club privé. Pas de pain sur la table. Le pain, prétend ce diététicien, encombre l'estomac alors qu'on peut y ranger tant de délicats aliments. Pas de congélateur ; ça tue le goût. On n'y déguste que le tourdre et jamais la vulgaire grive chacha ; le cep y a tout juste droit de cité. Toute la cuisine est faite dans la cheminée, à la vieille rôtissoire, du quartier de sanglier de l'Aigoual au poulet aux longues pattes mais à la chair ferme et parfumée, qui court librement du côté du Mas de Lafon.

Mais pour connaître cette table, il faut devenir l'ami du Dr Calvet. C'est assez difficile. Ou bien il faut le connaître depuis 40 ans et n'avoir jamais été d'accord avec lui une seule fois, ou bien se passionner pour les ammonites, ou encore détenir quelques précieuses recettes culinaires qu'on ne lui dévoilera qu'à la fin d'un très remarquable repas.

Jean LARTEGUY.



LE COUSCOUS DU BATONNIER

par Georges et André TABET



Alger à l'époque de la conquête. Gravure extraite des « Voyages Illustrés ».

ON s'en souviendra de ce couscous ! C'était en 1938. Les hasards d'une tournée de récitals nous avaient entraînés jusqu'à Buenos-Aires. Un vagabondage de six mois promenait Lucienne Boyer et Pills et Tabet à travers l'Amérique du Sud, qui ne tarda pas à fredonner « Parlez-moi d'amour » et « Couchés dans le foin ».

Rio, Montevideo, Lima, São Paulo sont de merveilleuses cités ? Peut-être. Nous n'en avons vu que les ports, les gares, les coulisses poussiéreuses et les chambres d'hôtel.

Dès le réveil, il fallait courir au théâtre pour la matinée, la soirée, et cette représentation supplémentaire qu'on appelle là-bas « vermouth » parce qu'elle occupe l'heure de l'apéritif.

Enfermés dans le lugubre envers du décor, nous, qui hantions sans cesse trains, paquebots et avions, nous rêvions de voyages.

Lucienne était une ravissante petite Parisienne. Elle avait été élue reine de la chanson tendre par un suffrage réellement universel. A la scène, elle parlait d'amour, mais,

à la ville, elle discutait volontiers de cuisine, ayant fait le tour des meilleurs restaurants du monde. Pourtant, par une fatalité regrettable, on ne lui avait servi, en Afrique du Nord, que des plats bisontins. Elle en déduisait que la spécialité algérienne était la fondue bourguignonne.

Je l'avais si bien détrompée qu'elle me demandait souvent pendant les sinistres entractes :

— Racontez-moi le couscous...

Je ne me faisais pas prier, éprouvant un vif plaisir à vanter les attraits de mon pays, alors si lointain :

— A Alger, certains matins, on se réveille avec une envie de couscous. Est-ce le bleu du ciel et de la mer ? La lumière dorée ? On téléphone à deux ou trois amis... et nous voilà partis vers la haute ville pittoresque, mystérieuse et sordide. Passons à travers les ruelles grimpantes, le long des masures effritées, débraillées, rouillées mais chaudes et gaies qui vous souhaitent bon appétit.

— Je les vois comme je vous vois ! s'exclamait Lucienne les yeux moqueurs.

— Nous entrons dans une gargotte fraîche telle un jardin après la pluie. Le cadre n'a pas changé depuis le temps des pirates barbaresques. Les tables et les chaises sont bancales, alignées devant les murs peints à la chaux blanche ou bleue.

— J'aime mieux le bleu ! décréta Lucienne.

— Ça sent tout à la fois, la canelle, le poivre, le jasmin, le piment frit et la rose.

— Pas si vite ! Laissez-moi le temps de respirer tout ça !

Je décrivais le petit verre d'anisette glacée, flanqué de la grosse gargoulette en transpiration dans un courant d'air propice. J'enchaînais avec la méguina emprisonnant son fin hachis — cervelle, veau et olives vertes — dans sa croûte fondante et feuilletée, le tout arrosé de vin de Staouéli, en flacons de soleil.

— Mais ce ne sont là, précisai-je en notre jargon de music-hall, que des levers de rideau.

Et, m'efforçant de prendre la voix de Sacha Guitry, j'annonçai la vedette :

— Sa Majesté le couscous !

— Qu'il entre, je suis prête ! disait Lucienne en riant.

Je me lançai alors dans une improvisation poético-cuisinière dont les excès l'amusaient :

— Voilà la Chorba, odorant potage où tous les légumes avec la complicité des pois chiche forment une coalition qui sort victorieuse de votre régime.

Voici les haricots rouges dans leur sauce onctueuse couleur chéchia de spahi.

Voilà les merguezes, dures petites saucisses, inoffensives et banales en apparence, mais qui, sitôt attaquées, incendient exquisement votre bouche.

Voici les boulettes qui vous laissent, comme pour se faire mieux regretter, un arrière-goût de menthe.

Et enfin, « la graine », la semoule fumante de vapeur, accompagnée de méchoui rôti et du ragoût de mouton, mijoté, savoureux, parce qu'il a passé la nuit en galante compagnie de feuilles de thym et de laurier qui lui ont abandonné leur parfum.... »

A ce point du récit, Lucienne défailait et, faute de mieux, commandait à son habilleuse une biscotte au jambon.

Un jour, notre engagement ayant pris fin, nous embarquâmes pour le retour sur le « Campana », un bateau que commandait un officier courtois, comme savent l'être les marins.

— Vous savez, m'annonça-t-il, nous ferons escale à votre ville natale.

Lucienne eut vers moi un regard irrésistible.

Je câblai aussitôt à mon ami le bâtonnier Jean Morinaud.

« Passerons le 23 à Alger — Stop — Prière commander super-couscous pour Lucienne Boyer. »

Vingt jours plus tard, le « Campana » était fidèle au rendez-vous, par un matin ensoleillé, sous un ciel amoureux.

Sur le quai, le bâtonnier piaffait d'impatience, tout ému d'approcher Lucienne qu'il désirait fêter dignement.

— Et le couscous ? demanda-t-elle, d'une voix gourmande.

Une voiture nous enleva, gravit les coteaux de Mustapha pour nous déposer devant un palace de construction récente, blanc, chromé, fonctionnel. La salle à manger, sorte de bloc opératoire, exhalait un parfum d'encaustique détergent. Les nappes étaient aussi empesées que la clientèle. C'était neuf, impersonnel, impeccable, désorientalisé.

Mon ami le bâtonnier souriait d'aise, fier de soi. « Car, me disait-il, il avait fallu plaider pour obtenir un trivial couscous d'un ex-chef du Ritz de Londres. On ne pouvait tout de même pas inviter Lucienne Boyer à la Casbah ! »

Elle patientait, intriguée et recueillie comme pour une cérémonie d'initiation à un rite nouveau.

Les maîtres d'hôtel entrèrent d'un même pas hiératique, en habits noirs coupés à Saville Row. Ils nous cernèrent par un mouvement stratégique étudié, et déposèrent devant nous une série de plats d'argent. Sur leurs visages se lisait leur dédain pour cette cuisine barbare. Ils s'en détournèrent pour rejoindre vivement leur noble cuissot de chevreuil à la Montmorency.

Jean Morinaud servit Lucienne avec des gestes arrondis et attentionnés.



— D'abord, la graine...

C'était une sorte de tapioca fade, tiède et gluant qui rappelait le pudding.

— ... la chorba...

C'était un terne bouillon de santé pour clinique en faillite.

— ... le ragoût de mouton...

C'était un insipide Irish Stew.

Lucienne goûta, fit la grimace, puis, déçue, posa sa cuillère.

— C'est ça votre couscous ? me glissa-t-elle à l'oreille. Ce n'était pas la peine d'en faire tout un plat !

Elle soupira :

— Il était meilleur quand vous me le racontiez !

Le bâtonnier ne se doutait de rien. Il triomphait.

Les dessous de cette histoire, il ne les lira qu'avec vous, trente ans après.

Il en sourira mais, sans doute, avec un peu de tristesse. Comme aujourd'hui, chaque fois que nous parlons d'Alger.

Georges et André TABET.

(*) Georges et André Tabet, qui ont écrit à propos d'Alger, « Fleurs de Jasmin » et « La Casbah de Papa », sont aussi l'auteur d'une cinquantaine de films (Le Corniaud, la Grande Vadrouille...).



A TABLE AVEC GALTIER-BOISSIÈRE

par Henri JEANSON



Le fondateur du « Crapeuillot » se livrant à une de ses activités favorites. (Croquis de Jean Oberlé)

NON, non ! je ne raconterai pas les dîners du Crapeuillot, dîners historiques devenus légendaires, qui de 1919 à 1930 réunirent autour d'une même table, de jeunes goulâtres dont le destin est désormais chose faite...

Béraud, dans « Les beaux jours », rappelle que l'idée de ces dîners naquit dans un obscur casse-graines de la rue Ste-Anne, où trois copains, ce soir-là, goûtaient le beaujolais de l'année. Ces trois copains s'appelaient Béraud, Galtier-Boissière et Vaillant-Couturier...

Hé oui, Vaillant-Couturier qui n'avait pas encore découvert que tous les chemins mènent à Rome ou à Moscou.

Galtier avait la nostalgie de son Crapeuillot, né dans les tranchées et disparu dans l'allégresse de l'armistice.

Il ne pouvait tolérer, raconte Béraud, qu'il s'en allât, comme un simple 420, pourrir au cimetière de la ferraille (...) Café bu, pipes allumées, nous envisagions l'avenir du journal. Il s'agissait avant tout, de retrouver et de recruter des collaborateurs. Comme on invoquait mon expérience de journaliste, je me déclarai partisan des numéros spéciaux.

— La plupart des écrivains manquent de loisirs. Ils n'ont pas le temps de chercher des sujets d'articles. En revanche, ils font volontiers leur partie dans un orchestre. A condition, naturellement que le sujet donné les amuse.

— On en trouvera, coupa Galtier. Mais comment le leur proposer ? Croyez-vous qu'une simple lettre ?...

— Non, pas du tout, ce qu'il faut, c'est les réunir à table, un repas au cours duquel on proposera le sujet choisi. Vous connaissez les gens de plume : ils se jetteront là-dessus comme la basse-cour sur une poignée de grains. Pour le plaisir de briller ils raconteront des souvenirs, des anecdotes, ils feront des mots... Peu à peu votre numéro prendra corps. Chacun fera son choix, retiendra son titre.

— Pour ma part, interrompt Vaillant-Couturier, je vois très bien un premier numéro sous ce titre : « A quel âge faut-il tuer les vieux ? »

— Bravo, m'écriai-je. Je propose pour ce numéro, une série d'articles : « Le carnaval des vieillards ».

— D'accord, conclut Galtier, je vais lancer les invitations...

BERNARD ZIMMER.
CLAUDE BLANCHARD.PAUL FUCHS.
R. LEFEBVRE

M. DEKOBRA,

A. WARNOD.

R. KERDYK,

A. DE SEGONZAC,

MAC ORLAN,

H. BÉRAUD.

Un des célèbres diners du « Crapouillot », bruyante festività gastronomico-littéraire où, comme le raconte

Et voilà comment, dans ce premier quart de siècle, trois rescapés d'une guerre absurde qu'ils avaient faite sans savoir pour qui ni pourquoi, remirent au goût du jour, les diners d'écrivains, dans la tradition du dîner Magry ou du dîner Bexio...

J'eusse aimé participer à ces festivités gastronomico-littéraires. Mais serais-je encore là pour les évoquer ?

De Gus Bofa à Jean-Louis Vaudoyer, de Bernard Zimmer à Luc-Albert Moreau, de Drieu-la-Rochelle à Villeboeuf, de Derain à René Bizet, de Maurice Garçon à Poirer, de Paul Reboux à Emile Henriot, de Warnod à Claude Blanchard, de Jean Oberlé à Dignimont, de Pierre Devaux à Léon-Paul Fargue, de Robert Rey à Carco, de Farnoux Reynaud à Pierre Falké, tous ou presque tous ont tour à tour quitté la table et vidé leur dernier verre.

Ceux qui demeurent sont au régime.

Oh ! Galtier que sont tes amis devenus ?...



Je n'ai donc pas assisté au strip-tease de Thomas Rautcat, le charmant conteur de « L'honorable partie de campagne » qui, à la fin d'un certain dîner, envoya ses vêtements voler par-dessus les bouteilles de Moulin-à-Vent et, nu comme un ver, grimpa sur la table pour réciter quoi ? Une fable de Florian...

Je n'ai pas non plus suivi Francis Carco, le soir qu'il entraîna tous dîneurs repus à la « Petite Chaumière », au flanc du Sacré-Cœur — établissement renommé — la Petite Chaumière, pas le Sacré-Cœur — pour l'audace de ses travestis et où un jeune athlète à perruque blonde, revêtu

d'une robe rose, se précipita sur les genoux de François Mauriac qui se cramponnait à son parapluie en lui disant « Loulou, mon petit Hutin chéri, appelle-moi Marguerite de Bourgogne... ». Tandis qu'une affolante danseuse espagnole tentait d'attendrir le futur Prix Nobel, en lui racontant qu'elle avait été adjudant pendant la guerre et que, père d'une famille nombreuse elle avait bien du mal à élever tous ses lardons. On raconte qu'en sortant de là, Mauriac leva les yeux au ciel en murmurant : « Ce sont de pauvres enfants !... »

Puisse-t-il, en souvenir de cette équivoque soirée, donner bientôt sa voix à son frère gaulliste, Philippe Erlanger, si digne de siéger à l'Académie Française, aux côtés de Pierre Gaxotte, dont, en matière d'histoire, il partage si fort les goûts.

Les diners officiels du « Crapouillot » se terminèrent le plus simplement du monde.

Un soir, écrit Maurice Garçon, je me rendis chez Dagorno, notre rendez-vous habituel et n'y trouvai personne. Je crus m'être trompé de jour et j'appelai Galtier au téléphone :

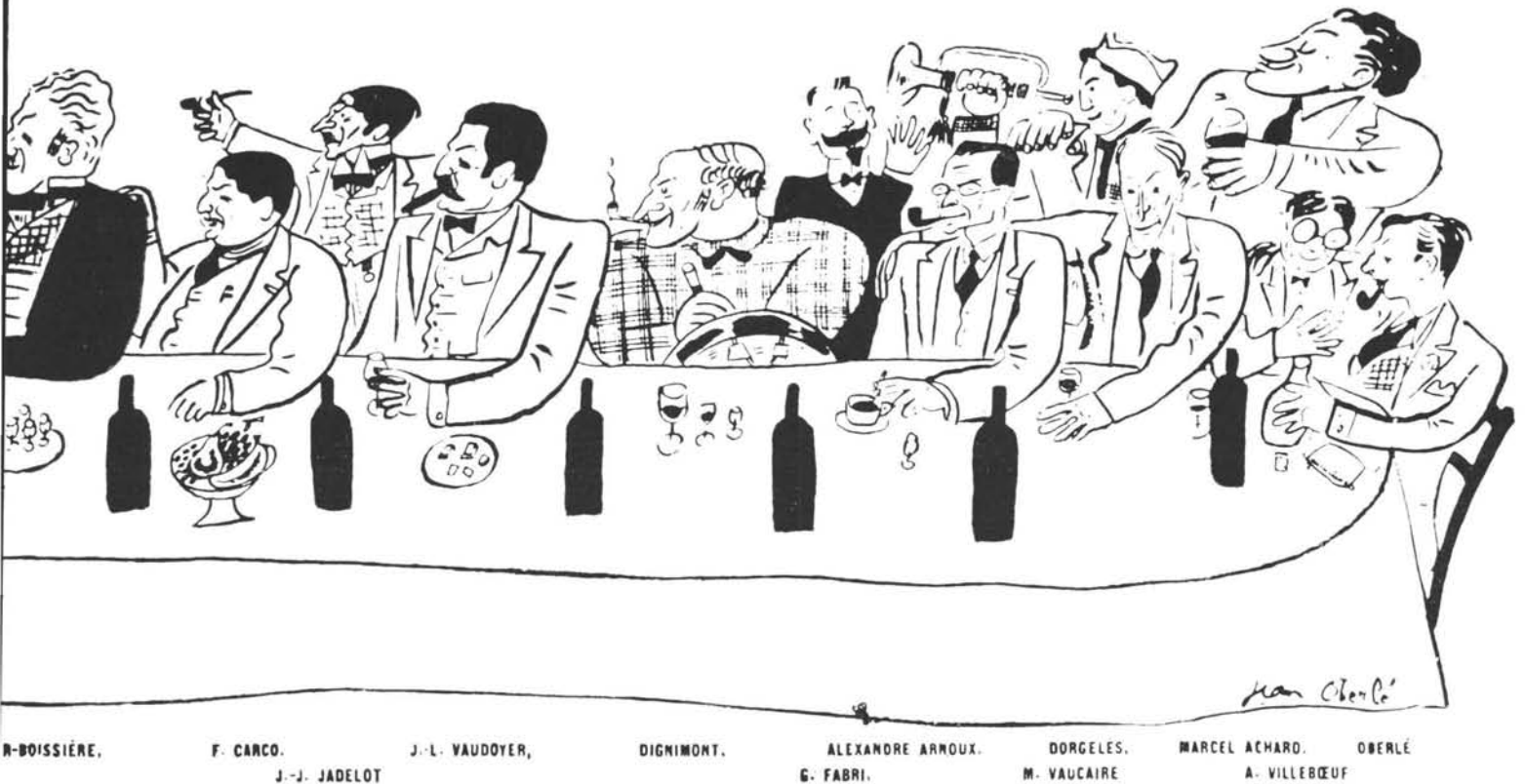
— J'ai oublié de te prévenir, me dit-il, nos diners sont finis.

— Pourquoi ?

— Nous sommes partis dans la vie sur des pistes diverses. Demain nous serons dispersés. Les uns n'auront plus le temps de venir, d'autres seront brouillés, arrêtons-nous avant et gardons un beau souvenir de notre jeunesse.

Garçon transpose en français académique, les explications de Galtier qui se borna sans doute à lui dire :

— On ne peut pas finir comme des vieux cons. Le dîner du « Crapouillot » allait devenir une institution. J'ai préféré mettre la clef sous la porte sans avertissement, j'ai voulu éviter le dernier dîner avec larme à l'œil et couplet



R-BOISSIÈRE, F. CARCO, J.-J. VAUDOYER, DIGNIMONT, ALEXANDRE ARNOUX, DORGELES, MARCEL ACHARD, OBERLÉ
J.-J. JADELOT, G. FABRI, M. VAUCAIRE, A. VILLEBŒUF

anson, « des énergumènes s'insultaient aimablement, d'un bout de la table à l'autre ». (Croquis de Jean Oberlé).

sur la jeunesse qui fout le camp... Tu nous vois, dans dix ou dans vingt ans, jouant les vieilles coquettes et les galo-pins... Non, non ! Pas de ça Coco !... Et puis, tu imagines la tête du copain qui a tout loupé, assis à côté de celui à qui tout a réussi !... Non ! non ! Terminé !

En vérité, les dîners du Crapouillot allaient se poursuivre dans l'intimité, trente ans durant, plusieurs fois par semaine, suivant l'humeur de Galtier ou les caprices de Charlotte, la blonde au cordon bleu...

... de Charlotte car, voyez comme le hasard fait bien les choses quand les coïncidences s'en mêlent, c'est en 1930, l'année où Maurice Garçon fut si surpris de se trouver tout seul chez Dagorno, que Jean Galtier-Boissière épousa Charlotte Bonnet et que les dîners du « Crapouillot » opérèrent leur recyclage, comme on dit de nos jours, entre technocrates...



Galtier voulait changer d'atmosphère. Les banquets à vingt, trente ou quarante énergumènes s'insultant aimablement d'un bout de la table à l'autre et d'où les femmes étaient exclues, ne l'amusaient plus.

— Vois-tu, me disait-il, toute réflexion faite, un bon dîner — ou un bon déjeuner — ne doit pas comporter plus de huit personnes, douze dans des cas exceptionnels : Réveillon, fête de Charlotte, centenaire du « Crapouillot » — J'en ai fait l'expérience, huit copains en forme peuvent gueuler comme quarante. Pour une table de huit la proportion du sexe auquel nous devons tant de souvenirs agréables et d'emmerdements de toute nature, ne doit pas

dépasser trois — Charlotte comprise — les deux autres belles, une brune et une blonde, siégeant à ma droite et à ma gauche. Il est indispensable que la table soit ronde ou ovale. La table ronde favorise la conversation et provoque les feux croisés de l'esprit...

Et sur le ton de l'adjudant qu'il n'avait jamais été, il ajoutait :

— Aucune dérogation ne doit être admise à cette règle primordiale. Quand j'arrive chez un ami et que je vois le couvert dressé sur une table rectangulaire, je sais que je vais manger comme un cochon, que le beaujolais sera chambré, que le vol au vent financière précèdera le filet de sole Mornay ou le homard à l'américaine qui sera suivi du tournedos Henri IV, annonceur fatal du déprimant St-Honoré et que le tout aura un même goût de plastron de chemise glacé. Mais si, avant le dîner, on ose m'offrir un cocktail, je fous le camp... Je suis pour les dîners joyeux, à mi-chemin des franchises lippées des gastronomes et de l'ordinaire des milliardaires : une jolie friture de goujons, un gigot bretonne, un civet de lièvre ou une poularde demi-deuil, des fromages... voilà des mets simples et qu'on a envie de tutoyer... Et bien sûr, très important, le potage si dédaigné par les fils du paysan ! Voilà mes principes et malheur à qui s'en écarterait.

Très formaliste, il ne s'en écarta jamais et jamais il ne donna le mauvais exemple. Galtier ne badinait pas avec la rigolade et il entendait bien que le plat de résistance — outre le bœuf bourguignon ou le ragoût de mouton — fût « la gaieté du chef », farcie d'amitié, nappée d'injures burlesques, arrosée de chansons, flambée à l'humour, garnie de calembours et piquée de gaillardises avec quelques grains de sel attique...

Il était fier de nous recevoir dans cet immeuble de la place de la Sorbonne, bâti par son grand-père : Eustache

Ménard, éditeur sous l'Empire, la Restauration et la Monarchie de Juillet.

Au rez-de-chaussée, la minuscule librairie du « Crapouillot », gérée par une ravissante personne...

— Je m'entoure toujours des plus jolies femmes de Paris...

Au premier étage, les bureaux du « Crapouillot », deux pièces : l'une, ornée de tableaux signés Galtier-Boissière et représentant des fêtes foraines, des bals musettes, des rues à filles. Au centre, une table ronde où s'accumulent de poussiéreux numéros de l'« Assiette au beurre », des éditions séditieuses, etc., l'autre, occupée par Galtier, Lucienne — sa vaillante secrétaire — et par une dactylo dont on avait l'impression qu'elle était là pour garnir. Et partout des paperasses, des pipes, des images d'Épinal, des affiches et une accumulation de lettres, de dossiers, de factures.

Entre le premier étage et le cinquième, les locataires de Galtier, tous gens de condition modeste et, au cinquième enfin — au cinquième sans ascenseur — les appartements du vénéré directeur qui se composaient : d'une entrée, format réduit, d'une chambre à coucher, d'une cuisine, d'une salle de bains et d'un vaste atelier avec balcon, atelier historique où avait vécu le grand oncle de Galtier : Louis Ménard, l'auteur des « Rêveries d'un païen mystique », dont Leconte de Lisle, Anatole France et Barrès furent les premiers disciples et que la cour d'Assises condamna à trois ans de prison et à 1.000 F d'amende pour son livre sur la révolution de 48 : « Prologue d'une révolution ».



Là, entre ces murs, Baudelaire avait fait à Louis Ménard, la première lecture des « Fleurs du mal ». Avouez qu'il y a de quoi vous mettre en appétit. C'est ici, dans cet atelier, moitié salon moitié salle à manger, dans un désordre soigneusement entretenu, oui, c'est ici, dans cet atelier plein d'objets bizarres et de trompe-l'œil que j'ai diné avec les gens les plus drôles, les plus amusants, les plus cocasses et les plus inattendus...

Ici, pas d'invité d'honneur. L'étiquette est à la bonne franquette et chacun dit tout ce qui lui passe par la tête...

Galtier, dans son journal, rapporte ainsi l'un de ces dîners :

7 janvier. — Dîner place de la Sorbonne : Loustaneau-Lacau, Jean Marin, Jean Oberlé, Jeanson, Delattre, Jean Texcier.

Maître Delattre et Loustaneau s'asticotent :

— Rien n'est plus bête qu'un radical socialiste !

— Si ! un conspirateur qui se fait toujours arrêter avant d'avoir rien fait !

Je vois le moment où ils vont se briser les bouteilles sur le crâne. Le doux Jean Texcier qui vient pour la première fois, est épouvanté. Jeanson arrivé saoul, s'étrangle à hurler des injures. Claude Marcy finit par l'emporter sur son dos. Oberlé dégringole bruyamment l'escalier. Comme disait jadis Eugène Merle : « Ça c'est un dîner ! ».

Ici, Galtier fabule un peu, quant à l'ivresse de l'un de ses hôtes et à la force herculéenne de Claude. Mais il est vrai que les dîners de Galtier étaient un peu des dîners à la criée.

Des dîners hurlés...

André Billy, fine gueule mais oreille sensible, vieil ami de Galtier qu'il voyait le plus souvent à Barbizon, fut un jour, jeté dans cette mêlée... Il vacillait sous les cris : vociférations de Delattre, clameurs de Galtier, huées de Jean Oberlé...

Il se tourna, un peu pâle, vers sa voisine :

— Dites-moi, chère Madame, cela se passe toujours ainsi ?

— Oh ! non ! vous êtes tombé sur un jour calme... répondit la dame.

— Je ne m'entends plus manger... il a pourtant l'air excellent ce gigot !

— Oui, mais on ne peut pas s'en rendre compte en se bouchant les oreilles.

Galtier, débonnaire, jupitérien, trônait entre sa blonde et sa brune obligatoires, versant le Bouzy à tire-larigot dans les verres de ses hôtes et donnant d'aimables coups de coude dans les seins de ses voisines, pour bien marquer sa satisfaction.

— Oh ! mais vous me faites mal, disait Arletty, vous me cassez les seins !

— Je ne me plains pas, moi, qui vient de me fouler le coude contre vos seins de marbre, répliquait superbement Galtier.

Chaque fois que quelqu'un faisait un mot, risquait une plaisanterie, Galtier tendait vers Charlotte, un index impérial :

— Note, Charlotte !

Car il pensait à son journal.

Que n'ai-je tenu le mien !

Sans doute y trouverais-je des choses dans ce genre :

1934 - 14 juillet — Dîner chez Galtier. Il a invité Pierre Cot, que « Gringoire », le torche-Chiappe, de M. Horace de Carbuccia tient pour le responsable des fusillades du 6 février et traite de galopin sanglant. Galtier, pour le mettre à l'aise, le présente : « Vous connaissez Pierre Cot, le galopin sanglant ! ». Pierre Cot, sourit jaune. Il ne goûte pas la plaisanterie. Elle lui serait pourtant servie pendant toute la soirée et au-delà.

— Charlotte, verse un peu de vin au galopin sanglant !

— Le galopin sanglant, prendra-t-il du café ?

Gabriel Delattre, ami personnel de Pierre Cot, attire Galtier dans un coin :

— Fous-lui la paix avec ton galopin sanglant... quoi, tu ne trouves pas que cette plaisanterie a fait long feu ?

Et Galtier, comme s'il répondait à Delattre, d'une voix de stentor :

— Mais je le sais qu'il est un galopin sanglant ! n'insiste pas ! je t'en prie... Pierre Cot est mon hôte !...

Quelques instants plus tard, Pierre Cot nous explique qu'en cas de révolution, les libertaires, les « je ne sais quoi comme Galtier », il en ferait son affaire.

Et comme s'il maniait une mitrailleuse :

— Un coup d'éventail suffira...

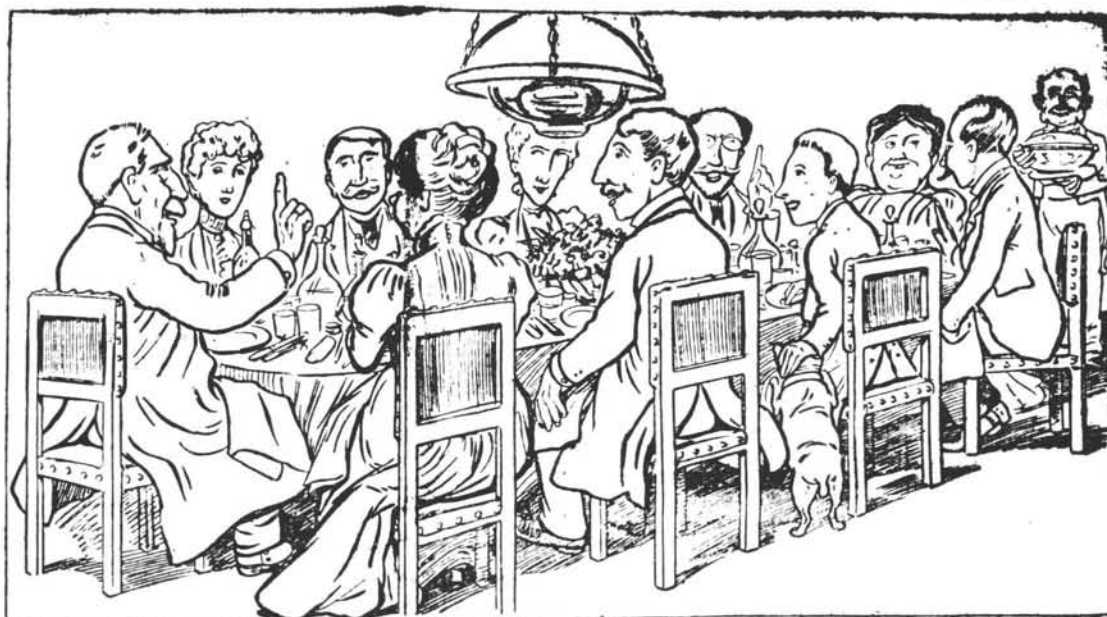
A minuit, tout le monde danse tandis que Galtier hurle :

— Doucement ! doucement ! pas les talons ! pensez à mes locataires du dessous : deux jeunes mariés ! pas les talons ! pas les talons !

UN DINER EN FAMILLE

(PARIS, CE 13 FÉVRIER 1900)

PAR CARAN D'ACHE



— Surtout ! ne parlons pas de l'affaire Dreyfus !



... Ils en ont parlé...

G. d'A.

Le fameux dessin de Caran d'Ache : « Ils en ont parlé » paru à l'époque de l'affaire Dreyfus.

Ce « Pas les talons » fera date dans notre chronique amicale...



1950 et quelques — Galtier prépare, avec ce soin, que sans avoir l'air d'y toucher, il apporte à toutes choses, un numéro de « Crapeuillet » sur l'homosexualité. Il a donc prié à déjeuner, Jouhandeau et Peyrefitte. Il m'a demandé de me joindre à eux, en compagnie de Breffort, pour enlever à ce déjeuner, son côté un peu particulier...

Peyrefitte est arrivé l'un des premiers. Très détaché d'ambassade, il s'exprime d'une voix un peu précieuse et qui se brise sur les finales. On sonne. C'est Jouhandeau. Alors, se produit une scène, à mes yeux, extraordinaire. Peyrefitte, comme un inspiré, se précipite vers Jouhandeau, met genou à terre, lui prend la main droite et la lui baise longuement, à plusieurs reprises... Quelle chaleur dans ce baiser ! Jouhandeau redresse la tête, accepte cet hommage avec hauteur et indulgence, comme une chose toute naturelle... Il regarde Galtier qui ricane doucement... Et après ce lever de rideau, nous passons à table où Jouhandeau félicite Charlotte pour « l'exquise saveur de la chair ». Pour l'heure, il déteste Mauriac. Il ne lui pardonnera jamais je ne sais quelle abomination : « Ce Mau-

riac est un homme de l'Inquisition ! ». Peyrefitte approuve de l'annulaire. Cette querelle, Jouhandeau en tire bénéfice. La méchanceté paye ses victimes. Tous les deux jours, il se rend dans l'arrière-boutique de la librairie Gallimard, au coin du boulevard Raspail et de la rue de Grenelle et là, pendant des heures, il dédicace ses éditions originales à des inconnus, alertés par une savante publicité parlée. La dédicace est d'autant plus précieuse pour l'amateur que Jouhandeau trouve toujours le moyen d'y glisser quelques traits sanglants contre ce petit Mauriac, si malfaisant que Dieu lui-même, désavoue sa créature !... et pourtant Dieu est tout indulgent. Galtier, de la lame de son couteau, fait tinter son verre : « Parlons un peu du « Crapouillot » !... »

Jouhandeau adore Galtier. Il n'a rien à lui refuser : « Tout ce que tu voudras mon cher Jeannot ! »... et il envoie des baisers à son grand Galtier... son grand cuirassier !... — Tu permets, Charlotte ? Il a toujours aimé Galtier... Il se lève... il veut l'embrasser... mais Galtier le repousse affectueusement : « Arrière Salope ! Trop tard ! tu es trop vieille pour moi ! je n'aime que la chair fraîche des communiantes !... »

Et Jouhandeau d'insister, de s'humilier avec délice : « Donne-moi au moins ton beau gilet brodé ! »

— Le voilà ! il est à toi !

Jouhandeau comblé, enfle le gilet, sous l'œil désapprobateur de Peyrefitte, bouche pincée. A cinq heures, Jouhandeau, dont l'équilibre est maintenant instable, prend congé de nous. Peyrefitte remet genoux à terre et pose d'innombrables baisers sur cette main seigneuriale qu'on lui abandonne dédaigneusement, comme un pourboire...

Aujourd'hui, Jouhandeau réconcilié avec Mauriac a rompu à tout jamais avec cette vipère de Peyrefitte, qui se permit un jour de souiller de son venin cette noble main qui signa tant et tant de dédicaces !...

1950 et quelques — Galtier, où qu'il aille, impose, par sa seule présence, la marque du « Crapouillot ». Ce soir, il dîne chez moi, avec Malraux et Jouvét. C'est un dîner entre gourmets. Malraux parle d'abondance, Galtier, pourtant grand demi d'ouverture dans ce sport qu'est la conversation, essaie de trouver la faille, le trou d'air pour s'y glisser, mais Malraux ne lui laisse aucun répit. De temps en temps, une incidente pour la maîtresse de maison :

— Une merveille cette sauce !

— Incomparable vin !

Et il repart à la poursuite de sa pensée. Jouvét écoute comme il sait le faire au théâtre. Et, brusquement, Galtier, as de l'infanterie — puisqu'il a trouvé le moyen de faire quatre ans de guerre et d'en revenir intact — Galtier saute le parapet, et c'est entre Malraux et lui un échange

de répliques éclairs — car il va de soi qu'ils ne sont pas d'accord. Deux mitrailleuses se répondent, et quand l'une a triomphé de l'autre :

— Tombé en flammes, hurle Malraux !

— Tombé en flammes, hurle Galtier !

La pipe de Galtier fait des étincelles, il brise un verre, casse une assiette, aucune importance :

— Tombé en flammes ! Oh ! pardon, j'ai brûlé la nappe !

Mais il y a dans toutes les guerres, des accalmies.

Il est deux heures du matin. Malraux demande la recette de cet extraordinaire, extraordinaire terrine chaude de lapin de garennes. Oh ! il n'y a pas de secret. Il suffit de savoir la faire et de l'arroser d'un grand Chambertin.

— Je reviendrai, dit Malraux, tandis que Galtier s'écroule sous les yeux de Charlotte.

— Tombé en flammes, dit Jouvét qui n'avait pas encore pris la parole...



De Jouvét à Gaston Palewski, de Micheline Presle à Pierre Bourdan, de Pierre Hervé à Pagnol, de Pagnol à Christian Bérard, qui savait par cœur tous les mauvais vers de Cocteau et feignait d'ignorer les bons, de Robert Desnos à Gaston Bergery... de Serge Groussard à Michel Simon, de Kléber Haedens à Mac Orlan, quel déferlement de Bouzy et que de propos, que de chansons, que d'anecdotes !... J'ai retrouvé une lettre de Galtier parmi tant d'autres :

Mes cocos jolis,

Nous vous avons regretté à notre dîner prolongé du 31 de l'écoulé : Boudin blanc, pommes d'api, dinde farcie, purée de marrons, oranges de Tel Aviv, etc. Clos d'Estournel en magnum, Champagne de Bouzy, les hommes les plus spirituels, les plus belles femmes de Paris...

Nous serons à Franchard du 6 au 22. Si vous pouvez déjeuner, téléphonez la veille, le matin, jusqu'à 1 heure et demie.

Bien affectueusement

Jean

C'est là, le dernier dîner que je n'ai pas fait avec Galtier... Le seul qui me soit resté sur le cœur...

Henri JEANSON.





DINER EN CABINET PARTICULIER

par Cecil SAINT-LAURENT

L'AMOUR, aux Indes, est précédé par le jeûne (et dans une classe que n'affectent point les famines). Dans les pays nordiques, il est lié à l'absorption de l'alcool ; on boit beaucoup, longtemps, pour, au bout, se sentir libre d'aimer.

Avant de soutenir qu'en France le lit est lié à la table, je tiens à formuler quelques réserves. Je hais la paillardise hôtelière. Rien ne m'écoeure plus sûrement que la truculence. Ce que je goûte le moins dans Rabelais, c'est ce qui est rabelaisien.

Or, ce qui est rabelaisien, inspire tous les goujats en mal d'érudition, tous les écrivains qui donnent dans le « dru », le « savoureux », le « parfum de terroir », l'« estudiantin », le « poilu », etc. ; et toute une culture aubergiste qui se manifeste, non seulement par les propos pornographiques du maître des lieux et de ses assesseurs, mais par le menu, les assiettes accrochées aux murs, et les murs eux-mêmes, à coup de devises paillardes en faux vieux français, gaillardement illustrées, à la gloire des bons becs-vert-galants de la saucissonnaille

phalloïde, de la fesse et du gigot, de la franche ripaille où l'on trousse Margot et dépucèle une dive bouteille.

Autant d'atrocités dont se régale un public congestionné qui ira aussitôt après s'écrouler dans un lit pour digérer la terrine du chef et le beaujolais colonial.

Voilà ce qu'il faut balayer et oublier avant d'aborder un sujet aussi grave que celui qui concerne les secrètes communications d'un dîner et de ce que Stendhal appelait l'intimité. L'un et l'autre étant la sublimation de besoins aussi simples que la faim et le désir ; c'est la forme de cette sublimation qui nous importe. Elle est dirigée par le seul goût de séduire, séduire l'autre mais aussi soi-même. Qu'est-ce que séduire, sinon créer des moments privilégiés et *ressentis comme tels*, car, comme Casanova l'a noté, il ne suffit pas d'obtenir le plaisir, ou le bonheur, encore faut-il le savoir — et le savoir ensemble.

Un dîner réussi, l'accord d'un vin et d'une sauce, créent entre les deux convives la certitude d'un succès remporté ensemble. C'est un plaisir intellectuel qui retentit aussitôt sur la conversation, qui unit dans une même appréciation de la durée que l'on est en train de partager.

Il serait souvent souhaitable qu'il n'y ait aucune solution de continuité entre un dîner réussi, et une intimité qui, ainsi débutée, ne saurait manquer de l'être. Il est fâcheux — et surtout en hiver, — que l'ascension privilégiée soit interrompue et parfois abolie par une irruption dans la rue, un retour souvent déprimant à l'environnement de la cité. Si alors, la boîte de nuit s'impose, c'est parce que l'on attend d'elle, de sa chaleur, de l'étroitesse de ses espaces qui, sur la banquette ou sur la piste de danse, vous presse l'un contre l'autre dans un bain de violence musicale. Encore y aura-t-il au sortir de la boîte de nuit une nouvelle étape à franchir à l'extérieur, souvent déprimante, avant de se trouver en un lieu où puis-

sent se donner libre cours les élans accumulés et contenus jusque-là.

D'où la certitude que les cabinets particuliers, morts au début de ce siècle, constituaient un chef-d'œuvre de civilisation. En ces séjours calfeutrés l'entente née de la table pouvait tout naturellement se prolonger et s'épanouir sur le divan. Un vieux maître d'hôtel m'a raconté comment, au début du siècle, dans ces restaurants du genre de Larue, où tout un étage n'était composé que de cabinets particuliers, un bidet de vermeil, habillé de fleurs coupées, ornait la table, scindé en deux éléments : la vasque qui reposait donc sur la nappe, et les pieds (démontables comme ceux des appareils photographiques de l'époque) qui se dissimulaient sous le déferlement des fleurs et des feuilles.

On peut encore, chez La Pérouse où les cabinets particulier subsistent, duvetés et silencieux, mesurer l'intensité des moments qu'ils abritèrent aux signatures que tant de diamants ont dessiné sur les miroirs, agrémentées de cœurs, certifiées par des dates, jalonnées de points d'exclamation.

Mais, depuis que l'automobile a tué le cabinet particulier au profit de l'auberge des environs — laquelle ajoute ses chants d'oiseaux, mais compromet parfois le charme de l'aventure par les obstacles routiniers, qu'il faut vaincre pour l'atteindre — il n'y a plus que des hommes d'affaires dans ces réduits intimes ; et la toux discrète que les vieux sommeliers continuent de faire traîner avant d'oser frapper n'interrompt plus que des bilans.

Et c'est un autre sujet que d'étudier les conséquences d'une alliance heureuse entre un vin et une sauce sur le Marché commun.

Cécil SAINT-LAURENT.



Mes dîners en ville

par Michel CLERC

NE soyons pas pessimistes. Face à la civilisation du Hamburger et du Chicken-pie, la France tient encore son rang. On a beau lutter contre le ventre et la cellulite, on ne peut tout de même pas résolument tourner le dos à certaines traditions. Je connais des loges de concierge, à Paris, qui sentent aussi bon que la cuisine du Grand Véfour. Midi le juste y compose le fumet d'agapes toujours recommencées.

Je connais aussi de bonnes maisons où l'on mange encore dans le Wedgwood sur des nappes brodées à la main et peu importe alors ce qu'on mange. Tous les dimanches — quand il n'est pas à New York ou à Londres — Paul-Louis Weiller traite royalement ses intimes chez lui, à Versailles, dans une dépendance du château appelée « villa Trianon ». Des nègres d'ébène dans un décor 1925 montent la garde autour des tables. Les noms des invités sont inscrits sur des feuilles d'érable déposées dans leur assiette. On déjeune entre Mme Soekarno en bas noirs et la veuve de Rubirosa en bas rouges.

Les dames sont plutôt jolies. Elle ont, en tous les cas, un certain quelque chose dans le regard et leurs jupes sont ultra-courtes. On ne vous demande pas si vous préférez l'aile ou la cuisse. Le maître de maison qui cache ses 76 ans derrière un nœud papillon a depuis longtemps fait son choix.

Chez Louise de Vilmorin, on dîne sous le portrait de Mlle de Lavallière qui occupa avant elle sa maison de Verrière. C'est à deux pas de Massy-Palaiseau. On ne peut s'y rendre qu'en métro ou en Rolls. A la différence des jeunes personnes qu'on rencontre chez Paul-Louis Weiller, notre comtesse banlieusarde porte des robes qui descendent jusqu'aux chevilles, agrémentées de manches qui n'en finissent pas et dont les poignets sont fermés par des boutons de manchettes très « Madame de... ».

Partout de l'argenterie. Au milieu de la table, des cygnes en argent, ou des poissons articulés. Le vin est servi dans des carafes de cristal. Spécialités : le chou farci au yaourt, le pot-au-feu (dimanches seulement) et, tous les jours, la crème renversée. Les habitués : lady Diana Cooper — sa meilleure copine — le marchand de tableaux Alexandre Iolas, Jacques Février, Henri Sauguet, l'impresario André Bernheim, des écrivains, des musiciens et — pour les affaires — l'inévitable producteur de cinéma. J'allais oublier le plus fidèle, Orson Welles et, depuis quelque temps le plus assidu : André Malraux.

Il est utile de connaître le nom de la camériste : elle s'appelle « Yolè ». Elle est au service de « Madame la Comtesse » depuis... soyons discrets... depuis longtemps.

Il y a des gens qui demandent à leurs convives d'être beaux, brillants, disponibles, voire célibataires. Louise de Vilmorin leur demande seulement de savoir écouter.

Elle ne mange pas, elle parle.

Ouvrant la bouche avant la terrine, elle ne la ferme qu'au café. Son sujet favori est celui qu'elle connaît le mieux : elle-même.



« En France, dit un personnage d'Anouilh — « Pauvre Bitos » si j'ai bonne mémoire — on dîne de têtes. »

Cela signifie qu'on se prépare à trancher celle de ses adversaires dans le même temps qu'on découpe le gigot, mais cela pourrait aussi vouloir dire que, pour assurer la vogue d'un endroit, une brochette de célébrités à point compte autant que le coquelet grillé à l'américaine ou le cœur de filet saignant.

Traiteur nocturne et prince de toutes les modes, François Patrice, qui possède à fond son échiquier parisien, ne dit jamais : « Ma côte de bœuf est du tonnerre (ce qui serait d'une insoutenable vulgarité) mais : « Tu devrais venir, j'aurai peut-être Sagan et puis Gunther m'a promis de passer... »

De quoi se lécher les babines. C'est un fait que, passé minuit, j'ai besoin, comme tout un chacun, de dîner en face de Pompidou, de Bardot, de Mitterrand à la rigueur.

N'étant pas cannibale, je ne les dévore que des yeux mais cela suffit en général à me couper l'appétit, preuve qu'en nous faisant « dîner de têtes », les traiteurs de la nuit ne font pas un si mauvais calcul.

Réunir au complet le charmant petit monde des grands noctambules, Vadim et Jane, Onassis et Jackie, Orson Welles, Aznavour, Annabel et Buffet, Brigitte et Gunther, Johnny et Sylvie... est le rêve intime, l'ambition subconsciente et freudienne de tous les marchands de nuit, de M. Cazes à Moustache, de Castel à Régine, de Paoli à Mme Martini. Celui qui parvient à rassembler un tel « plateau » n'a plus guère de soucis à se faire pour ce qui concerne la cuisine : « côté ambiance », comme on dit, « c'est gagné ».

Je n'échappe pas, avouons-le, à cette déformation qui, chez moi, n'a rien de professionnel. Toujours est-il que, snob jusqu'à l'intestin, je m'enquiers d'abord des convives.

Ce qu'on mange est sans doute important, mais avec qui l'est bien davantage.

Je connais pourtant un certain baron Philippe de Rothschild, qui lui, ne se montre difficile que sur les plats. Avant d'accepter une invitation il fait dicter par son secrétaire, au téléphone, le menu de son choix, nouilles et pommes à l'eau de préférence, ce qui sans doute complique la tâche de la maîtresse de maison, mais aucun Parisien ne peut ignorer que le baron Philippe a des petits ennuis du côté de l'estomac. Fort simple, il acceptera, en revanche, de dîner sans histoires entre un banquier panaméen et un guitariste hippy. L'humanité, dans son vaste anonymat, ne lui fait pas peur.

Sa table, malgré cela, est — dans le Bordelais comme à Paris — l'une des meilleures de France, et c'est toujours un peu pathétique de voir Philippe de Rothschild contempler tristement sa purée — un Rothschild dans la purée c'est à vous fendre l'âme — tandis que ses invités bafrent à ses frais. Je vous recommande particulièrement ses écrevisses à l'armoricaine et son Mouton... 1895. Il lui en restait encore voici quelques années plusieurs bouteilles. Pour moi, la table de ce Rothschild-là vaut trois étoiles.



J'admire ces jeunes patrons à l'œil vif qui expédient leur déjeuner d'affaires comme une affaire courante et, leur grillade avalée, repoussent la tentation finale du pont-l'évêque ou du profiterole au chocolat. A leur manière nette et impérieuse de dire : « Café », d'écourter les vaines élucubrations politico-gastronomiques, je reconnais l'homme d'action, je comprends mieux le sens profond de la révolution des technocrates, la philosophie du Marché commun, et je mesure combien la réussite est incompatible avec un penchant pour les sucreries.

Louise de Vilmorin disait un jour devant moi : « Les vrais hommes sont ceux qui pleurent et mangent des gâteaux ».

Elle se trompe. Les vrais hommes — ceux qui conçoivent, décident et commandent, assument la responsabilité de leur destin et du nôtre — sont éternellement privés de dessert. Les privés de dessert, autrement dit les adeptes du « café seulement » ont cette légèreté qui, seule, permet de grimper plus vite, et plus haut, les degrés de l'échelle sociale et de la promotion financière. L'avenir est à eux.

Il m'arrive pourtant — tout snob et arriviste que je sois — de sacrifier aux sortilèges de la gastronomie, chaque fois que je déjeune avec un sacré luron, grand connaisseur de vin et de foie gras, nommé Robert Courtine.

Courtine ne cache rien de ses petites faiblesses. Le visage rouge et les yeux bleus, les couleurs mêmes de Paris, le crâne dénudé, les favoris balzaciens, portant ainsi que l'exige la mode ses cheveux sur les joues, ce chauve adore la table. Il ne se contente pas de le dire : il l'écrit. Ce qui lui a valu naguère le grand prix de la littérature gastronomique.

Pour arroser son boudin blanc du Tarn et son foie gras frais aux truffes, il préfère un Bollinger :

— Le champagne, dit-il, il n'y a que ça. Avec le cham-



« Le Grand Véfour ». Illustration de Jean Cocteau p

pagne, tout passe, ajoute-t-il, en étouffant d'une main preste un renvoi indiscret.

Dans le monde de la gastronomie on appelle, paraît-il, une bouteille de champagne « la roteuse ».

Courtine est de ceux qui mangent au restaurant et font de la littérature avec la cuisine des autres. Ce n'est pas un chef.

A vrai dire, les chefs du Tout-Paris ne sont pas ceux qu'on voit à leurs fourneaux. J'en connais au moins un qui cache son bonnet blanc sous un bicorné d'ambassadeur : Christopher Soames. Déjeunez donc un jour chez lui à l'Ambassade d'Angleterre. C'est à deux pas de « Maxim's » et sa cave vaut largement celle de M. Vaudable mais, le fin du fin, c'est le coq au vin qu'il lui arrive, pour les intimes, de mijoter lui-même.

M. Soames partageait ce goût de la cuisine française avec son beau-père Winston Churchill qui, séjournant au « Roi René », à Aix-en-Provence, avait débauché M. Gillet, le maître-queux. Soames, avec un clin d'œil, vous confiera qu'il espère récupérer pour l'Ambassade ce fameux Gillet qu'il n'a pas... rayé de sa mémoire. L'Ambassadeur s'est découvert un complice en la personne de Rex Harrison, fou de coq au vin, lui aussi et capable, entre deux « puces à l'oreille », de mettre la main à la pâte.

Un jour, je déjeune avec lui chez « Allard », le plus sérieux restaurant de la rive gauche. Il arrive avec une heure de retard dans une Rolls vert olive, modèle 1965 « car, dit-il, le nouveau modèle ressemble à une Mercedes ». Il porte un tweed de bon aloi et des chaussures longuement dorées au soleil de Londres. Seule note excentrique : sa cravate avec, cousus en relief, trois petits pois de soie rouge.

C'est incroyable ce qu'il ressemble au duc de Windsor,



ouvrage de Raymond Oliver « Recettes pour un ami ».

mais, à côté de lui, le duc de Windsor a des airs gauches de cousin de province.

— Sorry, dit-il en regardant sa montre.

L'œil bleu s'allume. C'est l'œil chargé de malice du professeur Higgins, inoubliable héros de « My Fair lady ». En retard, distrait, bougon, égocentrique et sûrement très vaniteux, mais à « Rex Sexy », dit la légende — tout est toujours pardonné : il a, comme on dit à Hollywood, le « Rex appeal ». Un seul frémissement de sa nonchalante paupière suffit à mettre à genoux les femmes (il en est à son quatrième mariage) et, mieux encore, à délier la bourse des producteurs les plus regardants.

Rex commande un Kir, un coq au vin, le beaujolais du patron, un pont-l'évêque et une tarte aux framboises. Il me dit en humant les plats (le fumet de ce coq au vin me chatouille encore les narines) que je dois comprendre pourquoi il a délibérément renoncé à vivre en Angleterre. Il a une maison à Portofino, mais c'est à Paris qu'il veut planter sa tente. Pourtant, il n'existe rien de plus anglais que lui. Il a l'accent le plus étonnamment anglais que je connaisse. Non pas la solennité de la B.B.C. ou les hautes pointes d'Oxford : Rex Harrison a la voix même de l'Angleterre dans son auguste perfection. Inaltérable. Inimitable. Si Big Ben pouvait parler, Big Ben aurait l'accent de Rex Harrison. Comment voulez-vous que cet exilé aille vivre au milieu des Hippies et des Beatles, dans le cafouillage et les balbutiements de la nouvelle soupe anglaise ?



Je dois au cinéaste Marcel Camus qui manie la casserole avec autant de dextérité que la caméra, la recette d'une « Feijoada » qui, d'un seul coup, m'a remis le goût du Brésil tout entier dans la bouche.

— La recette ? Très simple, dit Camus. Des haricots noirs cuits dans une casserole en terre avec de la viande séchée au soleil. A Paris, on remplace la viande séchée ou boucanée par de la palette de porc fumée ou de la saucisse de Savoie.

Ajoutez des aromates, des oignons, une pointe d'ail, des clous de girofle, du thym, du laurier, quelques milligrammes de piment d'oiseau...

— Facile à trouver, assure Camus. A Paris, il y a Hédiard, il y a Fauchon. Ce qui est plus difficile, le tour de main.

Le poète d'Orféo Negro avait invité avec nous, ce soir-là, l'Ambassadeur du Brésil, M. Olavo Bilac Pinto, diplomate bien de son temps, qui danse la samba comme père et mère. Avec nous, Ellis Regina, petit bout de femme aux pommettes saillantes, solidement campée sur des jambes de gaúcho, et qui devait « faire un malheur » à l'Olympia...

Allons bon ! Je vous annonce, au départ, que si je dine en ville ce n'est pas pour manger, et soudain, je m'aperçois que j'en suis aux recettes de cuisine.

Il est grand temps, pour respecter les traditions, que je vous serve quelques têtes avec ou sans persil puisqu'aussi bien nous sommes tous des veaux.

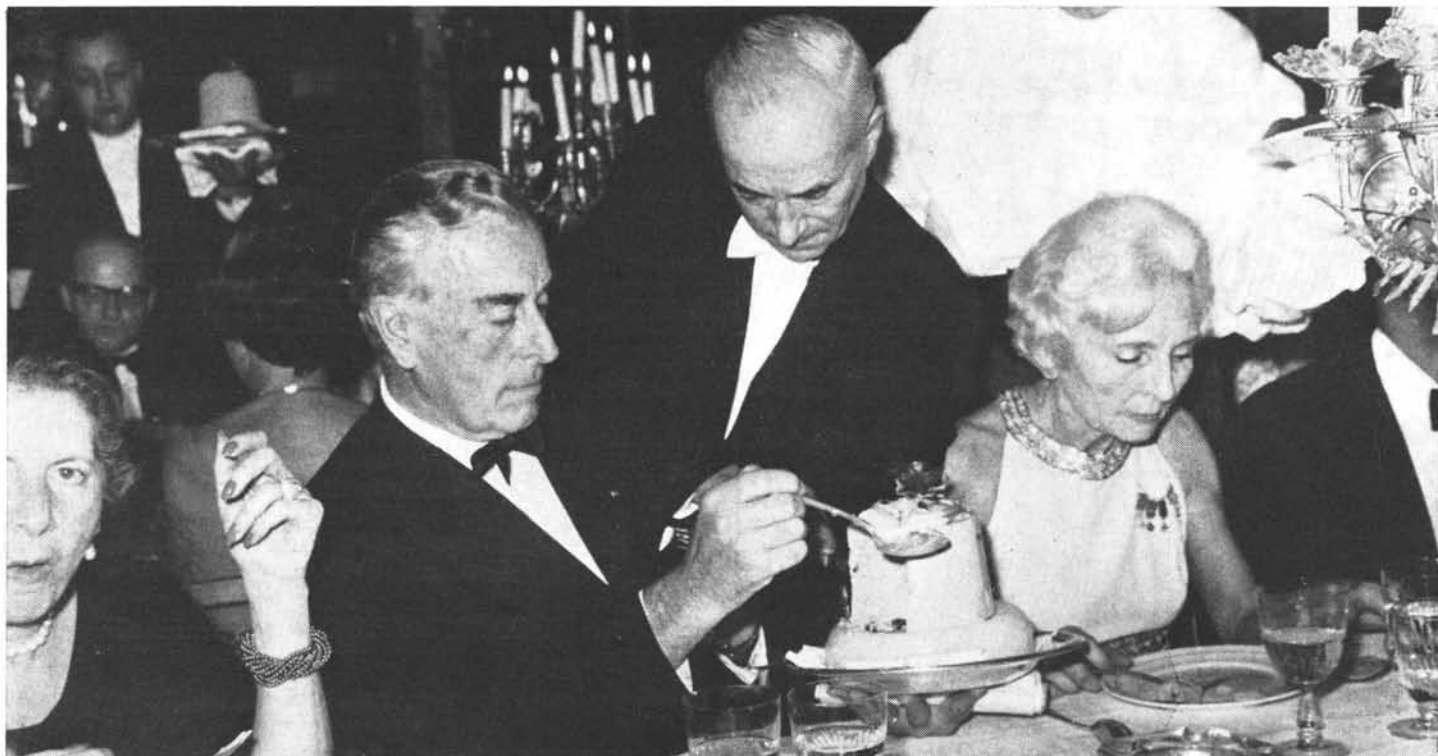
Commençons par Salvador Dali qui, en fait de têtes, adore faire craquer sous sa dent celle de ses « chers petits oiseaux ». C'est ainsi qu'il appelle les ortolans. Lasserre, quand c'est la saison, lui en met toujours une douzaine de côté.

— En tous les cas, dit Dali en dévorant les petites bêtes, vous ne me verrez jamais manger d'épinards. L'épinard est un légume informe et dégradant. Le contraire de l'épinard, c'est l'armure. C'est pourquoi j'aime les crustacés dont la chair délicate est protégée par une armure. J'aime les crevettes, les langoustines, les bécasses. Tout ce qui a une tête. Tout ce qui a une forme. En amour, c'est la même chose. J'aime les femmes qui ont une armure. Mais qui mangera qui ? Voilà la question.

Dali, ce soir-là, donnait un dîner au « Meurisse » pour célébrer la « réhabilitation de l'art pompier ». Affublé d'un nœud papillon rouge — semblable à ceux qu'on met au cou des chats de concours — Paul-Louis Weiler, toujours lui, tenait sur ses genoux un gros félin moucheté : l'ocelot (âgé de 4 ans) de Salvador Dali. Dieu merci, pour la sauvegarde du mécénat en général et des beaux-arts en particulier, cet animal — offert au Maître à New York par l'ambassadeur de Colombie — est tout à fait civilisé et, c'est fort mondainement, qu'il mordillait l'oreille de l'illustre industriel.

— Si vous me demandez, mes amis, de vous parler de l'art pompier, dit Dali en croquant sa langouste, alors là vous tombez comme une figue mûre, parce que l'art pompier c'est la toute dernière mode. Je ne vois pas pourquoi les sapeurs-pompiers (si injustement méprisés par Degas et les impressionnistes français) ne comprendraient pas la peinture aussi bien que nous.

Assise à la droite du Maître, Nicole Alphand (épouse d'Hervé Alphand, ex-ambassadeur à Washington et secrétaire général du Quai d'Orsay) ouvrait des yeux ronds. Le



Un dîner dans le grand monde. A droite, Mme Gisèle d'Assailly, auteur d'un manuel du « Savoir-Vivre » qui fait autorité dans les beaux quartiers.

Maître dardant les antennes de sa célèbre moustache n'en poursuivait pas moins son exposé.

— Les pompiers, dit-il, rallumeront le feu de l'art. Croyez bien que si j'ai accroché sur ces murs des toiles de Meissonnier à côté de mon génial tableau « La pêche au thon », c'est parce que je reconnais en Meissonnier mon chef et mon maître. Il est le vrai capitaine de l'art pompier.

Notre ex-ambassadrice fut encore plus médusée quand Dali, se tournant vers elle, lui chuchota dans l'oreille :

— Savez-vous quel est l'endroit le plus... comment dirais-je ?... le plus « érotique » de Paris ?

Mme Alphand connaît un peu la haute couture. Elle dirige même à ses heures perdues la maison de Pierre Cardin. Mais, s'agissant des hauts lieux de l'érotisme, il ne semble pas que cette parfaite femme du monde se soit vraiment posé la question. Le nom de cet endroit ? Dali, pathétique, le lui révéla :

— Eh bien, Madame, c'est le Musée Gustave-Moreau. Un jour, en taxi, j'y ai conduit une très belle amie. Deux têtes blondes, par hasard, étaient à la fenêtre. Elle crut d'abord que je l'amena dans un mauvais lieu. Mais, finalement, elle dut convenir que c'était mieux et pire que

cela. Gustave Moreau c'est la rigueur minutieuse de l'art pompier au service de l'érotisme pur.

Là-dessus, je crois bien qu'entre la poire Belle-Hélène et le cointreau, on s'est mis à toussoter autour de la table. Après le dîner je me suis trouvé quelques instants en tête-à-tête avec Hervé Alphand devenu — depuis que Cardin l'habille — le plus dandy de nos diplomates.

— C'est tout de même émouvant, ai-je dit, de dîner ainsi, aux chandelles, avec un authentique génie. C'est un peu, n'est-ce pas, comme si nous avions dîné avec Velasquez ou Michel-Ange ?

L'ambassadeur répondit qu'il n'avait rencontré dans sa vie que trois hommes de génie : Mustapha Kemal fut le premier, André Malraux le second... Quant au troisième... Mais à quoi bon nommer qui vous savez ? Disons seulement que celui-ci tient, Faubourg-St-Honoré, à deux pas de l'ambassade d'Angleterre justement, une table des plus correctes. Spécialité : le canard aux olives de Tante Yvonne. Clientèle : politiciens des antipodes et touristes africains.

Les Noirs sont admis.

Michel CLERC.



...ET TANT PIS POUR LES PRÉCIEUX DU VIN

par Robert J. COURTINE



Un dégustateur « éclairé » au « Rocher de Cancale », rendez-vous des gastronomes et des snobs sous Louis XVIII.

Ils sont comiques à voir, lorsque le petit doigt en l'air, ils donnent une leçon au sommelier ou plongent leur thermomètre dans le verre, sérieux comme mon chat dans sa sciure.

Ils sont irrésistibles à entendre, lorsqu'ils parlent de ce qu'ils boivent. Pour eux, un vin n'a plus seulement de la cuisse ou de la jambe, il fait la queue de paon et son bouquet va du sucre brûlé au pruneau confit en passant par le poivre-cannelle, la rose fanée, le cèdre, le chêne ou l'abricot-pêche. Ainsi ils ne boivent plus du vin mais une usine, un verger ou une épicerie.

Ils sont odieux, aussi, parce qu'ils gâchent mon plaisir, le vôtre, celui de tous ceux pour qui manger ou boire sont joies de vivre.

Oh ! certes, que les œnologues discutent entre eux de la fermentation mano-lactique, de la pourriture noble, de la vinification à chaud ou de macération carbonique, c'est

leur droit et sans doute même leur devoir. Mais de grâce, laissons-leur ce sujet de conversation et ne l'amenons point jusqu'à table.

La table est faite pour les propos badins, l'anecdote et la médisance roborative.

Trousse-t-on une belle fille en lui demandant l'adresse de ses parents et le taux de cholestérol de sa grand-mère ?

Lorsque je bois une bonne bouteille, je ne m'inquiète pas d'apprendre l'âge du vigneron, le nom du cépage et l'avis motivé du professeur !

Pour un peu je ferais mienne cette suffisante appréciation de Guy Charles Cros :

Le vin est un liquide rouge

Sauf le matin quand il est blanc...

Pour le reste il est bon ou mauvais et plus souvent mauvais que bon, hélas !

Les Précieux n'y peuvent rien.

Les Précieux n'ont que mépris pour les petits vins de Pays. C'est peut-être qu'ils vivent au-dessus de nos moyens, de Haut Brion et d'eau fraîche (encore une belle fumisterie l'eau qui seule convient aux œufs et à la salade ! Qui peut le plus peut le moins et mieux vaut un vin honnête que l'eau nauséabonde des robinets d'Etat, en toute circonstance, sauf peut-être pour se laver les dents !).

Nous qui payons pour boire, nous ne mésestimons pas ces « petits vins ». Ces poètes mineurs qui puisent avec modération dans notre escarcelle et nous réjouissent de leur petite musique roturière. Ils riment simple. Leurs châteaux sont des bicoques et on les voit venir, avec leurs gros sabots. N'est-ce pas mieux ? Quand on vient me trouver en catimini je me demande d'abord : « Qu'est-ce qu'il va essayer de me faire comme turbin, celui-là ? ».

Ils sont frais, aussi ! Ils exigent les grands verres largement emplis puis vidés. Ce sont les Précieux, toujours eux, qui ont inventé ces verres de cristal « étudiés pour ». A chaque cru son verre ? Belle foutaise ? Zazie avec nous et vos verres de luxe mon cru !

C'est pourquoi les Précieux n'aiment pas le beaujolais.

Moi non plus, remarquez bien. Mais il ne s'agit pas du même !

Le beaujolais que je n'aime pas, celui des négociants, chaptalisé et de haut degré, c'est celui que l'on boit à Paris, que servent les sommeliers et les bistroitiers, les uns avec condescendance, les autres avec enthousiasme. Les malheureux ! Qu'ils aillent donc en stage à Lyon, la ville anti-Précieux par excellence, la ville où l'on sait manger et boire et où le beaujolais de l'année a, comme dit Clos-Jouve, ce délicieux goût de merde qui le caractérise. A Lyon où Béraud célébrait, avant d'être assassiné par les Précieux de la politique, la grille verte des pots alignés sur les tables de bois des bouchons et à travers laquelle d'honnêtes gens échangeaient des propos d'amitié.



Curieusement, à propos de ces petits vins, les Précieux retrouvent les mêmes (faux) arguments que les marchands : « Ils ne voyagent pas, disent-ils ! ».

Mensonge !

Mais dame ! comme ils sont bien vivants, ils ont des hauts et des bas et il arrive qu'ils soient malades. Et on ne sait plus les soigner. Ça perd du temps. Ça fatigue. C'est tellement plus commode quand on est restaurateur, de recevoir son pinard en bouteilles, étiquetées façon grand luxe chez un Monoprix du reginglard !

Tout ça semble bien être la faute de l'Institut National des Appellations d'Origine dont les Précieux font leurs choux gras. C'est l'E.N.A. du pinard. Des buts nobles et des décisions d'abrutis ! Et Mességué a eu raison d'écrire : « Sous le titre d'appellation contrôlée se cache la plus grande escroquerie du siècle ».



Nos Précieux soutiennent la tradition comme la corde soutient le pendu. Ils sont pour les vins vieux et respectent les millésimes.

Mieux vaut les vins jeunes et les femmes faites, dit-on à l'Académie Rabelais, où l'on respecte les fillettes, sauf celles d'Anjou.

D'ailleurs ces « idées reçues » datent d'un temps où l'on vinifiait autrement et où l'on pouvait se permettre de stocker (vignerons, marchands et consommateurs) des vins durant des années. Cette immobilisation de capitaux n'est plus possible et les vignerons, les premiers, s'en sont rendu compte. L'égrappage, la vinification, des procédés modernes enfin font qu'un vin qui eût dû attendre, autrefois, des années, peut être bu aujourd'hui au bout de quatre ou cinq ans. Il n'empêche ! Des Précieux restaurateurs se refusent à servir ces vins sous un prétexte de qualité. Et leurs clients Précieux payent de vieux vins épuisés à des prix astronomiques.

A la bonne leur !

Cette vinification améliorée rend les millésimes moins précis qu'autrefois. Telle année peut être médiocre en général et produire chez X ou à tel château, un vin admirable. A tout le moins un vin agréable. Et surtout de prix abordable, car il y a surtout qui compte : le portefeuille. Mais le Précieux raisonne dans l'absolu et je sais un bon moyen de l'exacerber, lorsqu'il me dit, par exemple :

— Cette bouteille de Château Tartempion est admirable.

— Oui, mais à 100 F elle est trop chère. Je préfère ce Bourgueil à 8 F.

— Mais cela n'a pas de comparaison. C'est idiot !

— Peut-être, mais je suis comme Courteline, et ne vois pas pourquoi je mettrais 20 F dans un chapeau lorsque je peux m'offrir un bock pour dix sous !



Les Précieux disent d'un vin rouge qu'il doit être « chambré ».

Oh ! certains ne le boivent pas plus chaud pour ça ! Tous les ouvrages sur le vin donnent des températures approximativement semblables : Bourgogne à 16°, Bordeaux à 18°. Mais le mot « chambrer » qui ne veut plus rien dire fait partie de leur arsenal précieux, avec le tableau des millésimes et le thermomètre à vin.

Par représsaille on voudrait boire le vin plus frais qu'il n'est nécessaire. La tête d'un sommelier, la tête d'un Précieux (c'est quelquefois le même) lorsque l'on demande un seau d'eau fraîche pour mettre la bouteille de vin rouge ! Ça vous paye de tout.

Essayez donc d'expliquer au Précieux que le mot date d'un temps où l'on appelait « chambre » toutes les pièces d'une maison, d'un manoir, d'un château. Et que la chambre où l'on mettait le vin sorti de cave à s'échauffer était l'office. La pièce la moins chaude de la maison, la chambre où l'on entretenait les préparations froides de cuisine. De sorte que chambrer un vin c'était le tirer de la cave où il reposait à 8 degrés et le porter à 15 degrés maximum.

Oui, expliquez cela au Précieux. Il comprend. Mais oui, et ne me faites pas dire que le Précieux est bête. Il est borné. Il est snob. Il est ridicule mais il comprend... Enfin, quelquefois ! Et il vous répond sans vergogne : « Mais vous avez raison. Du reste, je ne bois jamais un Bourgogne au-dessus de 16° ».

Mais il n'en garde pas moins l'expression « chambrer »



Ces très rares bouteilles centenaires sont la propriété des Etablissements Nicolas. A cet âge, il s'agit de curiosités.

et s'indigne lorsque vous faites revenir à ces 16°, dans le seau, un vin à la température abusive de la pièce.

On ne dira jamais assez le mal qu'a fait à la santé des citadins le chauffage central. Et qu'il fait aussi aux vins.



Les Précieux du vin de Bordeaux ont une Bible, un Dalloz, leur Talmud : c'est le classement de 1855.

Ce « délicat » travail fut confié au Syndicat des Courtiers. J'eus vécu à cette époque que je m'en serais méfié.

A) Parce que tout classement est arbitraire et subjectif.

B) Parce que les courtiers étaient professionnellement intéressés au dit classement.

Mais enfin, eût-il été impeccable que les ans (cent trente trois exactement) l'auraient néanmoins bouleversé. Or il demeure intangible.

Et bien entendu fort injuste.

Car des châteaux, depuis, ont été démembrés, d'autres vignes replantées, beaucoup enfin ont changé de propriétaire et c'est, en définitive, le vigneron qui, tout autant que le sol et le soleil, fait le vin.

C'est ainsi que Mouton-Rothschild n'est toujours qu'un second cru qui vaut, et largement, les premiers à commencer par Margaux.

En outre cette classification s'arrêtait aux crus du Médoc et du Sauternais avec un seul Graves : le Haut Brion. Je sais des Graves qui valent nombre de crus du Médoc. Mais cet oubli des Saint-Emilion et des Pomerol (ils ont été classés depuis, un peu n'importe comment) amène de réjouissantes sorties.

Je connais un Précieux restaurateur pour qui le Saint-Emilion et le Pomerol sont encore ce que ses parents bordelais appelaient au siècle dernier les vins du courant. Et malheur au client qui réclame chez lui une bouteille de grand Bordeaux et choisit un Saint-Emilion, fût-il à 200 F la bouteille !

Ah ! combien j'aime mieux la classification des vins de Bourgogne par le pittoresque docteur Gastaldy. Il n'était pas marchand, lui, mais gourmet. Bon enfant et de belle humeur ! Alors il s'amuse au tableau de la Famille Royale des vins de Bourgogne :

— Le Roi —

LE CHAMBERTIN

— La Reine —

LA ROMANEE CONTI

— Le Régent —

LE CLOS DE VOUGEOT

— Les Princes du Sang —

ROMANEE, ROMANEE-SAINT-VIVANT,
CLOS DE TART, MUSIGNY, LA TACHE
NUITS ECHEZEUX, BONNES MARES

— Cousin germain du Chambertin —

LE RICHEBOURG

— Porte-drapeau de la Famille Royale des Vins —

LE CORTON

Ducs et Duchesses

HOSPICES DE BEAUNE, VOLNAY-SANTENOTS,
POMMARD, BEAUNE-SAVIGNY, ALOXE,
VERGELESSES, CHASSAGNE, MONTRACHET,
LES CHARMES-PULIGNY, SANTENAY,
MERCUREY, MEURSAULT, CHABLIS

Ah les braves vins ! Ah le brave homme que ce docteur Gastaldy !

Oui, il serait logique que des œnologues recommencent le classement des vins de Bordeaux, et celui des vins de Bourgogne, et, pourquoi pas ? celui de tous les vins de France.

Mais à leur usage personnel.

Car, pour l'amateur de bon vin, le seul classement qui compte est celui de son choix, de ses goûts et de son envie du moment.

Il est des repas où rien ne vaut le petit vin copain fraîchi dans le puits et bu sous la tonnelle.



Le Précieux est généralement membre d'une — ou de plusieurs — Confréries.

Ah ! Les Confréries Vineuses ! Ils s'habillent d'oripeaux. Ils se congratulent en latin de cuisine. Le vigneron, penché sur le cep, les regarde passer sans penser.

Le vin sera bon pour tout le monde...

Remarquez que ces Confréries ont un intérêt. Commercial. Mais le commerce est une chose et le plaisir de la table une autre.

Les Tastevins, par exemple, ont été pour les vins de Bourgogne, une remarquable entreprise de relations publiques.

Les Précieux ne sont pas forcément bien informés. J'en connais qui s'extasient sur un vin parce qu'il est « taste-vine », sur un restaurant parce que le patron est Chevalier de l'Ordre. S'ils savaient qu'un diplôme se paye et que n'importe qui peut l'obtenir !

La seule Confrérie gastronomique sérieuse est l'A.A.A.A.A.

L'Association Amicale des Amateurs d'Authentiques Andouillettes.

Parce que nous n'y sommes que cinq et que l'on s'en fout !

Mais il est, tenez, une autre assemblée de Précieux, que je vous recommande : la Confrérie Brillat-Savarin des Taste-Fromages ! Ils sont là je ne sais combien qui n'ont pas même de l'esprit comme quatre ! Ah ! les saumâtres !

Ils ont décidé de l'accord des fromages et des vins. Il tiendrait en deux lignes, il y tient, pour le vrai gourmet :

Boire, des vins qu'il peut avoir, celui qui lui plaît le mieux à l'instant.

Mettons même que l'on raffine, que l'on cherche avec le fromage un vin du pays, et, sur les grands : roquefort, camembert, brie, etc. le nec plus ultra. Mais se creuser le ciboulot pour découvrir que ledit camembert n'est possible qu'avec du Vougeot, du Beaune, du Morgon et du Haut-Brion, tandis que le brie exige Fleurie, Mercurey, Pomerol, Médoc et Chinon, n'est-ce pas se taper le confrère par terre ?

Cet accord des mets et des vins est le dada du Précieux du vin. A les écouter l'on ne vivrait plus puisque l'on ne boirait que rarement ce qu'il faut boire avec ce que l'on mange.

Et s'il nous plaît, à nous, de boire de la vodka avec le saumon fumé plutôt que du champagne ? De la bière anglaise avec les huîtres plutôt que du vin blanc ? Du whisky avec le haddock et du vin rouge avec le poisson ? Du vin blanc avec le fromage de chèvre et du porto avec le Roquefort ? Ça vous fait crier ? Essayez donc d'abord. Essayez le vin rouge avec la choucroute et la bière avec la daube de bœuf, le cidre avec le camembert et l'aquavit avec les tripes.

Et si l'un ou l'autre de ces accords, pas forcément parfait mais quelquefois logique, quelquefois amusant, vous séduit, tenez-vous-y.

Envers et contre tous les Précieux du vin qui nous emmerdent !

Robert J. COURTINE.



LE BEAUJOLAIS DU BON TEMPS

par *Henri BÉRAUD*



« ... ceux qui savaient boire se dirigeaient vers les obscures et fraîches ruelles où sont les vieux cafés. »

JE les connais les écrivains, et je sais ce qu'il y a dans leurs caves : de l'encre... mes amis, des compotes d'encre à stylo. Si l'on comptait sur ces gens-là pour encourager la viticulture, mieux vaudrait se faire « sec », arracher les plants, casser les pots, effondrer les tonneaux, se mettre au régime et, à la fin des fins, mourir d'ennui... Mais vous êtes trop sages, cher Léon Foillard et cher Tony David, pour vous tromper à ce point, et ce n'est pas à l'écrivain que vous vous êtes adressés (1).

A qui donc alors ? eh ! Au buveur donc ! Ça c'est un titre. Je l'ai mérité. Je ne pense pas que l'on songe à me le dénier. Ni mes amis, si j'en ai, ni mes ennemis, qui ne manquent point, ni les cafetiers de ma bonne vieille ville

de Lyon n'oseront dire le contraire. J'en suis bien content. Ce passé, plein d'insouciance, de variété, d'entrain et de sante, m'a laissé les plus beaux souvenirs du monde. Aux temps heureux de ma jeunesse j'ai vu « Chez Nous » bien des choses instructives et réconfortantes. C'est un de ces souvenirs, qui peut trouver sa place ici, que je vais vous raconter.

On buvait le beaujolais...

— C'est un petit vin, disait un invité, un homme du Nord ou de l'Est ou du Midi, enfin un homme d'on ne sait où et qui ne valait pas plus. Il répétait : « un petit vin, oui ma foi... »

Mais comme nous débouchions la onzième bouteille, cet imbécile jaunait tout à coup ; ses yeux, devenus ternes et sombres, nagèrent dans sa figure, ainsi que deux pruneaux sur une crème de safran ; il chancela, roula quelques ins-

(1) Préface à l'ouvrage : *Le pays et le vin Beaujolais*, par Léon Foillard et Tony David, chez Jean Guérlimet, libraire-éditeur à Villefranche-en-Beaujolais.

tants d'une fesse sur l'autre, puis s'abattit sur le plancher.

Nous buvions le beaujolais entre gones de Lyon, selon la coutume vénérable, dans un petit café, où les pots vides demeuraient bien alignés sur la table, en sorte qu'ils formaient une belle grille entre les barreaux verts de laquelle les buveurs échangeaient des poignées de mains, des serments d'amitié et des propos remplis de sagesse.

C'est ainsi qu'il convient de boire le vin clair et lampant des coteaux de Beaujeu. Ainsi nous le buvions, dans l'inoubliable passé, autrefois, avant que la folie du monde enchaînât Bacchus au char de Mars. Disons et redisons encore que c'était le bon temps ; consolons-nous, par ce mélancolique radotage, d'avoir vieilli sans vivre, sans vivre...

Le bon temps, surtout dans notre pays du Rhône placide et gourmand, le bon temps ; à l'heure où l'édredon léger des brouillards descendait sur les lits jumeaux de nos fleuves, c'était l'heure où l'on ne rencontrait plus dans Lyon endormie que des agents, des bouquetières et des vidangeurs. Ceux qui savaient boire se dirigeaient vers les obscures et fraîches ruelles, où sont les vieux cafés. Les volets clos laissaient luire une barre de lumière dorée. Au loin, on entendait le roulement d'un fiacre, et l'on sentait dans la nuit l'odeur d'un feu de bois qui, chez un boulanger voisin, brûlait et crépitait.

On frappait, on donnait le mot de passe, et le cafetier répondait :

— Passez par l'allée.

Dans le café on trouvait des hommes pleins de dignité qui, trônant sous les nuées de leurs pipes en terre, savaient boire le beaujolais avec art, c'est-à-dire lentement. Tout est là. On reconnaît l'amateur de vin au rythme de son coude. Paris pullule de buveurs, qui boivent au train dont on prend médecine du pauvre « suresnes », qui ne vaut sans doute point d'autres égards. Là-bas on s'y prenait mieux. Nous avions le temps : et le pot coûtait douze sous. La nuit se passait en expériences. Toute la côte y passait : le « fleurie », parfumé ; le « villié-morgon », moins fin et plus robuste ; le « chenas » et le « thorins », velouté ; le

« Julienas », ferme et corsé ; le « saint-Etienne », inégal ; le « l'odenas », méconnu. Nos vins, tous nos vins, les vins de nos pères, les vins des canuts aux cœurs rouges, les « voraces » qui, pour « vivre en travaillant ou mourir en combattant », descendaient de la Croix-Rousse avec leurs triques, leurs chassepots et leurs galoches...

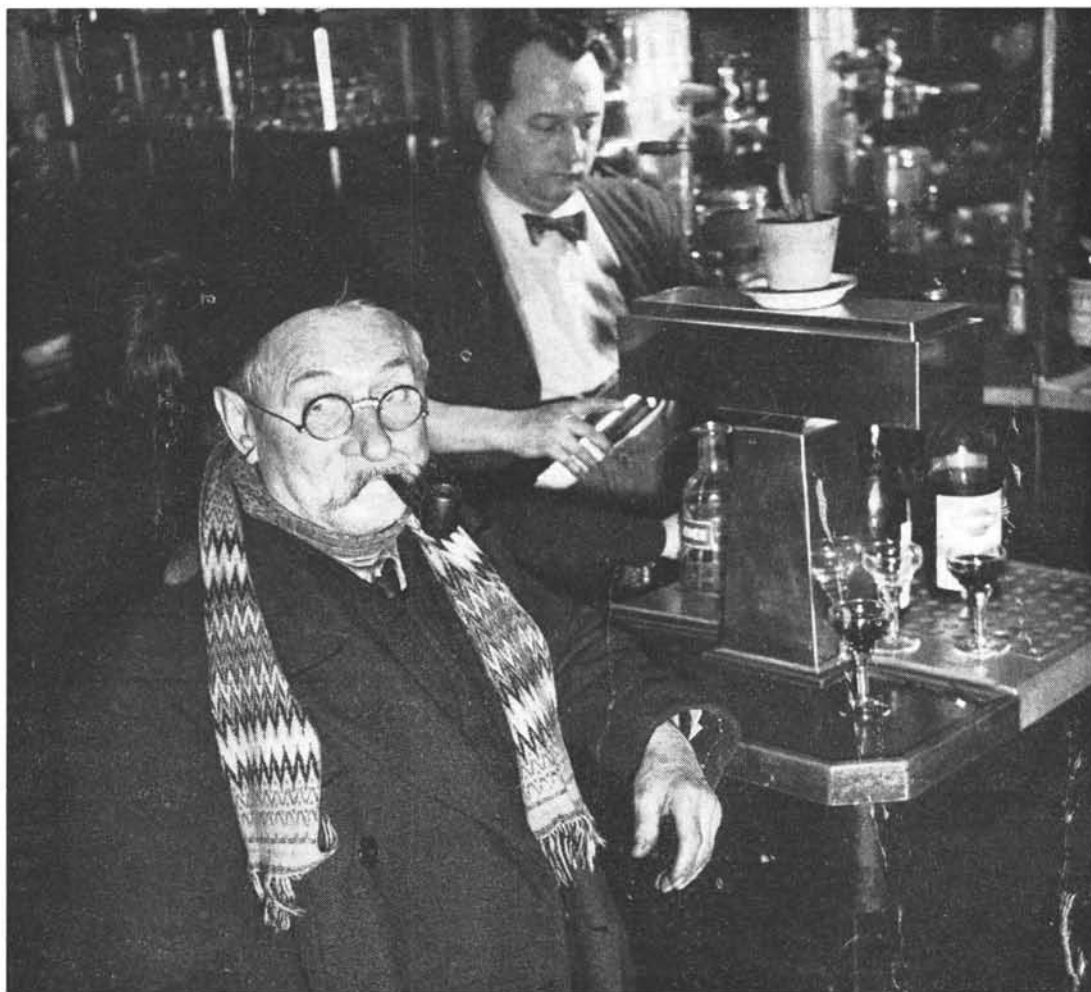
Tout de même, il fallait s'en aller. On réveillait sous la table le présomptueux amateur, et l'on sortait, en file indienne, par l'allée. On allait les mains tendues aux ténèbres où dansaient, de loin en loin, les feux des pipes. Tout à coup on entendait « Nom de Dieu ». C'était un des sages dont le nez heurtait une boîte à lettres. Puis la lourde porte cochère tournait et nous étions dans la rue, déjà toute bleue. Les chars à bancs des maraîchers couraient en chantant sur le pavé. De vieux sapins venant des gares, et que l'on voyait seulement à ces heures-là, portaient des voyageurs blafards vers les hôtels. Les premiers tramways, avec leurs gros œils lumineux, roulaient en battant leur cloche. Les rotatives grondaient sous le hall des journaux ; on rencontrait des restaurateurs qui allaient au marché Saint-Antoine, une serviette autour du cou, et encore des marlous furtifs, des marlous lyonnais délavés par les pluies, qui se hâtaient vers leurs garnis en regardant du coin de l'œil s'ils n'étaient pas suivis...

C'est ainsi qu'en ces temps heureux on buvait le vin de nos côtes, celui qui, pour des hommes au cœur simple n'aura jamais d'égal parce qu'il chauffe des poitrines où bat le rythme inimitable du cœur populaire. A d'autres l'honneur des « cartes » orgueilleuses et menteuses que tend au passant banal un maître d'hôtel las de tout et buveur d'eau !... Le beaujolais n'est pas un nouveau riche !... Il demeure et demeurera ce qu'il fut toujours : l'ami de ces braves amateurs et de ces lurons tranquilles qui peuplent vos villages aux noms ensoleillés. Il trouvera toujours le chemin des cabarets de mon pays où, dans l'heure grise et mouillée des crépuscules d'automne, son flot clair nous apporte un peu de l'âme des vignerons qui l'ont fait naître sur vos coteaux, une âme pleine de force, de sagesse et de jovialité.

Henri BÉRAUD.



« ... J'ai connu
là des mo-
ments ex-
quis, des
attentes sua-
ves, des se-
crets à faire
pendre, des
vaticina-
tions... »



LE COMPTOIR SES VINS ET SES GENS

par Jacques PERRET

NOUS ferons d'abord silence, et vous êtes bien d'accord, sur les origines du comptoir né quelque part avant le déluge dans le Proche ou Extrême-Orient pour le service des banquiers et changeurs afin qu'ils pussent, plus commodément, y compter deux pour cinq et inversement. Passons la serpillière.

Celui qui nous occupe est une table oblongue, étroite, élevée à poste fixe et de telle sorte qu'assoiffé ou non le passant ait toute facilité d'y accomplir debout les mouvements requis par l'exercice du boire ou éventuellement associés à cette honorable fonction. Le premier d'entre eux, évidemment nécessaire, est pratiquement suffisant : prendre son verre. Tout le reste est facultatif : reposer son verre, jeter son écu, ramasser la monnaie, appuyer son coude, accrocher son parapluie s'il est à corbin, répartir les accessoires familiaux tels que paquet de gris et papier Job, plus rarement le journal car, même replié, il peut encore, par l'évidence d'un titre, gâter le plaisir ou même susciter querelle avec le voisin ou ami ; et, là

encore, le comptoir se rendra utile, bien placé comme il est, pour écraser dessus la figure du contestataire.

Naguère le comptoir était recouvert d'étain, mouluré sur les bords. Il se faisait appeler zinc, jugeant ce mot plus vif et réconfortant qu'étain. Ces comptoirs-là furent réquisitionnés pour les besoins non ferreux de l'armée d'occupation, faisant ainsi la fortune de quelques occupés, aujourd'hui U.N.R. ou S.F.I.O. Ils ont été remplacés soit par des revêtements de bois verni, ce qui n'est pas si mal, soit par un métal orangé non seulement horrible en soi, mais qui, pour peu que le néon s'en mêle, fait le vin louche et les visages infernaux, soit par de la faïence qui donne envie de se déshabiller, soit par un de ces produits de synthèse qui ont le génie démoniaque de singer n'importe quoi, soit enfin par l'innox dont la nature fortement sidérurgique nous rassure, et dont l'aspect nous attendrit qui fait hommage à la mémoire des zincs.

Derrière le comptoir vaque le garçon, ou la servante, celle-ci appelée serveuse pour cause de dignité humaine.



Un ancêtre de nos modernes snack-bars : le premier libre-service à deux sous installé à Paris à la Belle Époque. Collection Romi.

Le client sérieux préfère en général avoir affaire à un garçon. Il le présume plus averti des choses de la boisson. En effet, si peu qu'il ait de la bouteille et de la conscience, un garçon prendra toujours en considération le goût de son client pour lui servir le vin adéquat, sans se faire plus d'illusion sur l'un que sur l'autre. Il va de soi que la tenue des garçons de comptoir, même à Pompéi et à Castellodunum, a toujours connu un peu de laisser-aller. Éprouver à son égard une nostalgie comparable à celle du rondin qui, avec ses 14 poches, faisait la distinction des garçons de salles et de terrasses, serait injustifié. Mais tout de même, là encore, nous déplorons aujourd'hui un grand désordre dans les signes. On comprendra que la veste blanche, admissible quand le comptoir est en droit de se dire bar au sens catégorique du mot, ne peut révéler dans l'ordinaire débit ou chez le bougnat qu'une dérisoire impatience de promotion. Le grand tablier bleu à bavette et bretelles de cuir, apparemment plus humble et mieux adapté à la fonction, encore qu'il soit partagé par les poissonniers, donne l'impression fâcheuse d'une entreprise quasi industrielle où servir à boire serait une activité tout à fait accessoire. C'est un fait que, survêtu de la sorte, le garçon nous paraît toujours occupé à d'obscures laves aussi urgentes que tapageuses, à des manipulations d'ustensiles à vapeur et autres soins qui ne suggèrent pas tout de suite l'apaisement de la soif d'autrui. Là encore, il appert que les moyens font parfois oublier la fin. Car nous voyons bien, le pauvre, qu'il a d'autres soucis en tête que s'essuyer les mains pour servir le client qui tape sa thune sur une soucoupe sale. Quant au torchon noué en cravate, je veux croire que cet emprunt aux gens de la cuisine a été entériné par la commission intercoopérative des rites. Ne disons rien du garçon en chemisette hawaïenne ou tricot de corps et supposons-le ici engagé en passe-volant. Dans le meilleur des cas, vous aurez affaire à un garçon en manches de chemise coquettement retroussées à mi-hauteur de l'avant-bras et porteur d'un gilet déboutonné évoquant un justaucorps de tradition professionnelle. De toute manière, nous ne voyons jamais de lui que la moitié supérieure de son corps. Nous ne savons pas si l'autre est en rhingrave, en slip ou en collant rose jusqu'aux pieds ; ceux-ci, entre parenthèses, étant dispensés d'être plats contrairement à leurs collègues de la salle.

Le travail lui aussi comporte un secteur visible et un secteur caché. L'un pour l'exercice au grand jour des

gestes nobles, le coup de serpillière obligeant, la présentation parfois jongleuse de l'appellation contrôlée, le remplissage des verres et le petit bout de causette qui peut aller assez loin. L'autre moitié est pour les mystères d'endessous, les clapots de la souillarde, les bruits de fontaine, la boîte à pourboire, les flacons du service courant dans leur caisson d'obusier sous leurs bouchons codés, la bouteille du patron, moitié vichy, les placards au ras du sol, la caisse à capsules, la trappe.

Notez que le patron lui-même, avec ou sans nécessité, intervient plus souvent au comptoir que dans la salle parce que c'est là vraiment qu'on respire le vivace, le chaud, le sociable et le commercial de l'établissement.

L'image n'est pas bonne qui fait du patron le capitaine sur la dunette, elle ne vaut que par une vague idée de bastingage ou de balcon, ce qui est insuffisant. Disons plutôt qu'il est sur le pont, mais je n'aime pas trop galvauder la métaphore nautique. J'en resterai là du patron, il m'amènerait à faire des personnalités, je les garde pour plus tard et j'en arrive à ses vins.

Ayant dépensé pour le comptoir plus de lignage que prévu, il me faut abréger. La modestie du petit buveur n'y est ici pour rien et, entre nous, se dire petit buveur autant dire qu'on n'est pas buveur. Quand même, je bois encore volontiers un petit coup de-ci de-là. Avoir dû renoncer depuis longtemps à multiplier les remises n'empêche pas de se tenir au courant, selon la rencontre, et pour justifier au moins le droit d'en parler, à l'occasion. Si je me retiens d'être long, c'est que plus d'un confrère, par leur assiduité sur les itinéraires et la tenue à jour de leurs contrôles, seraient mieux qualifiés pour en discuter.

Disons-le tout net, je ne bois plus que rarement au premier comptoir venu. Il faut qu'un devoir de politesse m'y oblige absolument et dans ce cas ce sera un rouge ordinaire, quoi que j'en aie, et quelles que soient les pressions exercées pour me glorifier d'un beaujolais, beaujolais de comptoir s'entend. Soit dit en passant, mes partis pris ne vont pas jusqu'à certifier que les aramons de nos pères, je ne dis pas de nos grands-pères, étaient nectar comparés à nos rouquins. Au strict point de vue de l'historien œnophile c'est pichtegome et compagnie, sauf la différence entre la tripatouille empirique et la scientifique, étant admis aussi qu'une médiocrité variable, aux yeux

du moraliste, a moins de vice qu'une médiocrité se voulant suivie. Mais l'appellation contrôlée à usage de comptoirs parisiens est pire que tout. Une drôle de gageure. Comme dit l'Autre : vous allez voir ce que je lui fais avaler au corps électoral quand la potion est signée. En effet, il avale tout, la mention, la potion, le flacon, les tessons et le bouchon tout rond.

Dans ma jeunesse, pour une tournée un peu circonstanciée, on était au moins assuré d'un petit bordeaux vieilli en fût dans la cave du troquet, là, sous nos pieds. J'ai des témoins, mais n'en parlons plus, le temps perdu à ces futailleries c'était bon dans le temps. Aujourd'hui, pour cette même tournée, deux produits rouges et deux blancs sont généralement offerts à votre choix : beaujolais et côtes-du-Rhône, muscadet et alsace. Respectables pavillons couvrant une marchandise que je n'ai pas le cœur à définir. Sépulcres blanchis. Images même de la patrie quand César est trompeur. Il n'y a plus qu'à gémir sur le drame des honorables vignobles que d'habiles coquins s'enrichissent à déshonorer.

De ce côté-là pourtant, et si sombre soit l'avenir, il laisse entrevoir une éclaircie. Elle ne sera pas due aux confréries bidons et chevaleries de guignol qui ne se sentent pas concernées par les vins de comptoir. Mais de bénévoles et francs dégustateurs, sans mandat ni standing, ont entrepris depuis quelques années le repérage et l'encouragement des comptoirs où il est permis d'espérer dans son verre un vin correspondant à l'identité qu'il décline. Ces bons endroits sont peu nombreux, vite gâchés. Il faut en faire aux amis communication rapide par pneumatique ou de bouche à oreille. Il a été question de publier un bulletin mensuel ou simplement une circulaire, un tract, où serait porté confirmation des lieux élus, annoncé les trouvailles, signalé les ascensions, les déclinis et les mouvances, les situations de cave à ce jour, les arrivages et les prévisions. Louable et dangereuse initiative car l'innocence des informateurs serait bientôt menacée par la concupiscence des grenouilleurs de publicité à bénéfice. Avant d'exalter le mieux, dénoncer le pire. Une belle impulsion serait donnée au progrès des mœurs si chacun de nous, sur une dégustation foudroyante ou nauséuse, crachait obstensiblement sa gorgée au pied du comptoir avec interpellation de ce genre :

« Patron, mesdames, messieurs, chers consommateurs et amis, vous excuserez mon hoquet mais je ne comprends pas que dans une cité à la fois démocratique et vinibible on ait le front de servir au peuple et au prix fort l'horreur (ou la bibine, selon) que voici, alors que la canaille portugaise a au moins le droit, les moyens et la liberté de se régaler à bas prix d'une boisson qui pour être fasciste est quand même du vin ».

Il me resterait justement à dire un mot de la clientèle des comptoirs, son ethnie, son éthique, ses origines, ses attitudes de vie, son rôle dans l'Etat, ses légitimes aspirations et ses fins dernières. Ce serait avec joie car j'ai connu là tout comme vous des moments exquis, des attentes suaves, des lapins de longue haleine, des guets de la plus haute importance, des secrets à faire pendre, des confidences de business et d'amour, des dialogues entamés en douce et rompus en fanfare ou inversement, des conclusions verbales de baux amphithéotiques, des vaticinations, des transfigurations, des écroulements, de tendres pièges et des traquenards, enfin tout ce qu'il faut pour faire un monde habitable, quantité d'abrutis, bon nombre d'esprits modestes et distingués, pas mal de personnages confondants hélas fondus aujourd'hui. Et alors, je dois dire honnêtement que dans tout ça et tout compte fait, la qualité du vin ne me paraît pas avoir eu tellement d'importance, mais je fais sans doute erreur, je veux le croire, le souvenir des vins bus est infidèle.

Un jour des années 20 pourtant, au tabac du haut de la rue d'Assas, je fis la connaissance d'un compagnon plâtrier qui, en toute sincérité, ne pouvait combattre les poussières de son état qu'au petit bordeaux précité. Il ne semblait pas en effet qu'il dépassât les doses curatives. C'était un homme d'une vive intelligence et d'une gentillesse inouïe, nous nous revîmes le lendemain et puis...

Mais non, ce n'est pas avec des considérations subjectives de ce genre qu'on va structurer une enquête sérieuse sur la clientèle des comptoirs. La charité en outre me fait un devoir d'abandonner le sujet aux innombrables chômeurs de la psychologie et de la sociologie, d'autant plus qualifiés pour le traiter objectivement qu'ils sont en général, m'a-t-on dit, amateurs de boissons hygiéniques.

Jacques PERRET.



VINS ROUGES		VINS BLANCS	
Ordinaire.....	00	Ordinaire.....	00
BOURGOGNE		Chablis.....	1 *
Mâcon ordinaire..	1 *	* vieux.....	1 50
* vieux.....	1 50	Graves ordinaire..	1 50
Moulin à Vent.....	2 50	Sainte-Foy.....	2 *
Beaune ordinaire..	2 50	Pouilly.....	2 50
Floury.....	3 *	Barsac.....	3 50
Pommard.....	3 50	Sautern.....	4 *
Chambertin.....	5 *	Haut-Sauterne.....	5 *
BORDEAUX		CHAMPAGNE	
Ordinaire.....	1 25	Tréant.....	3 *
Médoc.....	2 50	Grand Mousseux...	4 *
Pomerol.....	2 50	Mercier & C ^o	5 *
Pontet-Cantet.....	3 *	Ay Mousseux.....	6 *
Saint-Julien.....	3 50	Montebello.....	7 *
Saint-Émilion.....	4 *	Bardier & C ^o	7 *
Saint-Estèphe.....	4 *	Mott & Chandon...	8 *
Château-Lafite...	5 *	Pommery.....	8 *

Haut le Pomponne

par Georges PRADE

J'ENTRE au Crapeuillot verre, ou plutôt, POM-PONNE en main (1). C'est dire que je me refuse à vous accabler sous des litanies de statistiques, de géographie viticole, de technicité. N'attendez pas de moi un cours d'Economie Politique consacré au champagne, pas davantage son éloge académique. Je viens seulement confesser pourquoi je l'aime, quand et comment je le bois.

En cela je me découvre intensément Français puisqu'on a calculé que chacun de nos compatriotes fait, dans l'année, un sort à près d'une bouteille et demie de notre vin. Il s'agit là d'un phénomène social que je salue avec déférence. Il trouve sa place dans la révolution du mieux-être qui marquera notre temps. Tonique comme celle des sports d'hiver, riche en révélations comme celle des voyages, cette vogue, à l'inverse de la furia motorisée, est bénéfique. Voilà au moins un réconfortant exemple de la démocratisation par le haut.

Car le champagne n'est pas un vin de facilité, il vaut son prix et l'affreuse T.V.A., cette année, l'a matraqué. Il se doit d'être impeccable. Rien n'est plus à fuir qu'une bouteille minable, et je conseille instamment à ceux qui renâclent à la dépense, de l'abandonner. Si leur suffit la mousse, la bière peut s'en charger et l'eau minérale a ses pétilllements.

Par leur stock, les grandes marques de Reims, d'Epernay, de petits villages aux noms charmants offrent toutes les garanties. Aux caves, comme dans n'importe quel domaine, la sécurité se paie. Mais ne manquent pas dans le vignoble d'excellents et scrupuleux spécialistes du travail artisanal. L'important est de les trouver et de ne pas céder au snobisme de la petite bouteille. Le prix imposé du raisin, les charges d'exploitation, les cascades fiscales conduisent à cette honnête évidence : un bon champagne ne saurait être bon marché. Il l'est pourtant en fin de compte, si on le compare aux cotations des grands bourgogne, des grands bordeaux, puisque face à leur glorieux attentisme, il exige pendant des années, dans les crayères, un travail onéreux. Si les couturiers ont chacun leurs lignes personnelles, les négociants réputés sont, eux aussi, attachés à un style. Solennel et sonore pour les uns, léger et gouleyant pour les autres. Telle maison a toujours prôné les vins de circonstance, telle autre, les veut plus libres, moins compassés. C'est le propre des cuvées.

A tous ceux qui pensent m'embarrasser en me demandant quelle est, à mon avis, la meilleure marque, je



réponds sans hésiter : « Celle à laquelle vous êtes habitué. » L'amateur fixé sur un goût y demeure fidèle, de la meilleure foi du monde. Combien en ai-je vu de notables auxquels la concurrence prodiguait dégustations, cadeaux et qui, dès liberté recouvrée, retournaient d'instinct à leur champagne préféré. Signalons toutefois que dans cette querelle des anciens et des modernes, ce sont les derniers qui semblent avoir le vent avec eux. On boit plus jeune, plus frais, et puisque faire sauter un bouchon n'est pas affaire d'Etat, les vins alertes et harmonieux connaissent la faveur.

L'opinion publique a fait de dom Pérignon l'inventeur du champagne et, sans méconnaître les mérites du cellier de l'abbaye de Hautvillers, j'ai tendance à croire que les responsabilités furent partagées. Une découverte est rarement le fait d'un seul homme, toute une équipe y travaille. Dom Ruinart, dom Oudart, d'autres inconnus avaient deviné, eux aussi, l'imminence de la mousse. J'applaudis ces moines du miracle, de bons vivants à coup sûr. Ils ont construit la plus formidable paroisse du monde : quatre vingts millions de fidèles, sans craindre la désaffection.

Il fallait jadis deux générations au moins pour rendre notoire une marque de champagne, pour implanter un nom. Les choses vont plus vite à présent, mais d'une façon

(1) Le Pomponne, en grande vogue parmi les initiés, est de faible contenance et sans pied. Tenu par une boucle de cristal il oblige à boire d'un trait. On attribue son origine à Madame de Pomponne ou au Marquis de Pomponne.

sensiblement différente. Au sein de leurs propres maisons, les négociants ont créé des cuvées de prestige, délaissant la bouteille traditionnelle pour des formes empruntées aux siècles passés. Chers, joliment présentés, ces super-champagnes ont connu un succès indéniable dont il est vain de contester la continuité. Les noms des maisons-mères ne sont que très discrètement évoqués, souvent pas du tout. Dom Pérignon, les Comtes de Champagne, Grand Siècle, Florens Louis, la Réserve de l'Empereur, le Diamant Bleu, Charles VII ont leur personnalité. En fait, ce sont autant de nouveaux noms ; leur rassemblement constitue un genre de Blason de France, étiquette d'ailleurs adoptée par l'une d'entre elles. Je m'étonne que n'aient pas été encore mis à contribution Urbain II, pape de la première Croisade, natif de Châtillon-sur-Marne, Adrienne Lecouvreur, de Domrémy, Apollinaire blessé dans la vallée de la Marne, que de jolis parrainages pour les cuvées !

Quant à la vogue du blanc de blanc, elle n'est qu'une redite, et, dès son entrée chez les Goncourt, Léon Daudet l'avait imposée à ses Académiciens. Il en est de même de la bouteille claire, transparente, dont avant 14, Grands Ducs et galantes de Pétersbourg faisaient, par wagons entiers, consommation.

Les vins nature de champagne, c'est-à-dire tranquilles, assez demandés actuellement, ne peuvent pas être vendus hors de France. On redoute, pour eux, une fois exportés, des manipulations qui ouvriraient la porte à toutes les fraudes. Très secs, ils conviennent aux poissons, aux coquillages, aux crustacés, à condition que leur provenance soit irréprochable. Les plus connus portent des noms du terroir (Bouzy, Cumières en rouges, la Marquetterie Chardonnay en blancs). Personnellement je les apprécie et je me heurte à de vieux amis champenois chevronnés, irréductiblement attachés à la mousse, raison d'être selon eux, de leurs vins. Pourtant Marie-Antoinette, que les cuvées de prestige revendiquent volontiers, en eut comme provision de bouche dans la berline de Varenne. C'était tendre préoccupation d'Alex de Fersen.

Plus que n'importe quel autre vin, le champagne a ses fanatiques. Il était la boisson d'ordinaire de Gaby Morlay, durant les répétitions Marlène Dietrich l'a constamment à portée de la main, Sacha Guitry usait de deux flûtes, apaisant le vin par transvasement.

Il est inséparable du cigare pour silhouetter Churchill qui donna le nom de son vin de prédilection à un des bons chevaux de son élevage. C'est à un vieux film de Charles Boyer « Pink Champagne » que les rosés ont dû un nouveau souffle. Les bagages de Paul Marchandeau, longtemps maire de Reims, comportaient toujours, où qu'il aille, quelques paniers de millésimes. Fernand Point s'était fait aménager une table de nuit frigidaire pour les demi-bouteilles des insomnies.

Lors du lancement d'une cuvée impériale au début du siècle, une grande marque avait fait des salons du Savoy un canal vénitien sur lequel Caruso, en gondole, chantait pour les Dogaresses londoniennes. André Tardieu buvait au moins sa bouteille de Crémant de Cramant par jour et terminait par un verre de framboise avant d'attaquer son article de « Gringoire ». Horace de Carbuccia bat son champagne, le peintre Carzou aussi, et quand je leur en fais reproche, ils prétendent qu'ainsi ils en consomment davantage. Simon Arbellot possédait des verres de cristal d'une contenance gigantesque et Yves Gandon a dessiné un modèle ingénieux pour respecter le travail du vin. Ils comptent, avec Mac Orlan, Charles Braibant, Armand Lanoux, Héron de Villefosse, Roger Didier, le

poète André Rivoire, parmi la pléiade d'écrivains que le champagne n'a jamais cessé d'inspirer. Rejoignant en cela Vigny dont la Bouteille à la Mer était de vin d'Ay.

Les peintres participent à l'enchantement. Utrillo aquarellait ses menus et soulignait le nom du champagne final. Un de ses Lapin Agile est précédé d'une table sur laquelle est planté magnum de bonne mesure. Lurçat lui a consacré l'un des éléments majeurs des Chants du Monde. Georges Mathieu est décidé à transformer les étiquettes qu'il juge monotones par un graphisme révolutionnaire. Endiablés sont les essais qu'il m'a révélés. Tendre est la gouache de Touchagues lorsqu'il traduit la Côte des Blancs. Foujita tenait absolument à ce que la fresque des Péchés Capitaux qui illustre un des bas-côtés de sa chapelle, comportât une allusion à la région. Son parrain, René Lalou, mécène champenois, dut batailler longuement pour que la bouteille, image de l'intempérance, fût de gros rouge et non pas d'extra-dry.



Si je remonte à rebours les étapes de ma carrière, je retrouve le champagne à chaque coin des souvenirs. J'ai bien sûr la conscience d'un honorable cellier. J'en ai bu en toutes circonstances, même en prison. Il était clandestin et avait emprunté la pelisse complaisante d'un avocat. En 39, j'avais été chargé du cantonnement de notre Division et plutôt que Troyes ou Sainte-Menheould j'avais choisi Reims, peuplant de généraux et d'officiers de chars les hôtels particuliers des grandes maisons. Aussi, pendant la drôle de guerre, les visites de caves figuraient-elles sur les notes de commandement. Elles avaient pour guides des personnalités aussi éprouvées que les sous-officiers Pills, Jean-Pierre Aumont ou l'aspirant Barrachin.

C'est peut-être cette fidélité continue qui m'a valu d'être porté récemment à la tête de l'Ordre des Coteaux, la belle Confrérie dont s'enorgueillit la Champagne. Nous sommes les héritiers directs des Marquis Friands, d'Ollonnes, Saint-Evremont, de Mortemar, qui furent au temps du Roi-Soleil aubaine pour les chroniqueurs. Ils ont mérité d'être versifiés par Nicolas Boileau.

Au petit cimetière de Champillon, dans la descente qui conduit à Epernay, repose depuis les vendanges dernières, mon prédécesseur Roger Gaucher qui avait ranimé les Coteaux. Il portait un nom de connétable. Respectueux de ses volontés, nous avons, en fin de cérémonie, sablé au Royal Champagne le vin du coin, sans omettre le toast qu'il portait aux dames.

Qui n'aime point le vin, les femmes, ni le chant,

Il restera un sot toute sa vie durant.

J'emprunte cette citation à Martin Luther qui, pourtant, n'a jamais passé pour un rigolo.

Georges PRADE.



LE MICHELIN DES VOYOUS

par Albert SIMONIN

Cher vieux truand d'Albert,

Je viens de lire ton « Savoir Vivre ». J'y ai appris beaucoup de choses et je t'en sais gré. Moins de m'y voir reprocher (page 50) de ne jamais citer, dans mes chroniques, les bons restaurants de ces messieurs.

Comment citer ce que l'on ignore ?

Ce serait à toi de rédiger, à l'usage des caves que nous sommes, ce petit Michelin des voyous. Un, deux ou trois calibres selon la qualité de la graine et de la clientèle. Ça ferait fureur chez les environnées de Passy, celles qui lisent « l'Express » et se pâment à Genêt.

Alors à toi de jouer, non ?

Seulement, un doute me vient, cher vieux truand d'Albert. Lorsque je te retrouve autour d'une roteuse de Bollinger c'est à la table de Lasserre où l'on rencontre moins de poulets que de poularde au champagne. Alors pour tes tapis de la jaffe, tes clandés de la tortore, tu repasseras !

Robert J. COURTINE

GASTROLOGUE de peu de foi ! Est-ce là des façons de traiter un pote ?.... Aussi sec, te voilà le démenti à la gargue, filant l'insinuation assassine, l'outrageant propos, frôlant de peu la calomnie visqueuse !

Ainsi, j'aurais imaginé le rade du tapis où les harengs vont boire ! La trappe où se sustente le truand ? C'est trop me prêter. Mainteneur de réputations, j'y consens ; créateur de légendes, non ! Car, j'en jure sur le kébour du général, le tapis pour truands, îlot de paix à clientèle sélectionnée, autant que conservatoire des traditions culinaires, s'il tend à se raréfier, n'en existe pas moins.

Je pourrais, sous le coup de la suspicion amicale, te déballer tout à trac, cher Robert, mes condés alimentaires, adresses confidentielles recueillies au cours d'une vie tout entière consacrée à la recherche. Saurais-tu en garder le secret ? En aurais-tu même le droit ? La déontologie du chroniqueur gastronomique n'oblige-t-elle pas le chanfre du miam-miam à affranchir ses lecteurs, sitôt que connue, de l'existence d'un bourre-cochon de qualité ? Aurais-je la tentation de te rencarder : tu me montres clairement les périls d'une telle démarche !

Je l'imagine, le quiet tapis, odorant la bonne graille, soudain investi par la cohorte gambergeuse et pépiante des lecteurs de M^{me} Sarraute et M^{lle} Le Clézio ! Je vois déjà le flot sombre des mordus de musique sérieuse battre la porte, l'œil fixe, quêteur, qui s'acquiert à la longue attente de la note parcimonieusement délivrée par le compositeur après des silences d'abysses, telle une crotte précieuse d'enfant-roi ! Je crois entendre sous les lambris de taules qui méritent un meilleur destin, débattre du pot au rif ménagère, en tant que signifiant-signifié, ou plus gravement encore poser le dilemme : le jarret de veau vin

blanc, doit-il être tenu pour un mets de contestation... ou tout uniment s'insérer dans la praxis d'une sociologie événementielle ?...

Ce serait, confesse-le, la cabane sur le chien, l'abomination de la désolation et, nul n'ayant le droit de répondre à l'honnêteté par de mauvais procédés, pure trahison. Rien ne prouve en outre que cette clientèle, prompte à la ruée, dès qu'on lui susurre dans l'esgourde l'adresse du dernier « bistrot marrant », ne s'accommode encore des saveurs authentiques de la tortore de truand, ni de l'accueil et du service courtois, de règle dans ce genre de restau. Ne voit-on pas en effet, ces gens que j'évoque en frémissant, se presser, se compresser, en des gargottes jadis peuplées de débardeurs, et désormais tenues par des sortes de pithécantropes vociférants et tyranniques, dont l'unique drôlerie consiste, le plus souvent, dans un vocabulaire d'une obscénité à blesser une hétaïre de la rue Saint-Denis ; tandis que leur humour, bien réel lui, se résume à faire carmer la vacherie qu'ils imposent dans les assiettes, des blots plus habituellement pratiqués par les « quatre fourchettes — trois étoiles » du Michelin.

Mais négligeons ces vésanies pour revenir à la tragique raréfaction de bon bistrot de truand. Le phénomène peut surprendre, alors que les faits divers témoignent d'une recrudescence des délits, les statistiques des criminologistes, d'un accroissement continu des effectifs de la truandaille.

Que se passe-t-il ? Où peut bien grainer cette clientèle potentielle, faite de jeunes malfrats et de leurs nanas ?



— Au snack, mec ! me répond Dédé l'élégant, doyen des tauliers mis à la retraite d'office par le décret de Marthe Richard. D'une voix brisée, je dois le dire, par trop d'épreuves, et peut-être aussi un chouïa par les anis. Ayant laissé à sa révélation le soin de faire impact, il reprend :

— Ils marchent au hamburger, nos petits successeurs !... au yaourt framboise !... et on ne peut même pas leur en vouloir... ils ont pas eu de formation !...

Sottement, j'hasarde :

— Le progrès !

Là, le bon doyen le prenant de haut, proteste :

— Question progrès, dans le mitan, on a jamais été à la traîne... La journée continue, on l'a, nous autres,



« Le tapis où les harengs vont boire » (Dessin de Jean Oberlé).

appliqué les premiers pour les dames, sans que personne en parle !... ou alors pour en dire des horreurs !... Qu'est-ce qu'on a pas débagoulé sur « nos » maisons !... Paraît qu'à l'O.N.U., on cause encore de nous !... mais jamais personne dit comment on torterait dans nos volières !... on ne parle pas des menus de nos petits sujets !... Parce qu'il serait temps de le faire savoir aux dénigreur : une maison de société, c'était pas seulement un salon, un piano mécanique, des carrées et des greluches, y avait aussi une salle à manger... Je dis salle à manger, attention, pas réfectoire !... et puis une cuisine, et là une cuisinière, une artiste, je pèse mes mots !... J'ai vu des michetons faire des bassesses auprès de Madame pour être admis à croquer avec les pensionnaires !... Mieux ! dans les années 30, pendant cinq piges, du temps que je tenais à Amiens, le préfet quand il avait un ministre à traiter, y me l'empruntait mon cordon bleu ! J'ai fait becter la République, moi !

Il y a un silence durant lequel se tourne une page de la petite histoire de la défunte III^e. Dédé l'élégant soupire, puis analyse.

— Le goût de la bonne graine, bonhomme, c'est par les gonzesses qu'il se transmet !... Une fille sérieuse, qui se trouve régalée par un plat, elle fonce régulier à la cuistance demander la recette !... elle prévoit l'avenir, le moment où elle s'établira !... Prend une gagnuse qui tournait normalement... six mois à Nantes... à Aix-en-Provence... six mois à Dijon... six mois à Sète !... en deux piges elle avait dans son Arsenal, le brochet beurre blanc, la daube provençale, le coq au vin, la bourride ! Six mois encore au P.O. de Reims, et cette nana devenait connaissance en champ !... Le claque c'était, — le vieux Dédé hésite, cherche à subtiliser sa pensée, y parvient —, le claque, c'était l'Académie occulte des traditions gastronomiques !

Et voilà, cher Robert, de quelle façon s'est tari le recrutement de ces géniales cuisinières qui, leur beauté tari-

fiable déclinant, et nanties d'un gentil pécule, procédaient à une sage reconversion derrière les fourneaux d'un tapis, assurant en toute modestie, la pérennité d'une tradition du bien-manger entre truands.



Dès lors, en un temps où le problème des minorités est si fort à la mode, se posait celui des réactions de toute une communauté aux papilles gustatives exercées, devant l'altération des saveurs, de règle pour soixante-dix pour cent des produits alimentaires de base. Devait-on imaginer le truand, semblable à un animal précieux et rare, dépérissant faute d'une nourriture appropriée ?

La rencontre de Tomate, m'a sur ce point, rasséréner.

Tomate, qui doit son blaze à la pigmentation corruscante de ses joues et de son tarin, et celle-ci à une dévotion de vieille date aux beaujolpifs, est un personnage exemplaire. Ayant débuté en espadrilles, la bâche torpédo sur la tronche et la rapière dans la poche de son bénard à la mal-au-bide, Tomate aujourd'hui grossium respecté, a connu bien des heurts. La chronique des rades nous apprend qu'il a morflé cinq, puis sept piges de durs, effacé plusieurs chargeurs de 7,65 entre le faux-filet et la bavette, tout ceci sans que son humeur s'en trouve altérée. Or, je le dégauchis la mine sombre, à l'angle de la rue des Abbesses, alors qu'il attaque la descente de la rue Lepic. Econome de ses paroles, Tomate consent néanmoins à m'expliquer sa présence.

— Si tu me trouves dans le coin, c'est en pèlerinage !... Y a quarante piges, je venais y faire le marca !... Y avait du plaisir à acheter, à choisir, à chercher le super-choix !...



Le même bar de truands vu par la caméra d'un metteur en scène dans les années 30 (Collection Romi).

Le filet plein, on descendait prendre l'apéro au Cyrano, la terrasse des hommes : tous tauliers, placeurs ou harengs !... Maintenant, j'pourrais plus !... avec ce qu'ils osent fourguer comme denrées, je donnerais des coups !...

Les boutiques maintenant se succèdent, Tomate matant sauvagement les étals, groumme.

— Maquereaux pêchés à la farine !... Veau broutard !... Bouquets passés à la teinture !... Pêches gonflées à la lan-
cequine !... Cervelles de mouton frigo !... Dis-moi que c'est pas vrai !

Je n'ose. Dans une armoire chromée, des volailles embrochées tournent sous un implacable bombardement d'infra-rouges. Engageant, le préposé à la mécanique, clame à pleine voix !

— Mangez du poulet !... il est bon !... il est délicieux mon poulet !...

Pointé sur place, Tomate est passé de l'incarnat au rouge cerise. Il explose :

— T'entends ce qu'il bonnit ce hotu ?... Faudra un jour les flinguer pour que ça cesse !

Craignant le pire, je l'entraîne, protestant, fulminant toujours.

— Ils ont pas le droit d'appeler ça du poulet !... Nous, quand on filait une frangine sur le ruban, c'était pas de l'ersatz de femme qu'on fournissait, du bidon, de la Vénus sous cellophane !... Elle était pas frelatée, la nana !...

Le coup de sang passé, devant une boutanche de passe-tout-grain, Tomate reconnaît s'être laissé emporter sans mesure, et davantage pour la défense d'un principe que pour protester contre un dommage personnellement subi.

— Vu, m'avoue-t-il que leurs bestiaux aux granulés, non seulement, j'suis pas client, mais j'en laisserai même pas becter à mes cadors !... Tiens, ils ont réussi avec leur chimie, à le discréditer tellement, l'enfant de la poule, que les voyous pour parler d'un bourre, osent plus dire comme jadis, « un poulet », mais l'appellent maintenant, « un perdreau » !...

Sur cette assertion, qui intéresse le philologue, le débat s'élargit. J'objecte :

— Pas pour longtemps, Tomate. Parce que ton perdreau, c'est devenu un poussin, lui aussi... On l'élève presque au biberon, avant de le lâcher, tout branque dans le paysage, quelques jours avant l'ouverture... et là, compte tenu de la densité des hammerless qui lui pètent aux miches, il a pas une grosse chance de voir voler sa progéniture, le pouillard !

— T'as raison, admet Tomate, y a un drôle de chanstique dans les choses, et jusque dans les mots. Ça pose des problèmes ! Tiens, les « arcans », que les caves groupaient dans le temps sous le nom de « faisans », maintenant que ce volatile voit le jour en volière, et a perdu tout fumet, quel blaze ils vont lui filer ?

Incapable de l'imaginer, j'enchaîne sur la caille domes-

tiquée. Tomate, vieux libertaire, sent renaître son indignation. Nous pleurons de concert sur la disparition des menus, de la truite de torrent. Puis Tomate, pourtant grand amateur de fausses identités dans son bel âge, se révolte contre le destin de certains saumons scandinaves.

— Ils viennent pas chez noszigues à la nage, les pauvres poiscailles... Ils arrivent en frigo, se faire fumer, et sous prétexte que l'usine se trouve entre Nevers et Nantes, l'occase est bonne pour les naturaliser... de la Loire ! C'est pas du cri ?...

Ainsi devisant de la tristesse des temps, la betterave de passe-tout-grain, se trouve soudain séchée : une seconde surgit, qui lui ressemble comme une sœur, au contenu près. Alors commence la revue des amis et connaissances, l'appel aux morts, aux enchibés, avec quand même un assez plaisant pourcentage de rescapés des mousquetades, des tribunaux et de la cirrhose. Des lèvres de Tomate tombent des noms légendaires, qui pourraient paraître extraits du fichier d'Interpol, ce « Who's who » de la truandaille, des visages ressurgissent au niveau de la mémoire. Et une curiosité me tenaille soudain, dont l'inquiétude n'est pas exempte. Ces fripons de qualité qu'évoque Tomate, tous gourmands de chère exquise, et fêrus de cuistance subtile, ces connaisseurs, comment peuvent-ils subsister à l'ère du synthétique, encaisser les tricheries alimentaires ? Je m'informe :

— Dis donc, ça doit être le martyr pour ces gonzes ?... maintenant que presque tout est naze, ils doivent plus rien oser claper !... Y doivent paumer leurs brioches, et peut-être même leurs écailles ?...

L'hypothèse de l'élite du mitan mise au pain sec, secoue Tomate d'un bon rire d'ogre.

— Te casses pas le chou pour noszigues, petite tête, on a paré au désastre !... On vit en autarcie, comme dit Fifi la science ! On croque les uns chez les autres, de façon à ce que les dames perdent pas la pogne sur la frippe. Y a comme un roulement. Le lundi, on se tape

le cochon chez Jo l'Anguille... et pas de l'industriel, attention ! Il en fait élever trois par an dans sa planque du Nivernais, uniquement au petit lait, son, et glands des chênes de la forêt... Le mercredi, poule au riz chez Max... là, encore, pas la poule de tout le monde, de la galline sélectionnée, nourrie fifty froment, fifty maïs ! Le gros se farcit sept cents bornes en charrette pour aller nous chercher les bestiaux dans sa ferme de la Creuse... Si ça veut rire au lancer, que ça moucheronne, il profite parfois de l'occasion pour vous arracher une dizaine de livres de truites !... Le vendredi...



J'ai laissé Tomate à son doux ronron. Historiographe du mitan, humble scribe, je n'avais, je le comprenais, que de trop minces titres pour me mêler aux élus. Cette petite confrérie gastronomique secrète, qu'était devenu le milieu, nul ne pouvait m'en ouvrir les portes !

Ceci t'éclairera, cher Robert, sur ma dilection pour la table de Lasserre, dont tu parais te gausser sans charité. J'y viens faire retraite. Dans le seau d'argent, la roteuse de Bollinger s'embue ; dans l'assiette de porcelaine fine, poiscaille, gibier, volaille ou bidoche, se succèdent comme par magie, toujours à l'optimum de leurs saveurs, tapinés dans la suprême simplicité de la vraie grande cuisine. Le personnel, invisible et présent à la fois, sert et dessert avec une grâce aimable, qui aiguise l'appétit, et paraît danser le ballet du bon accueil.

J'ai alors la sensation de me trouver dans le monde tel qu'il devrait être, et non pas tel qu'il est.

Albert SIMONIN.



LES ABOMINABLES RÉGIMES

par Pierre NEUVILLE



— Qu'est-ce que c'est qu'un kilo !... J'ai bien le temps de le perdre d'ici les prochaines fêtes !...

Le père Hugo n'aurait pas manqué de nous mettre en garde : « Bonnes gens, méfiez-vous, dans diététique, il y a diète ». Et la diète, aujourd'hui désigne essentiellement, qu'on le veuille ou non, un régime d'abstinence.

Nous empêcher de manger, c'est bien le but, en effet, que se proposent ces impuissants de la fourchette qui s'affirment « diététiciens », tout comme les chevaliers à la

triste figure de l'anti-alcoolisme veulent nous empêcher de boire.

Il est grand temps de ramener ces pisse-vinaigre de régime à une plus saine conception de la gastronomie et, paraphrasant Lautréamont, de leur rappeler que « Le goût est la qualité fondamentale qui résume toutes les autres qualités ; ce n'est que par lui seul que le génie est la santé suprême et l'équilibre de toutes les facultés ».

Cela vaut pour la satisfaction des sens comme pour les plaisirs de l'esprit.

Vous n'êtes pas malade

Ne vous laissez surtout pas aller au complexe ridicule de vouloir, dans ce domaine de la diététique, suivre les conseils de votre médecin. A moins, bien entendu, qu'il ne soit lui-même un fin gastronome, ce qui est, heureusement, assez fréquent dans la profession.

Hormis l'art et la manière de préparer les bouillies des nourrissons, de sustenter les vieillards égrotes et de pallier les prévisibles réclamations des dyspeptiques gavés du brouet de l'administration de l'Assistance publique, la diététique, la vraie, c'est-à-dire « la manière d'employer régulièrement tout ce qui est nécessaire pour conserver la vie », n'est guère enseignée en Faculté.

Votre médecin sait, bien sûr, — mais vous aussi n'est-ce pas ? — que le sucre est interdit aux diabétiques ; que l'artichaut est bon pour le foie — ce qui est d'ailleurs discuté — ; que les carottes font les cuisses roses en même temps qu'elles augmentent l'acuité visuelle ; que les pruneaux sont souverains contre la constipation et qu'en décoction l'aubépine donne bonne mine.

Tout cela ne vaut que si vous êtes malade. Mais, dieu merci, il y a encore quelques millions de citoyens en bonne santé dans ce pays ; des gens suffisamment sages pour juger de ce qui est bon ou mauvais et qui se passent volontiers des conseils des thuriféraires de la sainte Calorie ou des marchands qui encombrant le temple de la Vitamine.

Certes, certains médecins verraient sans doute d'un assez bon œil que, à l'instar de la pilule, les haricots, la crème fraîche, le gibier, les tripes et les fromages frais, soient délivrés, sur ordonnance, exclusivement en pharmacie (avec dérogation pour les drugstores de M. Bleustein-Blanchet) mais nous n'en sommes heureusement pas là.

Enfin, pour en terminer avec cet abusif aspect médical de la diététique, notons en passant que le « pape » de cette science à la mode, Mme Randoïn, celle à laquelle se réfèrent tous les ouvrages qui s'affirment sérieux, n'était pas médecin.

A chacun sa diététique

La diététique à l'échelle collective est une aimable mystification.

Bien sûr, il faut être raisonnable.

Bien sûr, la gourmandise et la goinfrerie sont de très vilains défauts.

Pourtant, il n'y a pas de règle du bien-manger qui puisse être valable pour tous et, hormis le plaisir sadique d'assimiler cette fonction naturelle, vitale, au port d'une quelconque cilice et d'en faire une sorte de mortification, c'est une hérésie que condamner, par exemple, tous les déficients hépatiques aux carottes rapées. Ce qui est bon pour l'un ne l'est pas forcément pour l'autre ; et s'il est vrai que le gourmand creuse sa tombe avec ses dents, il est non moins certain que le pénitent qui s'imposerait de ne vivre que d'un bol de riz quotidien ne ferait pas non plus de vieux os.

En ce domaine plus qu'en tout autre, il faut savoir raison garder.

Les diététiciens ont une fâcheuse tendance à confondre la table de Brillat - Savarin avec une table de logarithmes, quand ce n'est pas avec une simple table des matières. Mais la « pilule nourrissante » dont ils rêvent n'est heureusement pas pour demain.

Pas plus que son cœur, l'estomac de l'homme ne ressemble à celui du chien. Ce n'est pas seulement le réflexe conditionné qui fait saliver le gourmet à l'odeur d'un bon plat, c'est qu'un élément psychique important, primordial, intervient dans le phénomène de nutrition : il faut pour qu'il s'accomplisse parfaitement que l'homme prenne plaisir à manger.

La sagesse des nations a raison d'affirmer que ce qui est bon, ce qui est absorbé de bon cœur, ne fait jamais de mal dès l'instant qu'on n'en abuse pas.

Tel qui, en ville, se tient douloureusement le foie au seul énoncé du mot crème, en mangera sans dommage à pleine cuillère sous le prétexte qu'il séjourne en Normandie ; telle autre qui grignote habituellement, le matin, une biscotte avec sa tasse de thé, pour conserver la ligne, s'offrira des « mâchons » pantagruéliques parce qu'elle est « en vacances », sans pour autant grossir d'un gramme.

Les tartes à la crème

Puisque nous parlons crème, c'est le moment d'évoquer quelques-unes des tartes du même nom dont la diététique fait ordinairement ses délices.

Par exemple, le cholestérol, un peu en perte de vitesse depuis quelque temps, mais qui n'en a pas moins fait les beaux jours de nos maîtres-à-manger pendant plusieurs lustres.

On nous l'a dit et répété : le Français mange mal, le Français mange trop ; résultat : une inquiétante recrudescence des affections cardiaques dues au méchant cholestérol qui envahit nos artères. Au nom de la sainte diététique, la croisade a donc été lancée contre le cholestérol, à coup de ruineuses spécialités pharmaceutiques et de régimes draconiens.

La courbe des infarctus (si celle du chiffre d'affaires des grands laboratoires a gentiment progressé) n'a pas diminué pour autant ; probablement parce que la cause essentielle était ailleurs — par exemple, dans le rythme de vie imbécile que nous connaissons quotidiennement.

Le cholestérol, bonnes gens, c'est comme le cérumen dans les oreilles, pas trop n'en faut sans doute, mais il en faut. Et si vous devez vous méfier de ses excès, surveillez plutôt votre boucher, qu'il ne vous vende pas de la viande d'animaux gavés d'antibiotiques, avant d'accuser votre cuisinière.

Autre « tarte à la crème » : le poids. A l'origine, la maladie frappait surtout les femmes, mais les « succès » de la diététique dans ce domaine ont eu pour conséquence d'étendre la contamination aux hommes.

Cent régimes plus ou moins originaux, plus ou moins faciles à suivre, s'offrent à combler les vœux de ceux « qui veulent maigrir ». Celui-ci part en guerre contre les calories, cet autre stigmatise les hydrates de carbone, celui-là chante le los de la viande qu'un autre interdit formellement.

Le résultat c'est que des malheureux et des malheureuses qui croyaient avoir obtenu un passeport pour la ligne ont plus sûrement reçu un passeport pour le cimetière.

Certes, l'obésité est une maladie et, à ce titre, doit être soignée ; mais, comme disait à peu près le sage Emile Coué, ce ne sont pas tant les kilos qui font le poids, que l'idée qu'on s'en fait.

Bien manger et manger « bon »

Est-ce à dire que la diététique doive être condamnée ?

Certainement pas, il convient seulement de s'entendre sur le sens qu'il faut donner au mot.

Pour moi, la diététique quotidienne, individuelle n'exige ni calculs compliqués, ni connaissances spéciales ; c'est avant tout une affaire de bon sens. Chacun de nous peut se faire à cette évidence que seule la carence des immunités « naturelles » est à l'origine réelle de la maladie ; le retour à la santé, c'est-à-dire à l'état d'équilibre « naturel » ne peut être obtenu que par l'observance des lois « naturelles » qui permettent le développement de la vie sur terre.

Si, donc, l'on tient à faire de la diététique sur le plan collectif, une seule chose prime : offrir au consommateur des produits « naturels » de qualité parfaite — la meilleure si possible — et d'une indiscutable fraîcheur.

Veiller à ce que le pain soit du pain et non point la pâte d'amidon qu'on nous vend sous ce nom ; que les poulets ne soient pas aux hormones ; que la charcuterie ne soit pas assaisonnée de borax ; que les œufs « du jour » ne soient pas « du mois » et aient été pondus par des poules nourries autrement qu'avec des déchets de poisson ou des aliments chimiques ; que les légumes poussent dans le fumier et non point dans un cloaque d'engrais chimiques ; que les fruits ne soient pas empoisonnés par les insecticides ; voilà ce que j'appellerai de la bonne, de la saine diététique.

La bonne diététique c'est de montrer à cette femme qui, au restaurant, dédaignant la carte, exige du maître d'hôtel une « grillade » à l'exclusion de tout plat en sauce, qu'elle risque bien davantage de nuire à sa ligne et à sa santé que si elle avait sagement choisi le navarin inscrit au menu comme plat du jour. En fait de « grillade » elle va, en effet, se voir servir un steak économiquement poêlé à la margarine et c'est là, croyez-moi, un aliment autrement nocif que n'importe quelle sauce !

Alors qu'il est très difficile d'écrire sur la diététique et d'être pris au sérieux si l'on n'est pas au moins docteur en médecine, le premier bas-bleu venu peut, sans que personne y voit malice, tartiner — de margarine — un recueil de recettes de cuisine, comme l'a fait Mme Françoise Bernard, « conseillère en art culinaire » et, à ses moments perdus, public-relations des fabricants de margarine.

Les diététiciens eux-mêmes demeurent sur le sujet curieusement muets. Il y aurait pourtant beaucoup à dire sur la margarine pour quelqu'un qui se soucierait de la santé de son prochain.

Par exemple, qu'en dépit de la loi qui exige qu'elles soient constituées essentiellement de corps gras végétaux, la plupart des margarines sont, dans une large proportion, à base d'huile de baleine, de cachalot, voire de suif ; que les divers traitements que subissent en cours de fabrication les composants de base, notamment l'hydrogénation de certains d'entre eux, les rendent particulièrement indigestes ; enfin, que l'adjonction fréquente de colorants de synthèse et d'arômes, véritables poisons pour l'organisme

humain, ne peut qu'inciter le consommateur à les tenir dans la plus grande suspicion.

La critique la plus modérée que l'on puisse faire à l'égard des margarines c'est, précisément, qu'elles constituent un mélange sans aucune valeur diététique et encore moins gustative.

Au demeurant, si la margarine avait bonne conscience, elle dirait franchement de quoi elle est faite ; si elle était cet élément culinaire de choix que nous propose Mme Bernard, les restaurants les plus renommés n'hésiteraient pas à afficher sur leur carte (et à l'extérieur, sur des panonceaux généreusement offerts par les fabricants) « Ici la cuisine est exclusivement faite à la margarine » !

A l'heure où les ministres des Six s'interrogent avec angoisse, à Bruxelles, pour savoir ce qu'ils vont faire de leur beurre, il est temps de rappeler aux ménagères que la cuisine au beurre c'est quand même meilleur.

Cela dit, que ceux qui préfèrent la margarine, s'en fassent des tartines, je ne suis pas sectaire, je leur souhaite seulement de ne pas connaître le triste sort des malheureux Hollandais qu'une « erreur de dosage » envoyait, voici quelques années, un peu prématurément au cimetière.

L'épouvantail de l'alcool

Le chapitre des boissons n'est pas le moins étonnant de l'histoire de la diététique moderne. C'est à se demander à quoi il a servi à Jésus de changer l'eau en vin aux noces de Cana !

Les diététiciens, en effet, sont au premier rang des farouches adversaires de l'alcool sous quelque forme qu'il se présente. A ce titre, le vin est tout spécialement visé.

De là, ces campagnes ridicules menées à grand bruit, aux frais des contribuables, pour inciter le pauvre monde à boire de l'eau.

Cette eau que le bon docteur Julien Besançon affirmait être dangereuse même pour se laver !

Les campagnes contre l'alcoolisme me rappellent l'histoire de cet imbécile qui avait parié avaler vingt assiettes de haricots rouges. Il en mourut. On n'a cependant pas, que je sache, organisé de campagne nationale contre le haricot rouge ?

Est-il vraiment nécessaire de présenter au monde la France comme une nation d'alcooliques pour faire obstacle à un péril qui n'existe que pour quelques individus ?

C'est l'évidence même que l'alcool, absorbé en quantité raisonnable, n'a jamais fait de mal à personne et Churchill avait bien raison d'affirmer : « J'ai tiré plus de choses de l'alcool que l'alcool n'en a tirées de moi ».

L'anecdote de Claude Bernard, rendant visite à son ami Balard, l'inventeur du brome, et le trouvant en train de prendre son petit digestif, est, sur ce point, significative.

— Tu bois de l'alcool, s'indigne Bernard, tu as tort. Sache que si je prends deux chiens de même taille, que je leur fasse absorber le même repas et qu'ensuite je donne à l'un d'eux un peu d'alcool, quand je les sacrifie, la digestion du chien qui a bu est en retard sur l'autre. Qu'est-ce que cela prouve à ton avis ?

— Ça prouve, répond Balard, que l'alcool n'est pas fait pour les chiens.

Pour nous en tenir au vin, qui en dépit des braillards des ligues de buveurs d'eau, demeure heureusement la bois-

son nationale du Français, la seule diététique raisonnable consisterait à surveiller la qualité du vin offert à la consommation.

On a sans doute oublié — comment pourrait-on s'en souvenir alors que la grande presse n'en a jamais parlé ! — la triste aventure survenue, voici quelques années, à un malheureux caviste du « Postillon » tombé accidentellement dans une cuve de pinard où il devait mariner plusieurs jours avant qu'on ne découvre son cadavre. Une cuvée très spéciale qui ne fut certainement pas sacrifiée pour autant.

Dieu merci, il ne tombe pas tous les jours un quidam dans les cuves de Bercy, mais ce que l'on verse dans ce vin — tout à fait légalement d'ailleurs — de produits chimiques pour le conserver, l'embellir, lui donner de la « robe » ou du « bouquet », est peut-être plus dangereux pour nos organismes que les tripes du caviste noyé.

Il n'est pas nécessaire d'être expert en diététique pour comprendre qu'un vin naturel, acheté chez le viticulteur, n'ayant donc subi aucune des manipulations du négoce, dont la bouteille ne s'orne d'aucune étiquette ronflante, d'aucune appellation plus ou moins contrôlée ou fantaisiste, ne fera jamais de mal à celui qui le boira.

Ce vin-là est cher, c'est vrai. Excellente raison pour n'en pas abuser. Mieux vaut un verre de vrai vin à votre repas que le demi-litre de pousse-au-crime autorisé par l'Académie de médecine.

Bon appétit quand même !

La grande déroute de la diététique s'inscrit dans les gazettes chaque fois que l'on célèbre quelque part le centenaire d'un de nos concitoyens, qu'il soit forgeron, préposé des postes ou concierge à Ménilmontant.

Jamais une déclaration « raisonnable » dont la diététique puisse s'enorgueillir. Celui-ci se vante de n'avoir toujours bu que de l'eau mais avoue un penchant affirmé pour le ragoût de mouton auquel il attribue sa belle longévité. Cette autre invite l'assistance à tremper, comme elle le fait depuis quatre-vingt quinze ans, sa croûte de pain matinale dans un bol de marc de Bourgogne. Un troisième chante les vertus du beaujolais dont il n'a jamais bu moins de six pots par jour, tandis qu'aux alentours de Roquefort, une paysanne malicieuse, en froid sans doute avec la Société, déclare tout à trac que c'est grâce aux vertus du foie gras qu'elle a passé le cap des cent ans.

Une seule note raisonnable dans ce concert de diététique concrète, une charmante vieille Parisienne qui, à la question rituelle : « Comment êtes-vous arrivée à ce grand âge ? » répond ingénument : « Oh ! moi j'ai eu la chance de n'avoir jamais vu un médecin de ma vie ».

Puissiez-vous, à votre tour, ne jamais rencontrer non plus un diététicien. C'est la grâce que je vous souhaite.

Pierre NEUVILLE.



— Chéri, est-ce que tu as très très faim ces jours-ci ?

Casseroles et Chansonnettes

par ROMI

LE progrès technique a bouleversé, non seulement l'aménagement de la cuisine, mais encore la physiologie du goût. Aimer le Bien-Manger n'est plus un titre de noblesse, les noms des vedettes de l'Histoire Contemporaine ne figurent plus dans nos livres de cuisine.

Signe des temps : on retient aujourd'hui la recette du cocktail Molotov, tandis qu'autrefois Condé et Soubise attachaient à des potages leurs noms prestigieux.

Soucieuses de conserver une minceur imposée par les couturiers misogynes, les jolies femmes s'éloignent de la cuisine raffinée, méprisent les viandes en sauce et se contentent de grillades ; pour consoler les célibataires gourmands, le plat cuisiné se vend en boîte !...

Où sont donc les jours heureux où Agnès Sorel, dame de beauté, inventait le salmis de bécasse à l'intention de Charles VII, son seigneur et maître ?

Comme ils sont loin les festins franco-italiens que supervisait Catherine de Médicis à la Cour de France !

Les recettes de nos almanachs se font de plus en plus brèves : la cocotte-minute a fait oublier le plat mijoté.

Si, de nos jours, quelques poètes chevelus s'obstinent à chanter l'éternel chagrin d'amour, aucun d'entre eux ne songerait à mettre en vers le plaisir de la table.

Au Second Empire, Charles Monselet, homme d'esprit, poète et gastronome, dont le public ne connaît plus que quelques pièces, ne cachait pas son émerveillement devant une andouillette grillée :

*... Crépité sur le gril,
ô ma fine andouillette !
Certes, ta peau douillette
Court un grave péril,
Pour toi, ronde fillette,
Je défonce un baril.
Siffle, crève et larmoie,
Ma princesse de Troyes
Au flanc de noir zébré !
Mon esprit te garde
Un tombeau de moutarde
De Maille ou de Vert-Pré...*

Après la muse gourmande de Charles Monselet, celle de Raoul Ponchon, le franc buveur, fut sans doute à la fin du siècle, la dernière à se passionner pour un gigot cuit à point :

*Quand le gigot paraît au milieu de la table,
Fleurant l'ail et couché sur un lit respectable
De joyeux haricots,
On se sent beaucoup mieux, un charme vous pénètre ;*

*Tout un chacun, voyant son appétit renaître,
Aiguise ses chicots...
Alors, l'amphitryon, le père de famille,
Se demande, tandis que son œil le fusille :
Sera-t-il cuit à point ?
Il l'est ! N'en doutez pas !... Et chacun le proclame
Dès qu'il a vu plonger une invincible lame
En son doré pourpoint !
Son sang de tous côtés ruisselle en filets roses,
Sa chair est admirable et ferait honte aux roses.
Le plus récalcitrant
Des convives, muet tout à l'heure et morose ;
S'épanouit bientôt, débite mainte prose,
Devient presque encombrant !
Vous êtes, ô gigot, le plat de résistance
Le morceau de haut goût, la viande d'importance ;
Sur quoi rien ne prévaut.
Une côte de bœuf n'est pas pour me déplaire,
Mais vous m'êtes, gigot, plus... perpendiculaire !
Quoiqu'en pense le veau !...*

Raoul Ponchon, toutefois, s'est contenté de vanter les mérites de son plat préféré, mais il n'a pas mis en vers la meilleure façon de le préparer.

C'est un cuisinier inspiré, M. Rouyer, qui, au XIX^e siècle, a tenté de rédiger en alexandrins pompeux quelques-unes de ses meilleures recettes.

*Mais c'est pour les offrir aux yeux les plus honnêtes
Qu'ici je taille en veau de larges côtelettes :
J'assaisonne de sel, poivre et de beurre frais
J'enduis chaque morceau, puis je les roule après
Dans une chapelure. Ainsi qu'en une croûte
La côtelette est mise toute :
Ensuite sur le gril, je fais, au feu très doux,
Cuire en les retournant, ces pains aux bons tons roux...
Qu'il faut servir sur sauce citronnée...*

Ainsi que le disaient les chirurgiens de son temps, Monsieur Rouyer était plus initié aux secrets de la bonne cuisine qu'aux disciplines de la versification.

La recette de cuisine en vers n'est cependant pas une exclusivité de professionnels du fourneau ; André Theuriot, de l'Académie Française, a tenté, lui aussi, cet exercice de style. Le doux poète, qui figura longtemps dans tous les manuels scolaires, a composé une recette de galette au beurre :

*... La payse, d'un doigt léger,
Pétrit la pâte fine,
Tout autour d'elle, on voit neiger*

Paris qui Chante

LA CUISINE EN MUSIQUE

ROTI DE PORC

Air : J'arrive à pied de Province, ou : Quel Cochon d'Enfant.

CHANT. *Mod^{to}*

Prenez un mor-ceau d'é-chi-ne, Ou d'ar-riè-re train. Mais é-xempt de la tri-chi-ne, De l'a-me-ri-cain. Au four de la cui-si-nière Une heure et de-mi Lais-siez tran-qui-le-ment fai-re Vol'co-chon rô-ti. Cet te

PIANO.

2^e Couplet

1^{er} COUPLET	II^e COUPLET
Prenez un morceau d'échine Ou d'arrière-train, Mais exempt de la trichine De l'Américain; Au fond de la cuisinière,	Un' heure et demi, Laissez tranquillement faire Votr' cochon rôti... CHŒUR. Votr' cochon rôti!
	Cette belle viande rose Chère à Monselet, Demande que son jus l'arrose, Ou bien ell' séch'rait Faites cuit' des pomm's de terre
	Autour du frich'ti Et vous direz : quell' bonn' chère Que l'cochon rôti! CHŒUR. Que l'cochon rôti!

SAUCE MAYONNAISE

Air : La Belle Bourbonnaise.

CHANT.

La bel-le ma-yon-naï-se (Je l'dis par pa-ren-thè-se) Je l'dis par pa-ren-thè-se Se-ra bon-ne ou mau-vaï-se, Se-

PIANO.

lon-qu'on la soï-gn'ra Ah! Ah! Ah! Ah! Très dif-fi-cile à pren-dre. L'é-veuil-lez en-tendre, Les pré-cau-tions à pren-dre, Pour qu'ell'ne ra-te pas. Ah! Ah! Ah! Ah! Ah! Ah! Ah! Ah! Ah! Ah! Les pré-cau-tions à pren-dre Pour qu'ell'ne ra-te pas.

I	II	III	IV
La belle mayonnaise (Je l'dis, par parenthèse) bis Sera bonne ou mauvaise Selon qu'on la soign'ra Ah! ah! ah! ah! — Très difficile à prendre L'été, — veuillez à prendre Les précautions à prendre Pour qu'elle ne rate pas, Ah! ah! ah! ah! ah! ah! ah! Ah! ah! ah! ah! ah! Les précautions à prendre Pour qu'elle ne rate pas.	On entoure de glace Un bol ou bien un' tasse; Adroitement on casse L'œuf plus frais qu'on aura, Ah! ah! ah! ah! Dans ce bol, on étale Le jaun' qu'on poivre et sale, Puis on y intercale Des gouttes d'huile extra Ah! ah! ah! ah! ah! ah! ah! Ah! ah! ah! ah! ah! Puis on y intercale Des gouttes d'huile extra.	Pour que l' mélange s'opère; Avec une cuillère On tourn' d'un' main légère, Mais quel sens ne chang' pas Ah! ah! ah! ah! Quand l'amalgam commence À prendre consistance, Sans rompre la cadence, On le vinaigra Ah! ah! ah! ah! ah! ah! ah! Ah! ah! ah! ah! ah! Sans rompre la cadence On le vinaigra	Après un' patience d'ange, Bien souvent le mélange Prend un' tournure étrange Et ne réussit pas. Ah! ah! ah! ah! Ne perdez pas la tête, Car voici la recette : Un peu d' blanc d'œuf qu'on Dedans et ça r'prendra, jette Ah! ah! ah! ah! ah! ah! ah! Ah! ah! ah! ah! ah! Un peu d' blanc d'œuf qu'on Dedans et ça r'prendra. jette



*De la fleur de farine.
Les marmots au regard charmant,
Couleur de violette,
Parmi ce neigeux poudroïement,
Contemplant la galette.
N'épargnez pas le beurre !... Encore !...
Payse, à pleine tranche...
Bats les œufs, jaunes comme l'or,
Avec la crème blanche ;
Puis, lentement, avec amour,
Etends-les sur la pâte...
C'est parfait !... Maintenant, au four !
Au four !... Et qu'on se hâte !...*

Personne n'éprouva le besoin de réciter sur scène la bonne galette de M. Theuriet. On préférerait des refrains bachiques à ce morceau de littérature, et lorsque la mode fut venue d'aller déguster des cerises à l'eau-de-vie dans des cafés chantants enfumés, les habitués applaudissaient plus fort les couplets consacrés au vin et à l'amour que ceux qui chantaient les plats cuisinés.

Vers 1895, Sulbac, l'un des comiques préférés du public parisien, lança à « l'Eldorado », une chansonnette intitulée : « La Saucisse aux choux, chant national. »

*Avec un' saucisse et des choux
Un d'mi quart de beurre...
On fait un' bonn' soupe
Avec un' saucisse et des choux
Un d'mi quart de beurre
On fait un bon ragoût...*

La grivoiserie des couplets fit passer le refrain.

Il faut attendre l'année 1904 pour assister au triomphe de la cuisine dans « Paris qui Chante », revue hebdomadaire de la chansonnette, fondée par Polin, le plus illustre des comiques troupiers. Ce journal publia une série de recettes à chanter sur des airs connus. L'auteur n'a pas signé ses poèmes culinaires.

Voici « La Truite Meunière » (sur l'air de « J'ai vu la meunière... »).

*Prenez des truites près d'un moulin,
C'est là qu'on les pêche,
De cette façon vous s'rez certain
De les avoir fraîches.
Ecaillez, videz proprement,
Par derrière et par devant,
Puis, afin d'en faire
Un plat succulent...
C'est la sauce meunière
Leur assaisonnement.
On met beurr' frais et beurr' fondu
Dans un'lèche-frite ;
Dès qu'il est chaud, bien entendu,
On y jett' ses truites...
On les tourn' dix minutes seul'ment,
Par derrière et par devant...
Puis, sur leur chair rose,
On met sel, persil
D'beurre on les arrose :
Un point !... C'est fini !...*

Sur l'air du « Roi Dagobert », chantez « Les Haricots Verts »... conseillait le même auteur :

*Il faut pour commencer,
Les éplucher et les laver,
Puis on les met tels*

*Avec un peu d'sel,
Quand l'eau vient d'bouillir.
Mais sans les couvrir :
On les laiss'ra découverts
Afin qu'ils restent d'un beau vert
etc., etc.*

C'est, évidemment, sur l'air de « Bon Beau Château », que l'on chantait « Le Châteaubriand ».

*Le châteaubriand
Est un faux-filet bien tendre
Epais et saignant
Grillé sur feu très ardent.
Un' fois, seulement
Retournez-le sans attendre,
Que le gril brûlant
L'ait cuit trop profondément.
Dans un grand plat long
On le beurre, on l'assaisonne :
Sel, poivre et citron,
Pomm's de terr' frit' ou cresson...*

Pour la recette du « Potage au potiron », l'auteur a choisi l'air bien connu : « Il était une bergère » :

*Pour faire un bon potage,
Au ron ron ron, petit potiron,
Il faut, selon l'usage,
Le choisir mûr et rond.
Rond, rond,
Le choisir mûr et rond.
Ainsi que pour le m'lon.
En morceaux on le coupe
Le ron ron ron, petit potiron
Puis, pour en fair' la soupe
On l'met dans un poëlon,
lon, lon,
On l'met dans un poëlon.
etc., etc.*

Pour accompagner dignement la recette du « Rôti du porc » il était logique de choisir la musique d'une rengaine à la mode : « Quel cochon d'enfant » :

*Prenez un morceau d'échine
ou d'arrière-train,
Mais exempt de la trichine
De l'américain ;
Au fond de la cuisinière,
Une heure et d'mi
Laissez tranquillement faire
Vot' cochon rôti...
(Chœur)
Vot' cochon rôti !*

Tout était prévu, même la mayonnaise pour déguster le porc froid :

« Sauce mayonnaise » (air : « La Belle Bourbonnaise »).

*La belle mayonnaise
Je l'dis par parenthèse (bis)
Sera bonne ou mauvaise
Selon qu'on la soign'ra
Ah ! Ah ! Ah ! Ah !
Très difficile à prendre*

*L'été, veuillez entendre
Les précautions à prendre
Pour qu'elle ne rate pas.
Ah ! Ah ! Ah ! Ah ! Ah ! Ah ! Ah ! Ah !
Ah ! Ah ! Ah ! Ah ! Ah !
Les précautions à prendre
Pour qu'ell' ne rate pas !
On entoure de glace
Un bol ou bien un' tasse (bis)
Adroïtement on casse
L'œuf le plus frais qu'on aura,
Ah ! Ah ! Ah ! Ah !
Dans ce bol on étale
Le jaun' qu'on poivre et sale
Puis on y intercale
Des gouttes d'huile extra [...]*

Suivait un conseil pour le cas où la mayonnaise tourne mal.

*Après un' patienç' d'ange,
Bien souvent le mélange
Prend un' tournure étrange (bis)
Et ne réussit pas.
Ah ! Ah ! Ah ! Ah !
Ne perdez pas la tête
Car voici la recette :
Un peu d'blanc d'œufs qu'on jette
Dedans... et ça r'prendra.*

Parmi les desserts, figuraient les recettes du baba, des confitures de ménage et du plum pudding. Le baba se chante sur l'air de : « Petit Papa c'est aujourd'hui ta fête ! »

*Petit baba, gâteau des jours de fête,
Voici comment on te fabriquera :
Pour trois cents gramm's de farine on apprête
Cinq gramm' de l'vur' qu'un peu d'eau délay'ra...
Petit baba, petit baba !...
(etc., etc.)
Quand il s'ra cuit, il faudra qu'on l'arrose
De sirop d'sucr', puis on le parfum'ra...
Avec du rhum et vanille à p'tit' dose
Et les enfants, lorsqu'on leur servira
Le p'tit baba
En s'ront babas !...*

Ainsi que l'écrivait le restaurateur en chef de « Paris qui Chante » : « nous pouvons prouver que le piano peut, au besoin, fraterniser avec les casseroles... »

ROMI.

Romi vient de publier Gros succès et petits fours, une histoire pittoresque et documentée de la chanson, du café chantant jusqu'au microsillon...

(Editions SERG.)



Raoul Ponchon,
l'auteur de « La
muse au cabaret », par lui-même.

LE MENU DE LÉON DAUDET

Je n'ai jamais mangé de meilleures soles qu'à Martigues, qu'au Croisic et que dans le Strand. Les trois types en sont différents. A Londres, leurs soles « strandaises », d'une fraîcheur absolue, apparaissent, quand on fend la pâte légère et exquise de la friture, ainsi que des parquets luisants et cannelés. Elles fondent dans la bouche, avec cette saveur alacre et marine, cette consistance ferme que n'offrent ni la triste plie ni la lamentable limande. J'aurais voulu avoir auprès de moi M. Gazagnes, le cuisinier incomparable de l'Hôtel moderne, à Martigues ; M. Maurice, le maître du Bourg-de-Batz, et M. Paul Bouillard, du filet de sole bruxellois, les trois professeurs de sole de France

et de Belgique, pour leur demander en quoi consiste le tour de main, spécial et « solaire », des bars du Strand, en cette matière si délicate. En outre, la sole du Strand, accompagnée d'un simple citron, est large comme une pleine lune et exceptionnellement charnue. Elle a un « ourdi », juste comme un parquet.

Mais ce qu'on ne peut manger que là, précisément, où nous étions, ce qu'aucun chef, ce qu'aucune cuisinière ne peut préparer même en Angleterre, ailleurs que dans le Strand, c'est le « steak and kidney fie » ce petit dôme de pâte grise — comme une pâte de clafoutis — tirant sur le caoutchouc, brûlante, et d'où s'échappent, à l'inci-

sion, des morceaux, succulents et poivrés, de bœuf et de rognon. Le spectacle en est gentil au possible, comme chaque fois qu'une pâte se fend pour livrer ses documents les plus secrets. Le goût en est un délice, par le contraste des consistances. Si abondamment servi que l'on soit — et les portions sont imposantes — on en reveut, on en redemande, on n'en a jamais assez, et le glouton y trouve son compte, comme le gourmet et le gourmand.

Léon DAUDET.

(Extrait des « Souvenirs politiques et littéraires. »)



Découvrez un coin charmant
De la Vieille CHINE

AVX BAGUETTES D'OR

Chaque repas est un régal
19, rue J.-J. Rousseau - 1^{er}
Tous les jours GUT. 38-32

A L'ALLIANCE

CHEZ THÉRÈSE ALBAN

Ris de veau aux morilles - Poulet sauté
au vinaigre - Côte de veau sous la cendre
et le « Bouribou » (canard au sang).

18, r. Vivienne (M^o Bourse). CEN. 44-48

PMR : 30 F - Fer. Dim.

tannhäuser

BRASSERIE-RESTAURANT BAVAROIS

Spécialités et Bières de MUNICH

16, RUE ST AUGUSTIN. RIC. 75-39. Fermé Dimanche

Toujours JEUNE - Entièrement RÉNOVÉ

POCCARDI

LE PLUS PARISIEN DES
RESTAURANTS ITALIENS

DINERS EN MUSIQUE

Salles Banquets Réceptions

9, boulevard des Italiens - RIC. 74-35



« A LA GRILLE »

LE NOBLE

Cuisine bourgeoise
traditionnelle

son Sancerre, son Chiroubles

59, rue Montargueil, Paris 2^e
CEN. 24-64

LE SOUIRAH

Vraie cuisine sud-marocaine
en plein cœur du MARAIS

33, r. F.-Miron (derr. Hôt.-de-Ville)

TUR. 34-20

Entre la Bastille et la place des Vosges

BOFINGER

LA PLUS
ANCIENNE BRASSERIE DE PARIS

DÉJEUNER - DINER - SOUPER, Jusqu'à 2 h.
5, RUE de la BASTILLE (4^e). ARC. 87-82



EL CATALAN

LE MEILLEUR SPECTACLE
FLAMENCO DE PARIS

DINER à 21 h. BAR : Concert Flamenco
CHANT DANSE ET GUITARE

MENU : 38 F TOUT COMPRIS et à la CARTE
16, r. des Grands-Augustins (6^e). DAN. 46-07
Fermé Dimanche

VAGENENDE

142, bd Saint-Germain

AUTHENTIQUE CADRE 1900
Tous les jours

4 SPEC. GASTRONOMIQUES
Fondue bourguignonne
FRUITS DE MER

SOUPERS après spectacle jusq. 2 h. mat.
Sa terrasse couverte

Rés. : DAN. 68-18

LA GRIGNOTIÈRE

« Elle demeure égale à elle-même et les
connaisseurs savent que de tous les cabarets,
c'est celui dont la cuisine reste la meilleure »


LA REYNIÈRE

Menus : 64 F (vin à disc.) et 86 F
(Champ. à discrétion)

Dans ces deux menus,
le service est également compris

29, rue MAZARINE - ODE. 81-58 - Fer. Dim.

SALLE CLIMATISÉE



BRASSERIE

LIPP

Choucroute-Bière
Saucisses Francfort
Harengs Baltique

151, boulevard Saint-Germain - 548-53-91

Fermé le lundi

LA CHOPE DANTON

4, carrefour de l'Odéon - DAN. 67-76
vous reçoit
dans son nouveau cadre

CUISINE BOURGEOISE. SPÉCIALITÉS
SALONS POUR REPAS D'AFFAIRES

Salle climatisée - Parking assuré
Fermé lundi



La fête des grands plats

LE XIX^e siècle fut celui du triomphe de la Haute Cuisine. Il se prolongea jusqu'en 1914 et mourut d'un coup de revolver, un 28 juin, dans une petite capitale balkanique : Sarajevo. Pour être morts après l'autre guerre, des chefs comme Edouard Nignon, Escoffier (mort en 1935) et Montagné (1943) n'en sont pas moins des cuisiniers du XIX^e siècle. Et, après eux, plus rien ne sera comme avant...

Oh ! certes, l'on peut encore trouver des chefs qui, par exercice de style, nous restituent ces plats qui figuraient à la carte des Foyot, Larue, Laprée et autre Café Anglais. Ils sont une fête, ces plats, mais une fête un peu sourde, attristée de souvenirs...

L'Oreiller de la Belle Aurore de Dumaine.

C'est un des trois pâtés de Brillat-Savarin. A lire sa recette dans le charmant ouvrage de Lucien Tendret, l'appétit vous vient mais aussi le respect. N'en donnons que le début : « Ayez une noix de veau, deux perdreaux rouges, le râble d'un lièvre, un poulet, un canard, une demi-livre de filet de porc et deux ris de veau blanchis... »

L'Oreiller, le grand Alexandre Dumaine, de Saulieu, le prépara un jour pour un illustre convive : le Maréchal Juin.

Nous revenions, nous, de Dijon. Nous étions parti tôt le matin. La halte à Saulieu s'indiquait pour un casse-croûte arrosé d'une bouteille de Pouilly Fuissé :

— Vous tombez bien, dit Dumaine, à qui nous demandions un peu de son jambon à l'os, il reste la moitié de l'Oreiller.

Avec un « O » majuscule, comme il se doit.

Et nous vîmes ce monument. Regarde-le bien, me disai-je, tu ne verras plus jamais ça ! » Et nous eûmes, pour le héros du Garigliano, une double pensée émue, qui n'avait pas mangé tout entier le fameux pâté de la Belle Aurore Brillat-Savarin, mère du « Professeur ».

Dodin Bouffant et son pot-au-feu.

C'est je crois bien un plat unique : un plat littéraire, né tout entier de l'imagination d'un romancier, le bon Marcel Rouff dans « Vie de Dodin Bouffant ». Ce pot-au-feu est, bien entendu, tout autre chose qu'un pot-au-feu, puisqu'au bœuf, aux poules, au saucisson de veau, s'ajoute un foie d'oie gras frais, cuit au Chambertin. Sans compter le reste !

J'en avais parlé dans une chronique avec ravissement. Ce morceau de littérature gourmande mériterait d'être inscrit dans les programmes scolaires. Apprendre le français avec une recette culino-poétique vaudrait mieux que le jargon de Mme Simone de Beauvoir, n'est-ce pas ?

Bref, j'avais évoqué ce plat « inventé jamais réalisé ».

— Il faudrait, écrivai-je, un mécène !

— Je vous attends, téléphonait le lendemain Jean Barnagaud-Prunier.

Et c'est ainsi qu'un des derniers dîners de Curnonsky, entouré de ses fidèles et de sa « Curnonska », la chère Madeleine Decure récemment disparue et directrice de « Cuisine et Vins de France », eut lieu rue Duphot, autour du Dodin-Bouffant.

Inoubliable souvenir pour un gourmet.

L'étonnant René Lasserre

Lorsque l'on me demande une recette originale, une création sur un thème particulier, je pense à René Lasserre.

Parce que je sais qu'il y mettra, avec son chef, et du cœur et de l'intelligence. Car on n'invente plus rien, en cuisine : on transpose, on retrouve et on ennoblit.

S'agit-il d'user du souverain porto comme d'un aromate ? Lasserre met au point certaine côte de veau Caracalla qui devient un grand plat simple. S'agit-il de réhabiliter l'épinard ? Le voilà mettant à sa carte le poussin Viroflay, qui est merveille.

Sans son poulet au champagne, dom Pérignon ne serait que dom Pérignon et, lorsque je lui demandai une sorte de célébration du riz, c'est dans le Cuisinier François qu'il alla rechercher cette Timbale Roy Soleil tout simplement admirable.

Le riz que la ménagère française ne sait point faire cuire et qu'elle

hippolyte le croulant
LE RESTAURANT de NUIT "VIEUX JEU..."
de St-Germain-des-Près
DINERS SOUPERS Dansants AIRS DE PAPA!
OUVERT DE 20H A 6H DU MATIN
83, rue de Seine - DAN. 96-36

MENU (vin et)
GASTRO. **39 F** service compris

la venta
L'AUBERGE ESPAGNOLE DE PARIS
DINERS DANSANTS
Spectacle flamenco
OUVERT AUX DÉJEUNERS
33, R. GUÉNÉGAUD. DAN. 69-83 *Fermé dimanche*

LES ARETES
165, Bd Montparnasse. DAN. 23-98
DÉJEUNERS D'AFFAIRES. DINERS
Un vrai restaurant de poissons...
OUVERT TOUS LES JOURS

le PRALOGNAN
DÉJEUNERS - DINERS AUX CHANDELLES - GUITARE
SES FAMEUSES FONDUES
SAVOYARDE ET BOURGUIGNONNE
3, RUE HAUTEFEUILLE - ODÉ. 35-46
Fermé Dimanche

HEZ HENRI
AU MOULIN A VENT
ODÉON 99-37
SPÉCIALITÉS DE
SANCERRE
BEAUJOLAIS
POUILLY
20, Rue des Fossés-St-Bernard - Paris-5^e
EX-HALLES AUX VINS
Les saines traditions
de la bonne table
KIR offert par la maison

AU PACTOLE Jacques MANIÈRE
Découvrez avec son menu à 25 F
VINS ET SERVICE EN SUS
l'exceptionnelle qualité
de ses nouvelles spécialités
44, bd ST-GERMAIN - 326-92-28

GARGAMELLE
POISSONS et VIANDES
Grillés « à la cheminée »
Menu except. à **30 F** Vin à volonté
5, rue de Pontoise - DAN. 56-81

LA POTERNE
Bernard DAVIS
Vous dinerez et souperez
devant sa grande cheminée
dans une ambiance intime.
Tous les soirs de 19 h à l'aube
Bar-Club dansant dans ses caves
4, rue Maître-Albert - ODÉ. 08-30
(Face à Notre-Dame, quai La Tournelle)

DON CAMILO
10, rue des St-PÈRES
(St-Germain-des-Près)
"LE" DINER-SPECTACLE DE PARIS
avec les plus grands noms du music-hall
et
une haute tradition gastronomique
LIT. 65-80 et 71-61 - PARKING

L'Afrique noire au BAOBAB
DINERS-SOUPERS AFRICAIN
Jusqu'à 2 h du matin
Ses SPECIALITES - Sa musique
7, r. de l'Université. - LIT. 08-80 (Daily)

Le Galant Verre
12, rue de Verneuil - 7^e
M. GIRARD présente
Ses créations
et
Ses classiques
F. lundi
BAB. 37.81

l'Archestrate

20, rue de l'Exposition (7^e) - 468-79-96

Fait un voyage dans le passé à la découverte
de recettes oubliées

Fermé Dimanche

auberge de chamonix

... toujours ses SPÉCIALITÉS
et le soir

FRUITS DE MER
ET POISSONS

Salons 10 à 50 couv. G. HABERT, pr.
17, rue de Ponthieu. ELY. 19-39. F. dim



**La Poularde
Landaise**
4 R. St PHILIPPE DU ROULE (B) ELY 20-25
Foie Gras. Confits. Piperade
Cassoulet. Andouillette aux herbes
PATISSERIES maison. F. sam soir et dim.

AUX CHAMPS-ÉLYSÉES



VIA VENETO ELY. 86-34

DÉJEUNERS D'AFFAIRES

DINERS - SOUPERS

FRANCO DE ANGELIS

à la guitare

13, rue Quentin-Bauchart

fermé le dimanche



LE RESTAURANT
CABARET RUSSE
DES CHAMPS ÉLYSÉES
RASPOUTINE
58, RUE BASSANO, ELY. 04 31
Une soirée inoubliable!!
AVEC
PAUL TOSCANO
et ses tziganes
et les balalaïkas
DIMA LIKHOFF



RELAIS ALMA

BAR - RESTAURANT

Ouvert tous les jours

12, avenue George-V (Alma)

Réservation : 225-33-58 et 12-27

La Cloche d'Or

LE VRAI RESTAURANT DE NUIT DE PARIS

Grande carte et petits soupers

Jusqu'à 6 heures du matin

GRATINÉE - CRUSTACÉS - COQUILLAGES

- OUVERT AUX DÉJEUNERS -

3, RUE MANSART - Réservation : TRI. 48-88

Fermé dimanche

PARKING ASSURÉ

★ Shéhérazade ★

3, rue de Liège - TRI. 85-20

le plus ancien cabaret-restaurant russe de Paris

Roger BAURIEUX et ses tziganes

UN CADRE DES MILLE ET UNE NUITS

et une cuisine russe de Gde Tradition

TOUS LES SOIRS de 21 heures à l'aube



LA PETITE TOUR

Ses spécialités : Homard grillé

Poularde au whisky

11, rue de la Tour - TRO. 09-31

PARKING ASSURÉ - F. dimanche.



Auberge Yougoslave

chez EMIL DAVOR

PRO. 05-11

Déjeuners - Diners - Soupers

Orchestre tzigane - F. dim.

27, rue d'Enghien (10^e)

Parking

AUX BONNES CHOSES

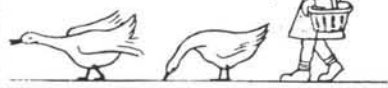
8 bis, rue Falguière - 15^e - 734-81-77

Mme PANNETRAT,

petite-fille de

Mme GUIGUE

SPÉCIALITÉS DU PÉRIGORD



considère comme un produit exotique est français depuis quatre siècles. Cette timbale où le riz se mêle à des ris de veau, des crêtes et rognons de coq, des « culs d'artichauts » et des truffes est un grand plat du XVIII^e siècle oublié injustement. Le déguster en compagnie de René Lasserre, sous le plafond peint par Touchagues, dans les lumières et reflets des cristaux du Club de la Casserole, c'est un peu faire revivre les petits soupers du Régent !

Le Canard de M. de Rougé.

Edouard Nignon rapporte dans ses « Eloges de la Cuisine Française » cette anecdote :

— Le Marquis de Rougé me dit un soir qu'il dînait seul : « Je veux un canard de Rouen au sang ; qu'il soit cuit rose, monsieur ! Vous taillerez les filets en aiguillettes ; vous jetterez sur le tout un peu de sel et de poivre ; vous presserez la carcasse, vous arroserez dévotement les filets avec l'essence même de l'oiseau ; vous me servirez le mets tel quel, bien chaud. Vous placerez près de moi une bouteille de Musigny 1884 et vous me laisserez communier seul ».

Ce Rougé qui, mieux que Sade mérite le titre de « divin Marquis », comme j'aurais aimé partager sa table, étant de ceux qui n'y aiment point parler mais méditer !

Chaque fois que je déguste le canard au sang de la Tour d'Argent, la bécasse préparée par Mario chez Lucas-Carton, je pense à lui. Las, n'y manque-t-il point quelque chose ? Ce sont le canard, la bécasse de tout le monde !

Non. J'ai souvenir, à la Tour, avec Claude Terrail, d'huitres « à la Brolati » précédant le canard fameux (et numéroté juste après celui d'une tête couronnée qui ne fut pas ma cousine !). Et de même je sais que seul chez Carton je trouve, présent à l'appel, le Germigny, ce potage qui porte le nom d'un gouverneur de la Banque de France et en possède toutes les richesses.

Le cassoulet des cassoulets d'Oliver.

Austin de Croze, gentilhomme d'Oc, nous a laissé une recette de cassoulet des cassoulets qui est en quelque sorte le Dodin-Bouffant du sud-ouest.

Excellente occasion pour Raymond Oliver de faire « ses gammes ».

Il y entre l'oie confite, le saucisson du Cantal, un gigot désossé, des palombes, des pieds de porc, une truffe, des couennes de porc, des aromates diverses, de l'ail et du persil, du céleri et du lard, du safran et du bouillon de poule, du paprika, et les haricots qui doivent venir de Mazères ou de Lavelanet.

Ainsi donc, un matin, nous étions une dizaine d'affamés autour du maître du Grand Véfour et devant ce cassoulet des cassoulets arrosé des meilleurs bordeaux de la cave du sommelier des sommeliers, Philibert Hénocq.

Pour suivre, et avant de merveilleux sorbets, un roquefort onctueux à souhait. Le vin décanté dans les aiguières de cristal nous fit longtemps chercher le secret de son parfait accord avec le roi des fromages (lorsqu'il n'y a pas de fourme d'Ambert — mais la fourme d'Ambert est au roquefort ce que la cuisine de femme est à la Haute Cuisine). C'était un très vieux porto !

O miracle ! O retrouvailles des accords oubliés ! Le porto avec un fromage ? Mais, oui, parfaitement !

Le prix d'une sole normande.

Vous la trouverez quelquefois sur les cartes des restaurants. Dites-vous que « ce n'est pas » la vraie sole normande. Elle devrait être comptée trop cher.

Un lecteur du « Monde » m'écrivait, l'autre année : « Monsieur, je n'ai pas mangé une sole normande depuis 1920 je crois. Où faut-il aller la commander ? »

Je recherchai d'abord la recette. Pour trois convives il faut :

- 3 soles de 300 g ;
- 1 bouteille de vin blanc moelleux ;
- 1/2 litre de moules ;
- 100 g de crevettes ;
- 9 écrevisses ;
- 18 belons ;
- 150 g de champignons ;
- 75 g de truffes noires ;
- 9 éperlans ;
- échalotes grises ;
- 5 dl de Madère ;
- oignons, poireaux, carottes, persil, thym, cerfeuil, laurier ;
- 3 cl de fine champagne ;
- beurre, sel, poivre, farine, citron ;
- 6 jaunes et deux blancs d'œufs ;
- 1 louche de crème fraîche.

Je demandai à Denis, chef controversé, exigeant et fastueux : « La portion, me dit-il, en revient à plus de 22 frs. Votre lecteur entend-il payer sa sole normande 5.000 anciens francs par tête ? »

Je répondis que je n'en savais rien et je n'ai pas, chez Denis ou ailleurs, mangé de sole normande. En mangerai-je jamais ?

Alex Humbert et sa mauvaise tête.

C'est un chef d'une autre époque égaré dans ce siècle. Un homme d'ardent métier, intransigeant et pur. Une mauvaise tête. Il m'en voulait à propos d'une remarque sur le fois gras chaud. J'avais mangé, je ne sais où, un faisan

LA GAULOISE
PIERRE CAMBIN
59, Av. de la Motte-Picquet
FER DIM. PARKING. SEG. 11-64

**LE BASCO
BÉARNAIS
DE PARIS**

l'auberge des DOLOMITES
et du **PERIGORD**

UN JUMELAGE
PRESTIGIEUX
AU SERVICE DE
LA GASTRONOMIE

Menu gastronomique exceptionnel **35f.** vin compris
38, Rue PONCELET (Ternes) CAR 94-56. F. DIMANCHE

LAGET

Spécialités Cévenoles

97, av. des Ternes (17^e) - ÉTO. 10-60
FERMÉ LE LUNDI

GORISSE

84, rue Nollet (17^e) - MAR. 43-05

Andouillette
Lapin à la moutarde
et les mercredis et samedis midi

LA TRADITION DU POT AU FEU
os à la moelle

Fermé samedi soir et dimanche

Restaurant du Marché

**59, rue de Dantzig
Paris-15^e - VAU. 31-55**

Tous les jours

"Les repas de fête des fermiers
landais"

"Simplement admirable"
(H. G. et Ch. M.)

"La cuisine landaise parfaite. Voilà
une sainte maison"

(Le Figaro)

"On mange bien chez lui"
(Ph. Couderc)

"Soupes, omelettes, foies gras,
confits et plus précieux encore si
possible, des gésiers d'oie et encore
une marche plus haut..."

(F. Amunategui)

San Francisco

DÉJEUNERS - DINERS
LE RESTAURANT ITALIEN DE PARIS
1, rue Mirabeau (16^e), Mir 75-44
FERMÉ LUNDI. PARKING ASSURÉ

LE PETIT COLOMBIER

42, rue des Acacias - ÉTO. 28-54

SON PLAT DU JOUR TRANCÉ
DEVANT LE CLIENT

Saint-Jacques - Moules Duchesse - La
Fand'se - Carré d'agneau - Filet de
bœuf en croûte, et ses desserts.

Tous les jours
SALONS D'AFFAIRES de 4 à 50 couverts
- Parking -

au Cadet de Gascogne

PLACE DU TERTRE - Mon. 71-73
un panorama unique au monde
DÉJEUNERS - DINERS - SOUPERS
Salons de 10 à 80 couv. pour réceptions, banquets, etc.

L'AUBERGE DU XVIII^e

Chez Maître CLAUDE

Ses grandes Spécialités

et

Ses beaux FRUITS de MER

8, r. Caulaincourt - EUR. 64-78 - PARKING

OUVERT TOUS LES JOURS

Dans une grange de la Butte Jacques LE
BOUC a conservé l'ambiance bon enfant de
Montmartre. Diners campagnards,
chansons, attractions. VOUS PAS-
Serez UNE SOIRÉE COMPLÈTE.

la grange au bouc

42 r. Chevalier de la Barre
Tous les soirs 19 h à l'aube
ORN. : 78-95 - Fermé Dim.

AU FIN BEC

UN PETIT BISTRO 1900

Déjeuners - Dinners - P.M.R. 20 F

SPÉCIALITÉS PÉRIGOURDINES

69, rue Damrémont - 606-45-36
Fermé Dimanche - PARKING ASSURÉ

**LES MEILLEURES
GRILLADES ET
TRIPERIES DE PARIS**



A LA VILLETTE
porte de Pantin

SUR 200 MÈTRES Av. Jean-Jaurès

212 L'HORLOGE	BOT. 71-01
192 AU COCHON D'OR	BOT. 39-81
190 CHEZ DACORNO	NOR. 02-29
188 AU BŒUF COURONNE	NOR. 89-52
184 FERME de la VILLETTE	NOR. 60-96
182 AU PETIT NORMAND	BOT. 14-57

**A 10 minutes de l'Étoile
par le PÉRIPHÉRIQUE**

Parking facile

ROYE, sur l'autoroute du
Nord, à 45 minutes de Paris

Restaurant

" LA FLAMICHE "

KLOPP — Spécialités Picardes
Gd parking (face Hôtel-de-Ville)
Tél. : 56 - Fermé le lundi

**A DEUX PAS
DE LA VILLETTE**

DANS UN CADRE UNIQUE
FACE AUX BUTTES-CHAUMONT

65, rue Manin (19^e) - 205-72-72

Chez le Boccon



De retour d'une tournée
en Europe

le célèbre pianiste
RENÉ VILLARS

ts les jrs à partir de 18 h

**Déjeuners et dîners
d'affaires**

Retenez vos tables
Terrasse climatisée

Une gastronomie de tradition
française : la célèbre
bouillabaisse et la vraie paëlla
les fruits de mer

PARKING ASSURÉ ET GRATUIT



CABANE BAMBOU
ROTISSERIE

grillades
poissons - fruits de mer
amarrée en face du 24 quai Carnot à S^t Cloud

Auberge
du Vieux Marly

3, place du
Général-de-Gaulle
MARLY-le-ROI-75
Tél. : 958-47-70

ANDRÉ GUILLOT,
meilleure note (16 sur 20) Guide Julliard
des Environs de Paris

HOTEL DU CHEVAL BLANC

T. 21 ★★ A 14-VIRE

SON RESTAURANT

GASTRONOMIQUE

Salons pour colloques et SÉMINAIRES

NOTEZ...

La nouvelle (ET SEULE)
adresse de la

FERME SAINT-HUBERT
21, rue Vignon - OPÉ. 31-31
et Marchés de Neuilly sur-Seine

MONTÉLIMAR : Ville étape
« L'Étape de l'Élite »
Hôtels P.C.A.



Le Relais de l'Empereur
FRANCIS et ROGER LATRY

HOTEL HISTORIQUE*A**
600 km de Paris - 320 km de Cannes - Route Nat. 7
Tél. : 01-29-00 à Montélimar (Drôme)

COCKTAILS
- BAR AMÉRICAIN -
CUISINE RENOMMÉE

Souvarow et écrit que le foie gras dont il doit être farci est tout simplement écœurant (c'est ce fois gras qui fait le tournedos Rossini coûteux en même temps qu'inutile).

Pour mettre les choses au point, Humbert m'invita à sa table du Caneton (à la Bourse, il n'avait pas encore pris ses invalides chez Maxim's). Ce ne fut qu'un poulet Souvarow mais ce fut une révélation.

Et, lorsque vint le soufflé Rothschild et que je remarquai qu'il était (chose rare) un véritable soufflé Rothschild c'est-à-dire aromatisé à la liqueur de Dantzig (combien de chefs aujourd'hui, savent cela ?) Humbert daigna faire la paix et m'admettre pour ami.

Il n'empêche, je rêve d'un faisan Sourarow flanqué de cailles (pas d'élevage, bien entendu) préparé par Alex Humbert et pour quelques gourmets.

On peut bien rêver, n'est-ce pas ?

La Très Haute Cuisine.

Existe-t-elle encore, est-elle morte ? La question reste posée.

Elle ne peut plus être, en tout cas, ce qu'elle était, je veux dire la cuisine quotidienne de quelques grandes maisons. Les plus hauts, les plus étoilés, sont livrés au courant et ce n'est que sur commande que l'on peut retrouver le reflet des dîners de nos pères, de la côte de veau Foyot (qui, du reste, est fort surfaite) aux soufflés d'oursins (qu'il faut commander chez Pointaire, à Levallois), de la selle de veau Orloff (sujet de concours) à la crème de lièvre, en passant par la sole normande ou la poularde à la Nèva, la timbale Roy Soleil ou le pudding à la Nesselrode.

Alors on se souvient...

Ce dîner 1900, il y a quelques années à la Grande Pinte de Meulan (M. Froissant a pris sa retraite) avec le spoom au champagne entre le faisan Souvarow et le lièvre à la royale ; ce double repas chez Paul Bocuse où, la bécasse et la salade de truffes terminées, nous repartîmes sur une côte de bœuf à la broche et un buisson d'écrevisses ; la cuisine subtile, presque sophistiquée, admirable en tout cas, des frères Haeblerlin (à Illhausern) ; celle toute de finesse et de sagesse des Troisgros (à Roanne) ; celle ébouriffante de Sarrasat à St-Gérard-le-Puy, quelques autres que j'oublie.

Et cette tête de veau en tortue, ce blanc-manger à la table de Simenon, l'été dernier !

Oui, la grande cuisine existe encore, menacée mais vivante.

Et tant pis pour ceux qui la veulent renvoyer au magasin des accessoires, avec la marine à voile et la lampe à huile.

La REYNIÈRE.

GUIDE GASTRONOMIQUE DU CRAPOUILLOT



AVERTISSEMENT

Ne soyez pas surpris, amis lecteurs, si ce " Guide Gastronomique du Crapouillot " vous paraît très incomplet. Il n'a pas la prétention d'être exhaustif, ni encore moins définitif. Si de nombreux " relais de gueules " aux réputations éprouvées ne figurent pas dans notre liste, ce n'est pas que nous les proscrivions : vous êtes libres - et c'est la grâce que nous leur souhaitons - d'aller expérimenter leurs spécialités. On trouve d'ailleurs à ce sujet, toutes sortes d'adresses dûment classifiées dans des guides spécialisés qui distribuent comme des décorations : étoiles, coqs ou marmites.

Notre propos est différent. Nous indiquons ici à l'usage des gastronomes, QUELQUES-UNS des établissements de France que nous connaissons PERSONNELLEMENT. Nous savons donc par expérience qu'on y pratique l'art du bien-manger. Vous devez y trouver, tant sur le plan de la table que de l'accueil, les satisfactions qu'un lecteur du " Crapouillot " est en droit d'exiger. Dans le cas contraire (cela peut toujours arriver) n'hésitez pas à nous le faire savoir.

Un mot encore : cette rubrique est libre de toute réclame. Mais vous pouvez, bien sûr, faire également confiance à nos annonceurs. Nous savons qu'ils en sont dignes.





ABER WRAC'H (Finistère)

" La baie des Anges "

Tél. : 1.04
(à partir de 25 F)

Un des hauts lieux de yachting à terre. Spécialité curieuse : les huîtres aux amandes. Les yachtsmen anglais traversent la Manche pour venir manger les huîtres, les filets de soles et le homard grillé.

AIGUES-MORTES (Gard)

" L'Hôtel Saint-Louis "

rue de l'Amiral-
Courbet
Tél. : 88-30-14
Menus : environ
25 F

Avec les vingt tours des remparts de St Louis, le restaurant de ce rôtisseur est une des raisons de passer par Aigues-Mortes. Les mois d'été, il y a la foule, mais hors saison on tient là l'assurance d'un repas de qualité, avec de véritables grillades au feu de sarments pour les fourchettes prudentes, et pour les audacieuses, les mets plus insolites : anguillons, sarcelles à la broche, testicules de taureau, château de taureau, accompagnés d'un vin de Sable encore plus curieux.

ALBI (Tarn)

" Moderne Pujol "

22, av. du Colonel-
Teyssier
Tél. : 54-02-92
Prix moyen 30 F

Vieille maison dont la réputation n'est plus à faire. Tout ici est la preuve d'une belle conscience professionnelle. Sur la carte on devra faire élection du foie gras truffé, du foie de canard aux raisins confits. Les amateurs de Roquefort et de Cantal seront comblés.

ALENÇON (Orne)

Restaurant " Petit Vatel "

72, pl. Cdt
Desmeulles
Tél. : 7-70
A partir de 30 F

Dans la plantureuse Basse-Normandie, une grande table française. Signalons les œufs pochés aux moules que l'on prend avant les paupiettes Grand Veneur, ou la volaille.

ARLES (Bouches-du-Rhône)

" Lou Marques "

boulevard des Lices
Tél. : 276
Menus : environ
28 F

Surpassant l'estimable mais un peu surfait « Diable Vert » de Raphèle-lès-Arles, « Lou Marques » est bien le premier restaurant dans le secteur. De souriantes Arlésiennes en costume servent la ballotine d'agneau, le feuilleté de fruits de mer, la baudroie en Agassau, la poularde, le grenadin de veau.

A FONTVIEILLE (10 km), plus modeste mais nouveau venu, le « Regalido » commence à se faire une place sous les ailes du Moulin de Daudet.

ARTZENHEIM (Haut-Rhin)

" L'Auberge d'Artzenheim "

41, rue du Sponek
Tél. : 47 à Jebbsheim
Un bon repas
pour 25 F

M. Schmitt était boulanger, mais il regrettait de ne pouvoir régaler sa clientèle des fines recettes de sa mère, cordon bleu en maison bourgeoise. Aussi finit-il par s'installer restaurateur, accédant ainsi à sa véritable vocation. Le cadre est simple : une grande pièce pour les casse-croûte rapides, et une salle à manger pour les clients plus sérieux. Entre autres bonnes choses, la choucroute en terrine, et le pâté lorrain aux trois viandes.

AUBIGNY-SUR-NERE (Cher)

" La Chaumière "

Tél. : 1
Menus de 11 à 25 F

C'est probablement le seul restaurant de France où les connaisseurs puissent déguster un brochet au beurre blanc selon la recette originale de Marcel Granicher. Mais ce n'est pas la seule surprise que M. Delerue réserve à ses clients. La matelote d'anguilles, les grenouilles, les nombreux gibiers qu'il affiche à son menu en saison — notamment un remarquable civet de lièvre — les rognons sautés au vin de Sancerre ont leur part dans la réputation de la maison.

AUBRAC (Aveyron)

" Grand Hôtel d'Aubrac "

Tél. : 7
Menus 15 et 20 F

Pour Germaine Gros et sa fille Adrienne, tous les clients sont des « cousins ». La cuisine est donc familiale mais de très haute qualité : soupe aux choux, cochonnailles de la montagne, escargots, écrevisses et grenouilles de l'Aubrac, gougère rouergate et, bien entendu, le célèbre aligot, que Germaine déroule habilement en ruban autour des tables. Très bonne cave, riche d'un excellent vieux Cahors.

AUCH (Gers)

" Hôtel de France "

Place de la
Libération
Tél. : 44
Menus de 13 à 40 F

Les Daguin sont des amoureux de leur région, si l'on en juge par leur cave-exposition de produits locaux et, surtout, par leur carte de spécialités vraiment très importante. Entre leurs multiples propositions nous avons un faible pour le « Magret » et la poularde en compote.

AVALLON (Yonne)

" Hostellerie de la Poste "

13, place Vauban
Tél. : 4-49
A partir de 40 F

Qui, parmi les amis de la bonne cuisine n'a pas véritablement souffert il y a deux ans quand le Michelin supprima une étoile à l'« Hostellerie de la Poste » ? M. Hure n'a donc plus que deux étoiles mais sa clientèle de choix a conservé toute sa ferveur à ce mainteneur si consciencieux de nos meilleures traditions gastronomiques.

AVIGNON (Vaucluse)

" Hiély Lucullus "

5, rue de la
République
Tél. : 81-15-05
Environ 30 F

Les frères Hiély demeurent les meilleurs dans la ville des papes. Ils le seraient aussi dans bien des villes et, à Paris, on se battrait pour dîner chez eux. Un décor strict, net, ciré, avec des serveuses efficaces. En salle, un Hiély ; en cuisine, un autre. Et une carte extraordinaire... Le gratin de moules aux épinards, le jambon cuit, les terrines, la daube camarguaise, les agneaux parfumés des Alpilles, les gratins dauphinois, et des desserts inspirés donnent envie de revenir.



BASSE-GOULAIN (Loire-Atlantique)

" Restaurant du Parc "

Tél. : 1
Un bon repas de 30
à 35 F

Assurément, pour savourer un brochet beurre blanc, un caneton nantais, ou des anguilles grillées, il n'est pas besoin d'aller jusqu'à Basse-Goulaine. Mais ici, l'excellent repas servi par M. Duteil, a l'avantage d'être rehaussé par le cadre d'un relais de campagne dans un magnifique parc de trois hectares au bord de la Loire. Parfois il faut se méfier de cadres somptueux. Ici, la cuisine est à la hauteur de la maison.

BAUX DE PROVENCE (Bouches-du-Rhône)

" L'Oustau de Baumanière "

au Val d'Enfer
Tél. : 7 et 27

Une des toutes premières maisons de France. Thuilier reste et demeure un grand bonhomme de la cuisine. Sa table atteint la perfection et, s'il a des « alter ego », il n'a pas de maître. Sa carte n'est pas très longue, mais quelle succulence dans le foie gras, la mousse de grive, la terrine d'ortolans au foie gras, les rougets à la nage, le célebrissime gigot d'agneau en croûte !... Et où trouver de meilleures mousses de légumes, de meilleur gratin dauphinois, de si bons desserts ? Cave sensationnelle : près de 40.000 bouteilles, dont certaines à des prix vertigineux.

BAYONNE (Basses-Pyrénées)

" Domaine Laraldia "

A Villefranque
5 km de Bayonne
Tél. : 5
Prix élevés
mais justifiés

Carrère a fait là un des hôtels les plus élégants de France, avec un goût rare et une somptuosité qui font rêver. Il aurait pu se contenter d'une cuisine classique sans plus : il a voulu lui donner du caractère. Notez la poularde farcie et le bar grillé, ainsi que l'omelette Van Osteroom.

BEAULIEU-SUR-MER (Alpes-Maritimes)

" La Réserve de Beaulieu "

5, bd Leclerc
Tél. : 01-00-19

Cher, mais on s'en souviendra. Inutile de rappeler la classe de cet hôtel dont M. Potfer a fait un des plus recherchés de la Côte d'Azur. Son restaurant mérite aussi d'être classé parmi les plus grands de France. Chez lui, on ne peut qu'aimer la mostelle panée, le jambonneau de poularde, la bouillabaisse, les mignonnettes d'agneau et le soufflé aux framboises. C'est très, très bon. Très grande cave.

BIARRITZ (Basses-Pyrénées)

" Café de Paris "

Place Bellevue
Tél. : 24-19-53
Prix moyen 43 F

Pour une fois, snobisme et gastronomie sont d'accord sur la qualité de cette maison qui est en passe de se placer parmi les premières du Sud-Ouest.

BONNIEUX (Vaucluse)

" Hostellerie du Prieuré "

Tél. : 78
Menu à 20 F

Posée au pied du Lubéron, cette demeure du XVII^e bénéficie de la séduction des vieilles maisons et d'un jardin aimable. On y fait des déjeuners rustiques où triomphent l'omelette aux truffes et les perdreaux.

BORDEAUX (Gironde)

" Dubern "

42, allées de Tourny
Tél. : 48-03-44

A notre avis le meilleur restaurant de Bordeaux. Le caviar frais (de la Gironde), les écrevisses, le foie gras, les gibiers y sont remarquables. Et les vins devraient se boire à genoux.

" Candau "

26, rue Mal. Joffre
Tél. : 92-27-95

Une grande petite brasserie. Mme Candau est en cuisine, M. Candau à la cave. Les huîtres d'Arcachon, le jambon des Landes, le confit, la charcuterie, l'entrecôte bordelaise valent ceux des meilleurs maisons. Et pour peu que vous laissiez M. Candau choisir vos vins, vous nous en direz des nouvelles.

BOUILLAND (Côte-d'Or)

" Hostellerie du Vieux Moulin "

Tél. : 9
Menus de 18 à 28 F

Comme son nom l'indique, l'établissement a été installé dans un ancien moulin rénové et très confortablement aménagé. C'est un havre de tranquillité, seulement troublé par le chant des oiseaux et le murmure de l'eau. C'est aussi une très grande table. Le patron, M. Hériot, est de bon conseil pour le choix du menu, mais il convient de ne pas manquer la côtelette de volaille farcie au foie gras sauce périgourdine, ni, bien entendu, la truite à la crème.

BOURG-en-BRESSE (Ain)

" Auberge bressane "

166, bd de Brou
Tél. : 21-10-06
A partir de 30 F

La Bresse peut s'enorgueillir de deux merveilles : sa cuisine, et l'église de Brou, ce joyau de style Renaissance-flamboyant. A l'Auberge Bressane, on a l'avantage de profiter des deux à la fois : la gastronomie locale en contemplant la façade de la célèbre basilique édifiée par une veuve éplorée, Marguerite d'Autriche. Superbe mobilier bressan. La table reflète le pays : grenouilles des Dombes, quenelles de brochet, poulet. Et la cave aussi. En particulier le Seyssel et le Montagnieu, deux vins blancs secs du Haut-Rhône, dont le premier fait un très bon mousseux.

BREST (Finistère)

" Hôtel des Voyageurs "

Tél. : 44-25-73
av. Georges-
Clemenceau
autour de 25 F

Un des plus honnêtes restaurants de Bretagne. Un des plus complets aussi, c'est-à-dire qu'il y est possible de faire un simple repas et un grand balthazar. Coquillages crus ou préparés de premier ordre. Bonne cotriade. Et en saison des coquilles St-Jacques inoubliables.



CAHORS (Lot)

" La Taverne "

1, rue J.-B.-Delpech
Tél. : 866
Menus de 12 à 30 F

Incontestablement la meilleure étape gastronomique de la ville, suivie de peu par « L'Auberge ». Le sommet reste pour nous la truffe en croustade et le filet de bœuf au foie gras en croûte, réussites dignes du patrimoine gourmand du pays.

CANNES (Alpes-Maritimes)

" La Reine Pédaque "

" La Mère Besson "

4, pl. du Maréchal-
Joffre
Tél. : 39-40-91
Environ 35 F

Les gourmets — il en existe encore à Cannes — ont depuis longtemps consacré les cuisines sincères et agréablement provinciales de ces deux maisons. A la première, ils demandent la mousseline de rascasse, les agneaux en croûte et des vacherins servis dans une salle un peu trop rustique, mais où il y a l'air conditionné. A la seconde, ils font confiance pour l'aïoli, les quenelles d'écrevisses, la poitrine de veau farcie et quelques autres spécialités de la vraie cuisine provençale préparées avec soin.

Si l'on veut être à la mode on peut aller goûter les grillades du « Maschou » (17 bis, rue St-Antoine) snob et coûteux.

13, rue des Frères-
Pradignac
Tél. : 39-59-24
Environ 35 F

CAUDEBEC-EN-CAUX (Seine-Maritime)

" Manoir de Rétival "

Tél. : 67
Un bon repas :
30 F

Dans la vallée de la Seine, près du Villequier de Victor Hugo, Mme Collet-Boitard sait donner à son manoir devenu hôtel-restaurant, une réputation méritée : un grand parc, une vue magnifique, et même la solitude, une cuisine souvent originale. Le canard aux cerises est la spécialité maison, et aussi les filets de sole Rétival. Pour finir, le soufflé à la Bénédictine.

CAVALIÈRE (Var)

" Le Club "

Tél. : 14
Prix élevés
mais justifiés

Il a fallu peu de temps à cet hôtel pour devenir un des plus luxueux, et des plus chers de la Côte. Piscine, plage privée, air conditionné, etc., expliquent l'engouement dont il bénéficie. Mais il y a aussi le restaurant où officie le chef Verge, avec un rare souci de raffinement dans les détails. Sa bouillabaisse de langouste, le jarret cuit en pot-au-feu, les grillades de poisson, les artichauts à la barigoule ou les langoustes grillées au basilic valent que l'on revienne souvent.

CHABLIS (Yonne)

" L'Étoile (Bergeraud) "

4, rue des Moulins
Tél. : 8
Un bon repas aux
alentours de 25 F

Un cadre simple et un service sans façon mais gentil. La maison met surtout des élégances dans la table : jambon chaud, filets de sole glacés et andouillettes au chablis bien sûr, volaille à la crème et une spécialité de brioches chaudes. Tout cela excellent.

CHAGNY (Saône-et-Loire)

" Hôtel Lameloise "

36, place d'Armes
Tél. : 49-02-10
Un bon repas de
30 à 40 F

Excellent relais dans une vieille et belle demeure bourguignonne où, peut-être, le jeune lieutenant Bonaparte en garnison à Auxonne rencontrait l'une de ses sœurs, humble pensionnaire dans la région. Il faut goûter ici le « Judru » saucisson de porc séché six mois aussi large qu'un salami, le jambon à la lie de vin et la truite à l'aligoté. Mais tout ce que la Bourgogne fournit de bon, converge sur la table du Lameloise, de la viande du Charolais aux fins légumes du Val-de-Saône, et en saison les grosses asperges de Simandre.

CHAMPILLON (Marne) à 7 km d'Epernay

" Le Royal Champagne "

lieudit : Bellevue
Tél. : 3 à
Champillon
un bon repas autour
de 40 F

A travers les grandes baies vitrées on a vue sur la vallée de la Marne et le prestigieux vignoble. M. Desvignes accueille d'abord fort civilement sa clientèle, puis la régale, et enfin offre calme et confort à ceux qui lui font l'honneur de demeurer chez lui. Tout ici est plus ou moins au champagne, la tarte est aux raisins, et le vin de table est comme de bien entendu « vin naturel de la Champagne ».

CHATILLON-EN-BAZOIS (Nièvre)

" Hôtel de France "

Tél. : 10
Menus de 9,50 à
15 F

Mme Weber est un cordon bleu alsacien de vieille expérience. Elle connaît son métier et traite aussi bien le jambon persillé que le canard à l'orange, rarement aussi succulent.

CHATILLON-sur-SÈVRE (Deux-Sèvres)

" Hôtel de l'Europe "

rue de l'Hôpital
Tél. : 33
Un bon repas pour
20 F

Dans une salle à manger style MacMahon, vous aurez le menu des conseillers généraux en réunion d'études : les filets de sole au champagne, le beurre blanc, le canard au Muscadet.

COLMAR (Haut-Rhin)

" Maison des Têtes "

19, rue des Têtes
Tél. : 41-21-10
Environ 35 F

Le cadre est celui d'un vieil hôtel du XVIII^e siècle. Partout des bois sculptés, des statuettes, des tableaux de scènes alsaciennes. Mais ce décorum très couleur locale s'allie fort bien avec une cuisine qui n'est pas pour la galerie. Essayez donc la choucroute et le coq au riesling.

CONCARNEAU (Finistère)

" Le Duquesne "

15, pl. Duquesne
Tél. : 11-31

De l'autre côté de la ville-close, et face à l'entrée où le soir palpitent les feux de la passe, Marie-Louise, l'ancienne barwoman de « Chez Armande » vient d'ouvrir ce remarquable petit restaurant de poissons. Cave modeste, mais araignées, langoustines et crevettes merveilleuses.

COULOMMIERS (Seine-et-Marne)

" Hôtel Central "

34, place du
Marché
Tél. : 1-69
Aux alentours de
35 F

Une atmosphère provinciale... pas de chiqué... quelle table pantagruélique ! Les hors-d'œuvres et la tête de veau suffiraient déjà à calmer de forts appétits, mais vous avez encore toutes les viandes de bœuf, d'agneau, de sanglier, les ris de veau aux pointes d'asperges, et les tartes chaudes pour finir.



DIE (Drôme)

" Saint-Domingue "

44, rue Buffardel
Tél. : 3
Menu à 11 F

On se transmet ici l'art de mitonner, cèpes et gibiers, qu'il faut arroser de l'amusante Clairette de Die.

DIJON (Côte-d'Or)

" Hostellerie du Chapeau Rouge "

5, rue Michelet
Tél. : 32-62-15
Un bon repas :
environ 35 F

Un vieil hôtel dans le quartier de la Cathédrale Sainte-Bénigne dont on a fait un établissement moderne, très « chic », avec bar américain à la mode. La cuisine n'en est pas moins sérieuse et on s'en réjouit d'autant plus que Dijon, capitale gastronomique réputée, ne compte plus beaucoup de bons restaurants. Parmi les spécialités : le jambon braisé sous la cendre qu'on ne trouve pas toujours ailleurs. La cave est riche.

DOMFRONT (Orne)

" Hôtel de la Poste "

70, rue Foch
Tél. : 0-83
Un bon repas
aux environs de
40 F tout compris

M. Le Prisé est un grand spécialiste du « poulet Vallée d'Auge », que l'on peut faire précéder d'un homard grillé avant de terminer avec une « négresse en chemise » ; dans sa maison on boit un cidre devenu très rare, la « poirée ».



EGUISHEIM (Haut-Rhin)

" Le Caveau "

Tél. : 41-08-89
Un bon repas de 25
à 30 F

Faites votre choix entre les charcutailles, les foies gras, les solides pot-au-feu et choucroutes, les tartes aux fruits, et demandez conseil au robuste patron pour les vins d'accompagnement.

ÉVIAN-les-BAINS (Haute-Savoie)

" La Verniaz et ses chalets "

av. de la Verniaz
Tél. : 4-90
environ 50 F

Bien qu'établissement de luxe, La Verniaz garde un caractère familial. Le directeur, M. Verdier, est assisté de sa femme et de ses grands enfants pour vous accueillir comme si vous étiez les hôtes d'une belle demeure savoyarde. Les chambres des chalets, avec vue sur le Léman ou la montagne, sont meublées en rustique avec un goût très sûr. Avant ou après le déjeuner, une partie de tennis ou une promenade à cheval au hameau hippique (dirigé par un fils Verdier). A table, les poissons du lac bien sûr ; le fêra au four, la truite saumonée au Crêpy, et les jours de bonne fortune le délicat omble-chevalier. Il faut profiter d'un séjour ou d'une halte à La Verniaz pour faire plus ample connaissance avec les vins du Chablais, rosé de Savoie ou ce Crêpy à la robe jaune pâle qui prétend être le plus diurétique de tous les vins de France.

EYRAGUES (Bouches-du-Rhône)

" La Farigoule "

Tél. : 8
Menu à 13 F

Il faut un hasard pour envisager de franchir ce seuil qui ne semble protéger qu'un simple bistrot local. C'en était un jusqu'aux jours où deux Parisiennes fatiguées de leur vie dans la capitale sont venues se retirer ici. On se régale de plats de bonne femme, bien mijotés.



FOIX (Ariège)

1, av. Lérida
Tél. : 44
Prix moyen 30 F

" Hostellerie Barbacane "

Evidemment elle demeure ici le n° 1. Mais qui ne connaît son décor, son cassoulet exquis et ses écrevisses bordelaises ?

FONTAINE-DE-VAUCLUSE (Vaucluse)

" Hostellerie le Château "

Tél. : 24
Menu à 17 F

Ce n'est pas un château, mais une aimable auberge rustique admirablement située au bord de l'eau, à deux pas de la fameuse source. Spécialités : un gratin de queues d'écrevisses, le pâté de grive, et une remarquable glace à la noisette.

FROMENTINE (Vendée)

" Restaurant de l'Océan "

Tél. : 4 à Barre-de-Monts
Un bon repas 35 F

M. Schippers veille, aux fourneaux, sur le homard grillé et le canard à la broche dont vous allez vous régaler après les moules à la maraîchine...



ILE DES GLENANS (Finistère)

" Chez Bodéré "

(Ile St-Nicolas)

Ce n'est qu'un bistrot, le seul de cet extraordinaire archipel, avec lagon intérieur, et plages de sable fin, école de voile et de plongée. Le « père » Bodéré passe pour le plus grand « sauveteur » de Bretagne Sud. Il faut prendre le bateau à Concarneau et ne pas oublier son pain. Mais vous mangerez crabes, araignées, et homard à la Bretonne comme nulle part ailleurs.

GRAMAT (Lot)

" Hôtel de Bordeaux "

Avenue Léon-Mazet
Tél. : 10
Menus de 11 à 27 F

M. Doderay règne en maître absolu dans sa maison pour lui garder la réputation de ses rillettes d'oie, du foie gras et du confit. Le cahors est servi frais.

GRENOBLE (Isère) à Sassenage, 8 km.

" Hôtel restaurant Rostang "

place de la
Libération
Tél. : 88-50-24
un bon repas aux
alentours de 45 F

Entre l'Isère et la montagne, le charmant village de Sassenage peut s'enorgueillir d'une des meilleures tables du Sud-Est. C'est là qu'il faut aller goûter le fameux gratin dauphinois où la pomme de terre ne se distingue plus guère de la crème qui l'enveloppe. Mais M. Rostang a aussi d'autres spécialités comme le ris de veau ou le soufflé de truite ou homard.



HUELGOAT (Finistère)

(Locmaria-Berrien, 7 km par N. 164)

" Auberge de la Truite "

Tél. : 5 Locmaria-Berrien
Un bon repas de
30 à 40 F

A Locmaria, on se trouve au centre du Massif Armoricaïn, et à l'Auberge de la Truite convergent les meilleurs produits du terroir breton. Sur table, en plus du poisson et des fruits de mer, les charcuteries du pays, saines, authentiques (avec andouilles de Gue-menée), de vraies poulets de ferme, des brioches, des crêpes, de la pâtisserie de campagne. Cave variée, et aussi du cidre.



ILLHAEUSERN (Haut-Rhin)

" Auberge de l'III "

Tél. : 47-83-23
Un bon repas
environ 35 F

Les deux frères Haeberlin dirigent cette auberge qui a bien mérité sa troisième étoile au Michelin. L'un demeure aux fourneaux, l'autre vous reçoit gentiment et vous conseille. La grande salle à manger donnant sur les bords de l'Ill brille comme un intérieur alsacien. La carte comporte tout ce qu'il y a de bon en Alsace. Allons-y pour les foies gras et la poularde gratinée. Et après la tarte aux myrtilles une dégustation des grands « alcools blancs ».

ISLE-JOURDAIN (Vienne)

" Hôtel de la Paix "

Tél. : 38
Prix moyen 16 F

Une maison d'habitants. N'hésitez pas à les déranger pour goûter la lotte, bien préparée, la potée de caractère et l'immense choix des fromages de chèvre.

ISSOUDUN (Indre)

" Restaurant des Trois Rois "

3, rue Pierre-Brossolette
Tél. : 65
Menus de 12 à 25 F

Les plats sont copieux et on retiendra le poulet en barbouille George Sand — un classique de la région — et l'heureuse initiative de la salade à l'huile de noix.



LA BAULE (Loire-Atlantique)

" La Toque Blanche "

Avenue Saint-Saëns
Tél. : 60-22-74
Un bon repas 45 F et plus

Plateau de fruits de mer, moules au Muscadet, homard côte d'Amour, filets de sole. Sérieux plat de viande, et en cave, pour l'accompagner, un gentil Bourgueil.

LA BOISSIÈRE (Calvados - 7 km de Lisieux)

" Auberge de la Pomme d'Or "

Tél. : 26
Un repas
pantagruélique
tout compris : 50 F

Une auberge normande dans un authentique logis Louis XIII. La patronne, Mme Rose-Marie JULIENNE, dont parlait souvent La Varenne, vous reçoit et vous régale le plus gentiment du monde, mais y met plusieurs conditions préalables : que l'on prévienne d'avance, que l'on soit au moins six par table, et que l'on lève au moins une fois son verre à la santé du roi de France ! Mme Julienne qui cuisine devant vous, n'offre avant le trou normand, qu'une gigantesque assiette de charcuterie et une omelette. Le sérieux vient après : les tripes au Calvados et l'aloyau à la broche ; puis, légumes, fromages et desserts. En principe pas de vin à table, mais cidre et Calva à discrétion. Il faut bien cela pour venir à bout du menu.

LAGUIOLE (Aveyron)

" Lou Mazuc "

Place Prat
Tél. : 24
Prix moyen 14 F

Comme on peut s'y attendre dans cette région, une installation rustique, mais néanmoins confortable et de bon goût. Au menu des charcuteries du cru, d'énormes viandes habillées d'un beurre d'anchois très franc et d'assez surprenant cannelloni, réussis à merveille. Le plateau de fromage est de ceux que l'on ne trouve qu'en montagne. Aiguiser vos couteaux.

LA NAPOULE (Alpes-Maritimes)

" L'Oasis "

rue de Riou
Tél. : 38-95-52
Environ 50 F

A La Napoule, il y eut la « Mère Terrats », jadis justement célèbre, aujourd'hui ne vivant plus que sur une réputation surfaite. A sa place il y a l'« Oasis » du jeune Outhier, un très bon élève du grand Point, mais qui n'en a pas encore tout à fait l'envergure, malgré sa conviction. Cela dit, nous vous convions impérativement à faire halte dans son joli et frais jardin, à deux pas du bord de mer. Son loup en croûte est remarquable ; le turbot sauce crème ou au champagne, la mousseline de rascasse sont de haute classe.

LANOUAILLE (Dordogne)

" Hôtel des Voyageurs "

Tél. : 018 et 024
Menus à partir de
10 F

Comme souvent en Dordogne, le potage figure en ouverture. Au menu le moins cher : douze langoustines très fraîches, un ragoût d'abats plein de saveur comportant foie, ailerons, gésiers, cœur, de belles pommes, une salade tendre, d'excellents fromages de chèvre et des fraises au vin !

LA ROCHELLE - LA PALLICE (Char.-Mar.)

" Le Môle d'Escale "

A la gare
maritime
Tél. : 28-60-77
Environ 30 F et plus

Perché au sommet de la gare maritime, face à l'île de Ré, cerné par l'Océan, « Le Môle d'Escale » donne un peu l'impression de la haute-mer. Le chef, un barbu sympathique, accueille lui-même ses clients. D'un assez long séjour en Afrique, il a gardé le goût des épices, et il en corse ses courts-bouillons, ce qui donne une petite note originale à ses plats de poissons. On mangera là une des meilleures langoustes de la Côte. M. Pompidou, en vacances de pouvoir, venu récemment dîner à « l'Escale », en sait quelque chose !

LE CROTOY (Somme)

" Hôtel de la Baie "

Quai Léonard
Tél. : 1-22
Un très bon repas
pour 30 F

L'Hôtel de la Baie, à vrai dire, c'est « Chez Mado », Mme Poncelet, une femme forte dans tous les sens du mot et qui mène sa maison avec une autorité souriante. Comme elle est « la bonne fée du Crotoy », les pêcheurs lui apportent au débarqué les plus beaux turbots, les plus belles soles. Le chef sait les accommoder de diverses façons et, qu'il soit grillé, poché, ou à la crème, le poisson, surtout le poisson plat de la Manche, est toujours parfait. La baie de la Somme où Le Crotoy a sa façade est aussi très giboyeuse : on trouve donc chez Mado des pâtés de canard et des salmis. Les pâturages voisins nourrissent des moutons de vrai pré-salé et les « hortillons » de la Somme sont tout proches.

LE FAOUET (Morbihan)

" La Croix d'Or "

place Bellanger
Tél. : 3
Un bon repas 25 F

Face aux vieilles halles en bois de la Grand'Place, une auberge très couleur locale où vous n'aurez, à moins de commander, ni homard grillé, ni palourdes farcies, mais le charme d'une cuisine familiale : soupe, omelettes, andouillettes de Guéméné, crêpes, etc.

LE ROZIER (Lozère)

" Hôtel Rozier et la Muse "

Au bord du Tarn
Tél. : 1 à Peyreleau

A l'entrée des Gorges du Tarn, une élégante maison rustique dont la terrasse domine la rivière. M. Canac est d'une vieille famille d'hôteliers, réputés sérieux. Ses pâtés de grive, son salmis de col-vert valent, à eux seuls, que l'on s'arrête ici.

LES VIGNES (Lozère)

" Le Gevaudan "

Tél. : 5
Prix moyen 23 F

Il faut, ici, se laisser aller à l'omelette aux girolles, à la truite, aux tripoux et au poulet aux girolles. En saison de chasse, les civets de lièvre ou de sanglier viennent corser cette carte, bien respectée dans son exécution.

LILLE (Nord)

" Chez Charles "

1, rue de la Barre
Tél. : 57-03-17
Aux environs de
30 F

En langage parisien, c'est un bon bistrot : pas de décorum, mais une table de qualité, et de quantité aussi car le menu est sans limites ou presque... tous les poissons, toutes les viandes et le tout apprêté de toutes façons. Dans notre choix, d'abord l'anguille au vert à la flamande dont la parfaite accommodation comporte des feuilles d'oseille, des orties blanches, de la pimprenelle, de la sauge verte, de la sariette, de l'estragon, du cerfeuil... sans compter une demi-douzaine d'autres herbes. Les autres plats de M. Chamot sont cuisinés avec autant de soin. C'est lui qui prend la commande. Ne pas le « contester » !

LOUDUN (Vienne)

" Hôtel de la Roue d'Or "

1, route de Saumur
Tél. : 123
Menu à 15 F

Essayez le saumon tartare, l'omelette aux moules (très réussie), le poulet poitevin. A noter les Bourgueil fruités et les fromages de Bougon.

LOUÉ (Sarthe)

" Hôtel Ricordeau "

13, rue de la
Libération
Tél. : 3
Un bon repas de
35 à 45 F

Une auberge de bon gîte au charme provincial avec un patron qui aime bien faire et qu'on le lui dise. Et pourquoi pas ? Ses « écrevisses amoureuses », son ris de veau, sa terrine de caneton valent bien qu'on en parle ! M. Ricordeau fait venir deux vins de la Loire, le claincy blanc et le chinon rouge. On s'en contentera aisément.

LUCHON (Vendée)

" Poste et Golf Hôtel "

29, allées d'Etigny
Tél. 40

Une très grande cuisine folklorique dans un cadre de ville d'eaux. Jean Peyrafitte a modernisé l'établissement paternel mais n'a rien changé de l'enthousiasme gourmand qui enchaîne les curistes — et les autres — de la pistache (cassoulet du Comminges), au petram (tripes de mouton de Luchon) en passant par les fromages de brebis des Pyrénées. Remarquable cave de petits vins rares du Sud-Ouest.

LYON (Rhône)

" Nandron "

26, quai Jean-
Moulin
Tél. : 42-03-28
Autour de 35 F

Nandron fils est né bien entendu à la cuisine et il y est resté pour le plus grand plaisir des Lyonnais et des gourmands de passage. Après un beaujolais-cassis, commence le délicat travail de choisir entre toutes les spécialités lyonnaises du menu. Décidons-nous pour une sole soufflée (avec du Pouilly fuissé) et une poularde au maigre avec tout simplement du beaujolais.

" Léon de Lyon "

1, rue Pléney
Tél. : 28-11-33
Autour de 35 F

Il n'y a plus de vrai Léon de Lyon, mais un monsieur Lacombe, petit homme à la vivacité méridionale qui maintient parfaitement l'atmosphère très lyonnaise de ce vieux restaurant : on y boit joyeusement des pots de chenas et on y avale les fameux gras-doubles lyonnais et la poularde « mère Léon » à la crème.

" Bourillot "

8, place des
Célestins
Tél. : 37-38-64
Un repas de 20 à
25 F

Ce restaurant simple situé sur une belle place lyonnaise est à suivre. Le jeune propriétaire, M. Bourillot, a l'étoffe d'un grand chef. Plats régionaux et le classique beaujolais. Ici la surprise ne peut être qu'agréable.

LYON (Rhône) à COLLONGES-au-MONT d'OR

" Auberge du Pont de Collonges "

50, quai
de la Plage
Tél. : 47-00-15
Un bon repas
autour de 40 F

A cette fameuse auberge de Collonges-au-Mont-d'Or (aux portes de Lyon) il y a un assortiment de toutes les charcuteries lyonnaises de la « Tête roulée » au « Sabodet » en passant par le « Tablier de Sapeur » et les « Trois saladiers »..., il y a les truites et les brochets, les quenelles, la volaille demi-deuil et les quartiers d'agneau aux herbes..., il y a de gros pichets de beaujolais... il y a tout, et en abondance, mais il y a plus encore : le patron Paul Bouse, mangeur intrépide et buveur jovial qui entraîne avec une gaité toujours renouvelée ses amis — c'est-à-dire ses clients — vers des agapes dignes de la tradition lyonnaise. Pas le temps de s'ennuyer avec Paul Bouse.



MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)

" Brasserie des Catalans "

6, rue des Catalans
Tél. : 33-99-09
Environ 35 F

Une des meilleures bouillabaisse du grand port : rascasse, vive, congre, lotte, rouget... tous les poissons y sont. Cadre malheureusement banal et, service à la va-vite. Notez aussi la bourride.

" Maurice Brun "

18, quai de Rive-Neuve
Tél. : 33-35-38
Environ 40 F

C'est tellement pittoresque que l'on est diablement inquiet au début. Pensez donc ! Une petite salle trop typiquement provençale, à un deuxième étage sur le Vieux Port ! Mais quand vous aurez dégusté les poissons grillés, présentés auparavant vivants, et les spécialités provençales bien faites, les très bons fromages et le rare sorbet de fruits frais, vous serez rassuré. C'est une honorable maison.

" Le Tonneau "

9, rue Beauvau
Tél. : 33-67-92

Un très étonnant petit bistrot avec une cuisine d'autrefois : lapin aux herbes, pieds paquets et moules maison. Un havre dans ce port où fleurit l'attrapénigaud.

MASSAT (Ariège)

"Hostellerie des Trois Seigneurs "

Tél. : 25
Bon menu à 26 F

En saison il est prudent de téléphoner pour réserver. La cuisine de M. Cazaban est connue ; ses pâtés de gibier, son saumon frais, ses civets, son saucisson de sanglier..., tout est à citer.

METZ (Moselle)

Buffet S.N.C.F.

Tél. : 68-53-10
30 F environ

Eh, oui ! Un buffet de gare comme autrefois où vous trouverez les spécialités lorraines, la quiche bien entendu, mais la potée, le porcelet en gelée, les tartes aux fruits.

Demandez aussi du « gris » du pays.

" Hostellerie de la Marne "

26, rue Coëtlosquet
Tél. : 68-18-04

Une cuisine d'une finesse rare avec de la charcuterie, du cochon de lait en gelée, de la poularde au Riesling. Vins du pays et patron comme on n'en fait plus.

MILLAU (Aveyron)

" Caves St Blaise "

Rue Antoine-Guy
Tél. : 609
Menu à 8 F

Gardez cette adresse, n'en parlez qu'à des amis sûrs n'ayant pas trop de relations. Allez-y et écrivez-nous pour nous dire ce que vous en pensez. En confiance, 8 F !

MONTE-CARLO (Principauté de Monaco)

" Le Régent "

3, av. St-Charles
Tél. : 30-63-11
Menu à 18,50 F

Voici une valeur sûre où les prix restent modestes. Si le décor ne laisse pas de souvenir impérissable, on peut se rappeler de la table pour le sérieux des produits. Les pâtes sont très remarquables, et les tartes maisons intéressantes.

" Bec Rouge "

12, av. St-Charles
Tél. : 30-74-91
Menu à 29 F

La carte est surprenante par la quantité de spécialités qu'elle recèle : plus de vingt. Certaines très originales, comme le veau farci aux langoustines. C'est encore ici que l'on mange le mieux à Monaco. En tout cas aussi bien que chez le célèbre (et cher) « Rampoldi », dont les piccata de veau restent tout de même fort réussis ainsi que ses raviolis fourrés aux ceps (repas à 50 F environ).

MONTPELLIER (Hérault)

" La Tomate "

6, rue Fourdes-Flammes
Menu à 16 F

Une petite maison qui risque de faire son chemin. Il faut retenir, pour l'instant, deux plats simples qui en disent long sur le talent du cuisinier : de vrais champignons à la grecque et de merveilleuses côtes de veau en caissette et aux herbes, utilisées avec un rare discernement.

" Les frères Runel "

27, r. Maguedelone
Tél. : 72-63-82
Menus : environ 35 F

Les Runel restent à la hauteur de leur réputation. Dans des salles cosues, climatisées et au demeurant banales, ils persistent à faire la meilleure cuisine de la région. Salons bien bas les foies gras frais, les pâtés de grives, de bécasses, les gratins de soles, les langoustes grillées et les rables de lièvre.

MONTREUIL (Eure-et-Loir)

" Auberge du Gué des Grues "

Tél. : 46-50-25
à Dreux
de 30 à 40 F

M. Prévost est un grand chasseur et un grand pêcheur devant l'Eternel. Bon augure pour le client. Dans son « hostellerie » de style classique mais remarquablement fleurie, on se régale, selon la saison, de terrine de canard truffée, de matelote d'anguille, de noisette de chevreuil et de crêpe fourrée au jambon. Grande variété de vins.

MONTREUIL-SUR-MER (Pas-de-Calais)

" La Grenouillère "

A la Madeleine-sous-Montreuil
Tél. : 124
Bon repas pour 35 F

Explication : l'Hôtel-restaurant est en bordure des marais et étangs de la Canche où les grenouilles abondent. Vous en aurez aussi dans votre assiette, sur demande. Cette maison se caractérise, en plus de la bonne table, par la qualité exceptionnelle du service et de la présentation. Pas un plat qui ne soit servi sans une garniture originale. Beaucoup de poisson et de gibier d'eau.



NANTES (Loire-Atlantique)

" La Crémaillère "

2, rue du Couedic
Tél. : 71-70-15
environ 35 F

Un restaurant cossu où vous aurez un échantillon sérieux de la cuisine nantaise. Après les palourdes farcies, le beurre blanc dans sa recette plus particulièrement nantaise, l'aloise, le canard, les primeurs des environs, le fromage « cremet » et les galettes. La cave, qui est riche aussi en Bourgogne et en Bordeaux, renferme tous les Muscadets — de toutes les « appellations » — et le sympathique Gros Plant qui partage désormais avec le Muscadet le cœur des Nantais.

NICE (Alpes-Maritimes)

" La Nissarda "

17, r. du Gubernatis
Tél. : 85-26-29
Menu à 13 F

Une incroyable petite maison où l'on peut encore dîner de façon pantagruélique avec des raviolis, une belle salade niçoise, du rouget, des banons, une tourte et je ne sais quoi encore. Assez rare.

" Le Petit Brouant "

4 bis, rue Gustave-
Deloye
Tél. : 85-24-85
Comptez 40 F pour
un bon repas

Gaston Puget, maître de ce « Petit Brouant », est né dans le pays de Brilat-Savarin. Il a fait ses classes chez Drouant, et s'est acquis depuis une des plus flatteuses réputations de la Côte. Chez lui, la bouillabaisse ridiculise bon nombre de confrères : plus de vingt poissons, tous scrupuleusement choisis ! Son loup au champagne cuit dans des feuilles de laitue est une pure merveille. Parmi d'autres réussites, la langouste grillée et le poulet à la crème. Vins de Bandol. Et, pour l'heure du cigare, un charmant jardin couvert avec fontaine.

" L'Opéra-Plage "

Quai des Etats-Unis
Tél. 85-66-69

C'est l'endroit où il faut aller déjeuner aux jours chauds. Le stockfish y règne en maître sous la poigne de Marius Millo qui, tous les vendredis, plonge avec énergie une immense cuillère de bois dans la gigantesque marmite d'où sortent 250 rations de cet étonnant ragoût.

Deux autres adresses à retenir pour les repas « aérés » : « La Ferme Saint-Michel », sur la Grande Corniche, et « Ciccione », sur la colline de Saint-Pancrace.

" La Poularde chez Lucullus "

9, rue Gustave-
Deloye
Tél. : 85-22-90
Environ 35 F

M. Normand, mérite un grand bravo pour ses capilotades de volailles, ses rougets sauvages et sa suprême de sole Lucullus. Intéressant Château-Simone.

NICE (suite)

" La Merenda "

rue de la Terrasse

De cet estaminet de 24 chaises, le patron et la patronne ont fait une bonbonnière. Jeunes et sympathiques, ils deviendront en quelques minutes vos meilleurs amis niçois : la cuisine, authentiquement locale là aussi, n'est composée qu'avec des produits de première qualité et, si vous avez un gros appétit, nous vous défions de payer plus de 30 F votre repas.

" La Trappa "

rue de la Préfecture
Tél. : 85-64-90

Au cœur du vieux quartier, une maison d'habitues et d'amateurs de vraie cuisine niçoise, pittoresque et amusante, on y rencontre, sur les bancs de bois, toute la gentry du cru, groupée autour d'une famille de pêcheurs : le grand-père, le père, les enfants, tous plus charmants les uns que les autres.



ORBEC (Calvados)

" Au Caneton "

28, rue Grande
Tél. : 63-11-32
Un bon repas 45 F
et plus

La reine d'Angleterre, en choisissant d'aller déjeuner au Caneton, lors d'un voyage en Normandie, n'a fait que confirmer une réputation solidement et gastronomiquement établie. La renommée du Caneton « Ma pomme », de la timbale de langouste au Porto, ou du jambon michodière, avait depuis longtemps passé la Manche, tout comme Guillaume le Conquérant.

ORLÉANS (Loiret)

" Auberge Saint-Jacques "

4, rue au Lin
Tél. : 87-63-48
Un bon repas 35 F

Normalement, on trouve à l'« Auberge Saint-Jacques », qui est sans doute le meilleur restaurant d'Orléans, deux produits de la région : les pâtés d'alouette de Pithiviers, et ce vin de terroir très agréable au goût, le Gris Meunier. Mais oiseaux et vins sont parfois épuisés. La carte comporte aussi comme spécialité, avec les quenelles de brochet et le coq au vin au Saint-Estèphe, un remarquable saumon de Loire grillé.





PAMIER (Ariège)

" Hôtel du Parc "

12, rue Piconnières
Tél. : 258
Prix moyen 22 F

Une maison calme où les gibiers de saison ne doivent rien au surgelé et où l'on appréciera les grenouilles — fraîches elles aussi — et le coq au vieux Cahors. Gentils vins de Corbières.

POITIERS (Vienne)

" Hôtel de France "

28, rue Carnot
Tél. : 41-32-01
Environ 35 F

Un restaurant de haute tenue, larges baies vitrées donnant sur un jardin intérieur, cheminée au feu de bois l'hiver, dîner aux bougies. Voilà pour le cadre. Sur table avec les plats classiques, quelques spécialités du pays, l'andouillette du Poitou, le chevreau à l'aillette, et les fromages de chèvre, les « chabichous ». Avec le dessert, des macarons de Lusignan. Parmi les vins, les champigny, blancs et rosés, récoltés aux environs de Poitiers.

PONT D'HÉRAULT (Gard)

" Rôtisserie de l'Abeuradou "

près le Vigan
Tél. : 6
Menus : 20 F
environ

Un cadre absolument imprévu dans ce décor sauvage : on est ici dans les communs du château du XVI^e. Les grillades ont le goût parfumé des moutons du Causse. On dîne sous les pommiers, à vue d'un ruisseau bruisant.



QUARRÉ-LES-TOMBES (Yonne)

" Les Brizards "

Aux Brizards
Tél. : 9
Environ 30 F

Malgré le proverbe local qui proclame « Morvan ni bon vent, ni bonnes gens », on est parfaitement reçu à l'auberge des Brizards, tenue par trois générations de femmes. Celles-ci s'appliquent à rendre leur maison accueillante : à table les produits du pays : truites de la Cure et du Cousin, le jambon que l'on sert soit cru, soit à la crème (Saupiquet) et les fromages du monastère voisin de la Pierre-qui-Vire. Le Chablis est aussi tout proche. Pour les amateurs de la petite histoire, Quarré-les-Tombes était célèbre, autrefois, par le lait de ses nourrices qui s'en allaient allaiter les héritiers royaux des cours princières d'Europe. L'auberge des Brizards dépêchait ses filles auprès des tsars de Bulgarie.



RIEC-SUR-BELON (Finistère)

" Chez Mélanie "

Tél. : 1.05
Un bon repas 35 F
et plus

Un haut lieu ! Tout rappelle ici, aux murs, et sur table aussi, le souvenir de la grande Mélanie Rouat et de Curnonsky. On commence par les huîtres « affinées » en rivière de Bélon (Huîtres Cadoret de préférence), puis viennent les poulardes farcies, ou le homard Mélanie, un gigot de mouton, et une pâtisserie chaude, ou une « marquise au chocolat ».

ROANNE (Loire)

" Troisgros "

22, Cours de la République
Tél. : 71-26-68
Un bon repas
A partir de 30 F
mais facilement plus

Nous sommes assis à l'une des plus sérieuses et donc des meilleures tables de France. Naturellement la proximité du Charolais nous assure des viandes magnifiques (steak à la moelle en particulier), mais la maison a ses élégances : elle fait venir chaque semaine, en saison, des foies gras des Landes qu'elle prépare elle-même, et le homard grillé cancalaise est souvent au menu, avec l'aloise ou le saumon sur fonds d'oseille. Saint-Galmier et son eau célèbre sont seulement à quelques heures d'ici, mais il vaut mieux arroser le repas Troisgros des Fleuries et Fuissés.

ROUEN (Seine-Maritime)

" La Couronne "

31, place du Vieux-Marché
Tél. : 71-40-90
Environ 35 F

Un cadre très « Vieille Normandie » sur cette place du Vieux-Marché dont tous les Français connaissent le nom... un patron qui lui aussi a un nom dans la gastronomie, Dorin. Les « classiques » de la cuisine locale sont : le pâté de caneton, le canard rouennais, les soles normandes. En cave, beaucoup de vins bien choisis.

ROUMAZIÈRES (Charente)

" Hôtel du Commerce "

Tél. : 42
Menus à 10 et 12 F

C'est petit et les trente places sont toujours occupées car l'hôtesse est courtoise. Aux menus, de bonnes terrines et des hors-d'œuvre appétissants, une bouchée à la reine au bon feuilletage et financière légère, une viande assez remarquable de goût.

ROUSSILLON (Vaucluse)

" La Rose d'Or "

Tél. : 21
Environ 22 F

Maison ancienne, toute en charme avec son jardin secret et ses chambres de gentilhomme. La table est plaisante, en progrès, et sait utiliser les truffes de la région avec bonheur, à noter la brouillade et les pâtés de grive.



St-AMAND-MONT-ROUND (Cher)

" Hôtel Pont du Cher "

Av. de la Gare
Tél. : 155
Menus de 9 à 18 F

Une façade vert d'eau, un cadre rustique et un chef qui vous fera goûter avec bonheur la cuisine régionale ; les escargots, le poulet au sang et une bonne terrine pour débiter.

St-CYPRIEN (Dordogne)

" L'Abbaye "

Tél. : 84
Prix moyen 20 F

Mme Malaurie mérite sa réputation. On doit se laisser tenter au moins par les fritures de goujons et les merveilleuses giroles. Mais attention, tout est très copieux et deux personnes peuvent se contenter de ces deux plats savoureux. A noter la belle glace-maison. Cadre agréable, salle fraîche en été, jardin fleuri.

St-GÉRARD-le-PUY (Allier)

" Sarassat "

Tél. : 91-91-11
Environ 50 F
pour un repas
mémorable

Bien que ce temple de gueule, connu des grands initiés, à l'abri des grands chemins et des inspecteurs de guide, qui l'ignorent systématiquement, soit une halte imprévue sur la nationale 7, il est conseillé de prévenir Lucien Sarassat. Un chef averti en vaut deux.

Tel Parisien fait 700 km (aller et retour), pour y déguster ses écrevisses à la crème et au champagne ou son lièvre à la Royale. Un autre à qui l'on proposait 20 minutes d'attente pour du mille-feuilles, hasarda que la pâtisserie de la veille devait être aussi bonne. Il se fit mal recevoir. C'est que M. Sarassat a autant de goût pour les sociétés discrètes d'amateurs, que de mépris pour les faux connaisseurs et les snobs.

Entre les écrevisses et le mille-feuilles, s'inscrivent des plats de grande cuisine, mais dépourvus d'afféteries : bœuf aux truffes, tête de veau, ragoût de mouton, brochet au beurre blanc, caneton au champagne ou entrecôte au vin...

Près de la Palisse, dans cette région où l'on aime les bons plats tout autant que les vérités, n'hésitez pas à faire la route buissonnière. Tout honnête homme doit avoir, une fois au moins dans sa vie, déjeuné chez l'impétueux et sublime Sarassat.

St-JEAN-PIED-DE-POR (Basses-Pyrénées)

" Etche-Ona "

Place Floquet
Tél. : 46
Prix moyen 23 F

Style basque bien sûr. Les jours de marché on s'y bouscule et c'est bon signe. Repas robustes et sains : truite meunière pas comme les autres, salmis de palombe, foie gras et l'étonnant fromage d'Iroupil.

St-NICOLAS-DE-LA-BALERME (Lot-et-Gar.)

" Le Saint-Philip "

Tél. : 3
Prix moyen 40 F

Les gourmands d'Agen n'ont pas eu besoin des guides qui l'ont consacré pour connaître cette maison délicieusement installée dans la verdure, au bord de la Garonne. Faites comme eux et ne manquez ni le canard aux pêches ni la mousse de brochet. Ce sont des raretés savoureuses.

St-PAUL-DE-VENTE (Alpes-Maritimes)

" Auberge du Mas des Serres "

Tél. : 32-81-10
Prix élevés, mais
justifiés

Ce mas, couvert de vigne vierge, est une oasis de calme, admirable de bon goût. Quant à la cuisine, sans prétentions, sans complications, elle mérite à elle seule un séjour. On redécouvre ici la ratatouille niçoise si maltraitée ailleurs, la brochette de fruits de mer, le lapereau à l'estragon, la poule au pot, la mousse au chocolat et les crêpes fourrées. Andouillette (diplômée de l'AAAAA) du maître charcutier Yves Coilbeau et le beurre d'Echiré, le meilleur du monde.

St-ROMAIN-EN-GAL (Rhône)

" Chez René "

Tél. : 85-12-72
Menu : 20 F
environ

Face à Vienne, sur l'autre rive du Rhône, une petite maison qui va grandir. Le poulet au vinaigre, les écrevisses, les mousses de truite font état de déjà beaucoup de métier. Tout comme les gratins. Bonnes côtes rôties, pleines de chaleur.

Stes-MARIES-DE-LA-MER (B.-du-R.)

" Le Pont de Gau "

Tél. : 2
Menus de 12 à 25 F

Extérieurement, une longue baraque qui jure par sa modestie avec les « mas », « cabanes », et autres auberges luxueusement et faussement camargaises qui pullulent dans la région. Mais la table réserve encore une meilleure surprise avec ses poissons servis grillés, gibiers d'eau, anguilles sous toutes les formes, coquillages peu connus — tellines et autres — qu'il faut arroser des vins peu courants de la région.

SAULIEU (Côte-d'Or)

" Hôtel de la Côte d'Or "

2, rue d'Argentine
Tél. : 0-18
Un bon repas de
40 à 50 F

S'il n'est point aisé de tenir chaque jour bonne table à Saulieu, relais gastronomique traditionnel, il est encore plus difficile de succéder au fameux Du-maine. Un jeune chef dijonnais, Bernard Minot, n'a pas eu peur de prendre cette difficile relève, et il est en train de réussir parfaitement. Entre autres spécialités : la gigole de chevreuil bourguignonne — marinée dans un Hospice de Beaune, s'il vous plaît ! — les écrevisses « cardinalisées » au champagne, et le Chapeau de Monseigneur, un pâté de gibier particulièrement riche, dont la recette vient d'un évêque de Belley.

SAUMUR (Maine-et-Loire)

"Le Prieuré"

Chênehutte-les-Tuffeaux
A 8 km N.-O. par
N. 751
Tél. : 51-01-01
Un bon repas 40 F
et plus

En déjeunant sur la terrasse dominant la Loire, on a l'impression d'être à bord d'un bateau descendant le fleuve. Dans ce manoir ancien parfaitement restauré et entretenu, vous avez un grand choix de viandes, du jambon braisé, des gratins d'écrevisses, ou une simple matelote. A proximité de Saumur, il faut goûter les vins du pays, et même le mousseux qui est meilleur qu'on ne le pense généralement.

SEPT-SAULX (23 km de Reims par N. 44) (Marne)

"Le Cheval Blanc"

Tél. : 3
un bon repas : de
25 à 30 F

Vieille auberge de campagne, style rustique, où le patron aime toujours à offrir à ses clients du gibier en saison. Le reste du temps, le menu comporte souvent brochet au beurre champreux, la poularde de Bresse, les pigeons en croûte. Vin naturel de la Champagne viticole... comme il se doit.

SOLERIEUX (Drôme)

"La ferme Saint-Michel"

route de la Baume
Menu à 18 F

Dans une campagne déjà très provençale, loin de tout, une ferme ancienne rénovée et transformée avec goût. Sous les superbes voûtes de pierre de la salle à manger on vous sert avec un immense sourire des nourritures rustiques, mais combien soignées : terrines et jambon, omelette aux truffes, côtes d'agneau, fromages de chèvre et desserts. A se demander comment le patron s'en tire !

SOLIGNAC (Hte-Vienne)

"Hôtel St-Éloi"

Tél. : 00-50-11
Menus de 16 à 25 F

Aimable autant que distinguée, l'hôtesse Mme Faucher, ressemble à Edwige Feuillère. C'est ici que les limougeaards traitent leurs invités. Cascade de menus : dinde en gelée, la truite (presque) sauvage au beurre blanc, les asperges fondantes. Tout est un régal.

SOLUTRE (Saône et Loire)

"Relais de Solutré"

Tél. : 4
Menus : 22 et 25 F,
et carte

Très confortable étape au milieu des vignes, à 9 km de Mâcon. Dans un décor authentiquement campagnard, Fernand Bucchianeri présente ses spécialités culinaires de choix : écrevisses à l'américaine, andouillette au Pouilly, coq au vin, gigot rôti au feu de bois, etc. Le Relais est, en effet, d'abord une roûisserie, et nombre de présentations sont réalisées sur des braises rouges de sarments. Belle cave de Pouilly-Fuissé et Beaujolais.

STRASBOURG (Bas-Rhin)

"Brasserie de l'Aubette"

31, place Kléber
Tél. : 32-34-94
un bon
repas aux environs
de 45 F

Dans un palais de cette pierre rose si caractéristique de l'Alsace, donnant sur la fameuse place Kléber, l'élégante roûisserie de l'Aubette offre à peu près toutes les spécialités régionales. (S'il n'est question que de la classique choucroute et de pots de bière, mieux vaut rester dans la partie brasserie). Foie gras chaud servi avec les pommes reinettes, saumon au champagne, coq accompagné de morilles des Vosges. Remarquables alcools blancs.

"Au Romain"

4, rue du Vieux-Marché-aux-Grains
Tél. : 32-08-54
environ 25 F

Le parfait de foie gras est l'un des meilleurs de la ville, et la choucroute au champagne est en soi tout un repas !



TAVEL (Gard)

"Hostellerie du Seigneur"

Tél. : 26
Menu à 14 F

La maison a une petite allure « boîte à touristes » que démentent bien vite l'accueil de la très agréable Mme Bodo et le sérieux des menus. En saison : chevreuil et marcassin. Vins du pays qui s'imposent ici plus qu'ailleurs.

THOISSEY (Ain)

"Au Chapon Fin"

Tél. : 49
un bon repas
aux environs de
35 F

Rendez-vous de la société lyonnaise en quête de fines parties gastronomiques, l'auberge du Chapon Fin est lieu de bonne table et de bonne compagnie. Le cadre, d'un rustique cosu, comporte des spécimens distingués du mobilier bressan. Le patron, « fils de la Mère Blanc » de Vonnas, a quelque chose de pantagruélique qui donne immédiatement confiance. Puisqu'on est à l'enseigne du Chapon fin, choisissez une volaille que l'on accommode à votre guise ; ou alors un brochet de Saône ou des étangs des Dombes dont les filets sont servis, ici comme il se doit, à la crème — On peut terminer avec les crêpes Parmentier qui s'appellent chez l'autre fils Blanc, à Vosnas, crêpes vosnassiennes. Pour boire ? Des crus de l'autre côté de la rivière bien sûr, du Morgon et du Pouilly fuissé par exemple.

TOULOUSE (Hte-Garonne)

"Restaurant Les Américains"

81, bd Carnot
Tél. : 22-34-20
Menus à partir de
15 F

Une brasserie et rien d'autre. Mais elle est accueillante et l'on est bien servi malgré la foule. Cassoulet au-dessus de la moyenne ; belles saucisses locales.

TOURNUS (Saône-et-Loire)

" Hôtel restaurant Greuze, "

4, rue Albert-
Thibaudet
Tél. 1-66
un bon repas pour
30 F

Une belle maison, un patron jovial, M. Ducloux, et une authentique cuisine bourguignonne, voilà l'Hôtel restaurant à l'enseigne du peintre un peu larmoyant du XVIII^e siècle. Il est agréable d'y faire halte à une matinée de Paris par la route du Sud. M. Ducloux ne néglige rien pour assurer la perfection à son coquelet au Volnay, et sa grande spécialité : le Feuilleté de brochet à la Greuze, préparé au vin blanc de Chardonnay.

TRIGANCE (Var)

" Château de Trigance "

Tél. : 18
Menu : 28 F
environ

Un château médiéval perché sur un roc au-dessus d'un village trop pittoresque... on y croit à peine, c'est presque folklorique. Pourtant, c'est une calme étape vers la côte, confortable et discrète. La cuisine est solide, avec une certaine recherche. Demandez le lapin en croûte.



VERDUN-SUR-LE-DOUBS (Saône-et-Loire)

" Hostellerie Bourguignonne "

route du Ciel
Tél. : 20
un bon repas
autour de 30 F

Cette bourgade qui certainement compte en France le plus grand nombre de pêcheurs au mètre carré est célèbre par sa « pochouse ». Cette bouillabaisse de poissons d'eau douce — il en faut cinq sortes différentes ! — est liée par une sauce au vin blanc très aillée. Toutes les auberges du village servent cette fameuse Pochouse (ou Pauchouse) : elle est peut-être meilleure encore dans le cadre agréable de l'Hostellerie de Bourgogne où on l'arrose de Pouilly-Vinzelles.

VIENNE (Isère)

" La Pyramide "

Bd F. Point
Tél. : 85-00-96
cher mais justifié

Fernand Point en avait fait le premier restaurant de France ; Mme Point le maintient à sa place parmi les plus grands. Cela mérite un beau coup de chapeau. Sur la cuisine on a tout dit. Sachez cependant qu'il est capital de réserver, de ne pas arriver après 14 h 30 ou 21 h 30, de laisser Mme Point vous aider à composer le menu. Alors vous aurez toutes les chances de faire un de vos plus beaux repas avec le pâté sauce poivrée, la mousse de saumon, la brioche de foie gras, la poularde en vessie, le caneton nantais et autres mets parfaits. Et les vins sont grands, eux aussi.

VILLENEUVE-DE-MARSAN (Landes)

" Hôtel Darroze "

Grande-Rue
Tél. : 7
Prix moyen 38 F

Les Darroze ne sont pas inconnus et ils sont même sur le point de devenir célèbres. Leurs saumons des Landes, leurs foies gras et leurs ortolans l'expliquent. Comme ils ne négligent rien, ils ont aussi une grande carte de vins.

VONNAS-SUR-VEYLE (Ain)

" Chez la Mère Blanc "

Tél. : 10
à partir de 25 F

La Mère Blanc était une de ces « mères sublimes » qui ont tant contribué à la renommée de la cuisine lyonnaise et bressane. Maintenant qu'elle repose certainement au paradis des grands cordons bleus, ses fils ont maintenu la tradition familiale gastronomique. L'un a repris le restaurant de Vonnas (l'autre est à Thoissey) où il sert les spécialités de la « mère », les grenouilles sautées fines herbes, la volaille à la crème bien sûr, mais surtout les crêpes vonnassiennes qui sont faites d'une préparation où entrent à la fois pomme de terre, lait chaud, farine, œufs et crème. Finement laminée cette pâte qui doit avoir la consistance de la crème pâtissière est passée à la poêle comme celle des crêpes ordinaires. Pour arroser ce dessert consistant un Mâcon viré s'impose qui succèdera au Juliéna accompagnant la volaille.

VOSNE-ROMANÉE (Côte-d'Or)

" La Toute Petite Auberge "

Tél. : 23-10-54
Menus de 12 à 18 F
et carte

Il faut faire très attention de ne pas la rater, à la sortie de Vosne-Romanée, tant elle se blottit modestement au bord de la route. Mais les dimensions de la maison n'ont rien à voir avec celles de la cuisine qu'y mijote M. Tupinier : ballotine de saumon, coq au vin, jambon à la lie, et, pour les amateurs de desserts, le « Désir du Roi », une pâte à chou pas comme les autres.



WIMEREUX (Pas-de-Calais)

" Atlantic Hôtel "

Tél. : 32-41-01
Menus environ 25 F

Excellamment situé sur la digue-promenade et dirigé par son propriétaire, un chef averti, M. Hamiot. Les poissons — et particulièrement les poissons rôtis à la broche — tiennent la vedette. Toute la cuisine est de grande classe. Cave exceptionnelle ; très belles bouteilles et bourgognes et bordeaux.

CE GUIDE A ETE REALISE SOUS LA DIRECTION DE
PHILIPPE COUDERC AVEC LA COLLABORATION DE
H. CHARBONNEAUX ET R. AUJOUX

PARIS

UN numéro entier du Crapouillot ne suffirait pas pour dresser le bilan de la restauration parisienne : il y a plus de 13.000 restaurants dans la capitale.

Il y a les « Grands ». Les « Flambeaux » : le Véfou avec son monstre sacré Raymond Oliver, la Tour d'Argent illuminée de la tête au pied (Notre-Dame et son et lumière dans sa cave), Maxim's qui vient de fêter ses 75 ans comme si Slavik n'existait pas, Lucas-Carton ou la tradition, Lapérouse ; Lasserre enfin, le plus jeune, le plus assis, la révélation.

Il y a les restaurants d'hôtel, le Ritz secret, le discret Bris-

tol et le bruyant Hilton. Les restaurants de Haute Cuisine comme Garin, le Petit Bedon, Paul Chêne et ceux du folklore : le beurre-blanc de la Mère Michel, les escargots de La Bourgogne, les huîtres de La Marée, le gigot de Chez Georges, les grillades du Cochon d'Or, le cassoulet de Proust, le foie gras de l'Ami Louis...

Il y a les étapes de la nuit, de la Cloche d'Or de Montmartre au King Club de Saint-Germain-des-Prés.

Et puis enfin, ceux, humbles ou grands, que le Crapouillot a élu cette année. Les voici :



“ Aux Lyonnais ”

32, rue Saint-Marc
2^e arr.
Tél. : 742-65-59
Environ 30 F

C'est peut-être le premier ! Quel étonnant personnage, agaçant pour certains, amical pour tous, avec lequel il est difficile d'imposer son menu, que Daniel Violet. Son accent vient tout droit des traboules, sa cuisine est lyonnaisissime, ses beaujolais impeccables. En saison ne manquez pas ses coquilles saint-Jacques à la nage. Il est indispensable de retenir sa table.

44, bd St-Germain
5^e arr.
Tél. : 326-92-28
Menu à 25 F

“ Chez Manière ”

Ça s'appelle aussi « Au Pactole ». Manière est un chef dans la tradition de la mauvaise humeur bourru, de la gentillesse caressée de génie saucier. Vous mangerez ce qu'il y a en son menu à 25 F. Vous en aurez pour 40 F mais quelles découvertes, dès les hors-d'œuvre !

“ Pierre Traiteur ”

10, rue de Richelieu
1^{er} arr.
Tél. : 742-36-41
Environ 30 F

C'est ici qu'André Billy a pris l'inspiration pour « définir » le bistro parisien de tradition. Guy Nouyrigat a succédé à son père, mais gardé ses habitudes et les traditions d'une cuisine solide : fricandeau, poitrine farcie aux raisins, tartes ménagères. Saumur et Bourgueil recommandés.

126, rue de
Tocqueville
17^e arr.
Tél. : 924-11-54
Environ 35 F

“ Le Petit Périgord ”

Un bistrot type à la Porte d'Asnières. Et c'est plein ! Snobs et connaisseurs par moitié. Le sourire de Jeannette règne sur l'omelette aux truffes, la fricassee de poulet à l'ail, la tarte aux pruneaux et le vin de Cahors.

“ Allard ”

41, rue Saint-André-
des-Arts
6^e arr.
Tél. : 326-48-23
Environ 35 F

Une tradition : celle de la cuisine de femme. Au coin de la rue de l'Eperon où Banville demeurerait, célébrant les vertus ménagères de sa femme. Poissons au beurre blanc et un merveilleux canard aux navets, une pintade aux lentilles. Bons vins de Bourgogne et beaujolais. Retenir sa table.

42, rue Saint-Louis-
en-L'Île
4^e arr.
Tél. : 326-79-27
Environ 25 F

“ Au Gourmet en l'Isle ”

M. Bourdeau a cinquante ans d'expérience et fait ses Halles. C'est ce qui explique les prix étonnants de ses plats simples, variés et savoureux. La charbonnée est un civet de porc au sang inattendu. Les meilleurs filets de harengs de Paris. Petits vins à petit prix.

“ Ramponneau ”

21, av. Marceau,
16^e arr.
Tél. : PAS. 14-31
Environ 45 F

Cette grande auberge est rustiquement cossue et possède une des plus belles terrasses de Paris.

Si une maison nouvelle servait son exquisite bouillabaisse en gelée on crierait à la révélation. Au-delà, les préparations traditionnelles : foie gras chaud, hochepot aux marrons et daube de bœuf font preuve d'un talent solide, bien au-dessus de la moyenne.

7, rue des Ecoles
5^e arr.
Tél. : 326-83-59
Environ 30 F

“ Chez Mario ”

Le plus parisien mais aussi le plus typique (et le meilleur) des italiens de Paris. Autour du bon Mario toute une petite famille travaille dans une allégresse de Comedia dell'Arte. Très bonne viande et le sabayon de Daniela.

“ Ty Coz ”

35, rue St-Georges
9^e arr.
Tél. : 878-42-95
Environ 40 F

Pas comme les autres ! La Bretagne bretonnante. Sur commande une cotriade (pour 4) époustouflante ! Cidre et beurre salé. Crêpes à gogo.

RÉGION PARISIENNE



MARLY-LE-ROI (Yvelines)

" Auberge du Vieux Marly "

Tél. : 969-07-70
3, place de la
Mairie
environ 45 F

M. Guillot est un ancien chef de maison bourgeoise qui continue à aimer la cuisine finement préparée. Le cadre rustique a retrouvé son éclat, à table on s'émerveille des sauces, de ses feuilletés au pointes d'asperges vertes, du gratin de aux pointes d'asperges vertes, du gratin de homard, ou du marcassin aux raisins. Cave variée et très suivie. Une très belle maison.

LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE (Seine-et-Marne)

" Auberge de Condé "

1, av. de Montmirail
Tél. : 0-07
Un bon repas aux
environs de 40 F

Auberge rustique, très bien meublée, avec des viviers d'eau de mer pour crustacés. Emile Tingaud est un grand chef, sympathique, qui fait école au sens propre du mot et, avec ses aides, élabore toutes les spécialités possibles à base de champagne : poissons de rivière, volailles, ris de veau champagne et le suprême de caneton Courthiézy. Deux vins en particulier : le Cramant et le Bouzy.

ANNET-SUR-MARNE (Seine-et-Marne)

" Le Canard qui Fume "

Au Pont-d'Annet
Tél. : 274 à Claye-
Souilly
Un bon repas
autour de 30 F

Une vraie auberge, toute simple, dans une boucle tranquille de la Marne. Pas de menu original, une nourriture solide et saine des « auberges d'autrefois ». Avec les canards, élevés sur place, vous aurez jambon cru, pièce de bœuf, fromage de brie, et beaujolais. On vous l'a dit, c'est une auberge. Mais une bonne !

BARBIZON (Seine-et-Marne)

" Bas Breau "

rue Grande
Tél. : 437-40-05
Un bon repas, de
50 à 60 F

Ce vieux rendez-vous d'artistes et d'écrivains, est toujours un rendez-vous sélect, et il faut le dire, cher. Mais on en a pour son argent ! Les plats ne sont pas communs : cailles en gelée farcie de foie gras, goujonade de filets de sole, soufflé glacé à l'orange... La cave est à la hauteur de la cuisine qui, elle, est à la hauteur d'un cadre très raffiné.

PONTCHARTRAIN (Yvelines)

" L'Aubergade "

Tél. : 263 Neauphle-
le-Château
Comptez 50 F
au moins

Des jeunes filles charmantes — les filles de M. et Mme Ogier, et beaucoup de fleurs : c'est déjà très bien. La féerie continue à table : gratin de queues d'écrevisses, poularde aux morilles, rognons flambés et soufflés au Grand Marnier. Dans la carte des vins, fort judicieusement établie, choisissez certain Haut-Brion 52... s'il en reste.

BOUGIVAL (Yvelines)

" Le Coq Hardi "

16, quai Rennequin-
Sualem
Tél. : 969-01-43
60 F minimum

Cadre magnifique en bordure de Seine avec terrasses fleuries. Service de haut style. Une grande carte et une cave très complète. Quelques spécialités : homard en gelée, poulet des gourmets en pie, gâteau au chocolat.

BONNIÈRES-SUR-SEINE (Yvelines)

" Hostellerie Bon Accueil "

A Jeufosse
(N. 13 bis)
Tél. : 478-01-00
Un bon repas aux
alentours de 35 F

Un vivier d'eau de mer permet de manger des homards sortis de l'eau au sens propre du mot. Mais « Le Bon Accueil » — bien nommé d'ailleurs — s'enorgueillit aussi de posséder une cave fort riche, surtout en bourgognes. Le vin y est bu dans de grandes coupes de terre. Spécialités de cuisine : l'entrecôte bordelaise et la tarte chaude.

LEVALLOIS

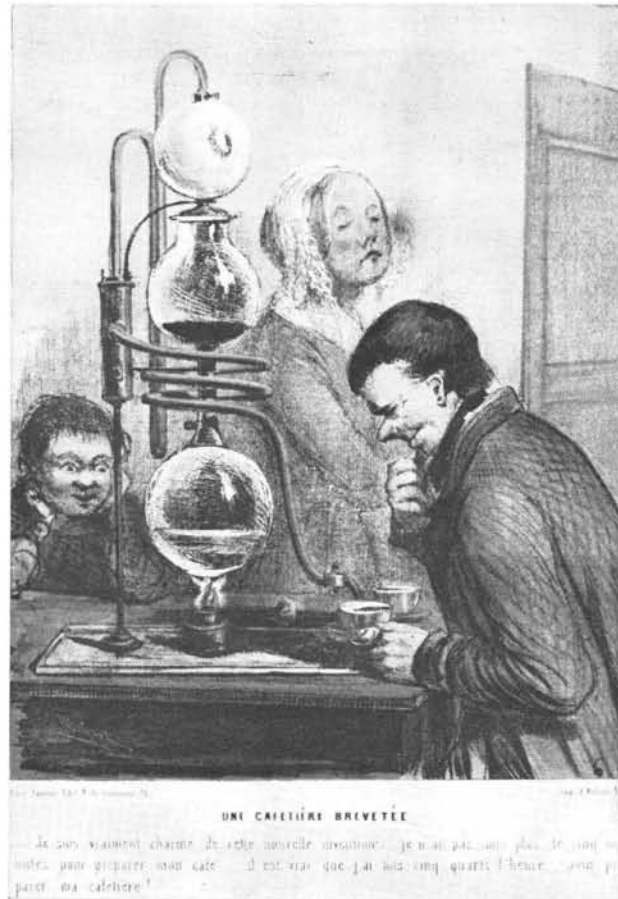
" Pointaire "

46, rue de Villiers
Tél. : 737-14-77
Environ 50 F

Allez dîner chez Pointaire mais commandez votre menu. Ce chef étonnant a du caractère : cédez-y. Mais exigez (en saison) ses soufflés d'oursins et sa beuchelle (inventée par l'illustre Nignon, timbale de ris de veau, rognons, morilles et truffes). Beaux vins du Jura.



LA FRANCE, TON CAFÉ FOUT LE CAMP



AINSI parlait la du Barry... à Louis XV qui n'aimait rien tant que le café. Un « café français » préparé avec les grains des caféiers que Lenormand, jardinier chef de Versailles, cultivait en serres. Le Bien-Aimé laissait vieillir les grains, les torréfiait, les moulinaient de ses royales mains avant d'infuser lui-même son breuvage dans une cafetière d'or gravé et poli, posée sur un trépied en argent doré et chauffée par une lampe à esprit de vin. C'était un grand honneur de savourer le « café du Roy ». Pour plaire à son « seigneur et maître », Mme du Barry posa pour Gautier-Dagoty en costume de sultane dans le moment que son négrillon Zamore lui sert une tasse de café.

Dans la « Cantate du Café », de Jean-Sébastien Bach — mais oui ! — une Lisette chante : *Ah ! café, liqueur divine, nul baiser n'est plus suave, nul vin plus enivrant... Café, café, il m'en faut pour vivre, ah ! ah ! versez-moi du café.* Elle jure que nul ne l'aura s'il ne promet par contrat qu'elle pourra se régaler de café quand le goût l'en prendra. Son père conclut : *Toujours le chat retourne aux rats et, au café, la jeune fille. L'aïeule en raffolait, la mère ne peut s'en passer, qui blâmerait la jeune fille ?*

Ces paroles sont de G. Bret et d'Albert Schweitzer (Prix Nobel de la Paix).

Déjà en 1517, sous Sélim le Féroce, fondateur du grand empire ottoman, le café devint boisson nationale parce qu'il soutenait les guerriers en campagne, donnait de l'esprit aux philosophes, suggérait d'imparables mats aux joueurs d'échecs, soulageait les femmes quand elles étaient en couches. Un mari ne pouvait en refuser à son épouse sous peine de divorce.

Juste avant la Révolution, Delille le met en vers :

*Il est une liqueur au poète bien chère,
Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire :
C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur,
Sans altérer la tête épanouit le cœur !*

*A peine j'ai senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur pénétrante
Réveille tous mes sens ; sans troubles, sans cahots,
Mes pensers plus nombreux accourent à grands flots :
Mon idée était triste, aride, dépouillée ;*

*Elle rit, elle sort, richement habillée,
Et je crois, du génie éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon de soleil.*

Nous allons retrouver ce « rayon » dans Michelet pour qui le café c'est la révolution. Le fort café de Saint-Dominique, bu par Buffon, par Diderot, par Rousseau, ajouta sa chaleur aux âmes chaleureuses, à la vue perçante des prophètes assemblés dans l'autre de Procope, qui virent au fond du noir breuvage le « futur rayon de 89 ».

A ce moment, dans les pays tropicaux exploités par les Blancs avec de la main-d'œuvre esclave, la production du café prend un essor qui sera stoppé par les séquelles du... « rayon de 89 ». La Révolution et les guerres avec le blocus continental tarirent les importations et l'Europe consomma des produits de remplacement.

Le café reprit sa place avec la paix de 1815, mais il ne dépassait guère les grandes villes et la bourgeoisie.

Il faut attendre 1860 pour que son incorporation dans la ration militaire l'introduise définitivement dans l'économie domestique de la France entière.

De cette époque date le Treizième Commandement du militaire : Au jus là-dedans !

Qu'il s'agisse de ce « jus », d'un « noir », d'un « crème », d'un « filtre » ou d'un « expresso », le seul mot de café évoque tout à la fois une Histoire et un état d'âme alliant de merveilleux voyages sous les tropiques et l'euphorie de générations de gourmands.

Faire un bon café, quoi de plus ordinaire ?

Du café, de l'eau, une cafetière ou un appareil rutilant de chromes... Ce serait trop simple !

Certes, il faut du café, rien que du café.

Mais pas n'importe quel café. Le ciel de sa croissance, le sol qui le nourrit, les hommes qui le cultivent et le traitent donnent au café des qualités spécifiques, force, finesse, arôme, différentes selon sa provenance.

Il faut choisir ces crus et les doser en qualités et en quantités complémentaires pour équilibrer leur mélange, car aucun café, quelle que soit sa provenance, pris seul, ne peut satisfaire l'Amateur. Après un vieillissement de plusieurs mois, voire de plus d'une année, chaque sorte est torréfiée selon le goût du consommateur — plus foncé pour celui du Nord, plus blond pour celui du Midi. Nul autre moyen de contrôle pour le torréfacteur que son œil, son flair, son palais et... son expérience. Alors, seulement, le café est mélangé et livré.

Mais cela ne suffit point. Le café est denrée fragile, il contient des huiles essentielles, des parfums très volatiles, une multitude de dérivés de la série aromatique qu'il ne faut ni détruire, ni perdre, ni altérer, mais cueillir tous ensemble.

Le café grillé doit être frais et n'avoir pas plus de huit jours de sac ; on peut le conserver plus longtemps, mais en un récipient opaque hermétiquement clos, en verre si possible, à l'abri des odeurs.

Pour l'utiliser, il faut le « moudre » :

— plus ou moins fin selon le type de cafetière ou d'appareil employés,

— au fur et à mesure des besoins,

— ne l'employer qu'une demi-heure après mouture, car le moulin chauffe la poudre qui doit se reprendre, respirer.

La quantité de poudre — de 7 à 12 grammes — est proportionnelle à la contenance de la tasse et au goût de l'Amateur.

Et puis, il faut « faire le café » :

— avec de l'eau fraîche, sans goût, aussi pure que possible,

— dans une cafetière ou un appareil méticuleusement propres et préalablement ébouillantés,

— d'une contenance appropriée au service — ne pas faire du café pour deux personnes dans une cafetière prévue pour six,

— selon la technique particulière à la cafetière ou à l'appareil.

Le café est tiré, il faut « le boire ».

— dans une tasse de porcelaine fine de la meilleure qualité,

— préalablement ébouillantée, elle aussi,

— plus ou moins chaud et plus ou moins sucré, selon le goût de l'Amateur.

Un « bon café »...

— n'a jamais bouilli,

— ne doit pas être réchauffé,

— ne doit pas être bu après un mets sucré, au risque de paraître amer.

C'est lorsque toutes ces conditions sont remplies que l'on peut dire : le café est un des principaux besoins de l'homme, mais, aussi, un des plus délicats plaisirs de la femme.

SILLAT-BRAVARIN.



DEUX REVENANTS : LE MADÈRE ET LE PORTO

par Jean
ARNABOLDI.

Pour le Français, un peu trop persuadé de toujours détenir ce qui existe de meilleur et de posséder la science infuse, le vin de Madère évoque soit les visites à grand-maman dans son salon désuet, soit les multiples recettes qu'il agrémente parfois bien malgré lui. La qualité même du vin et ses origines méritent un tout autre sort et le madère est tout autre chose qu'un vin de cuisine !

D'abord, je ne suis pas loin de penser que dans aucun vignoble au monde le travail de l'homme n'est aussi difficile. Sur les pentes basaltiques de l'île émergée en plein Atlantique en un bouleversement titanesque, il faut monter la terre, dans des hottes, aménager des terrasses, lutter constamment. Heureusement, le soleil est un précieux et constant allié en ces lieux « où le Printemps vient passer l'hiver ».

Du raisin mûri, naît un vin généreux, puissant mais jamais agressif, bouqueté, riche en saveurs : les cépages provenant des îles grecques,

de la vallée du Rhin, d'Espagne ou d'Italie ont acquis un caractère nouveau et singulier. Les terrains privilégiés se trouvent sur le versant méridional de Madère où ils occupent la presque totalité des espaces cultivables. Les vignes, côtoyant les bananeraies et les plantations de canne à sucre, sont celles des grands crus : Sercial, Verdelho, Boal et Malvoisie.

Le destin des vins est fixé dès les celliers. Tandis que le Sercial et le Verdelho, secs, poursuivent une lente fermentation, le Boal et le Malvoisie reçoivent une dose d'alcool qui l'interrompent. Sans entrer dans le détail de la vinification, il est important de signaler sa particularité essentielle : le vin est chauffé progressivement pendant un mois jusqu'à ce que soit atteinte une température de 50° ; après 4 mois ce traitement est interrompu et le vin revient en trente jours à la chaleur ambiante. C'est le voyage immobile qui correspond à l'ancien périple aux Indes.

La longévité des madère est surprenante : centaines et même

**Prenez le temps
de
VIVRE**



ARMAGNAC
Saint-Vivant

Vieilli en fûts de chêne noir

628-90-71 - Boite Postale N° 100 - PARIS-5°





CHAMPAGNE

Château de Bligny

LORIN FRÈRES

10-BLIGNY - TÉLÉPHONE : 18

14 F la bouteille

T.V.A. comprise, transport en sus

1 bouteille gratuite pour 24 bouteilles

" Il est excellent, bouqueté et parfaitement charpenté "

Ph. Couderc



CHINON

A.O.C.

Vve JOGUET-MALECAULT

Propriétaire-Eleveur

à SAZILLY (Indre-et-Loire)

Vins de 62 - 64 - 66 - 67

exclusivement en bouteilles

Tarifs sur demande

VINS DE BORDEAUX

LA MAISON DE CONFIANCE

FONDÉE EN 1904

JEAN ROORYCK

Viticulteur et négociant

33 - MARGAUX-MÉDOC

EXPÉDITIONS FRANCO DOMICILE

Tarif gratuit sur demande

au-delà, ils conservent toute leur vigueur. Les variétés sont quatre et permettent de résoudre tous les complexes :

Le sercial, sec, très viril, mais les femmes le préfèrent, a une saveur longue et convient très bien à l'apéritif.

Le Verdelho, un peu moins sec, est un bon compagnon pour tous les moments de détente.

Le Boal, plus riche et plus coloré, me semble le plus équilibré de tous les Madère. Plus doux aussi il se plaît avec les desserts, ou ajoute son charme à toutes les heures agréables.

Enfin, le Malvoisie (Malmsey pour les Anglais), c'est la somptuosité. Liqueux et puissant, c'est un vin de dessert par excellence.

Le Porto est beaucoup mieux connu, encore que nous soyons fort loin à son sujet du niveau de connaissance des Britanniques. Il suffit d'avoir assisté aux solennelles dégustations de « vintages » pour en être persuadé.

Cependant nous avons fait un tel pas dans le domaine de sa connaissance que la France consomme maintenant deux fois plus de Porto que la Grande-Bretagne. Sa définition est très précise : « Il est le vin généreux produit dans la région limitée du Douro et qui, après avoir vieilli, est exporté par l'embouchure du Douro ». Le sol, le climat et les cépages lui donnent ses caractères spécifiques. Sur les coteaux abrupts qui bordent le fleuve, le soleil accablant mûrit les grappes de raisin, noir ou blanc et la lumière réverbérée par la clarté du sol complète son action bienfaisante. Dans l'ombre des « quintas », le Porto est élaboré ;

UN PRÉSENT DES ANTILLES

caissette cadeau

marquée d'origine contenant les meilleurs produits des Isles :

- du rhum agricole
- du sucre de canne
- un bouquet d'épices

55 F



aux 2 créoles

37, rue Dauphine - PARIS 6°

à l'intention de
VOTRE table,

BOURGOGNE

Rouge

Jean-Claude BOISSET

12 bouteilles 78 F

franco, envois par retour

Jean-Claude BOISSET

21 - Brochon par

GEVREY-CHAMBERTIN

Vous qui êtes gourmet, offrez à vos amis une

FRAMBOISE MASSENEZ

**Production personnelle d'un propriétaire distillateur d'ALSACE
à BASSEMBERG-VILLE**

Colis à partir d'une bouteille - Demandez la documentation concernant toutes les eaux de vie d'Alsace

il vieillit doucement en fûts avant d'être embarqué sur les pittoresques bateaux qui le conduiront au port de départ.

Cependant, il ne quittera son pays d'origine qu'après avoir reçu la bénédiction de l'Institut National du porto, grand protecteur de l'appellation et promoteur essentiel d'une vente croissante.

En Angleterre, on boit lentement le Porto à la fin du repas, ou plus tard, ce qui semble une meilleure habitude que la nôtre, presque exclusivement apéritive. La générosité, la puissance, le corps et le bouquet de ce vin inimitable me semblent plaider en faveur des fins de repas.

En effet, la teneur en alcool ne doit en aucun cas être inférieure à 18 % du volume et provient en partie de l'addition d'eau de vie ou d'alcool produits dans la région d'appellation. Cette teneur donne au porto une extrême solidité et de grandes aptitudes au vieillissement. Blanc, c'est-à-dire réalisé uniquement à partir de raisins blancs ou d'une belle robe de rubis brûlé, sec ou doux, le porto mérite une place à part dans le glorieux temple de Bacchus.

Quand on sait cela, qu'il s'agisse de Madère ou de porto, on comprend mieux la vanité de certains réflexes — plutôt complexes, d'ailleurs — dits de virilité. Il faut simplement, pour apprécier ces vins, posséder un palais éduqué et louer la Providence d'avoir si bien veillé à varier nos plaisirs. C'est la meilleure façon de les rendre durables et elle nous l'enseigne.

Jean ARNABOLDI.

GRANDS VINS DE BORDEAUX

Appellation contrôlée - Fronsac

ROUX-OUÏE

Propriétaire récoltant

Château-Lagüe

33 - Fronsac

Tarifs et échantillons sur demande

UN VRAI PETIT ROSE

Pour les fêtes de Fin d'Année, vous pourrez boire sans qu'il « vous monte à la tête » le vin « Placiot rosé ». Vendu par le producteur, il est joli avec sa robe claire, léger en alcool, fin, très bouqueté. D'une présentation sobre et élégante, il fera honneur à votre table.

DOMAINE DE PLACIOT 82 - DONZAC

72 F le carton de 16 bouteilles fco domic.
Réduction par expédition de 2-3 cartons

CE VIN DES MAUVES

au goût de violette

Saint-Joseph rouge

"Une personnalité qui peut accompagner un repas assez riche tout au long, surtout à 4 ou 5 ans d'âge" Ph. Couderc.

Georges Habry Négociant

Route de Mauves, TOURNON 07

Tarif et documentation sur demande
sans engagement



DOMAINE DE MONT-REDON

propriétaire-récoltant

à

CHATEAUNEUF-DU-PAPE (84)

... Respect de la **TRADITION**
et

Offre aux Gourmets, Hommes d'affaires, Touristes, des vins plus en **HARMONIE** avec les goûts du jour.

Expéditions directes en bouteille.

COTEAUX DE LA LOIRE

Grand Vin blanc sec
Appellation SAVENNIÈRES contrôlée

COULÉE DE SERRANT

Mise en bouteilles au domaine

CHATEAU DE LA ROCHE-AUX-MOINES

Madame A. Joly, Propriétaire

SAVENNIÈRES (M.-&-L.)

Tarif sur demande

(Pour la Belgique: BREUVAL, 10, place J.-J. Willems, BRUXELLES 2)

Production maximum de
12.000 bouteilles par an



**BAR,
GRILL,
DISCOTHÈQUE,**
sur une Péniche.

QUAI CONTI A LOUVECIENNES - 958-82-80

company
PRESIDENT STEAM BOAT

Tous les jours sauf lundi
jusqu'à l'aube

Ce numéro vous a intéressé ?...

... alors n'attendez pas
que les tirages soient intégralement épuisés
pour lire les précédents numéros du
CRAPOUILLOT

NOUVELLE SÉRIE



TIRAGE SPÉCIAL : 10 F



PRIX NORMAL : 7,50 F



Il reste encore quelques exemplaires. Vous pouvez vous les procurer en les réclamant directement aux bureaux du journal. Mais notez bien la nouvelle adresse :

49, AVENUE MARCEAU, PARIS (16^e)

Envoi franco contre remboursement ou paiement par chèque bancaire, mandat-lettre, virement au compte chèque postal Paris 19.618.03

HOTELIERS — CAFETIERS — LIMONADIERS

DE LA RENOMMÉE DE VOTRE CAFÉ
DÉPEND LE SUCCÈS DE VOTRE ÉTABLISSEMENT



*Depuis trois générations,
depuis plus d'un siècle,*

LES CAFÉS HENRI LARGE

*sont spécialement choisis et torréfiés
pour
votre Profession*



197, RUE LA FAYETTE, PARIS-10° - TÉLÉPHONE : 607 14.61

Jean Estéou

AMATEURS, SI VOUS L'AVEZ AIMÉ, DEMANDEZ A VOTRE HOTE, IL PEUT VOUS EN FOURNIR

**LISEZ LES GUIDES JULLIARD
D'HENRI GAULT
ET CHRISTIAN MILLAU**

Guide Julliard de Paris
Guide Julliard des environs
de Paris
Guide Julliard de la Nuit
Guide Julliard de New York
Guide Julliard de Bruxelles
Guide Julliard de Londres
Guide Julliard de l'Europe
Guide Julliard du Champagne

**SOYEZ UN
Couple heureux
PLANIFIEZ
VOTRE FAMILLE**

Lisez l'ouvrage efficace écrit par le Docteur WEILL-HALLE
préface: SIMONE DE BEAUVOIR

**L'ENCYCLOPÉDIE DE LA
Régulation des
naissances**

Un ouvrage magistral, objectif, étudiant sérieusement tous les procédés contraceptifs, leurs avantages, leurs inconvénients et leurs applications. Croquis et schémas facilitent une bonne compréhension par tous. Vous vous aimerez sans angoisse, sans intervention du hasard, tout en respectant la morale. L'équilibre de votre foyer dépend de ce "Livre du Bonheur".

BON DE LECTURE GRATUIT
(réservé aux adultes)

Veuillez m'adresser sous emballage discret, l'Encyclopédie de la Régulation des Naissances, pour examen. Si je conserve ce livre, j'en réglerai le prix, soit 48 F comptant ou 3 mensualités de 17 F (plus frais d'envoi). Sinon, je vous le retournerai dans les 8 jours, intact, dans son emballage d'origine. Je ne m'engage à rien d'autre. Je suis majeur(e).

Nom, Prénom
Adresse
à retourner à : Signature
Le MONDE d'AUJOURD'HUI
18, rue d'Issy - 92-Boulogne

430 PAGES
Nombreuses illustrations
Présentation discrète et
élégante

Prestige de la table

dans la revue mensuelle

CUISINE ET VINS DE FRANCE

fondée en 1947
par CURNONSKY
et Madeleine DECURE



*fins gourmets,
amateurs
de bonne cuisine
et de bons vins*

Vous trouverez chaque mois dans la revue
"Cuisine et Vins de France"

- des menus variés avec les vins conseillés,
- des recettes savoureuses,
- cuisine régionale, cuisine étrangère,
- des études sur le vin et les vignobles,
- des conseils pour la maison,
- des adresses de bons restaurants.

BULLETIN D'ABONNEMENT ou de demande d'exemplaires
à envoyer à « CUISINE ET VINS DE FRANCE » Bureau 20,
94, fg St-Honoré, Paris-8^e

Veuillez ☐ m'inscrire pour un abonnement d'un an à « CUISINE ET VINS DE FRANCE ». Ci-joint, la somme de 40 F - Etranger 45 F - en chèque bancaire ou de virement postal au CCP CO.PA.TE.CO Paris 8043-86. Il est bien entendu que je bénéficierai de tous les avantages réservés aux abonnés.

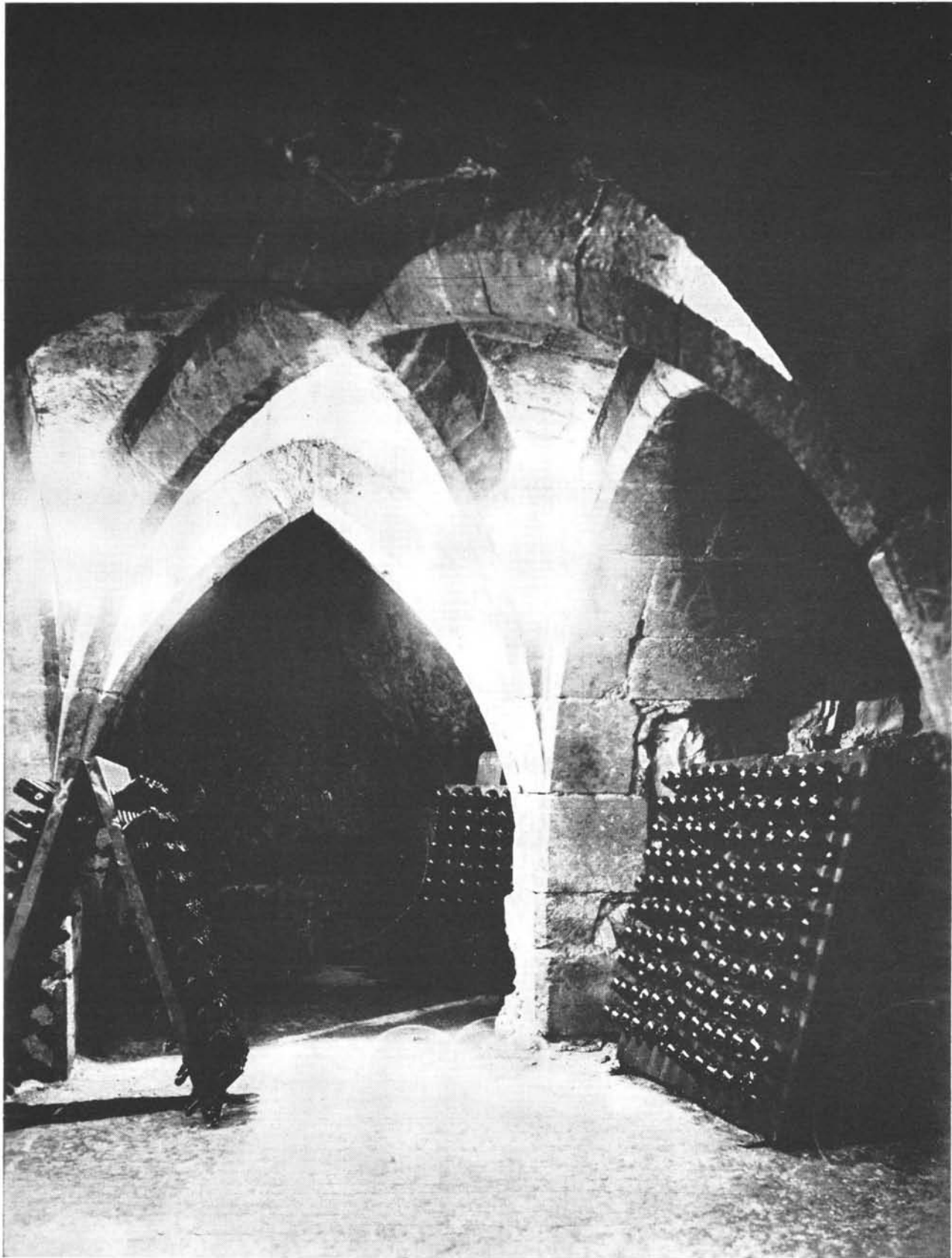
☐ m'adresser gratuitement trois numéros spécialement choisis de « CUISINE ET VINS DE FRANCE ».

NOM (M. Mme Mlle) (capitales)

PRENOM PROFESSION

ADRESSE

A : le : signature :



Les Caves TAITTINGER, avec les célèbres vestiges de l'Abbaye de St-Nicaise (XIII^e) et les Crayères Gallo-romaines (IV^e) sont ouvertes gracieusement aux visiteurs tous les jours (y compris dimanches et fêtes) de 9 à 11 h et de 14 à 17 h.

**CHAQUE SEMAINE, "NOIR et BLANC"
VOUS PRÉSENTE UNE GRANDE EXCLUSIVITÉ**



LE ROMAN D'AMOUR DES GRANDES ÉGÉRIES

de la littérature française

**UNE GRANDE SÉRIE HISTORIQUE ET AMOUREUSE
ÉCRITE SPÉCIALEMENT POUR "NOIR ET BLANC" PAR
DOMINIQUE SAINT-ALBAN**

**l'auteur du célèbre feuilleton radiophonique, devenu un best-seller du livre :
"NOËLE AUX QUATRE VENTS"**

NOIR et BLANC

en vente chaque jeudi

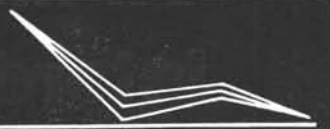
RETENEZ-LE CHEZ VOTRE MARCHAND HABITUEL

DES ENQUÊTES — DE L'INFORMATION — DE L'ACTUALITÉ

dans NOIR et BLANC

PLUS D'UNE RUBRIQUE VOUS PASSIONNERA

CONDOR



n'a qu'une seule politique...

LA DETENTE

CONTRE LA FATIGUE, MALADIE DU SIECLE... LE FAUTEUIL DE RELAXATION

CONDOR

Le fauteuil de relaxation automatique CONDOR a été créé sous contrôle médical pour maladies nerveuses, affections cardiaques, troubles circulatoires, colonne vertébrale, fatigue générale, etc... Robuste et luxueux, élégant en toutes positions (du fauteuil au lit) CONDOR est d'un confort sans pareil.



CONDOR

Hall d'exposition et bureaux :

212, rue La Fayette (métro : Louis-Blanc)

Tél. : 205.28.35

ouvert toute la semaine (samedi compris)

CATALOGUE CR sur demande

100 coloris et revêtements différents s'adaptant à tous les intérieurs.

Un musée interdit pour les bibliothèques qui ferment à clef

Pour la première fois, un ouvrage nous conduit par l'image dans le domaine interdit des œuvres les plus érotiques de tous les temps. Lo Duca a littéralement pillé pour vous, dans le monde entier, les réserves des Musées Nationaux auxquelles le public n'a jamais accès et les collections particulières les plus secrètes. "L'Érotique de l'Art" vaut à lui seul plus que toutes les collections "très particulières" puisqu'il contient 807 reproductions (en noir et en couleurs) d'œuvres érotiques des plus prestigieux artistes de tous les temps.

Relié en cuir véritable, à tranche dorée, décoré à l'or fin 24 carats, cet ouvrage, qui comprend 576 pages, deviendra le joyau de votre bibliothèque (Attention ! n'oubliez pas de la fermer à clef).



L'ÉROTIQUE DE L'ART

BON DE COMMANDE

à adresser à la librairie du Palimugre, 20, rue Dauphine Paris 6^e.

Je certifie être âgé de plus de 21 ans et vous commande L'ÉROTIQUE DE L'ART.

Je règle

☐ comptant au prix de faveur de 240 F.

☐ en 4 versements mensuels de 64 F dont ci-joint le premier.

J'effectue ce versement par ☐ chèque bancaire ☐ mandat poste

☐ chèque postal à v/CCP Paris 3895-68

Nom _____ Prénom _____

Profession (facultatif) _____

Adresse _____

Signature _____

Si cet ouvrage ne me convenait pas, je le retournerais en bon état dans les 5 jours à dater de la réception et serais immédiatement remboursé.

Cadeaux, étrennes ! HOMMES ET FAITS DU XX^e SIÈCLE

La prestigieuse collection de disques d'Histoire



MC 7001 Disque 33 T 30 cm
LES CHOUANS (Chants de guerre)
25 chansons évoquant les guerres de Vendée et de Bretagne.
Commentaire historique J.M. Le Pen



HF 15 Disque 33 T 30 cm
MARCHES MILITAIRES DE LA RUSSIE IMPERIALE
24 marches militaires de la Russie des Tsars — Hymne impérial — Preobrajensky — Semenovskiy — Chevaliers-gardes — Gardes à cheval — Kol Slaven, etc...
Un joyau de la musique militaire.



HF 10 1 coffret de 4 disques 30 cm
LE III^e REICH
Plus de 200 documents, chants et discours. L'Allemagne nazie avant et pendant la 2^e guerre mondiale.
Le coffret 120 F



HF 9 - coffret de 4 disques 30 cm
La fresque tragique des événements d'Algérie. Plus de 250 documents sonores.
Le coffret 120 F



HF 17 - coffret de 2 disques 30 cm
LA REVOLUTION IRLANDAISE
évoquée par les ballades, les chants, les poèmes et les documents. Livret bilingue.
Le coffret 60 F



HF 18 - **THEODORE BOTREL**
évoqué par sa femme et ses 24 chansons les plus célèbres. Spécial jeunes. Le coffret de 2 disques stéréo avec livret illustré.
Le coffret 65 F



L'anthologie de la musique militaire française d'après la collection officielle du Musée de l'Armée par l'Orchestre de la Garde les 200 marches qui ont rythmé l'Histoire de France

4 DISQUES 33 T 30 cm STEREO compatible
en un somptueux coffret toile dorée aux fers accompagnés d'un livret illustré.

Le coffret 140 F

MARCHES ET REFRAINS DE L'ARMÉE FRANÇAISE

MC 7003 - La Monarchie
MC 7004 - La Révolution et l'Empire

MC 7005 - Le XIX^e siècle et l'épopée coloniale
MC 7006 - Le XX^e siècle et les deux guerres mondiales

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

SERP

6, rue de Beaune — PARIS (7^e) — BAB. 41.75 — C.C.P. 20.033.49 PARIS

Le disque mono 30 F — stéréo 35 F.

Expédition immédiate sur commande

Déjà parus dans la collection
HOMMES ET FAITS DU XX^e SIÈCLE

- HF 01 - Plaidoirie pour la Défense.
- HF 02 - Le procès du Petit-Clamart.
- HF 03 - Centenaire de Caméroune.
- HF 04 - Papes de notre temps.
- HF 05 - Philippe Pétain, Maréchal de France.
- HF 06 - Poèmes de Fresnes.
- HF 07 - La guerre d'Espagne.
- HF 08 - Tixier Vignancour parle.

— La guerre d'Algérie*

- HF 09/I - Le 13 Mai.
- HF 09/II - Les Barricades.
- HF 09/III - Le Putsch.
- HF 09/IV - L'O.A.S.

— Le III^e REICH*

- HF 10/I - Voix et chants de la Révolution allemande (1933-1939).
- HF 10/II - Chants de guerre de l'armée allemande (1939-1940).
- HF 10/III - La Wehrmacht au combat (1941-1942).
- HF 10/IV - L'agonie de l'armée et l'effondrement du III^e Reich (1943-1945).

- HF 11 - Présidentielles 65
- HF 12 - Philippe Henriot.
- HF 13/1 - HF 13/2 - Mussolini et le fascisme.
- HF 14 - Le Marquis de Cuevas et ses ballets (grand prix du disque).
- HF 15 - Marches militaires de la Russie Impériale.
- HF 17/1 - HF 17/2 - La Révolution Irlandaise.
- HF 16 - L'Action française.

- MC 7001 - Les Chouans.
- MC 7002 - Chants et refrains royalistes.
- MC 7003-7004 - MC 7005-7006 - Marches et refrains de l'armée française.
- MC 7007 - 4 siècles de musique militaire allemande.
- LVA 1001-1002 - Plaidoirie pour Salan (album de 2 disques).
- LVA 1007 - Le Président Monnerville (discours au Sénat du 9 octobre 1962).

* Un coffret est offert à l'acheteur de la série complète.

A PARAÎTRE :

- HF 19 - Jacques Doriot et le P.P.F.
- HF 20 - Les Anarchistes.
- HF 21 - La grande guerre (14-18).

Idéal pour les cadeaux

Une maîtresse de maison,

CHANTAL DES NOUHES

a expérimenté 1.000 idées simples qui vous seront vite indispensables pour la vie de tous les jours, dans le domaine de :

*l'entretien
du nettoyage
de la cuisine
de la santé familiale
des vacances
de l'élégance et de la beauté*

Un magnifique volume de 370 pages

- entièrement imprimé en 2 couleurs
- 16 reproductions en 4 couleurs hors-texte
- reliure élégante
- encoches facilitant les recherches de renseignements
- sous jaquette plastifiée lavable

Prix.....35 F



SOMMAIRE

1. **PLEINS FEUX SUR LE NETTOYAGE** : Les murs, les plafonds, les carrelages, les dallages, les tapis, les meubles. Les traces de doigts, les taches. Comment entretenir les parquets, les revêtements de sol. Le linge de maison.
2. **LA SANTE** : Les plantes, les infusions. Les fumigations. Les accidents à éviter. Les plantes toxiques. Les champignons comestibles et les autres. Les premiers secours en cas d'accident. Les contre-poisons. L'adresse des centres anti-poisons.
3. **LA CUISINE** : Matériel nécessaire. Son entretien. Les frigidaires. Les cuisinières. Les instruments électriques (mixers, moulin à café), etc. Les surgélateurs. Comment faire vos conserves. Les « trucs » bien pratiques en cuisine. Sachez acheter les viandes, les légumes.
4. **L'ELEGANCE A CONSERVER** : Les vêtements, leur entretien. Vous saurez tout sur les chaussures, les sacs, les valises, les fourrures. Et surtout : le linge de Monsieur ! Le repassage. Recevez avec élégance : les réceptions. Canapés et sandwiches. Les boissons froides et chaudes. La cuisine au barbecue. Les sauces.
5. **VOTRE BEAUTE A PRESERVER** : Comment soigner les mains, le teint, les yeux, la peau, les cheveux. Comment entretenir vos bijoux. Votre garde-robe.
6. **SI VOUS PARTEZ EN VACANCES** : Tout ce qu'il faut faire avant de partir. Ce qu'il faut faire en arrivant. Comment « organiser » appartement ou maison de vacances. Les loisirs.

Je soussigné

Rue Ville

désire recevoir exemplaire (1) du

" GUIDE PRATIQUE DE LA FEMME AU FOYER "

que je règle par : (rayer la mention inutile)

- virement postal au C.C.P. PARIS 8852-21
- chèque bancaire
- mandat

Signature :

(1) Si vous le désirez nous pouvons expédier le livre en cadeau à la personne de votre choix, accompagné de votre carte de visite que vous nous ferez parvenir.

CLAUDE OFFENSTADT VOUS PROPOSE 4 MAGNIFIQUES ALBUMS

EDITIONS AZUR



Louis Forton

LES PIEDS NICKELÉS EN AMERIQUE 1921-1927 ... le plus grand humoriste français.

Les Pieds Nickelés arrivent aux USA • La prohibition • Les Pieds Nickelés à Chicago • Les Pieds Nickelés au Far-West • Les Pieds Nickelés au Mexique • China Town. Préface d'Honoré Bostel • Hommage à Forton par Serna Ramos • Mon ami Forton par Georges Fronval • Une documentation inédite sur les USA pendant les années terribles •

Un volume relié - 240 pages en 4 couleurs - Format : 25 x 32 - Tranche file sous jaquette plastifiée en 4 couleurs.

Prix de souscription : 68,50 F, après parution (février 69) : 78,50 F



Vasquez de Sola

LA TRISTE VIE D'UN HOMME TRISTE ... un ouvrage révolutionnaire par un artiste révolutionnaire.

Féroce et drôle, la description de la réalité espagnole par un dessinateur de talent •

Un volume 164 pages entièrement dessiné et réalisé par l'auteur - Format : 24 x 32 - Relié pleine toile - Jaquette en 5 couleurs.

Prix de souscription : 81,50 F, après parution (fin octobre 68) : 96,50 F

Roland Villeneuve

LE FETICHISME ET L'AMOUR

... une éblouissante démonstration.

Table des matières : essai de définition du fétichisme sexuel • Le fétichisme corporel • Le fétichisme tératologique • Le fétichisme macabre • Le fétichisme vestimentaire • Le fétichisme impersonnel • Pièces annexes • Bibliographie.

illustrations de Félix Labisse, Desimon, Druillet, Hiquily, Molinier, Serna-Ramos, Trouille, etc.

Un volume relié pleine moire blanche - Format : 19 x 23 - 300 pages - 180 illustrations en noir et en couleurs - Tête dorée - Titre à l'or fin - jaquette rhodoïd et emboîtement.

Prix de souscription : 83,50 F, après parution (fin octobre 68) : 98,50 F

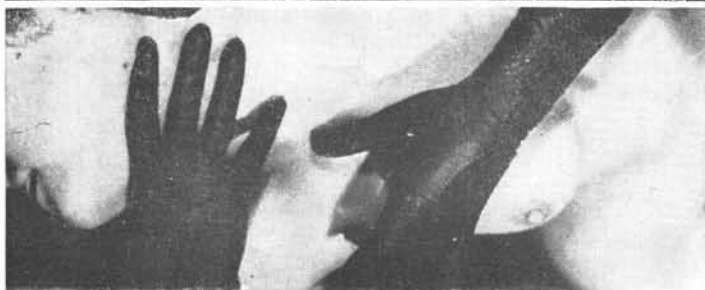
Roland Villeneuve

LE MUSEE DES SUPPLICES

... de la douleur à la volupté

• une véritable encyclopédie de la cruauté humaine, de ses manifestations et de ses méthodes à tous les âges de l'histoire du monde • une éblouissante iconographie : des reproductions de peintures classiques, de photos de films, de bandes dessinées enrichies par la participation de : F. Béalu, H. Bellmer, R. Cat, C. Trouille, P. Molinier etc. • et un exceptionnel frontispice de Félix Labisse •

• un véritable livre d'art : reliure grand luxe • titres et motifs en or • 390 pages sur velin • format 21 x 27 • 350 illustrations en noir et en couleurs • prix en librairie : 98,50 F



BON DE COMMANDE (à découper ou à recopier)

Je désire recevoir :

- ☐ ex. de **LES PIEDS NICKELÉS EN AMERIQUE** au prix de souscription de 68,50 F
☐ ex. de **FETICHISME ET AMOUR** au prix de souscription de 83,50 F
☐ ex. de **LA TRISTE VIE D'UN HOMME TRISTE** au prix de souscription de 81,50 F
☐ ex. de **LE MUSEE DES SUPPLICES** au prix exceptionnel de 98,50 F

Total

NOM

PRENOM

ADRESSE

DATE SIGNATURE

Ces ouvrages (franco de port et d'emballage) je choisis de les régler par
☐ chèque bancaire ☐ mandat ☐ chèque postal à votre C.C.P. Paris 2301-58.

Ce bon de commande doit être adressé, accompagné de son règlement aux éditions **AZUR-CLAUDE OFFENSTADT** 27, rue du Faubourg-Montmartre - Paris 9^e.

LIBRAIRIE DU CRAPOUILLOT

3, place de la Sorbonne - Paris 5^e

Chèque Postal : 417-26 Paris - Téléphone : 033-87-91

LIVRES ANCIENS

La Bruyère : **Les caractères de Théophraste**. Trad. du grec avec « les caractères ou les mœurs de ce siècle » 9^e éd. revue et corrigée. In-18^o sous rel. plein veau de l'ép. dos orné, tr. rouges. Paris chez Estienne Michelet, 1696 450,00

Depuis la première, toutes les éditions de La Bruyère étaient augmentées jusqu'à cette dernière qui donne le texte définitif. C'est donc sur celle-là que toutes les rééditions ont été faites. Très bon exemplaire malgré qq. rous. habituelles et dans sa première reliure. Très rare.

Mémoires de Marie-Françoise Dumesnil. En réponse aux mémoires d'Hippolyte Clairon suivies d'une lettre du célèbre Lekain et de plusieurs anecdotes curieuses relatives au Théâtre français. Pet. in-8^o (12 x 20) sous rel. d'ép. demi-veau vert, dos orné, éd. originale de ce livre sur les mœurs du théâtre du 18^e siècle. Paris An VII (1799) 120,00

On joint une amusante lettre d'Yves Mirande offrant ce volume au comédien Pierre Blanchard.

HOKUSAI. Pet. in-8^o br. 15 x 22 ill. de 27 grav. sur bois à pleine page très intéressantes du plus célèbre artiste japonais (vers 1830). Très rare. 150,00

Abbé Lamazou : **La place Vendôme et la Roquette**. In-8^o br. (d. c.) de 172 p. Paris Douniol 1871 20,00

Documents historiques sur le commencement et la fin de la Commune.

Le procès Bazaine. Conseil de Guerre du Grand Trianon, gd. in-8^o (21 x 30) sous rel. demi-basane imprimé sur deux col. ill. de nombr. portraits, vues, plans, cartes hors-texte. Paris : « Bureau des célébrités contemporaines » 60,00

Comptes rendus sténographiques quotidiens, physiologie, incidents de chaque audience, jugement, condamnation à mort et commutation de peine.

TRIBUNAUX

Albert Bataille : **Causes criminelles et mondaines**. Années 1880 rel. demi-chagrin, 1881 br., 1882 br., 1883 br. (couv. dét.), 1884 br., 1885 br., 1886 br., 1887-1888 (l'affaire des décorations) br., 1888 br., 1889 br., 1890 br. (d. c.), 1891 br. (couv. dét.), 1892 rel. pleine toile, 1895 br. (d. c.), 1896 br. Les 15 vol. (recherché) 150,00

G. Lebre : **Nos grands avocats**. In-12 br. Chevalier Maresq, 1883 20,00

BELLES RELIURES

Ludovic Halevy : **Criquette**. In-12 sous rel. plein maroquin bleu. Il s'agit d'un ex. de la 55^e édition que l'auteur s'était fait relier. Il porte son ex-libris. Calmann-Lévy 1883. Très bel ex. 150,00

Stendhal : **Armance**, ou « quelques scènes d'un salon de Paris en 1827 ». In-8^o (14 x 22) sous jolie rel. demi-chagrin poli vert, dos tr. orné à peits fers, tête dorée, tr. non rog. couv. cons. très bel ex. de cette très rare éd. tirée en très petit nombr. Paris Emile Paul 1919 80,00

LES GRANDS PRIX DES MEILLEURS ROMANS ÉTRANGERS

Collection complète des 18 vol. de cette belle édition superbement présentée par l'imprimerie Nationale, tirage limité sur pur fil, in-4^o carré, sous emboitage, état de neuf. Comprend : Hemingway : **L'Adieu aux armes**. Dickens : **Les grandes espérances**, 2 vol. Kipling : **Kim**. Hawthorne : **La lettre écarlate**. Tchekov : **Banales histoires**. Jacobsen : **Nills Iyhne**. Kafka : **Métamorphose**. Dostoiewski : **Les frères Karamazov**, 3 vol. Tolstoï : **La guerre et la paix**, 3 vol. Knut Ham-sun : **La faim**. Hardy : **Tess d'Urberville**, 2 vol.

Les 18 vol. avec des portraits gravés par Picasso, Vlaminck, Siry, Ver-tès, Van Dongen, etc., l'ensemble ... 550,00

UN INTÉRESSANT OUVRAGE DOCUMENTAIRE ÉPUISÉ

Histoire de la locomotion terrestre, par Dollfus et Ed. De Goffroy. 2 vol. pet. in-folio sous rel. éd. demi-toile rouge.

— Tome I : Chemins de fer.

— Tome II : Attelages, voitures, cyclisme, automobile.

Ces deux très beaux albums publiés par l'« Illustration » contiennent des centaines de reproductions en couleurs et en noir d'après des documents d'époque. L'ensemble (recherché) 280,00

DIVERS

La maison rustique du XIX^e siècle. Encyclopédie d'agriculture pratique. 4 vol. gd. in-8^o (16 x 24,5) sous belle rel. demi-veau, dos orné époque. Pièces de titre. Ill. de plus de 2.000 figures, représentant tous les instruments, machines, appareils, races d'animaux, arbres, plantes, etc.

Tome I : Agriculture proprement dite.

Tome II : Cultures industrielles et animaux domestiques.

Tome III : Arts agricoles.

Tome IV : Agriculture forestière.

Les 4 volumes (très frais) 150,00

ILLUSTRÉS MODERNES

Willy et Colette Willy : **Claudine en ménage**. In-8^o carré ill. de dessins en couleurs de Chas Laborde. Ex. num. sur rives Jonquières 1924 60,00

Marcel Ayme : **Travelingue**. In-4^o broché, un des 400 ex. num. sur vélin ill. de spirituelles eaux-fortes par Claude Lepape. Gallimard 1945 90,00

Simenon : **Les Pitards**. In-4^o br. num. sur vélin pur chiffon, ill. en noir et en couleurs par Robert Joël. Paris 1945 40,00

Jean de Tinan : **La petite Jeanne pâle**. In-4^o sous emboitage bleu. Ill. de lithog. en couleurs par R. Bonfils. Tirage limité à 250 ex. Paris 1945 50,00

Henry de Montherlant : **Les plaisirs et la peur**. In-4^o br. tirage limité à 150 ex. num. un des ex. sur vélin pur fil du marais. Ill. de grav. au burin par Madeleine Melsonn. Paris 1952 100,00

Bel ouvrage sur les courses de chevaux.

Les lettres d'amour de Cyrano de Bergerac. In-12 br. sous couv. rempliée. Un des 250 ex. num. sur vélin à la forme avec une introd. de C. Capon et Yves Plessis. Paris 1905 ... 25,00

Ces lettres sont publiées d'après le manuscrit original de la Bibliothèque Nationale.

OUVRAGE D'ART

Les artisans de la grandeur française. 2 vol. in-4^o (24 x 32) sous plein carton. édit. fers spéciaux, avec de très nombr. ill. en noir et en couleurs par Don, A. Galland, Régis Manset, Julien Pavil, textes de Louis Gillet, André Billy, James de Coquet, René Dubri-say, François Poncetton, Jean Prévost, Marcel Souzy. Paris 1951. Les 2 tomes (état de neuf) 60,00

Bernard Palissy, Ambroise Paré, Don Pérignon, Brillat-Savarin, Valentin Haüy, Dumont d'Urville, Eiffel, Mermoz, etc.

ÉDITIONS ORIGINALES

Louis Ulbach : **Mémoires d'un inconnu**. In-12^o sous rel. demi-chagrin cerise, dos à nerfs, éd. or. Un des quelques rares ex. sur hollandaise avec un envoi autog. (nom du dest. effacé) Paris Hetzel 1864 30,00

Ludovic Halévy : **Les petites Cardinal**. In-12^o sous rel. bradel (couv. cons. éd. or. ill. de 12 charmantes vignettes de l'ép. Calmann-Lévy 1880 20,00

Eugène Chavette : **Les bêtises vraies**. « Pour terminer les petites comédies du vice ». In-12^o br. sous couv. ill. éd. or. ornée de vignettes de l'ép. Un des 10 ex. sur hollandaise. Paris 1884. De toute rareté 60,00

Louis Ulbach : **Amants et maris**. In-8^o sous rel. demi-toile (couv. ill. cons.) orné d'amusantes ill. de F. Bac. Ed. or. 1886. Parfait état 20,00

Pierre Weber et Willy : **Les enfants s'amusent**. In-12^o sous rel. à la bradel plein vélin (couv. en couleurs de Jean Veber cons.) Ed. or. avec un envoi autog. de Willy. Simonis Empis 1894. 20,00

Maurice Barrès : **Du sang, de la volupté et de la mort**. In-12^o éd. or. sous rel. demi-chagrin bleu, dos à nerfs, tête dorée, non rogn. couv. cons. Bel état. Paris Charpentier 1894.

On joint une lettre de 8 lignes à en-tête de la Chambre des Députés de Maurice Barrès.

L'ensemble (très rare) 140,00

Maurice Barrès : **Leurs figures**. In-12^o sous rel. demi-chagrin bleu, dos à nerfs, tête dorée, non rogn. couv. cons. Bel état. Ed. or. Félix Juven 1902. Rare 60,00

Henri Duvernois : **La maison des confidences**. In-12^o carré sous rel. d'ép. éd. or. Flammarion 1914 30,00

Paul Claudel : **Le père humilié**. Drame en 4 actes, in-12^o br. éd. or. num. sur pur fil. N.R.F. 1920 25,00

Roger Vailland : **Drôle de jeu**. In-12^o br. éd. or. Paris 1945. Recherché 24,00



NON, MERCI !



NON, MERCI !

Donnez-moi... **CHOCO MILK**



délicieux et sain

Composé de lait frais et de chocolat
fin parfaitement homogénéisé,
CHOCOMILK est naturel et réconfortant

c'est un produit



PORTO



LA NOTE JUSTE SUR TOUTE LA GAMME