

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 16 (1878)  
**Heft:** 15

**Artikel:** Le chevalier de Volovens  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-184723>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

rangs moyens et supérieurs sont rares, et cet isolement nourrit beaucoup de préjugés et de jalousies.

Rod. Rey.

*Genève et les rives du Léman.*

### Le chevalier de Volovens.

Monsieur le rédacteur,

Je suis Français et par là un ressortissant du peuple le plus civilisé de la terre, de ce peuple dont la langue est parlée dans toutes les cours de l'Europe et dont les modes font fureur partout, même en Chine et au Japon, où les dames portent déjà comme à Paris, pour vêtements, des fourres de parapluie.

Je suis Gascon, mais je ne gasconne jamais.

Mon nom prouve mon antique noblesse, mais quand parfois je pense qu'il se rapproche assez de ces coques de pâtés chauds si à la mode que l'on nomme des Vol-au-vent, j'en ai la chair de poule en soupçonnant que peut-être... l'un de mes ancêtres fut cuisinier, ou tout au moins pâtissier ! Quelle horreur !

Mais lorsque réfléchissant que notre bon père Adam, qui sans contredit était d'ancienne famille, bien qu'on n'ait jamais parlé de son blason ni de ses armoiries, a dû très certainement, pour vivre, faire sa cuisine lui-même dans le jardin d'Eden, avant que Madame Eve fut créée et put lui donner des pommes en marmelade, je me dis alors :

Il n'est par le fait pas de sot métier ici-bas, et je ne verrais rien d'humiliant pour ces nobles races, si l'on découvrait un jour que le premier des Rohan ou des Montmorency, fut savetier ou chiffonnier, que sais-je, portier même ? En tout cas, Adam, bien que le premier des cuisiniers, ne mangeait pas des cuisses de grenouilles et des coulis d'écrevisses, comme moi.

Bref, Monsieur, j'ai cinquante mille francs de rente, je suis garçon, je possède une mâchoire d'acier, un estomac d'autruche et un appétit d'enfer, ce qui fait de moi la plus belle fourchette des deux mondes.

Il est des gens qui voyagent pour s'instruire, d'autres pour se distraire ou pour leur santé, moi je le déclare, je voyage pour manger et je mets en pratique le proverbe, base de toute la philosophie de Brillat-Savarin : *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es.*

Partant de là, j'ai compris que manger pour vivre est insipide, nauséabond et commun, puisqu'on peut vivre en ne mangeant que des pommes de terre et du lard, ce qui est ma foi trop empâtant !

Je déclare donc à la face du ciel que l'homme de qualité doit vivre pour manger ; or ce que je recherche spécialement dans ma consommation, c'est la qualité, la finesse, le bouquet, le parfum, le bon goût. Ainsi, je vais en Bourgogne et en Champagne chaque année, pour y déguster les grands vins de ces grands crus, et je ne me vante pas en avouant que je suis considéré dans ces pays-là comme un

gourmet fort distingué. Pour manger du saumon je vais à Bâle ; je vais à Ostende pour les huitres, à Cannes pour la bouillabaisse, en Italie pour le pouding à la Chipolata, et enfin à Bulle pour les truites de rivière.

Je vais en Périgord pour les truffes, en Ecosse pour les écrevisses. A Vevey, petite ville au bord du Léman, universellement connue pour sa magnifique situation, je savoure des pâtés froids et des civets de lièvres incomparables !

Et vous, amateurs de bonne chère, gastronomes distingués, disciples de Lucculus et de Bacchus, gourmands et gourmets, appréciateurs du génie de la cuisine, de ce qu'il y a d'énergie, de profondeur, de puissance dans une sauce, allez à Vevey et demandez, au restaurant de Bellevue, du civet et du pâté froid.

Je n'ai jamais, foi de gastronome, jamais, pas plus à Londres ou à Paris, qu'à Marseille, et encore moins en Allemagne (où l'on se bourre de soupe à la bière renforcée de bain de sureau), non, je n'ai rien dégusté de plus exquis, de plus fin, de plus parfait que les pâtés chauds et froids de *Genand*, et de plus savoureux que ses civets !

Et quand je vous dirai que M. Genand, fort galant homme, hardi nageur, courageux sauveteur (il a ses médailles), est en outre aussi habile que les Chevet et les Bastian en matière de comestibles, je ne puis trop vous engager à tâter de sa cuisine et à venir comme moi, après une cure de raisins, vous refaire avec ses pâtés, ses salmis de bécasse et ses civets de lièvres. J'ajoute ici que M. G., plus sage que le grand Vatel, n'a pas l'habitude de se percer la bedaine. Or donc, marée ou pas, venez chez lui et vous m'en direz des nouvelles.

Je demeure, du reste, monsieur le rédacteur, de votre journal le fervent admirateur.

Le chevalier de Volovens,  
ex-chambellan de la reine Pomaré,  
président du Roastbeefs-Club,  
grand-croix de l'ordre du Plum pudding, etc.

P.-S. Pardon, monsieur ; j'oubliais de vous dire que je pars pour Yokohama où l'on mange des nids d'hirondelles fameux et des cervelles de rossignols arrosées de vin de Chypre. J'écris à mes parents qu'en cas de mort je désire qu'on place sur ma tombe un monument en marbre brun, représentant un pâté de Strasbourg, sur lequel seront gravés les vers suivants :

Du chevalier de Volovens,  
Gourmets ! conservez la mémoire,  
Car il voua tous ses talents  
A l'art de manger et de boire.

La Turbotine, avril 1878.

Nous regrettons de voir notre correspondant dépenser autant d'esprit à propos de civet et de pâté froid. Espérons que dans un prochain article, il nous prouvera, au contraire, qu'il ne faut point vivre pour manger, mais manger pour vivre.