

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 24 (1886)
Heft: 24

Artikel: Cafés et restaurants
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-189292>

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: 31.03.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :
 SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ETRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

PRIX DES ANNONCES
 du Canton 15 c. } la ligne ou
 de la Suisse 20 c. } son espace.
 de l'Etranger 25 c. }

Cafés et restaurants.

Les nombreuses personnes qui fréquentent journellement les cafés, qui vont y prendre régulièrement la tasse, la chope ou le verre de petit blanc, en fumant un bout de Grandson, trouvent cela si naturel — pour ne pas dire si nécessaire, — qu'elles se figurent, sans doute, pour la plupart, que ces établissements ont existé de toute éternité. Elles se trompent tout à fait ; nos mauvaises habitudes, notre civilisation, à cet endroit, ne date pas de si loin. Il fut un temps où l'homme ne connaissait ni la tasse, ni son compagnon le petit-verre, ni le vermouth, ni l'absinthe ; il fut un temps où il savait passer ses loisirs en famille et se procurer des plaisirs moins coûteux.

Nous trouvons, sur l'origine des cafés, des détails excessivement curieux et intéressants dans l'*Histoire des enseignes d'hôtelleries, d'auberges et de cabarets*, de M. Blavignac, édité par MM. Grosset et Trembley, à Genève. La lecture de cet ouvrage, qui fait l'histoire de plus de 20,000 enseignes, est des plus attrayantes. En voici quelques extraits sur le sujet qui nous occupe.

« Le café ne remonte, en France, qu'à la fin du xvii^e siècle, et le restaurant à la seconde moitié du siècle suivant. L'usage du café, à Paris, ne date réellement que de 1669. Ce fut l'ambassadeur de la Porte auprès de Louis XIV, qui l'introduisit. Conservant en France les habitudes de son pays, il en offrait à toutes les personnes qui venaient le visiter. De jeunes et beaux esclaves, dans leur splendide costume oriental, présentaient des serviettes frangées d'or et servaient le café dans de riches tasses de porcelaine japonaise.

Les grands seigneurs imitèrent l'ambassadeur, et bientôt l'engouement pour la nouvelle boisson fut tel que, pendant un certain temps, il ne fut pas possible d'obtenir une livre de café pour 80 francs.

Chose bizarre, les médecins ayant déclaré que cette liqueur était une préparation dangereuse et l'ayant défendue comme un véritable poison, tout le monde en voulut prendre, et dès lors son succès fut assuré.

Trois ans après le départ de l'ambassadeur ottoman, l'Arménien Pascal, qui avait d'abord essayé de vendre du café à la foire de St-Germain, ouvrit un café à Paris. A la même époque, un petit bossu, nommé Candiot, parcourait les rues de Paris en criant : *Cahfé ! cahfé !* Un réchaud ardent, surmonté

d'une cafetière, à la main ; une fontaine sur le dos, il vendait deux sous la tasse, donnant le sucre par dessus le marché. — Dès lors les cafés ne cessèrent de se multiplier à Paris. Sous Louis XV, on en comptait déjà 600.

Pendant longtemps, les établissements connus sous le nom de *cafés* ne servirent autre chose à leurs clients que la célèbre décoction orientale. Mais les limonadiers, qui ne débitaient alors que de l'orgeat, des glaces, du thé et du chocolat, y joignirent le café et en donnèrent le nom à leurs établissements. — A l'époque de la Révolution, le vin et la bière apparurent dans les cafés, ainsi que le jeu du billard.

Une véritable révolution se fit dans cette industrie au commencement du xviii^e siècle. Le nommé Etienne, d'Alep, ouvrit la première salle ornée de glaces et garnie de tables de marbre, que l'on ait vue à Paris. Tous les autres cafés durent se mettre au niveau de ce luxe jusqu'alors inusité.

Le premier café de Marseille date de 1671 ; on dit que Londres en possédait un depuis 1651. — Pendant le siège de Vienne par les Turcs, un Polonais, nommé Kulcycki, rendit des services importants. La ville délivrée, il demanda comme récompense l'autorisation d'ouvrir un café ; l'empereur la lui accorda, et, le 7 août 1683, le premier café de Vienne fut ouvert.

Un nommé Bréchet paraît avoir exercé le premier le métier de *vendeur de café*, à Genève ; c'était à la fin du xvii^e siècle. En 1701, le Conseil décida d'établir six cafés en divers quartiers, à condition néanmoins qu'ils ne vendent ni rossolis, ni ratafias, ni autres liqueurs de cette nature. Ensuite de cette décision, quatre cafés furent ouverts, ceux de la *Cité*, de *Saint-Gervais*, de *Bel-Air* et du *Molard*. Pendant plus d'un siècle les registres civiques sont pleins de faits relatifs à ces établissements. Dans chacune de ses séances, le Conseil était obsédé par les verbeux rapports des dizeniers et autres émissaires du pouvoir calviniste ; c'étaient des délations sans fin : l'un était resté au café après la cloche de la retraite, un autre avait joué aux cartes, un autre avait bu de la liqueur, un tel avait fait ceci, dit cela, etc. On en finissait généralement en punissant tous ceux qui étaient soupçonnés d'être suspects, quitte à recommencer le lendemain.

Les cafés de l'Orient et ceux de Damas sont célèbres ; il en est qui sont assez vastes pour contenir 4 à 500 personnes. Les plus beaux sont au bord de

la rivière, au milieu de jardins où s'étaient les richesses d'une végétation luxuriante. Sept rivières arrosent Damas, et les cafés sont pleins de fontaines jaillissantes, de ruisseaux murmurants, de jets de toute forme disposés de la manière la plus ingénieuse pour rafraîchir l'atmosphère. Lorsque le temps est mauvais, les consommateurs se retirent dans de vastes salles voûtées ayant, au centre, une nappe d'eau limpide, entourée de riches tapis.

Malgré le Coran, on boit le jus de la grappe dans les cafés de Damas. Le Musulman n'est pas toujours cet être rêveur jouissant à la fois des parfums qui s'exhalent du narguilé et des saveurs du moka; il sait vider aussi la coupe bachique; il sait que, malgré une restriction, Mahomet déclare « qu'il y a dans le vin de grands avantages pour les hommes ». En un mot, le Musulman admet volontiers l'idée spirituellement traduite par un de nos poètes :

Quand le prophète Mahomet
Contre le vin fit un décret,
Voici quelles furent ses vues :
Sachant bien que le cœur humain
Recherche avec ardeur les choses défendues,
Pour le mieux faire aimer, il défendit le vin.

L'habitude de prendre la consommation en plein air, familière en Orient, ne s'établit dans nos villes qu'à partir du règne de l'idylle, c'est-à-dire du moment où Gesner, Berquin et Mme de Genlis chantaient sur tous les tons les ombrages, les bergers, leur houlette, leurs moutons et leurs vertus. Alors tout café voulut avoir un peu de sol pour y placer des sapins, des pots contenant des lauriers, des grenadiers, etc. »

Voici maintenant quelques détails, puisés ailleurs, sur les restaurants :

Les endroits où l'on mange ont souvent varié de dénominations. A la fin du xvi^e siècle, lorsque les maîtres-queux, cuisiniers et porte-chapes de Paris furent érigés en communauté, les cuisiniers-traiteurs étaient les plus réputés. Ils avaient le privilège des festins, noces et banquets, collations, tant dans les maisons royales que chez les particuliers.

A cette époque, les traiteurs ne donnaient pas à manger chez eux. Ils portaient seulement en ville.

Les cabaretiers, jaloux de leurs succès... de bouche, qui rapportaient de beaux bénéfices, essayèrent de leur faire concurrence, mais n'ayant pas réussi, ils songèrent à faire une innovation. Au lieu de porter les mets en ville, ils les servaient chez eux à leurs clients, en leur fournissant tous les accessoires, tels que : pain, sel, vin et bière...

Ceux qui donnaient ainsi à manger chez eux prirent le nom de *restaurateurs*. Ils se distinguaient ainsi des *traiteurs*, ne faisant que « mets et plats » pour la ville.

Les restaurants ayant obtenu une vogue rapide, ne tardèrent pas à se multiplier.

Après les traiteurs et les restaurateurs venaient les *gargotiers*. Ces derniers ne pouvaient servir que des mets communs, destinés au *populaire*, comme on disait alors.

Après la Révolution, les règlements ayant rapport aux distinctions professionnelles furent supprimés;

les *traiteurs*, *cabaretiers*, *gargotiers*, *restaurateurs*, se trouvèrent alors au même niveau.

Aujourd'hui, on mange un peut partout. Après les restaurants, les établissements de bouillon et les traiteurs — dont quelques-uns font une excellente cuisine — il y a les gargotes, les crémeries et même les brasseries où l'on consomme du jambon et de la choucroûte. — Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses.

A Paris, on a toutes les facilités de manger à peu de frais, sans être obligé de faire sa cuisine. Si l'on ne veut aller dans les établissements publics, on peut commander ses repas, non seulement chez les traiteurs, mais aussi chez les pâtisseries, dont la plupart se chargent « des diners en ville ». Quant aux nécessiteux, ils trouvent aux Halles, parés et arrangés, les restes des grandes maisons : ces *arlequins*, ainsi qu'on les nomme, varient de prix selon qu'ils sont plus ou moins appétissants; ils coûtent de cinq à vingt centimes la portion.

Lausanne, 8 juin 1886.

Monsieur le rédacteur,

Notre douce quiétude vient de faire place à un malaise indéfinissable depuis que les deux lettres signées Louise B... ont paru dans vos numéros des 29 mai et 5 juin.

Merci des compliments qu'elles contiennent, mais permettez-moi de faire observer à votre aimable mais pétulante correspondante que l'histoire du grain de sable et de la paille mériterait de lui être appliquée dans toute sa rigueur.

D'abord, parce que les Messieurs ne sont pas seuls à porter des chapeaux garnis de rubans avec imitations de singes, de chiens ou d'oiseaux. J'ai vu de mes excellents yeux, bon nombre de personnes du beau sexe qui ne sont plus de première jeunesse, parées aussi de ces malencontreux rubans.

Que répondra Mme Louise B... quand on lui demandera pourquoi les demoiselles se coiffent, pour la plupart, de chapeaux à l'usage exclusif des jeunes gens ?...

Que répondra-t-elle quand on s'informerait si ce n'est pas sa trop grande curiosité qui l'a amenée à écouter les conversations de personnes qui ne lui parlaient pas et apprendre ainsi qu'on se sert quelquefois du mot *type* pour désigner un tel ou des tels.

Evidemment personne ne s'en est encore fâché, puisque ceux qui sont désignés n'ont jamais réclamé, hormis Mme Louise B..., qui dit n'avoir pas encore entendu le mot *typesse*. Hélas! je le lui affirme, à regret, cette expression est déjà de mode. Puisse cette révélation ne la point trop fâcher.

Allons... allons, à tout péché miséricorde, et pour cette fois nous lui pardonnons de grand cœur ses incartades, qui ne sont de sa part, nous en sommes certains, que de petites taquineries teintées légèrement de jalousie de n'avoir pas à nous reprocher de plus graves incorrections.

Au nom de quelques amis,

Paul D...