

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 62 (1924)
Heft: 11

Artikel: Devant son assiette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-218643>

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: 14.03.2025

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

L'avis ne paraît pas avoir beaucoup de succès. Les esprits sont inquiets.

— Moi, en temps ordinaire, je m'arrange toujours à rentrer entre minuit et une heure trois quarts. Parce que, à ce moment-là, la pendule sonne trois fois un coup : minuit et demi, une heure et une heure et demie. Alors, vous comprenez ?...

— Oui, mais vous savez la farce arrivée à ce mari qui rentrait au moment où il sonnait trois heures. Craignant l'algarede et tout en se déchaussant, il lance un regard furieux à l'indiscrète pendule : « Allons, c'est bon, c'est bon, on sait bien que c'est une heure ; pas besoin de le répéter trois fois ! »

— Eh ! bien moi, fit un troisième, j'ai encore un autre moyen, excellent : Je monte l'escalier à reculons. Un jour, un matin, plutôt, où je rentrais après cinq heures, ma femme, entendant du bruit dans l'escalier, vint ouvrir la porte de l'appartement. En me voyant, elle ne s'aperçut pas tout d'abord que je lui tournais le dos : « Alors, d'où peux-tu venir à ces heures ? C'est une honte ! » me fit-elle d'un ton courroucé. « Mais, ma chère amie, lui répondis-je du ton le plus calin possible, je ne rentre pas, tu vois bien que je sors. »

— Allons ! allons ! Messieurs, c'est l'heure : le laitier va vous surprendre ! interrompit le cafetier, en poussant ses clients vers la porte.

J. M.

DEVANT SON ASSIETTE

LHIVER nous quitte, mais comme à regret, car il ne se presse pas ; quand on le croit parti, il revient soudain, comme Basile au second acte du « Barbier de Séville ». Ainsi, en ce moment, il est bel et bien encore des nôtres et se fait sentir, brrr ! C'est égal, ses derniers jours sont venus ; il agonise. Or avec lui vont disparaître pour quelques mois — trop courts, hélas ! — certains plaisirs particuliers à la saison froide, ainsi les banquets, les bons diners, avec le dos contre la cheminée ou le fourneau et les pieds dans la chancelière. Il faut avoir chaud à table ; un diner dans une chambre froide ne dit rien et l'indigestion vous y guette.

C'est donc bien l'occasion de parler du roi des gourmets, de Brillat-Savarin, l'auteur de la « Physiologie du goût », qui fut l'hôte de Lausanne, où il voulut bien trouver de son goût les poissons du lac et le « petit blanc ».

Dernièrement, dans le dessein de se procurer les ressources nécessaires pour un monument à Brillat-Savarin, on avait organisé à Paris, un cycle de fêtes gourmandes. A cette occasion M. Georges Montorgueil écrivait :

L'auteur de la « Physiologie du goût » n'était pas un cuisinier ; ce n'était qu'un homme d'esprit qui savait apprécier la cuisine. Et comme il ne l'estimait que loyale, saine et délicate, c'était vers la cuisine française que l'inclinait sa prédilection. On le fait renaitre et l'on fait bien. Il y a là autre chose qu'une amulette et un divertissement de bons vivants. Notre cuisine est une des formes de notre influence à l'étranger.

Si Brillat-Savarin existait encore, il nous dirait, sans doute, que nous avons cessé de cultiver les vertus de la table. Les menus des diners officiels sont lamentables dans leur uniformité ; les diners privés le sont-ils moins ? Tous se ressemblent. L'ordonnance des festins n'est plus dans la saveur surveillée des plats, mais dans la somptuosité du couvert. La pompe du couvert s'est étendue jusqu'aux mets : le chef de cuisine est devenu une sorte d'impresario qui ne travaille que pour la mise en scène.

Comme on a raison d'invoquer la souriante image de Brillat-Savarin ! Il nous rappelle un des temps les plus glorieux de la cuisine française. Il a défini, en d'impeccables formules, cette science de savoir manger sans laquelle il n'est menu qui tienne, et surtout de savoir pour quoi nous mangeons. La gastronomie devrait s'enseigner à l'école, à l'égal des sciences exactes ; c'en est une. Cet avisé psychologue est im-

mortel pour s'en être fait le Descartes. Quand son livre parut, ce fut une révélation : Einstein ne fait pas plus de bruit ; Brillat-Savarin ajoutait, clair et direct, à la joie du festin celle d'en pénétrer le sens.

Un de ses émules, Charles Monselet, a laissé un portrait réussi de l'aimable gastronome. La nature, explique-t-il, l'avait prédestiné à son importante fonction. Elle lui avait donné une haute taille, une santé robuste et un fond précieusement de bon humeur. Sans ambition, enclin à l'étude, suffisamment riche, il semblait devoir mener l'existence paisible et heureuse d'un avocat de province qui a son couvert mis dans toutes les bonnes maisons. Jusqu'à trente-quatre ans, on le vit aller et venir dans ce fertile pays du Bugy, tantôt s'attablant aux grasses hôtelleries, où les volailles rôtiennent par chapelets, tantôt faisant vis-à-vis à quelque jovial curé, souriant au « Pater noster » qui était la prière d'avant-dîner du brillant élève des Joséphistes de Belley ; d'autrefois, tenant tête à de brillants chasseurs que sa verve autant que son appétit éblouissait. « Déjà, écrit Monselet, s'amaassaient dans sa mémoire ces précieuses recettes, qu'il devait léguer à la postérité : la fondue, l'omelette au thon, le faisand étoffé ».

La Révolution venue, les électeurs eurent l'étrange fantaisie de l'envoyer à l'Assemblée constituante. La cuisine électorale n'était pas son affaire. On l'appela à des fonctions simplement municipales. Il y fut zélé et distrait à la fois. Ces temps agités troublaient ses digestions ; prudemment, il s'éloigna, il voyagea, alla jusqu'en Amérique, où le souvenir est resté de quelques plats de sa façon. Lorsqu'il rentra, la Terreur passée, le Directoire, qui payait en assignats, menait grand train. La joie de survivre tempérerait la détresse des finances. La vie de société, doucement, se reconstituait ; la famille prenait plaisir à se retrouver à table ; Brillat-Savarin, ruiné, accepta des postes de tout repos, résigna, en homme qui a plus d'estomac que de caractère, à tous les changements de régime, et tenant que le meilleur des gouvernements est le gouvernement où l'on dîne : ce qui est d'une morale un peu courte, mais les peuples qui l'oublent s'en repentent parfois à l'expérience. Augereau en fit un commissaire aux armées du Rhin ; Napoléon un conseiller à la cour de cassation. Ce fut sur ce siège important qu'il élaborait sa « Physiologie du goût ».

L'ouvrage parut, anonyme, en 1826. Sa sagesse épicurienne, ses notations débonnaires, ses méditations sur un objet qui réunit l'unanimité des suffrages des hommes, lui valurent un accueil enthousiaste. Le livre était « dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes ». Les lecteurs étaient priés d'adresser leur avis à M. Laplanche, préparateur, 23, rue des Filles-Saint-Thomas. A cette adresse, le rez-de-chaussée était occupé par une officine que tenaient trois pharmaciens. On supposa que le livre avait l'un d'eux pour père. On était loin de soupçonner qu'il était de M. le conseiller à la Cour de cassation qui habitait l'étage supérieur, dans la même maison.

Elle existe encore, cette maison : elle porte à présent le numéro 11. Elle n'a pas changé d'aspect. Intacte, avec ses hautes et larges fenêtres, les guirlandes sculptées de sa façade sur la rue de Richelieu, dont elle fait l'angle. Brillat-Savarin avait choisi cette demeure, attiré, il en fait confidence, par la clientèle de gourmets dont le Palais-Royal était alors le rendez-vous. Là, il se trouvait au centre du royaume de la table, à deux pas des Frères-Provençaux et de Véfour, dont il était l'habitué. Une fois par mois, il traitait chez lui ses compatriotes. Il faisait confectionner en leur honneur les plats du pays, lequel passe encore pour la patrie de la bonne chère. A la fin du repas, que la causerie prolongeait (car « mets caqueté, dit Grimod de La Reynière, ne digère que mieux »), il lisait quelques pages de ses méditations. Ses convives, qu'elles mettaient en belle humeur, pressaient

l'amphitryon de les publier. Il redoutait l'épreuve : enfin, il céda. Mais s'il vit son livre paraître, à peine jouit-il de son succès. Il mourut quelques semaines plus tard, le 2 février 1826, d'une pleurésie qu'il avait contractée le 21 janvier, à la messe anniversaire de la mort de Louis XVI, à St-Denis.

A bon vin... — Monseigneur est en tournée de confirmation dans son diocèse. La cérémonie vient d'avoir lieu dans la petite église de Trou-la-Roguenette, et le bon vieux curé de la localité est tout fier d'avoir son évêque à déjeuner à sa table.

Tout en savourant les mets préparés par Philomène la respectable servante du curé, Monseigneur boit à petites gorgées le vin dont est rempli son verre.

— Eh bien, Monseigneur, que dites-vous de ce cru ?

— « Bonus vinus », répond l'évêque, laconiquement.

Les convives — car il y a là trois ou quatre ecclésiastiques — se regardent interloqués. Monseigneur vient de commettre un barbarisme épouvantable. Monseigneur aurait-il donc désappris le latin ?...

Mais voici qu'on apporte une bouteille, poussiéreuse à souhait. La primeur en est, naturellement, pour l'évêque qui, sentencieusement, fait connaître son avis en disant :

— « Bona vina »...

Stupeur de nouveau, parmi les convives. « Bona vina ! » Qu'est-ce à dire ? Est-ce ainsi qu'on s'exprime en latin ?... Monseigneur a sûrement perdu la mémoire...

Le repas se poursuit néanmoins. On arrive au rôti et, bien entendu, Philomène l'accompagne d'une bouteille de derrière les fagots.

— « Bonum vinum » ! déclare le prélat joyeusement après y avoir goûté...

— Oh ! Monseigneur, s'écrie le vieux curé, je croyais... j'avais peur que...

— Peur de quoi, je vous prie ?

— Que vous aviez oublié le latin... Pensez donc : « bonus vinus, bona vina »... Enfin, vous venez de dire... comme il fallait...

Alors l'évêque :

— Que voulez-vous que je vous dise, monsieur le curé !... A bon vin, bon latin !...

LE TABAC

*Plaisir pur, volupté suprême !
Assis au coin d'un feu brillant,
Qu'il est doux près de ceux qu'on aime
De passer le soir en fumant !
Un vase où le tabac abonde
D'abord est offert à la ronde ;
Telle, aux grands festins de jadis,
Dans un cercle nombreux d'amis
Passait la coupe fraternelle.
Tous, inspirés d'un même zèle,
De leur bouche en pressaient les bords
Bientôt chaque pipe est dehors.
Il faut voir le fumeur habile :
Il vide et rejette avec soin
La cendre, débris inutile
Qui tombe et se disperse au loin.
Un nouveau tabac la remplace :
Des doigts adroitement poussés,
De tous côtés il est pressé.
De même, au siège d'une place,
Vingt canons, à la fois chargés,
Préparent les feux et la foudre
Qui dans peu vont réduire en poudre
Les murailles des assiégés.
Et, comme sous la mèche ardente
Eclate le coup meurtrier,
Sous l'allumette pétillante
S'allume un rapide brasier
S'il fume alors : l'air qu'on aspire
Au fond du palais se retire
Et fait place aux flocons épais
D'une bienfaisante fumée,
Qui vers le ciel s'élève en paix
Comme une vapeur embaumée.
L'œil la suit au plus haut des airs,
Ainsi, sur la plaine des mers,
Le matelot fixe la trace
Du flot salé qui lentement
Se forme, s'éloigne et s'efface
Au sein de l'humide élément.
Tous deux offrent la même image :
C'est le temps qui s'évanouit,
C'est la grâce d'un beau visage,*