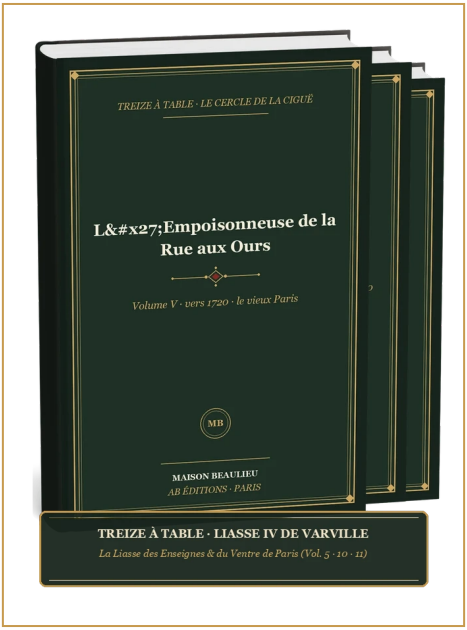
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Treize à Table — Le Cercle de la Ciguë · Série Combinatoire (Liasse IV sur VI)



Liasse IV — La Liasse des Enseignes & du Ventre de Paris

PREMIER CHAPITRE INTÉGRAL OFFERT

ADRIEN L. BEAULIEU

adrienbeaulieu.com · Ex-libris d'extrait gratuit

EXTRAIT DE LECTURE · DE L'ARCHIVE AU FEUILLETON

1. Hors-d'Œuvre

La rue aux Ours sentait la graisse chaude depuis quatre cents ans.

Elle ne devait rien aux ours, quoi qu'en disent les enseignes. Les savants du quartier — il y en a dans tous les quartiers, c'est une denrée qui pousse sans qu'on l'arrose — expliquaient volontiers qu'on avait dit jadis la rue aux Oues, la rue aux oies, du temps que les rôtisseurs y tournaient leurs bêtes grasses en pleine boutique et que le fumet en descendait jusqu'aux Halles comme une procession. Le peuple, qui n'aime pas les mots qui boitent, avait changé les oies en ours, et gardé les broches. On rôtissait donc rue aux Ours de père en fils, entre Saint-Martin et Saint-Denis, à portée de cloche de Saint-Leu ; les jours de vent d'ouest, le quartier entier mangeait de l'odeur, ce qui est la seule cuisine que Paris ait jamais servie gratis. Et dans cette rue vouée au feu doux, vers le milieu, il y avait une maison basse à l'enseigne d'un pot gris : le Pot d'Étain.

Ce n'était ni la plus grande table du quartier, ni la mieux famée auprès des maîtres rôtisseurs, qui voyaient d'un œil de jurande ce cabaret-traiteur où l'on servait à toute heure ce qu'ils auraient voulu qu'on ne servît qu'à la leur. C'était mieux : c'était la maison où l'on revenait. Une salle enfumée aux poutres luisantes, six tables d'un bois gras et doux comme une vieille selle, des pots d'étain qui avaient pris au fil des ans le poli des choses trop aimées, un feu qui ne s'éteignait guère, même aux petites heures, même au cœur de l'été — et, régnant sur le tout depuis la cuisine ouverte, dans une marmite noire dont le couvercle chantait à petit bruit, un ragoût de mouton aux navets dont

la rue entière s'accordait à dire qu'il n'avait pas d'égal entre la Seine et la porte Saint-Martin.

Il faut s'arrêter sur ce ragoût, parce que tout le reste en dépend. La veuve qui tenait la maison prenait le mouton chez le même étal depuis quinze ans, du collier et de la poitrine, les morceaux que les gens pressés dédaignent et que le feu récompense. Elle les faisait prendre couleur dans la graisse, à la poêle noire, par petites poignées, sans presser le fer ; puis les morceaux descendaient au pot avec un peu de farine roussie, du bouillon, une pointe d'ail, un bouquet lié de fil. Et quand la viande avait rendu les armes — cela s'entendait au bruit, disait-elle, le pot ne parle plus, il murmure —, elle ajoutait les navets. Des navets de Vaugirard, coupés gros, revenus à part dans la graisse du mouton jusqu'à cette robe blonde qu'ils prennent quand on les respecte. Les navets buvaient le jus, le mouton buvait les navets, et le tout finissait contre la braise des heures entières, sans hâte, dans une paix que les cuisines ont perdue depuis. On servait cela brûlant, dans des assiettes d'étain qui gardaient la chaleur mieux que la faïence, avec un pain bis coupé d'avance et le vin qu'on pouvait. L'hiver, quand la porte s'ouvrait sur un client et une bouffée de bise, le fumet sortait dans la rue et y faisait, au ras du pavé gelé, sa petite aumône de vapeur.

Les vieux du quartier avaient chacun leur place, leur pot, leur serviette au clou. Il en venait du passage de l'Aiguillerie, de la rue Beaubourg, de la rue Quincampoix — d'anciens marchands retirés, des artisans aux mains désœuvrées, tout ce peuple d'hommes seuls que Paris fabrique en quantité et nourrit si mal. Ils arrivaient à midi sonnant avec une exactitude d'horloge et de cœur, car la ponctualité est la coquetterie de ceux qu'on n'attend nulle part. Au Pot d'Étain, on

les attendait. La veuve faisait crédit d'une semaine sur l'autre, tenait les comptes à la craie derrière la porte, et effaçait de temps en temps ce que la craie avait de trop triste. Elle avait la langue bien pendue, le rire haut, la main sûre, et pour ses vieux une brusquerie tendre qui ne trompait personne : elle les servait les premiers, les resservait sans qu'on demandât, et coupait leur pain quand les doigts devenaient trop raides pour le couteau.

— Mangez pendant que c'est chaud, disait-elle en posant les assiettes. Le froid, mes agneaux, vous aurez l'éternité pour y goûter.

Et si un plaisant, du fond de la salle, lui lançait qu'à ce train-là elle finirait par les enterrer tous :

— Que nenni. Je les nourris, je les enterre point. C'est point le même métier, et j'ai déjà celui qui m'occupe.

La salle riait. La fille de la maison passait entre les tables avec les pots, adroite à esquiver les mains et à remplir les verres, dans cet ordre. Le feu tenait. Voilà ce qu'était, cette année-là, la maison du Pot d'Étain, rue aux Ours, paroisse Saint-Leu : une des rares adresses de Paris où un vieil homme seul pouvait dépenser trois sols et recevoir, en échange, quelque chose qui ressemblait à s'y méprendre à de l'affection.

De tout ce qui se dira plus tard sur cette maison — et il s'y dira des choses à faire tourner les sauces —, retenez ceci, qui est hors de conteste : on y mangeait le meilleur ragoût de la rue. Le reste appartient à l'affaire. L'affaire attendra qu'on ait dressé la table ; c'est une politesse qu'elle ne rendra à personne.

New York, un salon particulier du Delmonico's, un soir d'hiver de 1888.

On servit d'abord le froid et l'or.

Le froid, c'étaient les huîtres — sur coquilles, couchées par rangs serrés dans la glace pilée, leur eau captive sous la nacre, si fraîches qu'elles sentaient encore la marée plutôt que le marché. Elles arrivèrent sur des plats d'argent portés à bout de bras par des valets silencieux, dans ce service à la russe que la maison réglait comme une manœuvre navale : chaque chose en son temps, chaque temps à sa place, et le convive n'ayant d'autre devoir que celui d'être digne de ce qui lui arrive. L'or, c'était le vin, et il fit lever un sourcil à Lord Ashworth avant même qu'on eût fini de le verser : un sauternes, un Château Yquem d'une belle année, dont la robe prenait aux bougies des reflets de miel ancien, et dont le parfum — fleur confite, abricot, une pointe de cire d'église — montait du verre comme une indiscrétion.

— Un vin liquoreux sur des huîtres, dit le vieux juge en tenant son verre à hauteur d'œil, comme une pièce dont il soupçonnait la provenance. Voilà qui est hardi, Varville. À Londres, on vous ferait un procès.

— On me l'a déjà fait, dit Évariste de Varville de sa place en bout de table. J'ai gagné en appel. Goûtez, milord : le gras du vin sur le sel de la bête, c'est la poignée de main de deux puissances contraires. Elles se jaugent, elles concluent une alliance. Toute la diplomatie tient dans ce verre.

Ashworth goûta, en homme qui ne se rend pas sur parole : l'huître d'abord, glacée, iodée, une gorgée de large ; puis le vin, dont la

douceur vint se poser sur le sel comme une main gantée sur une épaule nue. Il reposa le verre, considéra l'huître, considéra le vin, et dit seulement :

— L'appel était fondé.

— Za zdorovié, dit le comte Pavel Dmitrievitch en levant le sien vers la lumière. Je bois à la jurisprudence.

Le salon particulier avait, ce soir-là, son visage d'hiver : les tentures tirées sur la Vingt-sixième Rue et sur le grondement des voitures, les glaces pleines de bougies qui se renvoyaient leurs flammes d'un mur à l'autre, l'argenterie en ordre de bataille sur la nappe, et ce silence feutré, cette ouate de bruits domestiques — pas des valets sur le tapis, soupirs du feu, cristal effleuré — qui est aux grands dîners ce que l'accordage est aux concerts. La table ovale portait, sans compter celui de l'hôte, treize couverts pour douze convives ; le treizième, dressé avec un soin égal aux autres, verres alignés et serviette pliée, resterait vide toute la soirée, selon la règle de la maison. Le hasard du plan de table — si c'était le hasard, mais il y avait longtemps que les habitués du Cercle de la Ciguë ne croyaient plus au hasard chez leur hôte — l'avait placé ce soir à la gauche d'une invitée nouvelle, une femme brune d'une trentaine d'années passées, droite sans raideur, qui regardait cette chaise déserte de temps à autre, comme on surveille du coin de l'œil un voisin qui tarde.

Quatre visages étaient nouveaux, ce soir-là, autour de l'ovale.

— Mes amis, dit Varville quand la première douzaine d'huîtres se fut retirée avec les honneurs, la maison s'honore. Mademoiselle Claire Soulas — une consœur, oserai-je dire : la meilleure table française de

la Quatorzième Rue. Ceux d'entre vous qui ont dîné chez elle savent que je pèse mes mots ; les autres ont un remords de plus à réparer.

— Une consœur, releva Mrs. Cornelia Vance avec cet air de bonté aiguë qui faisait d'elle le meilleur interrogateur de la tablée après le maître de maison. Voilà un mot que notre hôte ne donne pas à tout le monde, mademoiselle. Il refuse encore de me le donner, à moi qui reçois depuis trente ans.

— C'est que vous recevez, madame, et que je nourris, dit Claire Soulas. Ce sont deux métiers. Le vôtre pardonne les fautes de cuisine ; le mien ne les pardonne pas.

Elle avait une voix posée, un français net où l'Amérique n'avait pas mordu, et des mains tranquilles qu'elle tenait l'une dans l'autre au bord de la nappe. Elle mangeait ses huîtres sans hâte, avec une économie de gestes qui était elle-même une lettre de recommandation. Elle plut. On se dit autour de la table qu'elle avait ce calme des gens de fourneaux, qui ont appris devant le feu qu'on ne gagne rien à se presser — puis on n'y pensa plus.

— Mrs. Abigail Hartley, poursuivit Varville, de Boston, qui a régné trente ans sur les meilleures pensions de famille de la Nouvelle-Angleterre, et qui sait mieux que personne au monde ce que c'est que de nourrir son prochain à l'année.

— Cela s'appelle de l'héroïsme, dit la Bostonienne, une forte femme au regard droit, en dépliant sa serviette d'un geste d'état-major. Trente ans de pensionnaires, monsieur de Varville. J'ai nourri des gens que leur propre mère aurait laissés à l'auberge.

— Et vous voilà riche, dit le colonel O'Brien avec approbation.

— Et me voilà riche, convint Mrs. Hartley. La patience est un placement, colonel. Personne ne le dit aux jeunes filles.

— Le professeur Emil Brandt, enchaîna Varville, qui enseigne au Columbia College une science dont je tairai le nom jusqu'au potage, de peur de gâter l'appétit général.

— Toxicologie, dit le professeur Brandt, un homme sec aux lunettes d'acier, avec la simplicité de qui a renoncé aux ménagements. Autant le dire tout de suite : à table, cela finit par se savoir.

Le docteur Heinrich Falk, qui n'avait encore rien dit de la soirée, occupé qu'il était à alterner l'huître et le vin selon une méthode connue de lui seul, tourna vers le nouveau venu un regard où s'alluma quelque chose — l'intérêt du clinicien qui rencontre son voisin de frontière.

— Un chimiste des poisons, dit-il. Cela promet, monsieur. Le corps ment au médecin tant qu'il vit ; j'espère apprendre de vous ce qu'il avoue une fois mort.

— Il n'avoue pas, docteur, il se contredit. C'est nous qui plaidons.

— Nous jouerons aux échecs, décida Falk, comme on prononce un diagnostic.

— Et enfin, dit Varville, monsieur Anselme Rey — Français de New York comme moi, expert en écritures près les tribunaux de cet État. Monsieur Rey est mon invité pour le dessert.

Il y eut un petit silence de calcul. On regarda le petit homme — lunettes épaisses, cravate stricte, l'air d'un notaire qu'on aurait lavé de toute solennité —, puis les huîtres, puis Varville.

— Pour le dessert, répéta le comte Pavel Dmitrievitch, en penchant sa large tête. Nous sommes aux huîtres, mon cher. Votre invitation prend de l'avance, ou son carrosse en a pris beaucoup.

— J'arrive toujours trop tôt, dit Anselme Rey, dont le sourire montait plus vite que les yeux. C'est une infirmité d'expert : on nous convoque pour la fin, et nous venons dès le début, par gourmandise de dossier. Ne vous occupez pas de moi, monsieur le comte. Je patiente très bien.

On chercha un instant la plaisanterie, on ne la trouva pas, on la mit au compte des mystères du maître de maison — qui souriait, en effet, comme un homme dont les mots portent plus loin qu'ils ne sonnent — et le colonel O'Brien résuma le sentiment général en déclarant que si ce monsieur voulait bien patienter jusqu'au dessert, lui n'attendrait pas les présentations pour la seconde douzaine, qui arrivait sur son lit de glace avec la ponctualité des choses parfaites.

Ce fut Jules Marescot qui remarqua les cartes.

Le chroniqueur avait mangé ses huîtres en homme dont les mains doivent rester libres, et ses yeux, qui ne se reposaient guère, s'étaient arrêtés sur le menu calligraphié posé contre le chandelier, à hauteur de chaque couvert — belle écriture penchée, encre brune, le papier fort de la maison. Il le prit, le parcourut, et son sourcil gauche remonta d'un étage.

— Consommé Souveraine, lut-il à mi-voix. Aiguillettes de bass à la Chivry. Selle de chevreuil à l'Athalin… Terrapène à la Baltimore. (Il reposa la carte et regarda leur hôte par-dessus.) Monsieur de Varville, ou bien je n'ai jamais tenu de chronique dans cette ville, ou bien ce menu a déjà servi.

— Tout menu de quelque mérite a déjà servi, monsieur Marescot. C'est même à cela qu'on le reconnaît.

— Celui-là a servi il y a deux ans, dans cette maison même. Novembre 1886. Je pourrais vous nommer la salle, l'étage et la moitié des convives : c'est le dîner qu'on a donné à M. Joseph Pulitzer.

Les fourchettes s'immobilisèrent une seconde. Le nom du maître du World n'était pas de ceux qu'on prononce à New York sans que quelque chose bouge dans l'air — surtout devant un homme du Sun , ce que Marescot était, et ce que son sourire, à cet instant, rappelait à tout le monde.

— Vous nous servez le dîner d'un journaliste, reprit-il. À moi, confrère et concurrent, vous servez le triomphe de la presse à un sou. J'aimerais savoir si je dois y voir un hommage.

— Ou un procès, souffla Mrs. Vance, qui goûtait ces duels.

— Ou un procès, reprit Marescot sans quitter Varville des yeux.

Varville sourit, et ne répondit pas.

— Vous le saurez au dessert, dit-il enfin. Comme le reste.

— Diable. Ma soirée est faite : chercher ce que cache un menu. Vous savez parler aux journalistes, monsieur de Varville.

— Je sais surtout les nourrir. C'est plus sûr.

L'abbé Brunet, qui achevait sa dixième huître avec la componction d'un homme communiant sous les deux espèces, s'essuya délicatement et posa la question que tout le monde gardait au chaud :

— Et l'affaire, Varville ? Vous nous devez une affaire. Le menu intrigue monsieur Marescot ; moi, c'est le treizième couvert qui me travaille. Pour qui la chaise vide, ce soir ?

Varville prit son temps. Il fit signe qu'on resservît l'Yquem, attendit que le vin eût fait son tour de table comme une rumeur dorée, et joignit les mains devant lui. Quand il parlait de la France, sa voix descendait d'un demi-ton — les habitués le savaient, et savaient aussi qu'il ne fallait pas paraître l'entendre.

— Ce soir, mes amis, je vous emmène dans une rue qui sent le rôti depuis le règne des oies. Paris, quartier Saint-Martin, à deux pas des Halles : la rue aux Ours. Une rue de rôtisseurs et de petites gens, où l'on mange à toute heure, debout, assis, au comptoir, à crédit — une rue comme il n'en existe plus, même là-bas. Nous sommes en 1730, sous Louis le quinzième du nom, qui a alors vingt ans et d'autres soucis que nous.

— 1730, dit Maître Geneviève Delorme, qui avait sorti de sa mémoire, comme un dossier, tout ce qu'elle y rangeait sous cette date. La Régence est finie, le Système est mort, le cardinal de Fleury tient la boutique. Une époque calme, si l'on peut dire.

— Calme comme un pot qui mijote, maître. Rien ne déborde, tout réduit.

Il laissa la comparaison agir, puis leva son verre vers la nouvelle venue.

— Et puisque nous avons ce soir une consœur à table, je m'autorise à commencer par la cuisine. Dans cette rue aux Ours, il y avait un cabaret-traiteur à l'enseigne du Pot d'Étain. Une salle basse, six tables,

un feu perpétuel. On y venait de trois paroisses pour un ragoût de mouton aux navets qui n'avait, de l'avis général, pas de rival dans le quartier.

— Et le quartier s'y connaissait mieux que bien des princes, je suppose, dit Mrs. Hartley.

— Mieux, madame. La maison était tenue par une veuve. Bonne cuisinière, forte tête, cœur large : elle nourrissait à crédit les vieux du voisinage, tous ces hommes seuls qui n'ont plus que leur couvert quotidien pour famille. Ils avaient leur place, leur pot, leur serviette au clou.

— Une maison selon mon cœur, dit l'abbé Brunet.

— Attendez la suite, l'abbé.

Varville reposa son verre, et sa voix changea de pente comme un chemin qui descend.

— Entre 1726 et 1730, quatre de ces vieux habitués sont morts. Quatre en quatre ans : un gainier retiré, un ancien mercier, un rentier, un écrivain public.

— Des hommes d'âge, sans doute ? dit Lord Ashworth, à qui la statistique tenait lieu de tempérament. Paris tue ses vieillards chaque hiver sans en faire des archives.

— Des hommes d'âge, milord. Mais ces quatre-là avaient deux points communs. Le premier : tous morts dans leur lit, chez eux, après quelques jours de maladie. Des morts très ordinaires, très douces, très semblables.

— Et le second ? dit Falk, que le mot semblables avait réveillé.

Varville fit tourner son verre entre deux doigts, et l'or de l'Yquem passa dans les yeux des douze.

— Le second : chacun des quatre, dans les semaines qui précédaient sa mort, avait fait ou refait son testament. Et chacun des quatre testaments portait un legs — modeste, honnête, attendrissant — en faveur de la même personne : leur hôtesse. La veuve du Pot d'Étain. La femme qui les nourrissait mieux que leur famille.

Le silence qui suivit eut la qualité particulière des silences de cette table : douze esprits qu'on entendait presque mâcher.

— Quatre legs en quatre ans, dit Lord Ashworth, et ses sourcils gris s'étaient rejoints. Chez le même traiteur. Cela fait beaucoup de gratitude au même endroit.

— C'est ce que la rue finit par se dire, milord. Pas tout de suite : la rue aimait sa cabaretière, et le ragoût plaidait pour elle.

— Le ragoût plaide mal en cour d'assises, observa O'Brien.

— Il plaidait fort au comptoir, colonel, et longtemps. — Varville eut un demi-sourire. — Songez à ce qu'était cette maison. L'hiver, un vieux qui n'avait plus de feu chez lui poussait la porte, on lui gardait sa place au coin de l'âtre, on lui servait son assiette brûlante sans qu'il demandât. La patronne coupait le pain de ceux dont les doigts ne tenaient plus le couteau. Quand un plaisant lui reprochait d'enterrer ses clients, elle riait : « Je les nourris, je les enterre point ; c'est deux métiers, et j'ai déjà celui qui m'occupe. » La salle riait avec elle. Voilà la femme.

— Voilà la femme qu'on allait pendre, dit Mrs. Hartley — et sa voix, cette fois, avait perdu son tranchant d'affaires.

— Vous allez vite, madame, mais pas plus vite que la rue. Car un beau jour, le bruit a trouvé son mot. Le mot que Paris gardait en réserve depuis l'affaire des poisons, comme on garde une arme au fond d'une armoire.

— Empoisonneuse, dit Mrs. Abigail Hartley.

— Fin des premières pages offertes (Chapitre I complet à retrouver dans l'édition intégrale) —

MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Poursuivre l’enquête avec Adrien L. Beaulieu

Retrouvez la fiche complète de « Liasse IV — La Liasse des Enseignes & du Ventre de Paris » pour réserver l’édition complète dès son ouverture, ou plongez dès ce soir dans notre trilogie historique disponible immédiatement.

Ouvrir la fiche officielle de « Liasse IV — La Liasse des Enseignes & du Ventre de Paris » →

Lire dès ce soir : Trilogie Treize à Table Tomes I–III (24,90 €) →

https://adrienbeaulieu.com/books/treize-liasse-4