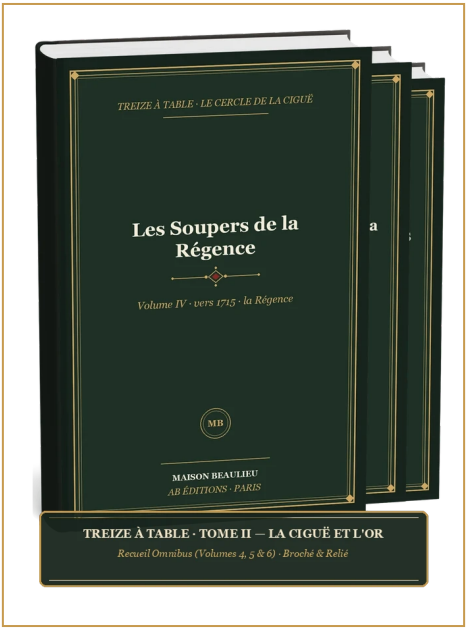
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Treize à Table — Le Cercle de la Ciguë · Édition Omnibus 3-en-1 (Tome II sur VII)



Tome II — La Ciguë et l'Or

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

Les huîtres arrivèrent les premières, et elles arrivèrent en deux humeurs.

À gauche de chaque couvert, six coquilles crues couchées dans la glace pilée, leur eau de mer captive sous la nacre, avec des quartiers de citron taillés si menu qu'ils tenaient de la politesse plus que de l'assaisonnement ; à droite, un plat d'argent où six autres, repassées au four sur leur coquille même, achevaient de frémir sous une chapelure blonde que le beurre n'avait pas fini de traverser. Les crues sentaient la marée du matin et le large ; les gratinées, la noisette chaude et cette pointe de gratin qui accroche — le parfum exact de la gourmandise qui a cessé de se surveiller. La double entrée en matière portait la signature de Ranhofer aussi sûrement qu'une lettre : la mer à l'état de fait, et la mer reprise par le feu — la même créature offerte en deux façons, au choix du convive. Ceux qui connaissaient le maître de la Vingt-sixième Rue savaient qu'il ne se répétait guère sans dessein ; il aimait à rappeler, dès la première bouchée, que la vérité d'une chose dépend beaucoup de l'apprêt qu'on lui donne. Personne, ce soir-là, n'y chercha de philosophie. On avait faim, ce qui est la meilleure manière d'aborder les avertissements.

On les mangeait selon son tempérament. La crue d'abord, glacée, avec son eau : une gorgée d'océan qui vous traverse et vous laisse plus net qu'une résolution de nouvel an ; puis la chaude, que la cuiller détachait de sa coquille avec un petit bruit de succion confidentiel, et qui fondait en bouche sur un velours de beurre où le jus de l'huître,

réduit, concentré, revenait comme un souvenir amélioré de la première. Entre les deux, le chablis — un vin pâle et droit, aiguisé sur la pierre, que le sommelier de la maison versait bas et sans hâte. C'était, de l'avis des douze, la seule manière convenable d'ouvrir un procès.

Car on ne dînait pas, au Cercle de la Ciguë, comme on dîne ailleurs. Ailleurs, la table est un décor ; ici, elle était un instrument. Varville soutenait qu'un homme qui a bien mangé juge mieux qu'un homme à jeun, non qu'il soit plus indulgent — le contraire, souvent — mais qu'il est plus attentif, l'estomac content laissant l'esprit libre. « La faim, disait-il, est une mauvaise conseillère : elle presse, elle simplifie, elle veut en finir. On a pendu bien des innocents parce que le jury avait hâte de souper. Chez moi, l'on soupe d'abord ; on juge ensuite, à loisir, le ventre en paix. » Aussi mettait-il à ses menus le soin d'un avocat à sa plaidoirie, et chaque plat, ce soir comme les autres, avait été choisi pour répondre, de loin, à l'affaire qu'il servirait.

— Ces huîtres viennent de chez Rockaway, dit Mrs. Vance en connaisseuse. Elles ont ce goût de noisette qu'on ne trouve qu'aux fonds sableux. Je me trompe, Varville ?

— Vous ne vous trompez guère sur ce qui se mange, madame. C'est même, si je puis me permettre, votre seule infaillibilité, et je vous en aime davantage : les femmes qui ont raison sur tout sont insupportables ; celles qui n'ont raison que sur les huîtres sont des trésors.

— Prenez garde, dit-elle en riant. Un compliment qui commence si bien finit par une pointe.

— La pointe fait partie du compliment, comme le sel fait partie de l'huître. Ôtez-la, il ne reste qu'une fadeur polie.

Le salon particulier du Delmonico's avait pris sa figure des grands soirs : les boiseries dorées de bougies, les glaces qui multipliaient les flammes sans les réchauffer, le grand feu de la cheminée qui faisait à l'argenterie des reflets de rivière, et les lourdes tentures de velours grenat tirées sur le froid du dehors et sur New York, dont le vacarme parvenait assourdi comme une rumeur de marée. Deux valets en habit noir servaient à la russe, sans un mot, réglés sur un maître d'hôtel qui ne semblait déplacer que de l'air. La table ovale portait, pour le jury, treize couverts. Douze seraient occupés. Le treizième, dressé avec le même soin que les autres — verres alignés, argenterie au cordeau, serviette pliée en mitre —, resterait vide selon la règle de la maison : le couvert de l'accusé, disaient les habitués ; celui de la mort, corrigeait volontiers l'abbé Brunet, qui trouvait à cette chaise déserte un parfum de memento mori excellent pour l'appétit.

— Je bois au treizième convive, dit le comte Pavel Dmitrievitch en levant son chablis vers le couvert vide, puisque c'est à ses frais que nous dînons tous les soirs.

— Vous me prenez mon office, mon cher comte, dit l'abbé Brunet. C'est à moi qu'il revient de bénir cette table.

— Je vous abandonne les âmes, l'abbé. Je me réserve la cave.

Ce badinage entre le comte et l'abbé revenait à chaque dîner, comme un rite ; c'était une de ces plaisanteries de vieux amis qu'on ne se lasse pas de refaire parce qu'elles ne sont plus des plaisanteries mais des mots de passe, des façons de se dire qu'on est là, encore, ensemble. La tablée du Cercle avait, à force de dîner ensemble, tissé

de ces habitudes menues : les querelles rituelles de Vance et d'Ashworth, les toasts slaves de Pavel, l'impatience de Falk pour le rôti, la manière qu'avait O'Brien de juger les gens à la façon dont ils tenaient leur fourchette. Varville regardait cela, du bout de sa table, avec le contentement discret d'un homme qui, ayant tout perdu d'une patrie, s'en était refait une, petite, autour d'une nappe, et la chérissait d'autant plus qu'il l'avait choisie.

Le colonel O'Brien, qui tenait les hors-d'œuvre pour une formalité séparant l'homme du rôti, avait expédié ses huîtres crues en six gestes exacts et considérait maintenant les gratinées comme une place à enlever. Lord Ashworth, lui, mangeait peu et goûtait beaucoup ; il tenait son verre à hauteur de bougie, l'œil mi-clos derrière le lorgnon, avec la mine d'un juge qui accorde un sursis. Le docteur Falk alternait le cru et le chaud à intervalles réguliers, méthodiquement, comme une expérience qu'il eût menée sur lui-même et dont il tiendrait les résultats secrets. Maître Delorme observait la tablée par-dessus le bord de son verre, plus qu'elle ne mangeait ; Jules Marescot mangeait vite, en homme dont les mains devaient rester libres pour le carnet ; et Mrs. Cornelia Vance, qui savait qu'un dîner se juge à ses huîtres comme un procès à sa première audience, avait fermé les yeux sur la troisième — ce qui, chez elle, valait un arrêt rendu.

Quatre visages, ce soir-là, étaient nouveaux. Selon son usage, Évariste de Varville attendit que la première faim fût apaisée pour les donner à la table.

— Mes amis, dit-il, la maison a quatre grâces à rendre ce soir. Signora Lucia Bellocchio — que je ne présente pas : on ne présente pas une étoile, on la montre. La Scala l'a applaudie vingt saisons ; New York a eu l'esprit de la garder.

La signora inclina la tête, de cet air des reines sans royaume qui reçoivent l'hommage comme un dû et le rendent comme une faveur. Elle avait la cinquantaine souveraine, un velours sombre sans un bijou de trop, un port de cou qui racontait mieux que des mémoires trente années de scène, et des mains qui n'avaient rien oublié. Elle mangeait ses huîtres crues sans citron.

— Le citron est pour ceux qui se méfient, dit-elle à Mrs. Vance qui s'en étonnait. Je ne me suis pas méfiée une fois de ce qui est bon. C'est ce qui m'a perdue, et c'est ce qui m'a conservée.

— Monsieur Aurélien Fabre-Dutilleul, poursuivit Varville, qui défend à Wall Street l'honneur de la banque française, et qui connaît le prix d'un dîner : il en refuse quatre par semaine.

— J'accepte les vôtres, dit le banquier. On m'a promis qu'on y apprenait quelque chose, et c'est la seule monnaie qui me manque.

Il avait la barbe taillée court, des yeux gris qui pesaient tout, et cette élégance sans imagination des hommes dont le tailleur décide chaque année pour eux. Seules ses mains trahissaient l'origine : des mains de comptoir, larges, exactes, qui détachaient en cet instant une gratinée de sa coquille avec un soin de caissier. Il la porta à sa bouche, s'arrêta une seconde comme devant un compte qui tombe juste, et hocha la tête à part lui : le beurre, le jus réduit, la chapelure qui craque puis fond — c'était bien payé pour le déplacement.

— Mr. Nathaniel Price, qui dirige une feuille new-yorkaise consacrée à la tempérance, et qui a bien voulu s'asseoir à la table la mieux encavée de cette ville.

Mr. Price était maigre, boutonné haut, rasé de près comme un argument sans réplique. Devant lui, il n'y avait que de l'eau. Le comte Pavel le regardait comme les naturalistes regardent une espèce dont on leur avait affirmé l'existence sans qu'ils y eussent cru.

— Un journal de tempérance à cette table, dit Lord Ashworth en reposant son verre. Voilà, mon cher Varville, ce qu'on appelle instruire un procès en asseyant l'accusation à côté du prévenu.

— C'est tout l'art de mes dîners, répondit Varville. Je marie les contraires et je les regarde se frotter. Le sel de la soirée sort de là.

— Vous êtes venu en mission, monsieur ? demanda le comte Pavel à Price, avec bonté. Ou en pénitence ?

— En observation, dit Price. On étudie mieux le naufrage depuis la falaise.

— Prenez garde, monsieur Price, dit Mrs. Vance. À cette table, la falaise s'effrite.

— Un homme qui dîne à l'eau, commença le colonel O'Brien — et il n'acheva pas, les mots lui manquant devant l'ampleur du désastre.

— Et monsieur le baron Maximilien de Vassan, dit enfin Varville, attaché à la légation de France, qui nous arrive de Paris avec l'accent d'avant l'exil.

Il s'arrêta là. Pour chaque nouveau venu, il avait pour coutume une grâce particulière, un trait, une histoire courte qui installait l'invité dans la soirée comme un plat dans son service ; pour le baron, il donna le nom, la fonction, et ce temps d'arrêt que les gens de robe savent rendre plus sonore qu'une phrase. Mrs. Vance, qui percevait

ces choses-là comme d'autres perçoivent les courants d'air, échangea un regard avec Maître Delorme.

— Vous ne lui trouvez pas de compliment, monsieur de Varville ? dit-elle.

— J'en ai un, dit Varville. Je le garde. Les compliments sont comme les vins : il est des soirs où l'on gagne à les servir tard.

Le baron rit de bon cœur. Il était jeune encore, la moustache blonde, l'habit du meilleur faiseur de Paris, et cette aisance heureuse des hommes à qui la vie n'a présenté jusque-là que des antichambres ouvertes.

— Me voilà prévenu sans savoir de quoi, dit-il. On m'avait promis le meilleur souper de New York ; je découvre qu'on y comparaît aussi.

— On comparaît toujours ici, dit Maître Delorme. Rassurez-vous, monsieur le baron : ce n'est point soi qu'on juge.

— On m'excusera d'insister, dit le baron, mais je suis diplomate : les usages locaux sont mon état. Devant quel tribunal ai-je l'honneur de souper ?

— Devant le Cercle de la Ciguë, dit Mrs. Vance, et vous n'en trouverez pas de plus doux. La liturgie est simple, monsieur le baron. Notre hôte a rapporté de France des cartons pleins d'affaires anciennes — des affaires de table, où l'on est mort entre la cave et l'office. Chaque dîner en rouvre une. L'histoire se sert par services, comme le reste ; on doute tout du long, on propose, on se dispute très poliment. Au dessert, on sait.

— Et au café, nous votons, dit Maître Delorme. La justice de ce temps-là a beaucoup dormi ; nous rendons les verdicts qu'elle a omis.

Cela ne condamne personne et n'absout personne — tous nos accusés sont morts. Mais quelqu'un, au moins, aura pesé.

— Un tribunal qui dîne, dit Price. Voilà un titre tout fait.

— Un tribunal qui expie, corrigea l'abbé Brunet avec douceur. Nous jugeons des crimes de bouche en dînant très bien. Chaque service plaide pour la création, contre l'usage qu'on en a fait.

— Et l'on ne demande jamais la fin avant l'heure, dit le comte Pavel. C'est la seule faute qu'on ne pardonne pas ici. J'ai essayé.

— Deux fois, dit Varville.

Le comte Pavel avait pris la carte du soir, calligraphiée à la main selon l'usage du Cercle, et la parcourait comme d'autres un acte de succession, en s'arrêtant aux articles qui rapportent.

— Consommé de gibier, lut-il. Truites au beurre de Montpellier. Chaudfroid de perdreau, galantine de chapon aux truffes… et — messieurs, mesdames — un Punch Régence au beau milieu. Un Punch Régence, monsieur de Varville. Vous nous emmenez donc à Paris.

— Le comte lit les cartes comme les douaniers, dit Varville : il trouve toujours l'article qui déclare. Oui, à Paris. Et vous avez nommé l'époque en même temps que le punch.

— L'affaire, alors, dit Lord Ashworth en reposant son verre. Vous nous la devez avec les huîtres, my dear sir. C'est la coutume.

Varville joignit les mains au-dessus de son assiette, et la table fit silence — ce silence particulier du Cercle, qui n'était pas une absence de bruit mais une présence d'attente. Derrière lui, dans la cheminée,

une bûche s'affaissa doucement, et les flammes des bougies s'inclinèrent toutes ensemble, comme averties.

— Le grand Roi meurt en 1715, dit-il. La France ôte le grand habit, souffle les grands lustres, et découvre qu'elle a faim d'autre chose. Versailles se vide ; le Palais-Royal s'allume. On cesse de dîner en majesté, on se met à souper entre soi — petites tables, petites maisons, portes closes. Et dans le même temps, un Écossais fort ingénieux persuade le royaume que l'or est une superstition, et que la vraie richesse se plie en quatre et tient dans un portefeuille.

— Un Écossais, dit Lord Ashworth, comme on constate une aggravation.

— Monsieur Law avait du génie, dit Fabre-Dutilleul. C'est très exactement le reproche que je lui fais.

Varville reprit. Il parlait de Paris comme les émigrés parlent des maisons vendues — au présent, par inadvertance.

— Tout Paris joue, tout Paris soupe, tout Paris monte. Voilà la scène. Reste l'affaire — et l'affaire, mes amis, commence par une date.

— Février 1720, dit Fabre-Dutilleul.

Varville s'arrêta. Le banquier n'avait pas levé les yeux de son assiette.

— Je n'ai pas dit le mois, dit Varville.

— Vous avez dit le papier, et vous avez l'air d'un homme qui apporte une histoire chère. Février 1720 : le mois où le papier a commencé à mentir. Ma famille a ses raisons de connaître la date. Je vous les dirai si votre histoire les mérite.

— Elle les mérite, dit Varville. Elle commence chez une fille d'Opéra…

La signora Bellocchio posa sa fourchette. Le geste fut minuscule, et il fit plus de silence que la fourchette de bruit.

— On dit fille d'Opéra quand on veut ne pas dire artiste, dit-elle.

— Les pièces que je citerai ont l'âge de leurs mépris, signora. Elles disent fille d'Opéra comme elles disent le Système, et je leur laisserai leur langue, qui est celle de 1720. Mais nous, à cette table, nous dirons : une artiste.

— Alors racontez, dit la signora.

— Elle dansait à l'Académie royale de musique. Elle est morte à l'aube, un matin de février 1720, dans une petite maison du faubourg Saint-Honoré, parmi les flûtes renversées d'un souper fini. Morte d'ivresse, a-t-on dit. L'affaire n'a jamais été instruite. — Il reprit son verre, le regarda, le reposa. — Mais je raconte mal quand j'expose. Il faut voir Paris d'abord. Paris, cet hiver-là, ne ressemblait à rien de ce qu'on avait vu depuis les Croisades.

Paris, en février 1720, ne dormait plus : il comptait.

Depuis l'automne, la rue Quincampoix avait cessé d'être une rue pour devenir la marmite du royaume. On s'y écrasait de sept heures du matin à la nuit close, ducs et laquais confondus, pour y acheter du papier — c'est-à-dire des promesses, c'est-à-dire du vent qui montait. Les cabaretiers du quartier n'avaient jamais vendu tant de vin ni vu si peu de temps pour le boire ; les traiteurs servaient debout des volailles tièdes qu'on dépeçait à même le papier des actions de la veille, et l'odeur de la rue était devenue quelque chose d'inédit dans l'histoire

des odeurs de Paris : la graisse de rôt, la boue d'hiver, la cire des portefeuilles et la sueur de l'espérance. Des fortunes s'y faisaient entre deux averses, le temps d'un habit mouillé. L'argent nouveau ne savait pas encore se tenir. Il achetait tout ce qui brillait, et Paris, complaisant, se mit à briller partout.

Car le grand Roi mort, la gravité avait quitté la table avec lui. La Régence soupait comme on se venge d'un long carême. On ne dînait plus en public, à heures sonnées, sous l'œil des courtisans et de Dieu : on soupait à la nuit, entre soi, portes fermées, dans ces petites maisons des faubourgs qui n'étaient ni petites ni tout à fait des maisons — des théâtres à huis clos, plutôt, où le nom qu'on portait à la ville restait à la porte avec le manteau. On y venait après l'Opéra, par des carrosses sans armoiries. On y ouvrait les huîtres par grosses — car la Régence, comme toutes les époques pressées de vivre, avait fait de l'huître son emblème : la volupté vite ouverte, vite avalée. On y faisait sauter le vin de Champagne, qui était la mode nouvelle et pétillait comme le papier ; le bouchon partait au plafond, la mousse courait sur les doigts, on buvait dans ces flûtes hautes et minces qui semblaient dessinées pour ne rien garder. Les ragoûts fins attendaient à l'office, au chaud sous leurs couvercles d'argent ; les perdreaux arrivaient à minuit ; on jouait au pharaon jusqu'à des heures que le guet lui-même avait renoncé à trouver indues. Le souper était devenu le vrai théâtre du temps — et comme au théâtre, ce qui s'y jouait de plus important ne figurait jamais sur l'affiche.

Il y avait, au faubourg Saint-Honoré, à trois rues du Palais-Royal, une de ces maisons-là. Du dehors, presque rien : un mur discret, une porte cochère, des volets pleins qui gardaient leurs lumières comme un secret de famille. Au-dedans, des boiseries claires, des sofas

profonds, un boudoir tendu de soie, et une table de dix couverts qui passait pour l'une des mieux servies de Paris, chez un homme de qualité qu'on ne nommera pas encore. La maison tournait sans bruit, sur un office étroit et sûr, et sur un maître d'hôtel dont les fournisseurs du quartier disaient, avec le respect que les gens de négoce réservent à leurs pareils, qu'il comptait tout : les bouteilles, les couverts, les heures. C'est le métier. Les grandes maisons tiennent à ces hommes-là plus qu'elles ne le savent.

Dans la nuit du 15 au 16 février, on soupa dans cette maison-là. Ils étaient dix. Le souper fut gai — on l'a répété ensuite avec une insistance singulière, comme si la gaieté expliquait tout.

À l'aube, une femme de chambre ouvrit les rideaux du boudoir et se mit à crier.

Elle s'appelait Julie Descoings — la morte, non la femme de chambre. L'Opéra l'affichait sous un nom mieux portant, Mlle de Nérac ; le parterre disait la Nérac ; elle dansait depuis cinq ans à l'Académie royale de musique et elle avait vingt-deux ans. Ceux qui l'avaient vue danser lui trouvaient ce que Paris pardonne le moins : de la joie. On la trouva sur le sofa du boudoir, au milieu du désordre ordinaire des soupers finis — les flûtes renversées, les cartes éparses, un soulier de satin resté sur le tapis —, si paisible qu'on la crut d'abord endormie. Elle ne dormait pas. Elle avait cessé d'être de ce monde depuis des heures, pendant que la maison achevait de rire au salon.

— 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 « Tome II — La Ciguë et l'Or » pour réserver l’édition complète dès son ouverture, ou plongez dès ce soir dans notre trilogie historique disponible immédiatement.

Ouvrir la fiche officielle de « Tome II — La Ciguë et l'Or » →

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

https://adrienbeaulieu.com/books/treize-omnibus-2