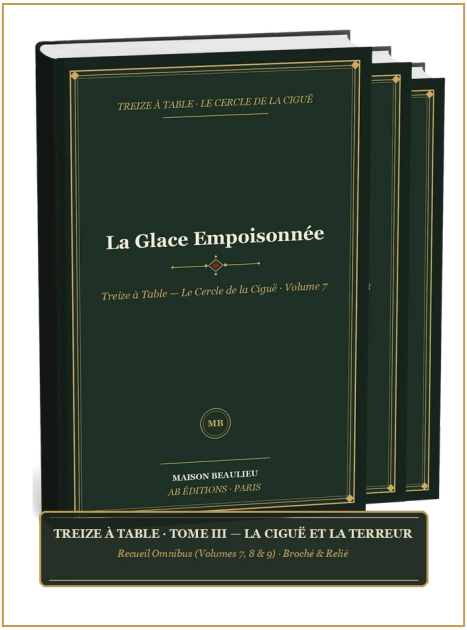
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

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




# Tome III — La Ciguë et la Terreur

PREMIER CHAPITRE INTÉGRAL OFFERT

ADRIEN L. BEAULIEU

adrienbeaulieu.com · Ex-libris d'extrait gratuit

EXTRAIT DE LECTURE · DE L'ARCHIVE AU FEUILLETON

# 1 Huîtres — Huîtres sur Coquilles

New York, ce soir-là, fondait.

Depuis trois jours, une chaleur blanche pesait sur la ville comme un couvercle de fonte. L'asphalte des avenues gardait l'empreinte des talons ; les chevaux des omnibus allaient tête basse, coiffés de chapeaux de paille où leurs oreilles passaient par deux trous ronds ; les marchands d'eau glacée faisaient, à chaque carrefour, de meilleures affaires que les banques. Madison Square lui-même avait rendu les armes : on y marchait du côté de l'ombre, à petits pas, en maudissant le ciel avec cette conviction que les New-Yorkais ne mettent d'ordinaire qu'à maudire le parti adverse.

Mais au premier étage du Delmonico's, dans le salon particulier où le Cercle de la Ciguë tenait ses assises, il faisait frais. C'était un miracle discret, comme tous ceux de la maison : des stores baissés dès midi, des seaux de glace pilée dissimulés derrière les jardinières, et, montant des profondeurs par tous les pores de la bâtisse, l'haleine des caves où le grand Ranhofer faisait dormir ses gelées, ses beurres et ses vins. Varville avait fait éteindre la moitié des becs de gaz — le gaz chauffe, disait-il, et cette soirée appartenait au froid — de sorte que la table brillait surtout de ses bougies : sans compter celui de l'hôte, treize couverts pour douze convives sur la nappe damassée, les verres en files disciplinées, les serviettes pliées en mitres, et, en face de l'hôte, le treizième couvert vide.

Le docteur Heinrich Falk arriva le premier. Il entra comme il entrait partout, du pas égal d'un homme que l'on attend, tendit sa canne au valet et annonça, en guise de bonsoir :

— La ville se cuit. J'ai compté ce matin, rien que sur Broadway, trois insolations et une apoplexie. Encore l'apoplexie était-elle discutable.

— Alors vous êtes ici en convalescence, docteur, dit Varville en venant à lui. Je vous promets une soirée froide. Froide de bout en bout.

— C'est un régime, dit Falk. Je l'ordonne peu ; je ne me le refuse pas.

Le comte Pavel Dmitrievitch parut sur ces mots, la boutonnière fanée, l'air d'un homme échappé d'un incendie mondain.

— Je viens de traverser la Sibérie à l'envers, déclara-t-il. Tout y était, sauf la neige. Cher hôte, on m'assure que vous avez du froid : j'en prendrai comme d'autres prennent les eaux.

— Vous en prendrez douze services, promit Varville.

Mrs. Cornelia Vance arriva en éventant moins la chaleur que le souvenir de la chaleur, et l'abbé Brunet sur ses talons, qui s'épongeait le front avec la dignité d'un martyr raisonnable ; puis Marescot, Delorme, O'Brien ; puis Lord Ashworth, que la canicule elle-même n'avait pas déplissé et qui portait son col comme une jurisprudence.

— On annonce des orages, dit Marescot, qui s'éventait la manchette avec un journal du soir. La ville l'espère comme un acquittement.

— La ville a tort, dit Ashworth en gagnant sa chaise. On n'acquitte pas un été pareil : on le commue. Il pleuvra chaud.

— Milord a des lettres de juge jusque dans la météorologie, admira Marescot.

— J'ai surtout trente années d'audiences sans ventilation, monsieur Marescot. Cela forme.

Le salon se remplit de ce bruit particulier des soirs de Cercle — voix connues, rires à demi, le froissement des présentations qui s'annoncent.

Car il y avait, ce soir-là, quatre visages nouveaux ; et le dernier des quatre monta l'escalier en portant lui-même une caisse de bois blanc, malgré deux garçons de salle qui la lui disputaient poliment marche après marche.

C'était un homme large et cordial, la barbe taillée à la romaine, avec un accent qui roulait au fond des mots comme un souvenir de soleil. Il posa sa caisse sur une desserte, refusa d'un geste qu'on y touchât, et en tira, dépouillé d'un lange de serge verte, un objet qui fit taire les conversations : une sorbetière d'étain, haute comme un chapeau de haute forme, cabossée sur tout un flanc, polie par endroits comme le sont les choses qu'on a beaucoup tenues — et dont le couvercle était scellé d'un plomb, à la manière d'une bouteille qu'on ne boira pas.

— Elle a mauvaise mine, dit le colonel O'Brien, et bonne réputation, je parie.

— Elle a la mine de son âge, monsieur, dit l'inconnu sans se froisser. Chez nous, on n'étame pas les souvenirs.

Maître Geneviève Delorme posa la question en juriste, comme elle les posait toutes :

— Est-ce un présent, monsieur, ou une pièce à conviction ?

— C'est selon la fin de la soirée, madame, répondit Varville à la place de l'invité.

Il prit la sorbetière des deux mains, avec les précautions qu'on a pour les reliques et pour les explosifs, traversa le salon et la posa devant le treizième couvert, au milieu du vide, où l'étain se mit à refléter les bougies d'un éclat gris, un peu froid, qui ne ressemblait à rien d'autre sur la table. Le vide du treizième couvert, qui n'était d'ordinaire qu'une politesse au malheur, en parut soudain habité ; on eût dit que la chaise attendait quelqu'un de précis.

— Elle a fait la mode de Paris ; elle fera la mémoire de ce soir, dit-il. Ne me demandez pas ce que scelle ce couvercle : je vous demande la patience d'un dîner entier, et vous verrez que c'est un prix honnête.

— Voilà le troisième objet que monsieur de Varville installe devant cette chaise vide depuis que je fréquente cette table, glissa Marescot à sa voisine, et je n'ai pas encore digéré les deux premiers.

On s'assit. Varville plaça lui-même ses convives, ce qui était le premier acte de la soirée et qui n'était pas un acte innocent ; puis, le cercle fait :

— Mes amis, je vous dois quatre présentations, et je m'en acquitte dans l'ordre du froid. Signor Ercole Fabbri, que vous venez de voir porter sa caisse comme un enfant endormi : New York l'appelle le roi de ses glaces, et New York, pour une fois, ne flatte pas. Il fut formé à Naples, dans une maison dont il sera question ce soir, et il le sait

mieux que personne. Mr. Elias Rowe, éditeur : l'homme qui vend la nouveauté — ne protestez pas, monsieur Rowe, c'est un compliment ; vous êtes un des rares à savoir ce qu'elle coûte. M. Aristide Bonneval, que Paris nous prête : historien de l'économie, il sait tout des maîtrises, des jurandes, des corps de métier et de leur mort ; vous comprendrez tout à l'heure pourquoi je l'ai arraché à ses cartons. Mr. Nathaniel Frost, enfin, que je présenterais volontiers d'un mot : l'homme qui vend l'hiver.

— Qui le loue, corrigea Frost d'une voix unie. L'hiver revient ; c'est la meilleure marchandise du monde.

— Et la seule, observa Mrs. Vance, dont personne ne se plaint quand elle manque.

Les huîtres entrèrent.

Elles arrivèrent sur leurs lits de glace pilée comme une escadre au mouillage : coquilles à peine entrouvertes sur leur eau grise, citrons taillés au cordeau, et ce froid propre qui descendait des plateaux, rafraîchissait les poignets, remontait aux tempes ; l'odeur de marée intacte — iode, roche mouillée, vent de large — traversa le salon et imposa une seconde de silence, ce silence bref, presque liturgique, que les très bonnes tables observent d'instinct devant la première assiette. En bas, dans ses caves, Ranhofer n'avait rien voulu leur faire subir : ouvertes, glacées, servies, avec pour seule escorte un pain de seigle beurré mince comme une page. Savoir ne rien faire est un des sommets de l'art, et la maison y campait.

L'abbé Brunet but sa première huître les yeux clos et rendit grâce à mi-voix : la Providence, dit-il, avait mis la mer en coquilles à seule fin de consoler les étés. Le colonel O'Brien en expédia trois coup sur

coup, à la hussarde. Le comte Pavel huma la sienne en priseur, soupira, se déclara réconcilié avec l'hémisphère. Falk buvait les siennes avec méthode, à intervalles égaux, en homme habitué à mesurer les doses.

— On m'a pourtant enseigné, dit Maître Delorme en reposant une coquille bien droite sur la glace, qu'il ne fallait demander d'huîtres qu'aux mois en R. Nous sommes en juin, monsieur de Varville.

— La règle des mois en R, chère Maître, est fille d'un monde sans glace, dit Varville. Elle est morte de froid. Demandez à notre ami.

— Mes glacières vont jusqu'aux bancs, dit Frost sans lever les yeux de son assiette. L'huître voyage couchée dans l'hiver, elle arrive plus fraîche qu'elle n'est partie. La saison était une superstition ; je l'ai achetée avec le reste.

— Le froid est le plus honnête des domestiques, appuya Fabbri. Il garde tout et ne prend rien. Mes crèmes voyagent comme les huîtres de monsieur : en dormant.

— Vous m'inquiétez tous les deux, dit Mrs. Vance. Un monde où juin n'a plus le droit d'être juin…

— …est un monde où l'on dîne mieux, madame, acheva Frost. Je n'ai pas d'autre théologie.

— Nous en reparlerons au jugement dernier, dit l'abbé Brunet, la bouche heureuse.

Varville attendit que chacun eût son deuxième coquillage devant soi. Puis, sans élever la voix :

— Un mot sur l'ordre de ce soir, avant que la marée ne vous emporte. Le dîner que vous allez faire n'est pas de mon invention. Je l'ai emprunté tel quel, service pour service, à cette maison même : c'est le dîner qu'elle donna en avril 1867, à cent soixante-quinze couverts, en l'honneur de M. Charles Dickens.

Il y eut, à la droite de Bonneval, un petit bruit de métal : Mr. Elias Rowe venait de reposer sa fourchette.

— J'y étais, dit-il.

— Je le sais, monsieur Rowe. C'est même une des raisons de votre présence. Vous nous raconterez ce dîner-là au troisième service, sur des timbales qui portent le nom de votre romancier ; je ne vous en laisse rien dire avant, c'est mon métier de faire attendre.

— Vous me condamnez à deux services de mémoire, dit Rowe. Soit. Mais je vous préviens : j'ai vu ce soir-là l'Amérique entière s'arracher un homme comme on s'arrache une étoffe nouvelle. Cela ne se raconte pas entre deux huîtres.

— C'est pourquoi vous l'aurez sur un service chaud, dit Varville. La nouveauté, monsieur Rowe, voilà notre affaire de ce soir. Ce qu'elle vaut, ce qu'elle coûte — et ce qu'on est prêt à faire, dans une ville polie, pour la tuer.

— La tuer, releva Marescot, l'œil allumé. Nous y voilà.

— Nous y voilà, monsieur Marescot. Et puisque le docteur Falk me regarde depuis un moment de l'œil dont on attend un malade annoncé, je confesse tout : il y a un poison dans cette histoire.

Le docteur Falk s'essuya les lèvres, posa sa serviette, et l'on eut soudain l'impression que le salon venait de se changer en amphithéâtre.

— Le poison, dit-il, est le crime des lâches et le triomphe des chimistes. Le lâche le choisit parce qu'il ne laisse pas de sang ; le chimiste le confond parce qu'il laisse tout le reste. Un coup de couteau se nie ; une substance se retrouve. Donnez-moi le corps, l'heure et le plat, et la vérité sort de la cornue comme l'eau d'une fontaine.

— Le triomphe des chimistes ! dit l'abbé Brunet en levant sa fourchette comme un ostensoir. Docteur, la Providence confondait les empoisonneurs quelques siècles avant qu'on inventât la cornue. Elle a ses réactifs à elle : la conscience, l'insomnie, la confession.

— J'ai vu dormir des coquins d'un sommeil de nourrice, monsieur l'abbé, et j'ai vu des innocents s'accuser par fatigue. Votre réactif est éloquent ; le mien est exact.

— Le mien sauve l'âme.

— Le mien sauve le cou. Chacun son étage.

— Messieurs, dit Varville en les départageant d'un geste de la main, ne videz pas la querelle avant le potage : vous aurez l'un et l'autre votre service, et la Providence et la cornue dîneront ensemble ce soir, comme il convient dans une maison bien tenue. Mais je dois d'abord vous rendre Paris. Paris au milieu du siècle dernier, l'été — le Paris qui apprenait à manger froid.

Il fit un signe ; on remporta les plateaux vides ; et pendant que le sommelier passait derrière les chaises, Varville commença, de cette voix de conteur qui baissait celle des autres.

Il faut imaginer Paris un été, au milieu du siècle dernier, dans ces années où la ville découvrit qu'elle avait soif.

Près de quatre-vingts ans plus tôt, un Sicilien poli comme un abbé de cour avait ouvert, en face du théâtre, une boutique d'un genre nouveau : on y buvait, dans de la porcelaine, une décoction noire qui rendait spirituel, et l'on y mangeait, en plein juillet, des neiges parfumées qui rendaient heureux. Paris, qui résiste à tout sauf au plaisir, avait fait de cette boutique une institution, puis de cette institution une armée : en ce temps-ci, la ville comptait des centaines de cafés, du Palais-Royal aux faubourgs, et l'on y refaisait le monde entre une bavaroise et un verre d'eau de fleur d'oranger.

Ces boutiques avaient un corps, comme tout ce qui prospérait alors. La communauté des maîtres limonadiers tenait du roi le privilège d'abreuver Paris : le café, les liqueurs, les eaux — et les glaces. On n'entrait pas dans ce métier, on y était reçu ; la maîtrise se payait cher, s'attendait longtemps, se gardait jalousement ; et le corps avait, pour veiller sur lui-même, ses syndics et ses jurés, qui visitaient les offices, éprouvaient les marchandises, verbalisaient les fautes, et défendaient contre tout venant les frontières du privilège. C'était l'ordre du temps : chaque métier était un royaume, chaque royaume avait ses douanes.

Or, cet été-là, les maîtres limonadiers vivaient leur plus belle saison, car Paris s'était pris pour les glaces d'une passion qui ressemblait à une épidémie heureuse. On mangeait froid comme on s'habille à la mode : par fièvre. Les petites-maîtresses se faisaient porter des neiges à la rose jusque dans leurs loges ; les abbés comparaient les sorbets comme des bénéfices ; les philosophes eux-mêmes, entre deux articles, disputaient du meilleur office de la ville.

Et cette année-là même — l'année 1765, qu'on retienne ce chiffre —, la nouveauté poussait de partout comme l'herbe entre les pavés : un traiteur d'esprit neuf venait d'oser, rue des Poulies, servir à toute heure des bouillons qu'il appelait « restaurants », et de s'intituler « restaurateur » à la barbe des corps de métier, qui y voyaient, avec raison, une brèche dans la muraille. Le vieux monde des privilèges sentait la nouveauté lui courir entre les doigts. Il n'aimait pas cela.

De toutes les boutiques de glaces de Paris, la plus courue était celle d'un Napolitain.

Elle se tenait rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prés, à quelques pas de la Comédie-Française, dont elle recueillait chaque soir le public entier, encore chaud d'applaudissements. Gian Battista Ferrandi était arrivé de Naples sans autre bagage qu'un tour de main ; il avait servi dans l'office d'un maître limonadier, épousé Marianne, la fille de la maison, hérité du comptoir — et fait de ce comptoir une mode. Sa femme tenait la caisse avec une tête d'arithmétique et des yeux qui n'oubliaient pas un visage ; lui régnait sur l'office, au fond, dans le froid.

L'office était son domaine et son secret. Il y fallait de la neige en plein été — Paris en gardait, sous ses jardins, dans des puits profonds comme des clochers renversés, où l'hiver dormait sous la paille en attendant qu'on le vendît ; il y fallait du sel gris par sacs entiers, car le sel, mêlé à la glace, mord plus froid que la glace même ; il y fallait surtout la main — cette main qui tourne la sorbetière dans son seau, sent la crème prendre au flanc de l'étain, la détache, la lisse, et reconnaît, à la seule résistance du bois, l'instant précis où la neige est faite. Cette science-là ne s'écrivait nulle part ; elle passait d'un office à l'autre, de Naples à Paris, comme passent les airs de musique.

Car cet homme avait du génie, du genre le plus aimable : celui qui se mange. Ses fromages glacés sortaient de leurs moules comme des architectures de neige ; mais sa gloire, sa signature, c'étaient les glaces en fruits. Sur les tables de marbre, dans la lumière des girandoles, on voyait s'avancer des pêches au duvet de givre, des abricots fendus, des figues, des grappes entières — et il fallait la cuiller pour découvrir la supercherie : la pêche fondait, l'abricot était une crème, la grappe un sorbet, et le duvet même se buvait. Paris venait chez Ferrandi tromper ses yeux pour régaler sa bouche. On faisait queue de carrosses dans la rue ; on retenait sa table comme on loue sa loge ; et l'été, vers minuit, la boutique entière bruissait de soie, de glace pilée et de cuillers d'argent — pendant que, du fond de l'office, montait l'odeur claire de sa merveille de saison : un sorbet à la bergamote, d'un parfum si franc qu'on eût dit le fruit lui-même changé en hiver, et dont le souvenir suffisait, disait-on, à rafraîchir une conversation.

Le royaume des limonadiers regardait prospérer ce Napolitain d'un œil de douanier. Lui, pendant ce temps, rêvait plus haut : on murmurait qu'il sollicitait un privilège du roi pour un « magasin de glaces » d'une espèce nouvelle — mais ceci est une autre soirée, et nous n'y sommes pas encore.

Nous sommes au vingt-quatre juin de cette année-là. La Saint-Jean.

Il fit ce jour-là, sur Paris, une chaleur à fondre les cires des chapelles. La ville entière eut soif en même temps ; et la boutique de la rue des Fossés-Saint-Germain connut la plus grosse vente de son histoire. De midi à minuit, la porte ne ferma pas ; on pila la glace à tour de bras, on usa les sorbetières, et le sorbet à la bergamote coula comme une rivière de fraîcheur sur trois cents gosiers de qualité. Le

soir, les feux de la Saint-Jean s'allumèrent sur les places ; la ville dansa, but, mangea froid ; et la rue des Fossés-Saint-Germain, jusque passé minuit, ressembla à une fête donnée par le seul homme de Paris qui vendît de l'hiver. Ce fut, de mémoire de garçon d'office, la journée la plus glorieuse de la maison.

Ce fut la dernière.

Dans la nuit, les coliques commencèrent. Pas une, pas dix : trente. Trente clients du soir, de la Comédie aux hôtels du faubourg, se tordirent sur leurs lits à la même heure, avec les mêmes douleurs, sous les mains des mêmes médecins accourus ; et le nom qui montait de toutes ces chambres à la fois était celui de la boutique où tous avaient mangé. Au petit matin, le chevalier Amédée de Rosambert — un homme jeune, aimable, connu de tous les foyers de théâtre, et qui avait repris trois fois du sorbet parce que la soirée était belle — rendit l'âme dans son hôtel, en une heure, foudroyé.

Alors Paris, qui avait mis un demi-siècle à apprendre le mot sorbet , apprit en un matin une phrase de cinq mots : la glace italienne tue .

*— 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 III — La Ciguë et la Terreur » 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 III — La Ciguë et la Terreur » →**

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

https://adrienbeaulieu.com/books/treize-omnibus-3