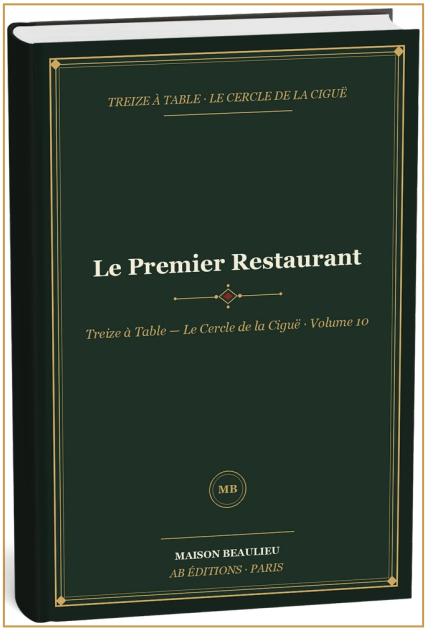
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Treize à Table — Le Cercle de la Ciguë · Tome IV : La Ciguë et l'Enseigne · Volume 10 sur 21



Le Premier Restaurant

PREMIER CHAPITRE INTÉGRAL OFFERT

ADRIEN L. BEAULIEU

adrienbeaulieu.com · Ex-libris d'extrait gratuit

EXTRAIT DE LECTURE · DE L’ARCHIVE AU FEUILLETON

1 Potages — Consommé St. Germain · Bisque d’écrevisses Dumont Durville

Il neigeait sur Madison Square, ce soir-là, d’une neige fine et affairée qui donnait aux becs de gaz des collerettes de tulle, et les voitures qui déposaient les convives devant Delmonico’s faisaient sur le pavé blanc un bruit assourdi de salon. Dans le cabinet particulier du premier étage, où le Cercle de la Ciguë tenait ses assises depuis tant d’hivers, le feu était haut, les rideaux tirés, et la table ovale, dressée pour treize, luisait de tout son argent.

Mais ce que chaque convive remarqua d’abord, ce soir-là, avant même les fleurs et les flambeaux, ce fut le petit rectangle de bristol posé debout contre le verre de chacun.

Une carte. Une carte imprimée, à l’ancienne, encadrée d’un filet gras, portant en belle didot le menu du soir — les potages, le relevé, les entrées, tout le chemin du dîner tracé d’avance comme un itinéraire de poste.

— Une carte, dit le docteur Falk en chaussant son lorgnon. Chez vous, Varville, qui nous avez toujours servi nos surprises à l’aveugle, voilà qui constitue un symptôme.

— Un symptôme, docteur, ou une pièce à conviction, répondit l’hôte depuis la cheminée. Je vous laisse le diagnostic.

Évariste de Varville se tenait debout, une main sur le marbre, et regardait sa tablée s’installer avec ce plaisir d’orchestre qu’on lit chez

les hôtes de race. Il avait passé la soixantaine sans que sa haute silhouette y consentît tout à fait ; le feu mettait du cuivre dans sa barbe grise ; et ceux qui le connaissaient bien — ils étaient huit, ce soir, sur douze — savaient que cette gaîté d'accueil était chez lui la politesse d'une vieille mélancolie.

— Prenez vos places, mes amis, je vous prie. Et ne lisez pas trop vite : cette carte-là se mérite.

On s'assit dans le froissement des soies et le petit tonnerre des chaises. Lord Ashworth déplia sa serviette avec la gravité d'un magistrat qui ouvre une audience ; Mrs. Vance, en velours grenat, posa près de son assiette un minuscule crayon d'argent qu'elle portait en breloque ; le comte Pavel Dmitrievitch, énorme et magnifique, salua la carte comme on salue un adversaire de qualité ; et Jules Marescot, qui n'était pas homme à s'asseoir sans avoir tout vu, resta une seconde debout, le sourcil levé, à considérer le bout de la table.

— Varville, dit-il, votre treizième couvert a une carte comme tout le monde. Mais la sienne est vierge.

Tous les regards suivirent le sien. Devant le couvert vide — ce couvert que le Cercle dressait à chaque dîner et que nul n'occupait jamais, la vieille superstition retournée en rite —, le bristol était blanc. Pas un mot, pas un filet, pas une lettre. Une carte muette dans son cadre d'argent, et, posé à côté, sous un petit vitrail de verre biseauté, un second carton, jauni celui-là, piqué de rousseurs, couvert d'une typographie fatiguée.

— Tout vient à point, monsieur Marescot, dit Varville. Vous avez l'œil du métier : c'est par là que nous finirons. Mais on ne commence

pas un dîner par la fin — ce serait, dans cette maison plus qu'ailleurs, un crime.

— Le mot est lâché, murmura l'abbé Brunet avec béatitude, en glissant sa serviette dans son col.

— Le mot est toujours lâché chez moi avant le potage, mon père. C'est même la seule ponctualité dont je me flatte.

Les valets entrèrent au signal, portant les deux soupières, et le maître d'hôtel annonça d'une voix d'église :

— Consommé Saint-Germain. Bisque d'écrevisses Dumont d'Urville.

— Un consommé qui porte un nom de faubourg parisien, observa Mrs. Vance en se penchant sur la buée, et une bisque qui porte celui d'un navigateur. Votre carte voyage, mon cher hôte.

— Elle voyage, madame, et elle a ses papiers. Ce menu n'est pas de moi : je l'ai emprunté. Il a servi en janvier de cette année 1890, dans cette maison même, à deux cent vingt couverts — le dîner annuel de la Hotel Men's Association, la confrérie des hôteliers d'Amérique. Deux cent vingt maîtres d'auberge, si vous me passez le raccourci, attablés dans le temple de leur industrie.

— Des hôteliers qui dînent, dit le colonel O'Brien. Voilà au moins des hommes qui savent ce qu'on leur sert.

— C'est précisément pour cela que je leur ai pris leur carte, colonel. Ce soir, nous dînons du menu d'un métier tout entier — et nous jugerons l'homme qui a inventé ce métier.

Il laissa le silence s'asseoir avec les convives, le temps que les louches fissent leur office ; puis, comme le potage fumait dans les assiettes, il reprit, du ton d'un homme qui déplie une nappe :

— Mais j'oublie mes devoirs, et quatre de nos amis n'ont pas encore été rendus à la compagnie. Madame, messieurs — il s'inclina vers les visages nouveaux —, le Cercle vous doit son rituel : chacun ici est convié pour ce qu'il sait, et nul n'apprend qu'à la fin pourquoi il savait.

Il présenta d'abord la dame en noir et gris assise à la droite de l'abbé : un beau visage aigu, des yeux qui ne se posaient nulle part sans mesurer.

— Madame Léonore Ferrières-Duval, de Broadway, dont les chapeaux coiffent la moitié de ce que New York compte de jolies femmes — et dont la famille, vous l'entendrez, a payé fort cher l'histoire que je conterai ce soir.

— Mon grand-père répétait une phrase, dit Mme Ferrières-Duval d'une voix unie, en guise de salut. Je la garde pour le dessert, puisque c'est l'usage de la maison.

— Vous voyez, dit Varville à la ronde, que madame a déjà nos mœurs. — À sa gauche, monsieur Anselme Puget, de Paris, qui tient rue Royale une table que je ne nommerai pas, de peur que vous n'y émigriez tous au printemps. Monsieur Puget collectionne ce que le métier a de plus fragile : ses papiers. Cartes, menus, livres de comptes — la mémoire imprimée de la gourmandise.

— La chair passe, monsieur, dit Puget avec un salut rond. Le bristol demeure. C'est une leçon que je tiens de ma partie : nous autres restaurateurs, nous ne léguons que des cartes.

— Et c’est monsieur Puget que vous devez remercier pour la relique qui intrigue monsieur Marescot là-bas, au bout de la table. Nous y viendrons. — En face, monsieur Barnabé Larcher, qui fut trente ans archiviste de la préfecture de police de Paris, et qui sait mieux que personne au monde ce que devient un dossier quand on décide qu’il n’a jamais existé.

— On le coud, monsieur, dit Larcher paisiblement, en dépliant sa serviette. On le coud, on le cote, et on le descend d’un étage. Les papiers ne meurent pas : ils déménagent.

— Retenez cela, dit Varville. C’est peut-être la phrase la plus importante de la soirée. — Enfin, mister Jonas Whitfield, de qui l’Amérique tient trois hôtels, deux palaces et, m’assure-t-on, un quatrième en projet dont le hall pourrait contenir tout l’hôtel de ville. Mister Whitfield est ici en voisin : la confrérie dont nous mangeons le menu est un peu la sienne.

— J’étais à ce dîner de janvier, dit Whitfield en anglais d’abord, puis, se reprenant, dans un français carré et sans apprêt. Deux cent vingt couverts, monsieur de Varville. Le consommé était bon. Les discours étaient longs. Je préfère votre format.

Le rire courut, Pavel Dmitrievitch leva son verre de xérès à la santé du format, et pendant quelques minutes le Cercle ne fut plus qu’une table heureuse — la bisque était somptueuse, d’un corail profond, avec ce petit arrière-goût de feu qui signe les vraies ; Brunet la bénissait à mi-voix entre deux cuillerées ; et Mrs. Vance, le lorgnon levé, avait déjà tiré son petit crayon d’argent et annotait sa carte dans la marge, d’une écriture fine, comme on annote un catalogue avant la vente.

— Puisque nous mangeons le menu de votre confrérie, mister Whitfield, dit Puget en inclinant la carte vers son voisin, dites-moi une chose que je demande à tous les hommes de votre pays : combien de couverts sert votre plus grande salle ?

— Six cents, dit Whitfield. Huit cents aux banquets, si l'on ouvre la galerie.

— Huit cents. — Puget hocha la tête avec une componction d'antiquaire. — Savez-vous ce que servait Beauvilliers, monsieur, dans la plus belle salle de Paris, au sommet de sa gloire ? Quatre-vingts couverts. Et l'on venait de Londres pour en être. Votre siècle a multiplié la salle par dix ; je me demande certains soirs s'il n'a pas divisé le dîneur d'autant.

— Le dîneur se porte bien, dit Whitfield sans s'émouvoir. C'est l'addition qui a maigri. Chez Beauvilliers, qui payait ses quatre-vingts couverts ?

— Des gens qui venaient d'acheter la France, dit Varville, et qui avaient besoin d'apprendre à la manger proprement. Le restaurant, mister Whitfield, a été la première école de manières de la démocratie : on y venait moins pour la sole que pour observer, à la table d'à côté, comment un ancien monde tenait sa fourchette.

— Et l'on paie encore pour cela, dit le colonel O'Brien. La moitié de cette ville dîne dehors pour regarder l'autre moitié dîner.

— La moitié de cette ville, colonel, dit Mrs. Vance sans lever les yeux de sa carte annotée, dîne dehors pour être l'autre moitié. C'est un placement comme un autre, et j'en connais de pires.

Le docteur Falk fit observer que la médecine appelait cela un symptôme social et la banque une rente, et que la différence entre les deux sciences tenait tout entière dans le taux ; sur quoi Pavel Dmitrievitch réclama qu'on ne dît pas de mal des rentes devant un homme qui avait passé trente ans à dîner aux frais de trois empereurs successifs — et la bisque s'acheva dans cette bonne humeur des tables qui ne savent pas encore ce qu'on leur réserve.

Ce fut Ashworth qui ramena la séance.

— Varville, dit-il en reposant sa cuiller avec une précision de greffier, vous nous avez promis un homme. Vous nous avez donné un métier. J'attends toujours le prévenu.

— My lord, vous l'avez sous les yeux depuis que vous êtes assis.

Et comme le magistrat haussait le sourcil, Varville prit sa propre carte entre deux doigts et la tint levée dans la lumière des bougies.

— Voici l'accusé, dit-il. Ou son œuvre, ce qui, pour un fondateur, revient au même. Cette petite chose imprimée que vous teniez tous il y a un instant sans y songer — ce papier qui vous dit ce que vous mangerez, dans quel ordre, et qui vous laisse croire que c'est vous qui choisissez —, cette chose-là, mes amis, a un lieu et une date de naissance. Elle est née à Paris, au Palais-Royal, dans les dernières années du siècle dernier. Et elle a un père.

— La carte a un père ? dit Mrs. Vance, amusée, son crayon suspendu.

— Le restaurant a un père, madame. Car voilà le mot qu'il faut prononcer. Nous dînons ce soir dans un restaurant ; il y en a mille dans cette ville, dix mille dans le monde ; mister Whitfield en empile

les étages jusqu'au ciel de Manhattan. Or il y a cent ans, le mot lui-même faisait sourire. Un restaurant, c'était un bouillon — une tasse de consommé qu'on vendait aux poitrinaires pour les restaurer . L'idée qu'un inconnu pût entrer dans une salle, s'asseoir à sa table à lui, choisir sur un papier ce qu'il mangerait, être servi seul, à son heure, dans de la porcelaine, et payer en sortant le prix écrit d'avance — cette idée-là était aussi neuve que le sera demain je ne sais quoi, le téléphone dans les chambres ou les voitures sans chevaux. Il a fallu qu'on l'invente. Il a fallu un lieu : le Palais-Royal. Une époque : le Consulat du général Bonaparte. Et des hommes : des cuisiniers de grande maison que la Révolution avait jetés sur le pavé avec leur génie.

— Ah, fit Pavel Dmitrievitch avec gourmandise, la Révolution. Chez nous, quand une maison brûle, les cochers se font droschkistes. Chez vous, quand une monarchie brûle, les officiers de bouche se font restaurateurs. Chaque nation a sa manière d'accommoder ses incendies.

— C'est très exactement cela, comte. Les grandes maisons ferment, les princes émigrent — et leurs cuisiniers, qui sont alors les premiers artistes de l'Europe et qui n'ont plus personne à nourrir, descendent dans la rue avec leurs casseroles. Le Palais-Royal les ramasse. Figurez-vous — il tourna légèrement sa chaise, et le Cercle entier, sans y penser, se pencha d'un demi-pouce — figurez-vous un rectangle de pierre au cœur de Paris, des arcades, des galeries, des jardins ; là-dessous, tout ce que la ville a de plus vif et de moins avouable : les joueurs, les filles, les gazetiers, les agioteurs ; et au milieu de ce tumulte, s'allumant l'une après l'autre comme des lanternes, les premières grandes tables ouvertes de l'histoire. Méot. Véry. Les Trois

Frères Provençaux. Beauvilliers, qui avait servi chez le comte de Provence et qui reçut vingt ans ses clients l'épée au côté, en habit de cour, comme si chaque bourgeois qui poussait sa porte était un prince à qui l'on présentait le dîner de la maison.

— L'épée au côté, répéta Whitfield, songeur. Et moi qui croyais avoir tout osé le jour où j'ai mis mes grooms en uniforme hongrois.

— Vous êtes de la même Église, monsieur, dit Puget avec ferveur. Beauvilliers a seulement écrit le premier verset. Le restaurant, c'est cela : la maison d'un grand seigneur, ouverte à quiconque paie. On y achète pour trois francs ce qui, dix ans plus tôt, ne se donnait qu'à la naissance : une table dressée pour vous seul, un service qui vous attend, un maître d'hôtel qui vous appelle monsieur.

— On y achète l'égalité, dit Maître Delorme, qui n'avait presque rien dit encore, de sa voix posée d'audience. Ou son décor.

— Son décor, chère Maître, c'est déjà immense, dit Varville. Toute la Révolution tient dans une salle de restaurant : les privilèges abolis, et le prix affiché.

— Ajoutez, dit Larcher de sa voix de bureau, que le lieu de cette naissance n'est pas indifférent. Vous peignez le Palais-Royal en berceau, monsieur de Varville ; dans ma partie, on l'appelait autrement. C'était, de tout Paris, l'endroit le plus libre et le plus surveillé à la fois — les deux, du même mouvement. Le vieux duc en avait fait un enclos où la police du roi n'entrait qu'à regret ; la police du Consulat, qui était moins timide, y entretenait en revanche plus d'yeux qu'il n'y brûlait de chandelles. Tout ce qui se disait sous ces arcades était su le soir même rue de Jérusalem. Retenez cela aussi, puisque nous retenons tout : nos trois morts d'hiver ne sont pas morts

dans un désert. Ils sont morts dans le quartier le mieux renseigné de France.

— Et personne n'a rien vu, dit Delorme.

— Madame, dit l'archiviste avec un mince sourire, dans le quartier le mieux renseigné de France, quand personne n'a rien vu, c'est en général que quelqu'un a bien regardé. — Et c'est ici, mes amis, que mon histoire commence. Car parmi ces fondateurs, entre Méot qui régnait et Véry qui montait, il y avait une maison plus vieille que les autres, la Rotonde, galerie de Valois, tenue par un brave homme nommé Anselme Doyen ; et dans la cuisine de cette maison, il y avait un chef. Un ancien officier de bouche de la maison de Conti. Un homme d'une quarantaine d'années, sorti de rien, remonté de tout, et dont le nom allait devenir, en cinq hivers, le plus grand nom de la bouche française. Il s'appelait Sylvain Chantemerle.

Le nom tomba dans la pièce comme une carte d'atout qu'on abat sans hâte. Puget reposa sa cuiller. Mme Ferrières-Duval ne bougea point ; mais elle avait cessé de manger depuis un moment déjà.

— Chantemerle, dit le docteur Falk. Même un Viennois de ma sorte a rencontré ce nom-là. Il est dans les livres de cuisine comme Beethoven dans les programmes de concert : on ne l'annonce même plus, il va de soi.

— Le Pavillon de Chantemerle, dit Puget à mi-voix, et l'on eût dit qu'il récitait. Galerie de Valois. La plus belle carte d'Europe pendant vingt ans. Le premier de nous tous, monsieur. Nous descendons tous de sa cave et de son livre. Quand les maîtres de ma partie veulent se donner de l'ancêtre, c'est son nom qu'ils accrochent au mur.

— Et ils ont raison, dit Varville. Retenez bien, mes amis, que tout ce que monsieur Puget vient de dire est vrai, que rien de ce que l'admiration a écrit sur cet homme n'est faux, et qu'aucune des gloires qu'on lui prête n'est volée. J'y insiste, parce que la soirée sera longue, et que je veux qu'à la fin vous vous souveniez que je vous l'ai dit au potage : le génie de Chantemerle n'est pas en cause. Il n'a jamais été en cause. C'est même tout le problème.

— Voilà une phrase, dit Marescot, qui a une doublure. On l'entend froisser quand vous marchez.

— Monsieur Marescot flaire toujours la doublure avant qu'on ait montré l'habit, dit Varville en souriant. Soit. Montrons l'habit. — Le Palais-Royal, donc, l'an mil huit cent. Le Consulat remet la France en ordre ; l'argent recommence à circuler et veut qu'on le voie ; on sort de dix ans de peur, on a un appétit de convalescent. Les fortunes neuves dînent dehors, c'est la mode et c'est le siècle. Et pendant cinq hivers, autour de la plus belle ascension que le métier ait jamais vue — un chef qui devient maître, un maître qui devient monument —, il se produit dans ce petit rectangle de pierre trois morts. Trois morts d'hiver, mes amis. Espacées, décentes, parfaitement expliquées chacune en son temps. Un vieux restaurateur qui meurt d'une indigestion la nuit du réveillon — à son âge, la belle affaire. Un jeune rival qui fait faillite, qu'on met à Sainte-Pélagie pour ses dettes, et que la fièvre des prisons emporte — le Palais-Royal use les hommes, chacun le sait. Et un maître d'hôtel sur le retour, porté sur la bouteille, qu'on repêche un matin de janvier au quai de la Mégisserie — la Seine, l'hiver, un ivrogne : Paris n'a même pas haussé les épaules.

Il fit signe qu'on pouvait desservir le potage, et la table demeura silencieuse pendant que les assiettes s'envolaient.

— Une indigestion, une faillite, une noyade, reprit-il. Trois hivers, trois faits divers, trois entrefilets. Aucun juge n'a jamais rapproché ces trois morts-là ; aucun procès ne s'est tenu ; aucun nom n'a été sali. L'affaire que je vous soumets ce soir, mes amis, a ceci d'unique dans nos annales : officiellement, elle n'existe pas. Vous ne la trouverez dans aucun recueil. On l'appelait tout bas, dans un certain bureau de la rue de Jérusalem, les morts du Palais-Royal — et encore fallait-il, pour l'appeler ainsi, savoir qu'il y avait un dossier.

— Et il y avait un dossier, dit Larcher. Ce n'était pas une question.

— Monsieur l'archiviste, dit Varville en le regardant avec une amitié singulière, il y avait un dossier.

— Cousu ?

— Cousu.

Larcher hocha lentement la tête, comme un médecin à qui l'on confirme le symptôme qu'il redoutait, et n'ajouta rien. Le Cercle regarda passer entre eux ce petit dialogue de métier comme on regarde passer un billet plié, et O'Brien, qui détestait les billets pliés, frappa la nappe du plat de la main.

— Au fait, Varville, au fait. Trois morts. Un restaurateur, un rival, un domestique. Qui accuse-t-on ?

— Mais personne, colonel. C'est ce que je m'épuise à vous dire : personne n'a jamais accusé personne. La question du soir n'est pas là. La question du soir — et je vous la donne franchement, parce qu'elle est le menu véritable de ce dîner —, la voici.

Il se leva. Il n'élevait jamais la voix ; il se levait, ce qui revenait au même.

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

ÉDITION COMPLÈTE DISPONIBLE IMMÉDIATEMENT

La suite de « Le Premier Restaurant » vous attend

Recevez l'ouvrage intégral (EPUB avec ex-libris à votre nom, compatible Kindle, Kobo, Apple Books, smartphone et ordinateur) dans les minutes qui suivent.

Débloquer et lire le livre complet (EPUB — 12,90 €) →

Offre Trilogie : les 3 premiers tomes réunis (24,90 € au lieu de 38,70 €) →

https://adrienbeaulieu.com/books/treize-tome-10