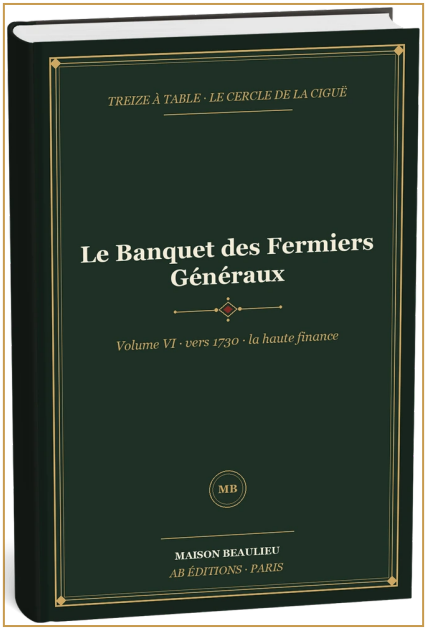
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Treize à Table — Le Cercle de la Ciguë · Tome II : La Ciguë et l'Or · Volume 6 sur 21



Le Banquet des Fermiers Généraux

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

L'or, ce soir-là, était arrivé le premier.

Quand les convives du Cercle de la Ciguë montèrent, un à un ou par paires, l'escalier du Delmonico's jusqu'au salon particulier qui leur était réservé — ce rectangle de boiseries sombres et de lumière de gaz suspendu au-dessus du fracas de la Vingt-sixième Rue —, ils trouvèrent la table dressée comme à l'ordinaire : treize couverts sur la nappe damassée, les verres en files disciplinées, les serviettes pliées en mitres, les bougies doublant les becs de gaz parce que Varville soutenait qu'aucune huître n'avait jamais été belle à la lumière moderne, et le treizième couvert vide, comme toujours, en face de l'hôte. Le salon sentait la cire, le linge chaud et, très loin dessous, cette rumeur de beurre et de fumet qui montait des cuisines par tous les pores de la maison. Mais devant la place vide, à l'endroit exact où aurait dû s'aligner la porcelaine aux armes de Delmonico, quelqu'un avait posé une assiette d'or.

Non pas dorée : d'or. Un or ancien, profond, un peu gras sous la lumière, de ceux qui ne brillent pas mais qui pèsent ; un marli large comme une main, des armes gravées au centre que le temps avait polies sans les effacer tout à fait, et sur le bord, minuscule, un poinçon que personne, à distance polie, ne pouvait lire. Autour d'elle, l'argenterie de la maison semblait soudain de l'argenterie d'hôtel. Elle attendait. Elle avait l'air d'attendre depuis longtemps.

Le docteur Heinrich Falk, arrivé le premier avec la ponctualité des hommes qui ont passé leur vie à constater des décès, la considéra une longue minute, les mains derrière le dos, sans la toucher — il ne touchait rien avant d'avoir compris. Le colonel O'Brien, qui entra sur ses talons, haussa les épaules et déclara qu'on avait vu des pièges plus appétissants. Mrs. Cornelia Vance s'arrêta à deux pas, pencha la tête, et dit doucement que cette assiette était la chose la plus triste qu'on eût jamais posée sur une table — une assiette de ce prix devant une chaise vide, cela faisait penser aux couverts qu'on dresse pour les morts. L'abbé Brunet se signa à demi, par réflexe ou par jeu, et murmura quelque chose où il était question du veau d'or et de la faiblesse des hommes ; après quoi, en homme dont la conscience avait l'estomac solide, il alla se placer le plus près possible de l'objet du péché. Le comte Pavel Dmitrievitch, lui, salua l'assiette d'une inclinaison de buste, comme une personne de qualité.

— Elle a soupé avec des rois, dit-il. Cela se voit au ventre. Les objets aussi prennent de l'embonpoint.

Maître Geneviève Delorme fut la seule à poser la question en juriste :

— Monsieur de Varville, cette pièce est-elle produite au dossier, ou fait-elle partie du décor ?

— Elle est le dossier, madame, répondit l'hôte depuis le fond du salon, où il goûtait, sourcils froncés, un doigt de chablis que lui tendait le sommelier. Ou du moins sa première page. Je vous demande la patience d'un service : on ne lit pas la première page avant que tout le monde soit assis.

Évariste de Varville portait ce soir-là l'habit sombre des grands soirs et cette humeur particulière que ses convives avaient appris à reconnaître entre toutes : une courtoisie plus lente, plus enveloppante que d'habitude, la courtoisie d'un homme qui tient une belle histoire et qui la retient encore, comme on retient un vin sur la langue. Il plaça lui-même ses invités, ce qui était le premier acte de la soirée et jamais un acte innocent.

Car il y avait, ce soir-là, quatre visages nouveaux à la table du Cercle.

— Mes amis, dit Varville quand le cercle fut complet autour de la nappe, permettez-moi de vous rendre quatre politesses. L'honorable Marcus Sherwood, qui fut candidat au Congrès de ce pays et qui sait mieux que personne ce qu'un dîner peut coûter à un homme public — je n'en dirai pas davantage, c'est son histoire et non la mienne. Mrs. Josephine Crane, que la Cinquième Avenue se dispute et que nous avons l'honneur d'arracher ce soir à deux cents couverts pour la réduire à treize. Monsieur Edmond Peyrat, archiviste paléographe, que Paris nous prête : il passe ses journées aux Archives, penché sur les papiers de la Ferme générale — vous comprendrez dans un instant pourquoi je l'ai supplié de venir. Et Mr. Jonas Whitfield, banquier, dont je ne vous dirai rien du tout, parce que c'est ainsi qu'il aime qu'on parle de lui.

— Vous en avez déjà trop dit, fit Whitfield sans lever les yeux, d'une voix parfaitement égale.

Il y eut ce rire léger des tables bien composées. Marescot, ravi, glissa à son voisin qu'un homme qui tenait à son silence à ce point-là valait qu'on l'écoutât deux fois. Lord Ashworth, à la droite de l'hôte,

n'avait encore rien dit ; mais il occupait sa chaise comme un banc de cour royale, le dos droit, les favoris blancs impeccablement peignés, et il régnait sur son couvert avec une bienveillance de souverain en tournée — car Ashworth, ce soir-là, était d'excellente humeur, et l'excellente humeur d'Ashworth avait quelque chose de plus imposant encore que sa sévérité. Il avait gagné le matin même, aux courses, une somme qu'il jugeait immorale, et il avait décidé de la donner à un asile de Brooklyn, ce qui lui permettait de jouir à la fois du gain, de la vertu, et du récit qu'il en faisait.

— Milord rayonne, observa Jules Marescot en dépliant sa serviette. C'est mauvais signe. Quand la magistrature rayonne, c'est qu'on a pendu quelqu'un quelque part.

— Pas encore, monsieur Marescot, dit Ashworth avec une rondeur souveraine. Pas encore. Mais la soirée est jeune.

— Et Sa Seigneurie affamée, ajouta Mrs. Vance. Voilà qui promet à quelqu'un une fin déplorable.

Les huîtres entrèrent.

Elles arrivèrent sur leurs plateaux de glace pilée comme une escadre au mouillage : rangées impeccables, coquilles à peine entrouvertes sur leur eau grise, citrons coupés au cordeau, un froid propre qui descendait des plateaux et rafraîchissait les poignets, et cette odeur de marée intacte — iode, roche mouillée, vent de large — qui traversa le salon et fit taire les conversations une seconde : ce silence bref, presque religieux, que les très bonnes tables observent d'instinct devant la première assiette. En bas, dans son empire de fourneaux, le grand Ranhofer n'avait rien voulu leur faire subir : ouvertes, glacées, servies, avec pour seule escorte le citron et un pain

de seigle beurré mince comme une page. Il y a une forme de génie à savoir ne rien faire, et la maison la possédait au plus haut degré.

L'abbé Brunet fut servi le premier par la grâce d'un maître de salle qui connaissait ses fidèles. Il prit sa première huître avec un recueillement qui n'était qu'à moitié une plaisanterie, la but lentement, ferma les yeux ; on l'entendit murmurer que la mer était décidément la seule paroissienne qui n'eût jamais déçu personne. Le colonel O'Brien en expédia trois coup sur coup, à la hussarde, comme on enlève une position. Maître Delorme goûta la sienne du bout des lèvres, reposa la coquille bien droite sur la glace, et l'on comprit qu'elle avait déjà classé le plaisir pour revenir au dossier. Le comte Pavel Dmitrievitch en saisit une, la huma comme un priseur, et soupira d'aise.

— La mer à Madison Square. Ce pays finira par me faire oublier les torts qu'il a envers la cuisine.

— Prenez-en deux, comte, dit Mrs. Vance. Vous oublierez plus vite.

— Le chablis est de la maison, dit Varville, mais l'idée de le servir si froid est de Mrs. Vance, qui soutient qu'un vin d'huîtres doit faire un peu mal aux dents. Je me suis rendu à ses raisons, comme il convient.

— Vous vous rendez chaque fois que j'ai raison, dit Mrs. Vance. C'est ce qui rend nos défaites si rares à tous les deux.

Le docteur Falk, qui buvait ses huîtres avec la méthode d'un homme habitué à mesurer les doses, en profita pour observer, sans lever la voix, que le froid était le seul remède qu'il eût jamais vu réconcilier une salle entière ; après quoi il attendit, car il avait

remarqué l'assiette d'or et se doutait qu'on n'avait pas apporté une pièce pareille pour l'unique plaisir de la faire luire.

Varville attendit que chacun eût son premier coquillage devant soi. Puis, sans élever la voix — il n'élevait jamais la voix, il baissait celle des autres :

— Avant que vous ne goûtiez plus avant, un mot sur l'ordre de ce soir. Le dîner que vous allez faire n'est pas de mon invention. Je l'ai emprunté tel quel, service pour service, à un banquet qui fut donné dans cette maison même, en octobre 1884 — un dîner de deux cents couverts que la presse de ce pays, dans un accès d'inspiration biblique, baptisa le festin de Balthazar.

Il y eut un petit bruit de porcelaine, net, à la gauche de Mrs. Vance : l'honorable Marcus Sherwood venait de reposer sa fourchette.

Il la reposa sans hâte, avec soin, comme on dépose une arme dont on n'aura pas besoin ; mais son visage, l'espace d'un instant, avait cessé d'être un visage de dîner. Varville ne le regarda pas — ce qui était, chez lui, la forme suprême de l'attention. Mrs. Crane, elle, regarda ; et rangea ce qu'elle avait vu là où elle rangeait les plans de table, les préséances et les autres armes silencieuses.

— Un menu de rois de l'argent, poursuivit Varville, pour une affaire de rois de l'argent. Vous jugerez de la pertinence au dessert. J'attire seulement votre gourmandise sur le troisième service : des timbales, dites Reynière. — Il savoura le nom comme une première huître. — Reynière, mesdames, messieurs. À une syllabe près, le plus grand gourmand du siècle passé ou le premier policier de Paris. Grimod de La Reynière était fils de fermier général ; monsieur de La Reynie fut

l'homme qui éclaira Paris. Le hasard fait des calembours que la Providence n'oserait pas.

— Et vous les servez en entremets, dit l'abbé Brunet. Prenez garde, monsieur de Varville : à jouer avec les noms, on finit par y croire.

— C'est très exactement mon vice, monsieur l'abbé. Vous verrez qu'il n'est pas tout à fait un hasard si ces timbales paraissent ce soir.

— Fermier général, releva Marescot, l'œil déjà allumé. Nous y voilà donc.

— Nous y voilà, monsieur Marescot. Nous y sommes même en plein.

Varville prit une huître, la détacha d'un geste tranquille, la but, reposa la coquille sur la glace ; et Peyrat, qui n'avait pas encore osé toucher aux siennes, le regarda faire comme on regarde quelqu'un qui sait, dans un pays étranger, quel usage on donne aux choses. Autour de la table, quarante ans de barreaux, de cliniques, d'ambassades et de salles de rédaction attendirent que l'hôte voulût bien continuer.

— Ce soir, dit-il enfin, je vous emmène à Paris, au milieu du siècle dernier. Novembre 1750. Et je dois d'abord vous présenter les maîtres du lieu, car sans eux rien ne se comprend : ni le crime, ni la table, ni cette assiette qui nous regarde depuis le début du service. Messieurs, mesdames — la Ferme générale.

Il faut imaginer quarante hommes qui tenaient la France par la bouche, par le sel et par la soif.

Le royaume, en ce temps-là, ne levait pas lui-même la plus grosse part de ses impôts. Il la donnait à bail, comme une terre qu'on afferme : tous les six ans, un traité passé entre le roi et une compagnie

de financiers livrait à ces messieurs la gabelle, les aides, les octrois, les tabacs — le sel de la soupe, le vin du cabaret, la feuille qu'on fume, tout ce qui entre dans Paris et tout ce qui s'y boit. Les quarante s'appelaient fermiers généraux. Ils avançaient au Trésor des millions, se remboursaient sur le peuple avec l'aide de trente mille commis en uniforme qui fouillaient les charrettes aux barrières, et ce qui restait entre l'avance et la récolte faisait d'eux les hommes les plus riches et les mieux haïs du royaume. Paris, qui a toujours eu le génie des raccourcis, disait : les sangsues. Mais Paris disait cela en faisant la queue devant leurs hôtels, car nulle part ailleurs on ne mangeait mieux.

Ils avaient, du reste, leur façon à eux de considérer la chose, et qui ne ressemblait pas à celle du peuple. « Un dîner ne coûte jamais, monsieur, il rapporte », disait volontiers l'un des quarante à qui s'étonnait de sa dépense ; « celui-ci m'a rendu deux baux et un mariage, et je vous laisse juger si la truffe était chère. » Ils comptaient les hommes au denier vingt et les truffes au bénéfice qu'elles rendaient ; la munificence, chez eux, était une écriture de plus dans le grand livre, portée à la colonne des profits.

C'est qu'il faut comprendre ceci, qui est la clef de toute l'affaire : ces hommes-là dépensaient comme d'autres respirent, non par goût — encore que le goût y trouvât son compte —, mais par métier. Un fermier général qui aurait vécu petitement eût été un fermier général fini : le crédit, dans ce monde, se mesurait à la table. La vaisselle d'or n'était pas une vanité, elle était un bilan. Les offices de leurs hôtels employaient plus de monde que des ministères ; leurs cuisiniers se débauchaient à prix d'ambassadeurs ; leurs caves descendaient sous Paris comme des mines, et l'on y veillait sur certains vins ainsi que sur

des titres de rente. Un souper dont on parlait huit jours valait huit jours de crédit. On mangeait pour prouver qu'on pouvait prêter. Jamais l'appétit et l'argent ne furent mariés de si près, et jamais ménage ne fit tant d'envieux.

Or, en cette fin d'année 1750, le bail des fermes venait à renouvellement. Comprenez : la compagnie se recomposait, les places se négociaient, quarante fauteuils d'or pour cent ambitions, et derrière chaque fauteuil des protections qu'il fallait servir, remercier, engraisser. Les hôtels des fermiers généraux vivaient dans la fièvre feutrée des grandes manœuvres. On soupait beaucoup, cette saison-là. On soupait pour se compter.

Et c'est au plus beau de ces soupers, le vingt-trois novembre, dans un hôtel de la rue Neuve-des-Petits-Champs, devant soixante couverts et sur la plus fastueuse vaisselle d'or de Paris, qu'un des quarante, Gaspard Delaunay de Presles, s'effondra dans son assiette au milieu du relevé.

Il mourut en une heure. Les registres de la police, qui ont bonne mémoire pour ce genre de soirées, notent que le souper était réglé par la meilleure maison de bouche de la capitale ; que soixante convives avaient mangé les mêmes plats, bu les mêmes vins, et qu'aucun n'eut seulement mal aux cheveux ; et qu'avant minuit, sur la clameur unanime du poison, on avait arrêté dans sa cuisine, au milieu de son ouvrage, l'homme qui avait dressé le festin — un traiteur nommé Jean-Baptiste Roussel, dont tout Paris, huit jours plus tôt, se disputait les dîners.

L'affaire fit un bruit immense, puis un silence plus immense encore. Roussel attendit quatorze mois au For-l'Évêque un procès qui

ne vint jamais ; on le rendit un matin à la rue, sans jugement, sans réparation et sans clientèle, ce qui est une manière de peine capitale qui ne coûte pas de bourreau. Nul autre ne fut inquiété. Le dossier rejoignit les cartons où dorment les questions qu'on a jugées plus dangereuses que leurs réponses.

Soixante convives, les mêmes plats, un seul mort — et pour tout coupable, une cuisine.

— Voilà, dit Varville, l'affaire telle que Paris l'a reçue, et telle que l'histoire l'a laissée. Un fermier général meurt à table au moment où la Ferme se partage le plus gros bail du siècle. On arrête le traiteur le soir même. Puis plus rien, jamais. Le plus riche cadavre de France, et pas de procès. La plus belle table de Paris, et pas de coupable. Un homme ruiné, et pas de crime.

Le silence qui suivit fut du meilleur cru. Le docteur Falk le rompit en posant sa fourchette à huîtres avec une précision d'instrument.

— Mort en une heure, dit-il. Vous parlerez des symptômes ?

— Au prochain service, docteur. Je vous connais : si je vous donne le corps maintenant, vous ne laisserez à personne le loisir de finir ses huîtres.

— C'est équitable, admit Falk. Les convulsions se marient mal au coquillage.

— Docteur, protesta Mrs. Vance, sans conviction.

— Madame, la médecine n'a pas de tenue à table, dit le comte Pavel avec componction. C'est même à cela qu'on la distingue de la diplomatie, qui n'a que cela.

Mais déjà Lord Ashworth s'était redressé — et quand Ashworth se redressait, les cristaux eux-mêmes semblaient se mettre au garde-à-vous. Il rayonnait toujours ; simplement, son rayonnement avait trouvé un objet digne de lui.

— Je dois dire, commença-t-il avec une satisfaction pleine et ronde comme un fût de porto, que votre histoire me réconcilie avec votre patrie, mon cher Varville. Enfin une affaire où la loi a fonctionné : on a arrêté quelqu'un le soir même. Pas de semaines d'atermoiements, pas de commissaires qui doutent, pas de presse qui instruit à la place des juges — il eut pour Marescot un sourire de pure charité —, le crime à neuf heures, la main de la justice à minuit. Voilà, monsieur, ce que j'appelle une police.

— La main de la justice a été bien prompte, milord, dit Maître Delorme sans lever les yeux de sa coquille. Reste à savoir si elle a saisi le bon poignet. La promptitude est une qualité de chasseur ; ce n'en est pas une de juge.

— Une main qui se trompe reste une main qui agit, maître, répondit Ashworth. J'ai vu périr plus d'innocents par des tribunaux qui doutaient que par des tribunaux qui frappaient.

Ce fut alors qu'une voix qu'on n'avait pas encore entendue traversa la table — celle de l'honorable Marcus Sherwood, qui n'avait plus touché à son couvert depuis le mot de Balthazar, et qui parlait sans regarder personne, du ton neutre des hommes qui se citent de mémoire.

— Les banquets rendent leurs verdicts plus vite encore que cette police-là, milord. Et eux non plus n'instruisent pas.

Ashworth tourna vers lui un sourcil de courtoisie intriguée ; mais Sherwood contemplait son verre, et il était clair qu'il n'ajouterait rien. Mrs. Crane le couvrit d'un mot léger sur le froid du chablis, de cette manière qu'ont les grandes hôtesses de refermer une porte sans qu'on l'entende battre — et Varville reprit la balle au vol avec la douceur d'un homme qui protège un invité contre sa propre franchise.

— C'est précisément le problème, milord.

— Le problème ?

— Vous venez de faire l'éloge de la rapidité, dit Varville. Personne, ce soir-là, n'a fait l'éloge de la justesse. Ce sont deux vertus différentes, et on confond d'autant plus volontiers la seconde avec la première qu'il est minuit et qu'on a soupé.

Ashworth le considéra un moment par-dessus son lorgnon, de toute la hauteur de deux siècles de common law.

— Un traiteur arrêté dans sa cuisine le soir d'un empoisonnement, monsieur de Varville, ce n'est pas de la précipitation. C'est de l'évidence.

— Milord me retire les mots de la bouche. C'est exactement ce qu'on s'est dit, à Paris, pendant cent trente-huit ans.

— Et vous allez nous démontrer le contraire.

— Je ne démontrerai rien du tout. Je vous servirai l'affaire service après service, pièces en main, comme elle mérite d'être servie — et c'est vous qui jugerez, comme toujours. Je préviens seulement Votre Seigneurie que l'évidence est un plat qui se mange très chaud. Froid, il change de goût.

— J’ai toujours préféré le rôti au réchauffé, dit Ashworth, magnifique. Nous verrons bien lequel de nous deux sort de table converti.

— Le pari me convient, milord, dit Varville. C’est très exactement le programme de la soirée.

— Notez la mise, monsieur Marescot, glissa O’Brien. Un milord qui parie contre son propre plaisir de pendre, cela ne se voit pas deux fois dans une carrière.

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

ÉDITION COMPLÈTE DISPONIBLE IMMÉDIATEMENT

La suite de « Le Banquet des Fermiers Généraux » 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-6