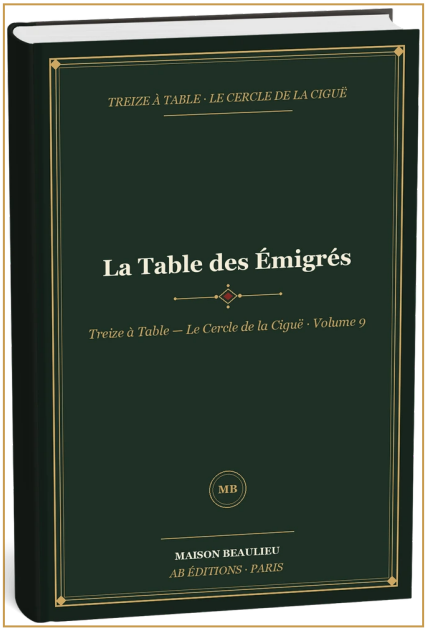
MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS

Treize à Table — Le Cercle de la Ciguë · Tome III : La Ciguë et la Terreur · Volume 9 sur 21



La Table des Émigrés

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

New York, ce soir-là, était une ville d'exilés qui avaient réussi.

Le brouillard était monté du port avec la marée du soir, et il portait, comme chaque automne, cette odeur composite de goudron, de sel et de charbon qui est le parfum même des villes où l'on débarque. Dans les rues basses, les enseignes s'allumaient sur des noms de partout — des noms allemands, irlandais, italiens, et ces vieux noms français qu'on trouve incrustés dans le commerce de la ville comme des coquillages dans une falaise : pâtissiers, confiseurs, maîtres d'armes, restaurateurs surtout. Car il faut le rappeler à qui l'oublie : la bonne chère, sur ce continent, est fille d'émigrés. Elle est arrivée par bateaux, avec des couteaux roulés dans des tabliers, des cahiers de sauces recopiés à la chandelle, et des hommes qui avaient appris leur métier dans des maisons dont il ne restait, là-bas, que des grilles fermées.

Au premier étage du Delmonico's, le salon du Cercle de la Ciguë avait son visage des grands soirs : les feux vifs, les rideaux tirés sur le soir, la nappe damassée tendue comme une page blanche, et treize couverts — douze pour les vivants, et, face à l'hôte, le treizième, vide, que nul dans la maison ne se serait permis d'oublier. Un observateur attentif eût noté pourtant une chose inaccoutumée : près de la desserte, une petite table à part, dressée d'un seul couvert étroit, comme pour un convive qui aurait dû dîner debout. Personne, dans les premières minutes, n'y prit garde.

Lord Ashworth entra le premier, ponctuel comme un terme échu, et rendit au valet son pardessus embué :

— Votre brouillard a du mérite, dit-il en serrant la main de Varville. C'est la seule institution de cette ville qui prenne encore son temps.

— Je lui ai commandé de durer, milord : les soirées de brume portent conseil.

Jules Marescot suivait, le chapeau perlé de gouttelettes, son journal du soir plié dans la poche comme une arme de petit calibre.

— On annonce trois banquets pour la semaine, dit-il en guise de salut. Cette ville dîne comme elle spécule : à la hausse. Je me demande parfois ce qu'elle célèbre.

— Elle-même, monsieur Marescot ; c'est le privilège des villes heureuses. Nous parlerons ce soir d'une ville qui dînait la peur au ventre.

Le comte Pavel Dmitrievitch parut, s'arrêta au milieu du salon, et fit des narines le tour de la pièce, en homme qui lit les intentions d'un hôte comme d'autres lisent une lettre ouverte.

— Du feu, du gibier dans les profondeurs, une cire cérémonieuse… et une petite table de trop, dit-il en désignant la desserte. Je connais ce meuble-là. Chez nous, on le range avec les objets de règne.

— Vous brûlez déjà, comte, et l'on n'a rien servi. Prenez patience.

Mrs. Cornelia Vance entra au bras de l'abbé Brunet, dont la soutane sentait le drap mouillé et qui s'excusait du temps comme s'il l'avait commis ; le docteur Heinrich Falk les suivait, l'œil déjà en tournée d'inspection ; puis Maître Geneviève Delorme, droite, qui

salua d'une inclinaison exacte ; puis le colonel O'Brien, qui se frottait les mains.

— Un temps à ne pas mettre une sentinelle dehors, déclara-t-il avec satisfaction. Les longues tables sont la revanche des mauvaises nuits.

Il y avait, ce soir-là, quatre visages nouveaux ; et le dernier de ces visages arriva les mains occupées.

C'était une dame d'un maintien tranquille, en soie gris fer, qui portait devant elle, à deux mains, un coffret d'acajou de la taille d'un écrin à violon d'enfant. Elle refusa d'un sourire l'aide du valet, puis celle du maître d'hôtel, et traversa le salon avec son fardeau comme on porte ce qui ne se confie pas.

Varville fit les présentations dans l'ordre où la table allait les consommer.

— Mes amis, quatre convives complètent ce soir le tribunal. M. Prosper Chalamel, que Paris a formé et que New York a couronné : il règne sur des fourneaux que l'Europe nous envie, et nul ne sait mieux que lui ce qui s'entend d'une cuisine quand les maîtres croient parler seuls. M. Édouard Ravenel, longtemps archiviste à Paris : il a passé sa vie dans les papiers des tribunaux et des comités, et il en a rapporté une conviction que je lui laisserai vous dire. Mr. Silas Renwick, qui fit la guerre de ce pays-ci dans un bureau sans fenêtres, où l'on gagnait des batailles avec des renseignements — il me pardonnera de n'en pas dire davantage. Mrs. Hortense Ashton, enfin — et le dépôt qu'elle veut bien nous confier.

Mrs. Ashton posa le coffret devant l'hôte, l'ouvrit, et écarta un lit de flanelle.

Il y avait dedans une louche. Une grande louche d'argent, au cuilleron profond comme une petite cloche, au long manche terminé en crosse ; le métal, patiné de ce gris doux que prennent les argenteries qui ont servi, portait au collet des armes gravées — presque effacées, comme si des pouces les avaient usées à force de les couvrir. On se pencha. Personne ne les reconnut.

— Elle vient de ma grand-mère, dit Mrs. Ashton de sa voix unie. Ma grand-mère l'avait apportée de France quand elle est passée en Amérique — elle avait à peine vingt ans, et c'était à peu près tout son bagage. Elle la tenait d'un cuisinier de Paris. Elle ne nous a presque rien laissé d'autre à son sujet, sinon une phrase, qu'elle répétait quand on l'interrogeait et qui fermait la conversation : « Cet homme m'a sauvée. » — Elle marqua un temps. — On m'a dit, monsieur de Varville, que votre table savait rouvrir les conversations fermées. Voilà pourquoi j'ai accepté votre invitation, et voilà pourquoi j'ai apporté la louche.

— Elle est ici chez elle, madame.

Varville prit la louche à deux mains, comme on reçoit plus lourd que le poids ; il traversa le salon et la posa, luisante sous les bougies, en travers de l'assiette du treizième couvert.

— Elle a nourri les deux mondes, dit-il. Qu'elle serve encore un couvert.

Et il regagna sa place sans expliquer davantage, ce qui était sa manière d'annoncer qu'on aurait la soirée entière pour comprendre.

On s'assit. L'hôte plaça lui-même son monde, et ce placement, comme chaque fois, n'était pas un geste innocent : Mrs. Ashton à la

droite du couvert vide, comme une parente aux obsèques ; Chalamel en face de Ravenel — le fourneau devant l'écritoire ; Renwick entre Falk et Maître Delorme, le renseignement entre la clinique et la loi ; et l'abbé Brunet au plus près de l'hôte, ce qui ne s'était encore vu d'aucun soir.

— Vous me gâtez, murmura l'abbé, un peu inquiet de l'honneur.

— Je vous place, monsieur l'abbé. Ce n'est pas la même chose.

Les huîtres entrèrent.

Elles arrivèrent par plateaux d'argent sur leur glace pilée, serrées comme des médailles dans leur écrin, grises, grasses, luisantes, avec leurs quartiers de citron et cette haleine de marée basse qui fit taire la table une seconde — l'iode, la roche mouillée, le large. C'étaient de belles huîtres de la baie, charnues sous leur eau froide ; le chablis les attendait dans les verres, pâle comme une aube d'hiver. Le colonel O'Brien avait déjà la main tendue.

Il ne fut pas servi.

Le maître d'hôtel — un homme grave, gris aux tempes, qui servait le Cercle depuis ses premiers soirs — s'avança jusqu'à la petite table étroite dressée près de la desserte. Là, sous les yeux de tous, il prit sur le premier plateau une huître, la détacha, la mangea ; but ensuite, du flacon même qui allait servir la table, un demi-verre qu'il fit durer ; puis il attendit, droit, les mains derrière le dos, un temps qui parut long ; et enfin il s'inclina vers l'hôte, d'un pouce à peine. Alors seulement les plateaux firent le tour de la table.

— Monsieur de Varville, dit le comte Pavel, qui n'avait pas quitté la scène des yeux, je retire ce que j'ai dit de votre petite table. Ce n'est

pas un meuble de règne : c'est un meuble de peur. J'ai vu faire ce geste-là dans des palais, et il ne présageait rien de folâtre.

— On appelait cela l'essai, dit Chalamel à mi-voix — et l'on entendit que le mot lui venait de loin, par les cuisines. Le maître d'hôtel goûtait ; la maison respirait. C'est un usage d'avant moi, d'avant mon maître, d'avant le maître de mon maître.

— C'en est un, dit Varville. Ce soir, on goûtera devant vous — chaque service, à cette table que voici, avant qu'il arrive au vôtre. N'y voyez aucune inquiétude : c'est une politesse — une politesse que la confiance a perdue, et que je rends pour un soir. — Il leva son verre d'un demi-doigt. — L'an passé, à cette même place, j'avais fait retirer le pain de la table, et l'on m'en a voulu jusqu'au café ; on me pardonnera plus vite, je l'espère, de faire goûter mes huîtres. Mangez, mes amis. Elles sont irréprochables : on vient de vous le prouver.

Le mot fit sourire, et les coquilles commencèrent leur petite musique. Pendant une minute, la table entière ne fut qu'un banc d'écaillers heureux : le grattement des fourchettes courtes, le citron pressé du bout des doigts, le chablis reversé, et ce silence des premières bouchées qui est la plus sincère des actions de grâces. L'abbé Brunet, qui avait expédié son bénédicité dans sa barbe, buvait son huître les yeux mi-clos ; Mrs. Vance déclara qu'on ne devrait en manger que par temps de brume, pour le contraste ; et le colonel, qui en était à sa sixième, jugea l'essai « une institution d'avenir, si elle donne aux maîtres d'hôtel l'appétit qu'elle me donne ».

— La ville entière nous envierait le tableau, dit Marescot. Mais j'en attends la légende, monsieur de Varville. Un couvert vide servi par

une louche sans maison, un dîner goûté comme au temps des rois — vous nous jouez une ouverture, et j'aimerais connaître l'opéra.

— Le voici. — Varville reposa sa fourchette. — Le dîner que vous allez faire n'est pas de mon invention. Je l'ai pris tel quel dans les archives de cette maison : c'est, service pour service, celui qu'elle dressa en novembre 1864, pour vingt-six couverts, en l'honneur de l'amiral Renaud, de la flotte française, dont l'escadre mouillait alors dans nos eaux. Ce pays-ci saignait ; la France officielle envoyait ses politesses par la mer ; et New York lui rendit la plus française des politesses : un dîner. — Il eut ce sourire bref qui annonçait les doubles fonds de la soirée. — Or, songez à ceci, que je dois à M. Chalamel. Les mains qui dressèrent cette table-là, les maîtres qui avaient formé ces mains, d'où venaient-ils ? Des grandes maisons de Paris — des maisons mortes. La Révolution les avait fermées ; leurs offices s'étaient répandus par le monde, une génération poussant l'autre ; et c'est ainsi qu'un soir de ce novembre-là, dans cette ville, les héritiers des cuisiniers dispersés servirent, du haut de leur exil, la France qui les avait dispersés. La boucle est de celles qu'on n'invente pas.

— La grande cuisine a deux patries, dit Chalamel, et son sérieux professionnel donnait au mot un poids de métal : Paris, qui l'a faite ; l'exil, qui l'a semée. Tout ce que ce continent mange de bon descend d'une maison fermée.

— Et voilà pourquoi ce menu, dit Varville. Parce que l'affaire que je vous apporte est née dans ces maisons-là, l'année même où elles achevaient de mourir. Retenez, mes amis, la seule maxime que je vous demanderai ce soir ; elle tient dans une assiette : à tout dîner, il faut savoir qui sert qui. — Il laissa la phrase s'asseoir. — L'an de l'affaire est 1793. Le lieu est Paris. On y coupait des têtes par institution,

comme ici l'on coupe des dividendes. L'affaire elle-même, je vous la donne telle que la chronique l'a léguée, en une phrase : quatre tables, un cuisinier, quatre échafauds.

Il se fit un silence où l'on entendit la glace fondre doucement sous les coquilles vides.

— Un cuisinier de grande maison, resté sans place, se louait à la journée, poursuivit Varville. Quatre maisons l'employèrent dans l'année. Les quatre finirent place de la Révolution. La ville de ce temps-là n'y vit rien : la Terreur mangeait qui elle voulait, et le hasard a bon dos. La postérité y vit un surnom : elle appela cela « le cuisinier des condamnés », et referma le carton. Nous le rouvrons ce soir. Et la question que je poserai au vote, je vous la donne dès les huîtres, pour qu'elle assaisonne chaque service : cet homme fut-il coupable ? fut-il instrument ? fut-il victime ? Les trois mots ont servi, chacun en son temps. Un seul est juste.

— Vous avez omis de nous dire, remarqua doucement Maître Delorme, ce que le cuisinier est devenu.

— Je n'ai pas omis, madame : j'ai gardé. Il est devenu ce que devenaient, cette année-là, les gens dont les tables mouraient. — Varville fit signe qu'on remportât les plateaux. — Mais je vais trop vite, et le récit se gâte quand l'hôte a trop de mémoire. Il faut d'abord que vous voyiez la ville — et les maisons.

Et tandis que le maître d'hôtel faisait desservir, Varville commença, de cette voix descendue d'un ton qui était, au Cercle, le vrai coup de sonnette.

Il faut se figurer Paris tel qu'il était alors — non le Paris des estampes, qui gesticule et harangue, mais celui des cuisines : c'est le seul observatoire d'où l'on voie une ville entière sans qu'elle pose.

Un siècle durant, Paris avait été la capitale du dîner. Dans les faubourgs nobles, chaque hôtel était un petit royaume, et chaque royaume avait son sanctuaire en contrebas : l'office. Le monde d'en haut comptait ses quartiers de noblesse ; le monde d'en bas comptait ses fourneaux, et il avait sa hiérarchie aussi vieille, aussi jalouse, aussi fière que l'autre — l'officier de bouche régnant sur un peuple de sauciers, de rôtisseurs, de pâtissiers, de garçons, comme un maître de chapelle sur ses pupitres. On y entrait enfant, on y blanchissait ; la maison vous logeait, vous nourrissait, vous mariait à l'occasion ; on servait le même nom trente années durant, si bien qu'un cuisinier de grande maison n'avait pas un métier : il avait une appartenance. Et là-haut, dans les salons, le dîner n'était pas un repas. C'était le vrai parlement de l'ancienne France : on y faisait les ministères entre le potage et le rôt, on y mariait les fortunes au dessert ; et tout ce qui se disait à table descendait à l'office par l'escalier de service, avec les plats qui remontaient — car une cuisine entend tout, c'est sa nature, et les portes battantes n'arrêtent que les regards.

Puis le monde d'en haut se fissura, et l'on vit cette chose que nul saucier vivant n'avait vue : les maisons se mirent à mourir.

Elles moururent une à une, sur quatre années, comme s'éteignent les bougies d'un lustre qu'on descend. Dès l'été de 1789, les plus prudentes passèrent la frontière ; les maîtres partaient « pour trois mois », le temps que l'orage s'éloignât, et l'orage les suivit. L'office restait d'abord, à entretenir des enfilades vides, à cuisiner pour des housses ; puis les gages cessaient ; puis venaient les scellés — cette

bande de papier gris en travers d'une porte, dérisoire et souveraine, qui d'un trait de plume change un royaume en tombeau. Après la chute du palais, en 1792, ce fut une hécatombe ; et en 1793, l'année où nous entrons, les beaux quartiers n'étaient plus qu'un alignement de façades closes : les grilles cadenassées, l'herbe entre les pavés des cours, et derrière les soupiraux, ces grandes cuisines froides où les batteries de cuivre attendaient, pendues par rang de taille, l'éclat éteint, comme les instruments d'un orchestre licencié.

Restait le peuple d'en bas. Que devient un office quand la maison meurt ? Il descend à la rue, son savoir sur le dos. Les plus hardis passèrent chez les restaurateurs — c'était le mot nouveau : des maisons publiques où le premier assignat venu s'asseyait à la place des ducs, et où d'anciens officiers de bouche, un Beauvilliers, un Méot, servaient à la carte l'art appris chez les princes ; on a dit depuis que la grande table moderne était née là, et c'est vrai — elle est née d'un naufrage, comme les îles. Les autres — les vieux, les fidèles, les entêtés — se louèrent à la journée. On venait les prendre le matin, avec leurs couteaux roulés dans un tablier, pour un dîner de baptême, un souper discret, une table qu'on voulait tenue ; et ils traversaient la ville à pied, en montrant leurs papiers.

Car la ville où ils portaient leurs casseroles n'était plus une ville : c'était un tribunal en plein vent. Chaque quartier avait sa section, chaque section son comité, chaque comité ses registres, et chaque registre son appétit. On demandait sa carte au pain, son certificat de civisme à quiconque avait des mains, son opinion au silence même ; la délation, de vice, était devenue vertu civique, et elle nourrissait son homme mieux que bien des métiers. Un mot de trop se payait comptant. On mangeait encore — Paris a mangé sous toutes ses

fièvres —, mais on mangeait à voix basse, entre gens comptés, volets clos ; et le convive le plus dangereux d'une table n'était plus le créancier ni le jaloux : c'était celui qu'on n'avait pas compté.

À la porte des maisons qui recevaient encore, la scène était réglée comme une consigne. Deux hommes de la section, la pique au mur, arrêtaient le cuisinier de louage :

— Tes papiers, citoyen. Tu portes ta marmite chez qui, ce soir ?

— Chez qui me loue, citoyen commissaire. La cuisine n'a point d'opinions : elle a des pratiques.

— C'est les pratiques qu'on regarde. Passe — et souviens-toi que la Nation a l'oreille fine.

Or, dans ce Paris-là, parmi les hommes qui traversaient la brume avec leurs couteaux roulés, il y en avait un que la chronique donne pour le meilleur. Un cuisinier de grande maison, formé aux anciennes disciplines, resté fidèle à une maison qui n'existait plus ; et les tables prudentes se l'arrachaient, parce qu'il portait dans ses mains, disait-on, le dernier état de l'art d'avant. On se le prêtait comme un secret. On se le recommandait comme un médecin. Il fit, cette année-là, les plus beaux dîners dont ce Paris aux volets clos se soit souvenu.

Et ces dîners, la charrette les suivit.

Une table au printemps — le maître arrêté le surlendemain. Une table d'été, qui recevait le mardi — la maison cueillie à l'automne, la maîtresse et quatre convives de son mardi. Une table d'arrière-saison — le maître exécuté avant la fin de l'année. Une table d'hiver — le maître mené à l'échafaud avant le dégel. Quatre maisons qui ne se connaissaient guère, qui ne se recevaient pas, et qui n'eurent de

commun, dans les registres, que cette ligne : le même homme, la même année, y avait allumé le fourneau.

La ville n'y vit rien, et il faut être juste : elle ne pouvait rien y voir. Quand la foudre tombe quatre fois le même mois, qui songe à compter les paratonnerres ? La Terreur frappait par charretées entières ; quatre tables s'y perdaient comme quatre gouttes dans un seau ; le hasard avait bon dos, et il le prêtait à tout le monde. Puis le cuisinier y passa à son tour — arrêté, jugé, exécuté, à la manière expéditive de l'époque —, et son nom s'éteignit avec les maisons qu'il avait servies. Personne ne plaida. Personne ne chercha. Il fallut des années, et des curieux d'archives, pour qu'un liseur de registres, alignant des dates, s'avisât de la série et lui donnât son nom de légende : le cuisinier des condamnés. Après quoi l'on referma le carton, car les légendes se portent mieux fermées.

Coupable, instrument, victime : la chronique n'a pas choisi. Elle a fait mieux : elle a gardé les trois mots, comme on garde trois clefs dont on a perdu les portes.

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

ÉDITION COMPLÈTE DISPONIBLE IMMÉDIATEMENT

La suite de « La Table des Émigrés » 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-9