

Ils avaient calculé la mortalité d'après les tables de Buffon, de Parcieux et autres, qui sont toutes établies sur des nombres pris dans toutes les classes et dans tous les âges d'une population. Mais comme ceux qui placent des capitaux pour se faire un avenir ont en général échappé aux dangers de l'enfance, et sont accoutumés à un ordinaire réglé, soigné, et quelquefois succulent, *la mort n'a pas donné*, les espérances ont été déçues, et la spéculation a manqué.

Cette cause n'a sans doute pas été la seule; mais elle est élémentaire.

Cette dernière observation nous a été fournie par M. le professeur Pardessus.

M. du Belloy, archevêque de Paris, qui a vécu près d'un siècle, avait un appétit assez prononcé; il aimait la bonne chère, et j'ai vu plusieurs fois sa figure patriciale s'animer à l'arrivée d'un morceau distingué. Napoléon lui marquait, en toute occasion, déférence et respect.

### MÉDITATION XIII.

#### *Epreuves gastronomiques.*

70. — On a vu dans le chapitre précédent que le caractère distinctif de ceux qui ont plus de prétentions que de droits aux honneurs de la gourmandise, consiste en ce qu'au sein de la meilleure chère leurs yeux restent ternes et leur visage inanimé.

Ceux-là ne sont pas dignes qu'on leur prodigue des trésors dont ils ne sentent pas le prix: il nous a donc paru très-intéressant de pouvoir les signaler, et nous

avons cherché les moyens de parvenir à une connaissance si importante pour l'assortiment des hommes et pour la connaissance des convives.

Nous nous sommes occupés de cette recherche avec cette suite qui force le succès, et c'est à notre persévérance que nous devons l'avantage de présenter au corps honorable des amphitryons la découverte des *épreuves gastronomiques*, découverte qui honorerait le dix-neuvième siècle.

Nous entendons par *épreuves gastronomiques*, des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir, ni la radiance de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

La méthode des *épreuves*, dûment examinée et délibérée en grand conseil, a été inscrite au livre d'or dans les termes suivans, pris d'une langue qui ne change plus :

*Utcumque ferculum, eximii et benè noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivæ, et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus.*

Ce qui a été traduit comme il suit par le traducteur juré du grand conseil :

« Toutes les fois qu'on servira un mets d'une saveur distinguée et bien connue, on observera attentivement les convives, et on notera comme indignes tous ceux dont la physionomie n'annoncera pas le ravissement. »

La force des *épreuves* est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses

classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société. Ainsi, l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner d'élus (*select few*) chez un financier ou un ministre.

Dans l'énumération que nous allons faire des mets qui ont été élevés à la dignité d'éprouvettes, nous commencerons par ceux qui sont à plus basse pression; nous monterons ensuite graduellement, pour en éclairer la théorie, de manière non seulement que chacun puisse s'en servir avec fruit, mais qu'il puisse encore en inventer de nouvelles sur le même principe, y donner son nom, et en faire usage dans la sphère où le hasard l'a placé.

Nous avons eu un moment l'intention de donner ici, comme pièces justificatives, la recette pour confectionner les diverses préparations que nous indiquons comme éprouvettes; mais nous nous en sommes abstenus; nous avons cru que ce serait faire injustice aux divers recueils qui ont paru depuis et compris celui de Beauvilliers, et tout récemment le *Cuisinier des cuisiniers*. Nous nous contentons d'y renvoyer, ainsi qu'à ceux de Viaud et d'Appert, en observant qu'on trouve dans ce dernier divers aperçus scientifiques auparavant inconnus dans les ouvrages de cette espèce.

Il est à regretter que le public n'ait pas pu jouir de la relation tachygraphique de ce qui fut dit au conseil, lorsqu'il délibéra sur les éprouvettes. Tout cela est resté dans la nuit du secret; mais il est du moins une circonstance qu'il m'a été permis de révéler.

Quelqu'un <sup>1</sup> proposa des éprouvettes négatives et par privation.

Ainsi, par exemple, un accident qui aurait détruit un plat d'une haute saveur, une bourriche devant arriver par le courrier et qui aurait été retardée, soit que le fait eût été vrai, soit qu'il ne fût qu'une supposition; à ces fâcheuses nouvelles, on aurait observé et noté la tristesse graduelle imprimée sur le front des convives, et on aurait pu se procurer ainsi une bonne échelle de sensibilité gastrique.

Mais cette proposition, quoique séduisante au premier coup d'œil, ne résista pas à un examen plus approfondi. Le président observa, et observa avec grande raison, que de pareils événemens, qui n'agiraient que superficiellement sur les organes disgraciés des indifférens, pourraient exercer sur les vrais croyans une influence funeste, et peut-être leur occasionner un saisissement mortel. Ainsi, malgré quelque insistance de la part de l'auteur, la proposition fut rejetée à l'unanimité.

Nous allons maintenant donner l'état des mets que nous avons jugés propres à servir d'éprouvettes; nous les avons divisés en trois séries d'ascension graduelle, suivant l'ordre et la méthode ci-devant indiqués.

### I<sup>re</sup> SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ: 5,000 fr. ( MÉDIOCRITÉ. )

Une forte rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus;

<sup>1</sup> M. F... S..., qui, par sa physionomie classique, la finesse de son goût et ses talens administratifs, a tout ce qu'il faut pour devenir un financier parfait.

Un dindon de ferme farci de marrons de Lyon ;  
Des pigeons de volière gras , bardés et cuits à propos ;

Des œufs à la neige ;

Un plat de choucroute (*saur-kraut*) hérissé de saucisses et couronné de lard fumé de Strasbourg ;

EXPRESSION : « Peste ! voilà qui a bonne mine :  
» allons, il faut y faire honneur !..... »

## II<sup>e</sup> SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 15,000 fr. ( AISANCE. )

Un filet de bœuf à cœur rose piqué, et cuit dans son jus ;

Un quartier de chevreuil, sauce hachée aux cornichons ;

Un turbot au naturel ;

Un gigot de présalé à la provençale ;

Un dindon truffé ;

Des petits pois en primeur ;

EXPRESSION : « Ah ! mon ami, quelle aimable apparition ! il y a vraiment nopces <sup>1</sup> et festins. »

## III<sup>e</sup> SÉRIE.

REVENU PRÉSUMÉ : 30,000 fr. ET PLUS. ( RICHESSE. )

Une pièce de volaille de sept livres, bourrée de truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde ;

Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion ;

<sup>1</sup> Pour que cette phrase soit convenablement articulée, il faut faire sentir le p.

Une grosse carpe du Rhin à la Chambord, richement dotée et parée;

Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic;

Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses, *secundùm artem*;

Un faisán à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la sainte-alliance;

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètre, en primeur, sauce à l'osmazome;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale, comme il est dit dans le *Secrétaire et le Cuisinier*.

Une pyramide de meringues à la vanille et à la rose. ( Cette éprouvette n'a d'effet nécessaire que sur les dames et sur les hommes à mollets d'abbés, etc. )

EXPRESSION : « Ah ! monsieur ou monseigneur, que » votre cuisinier est un homme admirable ! on ne » rencontre ces choses-là que chez vous ! »

#### OBSERVATION GÉNÉRALE.

Pour qu'une éprouvette produise certainement son effet, il est nécessaire qu'elle soit comparativement en large proportion : l'expérience, fondée sur la connaissance du genre humain, nous a appris que la rareté la plus savoureuse perd son influence quand elle n'est pas en proportion exubérante ; car le premier mouvement qu'elle imprime aux convives est justement arrêté par la crainte qu'ils peuvent avoir d'être mesquinement servis, ou d'être, dans certaines positions, obligés de refuser par politesse : ce qui arrive souvent chez les avarés fastueux.

J'ai eu plusieurs fois occasion de vérifier l'effet des éprouvettes gastronomiques ; j'en rapporte un exemple qui suffira :

J'assistais à un dîner de gourmands de la quatrième catégorie, où nous ne nous trouvions que deux profanes : mon ami J... R... et moi.

Après un premier service de haute distinction, on servit entre autres choses un énorme coq vierge <sup>1</sup> de Barbezieux, truffé à tout rompre, et un gibraltar de foie gras de Strasbourg.

Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper, et je vis bien qu'il y avait lieu à observation.

Effectivement toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des protecteurs; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder, tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude.

<sup>1</sup> Des hommes dont l'avis peut faire doctrine m'ont assuré que la chair de coq vierge est, sinon plus tendre, du moins certainement de plus haut goût que celle du chapon. J'ai trop d'affaires en ce bas monde pour faire cette expérience, que je délègue à mes lecteurs; mais je crois qu'on peut d'avance se ranger à cet avis, parce qu'il y a dans la première de ces chairs un élément de sapidité qui manque dans la seconde.

Une femme de beaucoup d'esprit m'a dit qu'elle connaît les gourmands à la manière dont ils prononcent le mot *bon* dans les phrases : *Voilà qui est bon*, *voilà qui est bien bon*, et autres pareilles; elle assure que les adeptes mettent à ce monosyllabe si court un accent de vérité, de douceur et d'enthousiasme auquel les palais disgraciés ne peuvent jamais atteindre.