



## UN REPAS

### A SAINT - PÉTERSBOURG.



**C**es jours derniers, grand dîner chez le prince Boris; il est aimable et spirituel autant que riche, ce qui devient assez rare. Nous étions quarante convives : comment peindre la magnificence de cette maison. En arrivant, on traverse, au milieu de deux rangées de valets riche-

ment vêtus, plusieurs salons qui précèdent la belle galerie de tableaux, où le prince vous reçoit avec une bonne grâce parfaite. On entre sans être annoncé par le fausset d'un faquin, qui, en estropiant votre nom, fait rire toute l'assemblée; la simplicité russe exclut ce cérémonial.

A six heures, on s'achemine vers une autre galerie, où l'on trouve une table couverte d'un beau sur-tout chargé de fruits et de fleurs; au premier-coup-d'œil, on se croirait invité chez un descendant de Pythagore. Le gourmet ne peut, comme en France, dévorer de ses regards le premier acte du dîner, ni marquer ses victimes; ses jouissances sont encore un mystère; mais il aura le charme de la surprise; chaque cinq minutes on viendra tenter sa gourmandise.

Ici, on ne souffre point de la lenteur ni de l'embarras d'un Amphitryon qui souvent a la double prétention de se montrer écuyer tranchant et aimable conteur. Un maître-d'hôtel très expéditif découpe lestement sur les buffets le quartier de bœuf de l'Ukraine, le veau d'Arkangel, le sterlet du Volga, et la dinde du Périgord. Tous les plats étant doubles et présentés par une foule de valets intelligents, le service se fait à merveille, et l'on mange chaud.

Mais, en citant le côté brillant, faut-il bien faire la part de la critique. Il y a un usage en Russie sur lequel peu de gens prennent leur parti; chaque fois qu'on enlève l'assiette, on enlève aussi le couvert. Dans les grands dîners, il serait impossible d'avoir assez de vermeil ou d'argenterie pour la renouveler vingt fois. Qu'arrive-t-il, ou que peut-il arriver?

C'est que les  
ture, ne lav  
n'essient n  
élégance de  
chette de ma  
ponner à leur  
les manqut.  
Il ne faut p  
dent cérémon  
après la soupp  
teurs de la G  
libéral Amph  
ces, fait plac  
maître-d'hôte  
vers les deux  
salut recou  
prince. L  
rempli par  
de renouvel  
Hélas! il e  
avec l'intenti  
fait placer da  
tent ouvertes  
qui vous assu  
puis la premi  
verre de vin  
ble tout-à-la  
couseurs sur  
l'étais plac  
les morceaux  
elle presse,  
gestion en l'



C'est que les domestiques, peu scrupuleux de leur nature, ne lavent point mais essuient légèrement ou n'essuient pas du tout les couverts. Ainsi, cette élégance de mœurs vous expose à manger avec la fourchette de tout le monde. J'ai vu des dames se cramponner à leur couvert pour échapper au danger qui les menaçait.

Il ne faut pas croire que les vins étrangers attendent cérémonieusement le second service : aussitôt après la soupe, on est envahi par les plus illustres coctaux de la Guyenne et de la Bourgogne. Souvent le libéral Amphitryon, s'il a le secret de vos préférences, fait placer devant vous la bouteille favorite; le maître-d'hôtel vous signale cette attention, et, à travers les fleurs qui ombragent la table, on échange un salut reconnaissant contre un sourire gracieux du prince. L'intervalle qui sépare les deux services est rempli par un sorbet au rhum, dont la mission est de renouveler l'appétit.

Hélas! il n'est pas de joie pure ici-bas. Le prince, avec l'intention d'ajouter aux délices de ses convives, fait placer dans la pièce voisine, dont les portes restent ouvertes, un orchestre de soixante musiciens qui vous assourdissent de leurs sons harmonieux, depuis la première cuillerée de soupe jusqu'au dernier verre de vin de *Constance*. Cette recherche me semble tout-à-fait nuisible aux voluptés du festin; les causeurs surtout la trouvent insupportable.

J'étais placé près du général major de Gorgoly; les morceaux de musique se succédaient avec une telle presse, que l'on ne devra point me taxer d'exagération en lisant le dialogue suivant.

## LE GÉNÉRAL GORGOLY.

Étiez-vous hier à la revue ?

( *L'Ouverture du jeune Henri.* )

MOI.

Oui, mon général; jamais les troupes ne me parurent si belles, et l'empereur!...

( *La Bataille de Prague.* )

LE GÉNÉRAL.

Nos soldats ont une brillante tenue; les chevaux sont, dit-on, plus beaux que ceux d'Ang...

( *Un grand air de Rossini.* )

MOI.

Ce qui m'a surtout frappé, c'est l'incroyable uniformité des chevaux de chaque régiment; ils semblent tous sortir du même moule, et je ne conçois pas comment...

( *Une marche militaire.* )

LE GÉNÉRAL.

Nos remontes se font dans des provinces très abondantes en gras pâturages, et tous les ans on...

( *Une tyrolienne.* )



MOI.

Vos officiers ont une charmante tournure , et autrefois nos parisiennes....

( *Di tanti palpiti.* )

LE GÉNÉRAL.

Avez-vous remarqué , près du prince Serge , ce gros vice-gouverneur , qui....

( *Air de la Pie voleuse.* )

MOI.

Ma foi , mon général , je remarque qu'à cette table on ne peut être que gourmand , et c'est le parti qu'il faut prendre.

Bientôt le repas finit , et je dis à mon voisin : « Au moins avons-nous la certitude de n'avoir rien dit qui puisse nous compromettre. » Cette dernière observation s'adressait *au grand-maître de police.*

Les Grecs , plus raffinés que nous dans certaines délicatesses de la vie , se contentaient , pendant le repas , d'un seul musicien qui accompagnait de sa lyre des chants de guerre ou d'amour ; cette mélodie s'adressait à l'esprit et au cœur autant qu'aux oreilles. Si Alcibiade , avec ses idées bizarres , se fût avisé d'étonner ses convives par une centaine de clairons et de trompettes , il est très probable que chacun , jetant sa couronne de roses avec humeur , aurait dé-

serté la salle du festin. Si on veut absolument des musiciens (ceux-ci, je dois le dire, exécutent dans la perfection), on devrait les placer à distance : leurs accords, un peu lointains, auraient alors quelque chose de suave qui, complétant les délices du banquet, ne couperait la parole à personne. *Les morceaux caquetés se digèrent aisément*; ce principe gastronomique est tout-à-fait violé quand on a pour voisinage immédiat la musique d'un régiment.

Ce pays, étant la terre classique des tours de force, abonde en pruniers; on y mange d'assez belles cerises au mois de mars; elles coûtent deux ou trois roubles la livre. J'ai assisté à un grand dîner chez un jeune homme opulent; le milieu de la table était occupé par un beau cerisier; chaque convive cueillait les cerises sur la branche qui l'ombrageait. L'arbre coûtait à l'Amphitryon dix-huit cents roubles; ainsi, ce tour de force de la nature en entraîne un autre, celui d'acheter. Dans le mois de janvier, une livre de petits pois ou de haricots verts coûte de vingt-cinq à trente roubles; et comme la livre russe n'est que de treize onces, il en faut deux ou trois pour faire un plat. Un concombre coûte trois roubles. Ainsi rien de plus cher que ces jeux de la végétation. Durant tout l'hiver, on mange des asperges, d'autres légumes et plusieurs fruits, tous frais cueillis; mais la saveur manque aux prodiges de la serre. Un ministre étranger, mon voisin de table, me disait un jour : « Mes yeux m'apprennent que je mange des asperges, mais ma bouche n'en convient pas. »

Le calcul décimal est ici de rigueur dans tous les marchés : on vend dix poires, dix pêches, dix prunes,

dis petits p  
système s'é  
croit juste d  
mille roub  
mille, par  
égard pour  
simple de de



dits petits pâtés, etc. ; la douzaine est inconnue. Ce système s'étend même aux grâces de la cour. Si on croit juste de donner une gratification de huit à neuf mille roubles, il serait assez simple d'arriver aux dix mille, par respect pour le calcul décimal, et par égard pour le gratifié ; mais on trouve encore plus simple de descendre aux cinq mille.



de la petite pâte, etc. le four est inconnu. Ce  
four est à grand feu, au lieu de la fournaise, si on  
veut faire de la pâte de bonnet, une quantité de pain de  
mille roubles, il serait assez simple d'en faire six dix  
mille, par respect pour le général, lequel, à l'égard  
grand pour le général, mais on trouve encore plus  
simple de descendre aux cinq mille, etc.

Le four est à grand feu, au lieu de la fournaise, si on  
veut faire de la pâte de bonnet, une quantité de pain de  
mille roubles, il serait assez simple d'en faire six dix  
mille, par respect pour le général, lequel, à l'égard  
grand pour le général, mais on trouve encore plus  
simple de descendre aux cinq mille, etc.



Le four est à grand feu, au lieu de la fournaise, si on  
veut faire de la pâte de bonnet, une quantité de pain de  
mille roubles, il serait assez simple d'en faire six dix  
mille, par respect pour le général, lequel, à l'égard  
grand pour le général, mais on trouve encore plus  
simple de descendre aux cinq mille, etc.

LA C  
PRE  
TRAITÉ DES  
DES CONS  
CINQU, 17  
GLACES,

Analyse du po  
restaurer, po  
les, vides à des  
pièces, pièces de  
d'empêcher, de  
de d'adoucir pour  
deux de la part

un modesto te  
principale de  
l.