

La cuisine

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **15 (1877)**

Heft 32

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-184339>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les Samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Pour la Suisse : un an, 4 fr. ; six mois, 2 fr. 50.

Pour l'étranger : le port en sus.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au magasin Monnet, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Jean-Marie Farina.

Tout le monde connaît ou croit connaître Jean-Marie Farina. Pour preuve, qu'on pose un peu aux cent premiers venus cette question : « Où est la fabrique de Jean-Marie Farina et qu'y fait-on ? » On obtiendra cent réponses identiques : « La fabrique de J.-M. Farina est à Cologne et on y fait de l'eau de Cologne. »

Autant d'erreurs : l'unique fabrique actuelle de Jean-Marie Farina est à Peregallo et on y fait des *Jean-Marie Farina*, sans compter les *Jean-Antoine*.

Peut-être ceci demande-t-il une explication. La voici :

L'idiot de génie qui inventa l'eau de Cologne et l'art de faire fortune avec ce parfum contestable, était originaire de Peregallo, un hameau du Milanais, faisant partie de la commune de Lesmo près de Monza. La partie de la famille qu'il laissa au pays a plus pullulé que prospéré, et la plupart de ses membres travaillent aujourd'hui comme ratta-cheurs d'abord, puis comme ouvriers fileurs dans l'établissement de M. Fumagalli.

Et cependant, le susdit inventeur est devenu, à son insu, une source de bien-être pour sa famille à tous les degrés de parenté.

La province du Rhin (Rheinpreussen) où Cologne est située, a conservé, depuis l'époque française, le code dit *Napoléon*. Or, d'après le code, la raison sociale d'une maison de commerce doit représenter une réalité, et si une maison signe *Jean-Marie Farina*, elle doit pouvoir exhiber un Jean-Marie Farina en chair et en os. Et comme il y a à Cologne environ une dizaine de maisons Farina, la chose serait bientôt devenue impossible sans la fabrique de Peregallo. Là, on leur en fait à profusion. Tous les Farina, sachant ce que cela vaut, appellent invariablement leur premier-né mâle *Jean-Marie*. Survient-il un second fils, on l'appelle *Jean-Antoine* ; cet article s'écoule aussi. Mais c'est la filature Fumagalli qui a peine à s'y reconnaître ; elle a fini par les numéroter.

Donc chaque maison de Cologne a son Farina. Vient-il à mourir, on part pour Peregallo et, au moyen de l'état civil, on trouve un remplaçant au défunt. On l'emmène à Cologne, on passe un acte d'association bien en règle, puis un autre acte par

lequel M. Farina charge ses associés exclusivement de l'administration et de la signature sociale, déclarant leur abandonner sa part de bénéfices moyennant le paiement comptant et à forfait d'un capital de *seize cents francs*. C'est un prix aussi fixe que celui des petits pâtés. Un Jean-Antoine est meilleur marché : il ne va qu'à douze cents francs.

Le tour fait, M. Farina prend congé de ses associés qu'il ne reverra plus, et il retourne à ses Mull-Jennys.

Où les fabricants de Cologne sont bien adroits, ou les Farina sont bien braves ou bien simples. Il semble que le *chantage* serait facile à ces derniers. Peut-être existe-t-il entre eux un esprit de corps et ne veulent-ils pas gâter le métier. Quoi qu'il en soit, les amateurs de parfums peuvent être sans inquiétude. Ils ne manqueront pas de si tôt de *Jean-Marie Farina*.

Nous n'aurions jamais pensé qu'après les quelques réflexions dont nous avons fait précéder l'article d'Alphonse Karr, reproduit dans le *Conteur* de samedi dernier, il fût nécessaire de revenir sur l'intention qui nous a guidé. Il paraît néanmoins que plusieurs personnes ne nous ont pas compris. Voici le fait.

Péniblement impressionné de la manière on ne peut plus grossière dont Alphonse Karr attaquait des hommes aussi honorables que MM. Thiers, Gambetta, V. Hugo et d'autres qui combattent pour la même cause, nous avons voulu faire connaître ces lignes à ceux qui, comme nous, ont sans doute admiré, dans le temps, celui qui a écrit *Sous les Tilleuls*, et tant d'autres belles productions littéraires, qui ne nous auraient jamais laissé supposer que la même plume pût descendre si bas. Et ces lignes nous frappèrent d'autant plus qu'Alphonse Karr venait de faire un séjour en Suisse, berceau des institutions républicaines.

La cuisine.

Tous les peuples ont fait et font la cuisine. Les Asiatiques y apportèrent les premiers raffinements ; les Grecs les imitèrent, et les Romains, héritant des deux, donnèrent à l'art culinaire un tel développement que, d'après Pline, on en arriva à ce point

que chez eux un bon cuisinier se payait des sommes folles.

Quand il avait inventé un plat nouveau, flatté le palais blasé de son patron, on le faisait venir à la fin du repas, on le complimentait, on le comblait de cadeaux. Si, au contraire, un plat avait été brûlé, on dépouillait le cuisinier de ses vêtements, on le battait cruellement de verges.

L'invasion des barbares produisit sur l'art de la cuisine le même effet que sur tous les autres arts. Avec les rudes habitants de la Germanie, les recherches de la table n'étaient plus de mise. Les bonnes traditions furent oubliées, et plusieurs siècles s'écoulèrent ainsi, sauf dans quelques monastères et en Italie. Mais la présence des femmes à la cour de François I^{er}, les fêtes et les festins qu'on y donna, ranimèrent en France le goût de la bonne chère.

Plusieurs rois de France avaient tenté d'arrêter par des édits les somptuosités de la table; mais les cuisiniers italiens que Catherine de Médicis amena à la cour d'Henri II n'eurent pas de peine à triompher des lois. Ils firent école et trouvèrent à former chez nous des élèves qui ont depuis longtemps dépassé leurs maîtres. En 1599, les cuisiniers reçurent la dénomination de maîtres-queux et de portechape (de la chape ou couvercle en fer blanc dont étaient couverts les mets qu'ils portaient au dehors). En 1663, Louis XIV leur donna de nouveaux statuts.

L'ère de la cuisine est alors inaugurée en France, et l'on peut dire que sous Louis XIV, cet insatiable mangeur, les fourneaux ont leurs grands hommes aussi bien que les lettres. C'est à cette époque que le marquis de Béchameil s'immortalise par sa recette de la morue à la crème et que l'on voit un cuisinier, Vatel, dont le nom est aussi illustre que celui de Boileau, si susceptible sur le point d'honneur, que, pour le retard d'un envoi de poissons, se tue d'un coup de son épée, ni plus ni moins qu'un gentilhomme.

Au XVIII^e siècle, l'invention des petits soupers fit faire encore en France de nouveaux progrès à l'art culinaire. Les filets de lapereau à la Berry durent leur naissance à la fille du Régent, qui lui-même inventa le pain à la d'Orléans. Les petits plats, qui coûtent dix fois plus qu'un gros, furent à la mode, et toutes les nuits la fumée des cheminées du Palais-Royal parfumait l'atmosphère de la capitale. C'était la Régence.

On ne sait guère manger délicatement que depuis cette époque. La délicieuse cuisine du règne de Louis XV laissa bien loin en arrière celle que Louis XIV avait connue. Louis XV continua l'œuvre de Philippe d'Orléans avec non moins de recherche, dans les parties fines de Choisy. Peu s'en fallut que les cuisiniers ne prissent le titre d'artistes en cuisine. On ne leur donnait pas encore vingt mille livres de gages, comme on faisait à Rome et comme on l'a fait depuis à Paris et à Londres; mais on les choyait, et l'on se souvient de l'épître en vers que Frédéric-le-Grand adressa à Noël, son maître d'hôte,

tel, en action de grâces d'un excellent ragoût dont il l'avait régalé.

La Révolution, en fermant les hôtels des grands seigneurs, fut peu favorable aux progrès de l'art culinaire; mais, sous le Directoire, Barras reentra dans les traditions de la Régence, et l'Empire et la Restauration les continuèrent en les élargissant. Napoléon, si frugal pour lui-même, était de ceux qui admettent la vérité de ce proverbe : *Le ventre gouverne le monde*. Aussi, convaincu que la cuisine se mêle toujours un peu à la politique et qu'il n'y a jamais de grand événement sans grand dîner, il ordonnait à ses dignitaires de tenir table ouverte.

Voici, sur la jeunesse de Napoléon III, une curieuse anecdote, que nous fournit le duc d'Aumale dans sa *Lettre sur l'Histoire de France* :

La reine Hortense vint à Paris, en 1830, avec son fils. Les ministres n'auraient pas permis ce voyage. La reine s'adressa directement à Louis-Philippe, qui non-seulement consentit à sa venue, ce qu'il n'avait pas le droit de faire, mais la reçut elle-même très secrètement aux Tuileries.

Le lendemain, il y avait conseil des ministres.

— Quoi de nouveau, messieurs, dit le roi en s'asseyant.

— Une nouvelle fort grave, Sire, reprit le maréchal Soult; je sais, à n'en pas douter, par les rapports de la gendarmerie, que la duchesse de Saint-Leu et son fils ont traversé le Midi de la France.

Le roi souriait.

— Sire, dit alors M. Casimir Périer, je puis compléter les renseignements que le maréchal vient de vous fournir. Non-seulement la reine Hortense a traversé le Midi de la France, mais elle est à Paris: Votre Majesté l'a reçue hier.

— Vous êtes si bien informé, mon cher ministre, que vous ne me donnez pas le temps de rien vous apprendre.

— Mais moi, Sire, j'ai quelque chose à vous apprendre. La duchesse de Saint-Leu ne vous a-t-elle pas présenté les excuses de son fils retenu dans sa chambre par une indisposition?

— En effet.

— Eh bien! rassurez-vous, il n'est pas malade: à l'heure même où Votre Majesté recevait la mère, le fils était en conférence avec les principaux chefs du parti républicain, et cherchait avec eux le moyen de renverser plus sûrement votre trône.

On sait à de vela.

Monsu dâo Conte, ditê-vâi, no qu'on vo z'amê bin et qu'on ne vouâtê pas de vo laissi preindre'na pombliaie de cerisès quand vo passâ pè châttrê, porquî no mettê-vo adê su voutron papâi, que clliâo de la vela sê fotou de no; qu'âi-vo fauta de mettrê que noutron François montê sur la têtse po vairê sa gaupa, quand cein n'est rein què dâi dzanliès, que vu bin frémâ que l'est lo valet à Abran,