

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 15

Artikel: Les cuisiniers français
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190352>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 12.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ETRANGER : un an . . 7 fr. 20

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.

CAUSERIES DU CONTEUR

2^{me} et 3^{me} séries.

Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

La Lausannoise

jugée par une Française.

De toutes les femmes que j'ai rencontrées, dans mes nombreuses pérégrinations, la Lausannoise m'a paru bien décidément un type caractérisé.

A nous autres Françaises, si on décerne sans contester la palme de la grâce et de l'élégance, c'est souvent pour nous marchander celle de la vertu. Prenez le contre-pied de cette proposition, et vous aurez la Lausannoise. Donc, avant que je me permette de la décrire, qu'elle reçoive l'hommage de mon respect.

Lausanne, étant par ses nombreux établissements scolaires, ses pensionnats multiples, ses ressources artistiques, une vraie Athènes moderne, il en résulte que ses dames sont en général instruites, quelques-unes distinguées. Toujours au courant de la dernière production littéraire, ou de la nouveauté musicale, ses jugements sur ces points paraissent sans appel. Peut-être cette assurance, ou le sentiment de sa supériorité, nuisent-ils à sa modestie, ou à son maintien, car je me suis étonnée plus d'une fois, de l'entendre, sur la rue, aborder une connaissance avec un ton cavalier ou des éclats de voix qui ne rentrent pas tout à fait dans le cadre convenu du comme-il-faut.

Dans son intérieur, bonne ménagère, souvent plus laborieuse que ses domestiques, elle est si bien à même de constater les côtés faibles de son personnel servant, qu'elle croit bien faire en le renouvelant souvent ; d'où il résulte certaines perturbations dans les rouages moteurs de la régularité.

Dans son activité, elle trouve le temps de faire une bonne part à la bienfaisance, et ses filles, en attendant d'expérimenter combien il y a de joie à la pratiquer pour elles-mêmes, s'y exercent en s'amusant, c'est-à-dire en se dévouant tout entières à des œuvres pies, telles que bals de souscription, concerts de bienfaisance, ventes de charité, kermesses, etc.

La Lausannoise de la bonne bourgeoisie, s'habille avec goût ; elle se pique de se fournir à Paris de tout ce qui concerne la nouveauté et la fantaisie ; ce qui me fait sourire, moi qui trouve très aisément dans cette petite Lausanne des articles aussi beaux, aussi nouveaux, et au même prix que ceux de nos grands magasins parisiens en vogue.

En revanche, pour la chaussure, mesdames de Lausanne ne seront jamais à la hauteur du goût

français, quelque haut talons qu'elles y mettent. M'étonnant de ce qui me paraissait une anomalie chez des femmes au goût si épuré, je me suis laissé expliquer que la conformation topographique de la ville, avec ses montées et ses descentes, ne pouvait manquer de causer à la longue une légère déformation du pied, ou un léger gonflement qui le rendait inapte à supporter la cambrure voulue par l'aristocratie élégance à laquelle vise toute Française pour cette partie de sa personne.

La dame de magasin est vive, accorte, polie, parle une ou plusieurs langues, et sa coiffure soignée et coquette rappelle un peu les habitudes de la femme marseillaise à cet égard.

Pour ce qui est de la haute classe, ou de l'aristocratie, il m'est parfaitement impossible de vous parler de son plus beau représentant, attendu que, chez vous, il est devenu pour elle de suprême bon ton de n'habiter son pays qu'à de rares intervalles ou comme en passant.

Encore un bon point à noter à la femme lausannoise, celle qui y demeure bien réellement, c'est que l'élément féminin dépasse de beaucoup l'autre dans les églises, réunions religieuses, conférences littéraires ou philanthropiques. C'est peut-être ainsi que se console l'objet intéressant de mon étude, de ce que l'élément masculin est en nombre légionnaire dans tous autres lieux que ceux d'édification ou d'instruction.

Anastasie LATOUR.

Les cuisiniers français.

La cuisine française a conservé tout son prestige ; il n'est pas un souverain, empereur ou roi, qui n'ait un chef de nationalité française. Remarquez, d'ailleurs, le soir, sur les boulevards, l'attitude très fière des marmitons qui prennent l'air, et vous comprendrez qu'ils portent avec orgueil le veston et le béret blancs.

L'apprentissage d'un cuisinier ne commence utilement qu'à l'âge de 16 ou 17 ans. A cet instant seulement de la vie, le goût se développe, le palais a des sensations, et l'odorat devient assez fin pour distinguer les essences et apprécier la qualité d'une sauce. Puis un garçon de 16 ans a de l'instruction ; il sait lire, écrire, calculer, connaissances indispensables à un praticien qui a une grosse comptabilité à tenir.

Au bout de deux ou trois ans d'apprentissage, on

devient aide, et c'est enfin après dix ans d'exercice que l'on peut être élevé à la dignité de chef.

Un cuisinier peut gagner en appointements fixes jusqu'à douze mille francs par an, à peu près autant qu'un général de brigade. Ajoutez que, comme le plus ordinairement, il prend la dépense à forfait, il peut arriver, sans faire une mauvaise action, à doubler ses appointements. En effet, dans beaucoup de grandes maisons aujourd'hui, lorsqu'un grand dîner doit se donner, il est alloué au chef une somme fixe par tête de convive. C'est à lui de s'en tirer au mieux. Même chez les particuliers, on commence à adopter ce prix fixe.

Dans ces conditions, des cuisiniers deviennent de véritables entrepreneurs, qui font rapidement fortune. Il faut du reste que le métier soit bon, car on ne voit guère de vieux chefs; ils se retirent presque tous avant l'âge de 40 à 45 ans.

Le chef, dans une maison, ne se mêle pas au personnel, il vit à part, traite les gens d'assez haut, et plus d'un domestique ne lui parle qu'en tremblant. C'est que, dans sa cuisine, il est souverain, il commande et il est obéi, et qu'il n'admet point l'ingérence des étrangers. Les fourneaux éteints, les casseroles rangées, l'ordre rétabli après le coup de feu, il quitte ses vêtements de travail et devient un monsieur qui va lire le journal au café voisin.

« Il n'y a pas huit jours, dit le chroniqueur à qui nous empruntons ces détails, j'avais pour voisin, chez un coiffeur du boulevard, un superbe personnage très bien mis, très soigné dans sa toilette. Ses favoris étaient riches et fournis comme ceux d'un banquier, les cheveux lissés et partagés derrière la tête; à la cravate en satin bleu, brillait une belle épingle en diamant; la redingote noire était boutonnée à la taille; en un mot, la correction de tenue d'un diplomate. Comme tous les garçons s'empressaient autour de ce fashionable qui parlait de sa voiture, de son fauteuil à l'Opéra, de la fermeture de la chasse, je demandais discrètement, après son départ, quel était ce gros bonnet. — C'est un chef, me dit sentencieusement le coiffeur. — Un chef de qui, de quoi? — Le chef du prince de X..., un Russe colossalement riche. Il est en vacances et repart prochainement pour St-Petersbourg. »

Les dîners sur la scène.

N'avez-vous pas été, plus d'une fois, péniblement impressionné, dans les représentations de nos troupes ordinaires d'opéra ou de comédie, en songeant aux tristes illusions que certaines pièces peuvent produire chez les artistes, notamment chez ceux qui ont des emplois de second et de troisième ordre, ou qui ne sont que simples figurants ou choristes?...

Ces pauvres diables, qui prennent leurs maigres repas dans les pensions à 1 fr. 50 par jour, que vous rencontrez dans la rue plus que modestement vêtus, et qui ne peuvent s'accorder d'autre plaisir qu'une pipe de tabac, — la bouffarde, comme ils l'appellent, — ou un bout de cigare, m'inspirent toujours une profonde pitié lorsque je les vois sur la scène vêtus en princes, en comtes ou en ba-

rons. Ce qui doit se passer en eux pour concilier ces illusions d'un moment avec la réalité qui réapparaît aussitôt que le rideau du dernier acte est tombé, m'a toujours paru atroce.

Et combien de fois ne les avez-vous pas vus se mettre à table avec des airs de grands seigneurs, servis par des valets en frac, et en face de vases de fleurs, de couverts brillants et de carafons de cristal, de tout ce qui peut, en un mot, vivement aiguïser la soif et l'appétit, pour ne trouver ensuite dans les plats qu'un rôti en bois, des poulets ou des pâtés en carton, sonnant horriblement creux sous le service à découper!...

Et dans les flacons?... De l'eau colorée avec un demi-verre de vin rouge!...

L'on nous cite toujours, dans des situations semblables, le supplice de Tantale : ce supplice était-il plus terrible, je vous prie? Et du reste, Tantale, qui avait offensé les dieux, le méritait peut-être. Mais ces pauvres diables d'acteurs!...

Nous le répétons, c'est cruel, c'est inhumain; et nous bénissons le jour où le Comité du Théâtre imposera aux directeurs de troupes de vrais dîners sur la scène, et fera brûler, pour chauffer la salle, toutes les volailles en carton, les pâtés, les rôtis et les tourtes en bois entassés parmi les accessoires.

Aussi, mardi soir, à la représentation de l'*Abbé Constantin*, pièce si finement interprétée par les artistes de la troupe Simon, avons-nous eu un plaisir extrême, en les voyant dîner tout de bon. Comme c'était agréable de voir fumer le potage, et retourner la salade au *rampon*. Comme le bon Abbé découpait habilement le gigot qui parfumait la salle, et quelles belles tranches il en servait à ses convives; le tout arrosé d'une vieille bouteille!...

Au Théâtre-Français, le service des repas est fait avec un soin méticuleux. Jamais un poulet en bois peint n'a déshonoré la table des comédiens de la maison de Molière.

En revanche, les artistes sont tenus de se livrer à une mastication effective et de manger comme des ogres, si l'action l'exige absolument. Tant pis si les mets ne sont pas de leur goût. Ainsi, une charmante sociétaire, qui n'aime pas la soupe à l'oignon, ne put jamais obtenir qu'on lui en servît d'autre dans le *Bonhomme Jadis*.

Tout Paris se souvient de ce repas devenu classique, où Provost et Got mangeaient une côtelette, une salade, un déjeuner complet, enfin.

Le même Provost, qui était un gourmet émérite et qui appréciait beaucoup certains menus du répertoire, fut victime d'une mystification bien cruelle.

Dans un rôle non moins important que substantiel, il mangeait une douzaine d'huîtres.

Dorius, le chef des accessoires, lui faisait servir à cette occasion de superbes ostendes et la béatitude avec laquelle l'excellent comédien devait les avaler était rendue par lui avec un naturel digne de son beau talent.

Or, un soir qu'il était justement en veine de gourmandise, il s'aperçut avec stupeur, tout en jouant son personnage, que le plateau ne contenait plus que des coquilles vides.