

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 50 (1912)
Heft: 29

Artikel: Bon métier
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-208820>

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: 13.03.2025

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

» La *Plaque Wolan* est livrée en 3 grands :

» N° 1. Pour des objets petits, soit : des couteaux d'argent ou argentés, fourchettes, cuillères et de pareils objets petits.

» N° 2. Pour des objets plus grands, soit : des cafetières, bougeoirs, etc.

» N° 3. Pour des hôtels, restaurants, pensions, etc.

» *L'essai fait perplex!*

» *La vente en masse sera atteint le mieux par présentation!*

On ne saurait vraiment demander mieux!

Bon métier.

Maint gantier, toujours mécontent
De la baisse de ses recettes,
Demain ne se plaindrait pas tant
Si des lois, trop longtemps muettes
Par l'influence des brigands,
Condamnait à porter des gants
Tous ceux qui n'ont pas les mains nettes.

BON ET BEAUCOUP

L'AMOUR de la bonne chère ou, si vous aimez mieux, d'un bon morceau est commun à beaucoup de gens. D'aucuns appellent cela un défaut; d'autres, une qualité. Ce peut être l'un et l'autre; c'est le degré d'intensité qui décide.

Les amateurs de bonne chère sont d'ailleurs en fort honorable compagnie; nombre de personnages illustres, avant et après le fameux gastronome Brillat-Savarin, ont pu revendiquer ce titre. Quelques-uns même s'en sont fait un mérite et cela n'a point du tout nui à leur autre gloire.

Des poètes et des rêveurs, eux-mêmes, qui pourtant ont réputation de ne se nourrir que d'ambrosie, assaisonnée d'idéal, n'ont point du tout baudé devant un menu, plus prosaïque sans doute, mais aussi plus substantiel.

Et les amoureux, donc, qui passent pour ne vivre que d'amour et d'eau fraîche, ils ne donnent guère aux chiens leur part d'un chapon dodu, d'un canard aux petits oignons, d'une oie farcie ou de quelqu'autre fin morceau dont se régalaient les gourmets.

Manger est un art que pratiquent avec une élégance et une maîtrise remarquables des gens dont on a coutume de ne célébrer que l'esprit ou les connaissances intellectuelles.

Un de nos professeurs les plus célèbres, dont la pensée infatigable, pour en découvrir les secrets, sondait les profondeurs de l'esprit humain et les mystères de la création, soupait deux fois plutôt qu'une, et cela ne le gênait point du tout, physiquement et intellectuellement parlant.

Un orateur français illustre, grand penseur, lui aussi, bien connu à Lausanne où l'appelaient des relations de familles et de vives sympathies, chez un ami, où il se trouvait certain soir en brillante compagnie, et tout en traitant avec son art coutumier un sujet de haute philosophie, escamota, sans s'en douter apparemment, tout un plat de bouchées à la reine placé à portée de sa main. Et la haute philosophie n'en pâtissait pas, au contraire.

Et ce n'étaient point ce que l'on appelle communément des « goinfres »; non, certes. Ils aimaient ce qui est bon, mais voulaient aussi qu'il y en eût assez. Ils ne faisaient pas leur petite bouche. Et le liquide allait à l'avenant. À table — car ils n'en usaient guère qu'alors — un flacon, deux flacons d'un vin généreux ne les effrayaient point. Et ces admirables dispositions dinatoires n'altéraient en rien l'abondance et la limpidité de leur élocution. Chaque bouchée, chaque gorgée se croisait pour ainsi dire sur leurs lèvres avec un mot ou même une phrase. On avait autant à faire à les écouter

qu'à les servir et, tout au charme de leur parole, on ne s'apercevait pas de la disparition des plats. Ils s'ayaient d'éloquence la part du festin destinée à leurs auditeurs, et qu'ils subtilisaient inconsciemment à la barbe de ces derniers qui, dans le ravissement, ne s'en apercevaient que trop tard.

Ah! un fameux gastronome aussi, c'était Alexandre Dumas père. Gage que vous ne connaissiez pas sous ce jour là l'auteur des *Trois Mousquetaires*? Mais gagé aussi que cela ne vous étonne pas?

« Je veux clore, disait-il, mon œuvre littéraire de cinq volumes par un livre de cuisine. » Ce beau conteur était aussi un beau mangeur, dit M. René Lauffer. Un tel homme dut instinctivement songer à ce qu'un excellent écrivain appelle « le système d'alimentation nécessaire aux créatures d'élite ». On peut se convaincre en lisant les *Mémoires* d'Alexandre Dumas, les *Impressions de Voyages*, et les charmantes *Causeries*, où il narre tant de souvenirs, qu'il acquit de bonne heure l'entente de la table.

C'est à la veille de la guerre franco-allemande que Dumas rédigea le *Grand Dictionnaire de cuisine*. Auparavant, il avait déjà laissé courir sa plume dans maints charmants volumes sur des sujets gastronomiques: racontant ses pérégrinations et aventures, il omettait rarement de signaler sa compétence en matière culinaire, qu'il s'agit d'une réception chez un particulier, ou d'une visite à un vieille ville de France, abondamment pourvue de bonnes hôtelleries.

Les *Propos d'Art et de Cuisine* de Dumas contiennent nombre de pages intéressantes qui annoncent l'auteur futur du « Dictionnaire ».

« Mon goût pour la cuisine, comme celui de la poésie, déclare-t-il, me vient du ciel: L'un était destiné à me ruiner — le goût de la poésie, bien entendu —; l'autre, à m'enrichir, car je ne renonce pas à être riche un jour. »

Alexandre Dumas disait qu'il avait étudié sous tous les maîtres, et particulièrement sous ce maître qu'on appelle la nécessité.

« Demandez à mes compagnons de voyage en Espagne, comment pendant trois mois je suis arrivé à leur faire manger de la salade sans huile et sans vinaigre, si bien qu'à leur retour de France, ils étaient dégoûtés de l'huile et du vinaigre. Ils vous le diront. »

Alexandre Dumas raconte comment, tout enfant, il chassait et braconnait avec du plomb et de la poudre dérobée au bureau de tabac maternel; il courait les champs et les bois, désertant la maison parfois trois ou quatre jours de suite, troquant ses lièvres, ses lapins, ses perdrix et ses cailles contre du beurre, des œufs, du pain, du vin et s'installant dans une maison de paysan pour faire sa cuisine...

« Cuisine des plus primitives! Ma mère était pauvre et faisait sa cuisine elle-même; mais elle était fille du maître d'hôtel du duc d'Orléans, le père de Philippe-Egalité. Le duc était un grand gourmand. Mon grand-père avait donc colligé quelques bonnes recettes dont avait hérité ma mère.

» C'est pendant cette période, où je me livrai à la cuisine primitive, que je pus apprécier la supériorité du poulet rôti à la ficelle sur le poulet rôti à la broche. »

Alexandre Dumas confesse qu'en science culinaire, on doit beaucoup au hasard, et il raconte comme il eut l'idée du *lapin cuit dans sa peau*.

» En 1835 ou 1836, je voyais sur la côte d'Afrique. J'avais acheté un mouton six francs et j'en avais fait cadeau à mes Arabes pour leur souper. J'allais souper, moi, avec des œufs, un pilau et des figues d'Inde, quand, en tournant les yeux vers les Arabes, je les vis préparer leur agneau d'une manière qui m'intéressa. Ils l'avaient, avant tout, saigné au nom de Mahomet; après quoi, sans le dépouiller, ils lui avaient ouvert le ventre, en avaient tiré les

intestins, et, en y laissant le foie et les rognons, avaient introduit dans l'ouverture, de la graisse, du sel, des figues, des aromates, du poivre et des raisins secs. Après quoi ils lui avaient proprement recousu le ventre.

» Pendant ce temps, d'autres avaient creusé un trou en terre, l'avaient garni de pierres plates, l'avaient bourré de branches sèches, et avaient mis le feu aux branches. Les branches avaient formé un lit de braise. Sur ce lit de braise, mes Arabes couchèrent leur mouton et le recouvrirent de branches sèches auxquelles ils mirent le feu. Ces branches sèches, au bout d'un instant, furent réduites en braise à leur tour. Le mouton se trouva donc entre deux lits de braise, cuisant comme une châtaigne.

» Au bout d'une heure, mes Arabes tirèrent le mouton de son four. On le plaça sur une longue feuille de bananier et on le gratta comme le charcutier gratte le cochon qu'il vient de flamber. A la place de cette première couche noircie et calcinée, apparut une seconde couche rissolée et rousse à ravir. »

Alexandre Dumas se régala du plat; il avoué n'avoir « jamais mangé agneau pareil. La farce du ventre, surtout, était chose merveilleuse. »

Il fit réflexion dans la suite que ce mode de cuisson était parfaitement applicable au lapin. Il eut l'occasion de tenter l'expérience quelques mois plus tard, et voici la recette qu'il donne à ce propos:

Une recette de Dumas.

« Il faut prendre un lapin au furet.

» Une fois assommé, ouvrez-lui immédiatement le ventre; tirez-en le plus de sang que vous pourrez; enlevez-lui le foie, et, avec ce foie, ce sang, une aile de poulet, deux ailes de perdreaux, une truffe, un peu de chair à saucisse, de l'oignon, du persil, de l'ail et des épices, faites un hachis dans lequel vous introduirez un morceau de beurre salé et poivré.

» Remettez le tout dans le ventre de votre lapin, pendez l'animal par les pattes de derrière dans un endroit frais; laissez-le 36 ou 48 heures pendu, afin qu'il ait le temps de se parfumer. Puis, dans sa peau, liez-le contre la broche et tournez-le comme vous feriez d'un lapin ordinaire; seulement, sans l'arroser. Il s'arrose de l'intérieur à l'extérieur, et naturellement, de lui-même.

» Quand vous reconnaîtrez que le lapin est cuit, aux petites fumées qu'il lancera, tirez-le, ou plutôt détachez-le de la broche; prenez-le de la main gauche par les pattes de derrière et, de la droite, tirez un coup sec par la queue. Il se dépouillera tout seul. Servez sur un morceau de beurre frais manié de fines herbes. »

Essayez donc du lapin à la Dumas; ce ne doit pas être mauvais.

Le parler suisse. — A Ouchy, quai Dapples. Une fillette de 12 ans et son frère, plus jeune, en compagnie de leur bonne. Ils sont d'origine française et causent de n'importe quoi.

— Il est tant joli, dit le bambin.

— Bon! voilà qu'il « parle suisse »! s'écrie la fillette; on ne dit pas tant joli, on dit tellement joli.

Jeune monitrice, prenez garde! vous aussi commencez à « parler suisse »!

Vivons caché. — Un homme retiré du monde disait:

« Je ne puis m'empêcher de comparer l'aisance et la liberté dont je jouis dans mon obscurité à la commodité d'une paire de souliers qui ont mauvaise mine mais où l'on est à l'aise. »

Rédaction: Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO