

## GOUT



Ecole du goût : Culture du  
« manger » et art de vivre en Europe

Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière

## Almanach des gourmands

Huitième année (1812)

Extraits choisis et présentés par Allen S. Weiss

Mercure de France<sup>1</sup>

## PRÉFACE

### *L'invention du journalisme gastronomique*

Dans la huitième et dernière livraison de son *Almanach des gourmands* (1812), Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838) s'est senti obligé de défendre la gastronomie contre les « éternels ennemis des plaisirs ». En effet, la haute cuisine est indissociable d'une certaine idée de l'excès. Mais Grimod savait mettre le plaisir au service du nouvel art de la gastronomie – ce « grand Art de la gueule » – et le goût épuré au service de la gloire de la restauration parisienne. Les sommets de l'art culinaire sont décidément prodigues, voire dépravés, et la décadence est dans la minutie du détail, ce dont l'*Almanach des gourmands* nous offre de multiples exemples. Il est donc significatif que l'un des événements qui inaugure la gastronomie moderne ait été le célèbre « souper funèbre » de 1783, un véritable théâtre gastronomique organisé par Grimod : dans une pièce noire, un rideau se lève pour dévoiler, aux vingt convives et aux nombreux spectateurs, un catafalque [8] éclairé par trois cents bougies; c'est la scène, comme pour le dîner du Roi, d'un festin où les invités dînent somptueusement en présence d'un public choisi. Un siècle après, dans *À rebours* (1884), J.-K. Huysmans imagine, considérablement embelli, ce dîner noir comme le comble de la décadence : sur une nappe noire, décorée de corbeilles de violettes et de scabieuses, brûlent des flammes vertes; un orchestre joue des marches funèbres, et les convives sont servis par « des négresses nues, avec des mules et des bas en toile d'argent, semée de larmes ». Le repas est également ténébreux et prodigue : « On

---

<sup>1</sup> © Mercure de France, 2003, pour l'introduction, les présentations et les commentaires.  
ISBN 2-7152-2404-4

avait mangé dans des assiettes bordées de noir, des soupes à la tortue, des pains de seigle russe, des olives mûres de Turquie, du caviar, des poutargues de mulets, des boudins fumés de Francfort, des gibiers aux sauces couleur de jus de réglisse et de cirage, des coulis de truffes, des crèmes ambrées au chocolat, des poudings, des brugnons, des raisinés, des mûres et des guignes; bu, dans des verres sombres, les vins de la Limagne et du Roussillon, des Tenedos, des Val de Peias et des Portos; savouré, après le café et le brou de noix, des kwas, des porter et des stout<sup>2</sup>. » Si le repas chez Huysmans – pas très équilibré et triplement décadent : dans sa scénarisation érotique et funèbre, son hétérogénéité culinaire, et son cosmopolitisme atypique pour l'époque — est conçu pour renforcer la [9] perversité symbolique du livre, le repas chez Grimod a un triple objectif bien différent : le plaisir de la bonne chère, celui du théâtre, et les bénéfiques accessoires de la publicité. Car après chaque service Grimod, fils de fermier général, demande aux convives si la nourriture est bonne, et dans l'élan de leur réponse positive il annonce la provenance des victuailles. Ce mélange de passion gourmande, de désir de théâtre, et de sens de la publicité le conduira d'abord à créer les «Déjeuners philosophiques ou semi-nutritifs» (un club gastronomique privé) en 1884, et puis les célèbres dîners de mercredi (qui duraient six heures chacun) avec leur « jury dégustateur » qui alimentera les pages de l'*Almanach des gourmands* et de l'*Itinéraire nutritif ou promenade d'un gourmand dans divers quartiers de Paris* (1803-1812) : c'est là le véritable début de la critique gastronomique<sup>3</sup>.

Si la France était déjà au sommet de la cuisine européenne au xv<sup>e</sup> siècle, c'est au xix<sup>e</sup> siècle que sa cuisine s'est élevée au niveau d'un art, ou, comme dira Brillat-Savarin dans son classique *Physiologie du goût* : « Gastérea est la dixième muse : elle préside aux jouissances du goût<sup>4</sup>. » Les conditions de cette apothéose [10] sont nombreuses : suite à la Révolution, à la croissance de la richesse bourgeoise et au développement rapide du restaurant dans sa forme moderne, se développe un excellent système de distribution et de production alimentaire. En même temps, les divers modes de discours culinaire ont contribué à établir un vrai savoir gastronomique qui ne peut qu'élever le statut de la cuisine : d'abord le journalisme culinaire de Grimod, suivi de la théorie gastronomique de Brillat-Savarin, puis des traités des grands chefs tel Carême, et surtout les oeuvres passionnément gastronomique de certains grands écrivains tels Balzac et Dumas père.

L'oeuvre de Grimod est typique du parisianisme centralisant et centripète, car le gourmand n'est pas seulement « accoutumé à voir toutes les Provinces lui apporter en tribut l'élite de leurs productions », mais aussi, «il jouit, sans se déplacer, de toutes les richesses gourmandes disséminées sur la surface des quatre parties du globe ». S'il n'y a pas une cuisine parisienne proprement dite, c'est parce que Paris est la véritable plaque tournante de la cuisine française et mondiale. Et si Grimod insiste sur le fait que certaines nourritures doivent être mangées *in situ* – comme les sardines fraîches, plus délectables non seulement sur les côtes de la Méditerranée mais surtout en pleine mer sur les bateaux des pêcheurs – c'est pour faire un effet rhétorique de grand gourmet plutôt que pour offrir une invitation au voyage. Si l'on n'y trouve pas exactement l'origine des guides de voyages gastronomiques, [11] l'*Almanach des gourmands* et l'*Itinéraire nutritif* sont néanmoins inspirés par l'esprit de la flânerie, et Grimod doit être inclus dans la généalogie des grands explorateurs du Paris moderne, auprès de ses amis Rétif de la Bretonne (*Les nuits de Paris*) et Louis Sébastien Mercier (*Le Tableau de Paris* et *Le*

---

<sup>2</sup> Joris-Karl Huysmans, *À rebours* (1884; Paris : Gallimard / Folio, 1977), préface de Marc Fumaroli, p. 90.

<sup>3</sup> Voir l'édition de l'*Almanach des gourmands* pour l'année 1803, ainsi que le *Manuel des amphitryons* (1808), avec une excellente introduction par Jean-Claude Bonnet (Paris : Union Générale d'Éditions / 10/18, 1978; réédité en 1997).

<sup>4</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1826; Paris, Flammarion / Champs, 1982), présentation de Jean-François Revel, p. 297.

*Nouveau Paris*), ainsi que Eugène Sue, Charles Baudelaire, André Breton, Louis Aragon, Walter Benjamin, Louis Ferdinand Céline, Guy Debord...

L'Almanach des gourmands est à la fois un cabinet de curiosités culinaires, un guide de l'alimentation quotidienne et de la restauration de luxe, et un recueil littéraire. (La merveilleuse anecdote, « Le dîner émigré et non proscrit » – une sorte de Dodin-Bouffant ecclésiastique – est une vraie découverte, digne d'une version romanesque ou filmique.) Mais ce qui frappe aussi, c'est l'extrême contemporanéité du journalisme gastronomique de Grimod : en le lisant, nous pouvons savourer en imagination (et, avec quelques efforts de reconstitution, dans la réalité) tous les plats dont il parle, et nous nous reconnaissons pleinement dans les moeurs de l'art de la table de son époque. En effet, presque tous les produits et toutes les préparations indiqués sur les cartes du début de son siècle nous sont familiers. Si l'on consulte, par exemple, la carte du restaurant Véry, très prisé et très cher, il est apparent que – étant donné l'usage obligatoire par les restaurateurs du nouveau service à la russe (où un petit nombre de plats se succèdent, au lieu de l'ancien [12] service aristocratique à la française, avec plusieurs services dont chacun est constitué de nombreux mets) —, sauf pour le grand choix, les possibilités correspondent pour la plupart à celles d'un bistrot parisien d'aujourd'hui<sup>5</sup>. Ainsi personnellement, et selon mon humeur au moment où j'écris ces lignes, j'aurais commandé le repas suivant :

*Écrevisses*  
*Perdrix aux choux*  
*Ris de veau à l'oseille*  
*Fèves du marais à la crème*  
*Cerises de Montmorency*

Les livres de Grimod ne nous permettent pas seulement d'apprécier un tel choix selon l'esthétique gastronomique et le contexte historique de son époque, mais, en outre, ils éclairent notre actualité culinaire.

Il ne faut jamais oublier le profond rapport entre plaisir et savoir — entre cuisiner et parler, déguster et écrire — qui est au coeur du genre gastronomique. Cette « liaison » entre manger et écrire (déjà génialement commentée par Rabelais) est exprimée d'une manière bizarre mais juste dans la lettre adressée à Grimod qui termine le dernier volume de l'*Almanach des gourmands*, un « Éloge des cure-dents » digne d'un vrai fou littéraire, précisant les deux usages [13] majeurs de la plume : « Maintenant, Messieurs, me permettrez-vous un parallèle, ce lieu commun de l'art oratoire, entre la plume d'un grand écrivain, et celle d'un gourmand, sous la forme de cure-dent ? » Cette lettre, ainsi que l'*Almanach*, se termine sur l'injonction : « Mangez, buvez, digérez et dormez. Hors de là tout est vanité. » C'est une vanité qui était représentée, depuis des siècles, sur les plus beaux tableaux du monde, les natures mortes ou vanitas, où la cuisine a commencé à trouver son profond symbolisme. Mais cette vanité est bien mêlée de fierté, car l'auteur de cette lettre avait aussi suggéré que puisqu'il existe une Académie française pour conserver les principes de la langue, il devrait y avoir une Académie pour maintenir ceux de la bonne chère — une proposition que Brillat-Savarin renouvellera dix ans après dans la *Physiologie du goût*, où il propose la formation d'une Académie des gastronomes. (Ce rêve a été réalisé en 1928 quand Curnonsky [Maurice Sailland] a fondé l'Académie des gastronomes,

---

<sup>5</sup> Pour le menu entier, consulter Jean-Paul Aron, *Le mangeur au xix<sup>e</sup> siècle* (Paris, Denoël / Gonthier, 1976), pp. 34-38.

sur le modèle de l'Académie française.) Sans doute Grimod de La Reynière y aurait-il le premier fauteuil, grâce à ses efforts pour créer un langage gastronomique, pour enseigner les exigences du bon goût, dénicher les meilleurs produits et inspirer les meilleurs restaurants de Paris; et, surtout, pour nous convaincre que la cuisine n'est pas seulement une source de plaisir, mais aussi un domaine de savoir.

Allen S. WEISS

## **Almanach des gourmands**

[19]

### ***Des truffes***

Les truffes sont un des plus grands bienfaits que, dans son incommensurable libéralité, la providence ait daigné accorder aux gourmands. Ce tubercule, qu'on ne peut mettre dans la classe des légumes ni des fruits, est un des plus honorables excipients de la haute cuisine, par l'incomparable saveur qu'il communique aux productions animales ou végétales auxquelles on l'associe. Servi séparément, c'est un entremets du plus grand luxe, et celui auquel les gourmets les plus distingués et les plus jolies actrices du théâtre du Vaudeville (c'est tout dire) donnent la préférence pendant quatre mois de l'année. [20]

Nous pourrions un jour nous étendre ailleurs avec complaisance sur l'histoire naturelle de la truffe, qui n'est pas un des phénomènes les moins remarquables du règne végétal. Contentons-nous de dire ici, d'après le respectable et célèbre M. Parmentier, que les naturalistes ne sont point encore d'accord sur le mode de reproduction de cette espèce de champignon de forme irrégulière, qui naît, se développe et meurt dans le sein de la terre, à la profondeur de sept à huit pouces; que les truffes, qui ne se plaisent que dans les terrains argileux, mêlés de sablon et de parties ferrugineuses, et surtout dans les lieux humides, ombragés et tempérés, se trouvent principalement vers les rivages incultes des ruisseaux, les terrains en pente, les coteaux; dans le voisinage des bois, et sous l'ombrage des chênes, des trembles, des peupliers noirs, des bouleaux blancs et des saules; que ce végétal précieux n'appartient pas indifféremment à tous les pays, mais qu'on le trouve dans nos provinces méridionales, telles que le Périgord (qui produit incontestablement les meilleures), le Quercy, la Gascogne, une partie du Languedoc et du Dauphiné.

On en trouve beaucoup en Italie, mais elles y sont communément blanches; celles de Turin sont remarquables par une forte odeur d'ail, insupportable dans la truffe, à tout autre qu'à des Piémontais.

La Bourgogne, la Champagne, l'Allemagne, etc., produisent aussi des truffes, mais en petite quantité, et qui ont si peu de saveur et de vertu, que c'est leur [21] faire beaucoup trop d'honneur que de les appeler de ce nom.

Nous passons sous silence les signes auxquels on reconnaît qu'un terrain renferme des truffes, pour dire que ce sont ordinairement les cochons qu'on emploie à les découvrir. La finesse de l'odorat de ces animaux, déjà si chers aux gourmands, est telle, qu'ils sont, en ce genre, les meilleurs explorateurs connus. Prosternons-nous donc devant le génie vraiment inventif de ces précieux amis de l'homme, et rendons-leur au moins la justice de penser qu'ils ne nous sont pas moins utiles de leur vivant qu'après leur mort; car, sans eux, les truffes pourraient être ignorées au sein de la terre, et seraient la pâture des larves et des tipules, au lieu de devenir celle de nos plus illustres gourmands.

L'expérience a démontré que les truffes grossissaient presque subitement après les pluies d'orage et les grands tonnerres : ainsi, ces fléaux sont donc bons à quelque chose, et dans les pays où l'on récolte les truffes, on doit s'effrayer moins qu'ailleurs de ces cataclysmes.

On connaît trois variétés principales de truffes : la blanche, la rouge et la noire. La première est la moins estimée; la seconde la plus rare, la troisième est incontestablement la meilleure; c'est même la seule admise sur nos tables.

Les truffes arrivées à leur point de maturité, et c'est seulement alors qu'il faut les récolter, parce que c'est [22] à ce point seul qu'elles ont reçu le complément de leur arôme et de leur saveur, sont difficiles à conserver. On y parvient beaucoup mieux en les laissant entourées de leur terre natale qu'en les en débarrassant par le lavage. Ne nous plaignons donc plus, lorsque nous achetons des truffes, de payer cinq ou six francs la livre la terre du Périgord; car c'est à cette terre que nous devons l'avantage de les avoir saines et bien parfumées.

Il faut manger les truffes fraîches et dans leur saison : toutes celles conservées, soit dans le sable, soit dans l'huile, le vinaigre, l'eau-de-vie, etc., perdent absolument leur arôme et leur saveur, dont ces divers menstrues s'emparent; elles deviennent donc absolument inodores; il en est de même des truffes séchées.

Cependant, si voulant les transporter au loin on est forcé d'employer quelque moyen pour les conserver, l'expérience a prouvé que l'argile sèche et pulvérisée est la substance qui convient le mieux pour cette opération.

L'arôme des truffes et la légère substance astringente que leur pulpe renferme concourent singulièrement à la conservation des viandes : on peut maintenir fraîche, pendant plus d'un mois et demi, une dinde, ou toute autre volaille bourrée de truffes, qui autrement se corromprait en moins d'une semaine.

Le parfum de la truffe est d'une nature si subtile, qu'il s'exhale abondamment. Une livre de ce végétal suffit pour parfumer une atmosphère assez étendue; [23] mais une trop forte chaleur le dissipe : aussi les grands cuisiniers ont-ils l'attention de ne pas faire bouillir longtemps les divers ragoûts dans lesquels ils les introduisent.

La nomenclature de ces ragoûts occuperait seule plus de place que tous les détails précédents. Contentons-nous de dire qu'elles jouent le premier rôle dans les émincés et dans les sautés, au premier service; dans les cardes et dans les oeufs brouillés, au second : une dinde aux truffes est un rôti du plus grand luxe, et un pâté, soit de gibier, soit de foies gras aux truffes, le vrai paradis de ce bas monde.

Les truffes échauffent légèrement, aident à la digestion, sont un excellent aphrodisiaque; et c'est l'un des mets les plus distingués que l'opulence puisse offrir à la sensualité.

[65]

## **ANECDOTES GOURMANDES**

### ***Le dîner émigré et non proscrit***

Histoire véritable

« Dans une riche Province, où les terres ne se reposent jamais les bénéfiques et cures étaient plus considérables en revenus que certains évêchés de Provence.

Les curés étaient presque tous nommés par le seigneur de la paroisse, qui donnait souvent la préférence à ses parents.

Ces pasteurs, très accoutumés à la bonne chère, se régalaient entre eux sous le moindre prétexte; celui de la dédicace de leur église en était un d'une grande réunion.

Le Curé de Sainneville, à pareil jour, invita tous ses confrères et amis. Un seul curé, son plus près voisin, fut oublié, sans doute parce que, n'étant qu'à une demi lieue, il se croyait toujours à temps de l'engager. Bref, il fut oublié. Celui-ci, fin Normand, voulut s'en venger : à cet effet, il fut chez l'Amphytrion, au moment de la grand-messe, sachant bien qu'il ne trouverait que la servante au presbytère. [66]

Cette femme le croyant invité, s'empressa de lui faire voir son dîner : il parut s'intéresser à tout; et comme par réminiscence, dit qu'au premier service on donnait ordinairement le meilleur cidre, que son confrère en avait d'excellent. La servante en convint. Tous deux vont au cellier qui était au fond de la cour; le curé se munit de ce qu'il fallait pour percer un tonneau, ce qu'il fit aussitôt; et pour avoir le temps, disait-il, de faire un fausset, ou cheville, il fit boucher le trou qu'il avait fait, par le doigt de la femme qui l'accompagnait; et malgré les représentations de cette dernière, il perça le tonneau voisin de celui où il l'avait forcément attachée, et la contraignit de boucher encore de l'autre main le second trou.

Débarrassé ainsi de la servante, il sortit, en l'assurant qu'il allait revenir au plus vite, avec des faussets; mais d'autres soins l'occupèrent : le domestique de ce mauvais plaisant, qui savait les projets de son maître, était dans les environs, avec un cheval et des paniers, qui furent aussitôt remplis de tout le dîner pour lequel on chantait les louanges du Seigneur. Le curé voleur fit porter le tout chez lui, et suivit en grande hâte cet intéressant convoi.

Après le service de l'église, le curé de S... à la tête de tous ses convives, entrant dans son presbytère, fut très courroucé de ne pas trouver le couvert mis dans la salle à manger; il le fut bien plus encore, quand il visita la cuisine... Ô douleur 1... pas une casserole 1... [67] pas une marmite!... pas même la femme sur les soins de laquelle tout reposait. On l'appelait en vain !... La désolation gagna tous les assistants !...

Le maître du logis, plus affecté que personne, avait ses pertes, son appétit et celui de ses confrères à supporter. Pour calmer ces affamés, il proposa de manger une croûte de pain, un peu de vin, et qu'ensuite ils aviseraient au parti qu'il fallait prendre. Cela fut accepté; le Curé courut à la cave, qui très heureusement était près du cellier, où se lamentait la pauvre servante, qui pleurait, criait et se désespérait de ne voir venir personne à son secours. Elle fut entendue par son maître, et tirée au plus vite de sa fatigante position. Quand elle eut nommé celui qui l'avait si mal placée, tous les visages s'épanouirent; on connaissait la gaîté du personnage; on ne douta plus qu'il ne fût le ravisseur du dîner, et qu'il n'eût fait cette espièglerie pour attirer chez lui tous les convives. Ces messieurs avaient les jambes aussi bonnes que l'estomac. On se rendit aussitôt chez le voisin, qui en effet les attendait. Pour apaiser leur courroux, sans leur laisser dire un mot, il les conduisit à la salle du pardon, qui était la salle à manger, et où un excellent dîner les attendait!...

Ô transports!... douce ivresse!... moment délicieux!... Moyen sans réplique de fermer la bouche aux reproches, mais non aux mets succulents qui s'offraient à l'honorable assemblée. L'appétit, que la [68] crainte et la dernière course avaient doublé, étant satisfait, tout fut pardonné et même trouvé plai-

sant.

Le dîner fit oublier les vêpres de la dédicace; ces messieurs se contentèrent d'être à complies. »

[86]

## ANECDOTE GOURMANDE

### *La petite escroquerie friande*

« M. Gabriel de F..., passant à Bourg-en-Bresse, ville célèbre, autant par ses poulardes que par l'église de Brou, alla voir le fameux Guillot, qui est un des plus célèbres confiseurs de l'Europe. M. de F... ayant fait choix de Cotignac, de Chinoises, etc., demanda à M. Guillot pourquoi il ne rendait pas hommage à [87] l'auteur de l'*Almanach des gourmands*, et lui dit qu'on était justement étonné de ne point le voir figurer parmi les nombreux artistes qui illustrent la France gourmande. M. Guillot prit alors un ton fort leste, et répondit à M. de F...<sup>6</sup> que sa réputation n'avait pas besoin de M. G de la R; qu'il n'était pas fait pour se soumettre au tribut des Légitimations; et qu'enfin, si M. G... voulait manger et parler de ses confitures, il n'avait qu'à en faire acheter, etc.

M. de F... changea alors de ton, et persuadé qu'il serait avoué par l'estimable patriarche des gastronomes, il lui répondit fièrement : Monsieur, M. G a l'habitude de payer ce qu'il achète, et la preuve de cela, c'est que voilà votre argent, et que je suis M. G. D. L. R. Ces paroles furent magiques ! Quel changement subit s'opéra dans le ton de M. Guillot ! Toute sa famille, composée de jolies demoiselles, sortit, en rougissant, du comptoir, et fit les plus grandes excuses au faux G.; mais la plus grande preuve de leur respect, c'est que M. de F. a trouvé dans la caisse de sa voiture une grande boîte de confitures sèches qu'il n'avait pas payées<sup>7</sup>. » [88]

Avis sur une méprise funeste aux vrais gourmands  
M. Le Blanc, successeur de M. Le Sage, pâtissier,  
rue de la Harpe, n° 109,  
vis-à-vis l'ancien collègue d'Harcourt,  
à l'auteur de l'*Almanach des gourmands*

« Monsieur,

Je crois devoir prévenir le public, que deux pâtissiers qui demeurent dans la même rue, l'un (M. Crécy) vis-à-vis celle Serpente, l'autre (M. Vignon) vis-à-vis la rue Pierre-Sarrazin, ayant effacé leurs noms, et ayant mis sur leur tableau, le premier au Sage, et le second au *Sage Athénien*, cette parité de nom

---

<sup>6</sup> Note de l'auteur No 14, p. 121.

L'auteur sait des paroles sur cet air-là; et M. B. par exemple, qui doit à l'*Almanach des gourmands* la plus grande partie de son immense fortune, non seulement ne s'est jamais légitimé d'une aile de pigeon auprès du Jury dégustateur; mais ajoutant la grossièreté d'un parvenu à la rusticité d'un manant, il n'a cessé de répondre à tous ceux qui lui reprochaient son avarice et son ingratitude, qu'à *bon vin il ne fallait point de bouchon* (ce sont ses propres termes), et que sa réputation était assez bien établie pour le dispenser d'être reconnaissant. Dieu sait cependant ce qui arriverait si, d'une part, l'*Almanach des gourmands* cessait de le signaler comme le premier rôti-seur de [121] Paris, et si, de l'autre, il continuait de mécontenter ses pratiques comme on assure qu'il le fait depuis une année.

<sup>7</sup> Note de l'auteur No 15, p. 121.

15. Et dont, à son retour à Paris, il n'a pas daigné faire part à celui dont le nom seul lui avait valu cette offrande.

avec celui de Le Sage, dont je suis le successeur, a donné lieu à diverses méprises, et j'ai reçu souvent des reproches pour des marchandises vendues sous mon nom dans ces boutiques. On évitera toute équivoque en remarquant que ma boutique fait face à l'ancien collège d'Harcourt, aujourd'hui l'Académie de Législation, et est située tout au haut de la rue de la Harpe, près la Sorbonne.

Je continue de fabriquer d'excellents pâtés de jambon de Bayonne, de foies gras, de volaille, et idem aux truffes, de poissons, et autres pâtés chauds, volsauvent, pâtés de macaronis, gâteaux de Savoie, de fécule de pommes de terre, choux pralinés, gaufres aux amandes et aux pistaches, gnioufs grillés et génoises, tourtes au rognon de veau; et généralement [89] tout ce qui concerne le petit-four, dans les premières qualités et à prix fixe. »

*Note du rédacteur.* Nous ajouterons à cet avis, fort exact dans tous ses points, qu'il est très essentiel pour tous les amateurs d'excellente pâtisserie, de ne point commettre d'erreur, et de ne pas craindre de monter la rue de la Harpe, toute longue et toute étroite qu'elle est, pour arriver jusque chez M. Le Blanc.

Les valets et les cuisinières, gent naturellement paresseuse et intéressée, souvent par suite de ces vices, se sont arrêtés aux écueils signalés dans cet avis; en ont rapporté des pâtés fort médiocres (pour ne pas dire pis), qu'ils ont fait passer pour tenir du four de M. Le Blanc. De là mécontentement, reproches, éclaircissements qui ont fini par ajouter un fleuron de plus à la couronne du meilleur fabricant de pâtés de jambon de Bayonne qui existe en Europe.

Au reste, voyez sur cette méprise, le tour joué par un amateur un peu malin à ces deux pâtisseries inférieurs, dans la septième année de l'*Almanach des gourmands*, page 229. L'article est assez piquant, et mérite d'être relu avec attention.

