

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 28 (1890)
Heft: 14

Artikel: La truite
Autor: Theuriet, André
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191626>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 28.01.2026

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

mann-Chatrian, qui a rompu brusquement les liens qui ont uni pendant de longues années ces deux amis intimes, ces deux frères de pensées, et auxquels on doit tant de romans devenus si populaires, tels que l'*Histoire du conscrit de 1813*, l'*Invasion*, M^{me} Thérèse, Water'oo, etc.

A cette occasion, nous pensons qu'on lira avec intérêt quelques détails sur la manière dont s'était nouée la fraternité de ces deux hommes qui travaillèrent scrupuleusement, en dehors de toute coterie littéraire, fuyant le petit esprit parisien et suivant seuls leur route, la main dans la main.

Cette fraternité datait du collège, où ils révraient seuls à l'unisson; et un vieux professeur qui voyait clair dans l'intelligence de ses élèves les engageait à ne jamais se séparer; prétendant qu'ils se complétaient l'un l'autre. Ils commencèrent par quelques petites élucubrations littéraires, de peu de valeur, il est vrai, mais dans lesquelles il y avait cependant des promesses pour l'avenir.

On se sépare les classes terminées. Erckmann vient à Paris étudier le droit; il réussit, sans réussite, un accès dans les journaux et se rabat sur une brochure du *Recrutement de l'armée*, qui n'est guère remarquée. Arrive 1848. Le travail en commun continuait malgré les distances. Chatrian professait au collège de Phalsbourg. Alors, en raison des circonstances, les deux amis présentent un drame au théâtre de Strasbourg. La pièce est jouée avec un succès fou, qui lui vaut, dès le lendemain, les honneurs de l'interdiction préfectorale. Ce drame, modifié en roman, devint plus tard l'*Invasion*.

En 1850, Chatrian prend son vol et tombe à Paris. Après des courses inénarrables et des stations à tous les journaux, ils ont la chance de faire publier dans l'*Artiste*: le *Bourgmestre en bouteille*, qui passe sous cette étiquette: *Conte d'Erckmann, traduit de l'allemand par Chatrian*, avec notice sur Erckmann. Mais il fallait manger!... Dire ce qu'ils usèrent de ce malheureux pavé de Paris est impossible. On peut manquer de pain, mais on ne saurait marcher sans bottes, et les souliers étaient absents!... Enfin, ils risquent une tentative qui leur paraît entachée d'aliénation mentale, mais le besoin était leur excuse; ils portent à la *Revue de Paris* l'*Illustre docteur Mathéus*, et ils en attendent dix-huit mois la publication. Ce qu'ont duré ces dix-huit mois, on peut se l'imaginer.

Tout à coup, une généreuse idée vint à M. Villemessant. Il publia dans le *Figaro* un extrait du *D^r Mathéus*, et l'*Auberge des trois pendus*, signée pour la première fois de la dualité *Erckmann-Chatrian*. Quelques lignes bienveillantes d'avant-propos, recommandaient les dé-

butants à la condescendance des abonnés. Sur cet innocent coup de trompette, la critique daigna s'occuper des nouveaux venus. A cette première lueur de réputation, ils touchèrent 800 francs à la *Revue de Paris*, et vendirent le volume 400 francs au libraire Bourdillat. Douze cents francs! c'était la fortune... et des bottes.

Une série d'autres ouvrages et de contes fantastiques furent ensuite accueillis dans la *Revue contemporaine* et le *Constitutionnel*, où ils défilèrent en feuilletton.

Voici la manière de travailler de ces deux littérateurs. Chaque matin, avant que Chatrian se rendit à son bureau du Chemin de fer de l'Est, ils se taillaient, pendant le cours du déjeuner, la besogne de la journée, car ils travaillaient toujours et partout. Le soir, on se retrouvait au dîner, et chacun exposait les trouvailles et les idées acquises. On les discutait, on les rapprochait, on les confrontait, on les mettait en place, on fixait le plan, on arrêtait les incidents et développements, et le roman projeté s'achevait. Lorsqu'il était terminé, chacun revoyait à son tour les épreuves, modifiait, commentait, ou signalait ses observations.

Et quand nos deux piocheurs avaient fait cette révision partielle, on procédait alors à la grande inspection générale, puis l'œuvre était livrée à l'impression.

On chrétien pou prévond.

On a bio sè derè quand on gros guignon no z'arrevè que du que cein est arrevâ sè faut conteintâ dinsè et que s'on sè cassâvè la téta cein ne tsandzérâi rein ai z'affrêrs; que faut sè soumettrè à noutron grand maîtrè à ti! L'est adé cein que no diont clliâo que no vollont consolâ; mâ su lo momeint cein fâ pou d'effé et on est mî disposâ à bordenâ qu'à ein preindrè son parti.

Lo pe vilhio dâi valets à Marc Henri, lo Jean Louis, avâi prâi mau on bio matin, ne sé pas dè quinna maladi; mâ de na tota crouïe, kâ ào bet d'on part dè dzô m'einlénvîne se ne passâ pas l'arma à gautse. Ni lo maidzo, ni lè remido dè l'apotiquière ne firont rein et faille, bon grâ, mau grâ, férè préparâ lo gardabit ein sapin.

C'étai cauquiès dzo devant lè fénésions, et tot étai dza prêt per tsi Marc Henri. On avâi atsetâ on fâotsi tot nâvo et dâi mollettès assebin; lè faulx étont eintsa-plâiès et einmandjès, lè covâ godzi; on avâi referrâ; étsellâ et eingraissi lè tsai, remet on pachon à n'on fretu et reméssi per su lo cholâ. On atteindâi lo momeint dè coumeinci, et craque! vouâiquie Jean Louis que fâ faubon, que c'étai ma fâi rudo eimbéteint.

— Tè bombardâi lo commerce, se fe

ion dâi frârês à l'autre quand Jean Louis l'eut botsi dè soclliâ, cein ne poivè pas no z'arrevâ pe mau; et mè que dusso onco parti po lo servîço militêro, ne veint no trovâ dâi galés cocos po clliâo fénésions!

— Eh bin; que vâo-tou, repond son frârè, l'est veré que cein sè dévenè bin mau; mâ faut ein preindrè son parti; cé que no gouvernè a décidâ dinsè, sè faut bin conteintâ.

— Faillâi-te que cein no z'arrevâ justameint ora!

— Que lâi farâi-ton! du que lo bon Dieu l'a volliu, sè faut soumettrè.

— Ne dio pas! mâ lo bon Dieu ne vâo pas scyi por no!

La fenna qu'atsîtê dâi tsaussès.

Onna brava fenna qu'allâvè à la boutequa po atsetâ dè quiet férè dâi tsaussés à se n'hommo, déemandâ oquî dè solidô.

— Volliâi vo dâo couti, dâo tridzo, dè la tredaina ào bin dâo drap, lâi fâ lo boutequi?

— Oh bin, repond la fenna, vo vê derè: me n'hommo fonmè, et l'a accoutemâ dè frottâ lè z'allumettès su son dzenâo ào bin dézo la couisse, et coumeint ne vâo pequa qu'on aussè dâi phosphoriques pè l'hotô, bailli mè po férè dâi fatalons iô pouéssè frottâ lè z'allumettès suédoisès.

La Truite.

par ANDRÉ THEURIET.

— Scolastique!

— Monsieur Sourdat.

— Je vous recommande la truite... Soignez votre court bouillon: vin blanc, persil, thym, laurier, ail et oignons à force...

— N'ayez donc pas peur, on y mettra toutes les herbes de la Saint-Jean.

— Surtout pas de vinaigre, un filet de citron seulement... Que le couvert soit dressé pour dix heures et demie, et le déjeuner prêt pour onze heures précises... Pas onze heures cinq minutes, onze heures, vous entendez?...

Après avoir jeté d'une voix brève ces dernières injonctions à sa cuisinière, M. Sourdat, juge d'instruction au tribunal de Marville, traversait la place d'un pas alerte, méthodiquement scandé, et gagnait le Palais de Justice situé derrière la sous-préfecture.

M. Sourdat était un célibataire de quarante-cinq ans, très ingambe, malgré un commencement de ventre; carré des épaules, trapu, la voix cassante, la tête ronde à cheveux ras, les yeux gris clairs et durs sous des sourcils fourrés, la bouche largement fendue aux lèvres minces et colériques, les joues bises encadrées de favoris mal plantés; — enfin une de ces figures de dogue dont on dit: « Il ne doit pas être bon tous les jours! »

Non, pour sûr, il n'était pas tendre, M. Sourdat, et il s'en vantait. Despote, atrabilaire, il rudoit tout le monde au Palais. Dur comme pierre pour les inculpés, bourru avec les témoins, agressif avec les

avoués, un vrai chardon ; — qui s'y frottait s'y piquait. On le craignait comme le feu et on ne l'aimait guère.

Pourtant cet homme de fer avait deux défauts à sa cuirasse. D'abord il répondait au prénom pastoral de Némorin, ce qui prêtait à rire ; puis il était gourmand à rendre des points à Brillat-Savarin. Sa gastronomie raffinée et savante tournait à la manie. Dans cette petite ville endormie à la lisière des Ardennes belges, où les plaisirs de la table constituent la seule distraction de la bourgeoisie aisée, les exigences culinaires du juge étaient citées à dix lieues aux alentours.

Il ne mangeait, disait-on, que du poisson péché à la première pointe du jour, parce que le repos de la nuit et l'absence d'émotions rendait la chair de l'animal plus délicate. Ce fut lui qui imagina de plonger d'abord les écrevisses dans un bain de lait bouillant, avant de les faire cuire dans leur assaisonnement ordinaire. — Cela leur donnait, prétendait-il, un fondant et un velouté d'une saveur particulièrement exquise.

Le jour où il enseigna ce raffinement au curé de Saint-Victor, ce digne ecclésiasque, qui cependant était porté sur sa bouche, ne put s'empêcher de rougir et de lever au ciel ses mains potelées en s'écriant :

— Trop, c'est trop ! monsieur Sourdat... assurément il est permis de goûter avec discrétion aux bonnes choses, mais une telle sensualité confine au péché mortel, et vous aurez à en rendre compte au bon Dieu !...

Aux pieux scrupules du curé, le juge répondit par un rire méphistophélique. C'était une de ses joies malignes que d'induire son vénérable voisin à la tentation, et, ce matin précisément, il l'attendait à déjeuner en compagnie du greffier. Il avait reçu la veille une truite de la Semois, — une truite saumonnée de deux livres, prise en belle eau claire et rocheuse. — C'était son poisson favori, et la cuisson de ce fin morceau avait occupé les premières heures de sa matinée. Il tenait à démontrer, pièces en mains, la supériorité de son court bouillon sur les sauces genevoises ou hollandaises des manuels de cuisine. — La truite devait être servie froide et avec l'assaisonnement dans lequel elle avait cuit. — C'était pour lui un principe aussi absolu qu'un dogme, aussi indiscutable qu'un article du Code pénal. Il se le répétait encore dans son cabinet de juge, après avoir endossé sa robe et tout en feuilletant le dossier d'une affaire récente, dont il venait de commencer l'instruction.

C'était une grosse affaire criminelle, qui mettait le parquet en émoi et dont les détails dramatiques contrastaient singulièrement avec les préoccupations gourmandes qui traversaient le cerveau de M. Sourdat.

La semaine d'avant, au lever du soleil, on avait trouvé dans une coupe de la forêt le corps d'un garde-forestier assommé net et gisant parmi les ronces d'un fossé. On supposait que le crime avait dû être commis par quelque braconnier pris en flagrant délit, mais jusqu'alors on restait sans indications précises, et les témoins entendus n'avaient fait qu'embrouiller l'affaire. Le meurtre avait eu lieu près d'une lisière où des charbonniers étaient installés, et ce détail éveillait les soupçons du juge. Seulement il ré-

sultait des dépositions que, cette nuit-là justement, ces gens avaient été absents de leur chantier et que les fourneaux étaient restés à la garde de la jeune fille du maître charbonnier. Néanmoins, M. Sourdat avait donné l'ordre de rechercher l'un des compagnons, un solide gars de vingt-cinq ans, qui jadis avait eu maille à part avec le garde assassiné. En outre, il avait cité la fille du charbonnier à comparaître devant lui.

Et voilà précisément où les choses commençaient à devenir louches : cette petite n'avait pas répondu à l'assignation ; elle se cachait on ne savait où ; le juge venait d'envoyer la gendarmerie à ses trousses, et il attendait le résultat des perquisitions ordonnées. Vers dix heures, la porte du cabinet s'ouvrit, encadrant le tricorne et les buffeteries jaunes du brigadier de gendarmerie.

— Eh bien ? grogna impatiemment M. Sourdat.

— Eh bien, monsieur le juge d'instruction, buisson creux... Nous avons fouillé la forêt dès l'aube... La petite a disparu, même que les charbonniers sont fort en souci et n'y comprennent rien.

— Comédie pure ! s'écria M. Sourdat déçus, ces gens-là se moquent de vous... Il fallait les arrêter tous... Vous êtes un maladroit... allez !

Le juge consulta sa montre. — Dix heures un quart. — L'affaire était manquée, et il voulait jeter le coup d'œil du maître sur la salle à manger, avant l'arrivée de ses convives. Il se débarrassa donc de sa robe et regagna son logis.

La salle à manger, claire, égayée par un rayon du soleil de juin, avait une mine hospitalière et avenante avec ses boiseries blanches, ses rideaux de coton gris, son haut poêle de faïence bleue à dessus de marbre, et sa table ronde revêtue d'une nappe éblouissante, sur laquelle trois couverts étaient dressés artistement ; les petits pains mollets reposant douillettement dans les serviettes à liteaux rouges. Le vin rosé d'Inor scintillait dans les carafes. Flanquée à droite d'une salade de laitue enjolivée de capucines et de bourraches ; à gauche, d'un huissos d'écrevisses de la Meuse, la truite se pavait dans un plat long enguirlandé de persil. Son ventre argenté montrait de délicates mouchetures rousses ; son dos bleutâtre, fendillé, laissait entrevoir la chair saumonnée, et elle tenait une rose dans son museau pointu. A côté, dans une saucière, le court bouillon se prenait en gelée, et il s'exhalait de cet ensemble une fine odeur de fenouil, qui réjouissait les narines.

Ce spectacle adoucissait la mauvaise humeur du juge. Il se rasséréna peu à peu en couchant dans le panier d'argent une poudeuse bouteille de vieux Corton, quand la porte de la salle s'ouvrit violemment et il entendit dans le couloir une voix féminine qui criait :

— Je vous dis que je veux parler au juge et qu'il m'attend !

En même temps un bras demi-nu faisait pirouetter le greffier Touchebœuf, qui masquait la porte d'entrée, et une étrange visiteuse pénétrait dans la salle.

(*La fin au prochain numéro.*)

A table.

Un repas, pour être bien servi et bien conduit, demande de la part de ceux qui le donnent l'observation de certains usages qui sont les accessoires précieux donnant du prix à ce que l'on imagine n'en être point susceptible.

Le nombre des convives ne doit pas dépasser celui de neuf à dix, si l'on veut éviter le désordre et la confusion, inséparables d'une grande réunion.

Un dîner bien servi doit être une pièce en trois actes, où la gradation des saveurs doit être ménagée avec soin, et où les mets doivent être suffisamment variés pour s'assortir à tous les goûts. Le premier service doit être doux et légèrement épice ; le second, plus délicat et plus assaisonné, et le troisième friand : c'est le dessert. Dans ce troisième acte, où l'appétit est satisfait et dans lequel on ne mange et on ne boit que par sensualité ou gourmandise, on ne doit servir que des aliments très agréables et des vins fins.

Dans un dîner bien ordonné, chaque couvert a son étiquette, c'est-à-dire le nom de celui qu'on veut y placer, pour obvier à l'embarras du placement des convives.

Le maître de la maison placé au centre de la table, debout quand la réunion est nombreuse, et assis quand le nombre des convives est borné, doit distribuer les potages dans des assiettes placées en pile auprès de lui, commençant par son voisin de droite, ensuite à gauche, ainsi jusqu'à la fin.

Son attention doit se porter continuellement et sans affectation sur chaque convive, auquel il s'empresse d'offrir quelque mets aussitôt qu'il le voit dans l'inaction et son assiette dégarnie.

C'est le maître de la maison qui sert le coup du milieu, lorsqu'il a lieu, les vins d'entremets que l'on sert avec le rôti et les vins de dessert. Il pourvoit à la dissection des viandes, soit par lui-même, soit par un des convives qui a fait ses preuves en cet art. C'est lui qui doit amener la conversation sur le ton qui convient le mieux à la société qu'il a réunie, en éloignant tout sujet de politique, qui pourrait exciter des divisions parmi les convives et troubler l'harmonie du repas.

Il fait changer d'assiettes à chaque mets, quelquefois même de verres et de couteaux.

Quant au dessert, c'est la maîtresse de la maison qui en fait les honneurs ; elle peut même au besoin servir quelques entremets.

Le café se prend ordinairement à table ; mais si c'est au salon qu'il doit se prendre, c'est le maître de la maison qui donne le signal aux convives pour y passer ; c'est lui, ou toute autre per-