

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 12

Artikel: Carême
Autor: Dourliac, Arthur
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255124>

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: 26.01.2026

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

CARÈME

I

Ce n'était qu'un surnom, mais il était si bien porté !

Long comme un jour sans pain, maigre comme un chat de gouttière, avec son visage blême, son regard affamé, ses joues creuses, le pauvre hère eut fait songer aux vers de Petit-Jean.

Voyez cet autre avec sa face de carème !

...s'il n'eût vécu trois siècles avant l'auteur des *Plaideurs*,

De sa vie il n'avait mangé à sa faim, et il avait l'appétit d'un enfant de quinze ans aiguisé encore par le jeûne.

Carème remplissait les importantes fonctions de marmiton tourne-broche, à l'enseigne du *Faisan doré*.

Quel supplice de Tantale pour un estomac creux, un ventre vide !

Son patron, maître Thibaut, était un homme dur, avare, réduisant tous ceux qui l'entouraient, bêtes et gens, à la portion congrue ; aussi ses serviteurs, à deux pieds et à quatre pattes, le quittaient-ils invariablement, les uns pour des meilleures maisons, les autres pour un monde meilleur, s'il est un monde meilleur pour les animaux malheureux dans celui-ci...

Seul, Carème restait fidèle au poste, retenu non par la reconnaissance de l'estomac, mais par celle du cœur.

Maître Thibaut l'avait recueilli par charité, il le lui reprochait même assez durement, mais point n'en était besoin. L'humble tourne-broche avait l'âme haute, et ni les services multiples qu'il rendait jurement au rôtisseur ni les coups qu'il en recevait souvent, ne lui semblaient payer le pain qu'il n'en recevait pas toujours.

Et résigné, patient, il tournait, tournait mélancoliquement la broche où se prélassaient chapons du Mans, canards rouennais, dindons truffés. D'autres fois, il aidait son maître à confectionner ces succulents pâtés qui faisaient la réputation du *Faisan doré*, et lui valaient la clientèle des nobles seigneurs de la cour du bon roi Charles, sixième du nom, lequel était censé gouverner le beau royaume de France.

II

— Allons, tôt, ne lambine pas, Carème ! Porte ce pâté, avec tout le soin et la diligence dont tu es capable, à l'hôtel Notre Dame, où monseigneur de Bourgogne traite ce soir son cousin d'Orléans, dont cela nous vaudra peut-être la pratique. Ne t'amuse pas en route, car le chef des cuisiniers a recommandé que l'on soit là deux heures avant celle du dîner.

Et le rôtisseur plaça lui-même le panier en équilibre sur la tête du marmiton qu'il suivit d'un regard inquiet... C'était la première fois qu'il lui confiait une mission de cette importance, mais force lui avait été de s'y résigner, ses deux autres garçons l'ayant quitté la veille.

C'était le jour de la Mi-Carème, un peu la fête du pauvre garçon, mais nul n'y songeait, et lui moins que personne.

Il avançait avec précaution, couvoyé à chaque instant par les masques qui parcouraient, joyeux et bruyants, les rues de Paris.

Ici, c'était un cortège de Sarrasins, dansant et hurlant autour d'un géant à l'air formidable, qui brandissait un cimeterre mais conservait difficilement son centre de gravité ce qui nuisait à sa haute dignité.

Là, c'était une troupe de sauvages, portant des

torches, oublieux déjà de la terrible catastrophe du bal des Ardents, si récente encore cependant, qui avait coûté la vie à trois beaux gentilshommes, et au pauvre roi sa dernière lueur de raison.

Puis, la multitude des batteurs, des escholiers, des astrologues, nécromans en bonnets pointus et robes constellées d'étoiles et de signes cabalistiques.

On rencontrait aussi des mines moins rassurantes : c'étaient des gens d'armes, ayant comme devise le bâton noueux d'Orléans avec ses mots : « Je porte défi ! » à quoi les Bourguignons ripostaient par un rabot avec ces mots : « Je le tiens ! »

Mais l'on en restait à ces provocations muettes, car le vent soufflait à la paix...

Le duc de Berry venait de réconcilier ses deux neveux : ils avaient communiqué ensemble, à la vue du peuple ; s'étaient promis *amour et pardon*, avaient diné à la même table, couché dans le même lit.

Et les Parisiens étaient en liesse, espérant la fin de toutes ces discordes...

Carème se frayait difficilement un passage à travers cette foule bigarrée. Arrivé au pont Notre-Dame, il s'arrêta un instant et posa sa manne sur une borne pour reprendre haleine.

Etait-ce le bruit étourdissant, la fatigue, la faim, l'air vif, où le soleil brûlant de ce premier jour de mars ?...

Peut-être tout cela combiné ; mais soudain une sorte d'engourdissement le saisit, paralysant ses membres, sa volonté, et il glissa évanoui sur le sol...

III

— Bon ! en voilà un qui a trop fêté Bacchus ; il est en avance sur nous, dit une voix rieuse, tandis que son propriétaire poussait du pied le jeune garçon.

— Il s'est endormi à côté du souper, dit un autre, apercevant le panier abandonné.

— Jetez-le dans la rivière, cela apprendra à ce drôle à mieux faire les commissions...

— S'il vous plaît, monseigneur il n'est pas endormi, mais évanoui, observa respectueusement un troisième.

— Alors c'est ton affaire Chartier, saigne-le, si tu as une lancette dans tes cornes...

Un éclat de rire salua cette saillie.

Une dizaine de diables noirs, rouges, jaunes, verts, entouraient le pauvre garçon.

Celui qu'on avait appelé Chartier, s'agenouilla près de lui.

— Hé ! c'est le pétit Carème...

— Carème ! Voilà un nom bien donné...

— Certes, monseigneur, car pour lui c'est carême toute l'année, et sûrement, s'il est étendu là, c'est de besoin...

— Pardieu ! il a pourtant de quoi se rassasier, dit un diable rouge, en soulevant le couvercle du pâté.

— Il en est incapable, messire Duchâtel.

— Tu le connais donc, Chartier ?

— Tous les escholiers le connaissent, monseigneur ; c'est le tourne-broche et le souffre-douleur de Thibaut, du *Faisan doré* dont la boutique avoisine le collège des Bons-Enfants. Le vieux ladre, qui fait de si bonne cuisine, laisse à peu près mourir de faim ce malheureux et pousse la féroce jusqu'à lui défendre de ne jamais rien accepter au dehors. Si bien que, l'estomac criant famine,

Carême n'en répond pas moins à qui lui offre un morceau par charité : « Je n'ai pas faim ! »

— C'est une brute, ton maître Thibaut, et son marmiton un idiot. Par la mort-Dieu ! il soupera ce soir ou j'y perdrai mon nom. Ne le ranime pas encore, Chartier, et vous autres portez-le à l'hôtel...

— Et son panier ?...

— Son panier aussi...

— C'est qu'il est sans doute destiné au duc de Bourgogne, ses armes sont gravées sur le pâché.

— Raison de plus, répliqua le jeune homme en riant.

IV

Lorsque Carême ouvrit les yeux, il crut être le jouet d'un rêve...

Dans une salle richement décorée, étincelants de lumières, il était assis devant un somptueux festin.

Des diables de toutes les couleurs s'empressaient à le servir, lui présentant la serviette, lui donnant à laver dans une aiguëre d'or, lui versant à boire...

— Sainte-Vierge ! je suis mort ! pensa le pauvre garçon.

Et, rencontrant le regard d'un diable vert assis en face de lui, il fit un grand signe de croix, moyen infallible de chasser l'esprit du mal...

Mais l'autre ne sourcilla pas et nulle odeur de souffre ne se mêla au parfum des mets étalés sur la table.

— Mange, commanda le diable vert.

— Je n'ai pas faim, balbutia machinalement le pauvre hère, dont la figure démentait les paroles.

— Mange, répéta impérieusement son hôte infernal.

Que faire ?

Carême était bien embarrassé.

Résister à messire Satan était dangereux, obéir ne l'était pas moins, car, outre la colère de maître Thibaut, il risquait de perdre son âme...

Pourtant la tentation était forte...

Les mets dégageaient un fumet délicieux, les vins brillaient comme rubis liquides dans les coupes de cristal... et puisque le Malin résistait aux exorcismes, c'est que ce n'était pas un méchant diable. Ma foi ! tant pis !

Et Carême attaqua vigoureusement le premier service. Les plats se succèdent, les vins coulent, les écuyers tranchants ne chôment pas plus que l'échanson.

Jamais Carême ne s'est vu à pareille fête ; il boit, il mange !

Enfin, n'en pouvant plus, il repousse son assiette.

— Ah ! j'aurai donc une fois mangé à ma faim ! s'écrie-t-il avec une explosion de joie naïve.

— Tu es rassasié ?

— Certes, messire, et, homme ou diable, je n'oublierai jamais ni vous, ni votre dîner...

— Alors une dernière coupe à ma santé !..

— Bien volontiers.

Il vide son rouge-bord, mais soudain sa tête s'alourdit, ses yeux se ferment et il retombe comme une masse dans son fauteuil...

V

...Carême se réveille, se frotte les yeux regarde autour de lui... Il est seul sur le pont... sa manne à côté de lui comme il l'a laissée.

La nuit est venue, les étoiles d'or s'allument dans le ciel et se mirent dans l'eau profonde...

— Quel somme j'ai fait ! et quel rêve ! quel bon rêve ! J'en ai chaud à l'estomac ! Jésus ! si je pouvais souvent rêver comme ça ! pense le jeune garçon.

Brusquement, il s'avise qu'il est nuit... Il a dû dormir longtemps !..

Sans perdre une minute, tremblant d'être en retard, il se dirige en hâte vers l'hôtel de Bourgogne.

— Te voilà, ce n'est pas malheureux ! gronde le maître-queux. Allons, vite : la table est déjà dressée, les convives attendent...

Délicatement il pose le pâché sur un plat d'argent et se dirige vers la salle du festin, précédé de l'écuyer de service.

— Veux-tu manger un morceau ? dit un valet au marmiton.

— Merci, je n'ai pas faim, répond celui-ci, sincèrement cette fois.

Il reprend son panier pour repartir, quand le maître d'hôtel se précipite dans la cuisine et, saisissant notre héros par l'oreille :

— Voleur ! brigand ! qu'as-tu fait du pâché ?

— Quel pâché !

— Celui que tu as mangé, sacrifiant !

Et les horions pleuvent comme grêle sur la tête de l'infortuné qu'on entraîne brutalement. Carême ne se défend même pas ; une angoisse affreuse l'a saisi au cœur et lui met la sueur au front...

Une lumière éclatante l'éblouit ; il est devant Jean sans Peur et, sans oser le regarder, il tombe aux pieds du terrible prince...

— C'est toi qui a mangé mon pâché ?

— Oui, monseigneur, pardon, c'est moi... mais je vous le jure, c'était en dormant...

Et d'une voix entrecoupée par les sanglots, il essaie de narrer son histoire...

Mais Jean de Bourgogne n'est pas un prince débonnaire ; sa justice ressemble fort à celle de Douglas le Noir, qui pendait d'abord et jugeait ensuite ; aussi, interrompant brusquement l'infortuné tourne-broche :

— Ça ! te railles-tu de moi ! Holà ! sénéchal, que l'on accroche ce drôle à une bonne potence, pour lui apprendre à rêver de la sorte...

— Monseigneur ! je vous en conjure !

Carême tend ses mains supplantes vers son juge ; il lève les yeux, un cri lui échappe et désignant un diable vert assis près du prince :

— C'est lui ! je le reconnaïs !... c'est lui qui m'a commandé de manger !

L'autre se démasque et s'adressant au duc Jean :

— Beau cousin, je vous demande la grâce de ce garçon, car le vrai coupable, c'est moi...

— Accordé, mon cousin ; je suis heureux de vous donner ce gage de bonne amitié.

C'était le duc Louis d'Orléans, frère du roi, « un moult gentil et gai prince », dit une vieille chronique.

Pour récompenser Carême de la frayeur qu'il lui avait causée, le duc d'Orléans pria maître Thibaut de le lui céder.

Les prières d'un prince sont des ordres, et, tout en fai-

sant la grimace, le rôtiisseur se résigna à laisser partir son souffre-douleur.

Carême ne quitta plus son nouveau maître.

Un an après cette fameuse réconciliation, dans cette même rue Barbette, près de ce même hôtel Notre-Dame, Louis d'Orléans, revenant de chez la reine, était traitrement assassiné.

Seul de tous ses serviteurs, son écuyer le défendit jusqu'à ce que, percé de coups, il tomba sur son corps en criant :

— Mon maître !

Cet écuyer était le pauvre Carême !..

En échange du bon dinet qu'il avait reçu de lui, il donnait sa vie pour le « gentil prince ».

Arthur DOURLIAC.



MENUS PROPOS



Ce qu'on boit dans les hôpitaux de Paris

Un million huit cent mille litres de vins rouges et blancs.
Dix mille litres de vins de Banyuls.

Quarante mille litres de vins blancs pour cantines et pharmacies.

Vingt mille demi-bouteilles de vins mousseux.

Presque de l'alcoolisme !

Il est vrai qu'on le corrige par l'absorption de quatre millions sept cent cinquante-quatre mille litres de lait.

A quoi servent les poissons rouges

A rien, direz-vous, à distraire les gens sédentaires et inoffensifs, comme les canaris et les chardonnerets.

Or, s'il faut en croire un patient chercheur, le poisson rouge est un être précieux.

D'après lui, la présence des poissons rouges dans un appartement le débarrasse des moustiques dont ils dévorent les larves.

Possible : mais à condition que les larves aillent se mettre à leur portée.

Quoi qu'il en soit, les gens qu'incommodent les moustiques peuvent toujours essayer.



CONSEILS D'HYGIÈNE



Angine

Inflammation de l'arrière-bouche et du pharynx. Désigne souvent l'amygdalite. Aiguë ou chronique. L'angine aiguë se manifeste par du frisson, de la fièvre, malaise, difficulté à avaler, altération de la voix. A l'examen, les amygdales et le fond de la gorge sont rouges, gonflés, douloureux, parfois pointillés de vésicules ou recouverts de points jaunâtres ou d'une sorte de membrane. Dans l'angine couenneuse, cette membrane est blanc grisâtre, adhérente et saignante quand on l'enlève. Traitement : Dans l'angine aiguë : gargarismes émollients ou anti-septiques (collutoires astringents).

Evanouissements

Perte de connaissance incomplète (défaillance) ou complète (lipothymie, syncope), précédée ou non d'un malaise particulier et caractérisé par la pâleur, l'insensibilité, la suspension de la respiration et parfois des battements du cœur qui sont toujours très affaiblis. Traitement : Desserrer les vêtements, ouvrir les fenêtres, coucher le malade à plat, la tête basse, flageller avec de l'eau froide, faire respirer des odeurs fortes.

COIN DE LA MENAGÈRE

Pudding au chocolat

Faites fondre 250 grammes de chocolat dans du lait chaud sucré. Battez ensemble 8 jaunes et 3 œufs entiers, versez dessus le chocolat bouillant, tamisez, garnissez un moule avec des biscuits à la cuiller et des raisins secs, par couches superposées. Versez-y le chocolat et cuisez le tout au bain-marie.

Crème à la vanille

Faites bouillir dans un litre de très bon lait un morceau de vanille et 200 grammes de sucre cassé, retirez du feu. Cassez à part 5 ou 6 jaunes d'œufs et mêlez-les avec le lait. Remettez le tout sur le feu et tournez la crème jusqu'à ce qu'elle s'épaississe.

RECETTES ET CONSEILS

Papier transparent

Pour rendre momentanément une feuille de papier transparent, il s'agit de l'enduire légèrement de benzine. Le tracé du dessin à décalquer devra être fait rapidement, car la benzine s'évapore vite.

Manière d'enlever une vis rouillée

On enlève une vis rouillée en tenant pendant quelques minutes un morceau de fer chauffé à blanc sur la tête de la vis et en dévissant celle-ci pendant qu'elle est encore chaude.

Chambre de malade

On obtient une lumière très douce pour une chambre de malade, en entourant une bougie de sel en poudre. Le sel doit atteindre la partie noire de la mèche. La lumière sera très uniforme et s'obtiendra toute la nuit avec un très petit morceau de bougie.

NOUVELLES A LA MAIN

On parle d'un richissime Américain qui vient de mourir.

— Il faisait des affaires colossales, raconte quelqu'un. Songez donc, il fumait jusqu'à deux mille jambons par jour.

— Rien d'étonnant s'il est mort, s'écrie un membre de la Société contre l'abus du tabac, qui se trouvait là.

Une belle-mère fait une scène à son gendre qui vient lui signifier son intention de se séparer de sa femme.

— Comment, vous aurez le courage de vous séparer d'Octavie ? Une femme que tout le monde trouve charmante.

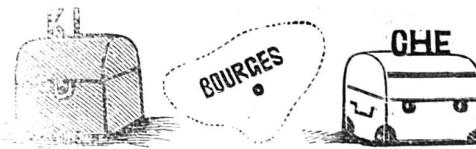
— Justement, c'est pour ça !

En montagne.

Le cocher arrête sa voiture et se tournant vers les voyageurs :

— Le chemin n'est plus praticable à partir d'ici que pour les mules et les ânes : je prierai donc ces messieurs et dames de continuer leur route à pied.

RÉBUS



VE

Solution du Rébus paru dans le N° 8

L'esprit est toujours la dupé du cœur.