

Narcisse-Honoré Cellier-Dufayel, « Palais de familles. VIII », *Le Causeur universel*, 16 au 31 décembre 1856, pp. 1-2. (En ligne sur [Gallica](#)).

« Quand je dis : où l'on voudra, j'entends poser en principe que sur tous points on devra jouir de la plus grande liberté dans les Palais de familles, en même temps que l'on y trouvera une foule d'avantages que vous avez déjà compris on ne saurait mieux.

Cela étant, je me donne la satisfaction de vous expliquer comme quoi il vous sera loisible de varier vos plaisirs gastronomiques.

1° Dès que vous trouverez quelque peu désagréable ou gênant de sortir de votre appartement, pour une raison quelconque, dont je promets de ne jamais vous demander le secret, vous ordonnerez, tout comme fait le grand sénéchal de la princesse de Navarre, que l'on serve le dîner chez vous. Alors les employés de l'établissement, génies actifs fréquentant les cuisines du restaurant, répondront avec empressement à votre appel et satisferont vos désirs, serviette sous le bras et carte variée en main où vous pourrez choisir selon vos goûts du jour.

Que si vous voulez faire quelques approvisionnements vous-même, au buffet, vous trouverez là des aliments préparés que l'on montera chez vous pour une consommation de plusieurs jours. Il y en aura même en nature au dock.

Le dîner pris au restaurant, les comestibles pris au buffet et au dock vous seront fournis tout rendus à prix fixe et tarifé par l'administration. Or, adieu l'anse du panier dont la suppression allégera d'autant la conscience de votre camériste et grossira bien peut-être d'un bon tiers votre bourse... si vous tenez compte de toutes sortes d'avantages que je n'ai pas besoin de vous détailler ici.

2° Quand vous préférerez manger en compagnie, la table d'hôte sera mise à votre disposition pour y prendre un repas à prix fixe et composé d'après un menu établi d'avance.

Mais de même qu'il y a fagots et fagots, il y a aussi table d'hôte et table d'hôte. Or ce qu'on entend par ce système dans les Palais de familles, ce n'est pas une grande table commune, servie à heure fixe, où vous êtes forcément obligé de vous rendre à la minute, pour vous asseoir à une place déterminée, sous peine et même avec peine de tous les petits inconvénients que vous savez. Non du tout : ce qu'on entend là par table d'hôte, c'est tout bonnement un repas servi de telle heure à telle heure (comme qui dirait de neuf heures à midi pour le déjeuner [*sic*] et de quatre à sept heures pour le dîner) ; repas composé d'après un menu arrêté d'avance et à prix fixe, ainsi que je viens de vous le dire. De sorte que l'on pourrait à la rigueur dîner seul à table d'hôte. Figurez-vous donc un vrai dîner à la chinoise, moins les bâtonnets, bien entendu. Car afin que vous le sachiez bien, il me faut vous rappeler qu'en Chine, un grand dîner de cérémonie est servi sur de petites tables rangées séparément dans un certain ordre, et où ne tiennent que deux convives seulement. Mais il est bon de vous dire tout de suite que l'on ne vous servira pas, comme à Pékin, des nids d'oiseaux, des nageoires de requin, des nerfs de daim; des vers de terre salés, préparés et fumés, mais si bien hachés que l'on ne se doute nullement de ce qui compose une telle fricassée.

3° Vous serez encore libre de dîner au restaurant proprement dit, ce qui s'entend des salons particuliers (je ne parle point du tout de cabinets particuliers) où l'on sera servi à des heures indéterminées et suivant les indications de la carte, qui sera aussi variée que partout ailleurs : on dépensera donc à volonté, suivant ses goûts et son appétit. Ce sera tout bonnement ce qui a lieu dans les restaurants ordinaires : rien de changé, si ce n'est que l'on aura toujours du frais, du bon et qui coûtera, dit-on, beaucoup moins cher.

4° Si vous avez une tentation de céder aux instigations de la gourmandise, à des heures quelconques, vous trouverez au buffet du tout cuit, du tout préparé, dont vous pourrez faire usage à volonté selon le désir ou le besoin, j'allais presque dire le caprice du moment.

5° Pour compléter tout le système d'alimentation, un café bien approvisionné et surtout bien administré sera établi dans le Palais de familles. On y trouvera autant et beaucoup mieux que tout ce qui se consomme dans les cafés ordinaires. Le billard n'y fera point faute pour les amateurs. Sans être précisément le pays de Cocagne dont parle Béranger, les Palais de familles réuniront donc ce

qu'il nous faut d'ordinaire aller chercher à droite et à gauche par les rues, par les boulevards et en traversant le macadam !...

Mais s'il vous arrivait de commander un dîner-épigramme comme fit certaine personne de ma connaissance, je suis bien sûr d'avance que l'on ne vous servirait rien du tout : il devra se trouver dans les Palais de familles, trop de bonne foi et trop de bonnes choses naturelles pour que l'on y supporte jamais une telle injure sans sourciller.

Vous voulez savoir ce que c'est qu'un dîner-épigramme ?... Hé bien, je vais vous conter la chose pour clore cette épistolette.

Voilà qu'un beau jour, vers 1840, après avoir entendu parler de la sophistication des aliments, mon individu se mit en tête de faire endêver les chefs de deux établissements culinaires en commandant son déjeûner [sic] et son dîner d'après l'analyse chimique peu rassurante de certains mets :

- Garçon ?

- Voilà, monsieur.

- Une tasse de... farine, sucre, cacao, amidon, cervelle de mouton, eau de savon, avec du beurre frais et du souci... servez promptement, car je suis pressé.

- Mais, monsieur, nous ne faisons pas de pareils ragoûts.

- Comment, vous ne comprenez pas que je vous demande tout bonnement une tasse de chocolat à la crème ?

- Oh ! monsieur, vous pouvez être certain...

- Que vous n'avez pas fabriqué le chocolat vous-même, ni trait le lait de la vache, pas plus que vous n'avez battu le beurre...

- Sans doute ; mais...

- Sachez donc que tous les ingrédients que je viens d'énumérer peuvent très-bien entrer dans la composition des choses avec lesquelles vous allez me composer une excellente tasse de chocolat.

- Ah ! par exemple, si je le croyais, je me garderais bien de jamais en manger...

Et mon philosophe, après avoir rappelé certain proverbe que je n'ose citer, se met en devoir de déguster sa friandise, tout en lisant son journal et riant sous cape de l'ébahissement du garçon.

Au dîner, autre stupeur d'un autre garçon :

- Que faut-il servir à monsieur ?

- Mais d'abord du beurre, du souci, des radis, du sulfate de chaux, un peu de vitriol bleu et de la terre d'Auvergne.

- Nous ne sommes ni des droguistes, ni des empoisonneurs, pour vous servir de pareilles choses.

- Que venez-vous donc d'apporter à mon voisin ?

- Vous le voyez : du beurre et des radis, avec du sel et du poivre.

- Hé bien, vous ne savez donc pas que l'on met de la terre d'Auvergne dans le poivre, à telles enseignes [sic] qu'un certain proverbe disait autrefois :

« Sans la terre d'Auvergne, les épiciers iraient en paradis. » Vous ignorez qu'il y a du souci pourri dans le beurre, du vitriol bleu dans le pain et du plâtre dans le sel.

- Est-il Dieu possible ?... ma femme qui raffole de poivre !

- Donnez toujours.

Et mon philosophe de commencer fort tranquillement son dîner, qu'il continue, en ayant soin, à propos de salade, de demander de l'huile de vitriol, qui entrait dans le vinaigre ; puis de l'oxide [sic] de cuivre, avec quoi l'on verdit les cornichons ; de l'huile de pavot, qui se mélange avec l'huile d'olives, et ainsi du reste. Si bien qu'à la fin de son dîner, si l'on eût écrit la liste des ingrédients que peut-être il avait réellement absorbés, au lieu d'une carte de restaurant on lui aurait présenté un véritable mémoire de droguiste.

Il faut vous dire que ce diable de philosophe m'avait tellement effrayé avec ces maudites sophistications, qu'en vérité c'est à peine si j'osais manger ou boire : j'aurais fait volontiers comme Charles VII qui s'est, dit-on, laissé mourir de faim dans la crainte d'être empoisonné. Ma foi, depuis lors, je me suis dit : au petit bonheur !... De sorte que maintenant je vais mon train comme si de rien n'était, en attendant que les Palais de familles viennent complètement me rassurer à l'endroit des

inquiétudes gastronomiques, ce que je nous souhaite, avec infiniment de bonnes choses pour étrennes. »