

- IV -

AUBERGES ET CABARETS

Paris, au XVII^e siècle, semble une ville si hospitalière aux voyageurs que « ce n'est point exagéré de dire, écrit l'un d'eux, que tout Paris est une grande hôtellerie ! »

Il y a, en effet, en ce temps, dans tous les quartiers, quantité d'auberges, d'hôtels garnis, d'écriteaux pour chambres à louer. Des bourgeois considérés ne craignent pas d'offrir un gîte aux passants inconnus et cela depuis longtemps, car La Planche disait déjà de La Renaudie, l'auteur célèbre de la conjuration d'Amboise au XVI^e siècle, que, venu à Paris, il était descendu chez l'avocat des Avenelles, « lequel tenoit maison garnie à Saint-Germain-des-Prés, à la mode communément usitée à Paris ». Les plus modestes cabarets ont des chambres. « Je suis arrivé à Paris le 28 juillet un matin, écrit un Suisse de Bâle, je me suis logé au faubourg Saint-Jacques à l'image de Notre-Dame ; le 29 je m'installai chez un cabaretier de la rue Saint-Denis, vis-à-vis l'église Saint-Jacques, à l'enseigne de la *Cage de Fer*. » Arrivant en coche, il est même plus simple de descendre à l'hôtel où

vient aboutir la voiture qui vous a amené. On dira qu'on descend à « l'hostellerie des coches de Calais ».

Par définition, l'hôtellerie de ce temps est un endroit où l'on mange, où l'on couche et où il y a des écuries pour les chevaux. Comme il faut s'y attendre, des ordonnances détaillées ont réglementé l'industrie en question. Défense aux tenanciers de recevoir personne autre que les passants et les voyageurs, c'est-à-dire d'accueillir les habitants de la ville; défense de donner asile aux vagabonds et gens mal famés; ordre d'avoir sur la porte une enseigne très visible « sous telle devise qu'on avisera » et, au-dessous, en grosses lettres: « hôtellerie, cabaret ou taverne ». Quand les voyageurs arrivent, prendre leurs noms, le détail de leurs armes et de leurs chevaux, et envoyer copie du tout au lieutenant civil.

On sait combien sont variés et colorés tous ces noms d'auberges et d'hôtelleries du temps inscrits sur les enseignes que le vent fait balancer en grinçant au-dessus de la porte de la rue. Ces noms sont très anciens. Ils se transmettent d'âge en âge. Si quelques-uns rappellent de grands souvenirs historiques ou, de façon touchante les institutions séculaires du royaume: *La Bannière de France*, *L'Épée royale*, *La Couronne*, *Le Dauphin*, *L'Écu de Bourbon*, *L'Écu d'Orléans*, *L'Aigle impériale*, le plus grand nombre ne sont que des particularités anecdotiques populaires: *Le Grand-Cerf*, *L'Homme d'Argent*, *Le Cerf-Volant*, *Le Chapeau Rouge*, *Le Bras d'Or*, *Le Cheval bardé*, *Le Moulin à vent*, *La Plume d'Or*, *L'Espérance...*

Toutes ces hôtelleries, avons-nous dit, donnent à manger. « Les cuisines fument à toute heure, écrit quelqu'un, parce qu'on mange à toute heure à Paris. Déjeuner et manger

toute la journée sont en France la même chose ; les tables des Français sont toujours abondantes. »

De fait, on ne peut imaginer les facilités extrêmes que fournit Paris à cet égard : restaurants, gargotes, pâtisseries ; il est possible de trouver constamment à toute heure ce qu'on peut désirer « plumé à vif, lardé ou rôti ». Rien n'y manque : poissons, viandes, légumes, sucreries, fruits, bon vin. « Personne, écrit un étranger charmé, ne peut, s'il lui arrive à l'improviste un hôte, fût-ce le Roi lui-même, s'excuser de ne pouvoir le recevoir, car, en une demi-heure, on peut, sur sa demande, organiser un repas princier. » A-t-on un banquet à donner ? En dehors des hôtels et des auberges, on n'a qu'à louer une salle à cet effet. Sur les maisons s'étalent des écriteaux portant : « Salles pour banquets. » On convient avec un restaurateur de tel repas, tel jour, à telle heure, tant de convives, le prix variant par personne de un à douze francs, suivant les mets et les desserts et suivant le luxe à fournir : vases, tapisseries, meubles, servantes, musique et comédie. De penser, ajoute le même étranger ravi, « qu'on peut acheter ou emprunter tout ce qu'on veut pour de l'argent, fait qu'on croit avoir le paradis sur terre à Paris ! »

Malgré les prix que nous venons d'indiquer, on estime, tout de même, généralement, que la nourriture est assez chère. C'est qu'il faut payer les cuisiniers qui se donnent autant de mal pour inventer de nouveaux ragoûts que, paraît-il, « les philosophes pour réformer les mœurs ». La grande dignité de leur profession est récente. Avant Henri IV, le métier se trouvait, pour ainsi dire, morcelé : les vinaigriers faisaient les sauces, les pâtisseries traitaient la volaille et le gibier, les rôtisseurs « la grosse chair » et aux cabaretiers incombait le

vin. Sous Henri IV, des traiteurs se sont groupés pour se charger de tout, ont formé une communauté, se sont fait reconnaître par le Roi, en mars 1599, sous le beau titre de « maîtres queux, cuisiniers et porte-chappes de la ville de Paris » (la chappe est un chapiteau creux et profond dans lequel on tient au chaud les viandes et les ragoûts qu'on va porter en ville pour un dîner). Ils eurent le monopole. À eux seuls appartient dorénavant d'organiser « noces, festins, collations, ambigus et autres repas ». Des garçons de cuisine, avec hotte sur le dos, les secondaient.

Et que de beaux menus ! Quelle variété de mets ! Un libelle du temps, *Le Passeport des bons buveurs*, nous donne une liste de ce que les excellents cuisiniers du moment savent offrir à leur clientèle pour la « régaler » : potage gras et épicé à la mode des Suisses, moulures frisées, cervelas, andouilles, boudins, saucisses, perdrix rôties, oisons farcis, pâtés chauds, levrauts à la sauce douce, poulets fricassés, salades, grillades, capilotades, carbonades, hachis et salmigondis, tartes, macarons et biscuits, pois musqués, noix confites, muscadins, mirobolants, écorces de citrons. Un repas magnifique doit comporter cinq ou six services : entrées, « gros du banquet », saupiquets, ragoûts, fruits crus, confitures et dragées : comme vin, le muscat, et, comme pain, le bon pain blanc de Gonesse.

Les bonnes dames qui prennent part aux copieuses conversations des *Caquets de l'accouchée*, se plaignent amèrement de ce que, de leur temps, on mange beaucoup trop, en tous cas beaucoup plus que jadis. Les savants, disent-elles, assurent que sous le règne de Philippe le Bel on n'avait que deux repas par jour : le « grand mangier » et le « petit

- IV -

AUBERGES ET CABARETS

Paris, au XVII^e siècle, semble une ville si hospitalière aux voyageurs que « ce n'est point exagéré de dire, écrit l'un d'eux, que tout Paris est une grande hôtellerie ! »

Il y a, en effet, en ce temps, dans tous les quartiers, quantité d'auberges, d'hôtels garnis, d'écriteaux pour chambres à louer. Des bourgeois considérés ne craignent pas d'offrir un gîte aux passants inconnus et cela depuis longtemps, car La Planche disait déjà de La Renaudie, l'auteur célèbre de la conjuration d'Amboise au XVI^e siècle, que, venu à Paris, il était descendu chez l'avocat des Avenelles, « lequel tenoit maison garnie à Saint-Germain-des-Prés, à la mode communément usitée à Paris ». Les plus modestes cabarets ont des chambres. « Je suis arrivé à Paris le 28 juillet un matin, écrit un Suisse de Bâle, je me suis logé au faubourg Saint-Jacques à l'image de Notre-Dame ; le 29 je m'installai chez un cabaretier de la rue Saint-Denis, vis-à-vis l'église Saint-Jacques, à l'enseigne de la *Cage de Fer*. » Arrivant en coche, il est même plus simple de descendre à l'hôtel où

vient aboutir la voiture qui vous a amené. On dira qu'on descend à « l'hostellerie des coches de Calais ».

Par définition, l'hôtellerie de ce temps est un endroit où l'on mange, où l'on couche et où il y a des écuries pour les chevaux. Comme il faut s'y attendre, des ordonnances détaillées ont réglementé l'industrie en question. Défense aux tenanciers de recevoir personne autre que les passants et les voyageurs, c'est-à-dire d'accueillir les habitants de la ville; défense de donner asile aux vagabonds et gens mal famés; ordre d'avoir sur la porte une enseigne très visible « sous telle devise qu'on avisera » et, au-dessous, en grosses lettres: « hôtellerie, cabaret ou taverne ». Quand les voyageurs arrivent, prendre leurs noms, le détail de leurs armes et de leurs chevaux, et envoyer copie du tout au lieutenant civil.

On sait combien sont variés et colorés tous ces noms d'auberges et d'hôtelleries du temps inscrits sur les enseignes que le vent fait balancer en grinçant au-dessus de la porte de la rue. Ces noms sont très anciens. Ils se transmettent d'âge en âge. Si quelques-uns rappellent de grands souvenirs historiques ou, de façon touchante les institutions séculaires du royaume: *La Bannière de France*, *L'Épée royale*, *La Couronne*, *Le Dauphin*, *L'Écu de Bourbon*, *L'Écu d'Orléans*, *L'Aigle impériale*, le plus grand nombre ne sont que des particularités anecdotiques populaires: *Le Grand-Cerf*, *L'Homme d'Argent*, *Le Cerf-Volant*, *Le Chapeau Rouge*, *Le Bras d'Or*, *Le Cheval bardé*, *Le Moulin à vent*, *La Plume d'Or*, *L'Espérance...*

Toutes ces hôtelleries, avons-nous dit, donnent à manger. « Les cuisines fument à toute heure, écrit quelqu'un, parce qu'on mange à toute heure à Paris. Déjeuner et manger

toute la journée sont en France la même chose ; les tables des Français sont toujours abondantes. »

De fait, on ne peut imaginer les facilités extrêmes que fournit Paris à cet égard : restaurants, gargotes, pâtisseries ; il est possible de trouver constamment à toute heure ce qu'on peut désirer « plumé à vif, lardé ou rôti ». Rien n'y manque : poissons, viandes, légumes, sucreries, fruits, bon vin. « Personne, écrit un étranger charmé, ne peut, s'il lui arrive à l'improviste un hôte, fût-ce le Roi lui-même, s'excuser de ne pouvoir le recevoir, car, en une demi-heure, on peut, sur sa demande, organiser un repas princier. » A-t-on un banquet à donner ? En dehors des hôtels et des auberges, on n'a qu'à louer une salle à cet effet. Sur les maisons s'étalent des écriteaux portant : « Salles pour banquets. » On convient avec un restaurateur de tel repas, tel jour, à telle heure, tant de convives, le prix variant par personne de un à douze francs, suivant les mets et les desserts et suivant le luxe à fournir : vases, tapisseries, meubles, servantes, musique et comédie. De penser, ajoute le même étranger ravi, « qu'on peut acheter ou emprunter tout ce qu'on veut pour de l'argent, fait qu'on croit avoir le paradis sur terre à Paris ! »

Malgré les prix que nous venons d'indiquer, on estime, tout de même, généralement, que la nourriture est assez chère. C'est qu'il faut payer les cuisiniers qui se donnent autant de mal pour inventer de nouveaux ragoûts que, paraît-il, « les philosophes pour réformer les mœurs ». La grande dignité de leur profession est récente. Avant Henri IV, le métier se trouvait, pour ainsi dire, morcelé : les vinaigriers faisaient les sauces, les pâtisseries traitaient la volaille et le gibier, les rôtisseurs « la grosse chair » et aux cabaretiers incombait le

vin. Sous Henri IV, des traiteurs se sont groupés pour se charger de tout, ont formé une communauté, se sont fait reconnaître par le Roi, en mars 1599, sous le beau titre de « maîtres queux, cuisiniers et porte-chappes de la ville de Paris » (la chappe est un chapiteau creux et profond dans lequel on tient au chaud les viandes et les ragoûts qu'on va porter en ville pour un dîner). Ils eurent le monopole. À eux seuls appartint dorénavant d'organiser « noces, festins, collations, ambigus et autres repas ». Des garçons de cuisine, avec hotte sur le dos, les secondaient.

Et que de beaux menus ! Quelle variété de mets ! Un libelle du temps, *Le Passeport des bons buveurs*, nous donne une liste de ce que les excellents cuisiniers du moment savent offrir à leur clientèle pour la « régaler » : potage gras et épicé à la mode des Suisses, moulures frisées, cervelas, andouilles, boudins, saucisses, perdrix rôties, oisons farcis, pâtés chauds, levrauts à la sauce douce, poulets fricassés, salades, grillades, capilotades, carbonades, hachis et salmigondis, tartes, macarons et biscuits, pois musqués, noix confites, muscadins, mirobolants, écorces de citrons. Un repas magnifique doit comporter cinq ou six services : entrées, « gros du banquet », saupiquets, ragoûts, fruits crus, confitures et dragées : comme vin, le muscat, et, comme pain, le bon pain blanc de Gonesse.

Les bonnes dames qui prennent part aux copieuses conversations des *Caquets de l'accouchée*, se plaignent amèrement de ce que, de leur temps, on mange beaucoup trop, en tous cas beaucoup plus que jadis. Les savants, disent-elles, assurent que sous le règne de Philippe le Bel on n'avait que deux repas par jour : le « grand mangier » et le « petit

mangier » ; qu'une ordonnance royale (de 1294, confirme La Thaumassière, dans ses doctes *Coutumes du Beauvaisis*, éd. de 1690, in-fol. page 372) aurait fixé qu'on n'aurait à chaque repas qu'un potage au lard et deux mets. Qu'est-ce que diraient nos grand-mères, ajoutent nos bonnes dames, elles, « qui ne mangeaient de rôti qu'une fois par semaine et encore n'était-ce qu'un aloyau ! » et qui ne dépensaient à la boucherie, en huit jours, que quatre livres dix sols, tandis que, maintenant, hélas ! il faut donner à la chambrière qui va faire le marché, cent sols, et encore « nous mourons de faim ! »

À défaut de banquets organisés chez soi, ou de régal exceptionnel, les gens qui veulent bien dîner vont alors dans un des restaurants à la mode, réputés pour leur bonne cuisine. Un des plus fameux, sous Louis XIII, est le restaurant de La Boisselière (du nom de la patronne), près du Louvre, rendez-vous des grands seigneurs, gentilshommes, courtisans et gandins qui savent dépenser sans compter. Car le moindre repas y est très cher : il ne coûte pas moins d'une dizaine de livres, ce qui est exorbitant ! Les courtisans près de leurs pièces, s'en tirent en demandant crédit et s'en vont sans payer.

L'hôtesse en gémit assez. On lui fait dire dans le *Ballet des Courtisans et des Matrones*, de 1612 :

*À moi qui suis La Boisselière,
De mon métier cabaretière,
Ce courtisan manque de foi.
Le méchant, le vilain parjure,
Il voudroit bien me faire injure,
Lui qui fut mort de faim sans moi !*

mangier » ; qu'une ordonnance royale (de 1294, confirme La Thaumassière, dans ses doctes *Coutumes du Beauvaisis*, éd. de 1690, in-fol. page 372) aurait fixé qu'on n'aurait à chaque repas qu'un potage au lard et deux mets. Qu'est-ce que diraient nos grand-mères, ajoutent nos bonnes dames, elles, « qui ne mangeaient de rôti qu'une fois par semaine et encore n'était-ce qu'un aloyau ! » et qui ne dépensaient à la boucherie, en huit jours, que quatre livres dix sols, tandis que, maintenant, hélas ! il faut donner à la chambrière qui va faire le marché, cent sols, et encore « nous mourons de faim ! »

À défaut de banquets organisés chez soi, ou de régal exceptionnel, les gens qui veulent bien dîner vont alors dans un des restaurants à la mode, réputés pour leur bonne cuisine. Un des plus fameux, sous Louis XIII, est le restaurant de La Boisselière (du nom de la patronne), près du Louvre, rendez-vous des grands seigneurs, gentilshommes, courtisans et gandins qui savent dépenser sans compter. Car le moindre repas y est très cher : il ne coûte pas moins d'une dizaine de livres, ce qui est exorbitant ! Les courtisans près de leurs pièces, s'en tirent en demandant crédit et s'en vont sans payer.

L'hôtesse en gémit assez. On lui fait dire dans le *Ballet des Courtisans et des Matrones*, de 1612 :

*À moi qui suis La Boisselière,
De mon métier cabaretière,
Ce courtisan manque de foi.
Le méchant, le vilain parjure,
Il voudroit bien me faire injure,
Lui qui fut mort de faim sans moi !*

C'est qu'il y a vraiment de quoi se ruiner chez elle ! Les gens prudents fuient cette dangereuse maison ! Ils répètent avec Gautier Garguille, dans sa *Rencontre avec Tabarin en l'autre monde* : « Allons où bon te semblera pourvu que ce ne soit pas chez La Boisselière ! »

Coiffier, rue du Pas-de-la-Mule, au Marais, est aussi célèbre et moins dispendieux. Pour six pistoles on y trouve de quoi vivre et surtout on vous y sert certain pâté « de béatilles » qui est la merveille de la maison.

Autre maison aussi connue, le restaurant Renard, sur la Terrasse des Tuileries, où est actuellement l'Orangerie, sous les arbres. Renard est un ancien valet de chambre du commandeur de Souvré qui a monté là une élégante affaire où il y a de petites pièces discrètes ornées de tapisseries et de tableaux attirant la noblesse élégante. On y donne des rendez-vous : l'endroit est propice à d'agréables aventures galantes. On en parlera sous la Fronde à cause des incidents tumultueux qui s'y produiront.

Puis, viennent les restaurants plus modestes qui s'éparpillent çà et là dans Paris ; *L'Hôtel de Mantoue*, rue Montmartre ; *L'Hôtel de France*, rue Guénégaud, où l'on mange pour quarante sols ; *L'Hôtel d'Anjou*, rue Dauphine ; *Le Pressoir d'Or*, rue Saint-Martin ; *La Toison*, rue Beaubourg, où « l'on se paie un coup de fusil » pour vingt sols, sans parler du *Signe de la Croix*, qui révèle par son nom charitable, comme le *Juste prix*, rue Saint-Honoré, par son titre rassurant, la modicité des sacrifices à faire pour aller s'y régaler.

Mais ce que l'ensemble des Parisiens utilise de façon beaucoup plus courante, parce que plus économique, et, le cas échéant, aussi savoureux, c'est l'achat de plats tout

vient aboutir la voiture qui vous a amené. On dira qu'on descend à « l'hostellerie des coches de Calais ».

Par définition, l'hôtellerie de ce temps est un endroit où l'on mange, où l'on couche et où il y a des écuries pour les chevaux. Comme il faut s'y attendre, des ordonnances détaillées ont réglementé l'industrie en question. Défense aux tenanciers de recevoir personne autre que les passants et les voyageurs, c'est-à-dire d'accueillir les habitants de la ville; défense de donner asile aux vagabonds et gens mal famés; ordre d'avoir sur la porte une enseigne très visible « sous telle devise qu'on avisera » et, au-dessous, en grosses lettres: « hôtellerie, cabaret ou taverne ». Quand les voyageurs arrivent, prendre leurs noms, le détail de leurs armes et de leurs chevaux, et envoyer copie du tout au lieutenant civil.

On sait combien sont variés et colorés tous ces noms d'auberges et d'hôtelleries du temps inscrits sur les enseignes que le vent fait balancer en grinçant au-dessus de la porte de la rue. Ces noms sont très anciens. Ils se transmettent d'âge en âge. Si quelques-uns rappellent de grands souvenirs historiques ou, de façon touchante les institutions séculaires du royaume: *La Bannière de France*, *L'Épée royale*, *La Couronne*, *Le Dauphin*, *L'Écu de Bourbon*, *L'Écu d'Orléans*, *L'Aigle impériale*, le plus grand nombre ne sont que des particularités anecdotiques populaires: *Le Grand-Cerf*, *L'Homme d'Argent*, *Le Cerf-Volant*, *Le Chapeau Rouge*, *Le Bras d'Or*, *Le Cheval bardé*, *Le Moulin à vent*, *La Plume d'Or*, *L'Espérance...*

Toutes ces hôtelleries, avons-nous dit, donnent à manger. « Les cuisines fument à toute heure, écrit quelqu'un, parce qu'on mange à toute heure à Paris. Déjeuner et manger

toute la journée sont en France la même chose ; les tables des Français sont toujours abondantes. »

De fait, on ne peut imaginer les facilités extrêmes que fournit Paris à cet égard : restaurants, gargotes, pâtisseries ; il est possible de trouver constamment à toute heure ce qu'on peut désirer « plumé à vif, lardé ou rôti ». Rien n'y manque : poissons, viandes, légumes, sucreries, fruits, bon vin. « Personne, écrit un étranger charmé, ne peut, s'il lui arrive à l'improviste un hôte, fût-ce le Roi lui-même, s'excuser de ne pouvoir le recevoir, car, en une demi-heure, on peut, sur sa demande, organiser un repas princier. » A-t-on un banquet à donner ? En dehors des hôtels et des auberges, on n'a qu'à louer une salle à cet effet. Sur les maisons s'étalent des écriteaux portant : « Salles pour banquets. » On convient avec un restaurateur de tel repas, tel jour, à telle heure, tant de convives, le prix variant par personne de un à douze francs, suivant les mets et les desserts et suivant le luxe à fournir : vases, tapisseries, meubles, servantes, musique et comédie. De penser, ajoute le même étranger ravi, « qu'on peut acheter ou emprunter tout ce qu'on veut pour de l'argent, fait qu'on croit avoir le paradis sur terre à Paris ! »

Malgré les prix que nous venons d'indiquer, on estime, tout de même, généralement, que la nourriture est assez chère. C'est qu'il faut payer les cuisiniers qui se donnent autant de mal pour inventer de nouveaux ragoûts que, paraît-il, « les philosophes pour réformer les mœurs ». La grande dignité de leur profession est récente. Avant Henri IV, le métier se trouvait, pour ainsi dire, morcelé : les vinaigriers faisaient les sauces, les pâtisseries traitaient la volaille et le gibier, les rôtisseurs « la grosse chair » et aux cabaretiers incombait le

vin. Sous Henri IV, des traiteurs se sont groupés pour se charger de tout, ont formé une communauté, se sont fait reconnaître par le Roi, en mars 1599, sous le beau titre de « maîtres queux, cuisiniers et porte-chappes de la ville de Paris » (la chappe est un chapiteau creux et profond dans lequel on tient au chaud les viandes et les ragoûts qu'on va porter en ville pour un dîner). Ils eurent le monopole. À eux seuls appartint dorénavant d'organiser « noces, festins, collations, ambigus et autres repas ». Des garçons de cuisine, avec hotte sur le dos, les secondaient.

Et que de beaux menus ! Quelle variété de mets ! Un libelle du temps, *Le Passeport des bons buveurs*, nous donne une liste de ce que les excellents cuisiniers du moment savent offrir à leur clientèle pour la « régaler » : potage gras et épicé à la mode des Suisses, moulures frisées, cervelas, andouilles, boudins, saucisses, perdrix rôties, oisons farcis, pâtés chauds, levrauts à la sauce douce, poulets fricassés, salades, grillades, capilotades, carbonades, hachis et salmigondis, tartes, macarons et biscuits, pois musqués, noix confites, muscadins, mirobolants, écorces de citrons. Un repas magnifique doit comporter cinq ou six services : entrées, « gros du banquet », saupiquets, ragoûts, fruits crus, confitures et dragées : comme vin, le muscat, et, comme pain, le bon pain blanc de Gonesse.

Les bonnes dames qui prennent part aux copieuses conversations des *Caquets de l'accouchée*, se plaignent amèrement de ce que, de leur temps, on mange beaucoup trop, en tous cas beaucoup plus que jadis. Les savants, disent-elles, assurent que sous le règne de Philippe le Bel on n'avait que deux repas par jour : le « grand mangier » et le « petit