

nées nocturnes. Bien plus, très sincèrement ils se complaisent à écrire et à noter leurs impressions spéciales et faussent ainsi, sans le savoir, l'esprit de leurs compatriotes.

Evidemment il y a du vrai dans ces mémoires, et je ne veux pas ici dénier l'existence de l'"Abbaye", du "bal Tabarin" et d'attractions similaires, mais j'ajouterai que ces établissements tirent plutôt leurs bénéfices de la visite des Américains ou autres étrangers. Le français connaît ces endroits, il les a fréquentés, mais il n'en est pas l'hôte assidu, et il ne faudrait pas cependant s'imaginer le Parisien, comme un satyre en proie à une rage épileptique de noctambulisme, il y a autre chose dans la vie parisienne, et autre chose de beaucoup mieux et de plus élevé.

L'histoire des cafés français est inséparable des quartiers où ils sont situés. Ils ne peuvent être mêlés, de ce fait que chacun d'eux possède sa clientèle spéciale ses habitudes qui lui sont personnelles. Si vous voulez l'étudier, il vous faudra tout d'abord commencer par établir une classification méthodique, et ne visiter ces établissements qu'après en avoir été absolument pénétré.

Si, par exemple, passant sur les boulevards vers onze heures du matin vous apercevez une quantité de gens installés devant les guéridons, sirotant tranquillement leur absinthe, causant entre eux comme s'ils n'avaient rien de mieux à faire, vous aurez l'intime conviction que le Français passe son temps en flânerie, bien plus, que c'est un buveur de profession. Erreur profonde! Si vous connaissiez un peu la vie de Paris, vous sauriez que c'est précisément à ce moment là que se font les affaires et que le mouvement commercial est le plus intense.

Un commerçant vient de quitter son bureau, il rencontre un de ses bons clients ou un de ses amis, aussitôt il l'entraîne à une terrasse de café, prend place devant un guéridon, et tout en dégustant l'indispensable "apéritif", cause affaires, prix, transit, et souvent ne se retire qu'après avoir "enlevé" une grosse commande. Il y a même quelque chose de particulier dans ces affaires traitées au café, c'est que le commerçant saisi par l'ambiance, discute mieux, voit les choses plus clairement, met plus de chaleur communicative dans ses propositions, les émaille plus volontiers de saillies intéressantes, en un mot se sent beaucoup plus à son aise que dans le cadre un peu froid de son bureau, encombré de dossiers et de cartons. La conversation du Français, comme sa cuisine, est savamment assaisonnée, et la "sauce piquante" du langage, sert beaucoup dans les affaires à faire "passer" le morceau difficile. Regardez les gens discuter sur la terrasse des cafés du Boulevard, c'est une mimique des plus expressive; le Parisien arrive à ses fins par des procédés qui ne conviennent pas à des tempéraments plus froids à des Allemands par exemple, c'est que pour l'Allemand les "affaires représentent la vie elle-même", tandis que pour le Français, les "affaires ne sont que les affaires".

Chaque café possède sa clientèle particulière. Ainsi le "Café Riche" (bien nommé à cause de sa situation) et le café de la Paix, sont le rendez-vous de la haute société et par conséquent très populaires chez le Parisien de race. Là, chaque nuit, après le théâtre ou l'opéra, on peut être sûr de rencontrer le monde "fashionable", attablé devant le "souper" traditionnel. A part les danses qui sont maintenant de plus en plus à la mode, il y a peu de différence entre ces établissements