6

LA CUISINE AU CHANTIER.

Un temps de calme, assez long pour se remettre en mémoire ce que je viens de décrire, avait suivi les derniers mots du Père Michel. Le silence était venu de ce que, comme moi sans doute, il aimait à faire passer en revue devant son imagination les visions de cette délicieuse journée.

Dis donc, François, exclama le Père Michel, en revenant de sa courte rêverie, je m'aperçois que tu t'es mis à faire quelque chose d'extra pour le souper. On ne mangera pas de catalognes (1) ce soir. M'est avis que ton civet ne sera pas trop chétif: du lièvre, de la perdrix et du lard bien mitonnés ensemble, ça n'est pas à jeter aux chiens; mais il faudrait avec cela quelque chose de fine bouche, pour servir comme qui dirait de dessert. Tiens, ajouta le vieux en décochant de mon côté un coup d'œil narquois, je vais faire un Rat-musqué.

Or je dois d'apprendre à mon lecteur, comme je

⁽¹⁾ On connaît ce gros tapis de manufacture domestique qu'on appelle catalogne: nos gens des chantiers ont donné ce nom de bonne humeur à des crêpes au lard qu'ils aiment assez à manger de temps en temps, mais qui ne font pas partie de leurs mets d'apparat,