

convives, contesta l'origine. Le garçon qui l'avait apportée la maintint ; on appela le sommelier pour juger le différend. Il dégusta le vin dont l'authenticité avait été révoquée en doute avec le sérieux d'un casuiste ayant à résoudre un cas de conscience. Après une minute de recueillement profond, il déclara que le gourmet avait raison et que le vin servi ne provenait pas de l'année de la comète. Aussitôt le propriétaire de l'établissement ordonna que le vin servi fût rayé de la carte à payer ; on monta une nouvelle bouteille qui fut saluée par d'unanimes applaudissements. Le bouquet de celle-là lui tenait lieu de certificat d'origine : c'était bien du vin de la comète.

Si le lecteur s'étonne du stoïcisme du sommelier se donnant tort à lui-même, je lui citerai Vatel se perçant de son épée parce que la marée n'arrivait pas, et que le rôti avait manqué sur plusieurs tables à Chantilly, un jour que le grand Condé avait eu l'honneur de recevoir Louis XIV et sa cour ; et, puisque le nom de Louis XIV est venu se placer sous ma plume, je rappellerai en passant que ce prince préférerait les grands crus de Bourgogne à tous les vins du monde sans raison, suivant moi, et que Napoléon paraissait être du même avis que Louis XIV, car il buvait, tous les jours, une bouteille de vin de Chambertin à son dîner. Quant au généreux désintéressement du propriétaire du restaurant, il étonnera moins le lecteur lorsque je lui aurai dit qu'il s'agissait d'un dîner de douze couverts, à soixante francs par tête, donné à la fin de la liquidation d'une grande succession aux avocats et aux avoués qui avaient mené au port cette difficile affaire. Le restaurateur Robert, qui occupait, dans la rue Grange-Bâtelière, — aujourd'hui la rue Drouot, — l'hô-

tel où l'on a actuellement installé une mairie, était un homme d'honneur à sa manière. Inventeur de la sauce célèbre qui porte encore son nom, il avait à soutenir le renom de sa maison, et, en faisant passer la dignité de sa cave avant un intérêt d'argent, il était meilleur calculateur que vous ne le croyez, qu'il ne le croyait lui-même, car, si pour tout le monde *bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée*, dans le commerce la bonne renommée aide beaucoup à mettre de l'or dans la ceinture.

Le nombre des caves où l'on trouve des vins fins de premier choix est beaucoup moins considérable à Paris qu'on ne pourrait le croire, beaucoup moins considérable qu'il ne l'était autrefois. Le faste des locations, des ameublements et de la toilette, de la toilette surtout, ce minotaure des fortunes parisiennes, dévore le revenu, et l'on s'occupe beaucoup moins aujourd'hui de ce qui se boit que de ce qui se voit. Le palais est sacrifié aux yeux. Cela n'empêche pas les servants d'annoncer à haute voix les vins des crus les plus renommés, car la vanité ne permet pas de donner un dîner sans que ces crus y soient représentés ; mais il ne faut pas plus juger le vin sur le nom qu'on lui donne que le sac sur l'étiquette. La plupart de ces bouteilles solennellement annoncées pourraient être poursuivies en usurpation de titres ; ce sont les marquis de Mascarille et les vicomtes de Jodelet de la somellerie.

Sauf un petit nombre de maisons exceptionnelles ou quelques hôtels d'une fortune princière, ce n'est plus aujourd'hui que dans les premiers restaurants de Paris qu'on trouve des caves véritablement peuplées de ces vins renommés que Berchoux a chantés et que d'Aigrefeuille dégustait à la table de l'ar-