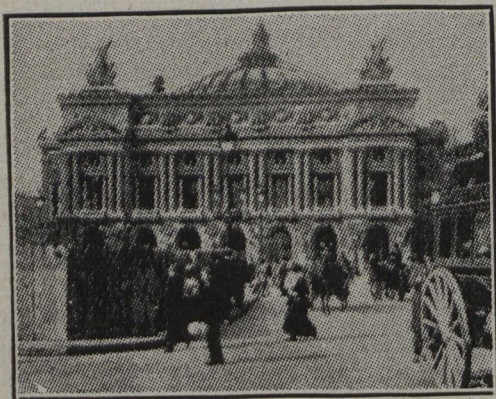


des vulgaires échoppes de East End, mais bien par une odeur délectable de friture excellente, dans laquelle le beurre frais joue un rôle prépondérant. De suite vous pourrez vous souvenir que Paris est le centre incontesté du monde culinaire moderne, et réalise le summum de l'art dans la science gastronomique.

Cette odeur de friture persiste dans la ville entière, mais elle change, elle varie suivant les quartiers. De "friture" dans les quartiers bourgeois, elle devient le "graillon" dans les zones peuplées des fortifications où pullulent les gargotes de "frites", délices du "trottin".



Le théâtre national de l'Opéra

Alphonse Daudet dans "Les Rois en exil", a dépeint avec sa verve et son talent, ces "fritureries en plein vent", ces marchands de "pommes de terres frites", installés entre quelques toiles dans une encoignure, qui débitent inlassablement, avec un bon mot et un sourire, le cornet ambulantes qui s'embuent de vapeurs noirâtres, produites par la graisse de bœuf carbonisée.

La friture est d'essence parisienne, c'est une odeur populaire qui flotte sur

la grande ville, l'enveloppe, l'envahit d'un bout de la Seine à l'autre. C'est une odeur qui lui est spéciale et que nulle autre cité possède, aussi le "graillon" peut-il être appelé "l'odeur révolutionnaire de ses rues excentriques."

Mais dans le Centre, dans le quartier aristocratique et élégant, combien suave devient l'odeur de la friture et surtout combien Parisienne, combien française; là c'est l'odeur absolument épicurienne. Certaines villes pourront si cela leur plait, faire disparaître l'odeur de leur cuisine, au moyen de ventilateurs ou autres systèmes perfectionnés, cela prouvera simplement qu'ils n'ont pas à se glorifier de ce qui devrait être un parfum. En France l'odeur de la cuisine fait partie de son histoire et presque de sa gloire, elle peut la laisser s'étaler tout à son aise, parce qu'elle a le droit d'en être fière. Cette délicieuse odeur de "friture" révèle l'essence parisienne, ses idées artistiques jalousement conservées, et jamais abandonnées.

Il y a encore à Paris, une odeur particulière, qui peut rivaliser avec la friture parce que aussi populaire que cette dernière, et sa rivale. Moins piquante, mais plus enveloppante peut-être, l'odeur du "pot au feu", frappe les narines de l'étranger, aussi bien au sortir des hôtels somptueux que des habitations modestes ou des humbles restaurants. L'appellation seule diffère, ici c'est le "pot au feu", là ce sera "le bouillon."

Je me souviens avoir lu dans l'"Apprentie" de Gustave Geoffroy, une description saisissante d'un intérieur modeste de travailleurs, et j'ai encore dans l'esprit cette phrase typique, qui peint bien mieux que je ne pourrais le faire moi-même, la place tenue par le "pot au feu", dans l'intérieur ouvrier de Paris.