

CHRONIQUE

Pour faire un civet de lièvre, dit la *Cuisinière bourgeoise*, vous commencez par prendre un lièvre... Etant donnée une indication si précise, il n'y a pas moyen de se méprendre : il faut un lièvre pour faire un civet de... lièvre. Mais la complaisante cuisinière, ne voulant pas que vous soyez dans l'embarras pour le reste, donne toute la recette : Mettez dans huguenote, beurre, farine et un peu d'eau, faites roussir ; mettez votre lièvre coupé en morceaux, ajoutez oignons piqués, bouquet de persil, laurier, thym sauge et romarin, champignons secs ou truffes, quatre épices, arrosez d'un ou deux verres de bon vin blanc, couvrez avec bardes de lard frais, recouvrez avec une feuille de papier, ajustez le couvercle, et faites cuire à petit feu dessus et dessous.

Voilà la recette pour conditionner et confectionner un civet... de lièvre, "à s'en lécher les doigts," ou à lécher la lame d'un couteau jusqu'au manche, quand on se sert de cet instrument, à la façon yankee, pour se fourrer les morceaux dans la bouche, comme un apothicaire se sert d'une spatule pour emplir un pot d'onguent.

Hélas ! pourquoi n'y a-t-il pas également une recette pour faire une chronique au goût de tout le monde ? Supposé que tel événement paraisse au chroniqueur assez important pour être le fonds d'une revue, comme un lièvre, celui d'un civet... de lièvre, qui trouvera la chose à son goût ? Pour de certains, elle sera trop faisandée, pour d'autres, elle ne le sera pas assez, pour d'autres enfin, elle ne vaudra rien du tout. La catégorie de ces derniers est plus nombreuse qu'on ne pense : elle se compose de la séquelle des cancrelas de l'encrier, qui se détestent les uns les autres, ne trouvent rien de bien fait hormis ce qu'ils font eux-mêmes, et qui s'arracheraient un œil plutôt que de reconnaître le moindre mérite à autrui. En de certains pays, ces cancrelas forment, devant le rideau, une société d'admiration mutuelle : dans les coulisses c'est différent ; en d'autres pays, ils ne savent pas même faire cette