ROMAN COMPLET

Le Dément de la Maison Bleue

par GUSTAVE LEROUGE

PREMIERE PARTIE RESURRECTION !

CHAPITRE PREMIER Le choix d'un gendre

M. Bombridge, célèbre dans toute l'Amérique par la façon quasi-géniale dont il avait organisé la production intensive de l'escargot comestible, avait réuni, ce jour-là quelques amis dans la superbe propriété qu'il possédait en Floride, à quelques milles de la ville de Tampa.

Parmi ses invités, on remarquait lord Astor Burydan, fameux par ses aventures excentriques, le prestidigitateur Matalobos, l'honorable James Rollan, propriétaire du trust des chaussures d'occasion, et un jeune Français, Oscar Tournesol, attaché au laboratoire de l'illustre naturaliste Prosper Bondonnat.

Ces trois personnages avaient, depuis longtemps déjà, posé leur candidature à la main et aux millions de miss Régine Bombridge; mais, jusquelà, il eût été impossible de dire lequel des trois avait le plus de chances de réussir.

Oscar Tournesol était, disait-on, très aimé de miss Régine; d'un autre côté Matalobos était un vieil ami de M. Bombridge, qui le tenait en haute es-

time; quant à M. James Rollan, ses millions, la distinction de ses manières et sa parfaite élégance faisaient de lui, pour ses deux rivaux, un concurrent redoutable.

M. Bombridge, après de longues hésitations, avait enfin déclaré qu'à l'issue d'un grand repas donné en l'honneur des prétendants, il proclamerait le nom de l'heureux mortel appelé à devenir son gendre.

Cette conduite singulière lui avait attiré quelques observations courtoises de la part de M. James Rollan.

"-Vous avez sans doute fait votre choix? avait demandé le distingué gentleman.

-Eh! cela se pourrait bien! avait répondu M. Bombridge.

-Alors pourquoi ne pas le faire connaître tout de suite? Il y a quelque cruauté à mettre si longtemps notre patience à l'épreuve!

-Laissez faire, j'ai mon idée à ce sujet.

James Rollan n'avait rien pu tirer de plus de M. Bombridge. En dépit de toutes les sollicitations, celui-ci s'était renfermé dans une discrétion impénétrable.

Le repas fut digne de la réputation hospitalière du maître de la maison.

Sur la carte du menu, le foie de tortue verte truffé voisinait avec les langoustes à la mexicaine, le faisan de la Floride et un de ces délicieux lés