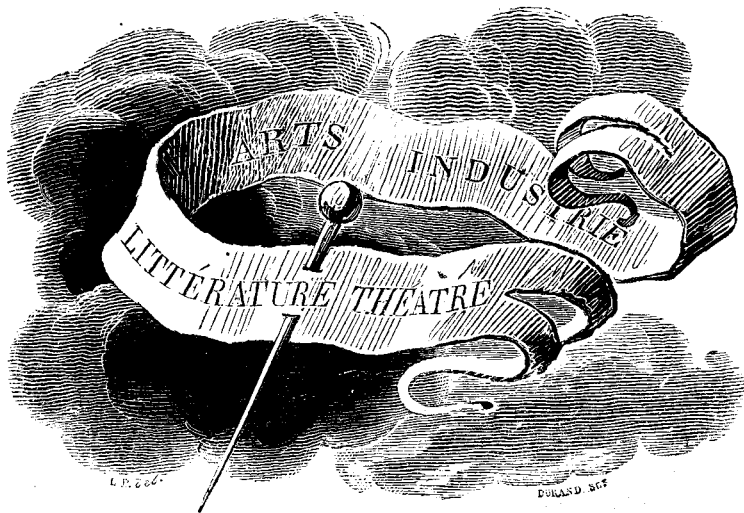


N° 49.

1^{re} Année.

L'ÉPINGLE paraît le Jeudi et le Dimanche. Le prix de l'abonnement, qui se paye d'avance, est de 6 fr. pour 3 mois; 11 fr. pour 6 mois; 20 fr. pour l'année; 1 fr. de plus par trimestre pour les départemens. Le prix d'insertion des annonces est de 20 c. la ligne, et 15 c. pour MM. les abonnés.



DIMANCHE

12 Juillet 1835.

ON S'ABONNE, à Lyon, au bureau du journal, rue de la Préfecture, n. 6, et aux librairies de MM. Baron, rue Clermont; Louis Babeuf, rue St-Dominique, et Chambet fils, quai des Célestins.

A PARIS, à l'Office-Correspondance, rue Notre-Dame-des-Victoires, n. 18.

L'ÉPINGLE,

Journal de Lyon.

Impressions de voyage.

III.

Je ne ferai point ici de l'héroïsme de narrateur et j'avouerai franchement que j'étais tout au plus rassuré en entrant dans la vieille tour. Mon chasseur, après m'avoir fait traverser une espèce de cave, où il déposa ses munitions et son gibier, m'introduisit dans une pièce supérieure qui me parut au premier aspect très-fraîche et très-propre, il m'y laissa pour aller, préparer notre déjeuner. Mon premier soin fut d'examiner cette espèce de crypte; d'un côté, une toile suspendue à la voûte me sembla servir de coucher; de l'autre, des livres dans un casier reposant sur une table antique et sculptée d'une façon bizarre, trois escabots dans le genre de la table, et au milieu, un guéridon assez grand, dont l'unique pied formé d'un faisceau de serpens, était sculptée avec infiniment d'art et enrichi d'une foule d'accessoires ingénieux qui en décoraient la base; le dessus de ce meuble était revêtu d'une natte que je reconnus facilement pour être formée de plusieurs peaux de serpens tressées ensemble; je m'aperçus seulement alors que tout le sol de la chambre était également recouvert d'un grand tapis de même nature: j'allais continuer mes investigations, lorsque mon hôte apparut avec un plateau fait d'un bois très-mince et garni, comme le guéridon, de peaux dia-

prés de serpens; sur ce plateau étaient des œufs, du lait, des fraises et deux amphores de forme égyptienne contenant de l'eau fraîche, dans l'une, on distinguait le col d'un flacon. — Voici tout le déjeuner que je puis vous offrir, me dit-il en posant son plateau sur le guéridon, notre met principal achève de cuire, il en fera le complément. En effet, il disparut et revint presque immédiatement avec le serpent rôti replié en anneaux sur une couche d'herbes aromatiques, baignant dans un assaisonnement très-appétissant.

Sur un signe de mon amphytrion, j'approchai un escabot et me mis à table; la faim parlait encore plus haut chez moi que la crainte ou l'étonnement, et d'ailleurs, les manières affables de l'inconnu ne me permettaient pas de douter un instant de son honnêteté. Je mangeai avec le plus grand plaisir le morceau de serpent qu'il me servit et je regrette que mon ignorance culinaire ne m'ait pas permis de me rendre compte de la composition de l'excellente sauce qui l'accompagnait, ce serait une bonne fortune pour *Schimper*, qui d'ordinaire en fait de si mauvaises, au saumon surtout. Le flacon que j'avais entrevu fut extrait de l'amphore glacée; c'était du vin de Chypre, et une vieille étiquette que l'eau avait un peu débarrassée de la poussière qui la recouvrait, me permit de lire une date en chiffres vieux et gothiques, 1439! — Comment? m'écriai-je, cette liqueur daterait-elle de si loin? — Oui, mon cher convive, ce vin a 396 ans, goûtez-le, et vous me direz si l'âge lui a rien fait perdre de sa vertu. Le vin était délicieux, mais le temps

s'écoulait, et je dus songer à rejoindre la diligence qui bientôt allait avoir atteint le haut de la montée; j'exprimai toute ma reconnaissance à mon hôte, et aussi le regret de ne pouvoir rester plus long-tems avec lui; sans oser lui manifester mon désir de connaître quelques détails sur les motifs qui l'avaient porté à se confiner dans une retraite aussi absolue; il me devina sans doute, car il me dit : — Si vous voulez prolonger votre visite de quelques instans, je vous indiquerai un sentier qui vous conduira au relais de la voiture avant même qu'elle y soit arrivée, et comme vous paraissez surpris et de ma présence en ces lieux et de ma manière d'y vivre, je pourrai en peu de mots vous instruire. Je m'empressai d'accepter une proposition qui me comblait d'aise, et j'aurais volontiers couru le risque de manquer la voiture pour entendre cet homme singulier. Un dernier coup de vin Chypre fut le prélude de son récit que je transcrivis fidèlement ici :

« Vos études sur l'histoire vous ont sans doute fait connaître Amédée VIII, qui en 1416 érigea la Savoie en duché, et mérita de ses sujets le surnom de *Pacifique*, et l'honorable qualification de *Salomon de son siècle*. Vous connaissez la singularité tant soit peu sybarite qui le porta à quitter subitement ses états pour se reléguer avec quelques seigneurs sensuels et bon vivans dans son château de *Ripaille*, qu'il désignait du nom modeste d'*Hermitage*. Là, sous la robe et la barbe de l'ordre des capucins, dont vous voyez en moi une tradition fidèle, Amédée jouissait d'un repos voluptueux, que ne troublaient pas même les devoirs claustraux, car de toutes les règles monacales une seule était rigoureusement observée, l'exclusion absolue des femmes.

« Le goût et les plaisirs de la table étaient le principal objet de cette réunion épicurienne, vous pensez bien que la plus scrupuleuse attention avait été apportée au choix des *ministres* chargés de l'administration culinaire. Un de mes ancêtres, Jean Néoldi, était premier ministre, ayant les clés du garde-manger, de la cave et de l'office, avec la haute main sur tout ce qui concernait la bouche; rien ne se faisait sans son avis et son approbation.

« Jean Néoldi était attaché en qualité de maître-d'hôtel-majordome, au comte Amédée de Savoie, avant sa détermination pour la retraite, et même avant son exaltation au titre de duc. L'amour de son art, la considération dont il jouissait à la cour de son souverain, et plus encore l'estime particulière du prince, rendaient sa position superbe, comme fortune et comme crédit; il était à la fois l'ame de ses conseils et de sa cuisine, et personne n'aurait osé mettre en doute une décision d'état ou une ordonnance de festin inspirée par Jean Néoldi; aussi lorsque Amédée abdiqua sa cour pour l'hermitage de *Ripaille*, il plaça mon ancêtre en tête de la liste des serviteurs désignés pour le suivre.

« Le majordome justement fier d'une pareille distinction, en ressentit au premier moment le plus vif plaisir; mais lorsqu'il eut pris connaissance des conditions de

la nouvelle existence de son souverain, qui excluaient les femmes de l'*Hermitage*, il gémit et pleura, car depuis trois mois seulement il était uni à une jeune et jolie fille *Marie Dessolles*, dont le père, capitaine des gardes du duc, possédait en ce pays une habitation près de Cerdon; ce fut en vain qu'il supplia son maître de lui permettre d'emmener sa femme; Amédée fut inexorable, seulement il lui accorda, pour chaque année, un congé d'un mois.

« Plusieurs années s'écoulèrent à l'*Hermitage*, et chacune apportait à Jean Néoldi un mois de bonheur, d'autant mieux apprécié qu'il avait sa limite invariable et fixe, le duc n'avait jamais ajouté un seul jour à ce mois, et ce mois fortuné n'était toujours que de quatre semaines: Amédée le trouvait encore trop long, car à chaque retour de son majordome, il lui faisait remarquer l'altération causée par son absence, sur toute l'économie animale de sa personne; alors Jean, une larme d'attendrissement dans l'œil, se précipitait aux fourneaux de la cuisine, et de sa main savante, il apprêtait les mets réparateurs de la santé de son maître. Au nombre de ces mets, celui qui était le mieux goûté et dont le secret appartenait à Néoldi seul, c'était l'anguille de haie, apprêtée comme celle que je vous ai servie, car le secret de l'assaisonnement s'est transmis dans notre famille d'aîné en aîné jusqu'à moi. Ce mets était celui de prédilection pour le duc, aussi était-ce toujours le premier que lui servait mon ancêtre après le mois d'interruption.

« Or, il arriva qu'une année, c'était en 1439, Jean Néoldi dépassa les quatre semaines de congé, il était certes bien excusable, car la seule fille qu'il eût eue de son union avec Marie, venait d'atteindre sa dix-septième année, et c'était pour assister à son mariage qu'il avait ainsi enfreint le rigoureux délai. Mais une circonstance extraordinaire vint ajouter à l'importance que Amédée attachait ordinairement à la présence de son maître-d'hôtel. Le cardinal d'Arles fut député vers lui pour lui offrir la tiare au nom des pères du concile de Bâle. Comment recevoir dignement un tel messenger sans Jean Néoldi, le seul digne et capable de diriger en pareil cas l'ordre des cérémonies et celui de la table. Animé d'une sainte indignation, le nouveau pape frappa son ami d'interdiction, et le condamna à une prison perpétuelle dans les caveaux de *Ripaille*.

« Neuf jours de retard s'étaient écoulés lorsque Jean arriva à l'*Hermitage*; le mouvement qu'il remarqua en entrant et ce qu'il apprit de l'arrivée du cardinal et de sa mission, tout lui fit pressentir la colère d'un maître devenu pape; il fut se jeter aux pieds d'Amédée qui ne voulut rien entendre. Le majordome obtint seulement un sursis jusqu'au départ du pape, et il reprit ses fonctions, espérant bien que l'influence de son art lui vaudrait une diminution de peine. Il envoya aussitôt un exprès à son gendre et à sa fille pour qu'ils vinsent supplier le pape en sa faveur. Le pontife, heureusement disposé par les excellens repas que Jean lui avait prépa-

rés, et peut-être aussi intérieurement charmé de pouvoir emmener son maître-d'hôtel à Rome, leva l'interdit et pardonna ; seulement, il fit solennellement faire vœu aux jeunes époux de consacrer trois mois de chaque année à faire pénitence dans les caveaux du château où leur père avait oublié son devoir, de porter pendant tout ce temps l'habit de capucin, de s'abstenir de pain levé et de viande, et de coucher sur une simple toile. On ne devait boire que du vin de l'*Hermitage*, béni de la main d'Amédée. Voilà ce qui vous explique l'antiquité de la date et du flacon. L'exécution de ce vœu devait se transmettre d'aîné en aîné dans la famille, pour ne cesser qu'à la naissance d'une fille ; telle fut la volonté du duc Amédée de Savoie, qui signa ce premier acte de sa papauté du nom de *Félix V*. Quatre siècles se sont écoulés, et toujours ce vœu a été scrupuleusement observé dans notre famille ; j'en suis le dernier descendant, et j'attends sans trop d'impatience que ma femme mette au monde une fille qui vienne rompre cet engagement sacré. Tous les ans je viens passer trois mois dans cette retraite, y vivant comme vous le voyez, et diminuant chaque jour la provision de vin faite par mon ancêtre dans les caves d'Amédée. »

Après ce récit, le descendant du cuisinier du pape *Félix V* me mit dans le chemin du Maillat, où en peu d'instans je rejoignî la diligence.

(La suite au numéro prochain.)

FÊTES MUSICALES DE TOULOUSE.

FRAGMENS D'UNE LETTRE.

D'abord, par un beau soir bien frais, bien parfumé, sous un ciel scintillant d'étoiles, sur une vaste place, en regard du Capitole, — nom prestigieux qui réveille les grandes pensées, — nous avons eu une belle fête ; belle, parce qu'elle était libre, accessible à tous, large festin d'harmonie auquel le peuple était convié. Crois-tu que c'était beau de voir cette enceinte de maisons chargées de femmes élégantes, d'hommes du beau monde ; et en bas, sur le pavé, une mer houleuse de vingt mille têtes brûlées par le soleil d'Espagne, faisant tout à coup silence, quand de son milieu s'élèvent les puissantes symphonies d'un orchestre guerrier. Et qui aurait osé la lui dénier, au peuple, cette fête, qui était vraiment la sienne par son esprit militaire et son imposant développement ?

Nous avons ici une vieille et déserte église, ruineux souvenir du sac révolutionnaire ; souvent j'ai passé devant sa masse rouge où se dessinent par millions les carrellemens uniformes des briques, sans pitié de son infortune, sans regret de ses messes splendides, de ses vêpres tonnantes d'autrefois. C'était mal et je ne le ferai plus, car un vivace souvenir a pris racine dans ma mémoire. Ce temple muet depuis bien des années, muré partout comme un sépulcre, oh ! qu'il fut plein de

vie pendant deux soirs, alors que quatre cent cinquante voix d'instrumens et de chanteurs frémissaient sous son dôme réveillé ! jamais je ne pourrai te dire les éclatantes magies de cette féerie, où les sombres teintes d'un âge, les saisissantes réminiscences de la vieille foi se confondaient avec les délirantes exaltations de notre temps, les rieuses joies d'une foule incrédule électrisée des mêmes désirs, vivant des mêmes attentes.

La première soirée a été consacrée à la musique religieuse ; l'Allemagne, avec son génie grave, profond, solennel, faisait la plus belle moitié des frais. Le sublime Oratorio d'Haydn, *la Création*, excita un enthousiasme général ; aux premières phrases de cet étonnant poème qui raconte les premiers jours du monde, je me sentis ravi à une de ces voluptés intimes qui nous envinculent, à notre insu, de la tyrannie des objets extérieurs ; ma tête s'affaissa involontairement dans mes mains.

Tu as sans doute fait l'épreuve que la musique nous pénètre plus irrésistiblement, quand l'âme n'est plus distraite par la dissipation des yeux ; aussi j'ai toujours aimé de les fermer dans ces occasions, pour mieux percevoir les enivrantes mélodies. Dans cette dernière extase, j'étais absent de ce monde, j'assistais à quelque chose d'inénarrable, je croyais entendre un son égaré des concerts par lesquels les esprits du ciel glorifiaient Dieu dans les sphères naissantes.

Je sens bien qu'aucun autre art humain ne pourrait donner une plus belle idée de la semaine des merveilles.

Après cette magnifique introduction, nous avons eu la *Symphonie héroïque* de Beethoven, sombre et ardent génie qu'on peut appeler le Rembrandt de la musique ; les chœurs du *Messie* de Handel, œuvre imprégnée de saintes inspirations ; un resplendissant et séraphique *Gloria* de Chérubini ; un *Kyrie* du chef d'orchestre, M. Becquie, où respirait une contrition qui va à l'âme ; et un *Exaudiat* de M. Salvatoris, qui a frappé tout le monde par sa vigoureuse exécution.

Au second concert, où tout était comble, c'était la *Symphonie militaire* d'Haydn, les chœurs de *Médée*, de Chérubini ; l'introduction du *Siège de Corinthe*, du divin Maëstro ; un *Te Deum*, la prodigieuse et fantastique ouverture du *Freyschütz* de Weber, et pour final, les accentuations véhémentes et passionnées du *Crociato* de Meyerbeer.

Notre théâtre, à part quelques bouderies, avait fourni sa belle part ; Julie Berthault y brillait comme une précieuse perle au front d'une fée d'Orient.

Et pourquoi a-t-il manqué dans cette solennelle fête, un nom immense comme celui de Mozart ? Oh !

Il manquait encore une autre sainte chose, le peuple, le pauvre peuple qui n'avait pas six francs à prélever sur sa bourse, où ne tinte que la grosse monnaie dont il a besoin chaque jour pour acheter son pain ; mais on lui a promis un dédommagement, il l'a eu hier au soir ;

c'est bien de commencer et de finir ainsi pour le peuple, car le peuple doit être le principe et la fin de tout.

Adieu,

JUBILÉ BORDIER.

2 juillet 1835.

Le Journal du Commerce et la Revue de Lyon.

On nous prie d'insérer la note suivante :

Le *Journal du Commerce* du 8 juillet contient un article dirigé contre la *Revue de Lyon* et contre le directeur de nos théâtres, dans lequel on lit le passage suivant :

La *Revue* prédit à la Direction qu'elle marchera bientôt « largement et lucrativement, nous le désirons. Mais il en est « qui croient que la *Revue* et la Direction s'arrêteront ensemble, et cela, très-prochainement. »

La *Revue de Lyon* n'a pas à défendre la Direction des théâtres ; elle ne sache rien cependant qui puisse faire supposer que la Direction s'arrêtera prochainement, et l'on ne dit nulle part qu'elle ait manqué à ses engagements commerciaux.

Quant à ce qui la concerne personnellement, la *Revue de Lyon* ne saurait comprendre ce qui a pu donner lieu à l'insinuation calomnieuse du *Journal du Commerce*.

Il est bien étonnant, il faut en convenir, que de semblables attaques dirigées contre le crédit de deux entreprises irréprochables, partent précisément de l'administration tarée d'un journal qui depuis long-temps ne remplit plus ses engagements, et dont l'existence est un problème pour tous les honnêtes gens. La *Revue de Lyon*, qui ne se charge d'aucune prédiction, ne croit pas que le *Journal du Commerce* s'arrêtera bientôt, mais elle assure que très-prochainement, le *Journal du Commerce*, s'il ne meurt pas, aura du moins changé de direction. La *Revue* a en mains les pièces nécessaires pour faire de cette assertion un fait positif.

GRAND-THÉÂTRE.

Reprise de Robert le Diable.

Pour formuler une opinion sur une œuvre de cette importance, une première représentation ne peut suffire, à Lyon surtout, où l'opéra ordinaire et le grand opéra étant confondus sur la même scène, les acteurs ont déjà beaucoup à faire pour se mettre au ton élevé sous l'influence des flonflons de la veille. Nous ajournerons donc notre jugement sur la manière dont *Robert le Diable* est rendu jusqu'à la troisième représentation ; nous dirons seulement que la première a été satisfaisante d'ensemble et d'exécution ; la mise en scène et les décors ont été fort bien, et l'on ne peut donner trop d'éloges aux premiers sujets du drame et de la comédie, qui, ayant bien voulu figurer dans les suites, ont aussi donné au spectacle une pompe et un air digne qu'il n'aurait certainement pas eu sans eux. Tout en nous abstenant de donner des détails sur chacun des chanteurs, nous devons cependant constater que tous ont

mérité des applaudissements. M^{me} Dérancourt, que l'on connaissait déjà dans le rôle de la princesse de Sicile, a été délicieuse.

Tout le monde voudra voir au deuxième acte M^{mes} Angélica et Guillermain danser ensemble, et au troisième acte M^{lle} Angélica, aussi légère que l'ombre de la nonne qu'elle représente ; ce n'est plus de la danse ni des pas conduits par la mesure, mais plutôt un vol toujours gracieux et suave. On irait voir *Robert le Diable* rien que pour M^{lle} Angélica, et cependant cet opéra renferme d'autres prodiges également dignes d'attirer la foule : nous en parlerons.



ANNONCES.

La Pologne.

Scènes historiques, monumens, monnaies, médailles, costumes, armes, portraits ; sites pittoresques, châteaux, édifices, églises, monastères ; curiosités naturelles ; peinture de mœurs, costumes, cérémonies civiles, militaires et religieuses, danses ; contes, légendes, traditions populaires ; géographie, statistique, esquisses biographiques, éphémérides ; littérature, poésie, beaux-arts, musique.

RÉDIGÉE PAR UNE SOCIÉTÉ DE LITTÉRATEURS,

Sous la direction de

LÉONARD CHODZKO.

60 LIVRAISONS

De chacune 8 pages, ou 16 colonnes de texte grand in-8°,

ORNÉES DE GRAVURES SUR ACIER.

6 SOUS LA LIVRAISON.

On souscrit à Lyon chez tous les Libraires et au bureau de l'ÉPINGLE.

RESTAURANT.

GRANDE RUE MERCIÈRE, n° 56, AU FOND DE L'ALLÉE.

On sert à toute heure à la carte et au prix fixe : dîner à un franc vingt centimes, composé de potage, trois plats, dessert, demi-bouteille, pain, et à un franc cinquante centimes, la bouteille entière ; déjeuner à quatre-vingt-dix centimes, composé de potage, deux plats, demi-bouteille et pain. On loue des chambres garnies au jour et au mois ; on donne des cabinets aux sociétés qui veulent être séparées, et on reçoit des pensionnaires.

AVIS.

Une personne versée depuis long-temps dans tous les détails concernant la fabrique lyonnaise, désire trouver quelques élèves pour leur enseigner la théorie de la fabrication. On pourra traiter avec elle de gré à gré à des conditions très-favorables.

S'adresser au bureau du Journal.