

j'ai appris que l'on cultive vingt-deux espèces de pommes de terres, à Lyon ; j'ai vu vingt-deux manières différentes de les apprêter, et douze au moins sont inconnues à Paris.

A l'un de mes voyages, M. Robert, de Milan, négociant, ancien officier, homme de cœur et d'esprit, acquit des droits à ma reconnaissance, en me présentant à une société de gens qui savaient dîner.

Ces Messieurs, au nombre de dix à douze, se donnaient à dîner quatre jours de la semaine, chacun son tour. Celui qui manquait payait une amende de douze bouteilles de vin de Bourgogne. Ces Messieurs avaient des cuisinières et non des cuisiniers. A ces dîners point de politique passionnée, point de littérature, aucune prétention à montrer de l'esprit ; l'unique affaire était de bien dîner. Un plat était-il excellent, on gardait un silence religieux en s'en occupant. Du reste, chaque plat était jugé sévèrement, et sans complaisance aucune pour la maison. Dans les grandes occasions on faisait venir la cuisinière pour recevoir les compliments, qui souvent n'étaient pas unanimes. J'ai vu, spectacle touchant ! une de ces filles, grosse Maritorne de quarante ans, pleurer de joie à l'occasion d'un canard aux olives ; soyez convaincus qu'à Paris nous ne connaissons que la copie de ce plat-là.

Un tel dîner, où tout doit être parfait, n'est pas une petite affaire pour celui qui le donne, il faut être en course dès l'avant-veille ; mais aussi rien ne peut donner l'idée d'un tel repas. Ces Messieurs, la plupart riches négociants, font fort bien une promenade de quatre-vingt lieues pour acheter sur les lieux tel vin célèbre. J'ai appris les noms de trente sortes de vins de Bourgogne, le vin aristocratique par excellence comme disait l'excellent Jacquemont. Ce qu'il y a d'admirable dans ces dîners, c'est qu'une heure après on a la tête aussi fraîche que le matin, après avoir pris une tasse de chocolat.

Lyon abonde en poissons, en gibier de toute espèce, en vins de Bourgogne ; avec de l'argent, comme partout, on y a des