

et ses manufactures, quand les ouvriers encombrant les rues et les promenades publiques, les fabricants profitent avec bonheur de leur liberté, pendant les rares beaux jours de l'été ou du commencement de l'automne, pour fuir l'atmosphère lourde et enfumée qui pèse incessamment sur leurs poumons, et la poussière de charbon que le vent soulève en tourbillons épais. La plupart vont chercher à la campagne un air pur, de l'eau, du repos et de la verdure; quelques-uns courent joyeusement au Pertuiset.

Le Pertuiset est situé sur les bords de la Loire, à trois kilomètres environ de Firminy, en suivant le chemin de Saint-Bonnet, qui traverse la Loire au Pertuiset, au moyen d'un pont suspendu d'une seule arche ayant quatre-vingt-dix mètres d'ouverture; on y construit aujourd'hui des hôtels et une salle de bal; qu'il vienne avant peu s'y établir un cuisinier émérite, et l'on peut prédire à ses sauces — s'il a soin de perfectionner un ou deux plats fort simples et de se créer une spécialité gastronomique, des succès inouis et une affluence continuelle de dégustateurs.

Au bassin de Lanpy, situé sur le canal du midi, les nombreux visiteurs de la rigole d'alimentation du canal s'arrêtent religieusement dans la maison d'un garde, dont la femme prépare des omelettes au lard d'une qualité si précieuse, que la réputation du garde est immense dans tout le midi, et, plus près de nous, l'auberge du Pila s'est créée une renommée presque européenne, grâce aux délicieuses fritures de truites, d'une grande fraîcheur, dont on sert des plats entiers aux touristes qui visitent cette montagne.

Le Pertuiset peut obtenir avec succès ces deux spécialités: la Loire d'un côté, la montagne de l'autre, fournissent en effet du poisson, du lait, des œufs et du lard, et nul doute qu'avant peu les sages observations qui précèdent n'attirent au Pertuiset l'homme de génie que les habitants de Saint-