

teaux et les fourchettes sont les produits des fabriques et des époques les plus diverses, et semblent les représentants de l'industrie des temps les plus reculés jusqu'à nos jours; et cependant, au sein de cet extraordinaire bric-à-brac, la cuisine se produit soignée, succulente; les vins des meilleurs crûs l'accompagnent, en sorte que si l'œil est choqué par l'aspect des récipients, le goût est flatté par leur contenu.

Il semblerait que Casimir Delavigne eût surtout en vue le Chablais quand il composa ces deux vers suivants :

« Tout se fait en dînant dans le siècle où nous sommes,
« Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes. »

Depuis la pache des foires jusqu'aux marchés les plus importants, tout se conclut à table; c'est la Bourse des Savoyards, et si la fortune les y malmène, la bonne chère leur y sourit.

Je devais mettre mes lecteurs au courant des mœurs gastronomiques de ces contrées, avant de leur narrer l'anecdote suivante qui remonte au siècle passé, et qui, malgré son invraisemblance, est cependant d'une rigoureuse authenticité.

Au sommet de l'une des plus pittoresques collines de ce beau pays, et dans un antique château empaqueté dans la mousse et le lierre, qui en retenaient la maçonnerie croulante, vivait et vivait fort bien, il y a juste cent ans, le marquis de Gorifa, dont la fortune et la gourmandise étaient également florissantes. Toujours en festin chez lui ou chez ses voisins, nul n'avait aussi bien que lui les petits talents dont les banquets sont le théâtre; il découpait avec grâce, assaisonnait les salades à ravir, chantait joliment au dessert, appréciait les vins en gourmet consommé, avait mille attentions délicates pour les dames assises à table auprès de lui, leur offrant les morceaux qu'il savait flatter le mieux leur