

# LE SOUPER

*Tout au long du XVIIIème siècle, les repas fins sont prétextes à rendez-vous galants et s'achèvent souvent en parties fines. Les mets raffinés et les vins qui les accompagnent ont la réputation d'enflammer les sens. Dans ses mémoires, écrits en français, Casanova, l'aventurier vénitien qui fut étalon au lit et loup à table, nous a laissé la description d'un souper romain au cours duquel, accompagné de deux belles amies aux joues de rose, il déguste des huîtres comme on savoure des baisers.*



GIOVANNI GIACOMO CASANOVA (1725-1798)

En sortant de l'Opéra, Armeline me dit qu'elle avait bon appétit, car depuis huit jours elle n'avait presque rien mangé à cause du chagrin que je lui avais causé.

« Si j'avais pu prévoir cela, lui dis-je, j'aurais ordonné un bon souper, tandis que je ne pourrai vous offrir que ce que le hasard nous fera trouver.

- Oh ! cela ne fait rien. Combien serons-nous ?
- Nous trois.
- Tant mieux, nous serons plus libres.
- Vous n'aimez donc pas la princesse ?
- Je vous demande pardon, mais elle veut des baisers qui ne me plaisent pas.
- Cependant vous lui en avez donné de bien ardents.
- C'est de crainte qu'en ne le faisant pas elle me prît pour une sotte.
- Me direz-vous si, en lui donnant ces baisers, vous avez cru commettre un péché ?
- Non, certainement pas, car, loin d'y trouver du plaisir, j'ai dû me faire violence.
- Pourquoi donc n'avez-vous pas fait cet effort en ma faveur ? »

Elle se tut, et nous arrivâmes à l'auberge, où je commençai par faire un bon feu, puis j'ordonnai un bon souper.

Le sommelier m'ayant demandé si je désirais des huîtres, et voyant mes convives fort curieuses de savoir ce que c'était, je lui en demandai le prix.

« Elles sont de l’Arsenal de Venise, me répondit-il, et nous ne pouvons les donner à moins de cinquante paoli le cent.

– C’est bon, servez-nous en une centaine, mais je veux qu’on les ouvre ici. »

Ameline, étonnée que son caprice allât me coûter cinq écus romains, me pria de révoquer l’ordre ; mais elle se tut lorsqu’elle m’entendit lui dire que rien n’était ne m’était trop cher quand je prévoyais pouvoir lui procurer un plaisir.

A cette réponse, elle me prit la main qu’elle voulut porter à ses lèvres, mais je la retirai un peu brusquement, et elle en fut toute mortifiée.

J’étais assis auprès du feu entre elles, et son trouble me fit beaucoup de peine.

« Je vous demande pardon, Armeline, lui dis-je ; je ne vous ai retiré ma main que parce qu’elle n’était pas digne que vous y portiez vos belles lèvres. »

Malgré mon excuse, elle ne put empêcher deux grosses larmes de couler sur ses joues de rose. J’en éprouvai une vive douleur.

Armeline était une colombe très peu faite pour être brusquée. Je pouvais renoncer à son amour, mais n’ayant pas le dessein de me faire haïr, je devais ou ne la plus voir, ou la traiter tout différemment.

Ses deux larmes m’ayant convaincu que j’avais profondément blessé sa délicatesse, je me levai et j’allai commander du vin de Champagne.

Quand je rentrai quelques minutes après, je vis qu’elle avait donné un libre cours à ses larmes, et qu’elle allait se mettre à table ayant la tristesse dans l’âme. J’en fus désolé.

Je n’avais pas de temps à perdre : je lui réitérai mes excuses, la suppliant de reprendre son air de gaieté, à moins qu’elle ne voulût m’infliger la plus rude des punitions.

Emilie m’ayant appuyé, je lui pris la main, et la lui couvrant de tendres baisers, j’eus le bonheur de revoir la sérénité se peindre dans ses beaux yeux.

On vint ouvrir les huîtres en notre présence, et l’étonnement de ces jeunes filles m’aurait beaucoup diverti, si j’avais eu le cœur plus satisfait. Mais l’amour me désespérait et je languissais. Armeline me priait en vain d’être comme j’étais au commencement de notre connaissance ; mais l’humeur ne dépend point de la volonté.

Nous nous mîmes à table, et j’appris à mes aimables convives à humer les huîtres, qui étaient excellentes et nageaient dans leur eau.

Armeline, après en avoir avalé une demi-douzaine, dit à son amie qu’un morceau si délicat devait être un péché.

« Cela ne doit pas être, ma chère, reprit Emilie, parce que le morceau est exquis, mais bien parce que à chaque bouchée nous engloutissons un demi-paolo.

- Un demi-paolo ! reprit Armeline. Et notre Saint-Père le pape ne le défend pas ? Si ce n'est là un péché de gourmandise, je ne vois pas ce que l'on peut qualifier ainsi. Je mange ces huîtres avec grand plaisir, mais j'ai déjà pensé à m'en excuser à confesse, pour voir ce que mon directeur me dira. »

Ces naïvetés étaient un grand plaisir pour mon âme, mais mon corps voulait son plaisir aussi, et j'en manquais. Mon amour était envieux de ma bouche.

En mangeant cinquante huîtres, nous vidâmes deux bouteilles de champagne mousseux, qui faisait rire et rougir mes convives en les forçant à commettre l'indécence du renvoi.

J'aurais voulu pouvoir rire et dévorer de baisers Armeline, que je ne pouvais dévorer que des yeux.

Gardant le reste des huîtres pour le dessert, j'ordonnai qu'on servît le souper, et comptant un peu sur le pouvoir de Bacchus, je proscrivis l'eau.

Nous eûmes un souper au-delà de nos espérances, et mes héroïnes s'en donnèrent.

A la fin, Emilie même était tout enflammée.

Je fis monter des citrons et une bouteille de rhum, et après avoir fait servir les cinquante huîtres de réserve, je renvoyai le garçon et je fis un bol de punch que je perfectionnai en y versant une bouteille de champagne.

Après avoir avalé quelques huîtres et bu un ou deux verres de punch, qui arrachait des ris d'admiration aux deux amies, je m'avisai de prie Emilie de me donner une huître avec ses lèvres.

« Vous avez trop d'esprit, lui dis-je, pour vous figurer qu'il y ait du mal à cela. »

Etonnée de cette proposition, Emilie se mit à penser. Armeline la regardait attentivement, curieuse de la réponse qu'elle allait me faire.

« Pourquoi, me dit-elle, ne proposez-vous pas cela à votre Armeline ?

- Donne-la-lui la première, lui dit Armeline, et si tu en as le courage, je l'aurai aussi.
- Quel courage fait-il ? C'est une folie d'enfants : il n'y a pas de mal à cela. »

Après cette réponse, je crus pouvoir chanter victoire. Je lui plaçai la coquille au bord des lèvres, et après avoir bien ri, elle huma l'huître, qu'elle tint entre ses lèvres. Je m'empressai de la recueillir, en collant mes lèvres sur sa bouche, mais avec beaucoup de décence.

Armeline applaudit, tout en disant qu'elle ne l'aurait pas crue capable de ce trait de bravoure ; puis elle l'imita parfaitement, et elle fut enchantée de la délicatesse avec laquelle je pris son huître, en effleurant à peine ses belles lèvres. Mais qu'on se figure mon agréable surprise quand je l'entendis me dire que c'était à moi de leur faire la restitution du cadeau ! On devine avec quel délice je m'en acquittai.

Après cette agréable plaisanterie, nous continuâmes à manger nos huîtres et à boire notre punch.

Nous étions assis en ligne, le dos contre le feu, et la tête nous tournait ; mais jamais ivresse ne fut plus gaie, plus raisonnée ni plus complète. Le punch cependant n'était pas fini, et nous étouffions. J'ôtai mon habit, n'en pouvant plus, et elles furent forcées de délayer leurs robes, dont le corsage était double de fourrure.

Devinant des besoins qu'elles n'osaient faire connaître, je leur indiquai un cabinet où elles pouvaient se mettre à leur aise, et, se prenant la main elles se hâtèrent de s'y rendre. Quand elles revinrent, ce n'était plus les deux recluses timides ; elles riaient aux éclats de voir qu'elles ne pouvaient se tenir sans broncher ni marcher qu'en zigzag.

Assises devant le feu, je leur servais d'écran, dévorant du regard mille charmes qu'elles ne pouvaient me celer dans l'état où elles étaient. Je leur dis que nous ne devons point songer à sortir avant d'avoir achevé le punch, et elles répondirent à l'unisson et en se pâmant de rire que ce serait un grand péché de laisser perdre une si bonne chose.

## HUITRES GLACEES A LA VENITIENNE

*On fait égoutter des huîtres de leur eau, sans les faire blanchir.*

*On fonce avec de bon beurre le plat qu'on veut servir.*

*On arrange les huîtres dessus, on assaisonne de persil, ciboules, hachés très fin, et de gros poivre.*

*On les couvre de fromage de Parmesan râpé.*

*On fait glacer au four et on sert chaud.*

*Isabeau, Le Manuel de la friandise, l'an V-1796.*