

LE MYSTERE DE JARIOLE

C'était le 13 janvier 1794. Le temps était sombre et pluvieux. Comme la nuit commençait à tomber, deux cavaliers s'arrêtèrent devant le portail de l'auberge de Jarjole et descendirent de leur monture.

— Nous désirons souper et coucher chez vous, fit le plus jeune des voyageurs ; une seule chambre nous suffira.

— Très bien, messieurs ! — Comme nous sommes fatigués et que nous voulons nous reposer au plus tôt, nous prendrions notre repas tout de suite dans votre chambre.

— A vos ordres, répondit l'hôtelier. Si vous voulez me suivre, je vais vous conduire à votre appartement ; et l'on vous servira dans une demi-heure.

Lorsqu'il eut installé les deux voyageurs dans leur chambre, une chambre immense, à chaque bout de laquelle deux énormes lits s'élevaient, tels des catafalques sous leurs couvertures à grandes fleurs, — Joseph Bériot (c'était le nom de l'aubergiste) redescendit à la cuisine.

Il paraissait soucieux, inquiet ; et lorsqu'il se trouva près de sa femme, il ne put s'empêcher de lui murmurer à l'oreille :

— Delphine, tu me croiras si tu veux, mais je parierais que nous venons d'offrir l'hospitalité à deux ci-devants.

— Laisse-moi donc tranquille, fit celle-ci en haussant les épaules, tu en vois partout, des ci-devants !

— Je ne me trompe pas, répéta Joseph Bériot ; je jurerais la tête sous le couperet, que ce sont d'anciens nobles... Ils viennent encore sans doute organiser par ici quelque trahison, pour nous livrer à l'étranger... Pourquoi que leur présence dans la maison n'attire pas sur nous toutes sortes de calamités !

Delphine, malgré sa sympathie pour l'ancien régime, ne put, à cette évocation, réprimer un léger frisson.

Pendant ce temps-là, les deux cavaliers, ayant fait leurs manières, se chauffaient avec une extrême satisfaction devant le grand feu que l'hôtelier avait allumé. Leur mise était très simple ; mais leurs manières, leur physionomie, l'ensemble de toute leur personne révélaient la plus parfaite distinction et trahissaient une haute origine.

En fait d'armes, ils avaient chacun deux pistolets et un poignard fixés dans leur ceinture, suivant la mode d'alors.

Sous qu'ils craignaient d'échanger tout haut leurs pensées, soit qu'ils fussent accablés par la fatigue, ils demeurèrent un bon moment silencieux.

Enfin le plus âgé des deux compagnons dit tout à coup :

— Mon pauvre Raoul, je ne voudrais pas te décourager, mais il me semble que plus nous approchons du terme de ce voyage, plus les dangers s'amoncellent autour de nous.

— Pourquoi cette idée fixe, mon père ? interrompit le jeune homme. Est-ce que, depuis notre départ de Londres, nous n'avons pas couru des périls mille fois plus redoutables que ceux qui nous menacent désormais ? N'est-ce pas la plus difficile de franchir le détroit dans une barque ? De pénétrer en France alors que tous les points accablés de la côte sont rigoureusement surveillés ? De traverser les provinces du nord et de l'ouest, envahies par les troupes de tous les partis ? Que craignons-nous, au contraire, maintenant ? Ne sommes-nous pas dans une des parties de la France que la tourmente révolutionnaire a le moins troublées ?

— C'est possible, murmura le vieillard. Néanmoins, je ne peux me défendre d'une certaine appréhension. Je me demande d'abord si le but que nous cherchons à atteindre au prix de tant d'efforts ne va pas nous échapper ; si, en d'autres termes, nous ne courons pas à une déception. Qui te dit que cette jeune fille, qui a eu l'audace de rester seule dans son château, au milieu de ses paysans, alors que tous ceux de notre rang étaient forcés de s'exiler, qui te dit que cette personne aux allures fantaisiques ne l'accueillera pas avec dédain ? Songe que le vicomte Raoul de Germigny, en attendant qu'il recouvre ses biens séquestrés, n'est qu'un pauvre proscrit sans fortune !

— Mon père, répliqua le jeune homme avec feu, vous faites injure à celle que vous avez jadis agréée comme fille, à celle qui, bientôt, je l'espère, sera ma femme, en la supposant capable de pareils sentiments. Je connais trop bien Solange de Civray pour n'être pas sûr d'elle. D'ailleurs, lorsqu'il y a deux ans nous avons

dû nous séparer, elle m'a juré d'être fidèle à ses promesses. Et les dernières nouvelles que j'ai reçues d'elle, il y a dix mois, prouvent assez que ses dispositions à mon égard n'ont pas changé.

— Puisque tu étais si sûr de sa fidélité, pourquoi n'as-tu pas attendu que la révolte soit réprimée, que tu puisses rentrer en France le front haut, en reprenant possession du domaine de tes ancêtres ?

— Vous n'avez jamais été jeune, mon père ? fit Raoul. Vous ne comprenez pas l'impétuosité qui m'a poussé ?

— Si, balbutia le comte de Germigny en baissant la tête. N'empêche, ajouta-t-il après quelques secondes, que cette Solange de Civray aurait pu, en agissant comme tous ceux de notre race, nous éviter la honte, les douleurs, les dangers de ce voyage.

— Vous l'avez imposé, ce voyage ? Je vous ai simplement demandé la permission de rentrer en France pour y chercher cette que je considère comme ma fiancée.

— Mon ami, interrompit le vieillard au bout d'un soupir, tu es tout ce qui m'attache à l'existence. Voilà pourquoi j'ai voulu partager avec toi les périls de cette folle équipée. Tu ne saurais m'en faire un reproche.

Pour toute réponse, Raoul se jeta dans les bras de son père, qui le pressa longuement sur son cœur.

— Allons, reprit le comte de Germigny au bout d'un instant, oublions ce malentendu et soyons confiants dans l'avenir. Demain ou après-demain, tu verras celle que tu aimes... Ah ! c'est beau la jeunesse.

— Chut ! mon père, on trépasse. C'est Joseph Bériot qui apportait le dîner commandé par les deux cavaliers. Ils se mirent à table immédiatement, mangèrent de bon appétit et, aussitôt après se jetèrent tout habillés sur leur lit, leurs armes à portée de la main, de façon à être prêts à toute éventualité.

L'hôtellerie entière était plongée dans un profond sommeil, lorsque Raoul s'éveilla en sursaut sous la morsure d'un affreux cu-choum.

Il était arrivé chez sa fiancée, mais hélas ! la place était prise, et prise par qui ? Par un de ses anciens fermiers : le tenancier en chef, avait épousé la demoiselle ! Aussitôt reconnus, son père et lui étaient enfermés dans un obscur cachot. Bientôt, des soldats arrivaient qui les traînaient devant un tribunal et de là dans les fossés du château, où ils étaient fusillés.

Le vicomte passa la main sur son front, qu'il sentit couvert de sueur, comme pour dissiper l'horreur de cette douloureuse évocation. Et, après quelques instants, qui lui permirent de reprendre possession de ses sens, il chercha sa montre pour essayer de voir l'heure aux dernières lueurs du foyer.

Mais, à ce moment, l'horloge placée dans la cuisine, au-dessous d'eux, se mit à sonner.

Raoul compta onze coups.

— Onze heures seulement ! murmura-t-il. La nuit va me paraître longue, car si je parviens, maintenant, à me rendormir !

Il avait à peine achevé cet aparté qu'il lui sembla percevoir dehors, sur la route, un bruit sourd, comme un piétinement d'hommes et de chevaux et le murmure confus de plusieurs voix se mêlant. Puis, presque aussitôt, un choc violent ébranla la lourde porte de l'auberge.

Le vicomte sauta à bas du lit, et, l'oreille tendue, attendit.

En bas, l'hôtelier parlementait : — Qui est là ?

— Nous sommes des voyageurs égarés, nous cherchons un abri contre la tempête, répondit une voix de femme.

— Dites-moi vos noms ! A une heure pareille, je ne peux pas ouvrir à des inconnus.

— Quand nous serons entrés, nous te dirons qui nous sommes ! Veux-tu une voix de basse-contre. — Gronda-t-il, oui ou non ?

— Non.

La réponse du dehors ne se fit pas attendre. Quelqu'un commanda :

— Entourez la porte !

Sous le choc formidable d'une énorme pièce de bois, les vantaux de chêne se disloquèrent à la brèche était ouverte.

Le comte de Germigny venait de s'éveiller.

— Que signifie tout ce vacarme ? demanda-t-il tranquillement.

— L'hôtellerie est attaquée, murmura le vicomte en s'efforçant de parler avec calme. Notre présence a-t-elle été signalée ? Est-ce à nous qu'on en veut ? Ou bien sont-ce simplement des brigands qui viennent pour piller ? Je ne puis le dire encore. Dans tous les cas, il s'agit de se défendre.

— Les pistolets sont prêts, interjura le comte.

— Oui ; et les vôtres ?

— Les vôtres. Les gredins n'auront toujours pas notre peau sans la payer cher. Bats-tu le briquet ?

— Je crois qu'il vaut mieux rester dans l'obscurité. Nous serons moins exposés qu'en pleine lumière.

— En bas, les événements se précipitaient. Bériot et sa femme

avaient dû être tués ou ligotés, sans opposer, en tout cas, la moindre résistance, car on n'avait entendu ni un cri ni un coup de feu. Et bientôt l'escalier de bois grinça sous une pesée formidable : une trombe humaine s'y engouffrait.

— Ils sont trop, murmura Raoul, nous ne sommes pas de force à lutter.

— Et quand il y aurait un régiment, répondit son père, est-ce que tu songerais à capituler ?

— Jamais, par exemple.

— Les quatre premiers qui monteront leur nez à cette porte ne seront toujours pas ceux qui nous prendront. Après, nous verrons.

La horde furieuse était déjà devant la chambre où se trouvaient les deux gentilshommes. Bientôt, un coup de hache fit sauter la porte, et un individu taillé en hercule avança la tête en criant :

— Un peu de lumière par ici, les amis ; il fait noir là-dedans comme chez le diable.

— Au lieu d'une torche, ce fut la lueur d'une détonation qui éclaira la pièce ; et le colosse roula sur le plancher.

— A toi, maintenant ! dit tranquillement le comte, et vise bien ! Nous n'avons pas de poudre à gaspiller.

Une seconde détonation retentit, à laquelle répondit un cri — un cri de femme.

Immédiatement, ce fut une clameur d'épouvante.

— Sauve qui peut ! La comtesse est morte !

Toute la bande, affolée, s'était précipitée en désordre vers l'escalier. C'était la débâcle.

Lorsqu'il entendit plus rien, le comte Germigny dit à son fils :

— Je crois que tu peux maintenant battre le briquet. Les bandits ne sont pas près de revenir.

— Raoul, dont une angoisse atroce étreignait le cœur, entendait la force de murmurer :

— Le couloir est toujours éclairé. C'est probablement une torche que'ils ont laissé tomber et qui brûle encore. Je vais la chercher.

Il enjamba deux masses sombres qui barraient le seuil, courut vers l'escalier, revint avec la torche et, se penchant examina les deux cadavres.

L'un était celui d'un colosse à face de brute. L'autre était vêtu également d'habits masculins. Mais, aux longs cheveux dénoués, aux formes délicates du corps, il était facile de reconnaître, à première vue, une femme. Un loup noir, qu'une longue traînée de sang avait rougi, couvrait encore le visage.

Le vicomte écarta le masque et poussa un cri :

— Solange !

Lorsque le jour parut, les deux gentilshommes étaient loin du théâtre de ce drame épouvantable.

Et ce fut seulement vingt ans après que le mystère de Jarjole fut éclairci. On sut alors que Solange de Civray, qui, à la tête d'une bande de chauffeurs, avait, pendant des mois, semé la terreur dans le pays, avait été tué par son fiancé et avait ainsi reçu le châtiment qu'elle méritait pour avoir oublié son amour, trahi sa race et déshonoré son nom.

COUSINE, Canelloni.

(Cuisine italienne.)

Les canelloni sont de très gros macaroni, coupés par tronçons de 5 à 6 centimètres.

Faire une sauce composée de bouillon, jus de viande, tomates, oignons, bouquet garni, sel et poivre. Faire réduire une heure au moins.

D'autre part, bourrer les canelloni avec une farce grasse, les disposer les uns à côté des autres dans un plat à gratin beurré. Passer la sauce, en couvrant les canelloni de façon à ce qu'elle les dépasse d'un centimètre, saupoudrer de gruyère râpé. Couvrir d'un papier beurré et faire cuire au four environ une demi-heure.

Oufs en matelote.

Mettre dans une casserole moitié eau et moitié vin blanc ou vin rouge, selon le goût, avec bouquet garni, oignons, échalotes, ail, sel et poivre ; laisser cuire 20 minutes environ, passer au tamis, remettre la sauce à bouillir, pocher deux dans de cet œuf, pocher chaque œuf sur un croûton de pain grés dans du beurre, tenir au chaud.

Passer la sauce de nouveau ; faire un roux blanc avec une petite cuillerée de farine, mouiller avec la sauce, faire une liaison à l'œuf et verser sur les œufs.

Clarification du sucre.

Prendre un blanc d'œuf par 2 kg. de sucre, le battre, y ajouter un peu d'eau, verser peu à peu dans le sirop encore tiède. Ecuimer et verser de temps en temps une cuillerée d'eau dans la bassine. Lorsque l'écume devient blanche et mousseuse, la clarification est faite ; il ne reste plus qu'à passer le sucre dans un linge clair, à défaut d'une "chausse" spéciale.

Les Rois à table.

Au moment de la fête des rois, où se crée, dans une atmosphère joyeuse, la si éphémère royauté de la fête, n'est-il pas intéressant d'évoquer nos rois à table, avec leurs goûts, leurs habitudes et le cérémonial qui leur était imposé ?

Ce n'est pas à la table de saint Louis que nous irons chercher la composition des fameux menus du passé. Celui qui rendait la justice sous un chêne et qui se mit à la tête des plus périlleuses croisades, vivait presque comme un anachorète et observait toutes les règles de l'Eglise relatives au jeûne : il s'abstenait de viande le mercredi, le vendredi et souvent le lundi ; il jeûnait pendant les quarante jours de l'Avent et les autres jours d'abstinence, se contentant de pain et d'eau une fois par jour.

Un des premiers grands festins de cette époque fut celui qui réunissait Charles V et Jean de Lorraine au château de Gimberveux et dont Taillevent, "viandier", c'est-à-dire le maître-valet du roi de France, nous a laissé le célèbre menu, savoir par des princes et des héros tels que Duguesclin et Clisson : on y voit figurer un "salmit de poussins, un pasté de merles, des pyjons au sucre".

Le sucre jouait un rôle qui nous paraît actuellement fort condamnable dans l'accommodement des mets de viandes. Et ceux-ci pour rester nobles devaient être composés de chair d'animaux dont la nomenclature nous laisse rêveurs : hérons, cygnes, cigognes et corromans ; les cigognes étaient tenues pour viande royale. Au fût offert à Catherine de Médicis en 1549 par la ville de Paris, nous voyons figurer des cigognes, des paons, des grues, des hérons, des tourterelles. La reine était gourmande et douée d'un bel appétit ; on nous dit que elle aimait surtout les crêpes et rognons de coq et les fonds d'artichauts ; pour être traitée mieux à son gré, elle avait invité des cuisiniers italiens. Malgré cela, en temps normal, on faisait maigre Charles à la cour. De même sous Charles IX, qui opposa sans cesse aux dangers de disette des lois somptuaires pour modérer le luxe de table des grands seigneurs, on sous Henri III, insoucieux des plaisirs gastronomiques et dont la cuisine devenait si négligée qu'en 1582 il fut obligé de recommander aux cuisiniers de seigner ses repas, de lui donner de la viande tendre et du bouillon bien écumé, enfin de prier les courtisans de moins s'approcher de lui quand il était à table, afin de lui permettre de manger, c'est à dire à quel point la familiarité était excessive autour de lui.

Henri IV est venu jusqu'à nous sous les traits d'un roi gourmet, appréciant le gibier, raffolant des melons, des huîtres et du vin d'arbois. Pourtant, pendant ses luttes contre la Ligue, il prit grand soin de la frugalité que les circonstances lui imposaient. Souvent, sa table manquait du nécessaire, il se trouvait contraint d'aller manger chez ses serviteurs, parmi lesquels M. d'O le traitait le mieux. Son plus cher idéal fut toujours le bien être de ses sujets, et il souhaitait, comme l'on sait, que les plus humbles d'entre eux pussent "mettre la poule au pot le dimanche".

Louis XIII ne désignait pas de faire la cuisine ; il paraît qu'il réussissait les œufs perdus, pochés au beurre noir, les omlettes.

Pour son dîner, Hérouard, qui nous a laissé un journal, si minutieux et si exact de la vie du monarque, cite son menu préféré et presque habituel : quand il avait son jeûne, on lui servait deux poissons cuits, un chapon, du veau bouilli, la mœlle d'un os, un hachis de chapon, le dedans d'une tarte à la poire, une poire confite, trois cornets d'oublies, du vin clair et des dragées au fessage d'un centimètre, saupoudrer de gruyère râpé. Couvrir d'un papier beurré et faire cuire au four environ une demi-heure.

Bien que doué du plus brillant appétit, Louis XIV ne prenait rien entre ses repas. Mais à table c'était un fameux convive, il illustrait le diction : "manger comme un roi". La princesse Palatine nous dit qu'elle l'a vu souvent absorber "quatre pleines assiettes de soupes diverses, un safran, une grande assiette de salade, deux grandes tranches de mouton à l'ail, une assiette de pâtisseries, des fruits et des œufs durs". Ces œufs durs surprennent un peu après le dessert et les fruits. Les cuisines de Versailles étaient situées au rez-de-chaussée d'un vaste bâtiment construit par Mansart vers 1685 qui sert actuellement d'hôpital militaire. Les repas partaient de ce rez-de-chaussée, traversaient la rue, entraient au palais, montaient l'escalier et arrivaient chez le roi qu'après avoir traversé cinq ou six salles ou corridors. Deux gardes de corps les accompagnaient pendant cette pégrination ; sur leur passage on se levait et l'on

s'inclinait en murmurant, "C'est la viande du roi". Enfin le dîner parvenu à destination était placé tout servi sur une table carrée que les officiers portaient devant le feu du roi, à proximité d'une fenêtre. S'int-Simon nous dit que Louis XIV mangeait presque toujours seul, "au petit couvert", dans sa chambre. Tout le monde, même le dauphin et ses fils, restait debout devant lui. Quelquefois, quand venait Monsieur, le roi désignait lui-même "Mon frère asseyez-vous" et l'invitait à dîner. Monsieur avait l'honneur de lui présenter, au commencement et à la fin du repas, la serviette mouillée qu'on apportait sur un sachet de senteur. Tout se passait avec un cérémonial des plus compliqués. Quand le roi voulait boire, le contrôleur avertissait le chef de l'échansonnerie qui vidait d'abord "l'essai" petit-lassé d'eau et de vin avant que le grand chambellan portât au souverain la boisson qu'il réclamait. Le soir, Louis XIV dînait toujours au "grand couvert" avec la maison royale ou bien en public, dans une vaste salle communiquant avec la pièce dite de l'Elbe-de-bœuf. En dépit d'un solennel appareil, il était facile au petit peuple de s'approcher de lui et l'étiquette pesait sur les simples courtisans. Déjà en 1577, l'ambassadeur Lippmann constatait sans surprise que pendant le dîner du roi, tout le monde venait lui parler comme à un simple particulier. Est-elle vraie l'anecdote qui montre Louis XIV faisant à Molière les honneurs de sa table et disant aux personnes les plus marquantes de sa cour : "Vous me voyez occupé de faire manger Molière que mes valets de chambre ne trouvent pas d'assez bonne compagnie pour eux." Ce trait charmant est entré dans l'histoire ; malheureusement de nos jours, on lui refuse ses lettres d'authenticité, avec trop de raison, qui paraissent justes et vraisemblables.

Mme de Sévigné, dans une lettre immortelle, nous conte le suicide de Vatel, le célèbre cuisinier de Fouquet d'abord et du duc de Bourbon plus tard, dont chacun connaît la fin tragique à Chantilly, pendant la présence du roi chez son maître. L'art culinaire avait fait alors de grands progrès et l'on offrait d'admirables festins dont le plus grand tort certain était d'être trop copieux. Au mariage de la princesse de Conti, n'y eut-il pas trois services de cent soixante plats chacun ? Mais le Régent, très gourmet, modifia l'ordonnance des menus et rien ne fut plus élégant et plus exquis que ses petits soupers dont tout Paris s'occupait.

A partir de Louis XV, on sert à part chaque mets savamment cuisiné. Le roi a une prédilection pour les fraises et l'on arrive à en cultiver toute l'année pour que sa table n'en manque jamais. Il s'intéressait à la cuisine et l'on remarque l'adresse avec laquelle il ouvrait d'un coup de fourchette un œuf à la coque. Ses repas étaient fort abondants et réglés d'une manière à peu près invariable ; entre autres mets, nous voyons figurer : un grand potage de sauté composé de deux chapons, quatre perdrix aux choux ; un moyen potage de six pigeons de volière, un petit potage composé d'un chapon haché.

Le mot potage n'avait pas le même sens qu'aujourd'hui et signifiait de grands plats de viande ou de poisson bouilli avec des légumes, d'où l'expression : "pour tout potage", qu'on emploie encore de nos jours.

La douce et pieuse Marie Leczinska s'astreignait à dîner en public presque tous les jours ; mais pour Marie-Antoinette ces sortes d'exhibitions étaient un supplice, elle les évitait le plus possible, n'y mangeait rien et attendait d'être rentrée dans ses appartements pour dîner. Elle était très sobre, et très délicate prenait volontiers de la volaille rôtie et ne tenait qu'à son café au lait et à son pain viennois.

Quant à Louis XVI, son tyranique appétit ne l'abandonna jamais, et même le jour de sa dernière comparution devant ses juges, en dépit des plus mortelles émotions, il avait faim et put faire honneur au repas qu'on lui servit au Temple : six côtelettes, un morceau de volaille, des œufs, deux verres d'alcante. Ses souffrances de l'âme n'avaient pas vaincu les besoins d'un corps robuste.

Napoléon accordait peu d'attention et de temps à ses repas. Il déjeunait toujours seul. Quand il en donnait l'ordre, on apportait dans son cabinet un gréduon tout servi dont les plats étaient tenus au chaud par des boules d'eau. Il mangeait vite, distraitemment, mêlant les services, se tachant même quelquefois ; en général un seul plat lui suffisait. Le soir, il dînait avec l'impératrice, toujours somptueusement parée. Le souper, prêt à six heures, devait quelquefois attendre jusqu'à onze heures avant que l'empereur commandât de servir. C'était une grosse difficulté pour les chefs. Jorjaphin montrait une insupportable patience. Le menu était plus simple que sur les tables plus bourgeoises de l'époque ; il n'y avait pas de salle attenant pour le repas ; on mangeait dans n'importe quelle pièce, comme sous l'ancien régime, on retrouvait le couvert avec la moitié de la nappe repliée. Ou qu'il fut

Napoléon quittait la table après le premier service, non sans avoir pris une glace, son dessert favori.

A l'île d'Elbe, il s'employa à maintenir dans la mesure du possible les prérogatives de son rang, s'astreignant à rester à table où se déployait l'étiquette d'une vraie petite cour. On mangeait dans de la vaisselle plate et la cuisine était passable, mais à Sainte-Hélène, ce fut au ravant ; et quelle qu'ait été l'indifférence de l'Empereur pour la table il put difficilement supporter le régime qui lui était imposé. Le pain était si mauvais qu'il dut rester plusieurs mois sans en manger, le beurre était rance, la viande coriace et corrompue, les légumes rares et exécrables. L'Empereur malade, nerveux, ne s'alimentait presque plus ; il s'affaiblissait de jour en jour et la mort qui rôdait autour de lui vint enfin le délivrer pour l'éternité.

L'ESPAGNOLE A ALGER

Après le bal, vers trois heures du matin, Guy de Viarmes était rentré chez lui à Mustapha, où il habitait une vieille villa mauresque datant de l'époque des corsaires et dont la silhouette ébarbative (avec ses murs crénelés, ses fenêtres grillagées et ses portes constellées de coqs) s'élevait au milieu d'un jardin d'herbes folles et de tonnelles.

La porte de sa chambre fermée et verrouillée, Guy s'était jeté sur son lit, sans même se dévêtir du costume de pacha turc qu'il avait endossé pour le végétarien donné au théâtre d'Alger, par le Comité des fêtes. Mais bien que harassé de fatigue, il n'avait pu dominer l'esprit enfiévré, les nerfs exorbités par les émotions diverses de la soirée, ayant encore dans les oreilles la rumeur assourdissante de la foule, les éclats cuivrés des fanfares, tandis que, devant ses yeux, la cohue des danseurs et danseuses tournoyait toujours en une folle sarabande, sous l'éclat des lumières et des girandoles, dans l'éclat des ors qui paillaient les costumes multicolores.

Mais ce qui frappait surtout son esprit enfiévré c'était l'apparition, en cette foule bigarrée, d'une élégante silhouette de jeune fille coiffée à la bonita, des roses aux tempes, les oreilles ornées de pendeloques d'or, les yeux noirs étincelant parmi le frémissement de longs cils, et qui était vêtue d'un corsage et d'une jupe, ponctués de roses de Grenade du plus gracieux effet.

Soledad, ainsi se nommait la jolie señorita, laissait sur son passage un sillage de murmures flatteurs, mais par la dignité de son attitude, elle savait limiter aux bornes du respect l'admiration qu'elle soulevait.

Guy de Viarmes vint toute la soirée avec elle, et comme la charmante Espagnole avait paru lui marquer plus de bienveillance qu'aux autres adorateurs qui lui formaient une escorte assidue et attentionnée, il avait emporté de cette soirée une impression de bonheur indéfinissable, qui exaltait son âme d'une sorte de fièvre, rendant tout sommeil impossible. Et il eût murmuré volontiers comme le poète :

— Ah ! que la nuit est longue à notre amour qui veille !

Enfin le jour parut, sa clarté rose filtra à travers les moucharabys et les vitraux multicolores ; des oiseaux pépièrent dans le jardin ; Guy s'accouda à la fenêtre grillagée, et le front collé aux barreaux humides de rosée, il regarda, pensif et grave, se lever l'aurore d'un beau jour ; sa fièvre s'apaisa au souffle frais de la brise qui faisait palpiter sous sa caresse les roses en buisson et les branches fleuries des orangers, à travers lesquelles la mer apparissait tout-à-bleu, d'un bleu turquoise qui allait en s'apaisant jusqu'à un horizon d'or.

La brise du large arrivait jusqu'à lui ; des senteurs saines et vivifiantes montaient des jardins fleuris ; des rumeurs lointaines sourdaient, dominées par d'éclatantes sonneries de clairons et de grelots carillons lointains, tandis qu'en les rues désertes de Mustapha encore endormie tintinnabulaient les sonnaillies des chèvres laitières derrière la musique du chevrier.

Le splendour du jour se levait élargissant peu à peu le cadre du panorama merveilleux qu'offre le baie d'Alger. Du cap Matifou, dressé en sphinx à l'extrémité de la baie jusqu'au coteau vert de Koubs, ponctués de blancheurs laiteuses, l'ombre projetée par l'écran violet des monts de la Djura s'inclinait encore sur la rive plate où s'égrènent de blancs villages. Mais à gauche, Alger se profilait en amphithéâtre gigantesque, toute éclaboussée de soleil, avec, ça et là, des retraits, des angles d'ombre mauve dans le chaos blanc des maisons, des moqueries et des minarets, dans ce gradin énorme qui, des hauteurs de la casbah, descend jusqu'au port où les barques légères et les vaisseaux de haut bord se miraient dans l'eau mouillée.

Mais Guy ne voyait point, n'admirait point le merveilleux panorama qui s'étendait devant ses yeux, sa pensée était ailleurs, car bien que l'air frais du matin eût apaisé sa fièvre de la nuit, il revoit toujours, rayonnante en son souvenir, l'image de la belle Espagnole, et ce souvenir s'avivait d'un regret, celui de ne s'être point enquis du domicile de Soledad. Il avait seulement qu'elle servit ce jour-là à la bataille de fleurs en un landeau fleuri d'horionnaux bleus, aux côtés d'une duègne dont la présence constituait un obstacle au désir qu'il avait de glisser à l'Andalouse un galant madrigal. Il se prit alors à réfléchir aux divers moyens à employer pour manifester ses sentiments d'affection à la jeune Espagnole, en déjouant la surveillance de la duègne et finalement s'arrêta à celui-ci : il enroulerait son madrigal autour des tiges d'un léger bouquet qu'au cours de la bataille, il lancerait "au visage de la Soledad", avec l'espoir de la toucher "au cœur".

Ceci étant décidé, il se mit à son bureau, prit une plume et sur un joli papier rose, il écrivit ce galant madrigal dicté par l'inspiration et par l'amour :

Quand on vous voit, on vous aime, Je vous le dis sans façon, Mais alors, quand on vous aime, Dites-moi : où vous voit-on ?

Puis il descendit dans son jardin, curieux de voir, les assemblés dans un bouquet autour duquel l'enroula son madrigal.

Sur le boulevard de la République, planté de mâts où flottaient des drapeaux, des oriflammes et que reliaient des guirlandes de verdure, la fête des fleurs était commencée. Dans la tribune dressée devant les palmiers du square Besson se pressait une foule élégante autour de personnages officiels, et lorsque, lentement, défilèrent les chars, les laudais, les voitures diverses, drapées de soie ou tapissées de fleurs multicolores, des clameurs d'admiration s'élevaient de la foule en même temps que des bouquets, puisés à pleines mains en des corbeilles fleuries, étaient lancés de part et d'autre, projectiles fleuris qui allaient s'abattre sur les visages souriants des combattants et combattantes.

Seul, en un coin des tribunes, Guy de Viarmes se tenait immobile et silencieux, gardant une attitude purement expectante, ne se mêlant point aux combattants.

Cependant, devant les tribunes, les chars passaient un à un, lentement, tandis que, debout dans leurs voitures fleuries, de jolies femmes soutenaient une lutte acharnée avec les jeunes gens des tribunes qui les courvaient de projectiles d'orangers renvoyés aussitôt au visage des galants agresseurs.

Soudain, Guy de Viarmes pâlit, et s'avancant vivement vers un landeau fleuri d'horionnaux bleus, où se tenait une charmante jeune fille coiffée à la bonita, aux côtés d'une femme d'apparence revêche, lança dans sa direction le petit bouquet de roses qu'il tenait à la main. Il avait visé juste, le projectile atteignit la belle Soledad au visage, mais hélas ! la touche pas au cœur, car, emporté par l'ardeur de la lutte, le bel Espagnole ne vit point son fol ami, et ramassant hâtivement le bouquet, le lança à tout hasard au visage d'un noble vieillard d'allure militaire qui caracolait à ses côtés et qu'elle prit pour son agresseur.

D'une main prestee, le vieillard ramassa le bouquet au vol, l'examina de la hauteur de son monocle, flaira un poulet galant, déroula le papier rose et le cœur battant d'émotion, il lut :

Quand on vous voit on vous aime, Je vous le dis sans façon, Mais alors, quand on vous aime, Dites-moi : où vous voit-on ?

Surpris autant que charmé (on le serait à moins), le vieillard mit le madrigal en sa poche, et s'éperonna son cheval