

JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

GUSTAVE BIENAYMÉ

La fiscalité alimentaire et gastronomique à Paris

Journal de la société statistique de Paris, tome 31 (1890), p. 40-60

[<http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1890__31__40_0>](http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1890__31__40_0)

© Société de statistique de Paris, 1890, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme
Numérisation de documents anciens mathématiques
<http://www.numdam.org/>

II.

LA FISCALITÉ ALIMENTAIRE ET GASTRONOMIQUE A PARIS.

I. — La fiscalité alimentaire.

L'imposition à Paris du blé et du pain au XIII^e siècle ainsi que celle du blé et de la farine au XV^e sont certaines (1). Elles ne le sont pas pour les siècles suivants et il est probable qu'elles avaient cessé longtemps avant leur abolition officielle en 1651, de sorte que si, pendant quelques centaines d'années, il y a eu, dans notre ville, des habitants assez malheureux pour ne pouvoir manger que du pain et boire que de l'eau, ils n'ont pas contribué aux produits fiscaux par leur subsistance.

Les presque aussi pauvres gens à qui il a été donné d'ajouter à leur pain du fromage ont subi au XIII^e siècle une imposition qui n'a vraisemblablement pas plus duré que celles dont il vient d'être question. Ils ont supporté de 1360 à 1465 le sol pour livre à la vente, rien, de là à 1651, et, de cette date à 1791, une taxe d'entrée qui s'est élevée jusqu'à 3 livres 2 sous tournois pour les 2,000 livres pesant, soit pas tout à fait une obole par livre ou 0.2 p. 100.

Depuis 1817 un octroi qui a été à 12 cent. le kilogramme porte sur les fromages secs, lesquels en somme n'ont été que deux cents ans sans impôt.

Les pois et fèves, les légumes verts, l'ail et autres plantes bulbeuses ainsi que les fruits payèrent presque comme les farines et le pain au XIII^e siècle et sans doute pendant le même temps après. De 1692 à 1791, les légumes secs, le riz, les fruits crus, les noix vertes ou sèches, les noisettes et les châtaignes payèrent à l'entrée de 1 à 20 livres tournois les 2,000 livres pesant. On voit que jadis beaucoup d'aliments végétaux étaient imposés, mais que, après une longue immunité, peu reparurent sur les tarifs au dernier siècle de l'ancien régime.

De nos jours (1855-1878) les fruits et les légumes n'ont acquitté que des droits de vente, au plus de 2.55 p. 100 du prix.

Les Parisiens pouvant substituer ou mêler à une frugale nourriture du lard salé ou fumé eurent, au XIII^e siècle, à ressentir l'effet de la taxe due par les acheteurs d'une certaine quantité, taxe dont la durée est aussi problématique que celles qui comptent de la même époque. A partir de 1360 le sol pour livre sur les chairs détaillées cuites ou crues porta-t-il sur les préparations appelées déjà chaircuiteries au temps de Rabelais et de Brantôme? Toujours est-il que, de 1680 à 1791, ces préparations furent tarifées : la petite andouille, la chair à saucisse et le fromage de porc de 6 à 9 deniers la livre pesant ; la douzaine de saucisses et de crépinettes de 2 à 3 sous. Mais il faut remarquer que ces taxes d'octroi ne concernaient que les produits entrant tout préparés. Or, il ne devait pas en être introduit beaucoup, car les forains qui vendaient plus de porc aux halles que les charcutiers parisiens, ne paraissent pas avoir débité leur marchandise autrement qu'en quartiers ou en gros morceaux (2). Les préparations se faisaient donc vraisemblablement

(1) A. de Saint-Julien et G. Bienaymé, *Histoire des droits d'entrée et d'octroi à Paris*. Paris, 1887, in-8°. Ouvrage couronné par l'Institut.

(2) Delamare, *Traité de la police*. Paris, 1722. T. II, p. 599.

pour la plupart avec la viande d'animaux entrés abattus ou sur pied. Ces derniers, qui étaient le plus fortement taxés, avaient payé depuis 8 deniers jusqu'à 18 livres tournois, ce qui, pour un poids moyen de 200 livres, portait la taxe maxima à un peu moins de 2 sous la livre pesant. En songeant à la quantité d'andouilles, saucisses, etc., qui peut sortir d'une livre de la viande dite de hachage combinée avec certaines parties des issues, on voit combien était minime l'impôt pour chacun de ces produits. Il y a, de plus, à considérer que les hachages n'étant faits qu'avec la sixième partie environ du poids net de l'animal (1), la presque totalité du droit devait être remboursée par le prix relativement élevé des bons morceaux.

Cette remarque empêchera de croire que, dans le premier quart du XIX^e siècle, où le tarif de la viande de boucherie s'appliquait à la charcuterie, son rehaussement successif a été sensible pour celle-ci. L'eût-il été, l'impôt n'aurait pas atteint le taux des dernières années du XVIII^e siècle. Ce taux n'a été que peu dépassé depuis le retour en 1825 à un tarif distinct; mais, nous le répéterons, bien peu des produits en question devaient provenir directement de l'extérieur. Il n'en arrive presque plus aujourd'hui, si ce n'est pour la foire annuelle de la semaine sainte.

Le droit de 3 à 11 centimes payé par kilogramme de viande de porc vif, de 1798 à 1846, et le droit presque pareil payé depuis pour le porc abattu ont été de moitié moins forts que les droits analogues d'avant la Révolution. C'est donc pour une part infinitésimale que le consommateur moderne de charcuterie contribue à la fiscalité parisienne.

Il n'a plus guère l'habitude d'accompagner son pain de divers produits tirés de l'intérieur des animaux comestibles. Autrefois ses pareils s'en délectaient. Les tripes, fressures, nœuds d'épée, pieds et issues dont les écoliers, le bas clergé et le peuple se pourléchaient, n'étaient grevés d'aucun droit avant 1692. Depuis, des tarifs détaillés avaient fixé une taxe pour chaque espèce, mais elle n'avait jamais été bien forte.

Ce dont les pauvres gens ont dû, pendant de longs siècles, faire usage pour leurs sommaires réfections, c'est le poisson, non pas probablement d'eau douce ni de mer frais, mais sec ou salé. Depuis les gros, débités en morceaux, jusqu'aux plus menus, confondus sous la vieille dénomination de « allez de mer », en passant par les harengs saurs ou salés et les maquereaux conservés par des procédés analogues, tous ces poissons constituaient un aliment à bas prix et pour lequel les tarifs, indulgents de tout temps, venaient d'être abaissés, sous l'influence des idées philanthropiques, peu d'années avant la Révolution. Les plus forts droits n'avaient guère dépassé une livre tournois pour 2,000 livres pesant.

Les consommateurs modernes de harengs saurs et de morue salée, dont le nombre s'en va diminuant, n'ont eu à ressentir le poids problématique de l'impôt à Paris que depuis 1864 (droit de 3 p. 100 du prix de vente aux halles converti dès 1879 en un simple droit d'abri). Il est peu vraisemblable que le commerce de détail ait fait profiter ses clients de la diminution.

Si nous avons supposé des Parisiens assez dénués pour ne pouvoir vivre que de pain sec, nous devons admettre que ceux à qui nous venons de permettre le fromage, les légumes, la charcuterie, le poisson conservé, devaient mouiller leur nourriture autrement que d'eau claire.

(1) Husson, *les Consommations de Paris*. Paris, 1875. 2^e édit., p. 211.

A en croire les auteurs qui ont traité des usages dans les classes populaires, plusieurs boissons fermentées furent bues avant le vin. La cervoise est la seule qu'on trouve imposée au XIII^e siècle. Au XIV^e elle est frappée, avec d'autres breuvages, du droit de treizième à la vente en gros et en détail, puis au XV^e siècle du sol pour livre du gros et du quatrième au détail. Ces droits devaient interdire presque complètement au peuple l'usage de ces boissons, même après la réduction en 1395 du droit de détail au huitième; mais, dès 1465, la cervoise et les « autres menus breuvages » furent exemptés de toute imposition. Il y eut ensuite près de deux cents ans d'immunité.

Le droit sur la bière française ne date que de 1625. D'abord de 6 deniers par muid, il avait atteint en 1697 3 livres 12 sous 7 deniers pour aller jusqu'à 21 livres peu avant la Révolution. C'était près de 2 sous la pinte, proportion énorme qui fait penser que, pas plus que l'usage quotidien du vin, celui de la bière ne devait être permis aux prolétaires. En effet, si les boissons ont toujours supporté la plus forte part de l'impôt, c'est que, à tort ou à raison, elles sont considérées comme réservées aux classes haute et moyenne.

Il est donc probable que le pauvre diable d'autrefois n'absorbait que des boissons factices telles que des hydromels. L'usage du cidre et du poiré ne paraît guère remonter à Paris au delà du XVII^e siècle, car on ne les trouve imposés qu'en 1640. Le droit d'alors, d'un sou par muid, n'échappa pas aux augmentations et alla à la moitié du droit du vin pour le cidre et à la moitié environ de celui-ci pour le poiré par rapport à leurs prix respectifs. Les deux derniers, non plus que la bière, n'ont été usités chez le peuple au XIX^e siècle. Pour le vin qu'il boit de nos jours, l'impôt acquitté par une pièce est, pour ainsi dire, délayé comme elle et n'est presque pour rien dans ce qui est payé au débitant.

Il n'y a pas non plus de part fiscale appréciable pour les bas morceaux de viande mangés par les irréguliers de tous les temps, puisqu'il est évident que, dans la vente au détail, la plus forte part du droit est supportée par les morceaux les plus chers (1).

Pour les poissons frais, les taxes, presque toujours légères à l'entrée et proportionnelles au prix à la vente, ont peu frappé les espèces communes, lesquelles, depuis 1879, sont exemptes de l'octroi.

Les œufs consommés par les pauvres gens n'ont guère payé, en rapport avec leur valeur, que de très faibles droits d'entrée.

En somme, les éléments de la pitance chétive des gagne-deniers n'ont jamais été renchérís dans une proportion appréciable du fait de l'impôt, et quand ces petits consommateurs ont réclamé à grands cris la suppression des barrières ou même les ont brûlées, ils se mêlaient de ce qui ne les regardait que bien peu.

Nous trouverons des contribuables plus sérieux dans les gens pouvant se donner une subsistance moins sommaire et plus réglée.

De tout temps Paris a été pourvu d'établissements où ceux qui n'ont pas de ménage, ceux que leurs occupations empêchent de déjeuner ou de dîner chez eux et ceux qui ne s'en soucient pas, trouvent des repas tout préparés. Sous les noms primitifs d'oyers, de cuisiniers, de rôtisseurs, sous les noms plus modernes de traiteurs, restaurants, restaurateurs, ils ont toujours apprêté des morceaux d'oie

(1) Cf. M. P. Leroy-Beaulieu dans l'*Économiste français* du 14 juillet 1888, p. 80.

rôtie, de bœuf, de mouton, de porc, de veau, d'agneau, etc., et n'ont pas tardé à y joindre des légumes, puis du dessert. De nos jours les crémeries et les bouillons ont un nombre considérable de clients.

La spécialité des oyers avait été, comme est encore celle des rôtisseurs, de mettre à la broche la volaille et de la vendre entière ou détaillée. Les oies avaient payé au XIII^e siècle un denier parisis par charrette et continuèrent probablement ainsi jusqu'en 1651, de même qu'avait continué la *coutume de la poulaille* dont la quotité n'est pas connue et qui s'appliquait sans doute à toute la gent volatile. Entre temps (1360-1465), le sol pour livre à la vente avait porté sur celle-ci. A partir de 1640, la charrette (2,000 livres pesant) de volaille ou gibier ayant été assujettie à 2 sous tournois d'entrée, puis jusqu'à 10 sous 10 deniers pour ne l'être plus qu'à 5 sous 10 deniers de 1781 à 1791, on peut regarder ces droits comme insignifiants; mais, depuis 1722, 3 à 4 sous par livre du prix ayant été mis à la vente, il y eut à payer environ 15 sous pour une dinde, 9 sous pour une oie, 6 sous pour un canard, 5 sous pour un poulet, 12 sous pour un lièvre, 5 sous pour un lapin, etc.

De l'an XII à 1848 le droit de vente oscilla entre 2.50 et 9 p. 100. Depuis, tandis qu'il montait à 12.05 p. 100, l'octroi était rétabli et allait, selon les espèces et les dates, de 0^f,165 à 0^f,48 le kilogr. Enfin les droits de vente qui n'ont du reste jamais fait double emploi avec ceux d'entrée ou d'octroi, ont été convertis (1874) en une augmentation de ces derniers : 18 et 30 cent. pour les catégories ordinaire et commune et 75 cent. pour la catégorie de luxe. Celle-ci n'entre pas plus maintenant qu'autrefois dans le commerce de la rôtisserie.

Dans ces diverses conditions, l'influence de l'impôt sur le prix demandé aux acheteurs de morceaux de volaille a presque toujours été et est bien petite évidemment.

Le prix de la portion de viande dans les établissements publics, sans se ressentir encore beaucoup de l'impôt, a dû et doit être plus influencé par lui que la portion de basse qualité mangée presque sur le pouce. Dans les grandes maisons surtout, ce qu'on sert provient des bonnes parties, lesquelles supportent véritablement l'octroi.

Depuis 1360 les chairs détaillées cuites ou crues, on l'a vu, avaient payé le sol pour livre de vente et de revente. Après 1680 ce droit dit de *Pied fourché* ne subsista plus que pour la revente, mais il dura jusqu'à la Révolution. La taxe d'entrée par tête de bétail, établie tout à la fin du XV^e siècle, fut d'abord fort mince et elle n'arriva jamais qu'à un taux assez faible eu égard au poids des animaux; c'est du moins ce que donne à penser sa comparaison avec le droit d'entrée sur la viande en livres avec lequel il y avait sans doute concordance. Ce dernier droit fut longtemps de 6 deniers pour les morceaux de toute espèce de viande, et il ne dépassa pas, pendant l'ancien régime, 1 sou par livre pesant de bœuf, vache et mouton, 2 sous 3 deniers par livre de veau et 1 sou 5 deniers par livre de porc.

Actuellement ces mêmes viandes dites « à la main » payent 6 cent. 1/2 le demi-kilogr., c'est-à-dire, par rapport à autrefois, la même chose pour le bœuf et le porc et la moitié pour le veau; mais elles ont payé davantage, et notamment près du double, en 1817.

C'est seulement depuis 1846, époque de la substitution du droit d'après le poids au droit par tête, que pourrait se tenter le calcul qui nous intéresse, sous la réserve de la difficulté d'attribuer à certains morceaux leur juste part dans les 9 à 10 cent. payés par kilogramme de bœuf, par exemple, sortant des abattoirs.

Comme jadis les prescriptions religieuses sur l'abstinence s'observaient rigoureusement, la viande échappait pour une centaine de repas dans l'année à l'occasion d'être un produit fiscal. Mais le poisson et les œufs y subvenaient en partie.

On a vu combien peu rapportait le poisson sec ou salé. Le poisson de mer frais avait payé à la vente au plus 2 sols pour livre jusqu'en 1791 et de 4 à 6 p. 100 de 1807 à 1848. A l'entrée, il avait payé moins d'une livre tournois la voie. Le poisson d'eau douce avait acquitté le sol pour livre de la vente de 1360 à 1465 et 2 sols 6 deniers pour livre de 1730 à 1791 ; à l'entrée, de 2 sous tournois à 1 livre 4 sous la charrette ou le fourgon, jusqu'en 1781, et 5 sous 9 deniers de là à la Révolution et puis plus rien jusqu'en 1811. Assujéti dès lors aux seuls droits de vente de 5 à 6 p. 100 du prix, le poisson d'eau douce a, après 1848, été confondu avec le poisson de mer frais. Les deux ont alors supporté 10 et même 15 p. 100 à la vente, mais pas plus de 36 fr. les 100 kilogr. à l'entrée pour les espèces moyennes et seulement 21 fr. 60 c. pour les espèces communes. Depuis 1879, nous l'avons déjà dit, plusieurs de ces dernières sont exemptes de l'octroi.

Le droit d'entrée pour les œufs n'a jamais été autrefois (1692-1791) que de 1 ou 2 sous le millier, mais le droit de vente de 1360, supprimé en 1465, rétabli en 1722 à 3 sols pour livre, puis ramené à 2 sols pour livre en 1756, avait duré jusqu'à la Révolution. Le peu de valeur des œufs pouvait seul vraisemblablement rendre insignifiant un pareil droit. Dans notre siècle, l'augmentation de prix à Paris n'a pu être causée par la taxe de 2.50 p. 100 à la vente mise en 1808 et qui était de 3.10 p. 100 lors de sa suppression en 1879. Depuis cette année-là, l'octroi, qui datait de 1850 (3 fr. à 4 fr. 80 c. pour les 2,000 œufs), réduit à 4 fr. 20 c., ne met guère qu'à 3 cent. le droit pour la douzaine. Le droit de vente pour le beurre avait été presque constamment le même que pour les œufs. De 1808 à 1879, il a monté de 1.25 à 6.10 p. 100. L'entrée, de 1 à 2 livres tournois les 2,000 livres pesant, a duré de 1692 à 1791, et l'octroi mis en 1848 avec 5 fr. 50 c. les 100 kilogr. a été jusqu'à 20 fr. 40 c. et est encore de 14 fr. 40 c.

L'élément presque indispensable des desserts, le fromage, n'a jamais — on l'a vu — fait tomber une demi-obole dans l'escarcelle du receveur pour une livre pesant et, de nos jours, le fromage sec (seul imposé) n'a pas dépassé 12 cent. par kilogramme.

On a vu que les fruits et les légumes avaient toujours donné lieu à une faible recette aux halles et aux barrières.

C'est pour mémoire qu'il faut citer l'huile, le vinaigre et les divers condiments dont on n'a, dans aucun temps, abusé en préparant les mets à bon marché.

Pour le sel, que la gabelle faisait jadis renchérir dans une si énorme proportion, rien n'était demandé aux entrées de Paris. Depuis 1817 le sel a été pris par l'octroi; mais les 5 et 6 cent. qu'acquitte le kilogramme ne le frappent pas bien fortement. D'autres objets qui sont les auxiliaires des éléments principaux de la cuisine trouveront leur place dans la partie de cette étude consacrée à la fiscalité purement gastronomique. A la partie alimentaire appartiennent le lait et le café, dont le mélange constitue plus encore une nourriture qu'un régal. Le lait n'a jamais figuré sur les tarifs. Le café n'est plus imposé à Paris précisément depuis que son usage est bien entré dans les mœurs, tandis qu'au temps où M^{me} de Sévigné émettait un doute sur sa fortune, une taxe de 15 sous attendait à l'entrée les 2,000 livres pesant. Cent ans après, c'était près de 40 livres tournois pour la même quantité.

Le sucre et le chocolat, qui avaient eu le même traitement, n'étant plus soumis à aucun droit aux barrières, rien n'empêche les Parisiens de se rendre compte que leur premier repas échappe à l'octroi ; mais bien peu connaissent leur bonheur.

Très sensible a toujours été l'influence de l'impôt sur les boissons consommées dans les établissements dont nous nous occupons. Leurs chefs étaient jadis réputés hôteliers par les agents des aides, parce qu'ils vendaient « à assiette » en fournissant pain, viande, etc., comme les marchands de vin modernes. C'est ce qui les distinguait des taverniers ou cabaretiers qui ne vendaient de liquides qu'« à huis coupé » (à emporter), qu'« à pot renversé » (à mesure du débit) ou qu'« à pot sans fournir tables ni sièges », c'est-à-dire sur le comptoir. Or, selon que ces débitants faisaient leur commerce dans telle ou telle de ces conditions, ils devaient un droit de vente au détail différent. C'est le plus élevé qu'acquittaient ceux rangés sous la qualification d'hôteliers, qu'ils tinssent des rôtisseries, des cuisines ou des restaurants.

Les boissons consommées dans ces endroits étaient, dans les siècles reculés, les hydromels, la cervoise, dont il a été parlé, et le vin. Le prix de celui des environs de Paris, appelé vin français, était, sans impôt, sous le roi Jean (1360), de 8 livres 13 sous 4 deniers parisis le muid (272 litres), sous Louis XIV de 45 livres tournois environ et de près de 60 livres à la Révolution. En tout cas, qu'il fût bon ou mauvais, cher ou non, les raisons administratives qui existent encore à l'heure qu'il est ont fait, dès le xiv^e siècle pour les droits d'entrée et d'octroi et depuis le xvii^e pour les droits de gros et de détail, changer la base *ad valorem* en base spécifique. Ainsi le muid de vin de toute qualité ou provenance, après avoir payé, par exemple, 2 sous 6 deniers au commencement du xvi^e siècle, devait le sol pour livre du gros et 12 sous au détail. A la fin du même siècle et au milieu du suivant, le droit avait été de 15 à 21 livres pour l'entrée, de 2 livres 16 sous 3 deniers pour le gros, de 6 livres 15 sous pour le détail à assiette, et de 5 livres 8 sous à pot. En 1719 les droits de vente avaient été convertis en augmentation d'entrée et le tout montait à 60 livres 12 sous 8 deniers en 1791.

Il est évident qu'en présence d'un tel impôt qui était de 7 p. 100 du prix du vin dans Paris sous le roi Jean, de 13 à 32 p. 100 sous Louis XIV et de 50 p. 100 sous Louis XVI, les habitués des hôtelleries, tavernes, cabarets, cuisines publiques, etc., devaient donner la préférence aux boissons que la fiscalité n'empêchait pas d'être abordables.

Le vin est devenu, dès le commencement du xix^e siècle, d'un usage presque exclusif pour ceux qui mangent hors de chez eux. Or, comme le droit total d'entrée et d'octroi, après avoir oscillé de 5 fr. 50 c. à 28 fr. 05 c. l'hectolitre est, depuis huit ans, de 18 fr. 85 c., soit encore de 22 à 23 p. 100 de la valeur dans Paris, c'est une forte somme que celle qu'il faut récupérer sur le client par des moyens licites ou autres.

La bière, depuis pas mal d'années, et le cidre, assez récemment, sont bus par un certain nombre d'habitués des restaurants. Le droit qui, pour la bière, a été, par hectolitre, de 1 fr. 20 c. et est actuellement de 15 fr. et le droit, qui pour le cidre est de 8 fr. 50 l'hectolitre depuis 1881, n'ont pas laissé d'apporter un contingent fiscal appréciable.

Qu'il mange et qu'il boive hors de chez lui ou dans son ménage, le Parisien consomme à peu près autant, dans la vie ordinaire. Pourtant la régularité des repas se prête davantage aux appréciations statistiques. Pour la viande, par exemple, si

on suppose que, sous l'ancien régime, une livre faisait l'ordinaire d'une personne en moyenne, les jours de l'année étant réduits à 250 à cause du maigre, des dîners en ville, des maladies, des absences, etc., les 6 deniers, les 1 ou 2 sous payés pour cette livre auraient produit la recette de 6 à 25 livres tournois au bout de douze mois.

Dans la période moderne, les 125 kilogr. de l'année, en ne laissant plus que 60 jours de maigre religieux ou laïque, n'ont pas fait recevoir à l'octroi plus de 27 fr. 50 c. et ne lui font plus recevoir que 14 fr. 50 c. depuis 1855. Autrefois, quand la volaille, le gibier ou le poisson se substituaient ou s'ajoutaient à la viande de boucherie, c'était la proportionnalité des droits de vente qui, plus que l'uniformité des droits d'entrée pour toutes les espèces, se faisait ressentir dans les ménage saisis. Depuis 1848, l'octroi rétabli a rangé dans une catégorie plus fortement taxée les pièces servies sur leur table. Avec l'un ou l'autre système, l'impôt a évidemment produit bien plus pour la consommation de famille que pour la consommation en public.

Il en a dû toujours être de même pour les œufs, le beurre, les condiments, etc., plus largement employés dans la cuisine bourgeoise.

Quant aux boissons, la qualité des vins n'est pour rien, on le sait, dans l'impôt, et ni la bière ni le cidre n'entrent généralement dans la cave des Parisiens.

II. — La fiscalité gastronomique.

Comment le poids de l'impôt porte-t-il, non plus sur les mets simples de l'ordinaire du bourgeois ou de l'artisan aisé, mais sur les préparations culinaires compliquées qui n'apparaissent qu'exceptionnellement sur les tables modestes, ou qui composent le menu quotidien des riches? Que ces mets délicats soient servis dans telle ou telle condition, qu'ils soient apprêtés pour des grands seigneurs, des financiers, des repas de gala, des noces et festins de famille, etc., ces mets n'ont jamais pour base que de la viande, de la volaille, du gibier, du poisson, des légumes, des pâtisseries, du beurre, des œufs, des sucreries, etc. Le compte du produit fiscal qu'ils occasionnent peut être facilement établi avec les indications qui viennent d'être données ; mais ce qui fait le succès gastronomique d'un plat n'est pas tant la réunion des matières premières qui entrent dans sa composition, que l'art avec lequel un cuisinier habile a su l'accommoder. C'est donc par les condiments qui l'assaisonnent qu'il plaît au goût, ce sont donc ces condiments qu'il importe d'analyser, c'est leur quantité qu'il faut connaître pour déduire ce qui arrive de leur chef dans la caisse municipale. Nous avons à dessein réservé pour cette partie de notre étude les ingrédients accessoires. Il s'agit maintenant d'évaluer leur produit, tout en rappelant ce que rapportent les éléments principaux qu'ils accompagnent. Ne semble-t-il pas qu'il serait fastidieux de passer en revue les divers condiments et les résultats variés de leur combinaison avec les différentes bases alimentaires? Aussi croyons-nous préférable de prendre quelques exemples seulement, à plusieurs époques et dans des conditions diverses, parmi les repas où, soit la qualité des convives, soit le faste de l'amphitryon, ne faisait rien épargner pour la perfection des plats. Nous préférons aussi étudier quelques menus choisis parmi ceux des repas dont les invités, en fêtant un événement de famille ou en terminant une cérémonie

locale, prétendent plus à l'abondance qu'à la délicatesse des plats. Nous disons expressément plats et non pas mets, car pour ce qui concerne les festins du moyen âge, ainsi que cela a été mieux exposé que nous ne saurions le faire (1), « au lieu de « présenter séparément, comme aujourd'hui, chacun des mets qui composent un « service, on en rassemblait plusieurs dans un seul plat qui prenait le nom de « mets. Ainsi tous les rôtis superposés constituaient un seul mets, dont les sauces « fort variées étaient servies à part. On n'hésitait pas à accumuler tout le repas « dans un unique vaisseau, et ce plat, affreux salmigondis, s'appelait aussi un mets. « On trouve parfois chaque service désigné sous le nom d'assiette. » Un livre composé vers 1393 (2) par un riche bourgeois pour l'instruction de sa jeune femme et où il lui parle de tout, depuis la théologie jusqu'à la cuisine, contient des menus dont voici un spécimen :

« *Premier mets.* — Pastés de bœuf et rissoles; purée noire; un gravé de lamproies; un brouet d'alemaigne de char, un brouet georgié de char; une sausse blanche de poisson; une arhoulastre.

« *Second mets.* — Rost de char; poisson de mer; poisson doux; une cretonnée de char; raniolles; un rosé de lapereaux et d'oiselets; bourrées à la sausse chaudes; tourtes pisaines.

« *Tiers mets.* — Tranches aux soupes; blanc mangier; lait lardé et croïttes; queues de sanglier à la sausse chaude; chapons à la dodine; pasté de bresme et de saumon; plais en l'eau; leschefrites et darioles.

« *Quart mets.* — Fromentée; venoison; doreures; rost de poisson; froide sauge; anguilles renversées; gelée de poisson; pastés de chapons (3). »

« Rien n'empêcherait d'offrir aujourd'hui un repas de ce genre, l'auteur ayant « précieusement enregistré la manière de préparer la plupart des plats qui le composent. Toutefois on ne saurait sans cruauté y engager personne, car la lecture « de ces recettes fait dresser les cheveux sur la tête.... Pourtant, comme tous les « goûts sont dans la nature, voici la recette du brouet d'Allemagne : Prenez œufs « en huile, puis prenez amandes et les pelez, broyez et coulez, mincez oignons par « rouelles et soient cuis en eaue, puis fritz en huile, et faites tout boullir; puis « broyez gingembre, canelle, girofle et un peu de saffran deffait de verjus; enfin « mettez vos especes au potage et boullir en un bouillon, et soit bien liant et non « trop jaune (4). »

A quoi se réduit la recette si compliquée? A des œufs, des amandes, du gingembre, de la cannelle, du girofle, du safran, des oignons, de l'huile et du verjus.

En 1393 tous ces objets payaient le sol pour livre du prix de vente. C'était 2 sols parisis par millier d'œufs qui coûtait alors 2 livres.

D'après l'auteur du *Ménagier*, les prix étaient de 14 deniers pour la livre d'amandes, de 5 sols pour la demi-livre de cannelle, de 5 sols pour le quarteron de gingembre, de 6 sols pour le quintal de girofle et de 3 sols pour l'once de safran. Le sol pour livre perçu à la vente de ces condiments étant de 1 obole à 3 deniers

(1) Alfred Franklin, *la Vie privée d'autrefois*, etc. — *La Cuisine*. Paris, 1888; in-18, p. 47.

(2) *Le Ménagier de Paris*. Publié pour la première fois par le B^{on} Jérôme Pichon. 2 vol. in-8°. Paris, 1847.

(3) *Ibid.*, t. II, p. 172.

(4) Alfred Franklin, *la Vie privée d'autrefois*, etc. — *La Cuisine*. p. 49.

1 obole pour les mesures indiquées, on voit qu'on ne saurait chiffrer la part infinitésimale du droit correspondant aux quantités minimales employées pour le brouet.

Nous n'avons pas le prix des oignons en 1393, mais il est probable qu'il était faible et partant le sol pour livre aussi; mais nous savons qu'en outre la charrette de ces racines bulbeuses devait à la vente 1 denier de *congé et hallage* et 2 deniers de *tonlieu* avec, à l'entrée, 1 sol de *chaussée*.

Nous ignorons le prix de l'huile à cette époque et ne pouvons établir le sol pour livre, mais il est certain que le muid de ce liquide devait en plus, à la vente, un denier de *tonlieu*, 6 deniers à l'entrée du *petit-pont* et autant aux *jaugeurs*.

Enfin le verjus ne devait alors aucun droit.

Si donc nous ne pouvons calculer les infiniment petites parts d'impôt payées par la plupart des ingrédients donnés dans la recette du *Ménagier*, il nous est loisible de faire le calcul des éléments principaux en usant d'artifice, c'est-à-dire, en appliquant la méthode du grossissement.

Que si on suppose un amateur de « brouet d'alemaigne » qui s'en soit offert à tous ses repas et en ait imposé à tous ses convives pendant assez d'années pour casser un millier d'œufs, éplucher les 2,000 livres pesant d'oignons dont se composait la charretée et pour épuiser un muid d'huile, cet amateur aurait versé dans les coffres du Roi ou de la Ville au moins 4 sols 4 deniers parisis, soit vingt et quelques francs de notre monnaie.

Si aujourd'hui un aussi grand amateur de brouet d'Allemagne avait la fantaisie d'en faire servir autant sur sa table, l'octroi prélèverait 2 fr. 10 c. par millier d'œufs, 67 fr. par 100 kilogr. d'huile d'olive et rien pour le reste. Malheureusement pour la caisse municipale, cette hypothèse, toute à son avantage, n'est pas vérifiable, puisque de telles quantités ne sauraient entrer dans la confection de ce qui n'était en réalité qu'une sauce. Les gourmets les plus raffinés ont beau inventer des assaisonnements compliqués, la perfection de ceux-ci, résultant de l'habileté du mélange des parties, n'exige jamais leur emploi copieux. S'il est vrai que les Romains, qui se connaissaient aussi bien en fiscalité qu'en cuisine, aient assujéti les condiments aux *vectigalia* qui frappaient les objets de consommation, la sauce piquante à laquelle le Sénat délibéra de mettre, a-t-on prétendu (1), le turbot de Domitien, ne dut pas rapporter sensiblement au Trésor impérial, y eût-on mis du garum, le plus dispendieux et le plus taxé des condiments d'alors.

Le menu du *Ménagier* porte les mots : « un brouet d'alemaigne de char » ; il nous faut donc voir ce que cette chair, indépendamment de sa sauce, pouvait bien rapporter au fisc.

Par un raisonnement inverse de celui qui nous a fait considérer les moins bons morceaux comme ne prenant qu'une faible part de l'impôt, nous devons croire que ceux qui comportaient un pareil assaisonnement étaient choisis parmi les meilleurs. Le sol pour livre du prix de ces morceaux était par conséquent assez élevé si l'animal dont ils provenaient avait coûté cher lui-même. Or, la valeur d'un bœuf, par exemple, était d'environ 8 livres tournois à la fin du XIV^e siècle et, d'après l'évaluation en viande nette, si on suppose les bœufs d'alors pareils à ceux d'il y a

(1) Berchoux, *la Gastronomie*. Paris, 1801, p. 40. On sait que Juvénal ne dit pas un mot de cela.

cent ans (1), la livre pesant devait revenir à 2 ou 3 deniers et le sol pour livre, seul impôt auquel fût assujetti à cette époque le « bestial à pied fourché », devait être bien difficile à exprimer même avec les toutes petites monnaies du temps. Mais, si faible qu'ait pu être la portion d'impôt afférente au morceau de « char » accommodé en brouet, en la multipliant assez pour arriver à la quantité de viande proportionnée aux gigantesques unités fiscales des ingrédients, le produit laisserait paraître bien minime le total de 4 sols 4 deniers auquel le droit du millier d'œufs, des 2,000 livres pesant d'oignons et du muid d'huile viennent d'être évalués.

Aujourd'hui le kilogramme de bœuf paie 0^f,097 et le morceau du plus beau filet consacré à la confection d'un « brouet de char » pareil à celui de 1393 et pesant dans les deux ou trois kilogr. ne rapporterait guère que 20 ou 30 cent. à la ville de Paris. Il est vrai que, multipliés proportionnellement aux quantités correspondantes des ingrédients, ces quelques centimes donneraient un produit bien supérieur aux 2 fr. 10 c. du millier d'œufs, et aux 67 fr. des 100 kilogr. d'huile d'olive dont nous avons supposé l'emploi.

Toujours est-il que, pas plus maintenant que jadis, la pièce de viande et son assaisonnement n'ont occasionné au consommateur une dépense importante pour le droit à payer et nous fatiguerions le lecteur de calculs mis, on peut le dire ici, à toutes sauces, en poursuivant l'analyse de chacun des plats composant les « mets » du xiv^e siècle, aussi bien que les recettes données dans les livres de cuisine postérieurs et dans ceux les plus modernes, que nous n'arriverions pas à dépasser le modeste chiffre fiscal qui vient d'être établi.

Nous voyons bien, dira-t-on, que, pour la viande, le festin du riche ne produit pas beaucoup plus à l'octroi que le repas du prolétaire, à quantités égales, puisque le filet le mieux choisi ne paie pas davantage à la barrière que le plus grossier morceau ; mais pour les plats de gibier, de volaille ou de poisson ? — Eh bien, cela ne change pas beaucoup. Les plus belles volailles et le gibier le plus rare n'ont jamais, on l'a déjà vu, été imposés à l'entrée qu'au poids et la taxe maxima n'a pas dépassé 10 sols 10 deniers les 2,000 livres, sous l'ancien régime, et 75 cent. le kilogramme depuis. A la vente le droit avait été jusqu'à 3 et 4 sous pour livre et à 12 p. 100 du prix. Comme nous l'avons fait remarquer, ces taux ne laissaient pas que d'être sensibles pour les espèces communes, mais qu'a pu faire et surtout que peut faire dans la dépense d'une poularde ou d'un faisan, d'un foie gras d'oie ou de canard, les 75 cent. que paie le kilogramme ?

Même question pour le poisson de luxe. La plus belle pièce n'a jamais payé à l'entrée que sur le pied d'un peu plus d'une livre tournois le fourgon ou la voie ; de 67 cent. à 0^f,782 le kilogr. (1852-1878) ; 2 sous 6 deniers pour livre de la vente avant la Révolution et de 4 à 15 p. 100 depuis (1807-1879). C'était, à ce dernier taux, relativement appréciable, mais les 40 cent. d'octroi que paie, pour tout droit, depuis onze ans le kilogramme de poisson du plus grand choix, n'influe certainement que bien peu sur la dépense du grand dîner où il figure.

Les légumes, on l'a vu aussi, n'ont jamais payé grand'chose au moyen âge et ils ne payent rien depuis.

Les pâtisseries non plus.

Le miel et le sucre, dont les Parisiennes ont toujours su tirer d'agréables produits

(1) Husson, *les Consommations de Paris*. Paris, 1873, 2^e édit., p. 202.

pour leurs enfants, leurs maris, leurs directeurs, leurs amies et elles-mêmes, ont été très anciennement imposés, mais pas plus que les autres condiments classés sous la dénomination d'épicerie-droguerie.

L'imposition à la vente avait cessé en 1465 pour ces articles ainsi que pour tous ceux non réservés et l'imposition à l'entrée ne fut rétablie qu'en 1640. Alors les 2,000 livres pesant payèrent 5 sous et des augmentations successives les menèrent jusqu'au chiffre de 19 livres 19 sous que la Révolution empêcha de s'arrondir.

On sait que les lois somptuaires sont les moins exécutées. Aussi, bien inutiles avaient été les ordonnances du 20 janvier 1563 et du 20 février 1565 qui limitaient ce qu'on pouvait servir, même dans les fêtes de famille; ainsi des autres ordonnances de dates postérieures, et surtout de l'édit de janvier 1629 qui défendait de « mettre plus de six pièces au plat ». On avait donc fort bien mangé aux xvi^e et xvii^e siècles, tous les auteurs du temps sont d'accord sur ce point (1). Eh bien, pendant cette époque où la « science de la gueule » — le mot est de Montaigne — avait grandement son emploi, c'est à peine si le Trésor royal et la caisse municipale préludaient à l'établissement des droits devenus si importants plus tard, et le plus grand nombre des objets payaient peu ou point. C'est en 1640 et en 1651 que les très anciens droits du domaine, de chaussée et de barrage dont « le malheur des guerres avait rendu la perception difficile et dont aucun n'étaient plus en valeur par la négligence des receveurs (2) », furent consolidés avec un taux encore minime. Toutefois, par l'effet des troubles, ce ne fut guère qu'en 1660 que, la légitimité de ces droits ayant été reconnue, leur recouvrement put se faire avec régularité.

Pour les boissons, les viandes et les poissons les droits de barrage, de domaine et d'autres dits de subvention (1640) s'ajoutèrent à des droits préexistants, de sorte que le montant total pour chacun de ces articles se trouva plus fort que pour la plupart des objets de consommation.

Par exemple, la moitié du gigot en hachis que Tartuffe mangeait en 1664, moitié qu'on peut évaluer à 2 livres os compris, avait dû payer à raison de 6 deniers la livre pesant, c'était 1 sou que le pauvre homme faisait entrer dans la poche du Roi. Les moutons, ceux-là mêmes que M^{me} Deshoulières voyait mener sur les bords fleuris de la Seine, devaient 7 sous 6 deniers quand ils arrivaient à l'abattoir de Paris. Or, le prix de la viande entrant dépecée était alors de moins de 5 sous la livre (3) et le mouton sur pied coûtait environ 6 livres tournois. Donc, d'après l'un et l'autre calcul, le droit montait à 10 ou 12 p. 100 de la valeur, c'est-à-dire à peu près comme aujourd'hui.

Quelques objets avaient, au contraire, été exemptés en 1651; ainsi les deux perdrix avec lesquelles Tartuffe avait mangé son demi-gigot ne devaient rien au Roi ni à la Ville, car le droit de barrage mis en 1640 sur la volaille et le gibier venaient d'être supprimés ainsi que la très ancienne *coutume de la poulaille*.

Comme exemple de la condition fiscale, à la même époque, d'autres objets de consommation, il se trouve justement que la *Description d'un repas ridicule* par Boileau (1665) peut nous servir. Le menu, sinon vrai, du moins vraisemblable, en faisant la part de l'exagération voulue, est trop connu pour que les vers de la

(1) Cf. A. Franklin, *la Cuisine*, etc., p. 102.

(2) Déclaration du 8 février 1651.

(3) Lettre de M^{me} de Maintenon à M. d'Aubigne son frère. 1678.

III^e satire aient besoin d'être répétés, et le voici tel que l'analyse le donne débarrassé des expressions poétiques :

Potage au chapon
au jus de citron et de verjus avec jaunes d'œuf.
Langue en ragoût couronnée de persil. — Godiveau.
Lièvre entouré de six poulets, surmonté de trois lapins
de chou avec cordon d'alouettes et six pigeons.
Salade de pourpier jaune. — Salade d'herbes.
Jambon de Mayence.
Ris de veau aux champignons. — Pois verts.

A quoi cette sèche et prosaïque analyse nous conduit-elle? A constater d'abord que le chapon ou le coq prétendu tel, le lièvre, les poulets, les lapins, les alouettes et les pigeons étaient exempts de tous droits, comme nous venons de le voir. A constater ensuite que les citrons avaient été exemptés en même temps.

Nous remarquons aussi que le verjus ne devait rien depuis que les 2 deniers parisis par caque concédés en 1415 aux *jaugeurs* avaient disparu avec eux. Les œufs étaient exempts depuis la suppression en 1651 du vieux droit de *comptage* et de même pour le beurre. La langue (de bœuf probablement) et le ris de veau payaient alors comme viande de boucherie sur le pied de 6 deniers la livre pesant.

Il en était de même pour le hachis de veau et les andouillettes du godiveau.

Les jambons réputés gros, c'est-à-dire pesant au moins 10 livres, payaient en entrant 5 sous 2 deniers et si celui en question, qualifié « d'assez maigre apparence », n'était pas de plus de 6 livres, il n'avait payé que 3 sous.

Les champignons et les salades étaient exempts; mais depuis 1651 les pois devaient 2 sous par charrette.

Le vinaigre, imposé jadis comme le vin, n'avait pas encore reparu sur les tarifs.

L'huile payait 1 livre 3 deniers les 2,000 livres pesant. Le poivre et la muscade, qu'on n'avait pas ménagés dans l'assaisonnement des plats susdits, devaient 15 sous les 2,000 livres pesant comme toutes les drogueries-épicerie; on pouvait donc en mettre partout sans beaucoup faire gagner le fisc.

Enfin, en ce qui concerne les vins, on se rappelle que dès longtemps les droits étaient les mêmes pour toutes les qualités. Ainsi « un Auvernat fumeux » et « mêlé de Lignage », l'Hermitage pris chez Crenet ou les vins pareils à ceux de Boucingo, payaient également 15 livres 2 sous 7 deniers le muid d'entrée par terre et 18 livres 3 sous 2 deniers d'entrée par eau.

Des objets énumérés ci-dessus il n'y a à retenir pour notre sujet que : la langue, le ris de veau, le hachis et les andouillettes qui payaient 6 deniers la livre pesant; le jambon qui, selon son calibre, devait de 3 à 5 sous 2 deniers; les pois dont la charrette de 2,000 livres devait 2 sous; enfin le poivre et la muscade dont la même quantité devait 15 sous. Quant au vin, son droit le plus fort, celui de l'entrée par eau, revenait à 1 sou 3 deniers la pinte (93 centilitres), soit près de 29 p. 100 de sa valeur dans Paris.

En somme, la recette faite aux barrières pour les éléments du repas en question aurait été environ d'une livre tournois à cause de ce qui s'y serait bu, mais seulement de quelques sous en ne comptant que ce qu'on y aurait mangé.

Nous devrions maintenant nous excuser de la liberté grande prise avec les vers

de Boileau et, laissant la fiction pour la réalité, choisir les exemples pour les époques postérieures dans la prose des menus de repas véritables; mais ceux-ci, par leur diversité, ne donneraient lieu qu'à des comparaisons incomplètes, et, puisque nous avons commencé à prendre pour exemple, à tort ou à raison, un menu fantaisiste, nous persévérons dans cette voie. Avant, suivons, à dates espacées, la condition faite à la fiscalité gastronomique par les variations de tarif.

Les droits de domaine et de barrage réunis en 1692 avaient été doublés en 1705 et assujettis successivement à des droits en sus qui montaient à quatre sous pour livre du principal en 1715. Un peu avant (1711), le *vingtième de l'hôpital général* avait été mis sur plusieurs objets et, passagèrement (1697, 1703 et 1713), des droits avaient été concédés à des corporations d'officiers de police sur les quais, halles et marchés. Ainsi l'accroissement de l'impôt de consommation à Paris avait coïncidé avec le perfectionnement culinaire des cinquante ans écoulés depuis la date du *repas ridicule*. De bien autres progrès devaient venir pour la table et pour le tarif; mais tandis que le Régent se montrait « le restaurateur de la cuisine française (1) », aucune modification importante n'était apportée à la perception établie pour l'introduction des denrées dans la ville ou pour leur vente sur les places marchandes; ce ne fut qu'en 1730, sous Louis XV, « qui aimait à s'occuper de cuisine (2) », qu'à intervalles rapprochés (1730, 1741, 1743) reparurent les droits de police consolidés aux mains du Roi. Puis en 1747 ces nouveaux droits et ceux de domaine et barrage, vingtième de l'hôpital, etc., furent soumis aux sous pour livre additionnels auxquels en 1760, 1763, 1771 et 1781 d'autres s'ajoutèrent, si bien qu'à partir de cette dernière date, il y eut dix sous pour livre, c'est-à-dire moitié en sus du principal. Nous passons quelques autres accidents fiscaux qui aggravèrent les tarifs jusqu'à l'avènement de Louis XVI, et, nous voyons, sous son règne, diminuer quelques articles regardés comme de première nécessité ou à peu près, à la faveur des nouvelles idées économiques. Or, c'était précisément dans cette période d'exagération fiscale que s'accroissait le perfectionnement de l'art d'utiliser « les dons de Comus », comme on disait alors, et Mercier écrivait en 1782 : « On ne sait guère manger délicatement que depuis un demi-siècle (3). » En effet, la science du cuisinier consistait alors à « quintessencier les viandes et à en tirer des sucs nourrissants et légers (4) ». Il y avait loin de là aux franchises lippées du moyen âge et aux plantureux repas des ^{xv^e}, ^{xvi^e} et ^{xvii^e} siècles. Eh bien, il est curieux de remarquer que la consommation des articles assujettis aux droits n'avait pas diminué pour cela. Seulement nombre d'entre les éléments des repas n'allaient qu'indirectement flatter le palais ou garnir l'estomac des convives, car après avoir donné leurs sucs pour la préparation des coulis, bien des pièces de viande ou de volaille étaient mangées à l'office. Sans doute, l'abondance des basses-cours, l'usage des redevances en nature et des privilèges pour ce qui était « du cru de leur terres », permettaient à la noblesse, au clergé et aux bourgeois de Paris ayant maison des champs de s'approvisionner facilement; mais peu importait au fisc ou à la Ville qu'il n'en arrivât qu'une partie dans les salles à manger.

(1) Alf. Franklin, *la Cuisine*, p. 201.

(2) *Ibid.*, p. 204.

(3) Mercier, *Tableau de Paris*, t. V, p. 79.

(4) *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, 1788.

Quoi qu'il en ait été, le fisc ni la Ville n'y eurent pas d'intérêt de mai 1791 à 1798 (vendémiaire an VII), puisque la République s'était privée d'une des meilleures ressources en supprimant les droits d'entrée et d'octroi. Quand ils furent rétablis, sous le nom timide d'octroi municipal et de bienfaisance, bien des objets ne figurèrent pas sur les tarifs et, malgré les accroissements successifs, ils n'y ont plus jamais été portés.

Quand Berchoux, dans la *Gastronomie* (1), en 1801, donne la composition d'un dîner, ses poétiques descriptions ramenées par l'analyse à la stricte indication des mets, peuvent être résumées dans le menu suivant :

Potage au jambon.
Aloyau.
Poularde au gros sel.
Tête farcie. — Gigot à l'eau.
Rôti de lièvre, lapin, perdrix, cailles et ortolans.
Poularde rôtie.
Carpe et laitance de carpe.
Cochon de lait.
Entremets.
Dessert.

La petite quantité de jambon nécessaire pour le potage peut certes être négligée comme partie contributive de l'octroi, car, de 1798 à 1825, le porc débité sous n'importe quelle forme paya le droit de viande de boucherie. Ce droit étant, en 1801, de 6 cent. le kilogr., revenait pour l'aloyau, qui pesait vraisemblablement 5 kilogr., à 30 cent.

Les poulardes, le lièvre, les lapins, les perdrix, les cailles et les ortolans ne devaient rien, puisque la volaille et le gibier n'allaient être frappés qu'en l'an XII.

La tête (de veau en tortue?) qui, sous l'ancien régime, avait eu une tarification spéciale, était pour longtemps encore imposée comme la viande ordinaire. A elle, comme au gigot, s'appliquaient donc les 6 cent. par kilogr., soit pour les deux, qui pesaient sans doute quelque 15 kilogr., 90 cent. En ajoutant un autre kilogr. pour la viande hachée dont, entre autres choses succulentes, la tête était farcie (2), et 9 kilogr. pour le cochon de lait (54 cent.), c'est à 30 kilogr. payant 1 fr. 80 c. qu'on arrive.

Comme il n'y a rien à ajouter pour la carpe, puisque le poisson ne devait paraître sur les tarifs qu'en 1807, que les entremets, non dénommés, n'étaient sans doute pas composés d'éléments assujettis aux droits ou du moins ne l'étaient que pour une faible part et comme enfin « l'énorme fromage senti de loin » dont l'auteur parle à l'article du dessert, ne payait pas alors, on trouve que le dîner n'aurait rapporté à l'octroi que la somme de 1 fr. 80 c. ci-dessus. En y ajoutant les 6 cent. que payait le litre de vin de toute espèce en 1801 et en supposant qu'une dizaine de bouteilles aient arrosé les plats, on a 60 cent. pour la partie liquide du repas, et en tout 2 fr. 40 c.

Or, si le menu en question n'est, comme celui du *Repas ridicule*, qu'un jeu d'es-

(1) Jos. Berchoux, *la Gastronomie*, Paris, 1801, p. 57, 58, 74, 84 et suiv.

(2) La maison du *Puits certain* avait déjà acquis la renommée qu'elle a gardée jusqu'au premier tiers de ce siècle pour la préparation de ce mets d'ordre composite.

prit, Berchoux, sous une forme légère, donne bien, cette fois sans exagération, un exemple de ce qu'offraient les amphitryons du temps. Les menus qu'on trouve pour les années suivantes diffèrent peu, et leur analyse ne pourrait guère que servir au calcul du produit fiscal, pour les objets qui venaient s'ajouter aux tarifs, non pas encore d'octroi, mais de vente, comme les volailles, gibiers et poissons. L'abondance des tables à ces époques est attestée par ceux qui ont traité le sujet en prose (1) ou en vers (2), et quoique les droits sur ces objets fussent encore faibles, la quantité finissait par rendre appréciable le total. Or, voici qu'en 1811 les huîtres viennent à leur tour reprendre place parmi les articles imposés. Passagèrement jadis (1350-1351) les huîtres « en l'escaille » avaient supporté un droit de vente de 4 et 6 deniers pour livre du prix, alors que Froissart parlait de « Cancale où l'en mange les bonnes oïstres » ; mais ce n'est qu'en 1692 qu'on les trouve payant à l'entrée de Paris comme poisson de mer frais et de même pendant les cent années suivantes. Pourtant « les huytres » en escalle ou frites font partie de la nomenclature du *Pantagruel* ; on voit les huîtres sans écaille dans un repas donné à la reine Élisabeth d'Autriche en 1571, puis, crues ou cuites, elles figurent dans les menus des XVII^e et XVIII^e siècles, mais comme perdues dans la foule des plats et le plus souvent dans les assaisonnements. Bien que « la marchande d'huîtres » qui fait partie des dessins de Bouchardon sur les *Cris de Paris* témoigne d'une consommation assez répandue cinquante ans avant la Révolution, ce ne paraît être que dans notre siècle que cette consommation est bien entrée dans les mœurs. C'est seulement alors que les douze douzaines dont se composait la cloyère ont commencé à se montrer à la porte des restaurants. Leur imposition moderne avec un droit de vente de 4 p. 100 du prix date de 1811 et l'augmentation qui porta ce droit à 6 p. 100 est de 1815. Comme depuis il n'y eut guère de dîner ou de déjeuners fins sans huîtres, surtout dans les cabarets à la mode, la perception municipale fut importante.

En 1848 l'octroi se mit de la fête et son tarif, d'abord de 5 fr. 50 c. les 100 kilogr. pour les huîtres ordinaires et de Marennes, arriva en 1875 à 18 fr. pour les huîtres à coquilles légères (moins de 15 kilogr.) et à 36 fr. pour les huîtres d'Ostende. Ce tarif, qui est encore en vigueur, offre l'exemple le plus frappant de l'inconvénient qu'ont au point de vue fiscal les droits spécifiques dans les temps de renchérissement. Tandis, en effet, que les droits *ad valorem* suivent l'augmentation des prix, les droits fixes font manquer à gagner les recettes. Tant que la vente aux halles fut taxée, et surtout quand le droit eut été porté à 10 p. 100 (1852), la caisse de la Ville participa à la plus-value pour les quantités qui acquittaient l'impôt sous cette forme ; mais depuis la conversion (1875) des droits de vente sur les huîtres en octroi, celui-ci, malgré l'accroissement de tarif, n'a pu voir progresser son produit en raison de l'élévation des prix.

L'imposition des truffes à Paris ne date que de 1832 avec un droit de 33 cent. le kilogr. Croit-on que le gourmet qui, dans le tableau connu peint par Boilly en 1829 (3), semble prendre tant de plaisir à déguster une poularde truffée, se serait moins délecté trois ans plus tard parce qu'au prix du savoureux volatile l'octroi venait d'ajouter la bien légère somme de 33 cent. par kilogr. de garniture ?

(1) Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, etc. Paris, 1808.

(2) Colnet du Ravel, *l'Art de dîner en ville. Poème en IV chants*. Paris, 1810.

(3) Exposé dans la maison Corcellet au Palais-Royal.

Lorsqu'en 1848 on crut porter des coups décisifs au luxe de table des « aristos » en mettant le droit à 88 cent. puis à 96 cent., il n'en fut pas moins mangé de truffes chez les parvenus politiques et, si les financiers s'abstinrent pour un temps des « orgies du régime déchu », ce fut parce que leurs fourneaux s'étaient éteints au souffle de l'économie.

Ces mesures somptuaires n'ayant pas eu l'effet fiscal qu'on en attendait, on porta le droit en 1849 à 1 fr. 50 c., en 1852 à 1 fr. 41 c. et depuis 1855 il est de 1 fr. 44 c. Au prix où est ce tubercule à la naissance mystérieuse, on voit combien le rapport du droit à la valeur est relativement faible et combien la Ville serait fondée à solliciter une augmentation de tarif.

Quand (1825) Brillat-Savarin fit paraître sa *Physiologie du goût*, les truffes n'étaient pas imposées à Paris et les huîtres ne l'étaient qu'à la vente aux halles. Personne ne pensera que l'immunité d'octroi dont jouissaient ces deux objets, bien loin d'être de première nécessité, ait été pour quelque chose dans l'enthousiasme avec lequel l'éminent gastronome célèbre les déjeuners d'huîtres et les diners truffés. Il est un de ceux-ci que l'auteur présente comme le plus coûteux des diners et dont il donne le menu sous le nom d'*épreuve gastronomique*, parce qu'il le juge propre à mesurer l'aptitude des connaisseurs. C'est ce menu qui va servir d'exemple pour évaluer la force fiscale des mets luxueux de la fin du premier quart du XIX^e siècle :

Une pièce de volaille de sept livres, bourrée de truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde ;

Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion ;

Une grosse carpe du Rhin à la Chambord ;

Des cailles truffées à la moelle ;

Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses ;

Un faisan piqué en toupet, gisant sur une rôtie à la Sainte-Alliance ;

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètre, en primeur, sauce à l'osmazôme ;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale.

Il se trouve qu'aucun des articles du menu susdit n'était en 1825 tributaire de l'octroi et que seuls la volaille, le gibier et le poisson étaient assujettis à des droits de vente : la pièce de volaille principale, les cailles, le faisan et les ortolans auraient payé 9 p. 100 de leur prix à la Ville et 1 p. 100 aux facteurs, soit 10 p. 100 en tout, mais la carpe et le brochet n'auraient payé que le droit de 5 p. 100 du poisson d'eau douce acheté aux halles. Toujours est-il que le droit de 10 p. 100 portant sur le plus grand nombre des plats du dîner aurait presque maintenu à ce taux la portion fiscale de la dépense. Il faut remarquer qu'il ne s'agit, bien entendu, que de la dépense relative aux éléments principaux et on sait combien s'y ajoute toujours le prix des ingrédients et des assaisonnements.

Comme il serait fastidieux de suivre jusqu'à nos jours les transformations de la cuisine parisienne et de chercher si l'art de préparer les mets, en s'enrichissant de méthodes nouvelles, a influé sur le rendement fiscal, nous nous contenterons d'émettre l'opinion que la mode qui, depuis une trentaine d'années, a substitué la succession des plats présentés un à un aux services composés symétriquement, a diminué le nombre de ces plats et par suite la part d'octroi afférente aux diners modernes. Il est vrai que, depuis la période en question, bien des taxes ont été

surélevées et que peut-être un calcul plus ardu qu'intéressant établirait qu'il y a compensation. Quoi qu'il en soit, poursuivant notre étude, nous aurions maintenant à déterminer la part fiscale d'un repas tout à fait actuel. Au lieu de prendre pour cela un menu quelconque, si nous cherchions simplement l'effet octroyen de l'*épreuve gastronomique* de tout à l'heure? Nous aurions ainsi une base rigoureuse de comparaison entre 1825 et 1889.

La pièce de volaille de 7 livres, dinde ou chapon, paierait, à raison de 30 cent. le kilogr., 1 fr. 05 c. d'octroi.

Les 3 kilogr. de truffes nécessaires pour bourrer, sans l'adjonction d'aucune farce, la pièce de volaille « jusqu'à sa conversion en sphéroïde » paieraient, à raison de 1 fr. 44 c. le kilogr., 4 fr. 32 c.

L'énorme pâté de foie gras, dont nous estimerons le poids à 4 kilogr., paierait, à raison de 75 cent. l'un, 3 fr. s'il était arrivé à Paris tout confectionné; mais on sait que, dans la pratique, les foies arrivent sans croûte et que le plus beau foie ne pèse pas un kilogr.

La grosse carpe de 1 kilogr. 1/2 et le brochet de 5 kilogr. paieraient, à raison de 0^f,216 le kilogr., à eux deux 1 fr. 40 c. A quoi il faudrait ajouter 20 cent. pour le 1/2 kilogr. d'écrevisses dont la crème baigne le brochet.

Les cailles que nous fixerons arbitrairement à 12 de 125 gr. pesant ensemble 1 kilogr. 1/2, le faisan d'un kilogr. et les 24 ortolans de 70 gr., feraient un total de plus de 4 kilogr., payant, à 75 c. l'un, 3 fr. 13 c.

Comme les asperges ne doivent aucun droit, nous aurons fini si nous négligeons les assaisonnements, et l'addition des chiffres ci-dessus nous donnera le total de 13 fr. 10 c.

Or, nos évaluations en poids ont été faites au maximum; on voit donc que la part de l'octroi pour les éléments principaux du menu sont dans un faible rapport avec le prix d'un tel dîner et que nous voilà bien au-dessous des 10 p. 100 que représentaient les droits de vente en 1825.

On s'attend bien maintenant à ce que nous obéissions à la mode des centenaires. Nous allons, en conséquence, comparer le résultat de nos calculs pour la présente année à ce qu'aurait produit aux entrées de Paris l'*épreuve* susdite, si un précurseur de Brillat-Savarin l'avait composée la veille de l'incendie des barrières, il y a juste un siècle, alors que le tarif n'avait pas varié depuis huit ans.

Nous l'avons déjà dit, la volaille et le gibier, après avoir payé plus de 10 sous les 2,000 livres pesant, ce qui était bien peu, ne payait plus en 1789 que près de la moitié (5 s. 10 d.). Nous l'avons dit aussi, le poisson d'eau douce, après avoir payé 1 livre 4 sous 4 deniers la charrette ou le fourgon, ne payait plus à la même époque que 5 sous 9 deniers. Comme les foies gras ni les truffes, ni les asperges n'étaient imposés, on voit tout de suite que le produit de l'entrée aurait été infinitésimal pour l'ensemble du menu; mais les droits de vente de 4 sous par livre du prix de la volaille, ce qui faisait 6 sous pour livre avec les droits en sus, soit 30 p. 100, auraient pesé lourdement sur la consommation si, pour la favoriser, on n'avait établi le tarif sur une évaluation très modique des prix, laquelle ne faisait ressortir le taux des droits qu'à 18 p. 100 environ. Toujours est-il que l'écart entre ce taux et celui de 10 p. 100 pour 1825 justifie le mauvais renom qui s'était attaché dans les dernières années du XVIII^e siècle aux impositions sur les comestibles. Aujourd'hui la réputation de l'octroi n'est guère meilleure, mais, du moins en ce qui concerne

les objets d'alimentation de première nécessité, on vient de voir ce qu'il faut penser de cette réputation. En ce qui concerne les objets du ressort de la gastronomie, l'exemple donné aura suffi, nous l'espérons, pour montrer la faible part qu'a l'impôt dans la dépense d'un dîner préparé pour régaler à la maison les convives les plus délicats.

Il reste à revenir sur la question des restaurants qui n'a été touchée qu'à propos des établissements modestes dont le rôle est de nourrir économiquement ceux qui mangent hors de chez eux. Pour parler un peu des lieux de rendez-vous à la mode où se servent les plats de leur spécialité à des amateurs ou à des couples passagers, nous demanderons de convenir que la part d'impôt contenue à l'état latent dans le prix des mets n'a pas plus éloigné des bons endroits aux siècles passés qu'aux temps modernes. On ne croira pas que cette considération ait jamais empêché, par exemple, le damoiseau ou l'escolier du moyen âge d'alléger son escarcelle pour l'amour de sa mie, en la régaland de tripes fumantes alors que les tarifs commençaient à se compliquer. On ne croira pas qu'aux années du XVIII^e siècle où les droits étaient le plus élevés, ils ont empêché aucuns soupers. On ne croira pas que l'abolition révolutionnaire des droits d'aides ait favorisé les parties organisées par les muscadins et les incroyables. On ne croira pas enfin que de nos jours l'octroi ait fait hésiter à offrir en cabinet particulier le perdreau truffé, le homard à l'américaine ou l'écrevisse bordelaise.

Pour parler de plaisirs moins coûteux et plus permis, à la noce d'un zingueur et d'une blanchisseuse chez un marchand de vin du boulevard de la Chapelle, il y a, par exemple, comme repas (1) :

Potage au vermicelle.
Tourte aux godiveaux.
Gibelotte de lapin.
Fricandau au jus.
Haricots verts.
Poulets rôtis.
Salade.
Œufs à la neige.
Dessert.

De ce menu, que nous supposerons dressé pour quinze personnes, il n'est à considérer à notre point de vue que les 2 lapins de la gibelotte, lapins domestiques probablement, payant ensemble pour leurs 4 kilogr., à 9 cent., 36 cent. ; les 3 kilogr. de veau du fricandau à 9 cent. l'un, soit 27 cent., et les 2 poulets d'un kilogr. chacun à 30 cent., soit 60 cent. Le total est de 1 fr. 23 c. et il semble superflu d'y joindre les évaluations infinitésimales relatives aux œufs, beurre, fromage, huiles, vinaigre, sel, etc., employés à la confection ou à l'assaisonnement des plats. Pour plus d'exactitude cependant, nous arrondirons à la somme de 1 fr. 50 c. le produit des éléments du repas à leur introduction dans Paris. Nous y joindrons le droit afférent aux 25 litres de vin bus par les 15 convives (ce qui n'est pas exagéré, paraît-il), le montant de ce droit aura été, à raison de 18 cent. le litre, de 4 fr. 50 c., en les supposant exempts de tout mouillage. Le total général se trouvant être de 6 fr. et

(1) Émile Zola, *l'Assommoir*. Paris, 1877.

le prix vraisemblable de 5 fr. par tête mettant le coût du repas à 75 fr., sans suppléments, on voit que la proportion entre la part fiscale et la dépense est de 8 p. 100. Cette proportion ne varie guère selon les quartiers de la ville et, qu'il s'agisse d'une noce d'artisans à Grenelle ou du repas de baptême du petit nouveau-né d'un ébéniste de la rue Saint-Antoine, il y aura, à prix égal, un produit d'octroi à l'alogue.

Il est clair que, pour les fêtes de famille ouvrière, la proportion de l'impôt à la dépense est bien plus forte que pour les festins que font, dans les grands restaurants ou dans les hôtels luxueux, les classes fortunées de la société. La disproportion est encore plus marquée pour les dîners fournis par les maisons d'universelle renommée qui, pour des plats recherchés, majorent le prix déjà élevé en lui-même.

C'est ainsi qu'on voit figurer parmi les prix courants de telle de ces maisons, un chaud-froid d'ortolans à la Rothschild pour 6 personnes coté 50 fr., alors que les matières premières n'auront payé à la barrière qu'un franc et quelques centimes.

Quant aux vins dignes d'arroser des mets si coûteux, les droits qu'ils ont payés à l'entrée disparaissent, bien entendu, puisque les 18 cent. par litre ne sont, pour ainsi dire, rien dans le prix auquel montent les crus plus ou moins fameux.

Quelle est donc la proportion fiscale pour les repas que la classe moyenne va prendre dans les restaurants spéciaux à l'occasion de noces principalement? Voici le menu le plus ordinairement commandé dans une des maisons les plus en vogue, le *Salon des familles*, avenue de Saint-Mandé :

Potages Saint-Germain et printanier.
Hors-d'œuvre variés.
Saumon sauce aux câpres.
Filet de bœuf sauce madère pommes Duchesse.
Bouchées Reine.
Poulardes à la Toulouse.
Petits pois à la française.
Haricots verts maître d'hôtel.
Dindonneaux. — Perdreaux.
Bombes glacées.
Pièces de nougat, biscuit, corbeilles de fruit.

Les éléments principaux pour 15 personnes auront rapporté à l'octroi de Paris : le saumon de 2 kilogr. 1½ à 40 cent., 1 fr. ; le filet de bœuf de 3 kilogr. à 9 cent., 27 cent. ; les deux poulardes de 3 kilogr. chacune à 30 cent., 1 fr. 80 c. ; les deux dindonneaux de 2 kilogr. chacun à 30 cent., 1 fr. 20 c., et les 4 perdreaux de 250 gr. chacun à 75 cent. le kilogr., 75 cent. ; total 5 fr. 02 c. En y joignant les 4 fr. 50 c. pour les 25 litres de vins fins et ordinaire, on a 9 fr. 52 c.

On pourra se demander quelle serait la proportion fiscale si, au lieu du *Salon des familles*, qui est dans l'enceinte de Paris, un restaurant *extra-muros* était choisi pour le repas en question dans une commune limitrophe ayant un octroi peu élevé. A Bagnolet, par exemple, le saumon ne paierait rien ; le filet de bœuf imposé, comme les viandes dépecées de toute espèce, à 5 cent. le kilogr., ne produirait que 15 cent. ; les deux poulardes et les deux dindonneaux, à raison de 10 cent. le kilogr., paieraient 1 fr. ; les 4 perdreaux à 15 cent. le kilogr. paieraient 15 cent., soit pour la partie solide 1 fr. 30 c.

Le vin ne devrait pour l'entrée et l'octroi que 14 millimes par litre, soit, pour les 25, 35 cent.; mais comme, à cause du chiffre de la population, la commune de Bagnolet est soumise au droit de détail montant à 12.50 p. 100 du prix de vente, le produit fiscal pour le vin compenserait à lui seul la diminution afférente à la partie comestible du repas. Or, il s'en faut que cette diminution vraie en théorie le soit dans la pratique, car, excepté pour la viande et encore, presque tous les éléments des plats servis dans la banlieue sont achetés aux halles centrales et, non seulement ont payé l'octroi de Paris, mais doivent payer de plus, en repassant la barrière, l'octroi local. Que les choses se passent rigoureusement ainsi ou non, toujours est-il que les prix des restaurants suburbains sont les mêmes, sinon plus élevés que ceux des établissements parisiens et que ce n'est pas par raison d'économie que des fêtes de famille se célèbrent hors des murs de la capitale, si tant est qu'il y en ait. C'est même le contraire qui arrive, puisque pour bien des réunions d'habitants des communes entourant la grande ville, on y vient, certain d'y trouver les ressources culinaires, le bon service, etc., monopole des maisons organisées pour une grande clientèle.

C'est dans un de ces établissements *intra-muros* que s'est fait, il n'y a pas longtemps, un banquet d'adeptes à la déjà vieille idée de la suppression des octrois. Aucun d'eux, dégageant la portion fiscale de ce qu'il consommait, calcul facile, on doit le croire, pour ceux qui ont le monopole de la question, a-t-il remarqué combien l'exiguité de cette portion fiscale donnait un démenti au principe même de revendication ?

Que le Parisien, même celui qui ne vit pas pour manger, mais qui mange pour vivre, aille sans intention de faire « chère lie » dans un des premiers restaurants ou faire la noce dans la plus infime gargote, pour peu qu'il ne soit pas limité dans sa dépense par la nécessité ou par la raison, ce Parisien ne manquera pas généralement de prendre, après le dessert, sa demi-tasse de café et quelque liqueur. Beaucoup — pas toujours des plus aisés — font ainsi chez eux et quand leur table a reçu des convives, même sans cérémonie, la maîtresse de la maison se réserve d'offrir personnellement cet appendice gastronomique. C'est bien, en effet, le nom de cet ultime régal du repas. C'est bien aussi celui du punch, du thé, du chocolat, des glaces et des boissons glacées, des gâteaux, etc., qui terminent la soirée.

Nous avons déjà vu le café, trop souvent avec son auxiliaire la chicorée et presque toujours avec le lait ou le liquide prétendu tel, ouvrir la série des aliments quotidiens. Pas plus que là, le café pris dans la journée ou le soir, non plus que le chocolat, le thé et la glace, n'est tributaire de la fiscalité parisienne, mais ils l'ont tous été, les trois premiers, au moins de 1692 à 1791 en tant qu'épicerie-droguerie et on a vu la faiblesse des droits sur icelles ; plus pour le thé une imposition temporaire en 1848. A cette date, la glace a été prise par l'octroi, lequel a dès lors « frappé » indirectement toutes les compositions sucrées qui procurent une agréable fraîcheur. Le droit (6 cent. par kilogr. au moment de la suppression) était fort pour la glace brute, mais, déjà employée au xvii^e siècle (1), celle-ci a toujours été un objet de luxe. Quant aux produits de l'art du glacier, ils n'ont pas diminué de prix, au contraire, depuis la suppression.

(1) Boileau, satire III : « Au plus fort de l'été nous n'avions point de glace. »

Ce fut quand l'eau-de-vie eut été « tournée en usage de boisson » qu'en 1633 elle prit place au tarif parisien avec un droit de 18 livres par muid. D'augmentation en augmentation, au bout de cent ans, le droit avait atteint 65 livres et, en 1791, il était de 162 livres 3 sous. Il revenait alors à 70 p. 100 de la valeur dans Paris. Depuis 1687 le droit avait été porté au double pour l'eau-de-vie rectifiée et au triple pour l'esprit-de-vin.

Dès l'an VII (1798) 0^f, 165 étaient mis sur le litre et on sait par quels accroissements le droit est arrivé au chiffre énorme de 2 fr. 66 c. par litre d'alcool à 100 degrés et à 3 fr. 28 c. pour les absinthes, du moins jusqu'en 1880 pour celles-ci. Or, il est dans la pratique commerciale de ne vendre presque rien à Paris au-dessus de 45 degrés et, pour la confection des liqueurs, 29 degrés ne sont pas toujours atteints (1). Voilà qui atténue singulièrement l'exagération apparente du tarif. Toutefois les droits ne laissent pas d'être très sensibles. Répétons seulement pour les liqueurs ce que nous avons fait remarquer, sans prendre aucunement parti, pour les boissons, à savoir que, dans l'évaluation de la fiscalité, à tort ou à raison, ce qui se boit occupe une place bien autrement grande que ce qui se mange.

Que conclure ?

Qu'à Paris la fiscalité a cessé dès longtemps d'inquiéter les pauvres, qu'elle a été et est encore assez légère pour les peu fortunés, sensible aux classes moyennes dans leur vie ordinaire et presque indifférente aux classes riches; qu'en effet les tarifs ont toujours contenu les principaux objets, le pain excepté, destinés à nourrir ou à désaltérer les habitants de la capitale, mais que ceux-ci, mangeant et buvant pour leur agrément ou ajoutant aux éléments nutritifs pour en relever la saveur, n'ont jamais été trop gênés par l'impôt.

Si donc on peut considérer comme sérieuse la fiscalité alimentaire, on trouve presque que par rapport au prix des éléments de la bonne chère, la fiscalité gastronomique n'existe, pour ainsi dire, pas.

Gustave BIENAYMÉ.
