

# Les Temps nouveaux. Supplément littéraire

Les Temps nouveaux. Supplément littéraire. 1912/11/02.

**1/** Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

**2/** Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

**3/** Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

**4/** Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

**5/** Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

**6/** L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

**7/** Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter [reutilisationcommerciale@bnf.fr](mailto:reutilisationcommerciale@bnf.fr).



Rien de plus naturel, du reste : le préjugé, étant une erreur, doit considérer toute vérité comme une ennemie d'autant plus terrible et redoutable qu'il doit forcément, à un moment donné, être vaincu par elle.

Mais comment distinguer la vérité du préjugé ?

Définissons d'abord le préjugé : nous essayons ensuite de montrer ce qu'est la vérité.

Le préjugé est, selon nous, une opinion a priori, reposant soit sur des observations incomplètes, soit sur des observations non contrôlées, soit sur des affirmations non vérifiées.

Ou autrement :

Le préjugé est une opinion subjective.

Yves GUYOT.

Nos préjugés politiques, de la page 7 à 12.

## Le Cabaret de Luxe

### LA CLIENTÈLE

Le « cabaret sérieux » ouvre ses portes dès le matin, car il sert le déjeuner et le dîner, et jusqu'à l'heure du souper, ne se distingue d'aucun autre restaurant élégant. A cinq heures, il sert aussi le thé. Les cabinets particuliers sont mis à la disposition des clients pour tous les repas, petits ou collations. Point n'est besoin de dîner pour occuper à loisir l'une de ces retraites : une bouteille de champagne, quelques gâteaux suffisent. Seulement l'usage veut que, si l'addition atteint pas vingt cinq francs, on la complète à cette indication : « Cabinet particulier : 20 francs ». Certains couples ingénus, ayant pris une tasse de thé et croqué quelques friandises, se présentent dans un cabinet et au maître d'hôtel qui leur a répondu :

« Non..., nous ne voulons rien pour le moment..., nous verrons tout à l'heure. »

« Vous croyez qu'on les prie de céder la place à d'autres plus prodigues ? Point. Seulement, à sa demande, le couple ingénu se voit présenter une note : « Cabinet particulier : 20 francs. » Alors, quelque aussi bien il faut payer, ces abstinentes se font intempérants et demandent une bouteille de champagne.

Dans le jour, les cabinets sont le refuge des réguliers, des jeunes gens surveillés qui ne peuvent pas le soir, des âmes que rapproche une adresse mutuelle. La clientèle de la salle est composée de gourmets que le décor amuse. A déjeuner, l'assistance souvent réduite, toujours sévère, est composée : peu de « dames seules », des affaires, des ménages, des sportmen. Au dîner, des oisifs des amoureux, quelques « dames seules ». A dîner, des mondaines, des rastas, beaucoup de « dames seules », beaucoup d'étrangers : ils espèrent voir des choses, des choses...

Les Allemands ne se séparent pas de leurs femmes, les Anglais les laissent volontiers à l'hôtel. Tous les jours, chez Maxim's, des familles anglo-saxonnes, demandent « à visiter », et tous les soirs les mêmes familles s'informent de l'heure où l'on verra la « Dame de chez Maxim's », car, dans leur candeur, elles croient que le fameux vaudeville, dont le nom seul leur est connu, est une « attraction » de la maison. Les familles dînent sérieusement. Mais les vrais « fêtards », clients habituels du restaurant de luxe, se ménagent ; une demi-bouteille d'eau, le « plat du jour », un fromage. Le véritable repas, ils le font en soupant, après minuit. Au souper, les ménages étrangers ont presque tous disparu. Les « dames seules » sont foule. Il ne reste plus que les clients venus pour s'amuser. Parmi eux, quelques jeunes mariés, fiers d'agir comme s'ils ne l'étaient pas.

Les prix sont très élevés (1). Ils varient d'ailleurs selon la tête des dineurs. Les clients ne manquent pas d'argent. Mais il leur est désagréable de le dépenser. Alors, entre le cabaretier et le consommateur commence la guerre sournoise.

A cette table on a commandé un plat plantureux. Mais il se trouve qu'après le second service, l'appétit des convives est presque satisfait. Que faire ? Payer un plat auquel on ne touchera point ? Non : le plat est servi, on y goûte, puis on mande le maître d'hôtel et, avec une moue de dégoût, on lui affirme que ce plat est im-mangeable.

— Pourtant...

— C'est infect, mon ami, positivement infect.

Le maître d'hôtel fait enlever le « plat infect » que l'on rapporte à la cuisine ; le gérant ou le patron — qui connaît pourtant son public — adresse, dans sa mauvaise humeur, quelque remarque désobligeante au chef de cuisine, mais le tour est joué ; le plat n'est pas compté dans l'addition. A cette autre table, au contraire, M. X... éprouve un insatiable appétit. Son doigt plié appelle le maître d'hôtel puis se redresse pour lui désigner le plat aux quatre cinquièmes vide.

— Quel filet m'avez-vous servi ce soir ; il était

(1) Voici quelques- « prix-courants » :

Œufs de vanneau, 4 fr. la pièce (1 fr. 50 en pleine saison).

Caviar (une cuillerée à café), 5 fr. par personne.  
Une tranche de melon (en mai), 5 fr.

#### Potages

Nids d'hirondelles, 10 fr.

Réal-tortue, 5 fr.

Bisque d'écrevisse, 3 fr. 50.

Oxtail-soup, 3 fr. 50.

#### Plats

Homard, 6 fr.

Perdreux Souvarow (pour deux personnes), 30 francs.

Poularde farcie foie gras, 60 fr.



mauvais, dur, mal cuit. Je suis même étonné qu'ici on présente une viande pareille.

— Vraiment C'est curieux, personne ne s'est plaint. Mais on va vous donner autre chose à la place... Allez chercher...

M. X... mangera deux plats pour le prix d'un seul.

Ici, après avoir presque complètement asséché une bouteille de champagne, on s'aperçoit qu'elle est bouchonnée, et on en exige le remplacement

Là, on conteste le montant de l'addition : jamais on a bu tout ce qui est marqué ! La bonne ordonnance du service exige que les bouteilles vides ne restent pas sur la table : comment prouver au client qu'il a réellement consommé toutes les bouteilles de champagne dont on lui réclame le prix ? C'est une question de bonne foi. Il serait injuste d'ailleurs de donner tous les torts à la clientèle : les cabaretiers ne manquent pas une occasion de rattraper, sur le fêtard ivre ou étourdi, les bouteilles de champagne bouchonnées ou les frictots dits « infects » que les autres ont laissés impayés.

Pas d'histoires ! c'est le mot d'ordre de ces maisons. Pour éviter les discussions bruyantes, on cède généralement aux réclamations des grincheux et on allège leur note. Il arrive aussi, quand ils ont quelque raison de se plaindre, qu'on les tient quittes du règlement. Les « poires » paieront pour les récalcitrants. Des escrocs psychologues usent ingénieusement de cette terreur du scandale qu'éprouve le cabaretier. Le record de la grivèlerie fut battu en 1910 dans le plus luxueux des cabarets de Montmartre. C'était en plein « coup de feu ». Pas un coin de table ne demeurait vide. Assistance de choix. Soudain, impérieux appel d'un couteau sur le cristal d'un verre, une voix furieuse domine le bruit des conversations :

— Maître d'hôtel, venez donc voir.

Toutes les têtes se tournent vers « le monsieur qui n'est pas content ».

— Regardez, maître d'hôtel, si ce n'est pas « dégoûtant » ce que l'on sert ici ?

Et le maître d'hôtel, ahuri, éberlué, ne peut nier que c'est en effet « dégoûtant » ce que le client l'invite à contempler : une mouche, une grosse mouche noire, velue, hideuse, est plaquée dans la tranche de fromage que le consommateur vient de détacher. Déjà le gérant s'empresse, multiplie les excuses, les promesses pour que le client se taise, qu'il n'ébruite pas la mésaventure : c'est un malheur, on changera de fournisseur, on remplacera le malencontreux fromage, le monsieur ne paiera pas son addition, on offrira le champagne.

Mais voilà-t-il pas qu'un garçon de la salle interrompt l'humble discours de son chef.

— On le connaît ! ça ne prend plus !...

Et il conte que deux mois auparavant, au restaurant Lavenue, il a vu le même client trouver

une mouche semblable dans son fromage, trouvaille qui lui valut la gratuité de son dîner. Protestations indignées du quidam, que l'on conduisit au poste. On le fouille et l'on trouve dans sa poche une boîte pleine de grosse mouches ; par elles, il trouvait le moyen de se faire nourrir comme un prince dans les premiers restaurants de Paris. L'aventure s'acheva devant la onzième Chambre correctionnelle.

Tous les jours, quelque pièce d'argenterie disparaît du cabaret de luxe. Un maître d'hôtel du Café de Paris peut écrire à son collègue de Maxim's :

« Cette nuit, des clients jonglaient avec l'argenterie. Nous avons pu la sauver. J'ai connu sur plusieurs objets la marque de chez vous et je vous les renvoie. »

Et le gérant d'un des meilleurs établissements de la capitale, d'un cabaret où se complaisent les « gens du monde », déclare mélancoliquement qu'il a dû remplacer par du Christophle tous les services d'argent, car on n'arrivait plus à retrouver les pièces manquantes.

Léon et Maurice BONNEFF.

*Marchands de Folie*, de la p. 87 à la p. 90 (Chez Rivière).

## Mélanges et Documents

*Des malheureux viennent au monde pour trimer*  
On trouve assez de mains qui frappent sur la foule des malheureux, et rarement une secourable.

*L'Ingénu*, chap. XIX.

VOLTAIRE.

Il ne peut y avoir rien que de factice, d'artificiel et de plâtré dans un ordre de choses où les inégalités sociales contrarient les inégalités naturelles.

Victor HUGO.

*Philosophie et Littérature mêlées*.

Il n'y a plus dure oppression que celle de la clé-maitre, plus dévorante exploitation que celle de l'ouvrier parvenu.

BLANQUI.

*Critique sociale* : tome II, p. 238.

L'action fatigue les hommes, les consume, mais la fadeur les efface et les écule comme une vieille chaussure.

BAKOUNINE.

*Correspondance* : p. 112.

Imp. CHATELAIN, 20, rue d'Enghien, Paris

Le Gérant : J. GRAVIER.