

Un voyage à travers les « Voyages extraordinaires » proposé en complément de la *Revue Jules Verne* n°28, « Jules Verne à table ! »

par Alexandre Tarrieu

L'Archipel en feu (chapitre V)

Un instant plus tard, le capitaine Starkos et Skopélo étaient attablés dans une chambre, ayant à portée de la main deux verres et une bouteille de raki, violent alcool tiré de l'asphodèle.

Autour de la Lune (chapitre III)

Le déjeuner débuta par trois tasses d'un bouillon excellent, dû à la liquéfaction dans l'eau chaude de ces précieuses tablettes Liebig, préparées avec les meilleurs morceaux des ruminants des Pampas. Au bouillon de boeuf succédèrent quelques tranches de beefsteak comprimés à la presse hydraulique, aussi tendres, aussi succulents que s'ils fussent sortis des cuisines du café Anglais. Michel, homme d'imagination, soutint même qu'ils étaient « saignants ».

Des légumes conservés « et plus frais que nature », dit aussi l'aimable Michel, succédèrent au plat de viande, et furent suivis de quelques tasses de thé avec tartines beurrées à l'américaine. Ce breuvage, déclaré exquis, était dû à l'infusion de feuilles de premier choix dont l'empereur de Russie avait mis quelques caisses à la disposition des voyageurs.

Enfin, pour couronner ce repas, Ardan dénicha une fine bouteille de Nuits, qui se trouvait «par hasard» dans le compartiment des provisions.

Aventures de trois Russes et de trois Anglais dans l'Afrique australe (chapitre XV)

Les indigènes préparèrent cette viande de manière à la conserver presque indéfiniment, à la mode pemmicane, qui est si utilement employée par les Indiens du nord. [...] La viande de buffle, après avoir été découpée en tranches minces et séchées au soleil, fut serrée dans une peau tannée, puis frappée à coups de fléaux qui la réduisirent en fragments presque impalpables. Ce n'était plus alors qu'une poudre de viande, de la chair pulvérisée. Cette poussière, enfermée dans des sacs de peau et très tassée, fut ensuite humectée de la graisse bouillante qui avait été recueillie sur l'animal lui-même. A cette graisse, un peu suiffeuse, il faut l'avouer, les cuisiniers africains ajoutèrent de la moelle fine, et quelques baies d'arbustes dont le principe saccharin devait, il semble, jurer avec les éléments azotés de la viande. Puis, cet ensemble fut mélangé, trituré, battu de manière à fournir par le refroidissement un tourteau dont la dureté égalait celle de la pierre.

Le Beau Danube jaune (chapitre IV)

Ilia Brusch, [...] se laissa tenter par une belle platée de tripes, se promettant de l'accommoder sur le petit fourneau de sa barge. Du reste, comme la plupart des pêcheurs à la ligne, s'il n'était pas autrement amateur de poisson –exception faite pour la carpe et le brochet, - il ne dédaignait pas les côtelettes et les saucisses du charcutier.

Bourses de voyage (chapitre II)

Ce qui les attendait aussi dans la grande salle à manger de cette superbe villa, c'était un déjeuner excellent, plutôt solide que recherché. Et quel accueil lui fit toute cette jeunesse affamée : quartiers de viande de boucherie, poissons, gibier, légumes récoltés sur la plantation, fruits cueillis aux arbres des vergers, café de premier choix, et qui, pour être de la Guadeloupe, n'en fut pas moins déclaré supérieur au Martinique, par cela seul qu'il provenait des caféiers de Rose-Croix ! Et toujours l'éloge de la Guadeloupe, plus particulièrement celui de la Pointe-à-Pitre, avec nombreux toasts et santés portés par l'intarissable amphitryon auquel il fallait les rendre.

César Cascabel (chapitre VI)

On sait de quelle utilité ce ruminant est pour l'Indien des Prairies, qui n'hésite pas à l'attaquer soit à la lance, soit à la flèche. Sa peau, c'est le lit du wigwam, c'est la couverture de la famille, et il est de ces « robes » qui se vendent jusqu'à vingt piastres. Quant à la chair, les indigènes la font sécher au soleil ; ils la coupent en longues tranches : précieuse ressource pour les mois de disette.

Si, le plus ordinairement, les Européens ne mangent que la langue du bison — et c'est, en réalité, un morceau des plus délicats — le personnel de la petite troupe se montra moins difficile. Rien n'était à dédaigner pour ces jeunes estomacs. D'ailleurs, cette chair grillée, rôtie, bouillie, Cornélia l'accommoda de si agréable façon, qu'elle fut déclarée excellente et suffit à de nombreux repas. Mais de la langue de l'animal, chacun n'en put avoir qu'un petit morceau et, de l'avis général, on n'avait jamais rien mangé de meilleur.

Le Chancellor (chapitre XLVII)

« Je n'ai pas fermé l'œil. Dès les premières lueurs, il me semble que je vois une masse informe qui se balance à mi-mât.

Quel est cet objet? Je ne puis le distinguer encore, et je reste étendu sur le paquet de voiles. Mais les premiers rayons du soleil glissent enfin sur la mer, et bientôt j'aperçois un corps qui, se balançant à un bout de corde, obéit aux mouvements du radeau.

Un irrésistible pressentiment m'entraîne vers ce corps, et j'arrive au pied du mât...

Ce corps est celui d'un pendu. Ce pendu, c'est le maître d'hôtel Hobbart! Ce malheureux, c'est moi, oui, moi! qui l'ai poussé au suicide!

Un cri d'horreur m'échappe. Mes compagnons se relèvent, voient le corps, se précipitent... Mais ce n'est pas pour savoir si quelque étincelle de vie lui reste encore!... D'ailleurs, Hobbart est bien mort, et son cadavre est déjà froid.

En un instant, la corde est coupée. Le bosseman, Daoulas, Jynxtrop, Falsten, d'autres sont là, penchés sur ce cadavre...

Non! je n'ai pas vu! Je n'ai pas voulu voir! Je n'ai pas pris part à cet horrible repas! Ni miss Herbey, ni André Letourneur, ni son père n'ont voulu payer de ce prix un allègement à leurs souffrances!

Pour Robert Kurtis, j'ignore... Je n'ai pas osé lui demander.

Quant aux autres, le bosseman, Daoulas, Falsten, les matelots! Oh! l'homme changé en bête fauve... C'est épouvantable!

MM. Letourneur, miss Herbey, moi, nous nous sommes cachés sous la tente, nous n'avons rien voulu voir! C'était déjà trop d'entendre!

André Letourneur voulait se jeter sur ces cannibales, leur arracher ces horribles débris! Il m'a fallu lutter avec lui pour le retenir.

Et, pourtant, c'était leur droit, à ces malheureux! Hobbart était mort! Ils ne l'avaient pas tué! Et, comme l'a dit un jour le bosseman, « mieux vaut manger un mort qu'un vivant! ».

La Chasse au météore (chapitre XV)

Ces indigènes sont voraces. Dix kilogrammes de nourriture par jour, ils les absorberaient volontiers ; mais ils sont réduits à vivre de venaison, de chair de phoques, de poisson, de baies d'algues et de ficus comestibles.

Le Château des Carpathes (chapitre IV)

En attendant l'ex-infirmier, on causait du grave événement à l'ordre du jour, mais on ne causait pas sans manger et sans boire. A ceux-ci, Jonas offrait cette sorte de bouillie ou gâteau de maïs, connue sous le nom de « mamaliga », qui n'est point désagréable, quand on l'imbibe de lait fraîchement tiré. A ceux-là, il présentait maint petit verre de ces liqueurs fortes qui coulent comme de l'eau pure à travers les gosiers roumains, l'alcool de « schnaps » qui ne coûte pas un demi-sou le verre, et plus particulièrement le « rakiou », violente eau-de-vie de prunes, dont le débit est considérable au pays des Carpathes.

Il faut mentionner que le cabaretier Jonas — c'était une coutume de l'auberge — ne servait qu'« à l'assiette », c'est-à-dire aux gens attablés, ayant observé que les consommateurs assis consomment plus copieusement que les consommateurs debout. Or, ce soir-là, les affaires promettaient de marcher, puisque tous les escabeaux étaient disputés par les clients. Aussi Jonas allait-il d'une table à l'autre, le broc à la main, remplissant les gobelets qui se vidaient sans compter.

Le Chemin de France (chapitre XIX)

Les provisions que j'avais retirées de la patache, du pain, de la viande froide, du fromage, furent étalées sur nos genoux. Un ruisseau nous donna de l'eau claire que nous relevâmes de quelques gouttes de schnaps.

Les Cinq cents Millions de la Bégum (chapitre I)

Devant lui, un plateau, recouvert d'une nappe blanche, contenait une côtelette cuite à point, une tasse de thé fumant et quelques-unes de ces rôties au beurre que les cuisinières anglaises font à merveille, grâce aux petits pains spéciaux que les boulangers leur fournissent.

Cinq semaines en ballon (chapitre XVIII)

[...] les morceaux de l'éléphant, entourés de feuilles aromatiques, furent déposés au fond de ce four improvisé, et recouverts de cendres chaudes ; puis, Joe éleva un second bûcher sur le tout, et quand le bois fut consumé, la viande était cuite à point.

Claudius Bombarnac (chapitre XI)

« Et, pas plus tard qu'à ce déjeuner, nous avons pu avoir quelques échantillons de sa monomanie, car le docteur, comme son élève, s'exprime dans un très pur français.

« Avant de commencer le repas, lui dit Pan-Chao, rappelez-moi, docteur, combien il existe de règles fondamentales pour trouver la juste mesure du boire et du manger ?

– Sept, mon jeune ami, répond Tio-King avec le plus grand sérieux. La première, c'est de ne prendre qu'une telle quantité de nourriture, qu'on puisse ne pas moins s'en appliquer ensuite à des fonctions purement spirituelles.

– Et la seconde ? ...

– La seconde est de ne prendre qu'une telle quantité de nourriture, qu'ensuite on ne ressente nul engourdissement, nulle pesanteur, nulle lassitude corporelle. La troisième...

– Nous en resterons là pour aujourd'hui, si vous le voulez, docteur, répond Pan-Chao. Voilà un certain « maintuy » qui me paraît fort bien accommodé, et...

– Prenez garde, mon cher élève ! Ce mets est une sorte de pudding de viande hachée, mêlée de graisse et d'épices... Je crains que ce ne soit lourd...

– Aussi, docteur, je vous conseille de n'en pas manger. Quant à moi, j'imiterai ces messieurs. »

Et c'est ce que fait Pan-Chao – avec raison d'ailleurs, car le maintuy est délicieux, – tandis que le docteur Tio-King se contente de ce qu'offre de plus léger le menu du jour. Il paraît même, d'après ce que nous dit le major Noltitz, que ces maintuys, sautés à la graisse, sont plus savoureux encore. Et pourraient-ils ne pas l'être, puisqu'ils prennent alors le nom de « zenbusis », – ce qui signifie « baisers de dames » ? »

Clovis Dardentor (chapitre XV)

« – Enfin n'êtes-vous pas président de la Société astronomique de Montélimar ?

– Gastronomique, cher monsieur. Société gastronomique ! » répondit fièrement M. Oriental. Et cette réponse, qui expliquait bien des choses inexplicables jusqu'alors, parvint à dérider Jean Taconnat, après que M. Dardentor l'eut répétée.

« Mais c'est cet animal de Patrice, qui nous a dit, à bord de l'Argèlès... s'écria-t-il.

– Comment, monsieur n'est pas astronome ? ... demanda le digne serviteur.

– Non... gastronome... on te dit, gas-tro-nome!

– *J’aurai mal compris le maître d’hôtel, répliqua Patrice, et cela peut arriver à tout le monde de mal comprendre !*

– *Et... j’ai pu croire... s’écria notre Perpignanaise, j’ai pu prendre M. Oriental pour... tandis que c’était un... Vrai !... C’est à s’en gondoler l’échiné !... Tiens, prends tes cliques, tes claques, tes cloques, Patrice, et fiche-moi le camp ! ».*

De la Terre à la Lune (chapitre XXVI)

« A l’heure des repas, il fallait voir tout ce monde se précipiter sur les mets particuliers aux États du Sud et dévorer, avec un appétit menaçant pour l’approvisionnement de la Floride, ces aliments qui répugneraient à un estomac européen, tels que grenouilles fricassées, singes à l’étouffée, « fish-chowder » (Mets composé de poissons divers), sarigue rôtie, opossum saignant, ou grillades de racoon ».

Deux ans de vacances (chapitre XVI)

« Vraiment, Moko s’était surpassé pour la confection de son menu, et se montra très fier des compliments qui lui furent adressés, ainsi qu’à Service, son aimable collaborateur. Un agouti en daube, un salmis de tinamous, un lièvre rôti, truffé d’herbes aromatiques, une outarde, ailes relevées, bec en l’air, comme un faisan en belle vue, trois boîtes de légumes conservés, un pudding – et quel pudding ! – disposé en forme de pyramide, avec ses raisins de Corinthe traditionnels mélangés de fruits d’algarrobe, et qui, depuis plus d’une semaine, trempait dans un bain de brandy ; puis, quelques verres de claret, de sherry, des liqueurs, du thé, du café au dessert, il y avait là, on en conviendra, de quoi fêter superbement l’anniversaire du Christmas sur l’île Chairman ».

L’Ecole des Robinsons (chapitre XII)

« [...] la digestion et la respiration sont des fonctions connexes, dont l’une pourrait peut-être se substituer à l’autre. Donc, le jour où la chimie aura fait que les aliments nécessaires à la nourriture de l’homme puissent s’assimiler par la respiration, le problème sera résolu. Il ne s’agit pour cela que de rendre l’air nutritif. On respirera son dîner au lieu de le manger, voilà tout ! ».

En Magellanie (chapitre II)

« Plusieurs poissons, pêchés dans la matinée, entre autres des loches de petite dimension, les restes d’un cuissot de guanaque, des œufs de canards durcis sous la cendre, quelques galettes de biscuit dont la chaloupe était approvisionnée, pour boisson, l’au douce d’un creek du voisinage, laquelle additionnée d’un peu de tafia, formèrent le menu de ce repas ».

Les Enfants du Capitaine Grant (chapitre XIII)

« C’est un guanaque !

_ Qu’est-ce que c’est qu’un guanaque ? demanda Glenarvan.

_ Une bête qui se mange, répondit Paganel.

_ Et c’est bon ?

_ Savoureux. Un mets de l’Olympe. Je savais bien que nous aurions de la viande fraîche pour souper. Et quelle viande ! [...]

_ Bien, je me charge de le faire griller, répliqua Paganel.

_ Vous êtes donc cuisinier, monsieur Paganel ? dit Robert.

_ Parbleu, mon garçon, puisque je suis Français ! Dans un Français il y a toujours un cuisinier ».

L'Etoile du Sud (chapitre XX)

« Et, sans écouter ses protestations, elle courut à l'office, revint avec un plateau couvert d'un linge blanc, de quelques assiettes de viandes froides et d'une belle tarte aux pêches qu'elle avait faite elle-même.

Le couvert fut bientôt mis devant Cyprien, tout confus. Et, comme il semblait hésiter à porter le couteau dans un superbe « biltong », sorte de conserve d'autruche :

– « Faut-il vous le découper ? » dit miss Watkins en le regardant avec son plus frais sourire.

Bientôt le fermier, mis en appétit par ce déploiement gastronomique, réclama à son tour une assiette et une tranche de biltong. Alice n'eut garde de le faire attendre, et, uniquement pour tenir compagnie à ces messieurs, comme elle disait, elle se mit à grignoter des amandes.

Ce souper improvisé fut charmant. Jamais le jeune ingénieur ne s'était senti en si triomphant appétit. Il revint trois fois à la tarte aux pêches, but deux verres de vin de Constance, et couronna ses exploits en consentant à goûter le gin de Mr. Watkins, - lequel d'ailleurs ne tarda pas à se rendormir tout à fait ».

L'Etonnante Aventure de la mission Barsac (chapitre IV)

« Notre premier repas ne rappelle en rien ceux du Café Anglais, mais il n'en est pas moins excellent. Qu'on en juge : quartiers d'agneau grillés avec pâte de mil et sauce au beurre de karité, salade de cœurs de jeunes rôniers, gâteau de maïs, figues, bananes et noix de coco ».

Face au drapeau (chapitre IX)

« Au surplus, Back-Cup possède également d'autres animaux que ces volatiles d'essence marine. Du côté de Bee-Hive sont ménagés des enclos destinés aux vaches, aux porcs, aux moutons, aux volailles. L'alimentation est donc non moins assurée que variée, grâce, également, aux produits de la pêche, soit entre les récifs du dehors, soit dans les eaux du lagon, où abondent des poissons d'espèces très variées ».

Famille-Sans-Nom (chapitre XII)

« Sur l'immense table – à laquelle cent cinquante convives allaient prendre place, – étaient disposés autant de cuillers et de fourchettes enveloppées d'une serviette blanche, et un gobelet de métal. Pas de couteaux, chacun devant se servir de celui qu'il avait dans sa poche. Pas de pain, non plus, la galette sucrée d'érable étant seule admise dans les repas de noces. Des plats, dont la nomenclature va être indiquée, les uns, froids, figuraient déjà sur la table, tandis que les autres, chauds, seraient servis tour à tour. C'étaient des terrines de soupe bouillante, d'où s'échappait une vapeur parfumée ; des variétés de poissons frits ou bouillis, venus des eaux douces du Saint-Laurent et des lacs, truites, saumons, anguilles, brochets, poissons blancs, aloses, touradis et maskinongis ; des chapelets de canards, de pigeons, de cailles, de bécasses, de bécassines, et des fricassées d'écureuils ; puis, comme pièces de résistance, des dindes, des oies, des outardes, engraisées dans la basse-cour de la ferme, les unes dorées au feu pétillant de leurs rôtissoires, les autres noyées d'une mare de jus aux épices ; et encore, des pâtés chauds aux huîtres, des godiveaux de viandes hachées, relevés de gros oignons, des gigots de mouton à l'eau, des échines de sanglier rôties, des sagamites d'origine indigène, des tranches de faon et de daim en grillades ; enfin, ces deux merveilles de venaison par excellence, qui devraient attirer en Canada les gourmets des deux mondes, la langue de bison, si recherchée des chasseurs des Prairies, et la bosse dudit ruminant, cuite à l'étouffée dans sa fourrure naturelle, garnie de feuilles odorantes ! Que l'on ajoute à cette nomenclature les saucières où tremblotaient des « relishes » de vingt espèces, les montagnes de légumes, mûris aux derniers jours de l'été indien, les pâtisseries de toutes sortes et plus particulièrement des croquecignoles ou beignets, pour la confection desquels les filles de Catherine Harcher jouissaient d'une réputation sans égale, les fruits variés dont le jardin avait fourni toute une récolte, et, de plus, en cent flacons de formes diverses, le cidre, la bière, en attendant le vin, l'eau-de-vie, le rhum, le genièvre, réservés aux libations du dessert ».

Les Frères Kip (chapitre XI)

« On se mit à table, et ce déjeuner, bien servi, fut particulièrement goûté de convives doués d'un furieux appétit. Les plats de résistance, c'étaient la basse-cour et la baie de Port-Praslin qui les avaient fournis. Quant aux légumes : choux-palmistes, ignames, patates douces, laka, succulent produit de l'inocarpe, et aux fruits : bananes, oranges, noix de coco, c'est de l'enclos même qu'ils venaient. Pour les boissons fermentées, il n'y avait eu qu'à les monter d'une bonne cave, qu'alimentaient de vins de France et d'Allemagne les navires à destination de Neu-Mecklenburg.

On fit compliment à Mme Zieger sur l'excellence de sa table, qui pouvait rivaliser avec les meilleures d'Hobart-Town, et l'aimable hôtesse parut très sensible à ces compliments.

« Il n'y a qu'un mets que je ne puisse plus vous offrir, mes chers amis, dit M. Zieger, parce qu'on ne le fabrique plus dans le pays... »

– Et lequel ? s'informa M. Hawkins.

– Un pâté composé de sagou, de noix de coco et de cervelle humaine...

– Et c'était bon ?... s'écria Nat Gibson.

– Le roi des pâtés !

– Vous en avez mangé ?... demanda en riant M. Hawkins.

– Jamais, et je n'aurai plus jamais l'occasion de le faire...

– Voilà ce que c'est, s'écria le capitaine, que d'avoir détruit le cannibalisme dans l'archipel !...

– Comme vous dites, mon cher Gibson ! » répondit M. Zieger ».

Hector Servadac (chapitre XXI)

« Le soir, on pendit la crémaillère, et un bon repas, dont les mets furent cuits au feu volcanique, rassembla tout ce petit monde dans la grande salle. Plusieurs toasts, dont la cave de la Dobryna fournit les éléments en vins de France, furent portés au gouverneur général et à son "conseil d'administration". »

Les Histoires de Jean-Marie Cabidoulin (chapitre IV)

« [...] ses ailerons sont tellement recherchés sur les marchés du Céleste-Empire qu'ils coûtent jusqu'à sept cents francs la tonne... Si nous ne sommes pas assez Chinois pour nous en régaler, nous faisons de cette chair une colle de poisson qui est supérieure, pour la clarification des vins, des bières et des liqueurs, à celle que donne l'esturgeon. Au surplus, à qui ne répugne pas sa saveur huileuse, un filet de requin ne laisse pas d'être fort agréable... ».

L'Ile à hélice (chapitre XIV)

« Qu'on en juge, d'après ce menu, imprimé en or sur vélin [...]. »

Le potage à la d'Orléans,

La crème comtesse,

Le turbot à la Mornay,

Le filet de bœuf à la Napolitaine,

Les quenelles de volaille à la Viennoise,

Les mousses de foie gras à la Trévise.

Sorbets.

Les cailles rôties sur canapé,

La salade provençale,

Bombe, macédoine, fruits,

Gâteaux variés,

Grissins au parmesan.

Vins :

Château d'Yquem. – Château Margaux

Chambertin. – Champagne.

Liqueurs variées ».

Ile mystérieuse (chapitre IX)

« Le souper, ce soir-là, ne se composa que de ces inévitables lithodomes, dont Harbert et Nab firent une ample récolte sur la grève. Cependant, à ces mollusques, le jeune garçon joignit une certaine quantité d'algues comestibles, qu'il ramassa sur de hautes roches dont la mer ne devait mouiller les parois qu'à l'époque des grandes marées. Ces algues, appartenant à la famille des fucacées, étaient des espèces de sargasse qui, sèches, fournissent une matière gélatineuse assez riche en éléments nutritifs. Le reporter et ses compagnons, après avoir absorbé une quantité considérable de lithodomes, sucèrent donc ces sargasses, auxquelles ils trouvèrent un goût très supportable, et il faut dire que, sur les rivages asiatiques, elles entrent pour une notable proportion dans l'alimentation des indigènes ».

Les Indes noires (chapitre V)

« Ce fut un bon repas écossais. Et, d'abord, on mangea d'un « hotchpotch », soupe dont la viande nageait au milieu d'un excellent bouillon. Au dire du vieux Simon, sa compagne ne connaissait pas de rivale dans l'art de préparer le hotchpotch.

Il en était de même, d'ailleurs, du « cockylecky », sorte de ragoût de coq, accommodé aux poireaux, qui ne méritait que des éloges.

Le tout fut arrosé d'une excellente ale, puisée aux meilleurs brassins des fabriques d'Édimbourg.

Mais le plat principal consista en un « haggis », pouding national, fait de viandes et de farine d'orge. Ce mets remarquable, qui inspira au poète Burns l'une de ses meilleures odes, eut le sort réservé aux belles choses de ce monde : il passa comme un rêve.

Madge reçut les sincères compliments de son hôte.

Le déjeuner se termina par un dessert composé de fromage et de « cakes », gâteaux d'avoine, finement préparés, accompagnés de quelques petits verres « d'usquebaugh », excellente eau-de-vie de grains, qui avait vingt-cinq ans, — juste l'âge d'Harry ».

L'Invasion de la mer (chapitre VII)

« Le marchef et le brigadier eurent là une occasion, qui se présentait fréquemment, pour tout dire, d'absorber quelques verres de vin de palmier, cette boisson indigène connue sous le nom de « lagmi ». Elle provient du palmier : ou l'on coupe la tête de l'arbre pour l'obtenir, décapitation dont il meurt inévitablement, ou l'on se contente de pratiquer des incisions qui ne laissent pas s'échapper la sève en telle quantité que la mort s'ensuive ».

La Jangada (chapitre XI)

« Précisément, il y avait ce jour-là un dîner, qui faisait honneur à la cuisinière indienne. Bouillon traditionnel aux herbes aromatiques, pâté, destiné le plus souvent à remplacer le pain au Brésil, qui se compose de farine de manioc bien imprégnée de jus de viande et d'un coulis de tomates, volaille au riz nageant dans une sauce piquante faite de vinaigre et de "malagueta", plat d'herbages pimentés, gâteau froid saupoudré de cannelle, c'était là de quoi tenter un pauvre moine, réduit au maigre ordinaire de la paroisse ».

Kéran le Têtu (chapitre XIII)

« Le seigneur Kéran et ses compagnons durent donc se contenter d'un assez maigre menu, c'est-à-dire un plat de pilaw, qui est toujours le mets national, mais avec plus de riz que de poulet et plus d'os de carcasse que de blancs d'ails. En outre, ce volatile était si vieux, et, par suite, si dur, qu'il faillit résister à Kéran lui-même ; mais les solides molaires de l'entêté personnage eurent raison de sa coriacité, et, en cette circonstance, il ne céda pas plus que d'habitude ».

La Maison à vapeur (chapitre X)

« [...] La chair d'éléphant, quoi qu'on ait pu penser, n'est pas bonne en toutes ses parties, dont quelques-unes sont incontestablement dures et coriaces ; mais il semble que l'Auteur de toutes choses ait voulu ménager, dans cette masse charnue, deux morceaux de premier choix,

dignes d'être servis sur la table du vice-roi des Indes. J'ai nommé la langue de l'animal, qui est, extraordinairement savoureuse, lorsqu'elle est préparée d'après une recette dont l'application m'est exclusivement personnelle, et les pieds du pachyderme... [...] avec lesquels on fait un des meilleurs potages connus dans cet art culinaire dont je suis le représentant à Steam-House ».

Maître du Monde (chapitre XIII)

« Puis, sans prononcer une parole, il déposa quelques provisions devant moi et regagna sa place. De la viande conservée, du poisson sec, du biscuit de mer, un pot d'une ale si forte que je dus la mélanger d'eau, tel fut le déjeuner auquel je fis honneur ».

Mathias Sandorf (chapitre VIII)

« En un instant, Maria eut déposé sur la table un peu de porc salé, du poisson bouilli, du pain, une fiasque de vin du pays, du raisin sec, avec deux verres, deux assiettes, du linge blanc ».

Michel Strogoff (chapitre V)

« Là, l'aubergiste lui offrit une chambre assez convenable, peu garnie de meubles, mais à laquelle ne manquaient ni l'image de la Vierge, ni les portraits de quelques saints, auxquels une étoffe dorée servait de cadre. Un canard farci de hachis aigre, enlisé dans une crème épaisse, du pain d'orge, du lait caillé, du sucre en poudre mélangé de cannelle, un pot de kwass, sorte de bière très commune en Russie, lui furent servis aussitôt, et il ne lui en fallait pas tant pour se rassasier. Il se rassasia donc, et mieux même que son voisin de table, qui, en qualité de « vieux croyant » de la secte des Raskolniks, ayant fait vœu d'abstinence, rejetait les pommes de terre de son assiette et se gardait bien de sucrer son thé ».

Mirifiques Aventures de maître Antifer (chapitre VIII)

« Pendant le souper, maître Antifer, si loquace d'habitude, resta taciturne. Oubliant même de revenir à chacun des plats, il se contenta de prolonger son dessert, en avalant machinalement quelques douzaines de bigorneaux qu'il extrayait de leur coquille verdâtre au moyen d'une longue épingle à tête de cuivre ».

Mistress Branican (chapitre XIII)

« Ammeri !... Ammeri ! » ce mot revient incessamment dans la langue indigène, et il signifie : faim. Le geste le plus fréquent de ces sauvages consiste à se frapper le ventre, car leur ventre n'est que trop souvent vide.

Dans ces pays sans gibier et sans culture, on mange à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, lorsque l'occasion se présente, avec cette préoccupation constante d'un jeûne prochain et prolongé. Et, en effet, de quoi peuvent se nourrir ces indigènes – les plus misérables indubitablement de tous ceux que la nature a dispersés à la surface des continents ? D'une sorte de grossière galette, nommée « damper », faite d'un peu de blé sans levain, cuite non pas au four, mais sous des cendres brûlantes – du miel, qu'ils récoltent parfois, à la condition d'abattre l'arbre au sommet duquel les abeilles ont établi leur ruche – de ce « kadjerah », espèce de bouillie blanche, obtenue par l'écrasement des fruits du palmier vénéneux, dont le poison a été extrait à la suite d'une délicate manipulation – de ces œufs de poules de jungle, enfouis dans le sol et que la chaleur fait éclore artificiellement – de ces pigeons particuliers à l'Australie, qui suspendent leurs nids à l'extrémité des branches d'arbres. Enfin, ils utilisent encore certaines sortes de larves coléoptères, les unes recueillies entre la ramure des acacias, les autres déterrées au milieu des pourritures ligneuses, qui encombrant le dessous des fourrés... Et, c'est tout.

Voilà pourquoi, dans cette lutte de chaque heure pour l'existence, le cannibalisme s'explique avec toutes ses horribles monstruosité ».

Nord contre Sud (chapitre VI)

« Ne point oublier les marchés, richement approvisionnés de légumes, de poissons, de volailles, de cochons, d'agneaux – que l'on égorge hic et nunc à la demande des acheteurs – d'œufs, de riz, de bananes bouillies, de « frijoles », sortes de petites fèves cuites, enfin de tous les fruits tropicaux, ananas, dattes, olives, grenades, oranges, goyaves, pêches, figues, marañons –, le tout dans des conditions de bon marché qui rendent la vie agréable et facile en cette partie du territoire floridien ».

Le Pays des fourrures (chapitre I)

« Sur la table s'élevait un pudding pyramidal, que Mrs. Joliffe avait confectionné de sa main ; c'était un énorme cône tronqué, composé de farine, de graisse de renne et de bœuf musqué, auquel manquaient peut-être les œufs, le lait, le citron recommandés par les traités de cuisine... ».

Le Phare du bout du Monde (chapitre III)

« As-tu fait bonne pêche aujourd'hui ?... reprit Vasquez en s'adressant à Felipe.

– Assez bonne, Vasquez, j'ai pris à la ligne quelques douzaines de gobies, et, à la main, un tourteau pesant bien trois livres, qui se défilait entre les roches.

– Bien cela, répondit Vasquez, et ne crains pas de dépeupler la baie !... Les poissons, plus on en prend, plus il y en a, comme on dit, et cela nous permettra d'économiser nos provisions de viande sèche et de lard salé !... Quant aux légumes...

– Moi, annonça Moriz, je suis descendu jusqu'au bois de hêtres. J'y ai déterré quelques racines, et, comme je l'ai vu faire au maître-coq de l'avis, qui s'y entend, je vous en accommoderai une fameuse platée !

– Elle sera la bienvenue, déclara Vasquez, car il ne faut pas abuser des conserves, même des meilleures !... Ça ne vaut jamais ce qui est fraîchement tué, ou fraîchement pêché, ou fraîchement cueilli !

– Eh ! fit Felipe, s'il nous venait quelques ruminants de l'intérieur de l'île... une couple de guanaques ou autres.

– Je ne dis pas qu'un filet ou un cuissot de guanaque soit à dédaigner, répliqua Vasquez. Un bon morceau de venaison, et l'estomac n'a que des remerciements à faire lorsqu'on lui en a servi !... Aussi, si le gibier se présente, on tâchera de l'abattre ».

P'tit-Bonhomme (chapitre IX)

« Et alors il soupa avec la famille, à la table de ces braves gens, assis sur une chaise haute, se demandant si tout cela n'allait pas disparaître. Non! Elle ne disparut pas, la bonne soupe d'avoine dont il eut une pleine assiettée. Il ne disparut pas, le morceau de lard aux choux dont on lui donna sa suffisance. Il ne disparut pas, le gâteau aux œufs et à la farine de gruau, qui fut distribué en parts égales entre les convives, le tout arrosé d'un broc de cet excellent « potheen » que le fermier tirait de l'orge récoltée sur les terres de Kerwan ».

Le Rayon vert (chapitre V)

« Après le repas, demi-froid, demi-chaud – un excellent déjeuner à la mode anglaise, qui fut servi dans le « dining-room » du Columbia -, Miss Campbell et les frères Melvill remontèrent sur le pont ».

Robur-le-conquérant (chapitre XII)

« Un seul incident : une nuée de sauterelles s'éleva dans l'espace, et il en tomba une telle cargaison à bord que le navire aérien menaça de « sombrer ». Mais on se hâta de rejeter cette surcharge, sauf quelques centaines dont François Tapage fit provision. Et il les accommoda d'une façon si succulente, que Frycollin en oublia un instant ses transes perpétuelles.

« Ça vaut les crevettes! » disait-il ».

Sans dessus dessous (chapitre XVIII)

« Comme prélude, un excellent repas avait rassemblé à la même table le sultan, ses hôtes américains et les notables de sa capitale – le tout aux frais de Bâli-Bâli, qui fit d'autant mieux les choses que ces frais devraient lui être remboursés par la caisse de la Société Barbicane and Co ».

Seconde Patrie (chapitre XXVII)

« Fritz et François n'en étaient pas à apprendre la manière d'opérer, lorsqu'il s'agissait de préparer un gibier quelconque. N'avaient-ils pas acquis théorie et pratique pendant douze années de chasse à travers les champs et les bois de la Terre-Promise ? En outre, le bosseman n'était pas maladroit à cette besogne. Il semblait, d'ailleurs, qu'il éprouvait un certain plaisir à se venger de la bête en la dépouillant. En moins d'un quart d'heure, les cuissots, les côtelettes et autres morceaux savoureux furent prêts à être grillés sur la braise.

Comme il était près de midi, il parut convenable de camper dans la clairière, dont le rio fournirait une eau limpide et fraîche. Harry Gould et James allumèrent un feu de bois sec au pied d'un manglier. Puis, sur des charbons ardents, Fritz plaça les meilleures parties de l'antilope, laissant à Suzan et Doll le soin de surveiller les grillades.

Par un heureux hasard, Jenny venait de découvrir quantité de ces racines qui se cuisent sous la cendre. De nature à satisfaire des estomacs affamés, elles compléteraient fort agréablement le menu de ce déjeuner.

Or, rien n'est plus délicat que la chair de l'antilope, à la fois parfumée et tendre, et ce fut un vrai régal pour tout le monde.

« Que c'est bon, s'écria John Block, de manger enfin de la viande sérieuse, qui a marché de son vivant... au lieu de ramper lourdement sur le sol !... »

– Ne disons pas de mal des tortues, répliqua le capitaine, même pour célébrer les mérites de l'antilope.

– Monsieur Gould a raison, ajouta Jenny. Sans ces excellentes bêtes, qui nous ont nourris depuis notre arrivée sur l'île, que serions-nous devenus ?... »

– Alors, vivent les tortues ! cria le bosseman, mais redonnez-moi une troisième côtelette ».

Le Secret de Wilhelm Storitz (chapitre IV)

« Ce jour-là, je dînai à la table de famille. C'était mon premier repas en Hongrie qui ne fût pas dans un restaurant d'hôtel ou de bateau à vapeur. Ce dîner était excellent, et à la qualité des mets et des vins, je me permis de penser que le docteur aimait les bonnes choses, comme tous les médecins, pourrait-on dire, et à quelque pays qu'ils appartiennent. La plupart des plats étaient relevés de ce paprika, d'un emploi commun à toute la Hongrie et dont s'accommodent si volontiers les palais magyars ».

Le Sphinx des Glaces (chapitre V)

« Pendant la semaine suivante, Arthur Pym et Dirk Peters, vivant de noisettes, de chair de butors, de cochléarias, échappèrent aux naturels qui ne soupçonnaient pas leur présence ».

Le Superbe Orénoque (chapitre III)

« Le menu était varié, mais de qualité inférieure, et il convient de ne pas se montrer difficile sur les bateaux de l'Orénoque. A vrai dire, pendant la navigation sur le haut cours du fleuve, n'aurait-on pas été trop heureux d'avoir même de tels bistecas, bien qu'ils parussent avoir été cueillis sur un caoutchouc, de tels ragoûts noyés dans leur sauce jaune-safran, de tels œufs déjà en état d'être mis à la broche, de tels rogatons de volailles qu'une longue cuisson aurait pu seule attendrir. En fait de fruits, des bananes à profusion, soit qu'elles fussent à l'état naturel, soit qu'une adjonction de sirop de mélasse les eût transformées en une sorte de confiture. Du pain ?... oui, assez bon – du pain de maïs, bien entendu. Du vin ?... oui, assez mauvais et coûteux. Tel était cet almuerzo, ce déjeuner, qui, au surplus, fut expédié rapidement ».

Le Testament d'un excentrique (chapitre IV)

« Les reporters entrèrent dans la salle à manger, et se trouvèrent en présence du personnage. Il avalait sa sixième tranche de jambon fumé, son sixième chateau de pain beurré, sa sixième pinte d'half and half, en attendant le thé qui infusait dans la grosse bouilloire, et les six petits verres de whisky qui terminaient d'ordinaire son premier repas, celui qu'il prenait à sept heures et demie, lequel devait être suivi de cinq autres au cours de la journée ».

Le Tour du Monde en quatre-vingts jours (chapitre III)

« Phileas Fogg se rendit aussitôt à la salle à manger, [...]. Son déjeuner se composait d'un hors-d'œuvre, d'un poisson bouilli relevé d'une « reading sauce » de premier choix, d'un roasbeef écarlate agrémenté de condiments « mushroom », d'un gâteau farci de tiges de rhubarbe et de groseilles vertes, d'un morceau de chester, - le tout arrosé de quelques tasses de cet excellent thé, spécialement recueilli pour l'office du Reform-Club ».

Les Tribulations d'un Chinois en Chine (chapitre I)

« Le repas n'avait rien laissé à désirer. Qu'imaginer de plus délicat que cette cuisine à la fois propre et savante ? Le Bignon de l'endroit, sachant qu'il s'adressait à des connaisseurs, s'était surpassé dans la confection des cent cinquante plats dont se composait le menu du dîner.

Au début et comme entrée de jeu, figuraient des gâteaux sucrés, du caviar, des sauterelles frites, des fruits secs et des huîtres de Ning-Po. Puis se succédèrent, à courts intervalles, des œufs pochés de cane, de pigeon et de vanneau, des nids d'hirondelle aux œufs brouillés, des fricassées de « ging-seng », des ouïes d'esturgeon en compote, des nerfs de baleine sauce au sucre, des têtards d'eau douce, des jaunes de crabe en ragoût, des gésiers de moineau et des yeux de mouton piqués d'une pointe d'ail, des ravioles au lait de noyaux d'abricots, des matelotes d'holothuries, des pousses de bambou au jus, des salades sucrées de jeunes radicelles, etc. Ananas de Singapore, pralines d'arachides, amandes salées, mangues savoureuses, fruits du « long-yen » à chair blanche, et du « lit-chi » à pulpe pâle, châtaignes d'eau, oranges de Canton confites, formaient le dernier service d'un repas qui durait depuis trois heures, repas largement arrosé de bière, de champagne, de vin de Chao-Chigne, et dont l'inévitable riz, poussé entre les lèvres des convives à l'aide de petits bâtonnets, allait couronner au dessert la savante ordonnance ».

Un billet de loterie (chapitre XVIII)

« Un excellent déjeuner, d'ailleurs, et qui avait toute l'importance d'un dîner. Qu'on en juge ! Soupe froide à la bière, avec tranches de citron, morceaux de cannelle, saupoudrée de pain bis en miettes, saumon à la sauce blanche sucrée, veau cuit dans de la fine chapelure, rosbif saignant avec une salade non assaisonnée, mais relevée d'épices, glaces à la vanille, confiture de pommes de terre, framboises, cerises et noisettes, le tout arrosé d'un vieux Saint-Julien de France ».

Un capitaine de quinze ans (chapitre XVIII)

« En tout cas, cette rivière fournissait aussi sa part de nourriture. De longues lianes, armées d'épines en guise d'hameçon, rapportèrent quelques-uns de ces « sandjikas », très délicats au goût, qui, une fois boucanés, se transportent aisément dans toute cette région, des « usakas » noirs assez estimés, des « monndés » à têtes larges, dont les gencives ont pour dents des crins de brosse, des petits « dagalas », amis des eaux courantes, appartenant au genre clupe, et qui rappellent les « whitebaits » de la Tamise ».

Un drame en Livonie (chapitre IV)

« Très heureusement, à l'entrée d'un grand village, au relais d'une heure après-midi, les voyageurs, dans une auberge assez convenable, trouvèrent un plus substantiel dîner : potage au cochon de lait, concombres nageant dans une jatte d'eau salée, gros chateaux de ce pain qu'on appelle le « pain aigri », car il ne faudrait pas pousser l'exigence jusqu'à vouloir du pain blanc, un morceau de saumon pêché dans les eaux de la Dwina, du lard frais accommodé de légumes, du caviar, du gingembre, du raifort et de ces confitures d'airelles des bois d'une saveur singulière. Pour boisson, l'invariable thé, lequel coule si abondamment qu'il suffirait à alimenter tout un fleuve des provinces Baltiques. Enfin un excellent repas qui mit Broks et Poch en belle humeur pour le reste de la journée ».

Une ville flottante (chapitre X)

« Celui-ci, un savant chimiste, un rival du docteur Liebig, prétendait avoir trouvé le moyen de condenser tous les éléments nutritifs d'un bœuf dans une tablette de viande grande comme une pièce de cinq francs, et il allait battre monnaie sur les ruminants des Pampas ».

Le Village aérien (chapitre XV)

« En outre, la nourriture azotée se complétait, chez les familles wagddiennes, par une nourriture végétale dont la nature faisait seule les frais. C'étaient, d'une part, des racines comestibles de deux ou trois sortes, de l'autre, une grande variété de fruits, tels que ceux que donne l'acacia andansoniana, qui porte indifféremment le nom justifié de pain d'homme ou de pain de singe – tel le karita, dont la châtaigne s'emplit d'une matière grasse susceptible de remplacer le beurre, – tel le kijelia, avec ses baies d'une saveur un peu fade, que compense leur qualité nourrissante et aussi leur volume, car elles ne mesurent pas moins de deux pieds de longueur, – tels enfin d'autres fruits, bananes, figues, mangues, à l'état sauvage, et aussi ce tso qui fournit des fruits assez bons, le tout relevé de gousses de tamarin en guise de condiment. Enfin, les Wagddis faisaient également usage du miel, dont ils découvraient les ruches en suivant le coucou indicateur. Et, soit avec ce produit si précieux, soit avec le suc de diverses plantes – entre autres le lutex distillé par une certaine liane – mêlé à l'eau de la rivière, ils composaient des boissons fermentées à haut degré alcoolique. Qu'on ne s'en étonne point ; n'a-t-on pas reconnu que les mandrilles d'Afrique, qui ne sont que des singes cependant, ont un faible prononcé pour l'alcool ?... ».

Vingt Mille Lieues sous les mers (chapitre X)

« Le capitaine Nemo me regardait. Je ne lui demandai rien, mais il devina mes pensées, et il répondit de lui-même aux questions que je brûlais de lui adresser.

"La plupart de ces mets vous sont inconnus, me dit-il. Cependant, vous pouvez en user sans crainte. Ils sont sains et nourrissants. Depuis longtemps, j'ai renoncé aux aliments de la terre, et je ne m'en porte pas plus mal. Mon équipage, qui est vigoureux, ne se nourrit pas autrement que moi.

- Ainsi, dis-je, tous ces aliments sont des produits de la mer ?

- Oui, monsieur le professeur, la mer fournit à tous mes besoins. Tantôt, je mets mes filets à la traîne, et je les retire, prêts à se rompre. Tantôt, je vais chasser au milieu de cet élément qui paraît être inaccessible à l'homme, et je force le gibier qui gîte dans mes forêts sous-marines. Mes troupeaux, comme ceux du vieux pasteur de Neptune, paissent sans crainte les immenses prairies de l'Océan. J'ai là une vaste propriété que j'exploite moi-même et qui est toujoursensemencée par la main du Créateur de toutes choses. "

Je regardai le capitaine Nemo avec un certain étonnement, et je lui répondis:

"Je comprends parfaitement, monsieur, que vos filets fournissent d'excellents poissons à votre table ; je comprends moins que vous poursuiviez le gibier aquatique dans vos forêts sous-

marines ; mais je ne comprends plus du tout qu'une parcelle de viande, si petite qu'elle soit, figure dans votre menu.

- Aussi, monsieur, me répondit le capitaine Nemo, ne fais-je jamais usage de la chair des animaux terrestres.

- Ceci, cependant, repris-je, en désignant un plat où restaient encore quelques tranches de filet.

- Ce que vous croyez être de la viande, monsieur le professeur, n'est autre chose que du filet de tortue de mer. Voici également quelques foies de dauphin que vous prendriez pour un ragoût de porc. Mon cuisinier est un habile préparateur, qui excelle à conserver ces produits variés de l'Océan. Goûtez à tous ces mets. Voici une conserve d'holothuries qu'un Malais déclarerait sans rivale au monde, voilà une crème dont le lait a été fourni par la mamelle des cétacés, et le sucre par les grands fucus de la mer du Nord, et enfin, permettez-moi de vous offrir des confitures d'anémones qui valent celles des fruits les plus savoureux ».

Le Volcan d'Or (chapitre VII)

« Le déjeuner fut immédiatement préparé. Le gibier tué la veille pendant la marche de la caravane, on le réserva. Ben Raddle, Summy Skim et leurs compagnons se contentèrent de viande conservée, jambon et autres, de biscuit, de thé, et, en moins de quarante minutes, ils avaient satisfait leur appétit ».

Voyage au centre de la Terre (chapitre XIII)

« L'hôte nous servit une soupe au lichen et point désagréable, puis une énorme portion de poisson sec nageant dans du beurre aigri depuis vingt ans, et par conséquent bien préférable au beurre frais, d'après les idées gastronomiques de l'Islande. Il y avait avec cela du « skyr », sorte de lait caillé, accompagné de biscuit et relevé par du jus de baies de genièvre ; enfin, pour boisson, du petit lait mêlé d'eau, nommé « blanda » dans le pays. Si cette singulière nourriture était bonne ou non, c'est ce dont je ne pus juger. J'avais faim, et, au dessert, j'avalai jusqu'à la dernière bouchée une épaisse bouillie de sarrasin ».

Voyages et aventures du capitaine Hatteras (chapitre V)

« Quelques pétrels et des puffins vinrent voltiger au-dessus de la dunette ; le docteur tua fort adroitement l'un de ces derniers, qui tomba heureusement à bord.

Simpson, le harponneur, s'en empara, et le rapporta à son propriétaire.

– Un vilain gibier, monsieur Clawbonny, dit-il.

– Qui fera un excellent repas, au contraire, mon ami !

– Quoi ! vous allez manger cela ?

– Et vous en goûterez, mon brave, fit le docteur en riant.

– Pouah ! répliqua Simpson ; mais c'est huileux et rance comme tous les oiseaux de mer.

– Bon ! répliqua le docteur ; j'ai une manière à moi d'accommoder ce gibier là, et si vous le reconnaissez après pour un oiseau de mer, je consens à ne plus en tuer un seul de ma vie.

– Vous êtes donc cuisinier, monsieur Clawbonny ? demanda Johnson.

– Un savant doit savoir un peu de tout.

– Alors, défie-toi, Simpson, répondit le maître d'équipage ; le docteur est un habile homme, et il va nous faire prendre ce puffin pour une goose du meilleur goût.

Le fait est que le docteur eut complètement raison de son volatile ».