



Le réveillon de Noël chez Madame de Sévigné

Mme de Sévigné, dans la nuit de Noël de l'an 1677, offrit un réveillon, dans son merveilleux hôtel Carnavalet, aujourd'hui transformé en musée de Paris historique, ancien et moderne.

D'après le cérémonial accoutumé, Coulange met le feu à la bûche de Noël, dans la grande cheminée Henri II. La table est garnie au centre d'un agneau tout entier. Sur l'immense dressoir, qui occupe tout un panneau de la salle, des orangers encadrent les aiguières et la vaisselle d'argent et de vermeil.

Les jets d'une haute fontaine les parfument encore de l'essence des fleurs les plus odorantes et les plus variées.

Le réveillon se prolonge au milieu des huit services dont la simple énumération, en sa consistance abondante et variée, suffirait à soulever d'effroi les estomacs de notre temps.

Qu'il nous suffise d'indiquer qu'après les soupes, les entrées, les deux services de rôtis, gros et menu gibier, le service des poissons : saumon, truite et carpe, parurent deux énormes buissons d'écrevisses flanqués de quatre tortues dans leur écaille. Au sixième service, on en était encore aux légumes cardons et céleris et le huitième service termina le repas par les amandes fraîches et les noix confites, les confitures sèches et liquides, les massapains, les biscuits glacés, les pastilles et les dragées.

Les meilleurs crus de Bourgogne et des côtes du Rhône avaient arrosé les divers services du repas, le muscat du Languedoc restant réservé aux babioles du dessert.



