



Détaillant le programme de ces agapes pantagruéliques, l'auteur ne peut s'empêcher d'exprimer des craintes au sujet des embarras gastriques qu'auraient pu ressentir les convives : « On ne dit pas... combien il y eut d'indigestions parmi les Conseillers provinciaux à la suite du festin présidentiel. » Trois points d'exclamation ponctuent cette phrase.

De prime abord, ces craintes, nous serions tentés de les partager. En effet, si chacun de ceux qui s'étaient assis à cette table, avait dû consommer une quantité même réduite de chacun des mets offerts, sans doute en serait-il résulté de notables dommages pour bien des estomacs.

Encore ne s'agissait-il, dans ce milieu champêtre de Chaudfontaine, que d'une dinette quelque peu conséquente. En d'autres circonstances, le nombre des services augmentait encore.

Un quart de siècle plus tard, transportons-nous dans un milieu académique plus solennel. Pénétrons, le 3 novembre 1867, dans les salles de l'hôtel de ville. Professeurs, magistrats communaux, fonctionnaires, notables y sont réunis pour fêter, parmi les plats et les coupes, le cinquantenaire de la fondation de l'université de Liège.

Sans doute, depuis 1840, les habitudes tendaient-elles à se modifier, ou peut-être le genre des convives incitait-il à y apporter quelque tempérament. Il en restait cependant assez pour que Monsieur de Froidcourt puisse en éprouver quelque crainte, et se juge fondé à aligner encore quelques points d'exclamation.

Quatorze plats d'affilée coupés par un punch royal qui servait, en fait, à séparer les deux services ; sans compter les glaces, les fruits et les desserts. Voici le « programme » du festin inséré au *Liber memorialis* de l'Université :

Huitres anglaises — Potage à la Reine — Bouchée à la Joinville — Turbot à la Hollandaise — Filet de bœuf à la Monglas — Côtelettes d'agneau à la Villeroy — Chapons de la Bresse à la Pompadour — Selle de chevreuil à la Solférino — Punch Royal — Petits pois à la Française — Faisans de Bohême truffés — Bécasses bardées — Chaud-froid (en réalité : Chauffroix) de coq de bruyère — Groupe de homards — Terrines de foies gras de Strasbourg — Bavaroise à la Léopold II — Suédoise de fruits au kirsch — Glaces. Ananas. Fruits. — Dessert. Café. Liqueurs.

La chronique ne nous a points appris que de ces agapes surabondantes auxquelles prenaient part nos pères, personne soit mort.

Alphonse Leroy, annaliste fidèle des fêtes de 1867, a soin de noter qu'en sortant de l'hôtel de ville, les convives se rendirent au théâtre où les loges leur avaient été réservées.

Ce n'est pas que pour se restaurer de la sorte, nos devanciers disposassent de capacités stomacales supérieures aux nôtres, mais en fait, nul d'entre eux ne se trouvait obligé de consommer de tous les mets figurant au menu. Ceux-ci ne leur étaient pas présentés successivement comme ils le sont dans nos banquets. Les services d'autrefois étaient disposés sur les tables, comme ils se trouvent alignés aujourd'hui sur un buffet. Chacun s'en servait à sa guise ou s'en faisait servir par la domesticité !

Il est évident que si pour quelques dizaines de convives, on avait dû préparer une quantité correspondante de chacun des mets figurant au menu, on aurait eu vite dressé une véritable montagne de victuailles et Dieu sait ce qu'aurait coûté le dîner.

Les anciens recueils de recettes culinaires nous renseignent suffisamment sur les pratiques suivies. Le nombre des services et des plats qui les composaient, était proportionné au nombre des participants.

Les entremets méritaient bien leur nom. Ils s'intercalaient entre les différents mets, ainsi que les hors-d'œuvre.

Lorsque l'ordonnance des repas s'est modifiée, la quantité des plats dont chacun normalement prend sa part, s'est naturellement réduite. Dans les cérémonies, en particulier lors des mariages, sous l'influence des mœurs anglaises, le lunch se substitue fréquemment au dîner. Au fait, ce lunch rappelle quelque peu les repas dont parle Monsieur de Froidcourt, et qui, conformes à une coutume générale, ne présentaient aucun caractère spécifiquement wallon.

L'abondance toutefois de ceux-ci ne demeure plus guère qu'un souvenir.

Comme on l'a vu, des convives de ces banquets qui par l'énumération des plats, font songer au temps de Gargantua, seuls pouvaient en ressentir quelque malaise, ceux qui sacrifiaient à la gourmandise. Mais dans des milieux comme ceux dont il a été question,

membres d'assemblées délibérantes, de corps constitués, du haut enseignement, des goujats ne devaient se rencontrer que fort exceptionnellement, et sans doute eussent-ils eu la pudeur de n'y point étaler leurs mauvaises manières.

Lorsqu'un gouverneur offrait, de ses deniers, un bal, il savait dans quelle couche de la société se recrutaient ses invités. Il pouvait avoir l'assurance que le buffet ne serait point pris d'assaut. Sauf de très rares exceptions, dans les salons ou la salle à manger d'un palais provincial, on se trouvait alors entre gens de bonne compagnie.

Joseph BRASSINNE.

## A PROPOS D'HUBERT GOFFIN

Puis-je, comme suite à l'article de Madame Rouhart-Chabot, paru dans le numéro 79 du *Bulletin du Vieux-Liège*, signaler à ses lecteurs qu'au *Musée de la Légion d'Honneur*, rue de Bellechasse à Paris, dans la première salle à droite, j'ai vu, exposée dans une vitrine contre la fenêtre, la formule du serment signée par Hubert Goffin à l'Hôtel de Ville de Liège, le 22 mars 1812.

Sa nomination, dans l'Ordre de la Légion d'Honneur, est datée du 12 mars.

A la suite d'un rapport du 16 mars 1812 du Préfet du département de l'Ourte, le baron de Micoud, publié en 1812 par J. A. Latour, imprimeur-libraire à Liège, dans une brochure intitulée *Relation des Evénements mémorables arrivés dans l'exploitation de houille de Beaujonc, près de Liège, le 28 février 1812*, on lit le *Détail de la cérémonie qui a eu lieu le Dimanche 22 Mars 1812, à l'Hôtel-de-Ville de Liège, pour la remise solennelle de la décoration de la Légion d'honneur au brave Goffin*.

A cette cérémonie assistaient toutes les autorités judiciaires, civiles et militaires, ainsi que MM. les Chevaliers de la Légion d'Honneur résidant à Liège, les propriétaires des houillères, les maîtres-ouvriers, et des députations des mineurs des principales exploitations du département.

La scène a été immortalisée dans le grand tableau, un peu fantaisiste je pense, offert par l'auteur, le peintre français Jacques-Charles Bordier du Bignon, en 1846, à la ville de Liège et qui est exposé aujourd'hui dans le grand escalier de notre Maison commune.

La scène se passe dans une des salles de cette Maison commune ouvrant sur un décor de charbonnage.

Sur un estrade, domine du haut de son socle la statue en marbre blanc de Napoléon, en empereur romain, une couronne de lauriers dans la main droite.

Le préfet M. de Micoud d'Umons, baron de l'Empire, debout, vêtu d'un habit bleu brodé d'argent, à col montant, large ceinture rouge, culottes et bas de soie blancs, d'une main montre d'un geste emphatique à Hubert Goffin la statue de celui au nom duquel il lui remet, de l'autre main, le bijou de la décoration de la Légion d'Honneur que le brave mineur a si bien méritée par son courage.

Goffin est botté, et porte un long sarrau bleu ; à côté de lui son fils, dont les enfants baisent les vêtements.

A l'avant-plan, à gauche, un brillant hussard, veste verte, dolman et sabretache rouges brodés d'or, bottes en cuir de Russie de même couleur, bonnet à poils empanaché.

Du côté droit, toujours à l'avant-plan, est assise avec nonchalance, dans un fauteuil recouvert d'un chape de soie brodé, Madame la préfète, la baronne de Micoud.

Derrière elle, en costume de femme du peuple, l'épouse d'Hubert Goffin, la figure béate d'émotion, suit avec admiration les détails de la cérémonie.

A l'arrière-plan, le secrétaire général de la préfecture, Liégeard, assis à une table recouverte d'un drapeau de velours vert, écrit.

Près de lui, le premier président de la Cour Impériale, d'Andrimont, l'évêque de Liège, Mgr Lejaas, le général-commandant du département, le maire, Bailly, et autres personnages officiels.

Aux côtés de Goffin, ses courageux compagnons de détresse, les ingénieurs et inspec-