Dans un restaurant de nuit.

Lendemain de fête: le premier tram.

# REVEI

En route pour la messe de minuit.

La coutume du Réveillon de Noël, qui chez tous les peuples de la chrétienté précède ou suit la messe de minuit paraît presque aussi ancienne qu'elle est générale. Au Moyen Age pendant toute la nuit de Noël, d'un bout à l'autre de l'Europe, toutes les maisons, châteaux, etc. devaient recevoir à table ouverte les étrangers, les voyageurs et les pauvres. Bien des légendes du Moyen Age roulent sur cette coutume dont l'Angleterre a le plus longtemps gardé le souvenir fidèle.

Dans le Midi de la France ce fut longtemps l'usage de célébrer ce souper, quelques heures avant la messe de minuit, devant l'âtre où flamboyait le « cariguié » vieux tronc d'olivier séché et conservé toute l'année en vue de cette cérémonie. Presque partout l'usage fut aussi de laisser au Réveillon une place vide à table: celle que viendrait occuper un pauvre. Enfin on réservait aussi sur la table une part, dite « part des morts » ainsi associés à la joie des vivants.

Les temps ont estompé ces vieilles coutumes. Le monde est devenu plus réaliste et le plus clair du « Réveillon » a fini par consister essentiellement en un menu copieux que l'on absorbe en famille, ou en société, au café et restaurant, selon les pays.

Bien avant la Noël les vitrines de magasins de victuailles se garnissent de merveilles pantagruéliques: pâtés à la croûte dorée, poulardes où les ronds noirs des truffes transparaissent en taches sombres sous la peau rosée, gélatines emprisonnées dans une gelée, couleur de topaze, saucisses, jambons, boudins et autres « cochonnailles de haulte graisse ».

Vous êtes-vous déjà demandé ce que l'on pouvait consommer en une nuit de Noël ?

Ne parlons pas des Réveillons de crise que nous vivons depuis plusieurs années. Négligeons les dépenses désordonnées des années « grasses » de l'après-guerre et reportons-nous si vous le voulez bien à trente ans d'ici.

La statistique — qui est vraiment une belle chose — nous apprend que Paris avait consommé en la seule nuit de Noël 1905: 200.000 kilos de boeuf, de veau et de mouton; 28.600 kilos

Sacrifiées....

Au pas de l'oie....