

BUDAPEST COMME JE L'AI VU

16 Le vrai charme de la nuit hongroise

« Comme Vienne à Grinzing, Budapest à Taban, un vieux faubourg pittoresque où l'on a la mélancolie de découvrir des lieux qu'on aurait aimé revoir au moment même où ils vont mourir. »

(De notre envoyé spécial Georges OUDARD)



Le « Coucou » et son orchestre.

Comme Vienne à Grinzing, Budapest à Taban.

C'est là qu'il faut venir goûter aux vrais charmes de la nuit hongroise et non dans les boîtes internationales de Pest d'une somptuosité franchement foraine et d'une élégance un tantinet poussiéreuse. Généralement elles s'affublent, sans égard pour la couleur locale, de noms parisiens ou italiens.

Des maîtres d'hôtel impeccables vous y présentent gravement des cartes où

très-mauvais anglais : « Je suis Turque ». Espérons que la cuisine également qualifiée de française et que le prospectus de l'établissement prétend d'être « à toute épreuve », n'est pas de celle que l'on mange au bord du Bosphore.

Tout engage donc l'étranger à traverser le Danube et à aller chercher sur l'autre rive les mêmes plaisirs qu'apprécient les personnes du pays qui fuient, et non sans raison, les endroits



Une autre photographie des musiciens tziganes du « Coucou ».

figurent toutes les sortes de champagne qui ne sont pas du champagne. Ils ne s'inclinent pas moins quand vous leur commandez un simple café. Comme les garçons de chez nous interrogent : « Et avec ça ? », ils vous demandent ensuite d'une voix à peine confidentielle :

— Monsieur désire-t-il s'entretenir avec une dame parlant le français ou l'allemand ?

Du geste vous lui signifiez que le spectacle seul suffira à vous réjouir. Il en vaut la peine. Ce n'est pas tous les jours que vous est offert le régal de voir exécuter à ravir des danses populaires hongroises par des girls américaines ni d'entendre la chanteuse française à qui vous avez eu l'étourderie de parler votre langue, vous répondre en

précipités dont l'absence ne navrerait que les touristes américains.

Taban ne les tenterait guère. Ce n'est qu'un vieux faubourg pittoresque de la vieille Buda. En des temps fort anciens y habitaient, outre les Hongrois naturellement, des Balkaniques fuyant le joug des Turcs et aussi quantité de Souabes.

Que reste-t-il à l'heure où paraissent ces lignes de ces maisonnettes villageoises que j'ai connues déjà vides et fermées, de ces ruelles tortueuses en pente si pleines de silence et de grâce et que j'aurai été un des derniers à parcourir. Rien n'est plus mélancolique que de découvrir des lieux qu'on aurait aimé revoir, au moment même où ils vont mourir.

(Lire la suite en troisième page.)

Paris-soir

BUDAPEST COMME JE L'AI VU

Le vrai charme de la nuit hongroise

(De notre envoyé spécial Georges OUDARD)

[SUITE DE LA PREMIERE PAGE]

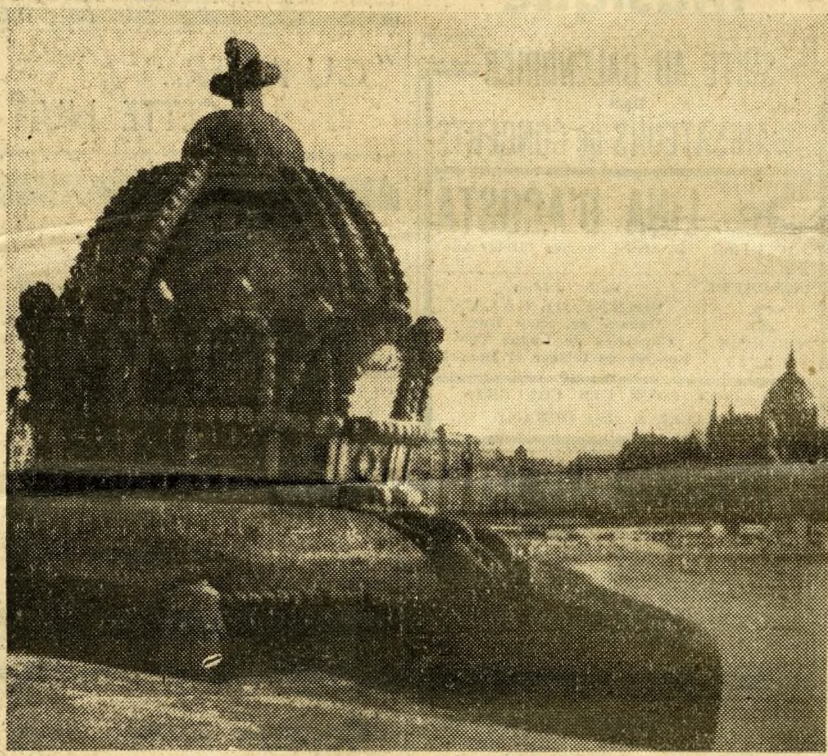
Des avenues bien belles et bien droites qu'on commence de percer remplaceront demain ce joli fouillis d'autrefois !

Je marche, ce soir, à travers un quartier éventré dont la plus grande partie a été démolie. Il ne demeure plus de tant de logis qui dataient d'un siècle ou deux, que quelques piliers de maçonnerie auxquels tiennent des becs de gaz. C'est simplement pour ne pas supprimer la lumière qu'on ne les a pas abattus encore. Ils font l'effet de cierges autour d'un cadavre. Et l'on pense aussi aux ruines de la guerre, de cette guerre que mène partout, sûr de le vaincre, le présent contre le passé.

Qu'elle est touchante cette mairie d'un autre âge avec son gentil perron qu'on trouve ici romantique ! Les gens

De la domination des Turcs datant l'usage du paprika, ce poivre rouge mais assez doux qu'ils avaient eux-mêmes importé des Indes orientales. On le retrouve dans vingt mets quand on ne l'offre pas farci. Il accommode merveille l'entrecôte braisée et, mélangé à la crème fraîche et à la crème aigre la fricassée de poulet, laquelle se sert d'ordinaire accompagnée d'une garniture de pâte cuite à l'eau ou *galuska* qui ne ressemble à nulle autre dont on devient vite friand ne serait-ce que parce qu'on n'y est pas habitué.

Une gamme nombreuse de ragouts fort succulents escortent sur les menus la fameuse goulasch. Leur seul défaut d'ailleurs commun à la plupart des plats comme par exemple la choucroute et la bouillabaisse hongroises, est d'être assez lourds.



La monumentale couronne de Hongrie sur l'un des ponts de Budapest

de goût et les artistes aimaient s'y marier et ne manquaient jamais de se faire photographier, à la sortie, sur les marches.

Devant la maison de Casanova

Je m'arrête encore pour lui adresser un ultime adieu devant la maison qui abrita Casanova. Etaient-elles jeunes ou vieilles les dames qui vinrent l'y rejoindre ? Ne leur escamota-t-il que le cœur ? Ou la bourse avec ? C'était, au propre, un filou, mais le plus amusant des filous. L'Europe en met-elle toujours au monde d'aussi aimables ? Malheureusement, ils n'écrivent plus leurs mémoires ou n'osent plus les signer. Cet homme me plaît infiniment : il ne vécut point sa vie ; il la dansa. L'air me semble plus léger parce qu'il fut l'air qu'il respira.

La lune éclaire à quelques pas une croix sur une vague place. La terre, que couvre son ombre, cache deux évêques serbes. Juste en face s'ouvre un cabaret qu'égayent des airs de musique. On aurait dû coucher auprès le vieux Rudfi, surnommé « l'oncle Rodolphe » et « Diogène », et qui, pendant cinquante-quatre ans, guida, la nuit, une lanterne carrée à la main, jusqu'au Danube, les passants craintifs ou que divertissaient ses bavardages, dans ce dédale de petites rues.

Le bonhomme mourut en 1928, ayant exercé jusqu'à son dernier jour un métier que, chez nous, pratiquaient sous Charles X les porteurs de torches postés aux abords du Palais-Royal et dont le rôle consistait à accompagner les étrangers et les attardés avec un fanal à étoile blanche et, si le temps l'exigeait, un parapluie.

Les charmants cabarets de Taban, transférés maintenant je ne sais où, car aucun n'a consenti à mourir, se divisent en deux genres.

Dans les uns règnent les tziganes ; dans les autres jouent les Souabes, qui portent le même costume à carreaux verts au revers boutonné, et chantent les mêmes chansons que leurs confrères de Grinzing, mais tantôt en allemand, tantôt en hongrois.

Le plus célèbre des premiers est le « Coucou », dont plusieurs des petites salles ingénieusement décorées baignent dans une ombre propice à mieux savourer la musique. Ce qui n'est pas fréquent en cette capitale qui prise les lumières éclatantes et paraît bien décidée à vouloir ignorer toujours la mode des éclairages voilés.

Des balcons assez vénitiens peints en noir prétent peut-être à l'ensemble un caractère un peu truqué, mais la disposition des lieux reste conforme à la tradition, puisqu'ils comportent à l'entrée une chambre réservée aux cochers, qui sont devenus des chauffeurs, laquelle est une survivance du temps où les messieurs à perruque se faisaient suivre partout de leurs laquais.

Les cabarets souabes

Les cabarets souabes sont d'un aspect plus populaire avec leurs cloisons en plâtre, leurs boiseries d'un triste brun de caserne, leur mobilier trapus et leurs lampes dansantes d'auberge. Ils sont principalement fréquentés par les employés et les petits fonctionnaires, qui y viennent avec leurs amoureux.

Les soirs où j'y suis allé, j'étais le seul qui fut seul. A chaque nouvelle arrivée, la même comédie se répétait. L'homme entra le premier, jetait de droite et de gauche un regard furtif, disparaissait, puis réapparissait en compagnie d'une dame qui se glissait d'un pas léger vers le recoin le plus sombre demeuré vide.

Il ne manquait que l'éventail et la mantille pour qu'on se crût transporté dans une *posada* d'opéra-comique. On ne déteste pas ici que les intrigues s'enveloppent d'un air de mystère.

En ces endroits les musiciens sont rarement des professionnels. Le chef de chez Albecker est, ainsi, tailleur dans la journée. Pour chanter certaines chansons, il se coiffe, imité par ses camarades de l'orchestre, d'un extraordinaire chapeau haut de forme à rebrousse-poil ou élève ironiquement son verre vide afin d'engager les buveurs généreux à le faire remplir à leurs frais par le gargon. Si quelqu'un s'exécute, les musiciens se tournent tous de son côté et entonnent joyeusement de leurs plus fortes voix un chœur de remerciement.

L'histoire du pays

C'est dans ces cabarets sympathiques et bon marché, où la patronne en tablier bleu et un poing sur la hanche vient prendre la commande, qu'il faut savourer la sincère et riche cuisine hongroise qui, entre divers mérites, a celui d'être originale. Elle est vraiment nationale. En la goûtant, on repasse, de la façon la plus agréable, l'histoire du pays.

Comment, au centre d'un pays essentiellement agricole, cette cuisine nationale, même adoucie et affinée par les chefs de restaurants, pourrait ne point se ressentir de ses origines paysannes ?

Le *fatanyeros* qui se compose d'une escalope de veau, d'une côtelette de porc, d'une tranche de filet de bœuf et d'un morceau de lard, le tout grillé au feu de bois et servi sur un fond de salade dans une assiette de bois — d'où son nom — est strictement un plat de bûcheron. Dans les cabarets élégants, on le présente piqué de petits couteaux de la même forme que ceux dont sont munis ses inventeurs et avec lesquels ils se battent sauvagement entre eux le dimanche.

La viande de brigands évoque les lointaines habitudes nomades de ce peuple. Elle consiste en des morceaux de différentes viandes passés dans une brochette et grillés. Ce plat n'exigeait aucun ustensile pour être préparé et était d'un transport facile. Les cavaliers forcés de s'enfuir, abandonnaient le feu de bois, remontaient à cheval, mangeaient les parties cuites et remettaient le reste en poche.

La Hongrie est riche en blé. C'est pourquoi elle fabrique tant de pâtes. Leur abondance force à les utiliser même comme entremets mélangées avec de la confiture de pruneaux ou des noix râpées, ou encore du pavot, des lardons, du fromage blanc et de la crème.

Si les bières, quoi qu'on en dise, ne valent pas celles de Bavière, les crûs sont de qualité. Le Tokay sec, ni trop jeune ni trop centenaire, est exquis. L'Auvergnais gris, moins léger, s'accorde gaillardement avec les ragouts relevés et le *fatanyeros*. Et de toutes les eaux-de-vie de fruits qui sont bonnes, la liqueur d'abricots, fraîche, délicate, est sans contredit la première. Elle termine de la meilleure façon ces repas hongrois toujours très copieux, même s'ils ne comprennent, outre l'inévitable et fin poisson du lac Balaton, renommé pour son *fogas*, qu'un unique plat.

De ce Taban si rustique, plein d'odeurs de vin et animé de douces chansons, est-il possible qu'il ne demeure par rien qu'un terrain nu, remué par des terrassiers !

Les cabarets ont, sans doute, émigré ailleurs. Mais que vaudront-ils séparés du souvenir de Casanova, de l'oncle Rodolphe et, même, des deux évêques serbes, loin de la mairie romantique, exilés de ce joli cadre du passé dont ils rappelaient bien les mœurs ?

Budapest a perdu beaucoup en le perdant. Mais que lui importe ! Elle sait bien que ses nuits seront toujours belles tant qu'elle gardera les tziganes.

Georges Oudard.

Un bébé de 18 mois meurt ébouillanté boulevard Jourdan

Le jeune Lherbe, âgé de 18 mois, jouait en l'absence de sa mère dans les couloirs du centre d'hébergement du boulevard Jourdan, lorsqu'une voisine, Mme Renard, posa à terre une baignoire d'eau bouillante destinée à faire sa vaisselle. Mme Renard s'apercevant qu'elle avait oublié sa clef s'éloigna un instant. Lors qu'elle revint, elle retrouva le malheureux bébé qui, plongé dans la baignoire, hurlait de douleur. Grièvement brûlé, le bambin est mort peu après son admission à l'hôpital des Enfants-Malades.

D'autre part, Mme Renard, cause involontaire de l'accident, qui était sur le point d'être mère, a dû être transportée d'urgence à l'hôpital en raison de l'émotion qu'elle a ressentie.

Au cours d'une querelle une femme se blesse grièvement

A propos d'une boîte de lait condensé dont on devait nourrir un bébé de dix-huit mois, une discussion s'élevait hier soir dans un hôtel, 235, rue Saint-Jacques, entre le cimentier Fernand Laudert, 23 ans, et sa femme Andrée 21 ans.

Bientôt, les deux époux échangèrent des mots vifs et, excédée, la jeune femme s'empara soudain d'un revolver et se tira une balle sous le sein gauche. Le projectile se logea dans l'estomac.

Mme Laudert, grièvement blessée, a été transportée à l'Hôtel-Dieu. Quant au mari, qui menaçait d'attenter à ses jours, il a été gardé durant la nuit au poste de police de la rue de la Huchette, pour éviter qu'il mette son funeste projet à exécution.