

UN RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE
ET DE LA LITTÉRATURE
AU MILIEU DU XIX^e SIECLE

ALEXANDRE DUMAS ET VUILLEMOT
A L'HÔTEL DE LA CLOCHE

par

François CALLAIS

Les sources de cette petite étude sont à la fois manuscrites, des papiers concernant Vuillemot et sa famille ¹, imprimées, surtout le « *Grand Dictionnaire de Cuisine* » d'Alexandre Dumas ², archéologiques, ce qui reste de l'ancien hôtel de la Cloche. Un écrivain romantique, un cuisinier de renom, un bel hôtel et relais de messageries situé au centre de Compiègne, se rejoignent ici ; grâce à eux nous comprendrons peut-être mieux les goûts d'une époque et d'une société, ainsi que la nécessité de connaître et conserver notre patrimoine.

1. VUILLEMOT ET SA FAMILLE

Denis-Joseph Vuillemot, héros de notre histoire, est né à Crépy en Valois le 18 avril 1811, de Jacques-Joseph Vuillemot, aubergiste et de Marie-Françoise-Félicité Lescrinier. Nous connaissons son grand-père maternel, Nicolas Lécrinié, telle est l'orthographe utilisée alors, tenant à Crépy l'auberge de « *La Bannière de France* » que reprendront successivement son gendre et son petit-fils.

Nous pouvons suivre en partie la carrière de ce Nicolas Lécrinié, chef de cuisine qui, avant de s'établir à son compte, fut pendant six ans,

(1) Papiers conservés par les descendants de Vuillemot et communiqués par M. Carolus-Barré.

(2) Edition de 1872 dédiée à Vuillemot. La réédition de 1978 ne comporte pas cette dédicace.

de 1763 à 1769, au château de Chateigné, à Jazeneuil ^{2 bis}, près de Lusignan en Poitou, avant de servir quatre ans, de 1769 à 1773, les Clisson de Lescure, à Boismé près de Bressuire ³.

Deux traits de la société de ce temps apparaissent dans la correspondance conservée par Lecrinié : le rôle moral du clergé et la bonhomie des rapports entre les grands seigneurs et leurs domestiques. C'est ainsi que ce sont les curés des villages où travaillait Lécrinié qui lui délivrent l'indispensable certificat de bonne vie et mœurs s'ajoutant aux attestations de ses patrons. La formulation est presque identique ; écoutons le curé de Boismé : « Jeune homme doué, a toutes les bonnes qualités de paix et de religion... il a satisfait à ses devoirs pascals » ^{3 bis}. Cette appartenance à la communauté chrétienne est fondamentale et oblige à « faire ses Pâques », tout au moins à la campagne, surtout quand on appartient au service d'une grande famille devant donner l'exemple auquel Voltaire lui-même se tenait obligé à Ferney, juste à cette époque. Consultons d'ailleurs *le catéchisme d'un diocèse de l'ouest au XVIII^e-siècle* ⁴ :

— Demande : dites le quatrième commandement de l'Eglise ?

— Réponse : Et ton Créateur recevra, au moins à Pâques humblement.

(2 bis) Au service du Marquis d'Annemarie.

(3) Ce Lescure, mestre de camp des dragons, est apparenté au marquis Louis-Marie de Salgues de Lescure, né près de Bressuire en 1766, mort en 1793, chef vendéen.

A. Dumas indique dans son dictionnaire que Lescrinier travaillait chez « Mlle de Lescure, cousine du roi Louis XVI » que veut-il dire par-là ?

Une lettre, du 3 juin 1769, précise d'une façon amusante la manière dont l'embauche s'est faite :

« Ma mère, monsieur, vous ayant vu chez M. d'Annemarie et ayant été très contente de votre façon de faire la cuisine, me charge de vous demander si vous voudriez entrer à son service. Son cuisinier vient de mourir et comme elle a appris que vous aviez quitté M. d'Annemarie elle serait fort aise de vous avoir ; je vous prie de me faire là-dessus une très prompte réponse et suis votre très humble serviteur ».

Mon adresse, à M. le Marquis de Lescure, cornette de la première compagnie de mousquetaires au Palais du Luxembourg à Paris.

Cette lettre est adressée à Monsieur l'Ecrinier, chez M. Le Fèvre tenant l'auberge de la Bannière de France, à Crespy en Valois.

Signalons qu'à son départ Lescrinier se trouvera un remplaçant qui sera jugé « une bonne emplette » (sic) (lettre de Lescure à Lescrinier, du 27 août 1773).

(3 bis) Certificat de bonne conduite à Lécrinié, chef de cuisine de Mme la comtesse de Lescure (10 mai 1773).

(4) Catéchismes à l'usage du diocèse d'Angers
3^e édition revue et corrigée, 1708.

— Demande : De quelles peines l'Eglise menace-t-elle ceux qui ne communient point à Pâques ?

— Réponse : Elle les menace de les priver de l'entrée de l'Eglise et de la sépulture ecclésiastique.

La formulation n'a changé qu'avec le dernier concile mais l'exigence reste la même, si les sanctions ne peuvent plus s'appliquer dans la société laïcisée d'après la Révolution. Quant à la familiarité cordiale entre maîtres et serviteurs, la littérature abonde en exemples semblables, Beaumarchais fournissant à la fois le plus contemporain et le plus éclatant.

C'est bien aussi une société patriarcale, ce que montre l'intervention du comte de Lescure en faveur de son ancien cuisinier. Lécrinié ayant peur de « tirer » pour la *Milice*, reçoit cette lettre de Clisson, jointe à un certificat de service : « (si ce certificat se révèle insuffisant)... nous vous ferons passer pour cavalier au régiment du Roi-Cavalerie qui est à Douai, dont le Major est dans ce pays-ci et où M. le vicomte de Mauroy est capitaine, il faudrait dans ce cas que vous le rejoigniez pour la forme. Si notre premier moyen ne suffit pas, il faudra aller voir M. le marquis de Mauroy, rue du Bac, il vous en facilitera les moyens. Je suis, mon cher Lécrinier, tout à vous. Lescure ». Rappelons que la Milice Royale, fondée en 1688, était recrutée, à l'époque qui nous intéresse, par tirage au sort dans les paroisses rurales, entre les hommes n'ayant pas charge d'enfant et âgés de 18 à 40 ans. Le service durait de quatre à six ans. Parmi les nombreux dispensés on relève les domestiques. Ce système devait être considérablement modifié en 1778. Par la lettre d'un débiteur nous savons qu'en 1779, Lécrinié s'était marié et qu'il avait déjà des enfants ⁵.

Quant à Denis-Joseph Vuillemot, ce que nous savons de lui c'est ce qu'il confia à son ami Alexandre Dumas ⁶. Ses parents voulaient en faire un homme de loi, à l'exemple de son grand-père paternel mais sa vocation de cuisinier l'emporta. Dès l'âge de quinze ans, en 1826, il travaille chez Véry, au Palais-Royal ⁷ ; au bout de deux années le voici

(5) Lettre du 28 avril 1779, d'un nommé la Bourdinière, habitant Paris.

(6) Important article consacré à Vuillemot dans le « Dictionnaire de Cuisine » pages 539 et 540 de la réédition faite en 1978.

Il lui est attribué une origine anglaise et son aïeul paternel est dit « membre du Parlement ».

(7) Véry, ami du père de Denis-Joseph tenait un restaurant au 83 galerie du Beaujolais, au Palais Royal, ce fut un des plus réputés durant la première moitié du XIX^e siècle:

engagé au château des Tuileries⁸. C'est seulement après un long apprentissage qu'il reçoit l'enseignement de Carême, dont il sera l'un des meilleurs disciples. En 1837, il revient à « *La Bannière de France* », mais dès 1842 il acquiert *l'hôtel de la Cloche et de la Bouteille*, à Compiègne, en association avec Narcisse Morlière, il y restera quinze années. On le retrouve au « *Restaurant de France* », place de la Madeleine, puis à l'hôtel de « *La Tête Noire* » à Saint Cloud, alors capitale gastronomique de la cuisine officielle mais bientôt cruellement touchée par la guerre de 1870. Ces malheurs inspirèrent une assez longue poésie à une fille de l'hôtelier, *Julie Vuillemot, dont les premiers essais avaient été guidés par Alexandre Dumas*^{8 bis}.

(8) Sous la direction de Pierre Hugues et de Desmonay, vieux amis de la famille Vuillemot.

(8 bis) Cette poésie de cent soixante quatre vers est datée de Saint Cloud le 12 octobre 1871, elle est donc postérieure à la mort d'Alexandre Dumas. La pièce intitulée : « Un Souvenir ! Une espérance », est dédiée en « hommage à Madame Thiers », bienfaitrice de Saint Cloud mais sur qui rejaillit la popularité de son mari alors vénéré par la plupart de ses compatriotes pour leur avoir donné la paix et l'ordre.

Flatté d'avoir une progéniture aussi littérairement douée, le père fit imprimer cette œuvre correcte bien que médiocrement mélodieuse. Dumas avait bien voulu corriger l'un des premiers essais de Julie Vuillemot dont le père n'avait pas craint de faire appel à son illustre ami. *Voici cette amusante lettre inédite* qui prouve combien l'extravagant dramaturge et romancier était respectueux des règles de la prosodie et de Boileau, et se révèle un strict pédagogue.

« Mon Cher Vuillemot

J'ai reçu votre lettre et lu les vers de votre fille.

Il y a comme je vous l'ai dit une belle élévation de pensée et un bon choix de mots.

Mais comme je vous l'ai déjà dit aussi, mon ami, pour faire des vers il y a des règles poétiques desquelles on n'a pas le droit de s'écarter, fut-on Corneille ou Victor Hugo. Sans quoi on fait une chose qui n'est ni de la prose ni des vers.

Dites cela doucement à notre petite Julie tout en l'encourageant, car elle a ce qui ne s'apprend pas.

Dites lui que ce vers est faux parce qu'il y a hyatus(sic).

« tout est calme attristé et la nature immense »

Dites-lui que cet autre vers est faux parce que deux e ne peuvent sans que le second soit élidé entrer dans un vers.

« Est pour longtemps plongée dans un profond silence » Il faut : « Est pour longtemps plongée en un profond silence »

Dites lui que ce troisième vers est faux parce qu'un e muet ne peut pas sans s'élider se trouver dans l'intérieur d'un vers.

« Cependant à l'église de ce vieux village »

même faute au vers suivant

« La cloche semble dire dans »

même faute au vers suivant

« Peuple prosterne toi et »...



De sa femme, Louise Emélie Huyot, née en 1820, Vuillemot avait eu au moins deux filles ; la cadette également nommée Emélie, c'est peut-être aussi notre Julie, eut une descendance qui mérite d'être connue. Cette demoiselle épouse ⁹ Hippolyte Bourgeois, « commissaire en marchandises et grand voyageur ; leurs trois fils seront peintres-décorateurs et l'un deux André-Louis travaillera, de 1903 à 1921, dans l'atelier de céramique et de verrerie Fargue, situé au Faubourg Saint Martin. Le poète Léon-Paul Fargue¹⁰ avait dirigé, à la mort de son père, en 1909, cet atelier de céramique d'art. Bien que né rue Coquillière, dans l'immeuble du célèbre Battendier, Fargue ne peut pas être compris parmi les écrivains gastronomes. C'est le poète de l'hôtel, ce microcosme, et non du restaurant :

« L'hôtel est un séjour charmant

Pour un cœur fatigué des luttes de la vie ».

Si l'n'y eut que des relations de métier entre Fargue et André-Louis Bourgeois, c'est une véritable amitié gastronomique qui avait uni son grand-père à Alexandre Dumas.

2. GASTRONOMIE ET LITTÉRATURE

C'est un effet à Vuillemot qu'Alexandre Dumas dédia son « *Grand Dictionnaire de Cuisine* », œuvre posthume de 1872, éditée chez Lemerre, le spécialiste des poètes parnassiens, par les soins de Leconte de Lisle et d'Anatole France. L'auteur l'avait entièrement rédigé peu avant sa mort, survenue en 1870, et en était si content qu'il le qualifiait « Le vrai monument de ma renommée ». C'est un dictionnaire brouillon, malicieux et savant, tout cela à l'image du pétulant mulâtre qui nous prévient d'ailleurs : « J'entends que mon dernier ouvrage soit un livre de cuisine fait de souvenirs et de fantaisie... Mon livre par la science et l'esprit qu'il contiendra, n'effraiera pas trop les praticiens et méritera

Enfin il y a dans le reste de la pièce quatre autres vers faux, ce qui fait neuf vers faux sur trente-quatre, c'est-à-dire plus du tiers.

Achetez donc à votre enfant, cher ami, un Art Poétique de Boileau, et un dictionnaire des rimes de Napoléon Landais, avec un traité de versification française en tête. Alors elle apprendra à faire des vers. Ce qui est une chose fort difficile et qu'on ne sait pas plus que la musique ou la peinture sans apprendre.

A vous bien cher ami

A. Dumas

(9) Contrat de mariage du 20 octobre 1873, citant Mme Doyen, née Vuillemot, accompagnée de ses deux filles, Madeleine et Pauline. Ce témoin est sans doute la fille aînée de Vuillemot dont le mariage fut l'occasion pour Dumas d'achever Monte-Cristo (voir plus loin).

(10) 1876-1947, écrit notamment « Le Piéton de Paris ».

peut-être la lecture des hommes sérieux et des femmes légères dont les doigts ne craindront pas de se fatiguer en soulevant les pages dont quelques-unes tiendront de M. de Maistre et d'autres de Sterne »¹¹. La référence à l'auteur des « Soirées de Saint Pétersbourg » ou des « Considérations sur la Révolution Française » surprend plus que celle à l'auteur du « Voyage sentimental ». Son bon compagnon, Nestor Roqueplan, explique sa prodigieuse érudition culinaire : « A. Dumas n'a jamais visité un pays étranger sans que le souverain de ce pays lui fit bon accueil et le décorât d'un de ses ordres. Jamais il ne s'est assis à une table étrangère et n'a goûté d'un mets inconnu sans demander comment il était préparé... L'Angleterre est le seul pays d'où Dumas ne puisse rapporter ni une décoration ni une sauce, ces deux objets étaient presque également indifférents à nos austères voisins ». Dès 1823 Dumas tenait une rubrique culinaire dans « Le Mousquetaire », journal qu'il avait d'ailleurs fondé lui-même. S'il aime banqueter c'est en bonne compagnie : Sainte-Beuve, Arsène Houssaye, Charles Monselet, le docteur Véron et le monde du théâtre, notamment Mlle Mars d'abord, la seule femme admise au « Jury dégustateur » de Grimod de la Reynière, Mlle George ensuite. Ce fut un convive savant et cocasse, plein de verve et l'« Académie des gastronomes » a bien eu raison de lui dédier un de ses fauteuils¹². Sa science peut-elle être parfois contestée ? Sous son aspect hâbleur on trouve cependant une réelle modestie : « Mon goût de la cuisine, comme celui de la poésie, me vient du ciel !... J'ai étudié sous tous les maîtres et particulièrement sous ce grand maître qu'on appelle la nécessité »^{12 bis}.

Son style, parfois si relâché et banal, peut se colorer, ainsi dans cette scène tirée de « *Parisiens et Provinciaux* » : « Et, en effet, quand de l'une madame Peluche vit sortir les deux lapins avec leur fourrure grise, les deux perdreaux avec leurs brodequins rouges et leurs poitrines maillées, le faisan avec son cou mordoré et sa longue queue aiguisée comme un poignard ; de l'autre, les carpes avec leur ventre doré et rebondi, l'anguille, qui se mit à ramper comme si elle sortait de la rivière, et les écrevisses, qui, sans s'inquiéter des juènes restés au fond, escaladaient les murailles d'osier, se laissaient tomber sur le parquet et se mettaient à courir dans toutes les directions, l'oeil de madame Peluche s'anima, et, d'un seul regard, de ce regard de ménagère qui embrasse un fourneau tout entier, si grand qu'il soit, elle vit les lapins gibelotant dans

(11) Extraits de la préface au « Grand Dictionnaire de Cuisine ».

(12) Académie fondée en 1928 par Curnonsky.

(12 bis) Se reporter note 11.

le sautoir, l'anguille et une des carpes matelottant dans le chaudron, les perdreaux rôtissant à la broche, les écrevisses rougissant dans la casserole, et, malgré cette splendide abondance, laissant encore pour le lendemain sur les planches de l'office la plus grosse des carpes et le faisán ! »¹³.

Ne sommes-nous pas d'ailleurs à *l'apogée de la cuisine française* ? De Carême 1784-1833, le cuisinier de Talleyrand jusqu'à Gouffé 1807-1877, « le Viollet le Duc de la cuisine », et enfin Escoffier, 1846-1935, qui simplifie et vulgarise « la grande cuisine », fastueusement dédiée à « Notre-Dame de la Truffe » et très décorative. Nestor Roqueplan le dit bien : « Nos pères étaient de grands sauciers, de grands amateurs de ragoûts ». Cuisine très décorative et évidemment réservée à l'aristocratie argentée, tandis que la « cuisine bourgeoise » est sortie des mets provinciaux et a un service beaucoup plus modeste.

La littérature gastronomique ne vient-elle pas de conquérir ses lettres de noblesse ? Avec « Les Almanachs des Gourmands » publiés de 1802 à 1811 par Grimod de la Reynière, 1758-1837, et « La Physiologie du Goût ou méditations de gastronomie transcendante », ouvrage posthume de Brillat-Savarin, 1755-1826. Les associations de gastronomes se multiplient, ainsi que les « dîners littéraires » : « Bixio », « Magny », « Chez Brébant »... La plupart des écrivains se piquent alors de pouvoir analyser les sensations gustatives, que ce soit Balzac, un véritable ogre, Hugo, qui « fait dans son assiette de fabuleux mélanges... », Flaubert et le repas de noces chez Madame Bovary, Zola et la symphonie des fromages décrite dans « Le Ventre de Paris ».

Alexandre Dumas, attaché à son pays natal, Villers-Cotterêts, avait eu l'occasion de s'arrêter à l'hôtel de « *La Bannière de France* » où il connut le jeune Vuillemot qui secondait alors son père, mais c'est seulement à Compiègne qu'il put l'apprécier et se lia d'amitié avec lui¹⁴.

(13) Page 222 de l'édition de 1868, en 2 volumes.

(14) « A cette époque, j'eus l'occasion de retrouver Vuillemot. Je l'avais connu à Crépy, chez son père. A mon retour d'un voyage de Lille avec Dujarrier et quelques amis, je le revis à l'hôtel de la Cloche, et voici comment : Harassé de fatigue et mourant de faim, j'interpellai vivement en ces termes : « Holà ! n'y a-t-il pas à nous servir des roues de cabriolet à l'oseille, et des manches de couperet à la Sainte-Menehould » ?

Vuillemot, qui n'était pas en retard de réplique et qui, par son guichet, venait de me reconnaître, dit : « Monsieur, il ne nous reste plus que des côtelettes de tigre et du serpent à la tartare ». Sur ce, je reconnus mon Vuillemot, celui-là même dont les saillies m'amusaient dans la maison de son père ; je lui tendis la main, et l'intimité ainsi scellée à nouveau ne l'empêcha pas de faire acte de cuisinier accompli ». (Grand Dictionnaire de Cuisine).

Compiègne avait une tradition de « grande cuisine » puisque les officiers de bouche à la table royale, puis impériale, y suivaient la Cour. On connaît « Le Gâteau de Compiègne », sorte de brioche mousseline contenue dans un moule cylindrique qui obligeait la pâte à monter droite en levant¹⁵. Plus tard on parlera de « La Soupe de Compiègne », traditionnelle dans les rendez-vous de chasse¹⁶. Vuillemot tira parti de cette excellente situation et les « camps » militaires, nombreux sous Louis-Philippe, lui fournirent la clientèle des princes et des états-majors¹⁷. En 1854 fut inventée l'insolite « recette pour langues de lapins de garenne » dont Vuillemot conte l'origine à Dumas : « J'étais adjudicataire des lapins de la forêt de Compiègne, et tous les jours on détruisait une partie des lapins, que j'envoyais à la Vallée.

« Le prince Edgard Ney, M. le Marquis de Toulangeon, le général Fleury, M. Le baron Lambert, se trouvaient à mon hôtel. Il me prit l'idée de leur faire une surprise pour leur dîner, pensant bien que les acheteurs de lapins ne regarderaient pas dans le bec du lapin s'il possédait une langue ou non. Je coupai quatre cents langues sur huit cents que j'avais, et je me livrai à la préparation culinaire ci-dessus formulée, en ayant soin de faire une caisse fermée comme surprise.

« J'avais proposé à ces messieurs que si l'un d'eux trouvait le moyen d'ouvrir la caisse sans déchirer le papier et devinait ce qui composait le mets, il gagnerait un pâté de faisan truffé. M. le Marquis de Toulangeon devina le contenu et ouvrit la caisse.

« Le pâté promis lui fut envoyé en son hôtel ».

Devenu parisien, Vuillemot devait préparer pour Alexandre Dumas, à son retour de Russie, en 1863, un merveilleux menu dont les plats étaient baptisés du nom de ses principales créations littéraires. « Le

(15) « Passez 125 grammes de belle farine au tamis, faites deux fontaines comme à la pâte à brioche, prenez un peu plus que le quart de votre farine pour faire un levain, mettez-y un peu de levure, et tenez votre levain moins ferme que pour la brioche, faites-la revenir et mettez dans votre grande fontaine une once de sel, un bon verre d'eau, une bonne poignée de sucre fin, le zeste de deux citrons bien hachés, du cédrat confit et coupé en petits dés. Faites votre pâte comme il est indiqué à l'article Pâte à brioches, tenez-la plus molle ; beurrez un moule, mettez-y votre pâte, laissez-la revenir selon la fraîcheur de la levure pas plus de une heure à deux heures, mettez votre gâteau cuire pendant deux heures à un four bien atteint, renversez-le du moule et servez-le froid pour grosse pièce ». (Grand Dictionnaire de Cuisine).

(16) Compiègne fut toujours un important centre de vènerie.

(17) Dès 1842 Vuillemot fit les grands dîners commandés par le duc de Nemours. (Grand Dictionnaire de Cuisine).

repas fut tel, que, pour témoigner ma gratitude, j'offris à mon hôte un couteau acheté à Tiflis, qui portait gravé sur la lame : Alexandre Dumas à son ami Vuillemot ». Plusieurs billets attestent la satisfaction de l'écrivain en de multiples occasions culinaires : « Il était excellent mon cher monsieur Vuillemot. Il n'a pas fatigué l'estomac et nous a rempli le cœur de reconnaissance ». A plusieurs reprises il offre à son hôte et à sa famille des billets pour ses pièces de théâtre, ou s'excuse lorsque la salle est comble. L'obligeant hôtelier savait aussi faire crédit à l'écrivain prodigue et même faire office de banquier, tout en n'oubliant pas que les bons comptes font les bons amis¹⁸. Vuillemot a certainement bien mérité l'éloge ultime que lui décernera Dumas : « Avant de terminer, c'est une dette pour moi de remercier l'excellent Vuillemot pour les indications précieuses qu'il m'a données comme collaborateur à ce Grand Dictionnaire de la Cuisine, tant en recettes originales, dont il a lui-même conçu la formule, qu'en conseils de parfait praticien.

Les enseignements que j'ai puisés auprès de lui, conformes à mes propres goûts, m'ont toujours paru procéder de ces grands principes qui font de la cuisine française une cuisine supérieure, comme nous l'avons prouvé, je crois, à celle de toutes les autres nations civilisées.

Noublions pas de dire que, si la France possède des vins excellents et délicats, Vuillemot m'a prouvé plus d'une fois qu'il était aussi bon dégustateur que bon cuisinier ».

3. L'HOTEL DE LA CLOCHE ET DE LA BOUTEILLE

Une grande partie de la carrière de Vuillemot s'est déroulée à l'hôtel de la Cloche, c'est là que se sont nouées d'étroites relations avec Dumas, heureusement prolongées pendant toute la durée de son séjour compiégnois.

C'est seulement à partir de 1860 que la place de l'Hôtel de Ville atteint son actuelle extension et sa physionomie a beaucoup changé depuis cette époque. A gauche de la maison commune, l'actuel pavillon, reconstruit en 1866, a conservé une sculpture de Guérin qui ornait l'immeuble précédent ; c'est là que, depuis le milieu du XVII^e siècle, s'abritait la judicature commerciale fondée par Charles IX. A droite, un pavillon de même style et de même époque, remplace le premier « hôtel

(18) « Note dûe par M. Alexandre Dumas père à Vuillemot ». Les sommes dûes s'échelonnent de mars 1853 à juin 1862. La mention « Prêté espèce » est indiquée deux fois, pour 3 000 puis 1 500 F.

de la Cloche », devenu au début du XIX^e siècle ce « Café de la Cloche » qui, en 1861, s'installa dans l'immeuble vis-à-vis et y demeura jusque vers 1950. Derrière la porte monumentale de l'Arsenal, sans doute construite par Philibert Delorme mais également refaite à la fin du Second Empire, se trouve le passage naguère encore appelé « *Entre la Cloche et la Bouteille* ». Le grand immeuble qui suit immédiatement abritait en effet l'ancien « hôtel de la Bouteille »¹⁹, devenu « hôtel de la Cloche et de la Bouteille » puis, à partir du Second Empire « hôtel de la Cloche ». Cette transformation des appellations a provoqué bien des confusions, d'autant plus qu'à certaines époques les deux bâtiments semblent réunis, avec le même propriétaire²⁰.

Le premier « hôtel de la Cloche » appartient notamment au sieur Claude Bouillette, entrepreneur du pont Louis XV, dont la fille épousa Jean Augustin de Crouy, chirurgien. A partir de 1795 il passa entre plusieurs mains avant d'être cédé à la ville, en 1861²¹. Le pavillon actuel abrite au rez-de-chaussée le Syndicat d'Initiatives et, à l'étage, le « Cabinet Vivenel ».

(19) Indication portée sur le plan Chandellier, de 1734.

(20) Au XVII^e siècle, la famille de Saint-Paul aurait possédé « une partie qui jouxait l'hôtel de ville et la ruelle Morigal ». (Référence non contrôlée d'Arthur Bazin, dans « Les rues de Compiègne »). La ruelle Morigal est l'actuelle rue de la Surveillance.

(21) Liste de propriétaires de 1720 à 1886 (Tribunal Civil de Compiègne — Cabinet du Président 4.6.1886). Archives Municipales.

Ancien Café de la Cloche
Place de l'Hôtel de Ville

« Le 6 Septembre 1861, vente à la Ville de Compiègne, par Madame Veuve Boucher, suivant acte de Maître Vraye, Notaire à Compiègne, moyennant 50 000 Francs.

Monsieur et Madame Boucher l'avaient acheté le 27 septembre 1828 (Acte Pottier Notaire), de Pierre Jacques Pierret, aubergiste, moyennant 18 000 F.

Monsieur et Madame Pierret l'avaient acheté le 15 juin 1827 (Acte Pottier Notaire) des Sieur et Dame Caillette, héritiers de Caillette Jean-Marie Etienne, et de Marguerite Béjot, sa femme.

Monsieur et Madame Caillette l'avaient acheté de Louis de Crouy, héritier de la Dame Bouillette, sa Mère, femme de Jean Auguste de Crouy, chirurgien (acte Charmolue) 3 Vendémiaire an II, moyennant 25 000 F.

La Dame Louise Bouillette était héritière de son Oncle, Claude Bouillette, qui avait acheté la maison dont s'agit de Charles Desmarest, le 20 septembre 1737, suivant acte passé devant Maître Loisel, notaire à Compiègne.

Charles Desmarest l'avait acheté de Madeleine Bonnard, Veuve de Noël Dantin, le 20 mars 1723, devant le même notaire.

La Veuve Dantin l'avait acheté des héritiers du Sieur Paul, le 6 mars 1720 suivant acte passé devant Maître Silly, notaire à Compiègne. 4 juin 1886. Café de la Cloche, aujourd'hui bâtiment de la Caisse d'Épargne.



Nous savons déjà que l'« *hôtel de la Cloche et de la Bouteille* » fut acquis, en 1842, par Vuillemot et Narcisse Morlière qui en devint, seize ans plus tard l'unique propriétaire. Cette famille Morlière porte un nom réputé dans l'hôtellerie compiégnoise, un Morlière possédant l'« hôtel de la Croix d'or » où Louis XI se plaisait plus qu'au château ; le roi appelait familièrement son hôte « mon compère »²². L'hôtel resta entre les mains des Morlière jusqu'en 1928 puis son dernier propriétaire, Toubon, le vendit à la société Félix Potin, en 1967, afin de le transformer en épicerie²³.

Ce fut un saccage ! Cet élégant immeuble du XVI^e siècle eut longtemps des pans de bois découverts²⁴, puis enduits de plâtre au milieu du XIX^e siècle mais avec un amusant moulage de la « *Bancloque* » voisine qui donnait son nom à l'hôtel ; il ne reste plus qu'une carcasse recouverte d'un crépi gris et froid. Quant au charmant décor intérieur il fut anéanti et nous ne pouvons plus l'évoquer que grâce à « *Monte-Cristo* ».

Alexandre Dumas appréciait le séjour compiégnois et y trouvait son inspiration. C'est d'ailleurs au pied de la chapelle Saint-Corneille-au-Bois qu'il composa sa tragédie « *Caligula* », en compagnie de son ami Boulanger, le peintre de la forêt. Voici ce qu'il nous dit d'un des principaux épisodes de ses relations avec Vuillemot : « ... et je me souviens avoir été témoin au mariage de sa fille aînée, fêtes nuptiales qui

D'après les registres de 1758, cette maison : Café de la Cloche, tenait d'un côté et d'un bout à l'hôtel de Ville, d'autre côté à la Cour commune. C'est le passage qui conduisait aux bâtiments actuellement occupés par les agents de police, et d'autre bout, sur le marché au blé.

De tout ceci il résulte que de 1737 à 1794, c'est Bouillet (sic) ou ses héritiers qui étaient propriétaires de la Maison.

Quant à l'Hôtel actuel de la Cloche, il portait alors le nom de l'Hôtel de la Bouteille ».

(22) Morlière ou Lamorlière — aucun lien de famille n'a pu être démontré avec les Morlière du XIX^e siècle.

(23) L'hôtel passa, en filiation directe de Narcisse Morlière, à Tiburce Morlière, puis à Jules Morlière, tué en 1914. Se consacrant à son « *Palace Hôtel* », place du Château. Jules céda l'hôtel de la Cloche à son frère Auguste qui le conserva de 1912 à 1928.

La chaîne d'hôtel « *Edouard VII* » l'acquiert ensuite.

(Renseignements communiqués par Lucien Morlière, dernier propriétaire du « *Palace Hôtel* »).

(24) Gravures de la fin du XVIII^e siècle et du début du XIX^e.

furent pour moi les fêtes de Comus, suivies de si parfaits loisirs à Compiègne, que, au milieu de ces hôtes qui fêtaient ma bienvenue, je terminai mon *Monte-Cristo*.

Ce roman fut achevé à *Pompadour*, propriété de l'état, que hante encore l'ombre de l'illustre marquise, et que venaient de louer Vuillemot et Morlière »²⁵.

Rappelons que ce *Pompadour* désigne non pas « l'Ermitage de Mme de Pompadour » devenu ensuite le « Petit Château » du gouverneur de Compiègne, détruit sous la Révolution, mais sans doute une de ses dépendances ²⁶.

Reportons-nous au chapitre LXIX de ce chef-d'œuvre de roman feuilleton qu'est *Monte-Cristo*, il est intitulé : « L'auberge de la Cloche et de la Bouteille ». Andrea Cavalcanti, jeune escroc utilisé comme instrument de vengeance par le comte de Monte-Cristo, fuit de Paris vers la frontière belge : « ... quatre heures sonnaient à l'horloge de l'hôtel de ville, lorsqu'il arriva sur la place où s'arrêtent les diligences.

Il y a à Compiègne un excellent hôtel, dont se souviennent ceux-là même qui n'y ont logé qu'une fois.

Andrea, qui y avait fait halte dans une de ses courses aux environs de Paris, se souvint de l'hôtel de la Cloche et de la Bouteille ; ... Ce n'était pas sans raison qu'Andrea avait entendu parler de ces jolis appartements éclairés sur la cour : la cour de l'hôtel de la Cloche, avec son triple rang de galeries qui lui donnent l'air d'une salle de spectacles, avec ses jasmins et ses clématites, qui montent le long de ses colonnades légères comme une décoration naturelle, est une des plus charmantes entrées d'auberge qui existent au monde...

Compiègne, résidence royale ; Compiègne, ville de chasse ; Compiègne, ville de garnison, est abondamment pourvue d'autorités, de gendarmes, et de commissaires de police ; les visites avaient donc commencé aussitôt l'arrivée de l'ordre télégraphique, et l'hôtel de la

(25) « Grand Dictionnaire de Cuisine » (article Vuillemot).

(26) Actuellement ces dépendances sont échelonnées de la Porte-Chapelle au terrain du Rugby Club, le long de la rue du Petit Château puis de l'Avenue Clémenceau et appartiennent en grande partie à l'Office National des Forêts.

Consulter :

— La vie quotidienne de la Société gourmande de France au XIX^e siècle, par Guy Christian - 1971.

— Anthologie de la Gastronomie française, par Curnonsky et Denys - 1936.

Cloche et de la Bouteille étant le premier hôtel de la ville, on avait tout naturellement commencé par lui... A son tour il regarda autour de lui : l'hôtel de ville, colossale bâtisse du XVI^e siècle, s'élevait comme un rempart sombre ; à sa droite, et par les ouvertures du monument, on pouvait plonger dans tous les coins et recoins du toit, comme du haut d'une montagne on plonge dans la vallée ».

Après une douzaine d'années d'abandon, la bâtisse, bien que très abîmée et banalisée, vient d'être aménagée. Le sous-sol et le rez-de-chaussée ont été acquis par le commerce privé, les étages appartiennent désormais à la Ville. Au deuxième étage on vient d'installer les Archives municipales. En cet automne 1979, l'ancien « hôtel de la Cloche et de la Bouteille » reprend vie mais plutôt qu'à partir de liasses poussiéreuses n'est-ce pas autour d'une bonne table que l'on peut le mieux évoquer l'amitié de Vuillemot et d'Alexandre Dumas.
