

UN GRAND MUSICIEN  
**Edouard LAALO**



LE MONUMENT LAALO (Photo Réveil Illustré)

Trois grands artistes vont venir à Lille

A l'occasion de l'inauguration prochaine du Monument Edouard Lalo, on nous annonce la venue de trois grands artistes : Mme Alice Raveau, Nelly Martyl, cantatrices et M. Jacques Thibaud, violoniste.

Ces trois artistes se feront entendre, les uns dans une sélection du « Roi d'Ys », — duo du 1er acte, notamment, — le troisième dans la « Symphonie Espagnole ».

Mme Alice RAVEAU est loin d'être une inconnue pour les Lillois. N'est-elle pas leur concitoyenne.

Elle fut de bonne heure destinée au Conservatoire de cette ville. Classe de piano, d'abord. Au bout d'un certain temps, on remarqua que cette jeune fille possédait une très jolie voix qui ne demandait qu'à être travaillée.

Comme ses aspirations l'y poussaient, Mme Raveau entra dans la classe de chant dirigée par Mme Oudart, elle avait alors 17 ans.

Pendant une année (1905-1906), son professeur qui présentait l'avenir glorieux d'une telle voix, fit travailler sans relâche son élève, laquelle obtint comme récompense un 1er Prix de Chant.

Alice Raveau partit immédiatement au Conservatoire de Paris où, admise à concourir après deux ans d'étude, selon la règle, elle obtint en 1908, un premier prix de chant, un premier prix d'Opéra-Comique, un premier prix d'Opéra.

Ce concours du Conservatoire de Paris, fut pour Alice Raveau, un triomphe et la consécration de son talent. Son organe admirable et velouté, sa timbre chaud et séduisant, d'une souplesse incomparable, déclina un tonnerre d'ovations.

Depuis lors, Mme A. Raveau est pensionnaire de l'Opéra-Comique et de l'Opéra de Monte-Carlo. Sur ces deux scènes renommées, elle n'a compté que des succès, mieux des triomphes. Dans « Orphée », elle est divine et évoque le souvenir de Mme Pauline Viardot, dans « Samson et Dalila », dans « Charlotte de Werther », dans « Carmen », dans « Marguerite du Roi d'Ys », dans « Le Sauterion », etc... elle est incomparable et inoubliable.

Signe caractéristique des véritables artistes : les éloges n'ont pas grisée Mme Alice Raveau. Elle est restée simple et accueillante, et sa reconnaissance va toujours à ce qui est la clarté et le savoir qui enseignent la pratique de son art. A l'Hippodrome Lillois, Mme Alice Raveau eut un triomphe éclatant.

Pour donner la réplique à la « Marguerite » de Mme Raveau, il fallait une « Rozenn » de tout premier plan. Les organisateurs l'ont trouvée en Mme Nelly MARTYL, cantatrice de l'Opéra-Comique et qui posa d'ailleurs pour le dit personnage de Rozenn dans le monument du statuaire Quéf.

Des renseignements que nous avons recueillis sur cette artiste, il appert que Mme Nelly Martyl est sortie du Conservatoire de Paris en 1906 avec un premier prix de chant. « Un an avait suffi pour compléter son éducation musicale et artistique. Le jour du concours, quand elle parut sur la scène de l'Opéra-Comique, ce fut une révélation. Il était impossible d'avoir plus de grâce, plus de beauté juvénile et souriante, et quand elle chanta, l'auditoire fut ravi.

C'était bien la voix de jeune fauvette dont par la Cathile Mendès, voix d'un timbre exquis, conduite déjà avec un art très fin et très sûr ».



Mlle NELLY MARTYL, de l'Opéra-Comique qui a posé pour le Monument Lalo (Photo Musica)



ALICE RAVEAU de l'Opéra-Comique (Photo Musica)

**LA MODE**



(Modèle de la maison Lelong) (Photo Manuel)

Gaemissettes et Gilets nouveaux

Petites blouses aux teintes fraîches et délicates, pareilles à celles des fleurs qui viennent d'éclorer, je sais que vous êtes bien aimées de toutes; c'est pourquoi, même au moment où tout est engorgement pour les robes légères, vous n'êtes pas tout à fait délaissées; c'est pourquoi aussi, je veux parler un peu de vous aujourd'hui.

Inséparable du costume tailleur, la blouse apparaît toujours comme un gai sourire dans l'entrebaillement de la jaquette. Mais, pour ne pas déroger aux lois éphémères de la Mode, comment la choisir ? Deux genres se disputent les suffrages : le chemisier et la casaque de fantaisie.

Le premier offre une coupe droite et souple présentant un délicat raffinement dans les détails; le crêpe de chine, le crêpe Georgette, la toile de soie sont les tissus préférés surtout lorsqu'ils sont blancs. Appelé à un succès fou, le blanc est en effet fort estimé déjà et, d'ailleurs, pour le blouse qui n'est chic que si elle est d'une fraîcheur impeccable, le blanc est la nuance de prédilection. Il peut être rehaussé d'un peu de noir, ce qui est exquis. Tel se présente à

nous le chemisier que nous reproduisons ici et qui est en crêpe de Chine blanc garni simplement au col et aux poignets de trois rangées de bande de soie noire; les jours travaillés au cordonnet noir ornent les ornements de jais ou aussi beaucoup de succès. Quant aux casques qui se font en Crêpe bleu roy, vert vif, citron, rouge, elles présentent le plus souvent des manches ourties et une encolure en bateau. Cependant l'encolure en pointe semble reprendre de l'importance. On les orne de broderies de perles, de bouclettes de rubans, etc.

Les garnitures de raphia ont également quelque chose de très original. J'ai trouvé bien délicieux un gilet de soie grise qui rehaussait joliment une broderie en raphia rouge. Sans faire une concurrence grande à la blouse, le gilet rend quand même de grands services. On en fait de si gentils et à si bon compte ! on peut le confectionner en organza blanc ou en piqué blanc, avec col « Révolution » cravaté d'un ruban de satin noir; ou bien en tissu éponge « jaune d'œuf », garni d'arabesques bleu saxe ou vert jade « ou bien », mais avec un peu de goût et beaucoup de patience que ne trouvez-vous de charmants chères lectrices, pour paraître toujours élégantes ?

Cousine MADELEINE.

ROS CONTES-CINÉMA  
**DON JUAN**



DON JUAN SALUE LA BELLE FLORIDE (Photo Gaumont)



DON JUAN ET ELVIRE (Photo Gaumont)

Don Juan d'Autriche, fils naturel de Charles Quint est l'homme le plus beau et le plus élégant de tout l'empire. Un jour, ayant détourné la fille du Commandeur de Séville, il tue le commandeur, son père, et s'enfuit. Il abandonne peu après la jeune fille séduite à son frère Philippe II la belle Floride. Le roi Philippe II ordonne à Don Juan d'entrer dans un cloître. Don Juan se soumet, mais s'évade après avoir séduit Elvire, une jeune et jolie religieuse. Don Juan protégé par son père, l'Empereur Charles Quint, devenu frère Anselme, continue sa carrière amoureuse, en même temps que par des victoires éclatantes, il atteint bientôt le sommet de la gloire. Sous ses pas, le malheur des femmes qu'il a séduites et qui sont devenues folles ou sont mortes à cause de lui, ouvre un abîme dans lequel Don Juan, le plus grand séducteur de l'histoire, sombre après avoir une dernière fois cueilli la fleur d'amour sur les lèvres d'une pestiférée.

**LA CUISINE**

**ÉPAULE DE MOLTON CHEVRIÈRE.** — Faites cuire avec une assez grande quantité d'eau un litre de flageolets secs; puis quand ils sont en pleine ébullition, mettez une épaule de mouton que vous aurez fait préalablement rissoler au beurre. Ajoutez un oignon et une carotte, un bouquet, sel et poivre et laissez cuire le tout ensemble pendant deux heures. Conservez la cuisson pour faire une excellente soupe du soir et servez ensemble viande et flageolets.

**QUELQUES PROPRIÉTÉS DE LA LAITUE.** — La laitue est un excellent rafraîchissant dont l'usage se recommande pour combattre les inflammations de l'intestin et les maux de reins. Les personnes à tempérament bilieux en feront grand profit. On a vu des cas légers d'ictère, guérir vite la laitue pour toute médication.

**SOUPE OU RAGOUTS BRULÉS.** — Quand vous sentez votre soupe ou votre ragout qui commence à brûler, au lieu de découvrir la casserole ou la marmite, laissez la couvercle, retirez vivement du feu et posez sur la pierre d'évier humide pendant cinq minutes. La vapeur se répand au dehors, en refroidissant le potage ou le ragout, descend d'elle-même au fond de la marmite où le sel se condense. Vous ouvrez et jetez sur votre mets quelques gouttes d'eau, puis vous transvasez doucement sur un plat avec la sauce. La partie brûlée reste au fond, et vous mangez sans sentir le moindre goût de brûlé, goût qui, pour bien des personnes, est insupportable.

**POULET À LA PROVENCALE.** — Il n'y a pas de diner fin sans poulet, dit le seigneur des nations et des gastronomes, et parmi les différentes manières de les accommoder, en voici une qui nous vient de la Provence.

Curiosités historiques

**VATEL ÉTAIT-IL CUISINIER ?**

Vatel n'a laissé aucun ouvrage sur l'art dont on l'a consacré le grand titre, il n'a inventé aucun plat qui lui porte son nom, il n'a légué aucune recette à la postérité. Mais à cela il y a peut-être une raison et qui serait péremptoire : qu'est-ce qui prouve que Vatel ait été cuisinier ? Rien. Sa mort tragique l'a rendu célèbre et c'est par Mme de Sévigné que nous en connaissons les détails. Mais nulle part, dans l'admirable récit de la divine maréchale, on ne trouve une indication qui permette de supposer que Vatel fut le cuisinier du grand Condé, il y est, au contraire, nettement désigné comme son maître d'hôtel, ce qui est tout à fait différent. Ses attributions sont mentionnées avec assez de précision pour qu'il n'y ait aucun doute à cet égard.

C'est Vatel, raconte Mme de Sévigné, qui a été chargé d'organiser le souper que le vainqueur de Rocroi offrit à Louis XIV dans sa résidence de Chantilly. Il a passé douze nuits sans dormir, il est exténué.

Vatel apprend qu'à une des tables le roi a manqué. Il s'en montre à ce point désolé que M. le Prince va dans sa chambre, le console et lui dit : — Vatel, tout va bien, rien n'était plus beau que le souper du roi.

FEUILLETON DU 11 JUIN. — N° 23

**SANG MAUDIT**  
par ELY MONTCLERC

Il descendait des ducs de Rochester, venus en France à la suite de Marguerite d'Écosse, première femme de Louis XI. — Depuis cette époque si lointaine, le Rochester devenu Français, s'illustra d'abord dans la carrière des armes, puis dans la diplomatie.

Nombre d'ancêtres du comte Harold avaient représenté la France dans les cours étrangères.

Le père de celui qui nous occupe fut ambassadeur sous les dernières années du règne de Louis-Philippe et durant le second Empire.

dis qu'un pli d'amertume baignait les coins de sa bouche, il répondit : — Je suis bien obligé, quelquefois, madame, de descendre sur la terre et ce n'est pas pour mon plaisir.

Broul nous continuons à être dix degrés au-dessous de zéro ! Il est vrai qu'en février, ce n'est point anormal ! Mais je veux être meilleure que vous, car je suis joyeuse de vous voir.

Avez-vous fait un bon voyage ? Elles-vous en bonne santé ? — Qu'importe ! répondit-il glacialement. Vous n'avez guère souci de moi, que je sache, et pour être franc, j'ajouterai que je pense de même à votre égard.

— Toujours pareil ! c'est charmant de galanterie, en vérité, bougonna la comtesse. Et d'un accent de défi : — Je vous prévins que si vous m'avez dérangé pour des amitiés de ce genre, mon cher comte, vous auriez aussi bien fait de vous en dispenser.

Quelle importante communication avez-vous à me faire ? — Veuillez vous asseoir, madame, et m'écouter.

De geste, il lui indiquait une confortable bergère où elle prit place après avoir rejeté son étote de chinchilla et relevé sa voilette. Quant à Rochester il resta debout, à côté du clavier.

Puisque j'assiste à une conférence, je suis tout oreilles, comte, raille encore la belle juive, commença-t-elle.

— Je vous prie de me pardonner, comte, mais ce n'est pas long. Je reprends. — Quant à Rochester, si nous remontons au déluge, je ne suis pas prête à déjeuner.

providentiellement en cette circonstance, n'est-ce pas vrai, madame ? — Pourquoi, répliqua-t-elle, acerbe, me regardez-vous de la sorte, et prenez-vous cet air étrange ?

Quelle insinuation se cache sous vos paroles ? — Vous n'avez jamais aimé mon père, vous reportez sur la fille l'antipathie qu'il vous inspirait, et vous n'hésitez pas, Dieu me pardonne, à l'accuser d'une venie !

— Je n'accuse jamais sans preuves, sachez cela, madame. — Je consens simplement que le baron de Lindolf, un inconnu ou presque pour le milieu, arriva à point pour désintéresser les créanciers du comte et le tirer du bourbier où le pauvre vieil enfant s'était enfoncé jusqu'au cou.

Il s'agissait d'une société pour l'exploitation de mines n'ayant d'existence que sur les prospectus, dont mon père était le président.

perle, une beauté accomplie, devint comtesse de Rochester.

« C'est une envie de mon enfant, avoua-t-il; elle souhaite avec passion devenir une des plus grandes dames de France, une vraie, authentique. »

« Que voulez-vous ? elle est orgueilleuse, et moi qui l'adore, je ne sais rien lui refuser. »

« Je ne suis qu'un roturier enrichi dans des spéculations honteuses, là-bas, en Amérique, où s'élaborent et se détruisent des fortunes colossales sur de simples coups de bourse. »

« Et que je reconnais comme une des meilleures. Prenez un beau poulet et coupez-le en morceaux que vous mettez égoutter à feu doux pendant une heure. Mettez dans une casserole, un peu d'ail et de thym, une sauce d'ail, salez, poivrez, laissez revenir encore un peu, ajoutez alors une cuillère de farine et mouillez de bouillon ou d'eau chaude, couvrez et laissez cuire. »

« Au moment de servir, hier la sauce avec trois jaunes d'œufs que vous délayez avec un peu de sauce, ajoutez une pincée de muscade et servez bien chaud, après avoir parsemé votre poulet de persil haché très fin et en assez grande quantité. Une bouteille de bord-à-vis est de rigueur. »

BOISSONS HYGIÉNIQUES. — La chaleur excessive fait éprouver un grand besoin de boire dont on abuse souvent. La boisson la plus hygiénique et la plus rafraîchissante et bien obtenue, c'est le café très étendu d'eau, auquel on ajoute un peu de sucre et d'alcool.

« Le jour du concours, quand elle parut sur la scène de l'Opéra-Comique, ce fut une révélation. Il était impossible d'avoir plus de grâce, plus de beauté juvénile et souriante, et quand elle chanta, l'auditoire fut ravi. »