

PALACE

8, RUE DU F. MONTMARTRE



Eulalie

OPÉRETTE FOU-RIRE

PALACE

8, FAUB.-MONTMARTRE — TÉL. : PRO. 44-57



M. Henri VARNA

Directeur du Palace, du Casino de Paris,
et du Théâtre Mogador



Secrétaire Général : N. MARCELLIN

Administrateurs : P. NOIRET et J. AUDOUI



Tous les Soirs à 20 heures (*sauf mardi*)
Le Dimanche 2 matinées : à 14 h. et à 17 h.
Lundi, Jeudi et Samedi matinée à 15 h.



M^{lle} Jane SOURZA

Studio Piaz



M. Raymond SOUPLEX

Intran-Studio

EULALIE

Opérette parisienne en trois actes
Un seul entr'acte

Livret de **Raymond SOUPLEX**

Musique de **Georges MATIS**

Direction musicale : Louis WINS

Mise en scène de Maurice POGGI

Décors de Raymond DESHAYS



Mlle Jane SOURZA est habillée à la ville
par MARTIAL et ARMAND
Chapeauté par RAM'S
Gants NICOLET

Les compositions de Mlle Jane SOURZA,
les robes de Mlle Simone ROUVIERE
et de Mlles CAZAU, DORLAN, LAUVRAY et CLAISSE
sont de DEMAIN, 16, rue Halévy

Toutes les coiffures sont de Thérèse PETER
Les Artistes de l'opérette portent des gants NICOLET
Mlle Janine GUISE est habillée à la ville et à la scène
par Nina RICCI
et ses gants sont de chez ALEXANDRINE

M. Robert BURNIER porte les chemises de ROUILLON,
56, faubourg Montmartre
Son veston du 3^e acte est de chez GEORGES
Cravates de chez LANVIN

Les Artistes de l'opérette portent les chapeaux



Bonbons DEBOYRIE en vente dans la Salle

HENRI VARNA présente :

E U L A L I E

OPERETTE PARISIENNE

Livret de **Raymond SOUPLEX** — Musique de **Georges MATIS**

Mise en scène de Maurice POGGI

• • •

Eulalie	Mlles Jane SOURZA
Gisèle Verteuil	TONIA CARRY
Perrette	Simone ROUVIERE
Totoche	Raymonde CAZAU
Michou	JANE MARNA
Nichette	Gilberte LAUVRAY
Minouche	Germaine CLAISSE

Albert	MM. Raymond SOUPLEX
Jacques Lussange ..	Robert BURNIER
Victor Verteuil	Robert HASTI
Le Garçon	ANDREAS
Amédée	Lucien BRYONNE

•

Direction musicale : **Louis WINS**

• • •

PREMIER ACTE. — L'atelier de Jacques Lussange
DEUXIEME ACTE. — Le salon d'attente de Victor Verteuil
TROISIEME ACTE. — Une guinguette au bord de la Marne

• • •

UN SEUL ENTR'ACTE ENTRE LE PREMIER ET LE DEUXIEME ACTE



M. Robert BURNIER

Studio Pinz



Mlle Tonia CARRY

Studio Harcourt

EULALIE VOUS DONNE DES RECETTES DE CUISINE

LE BŒUF SAUCE TOMATE. — Prenez le bœuf que votre boucher, avec la grâce qui le caractérise, vous aura remis en échange de vos joyeux tickets et de votre bel argent. Coupez-le en morceaux. Jetez les morceaux dans l'eau bouillante. Pour obtenir de l'eau bouillante, il suffit de prendre de la vulgaire eau froide et de la porter à ébullition. Ajoutez un bouquet garni et une petite boîte de sauce tomate en conserve. Ayez soin de ne pas ouvrir la boîte, elle vous fera beaucoup plus d'usage. Laissez mijoter à feu doux. Ne mettez pas de beurre, même si vous en avez, s'il vous gêne envoyez-le moi. Enlevez la boîte de sauce tomate que vous conserverez précieusement. Servez dans un plat chaud. Videz le tout dans l'égout le plus proche et mangez des rutabagas.

LA TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE. — Prenez un brin de paille assez fort. Coupez-le aux deux bouts de manière à en faire un chalumeau que vous mettrez précieusement de côté. Prenez ensuite persil, cerfeuil, échalotes et ciboulettes. Hachez menu. Jetez vos fournitures hachées dans un verre de vinaigre et remuez. Votre vinaigrette est faite. Asseyez-vous à côté et attendez la tête de veau. Comme elle ne viendra pas, lorsque vous serez las d'attendre, prenez votre chalumeau, plongez-le dans la sauce et aspirez à petits coups gourmands.

LES ŒUFS À LA COQUE. — Tout le monde sait faire des œufs à la coque, direz-vous. Eh bien non... Plonger les œufs dans l'eau bouillante, regarder se vider un petit sablier et les retirer durs est à la portée de tous, mais faire des œufs à la coque selon toutes les règles de l'art gastronomique, voilà ce que vous ignorez. C'est une opération excessivement délicate et qui peut se diviser en trois phases : 1° le choix de l'œuf ; 2° la température de l'eau ; 3° la durée de la cuisson.

Voyons tout d'abord la première phase : Prenez un œuf... Mais comme vous n'avez pas plus que moi la possibilité de vous procurer des œufs, je ne vois pas pourquoi je me casserais le bonnet à vous donner la suite de la recette.

LE POTAGE SAUTE. — Pour 6 personnes. Mettez dans une casserole 3 litres d'eau. Ajoutez sel, poivre, épices. Mettez à feu doux. Laissez mijoter jusqu'à consistance crémeuse sans cesser de remuer. Une seconde d'arrêt suffirait pour que votre potage s'attache au fond de la casserole et prenne ainsi une saveur désagréable. Versez ensuite sur des croûtons frits. Si vous ne pouvez faire des croûtons, versez sur des croûtons non frits. Vous pouvez même vous dispenser totalement de croûtons. Si j'ai baptisé ce potage : potage sauté, c'est que vous ne risquez en l'absorbant aucun trouble, ni stomacal, ni intestinal. Je dois à la vérité d'ajouter que je n'en ai jamais mangé.

Et EULALIE vous souhaite bon appétit...



M. Robert HASTI

Studio Piaz



M^{lle} Simone ROUVIERE

Studio Piaz

Prix : 4 francs.

EDITION ET IMPRESSION
F. W. FISCHER - PARIS

Vous n'avez pas le choix...

LES PRODUITS DE MAUVAISE
QUALITÉ SONT LES ENNEMIS
N°1 DE VOS CHEVEUX



CHEZ VOTRE COIFFEUR

Exiger

LES PRODUITS

CADORICIN

BEAUTÉ DE LA CHEVELURE

PUBLIC-SERVICE

RESTE LA PREMIÈRE MARQUE FRANÇAISE