

L'Échanson des Gourmets

Menu

DE PRINTEMPS

Entre Nous

Vœux de Curnonsky

Nos réunions d'Anvers, Bruxelles,
Celles, Tilff-s/l'Ourthe et Le Zoute

De l'usage du tabac

Lettre de Bordeaux

Lettre d'Ardenne

L'hôtellerie belge

Épître d'un gastronome

Mieux qu'en Amérique !

L'opinion de la Presse belge

Qu'entend-on par Restaurant

Notre rubrique Bibliographique

Entre la poire et le fromage

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE TRIMESTRIELLE

14^e année MARS 1948 N° 1

LE NUMÉRO 40 fr.

Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

A. S. B. L.

BUTS

Art. 3. — La Société a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

MEMBRES

Art. 8 — Les associés ont à verser une première cotisation de 3.000 fr. s'ils sont associés **Protecteurs**; une cotisation annuelle de 500 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**; 1.000 fr. s'ils sont associés **Producteurs, Restaurateurs et Hôteliers**. Cotisation réduite à 200 fr. pour le conjoint (sans second service de la Revue).

FORMULES D'ADHESION

Encartage ci-contre ou s'adresser au Secrétariat.

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. Le Comité statue sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées au Secrétariat: 10, rue Jules Besme, à Bruxelles - Téléphone: 25.02.41 - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (A. S. B. L.) Bruxelles.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent leur carte ainsi que la Revue «L'Echanson des Gourmets» qui paraît quatre fois par an.

Les membres producteurs et hôteliers sont recommandés, à titre gracieux, dans la Revue.

Tout membre a droit:

- 1) à un panonceau (en bronze ou terracotta vernissé) pour les membres Restaurateurs et Hôteliers;
- 2) à l'assistance et aux conseils du Secrétariat général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie: recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc.;
- 3) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;
- 4) à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club.

ABONNEMENTS DE LECTURE

Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des abonnements de lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles Privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements Thérmaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 150 francs par an.

L'Echanson des Gourmets

ORGANE TRIMESTRIEL ET OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur: CURNONSKY
— Prince Elu des Gastronomes —

SECRETARIAT et PUBLICITE: 10, rue Jules Besme - KOEKELBERG
Tél.: 25.02.41 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

Entre Nous

○○○

Dans notre dernier Editorial, nous tracions un rapide bilan — incomplet encore à cette époque — de ce que fut 1947. Car nous étions persuadés que le dîner «Prélude aux Réveillons» qui devait avoir lieu quelques jours plus tard au «Savoy» ne pouvait que terminer glorieusement le cycle de nos agapes de l'année. Il en fut d'ailleurs bien ainsi, et nous pouvons dire que 1947 s'est terminée en apothéose comme vous en jugerez à la lecture du compte rendu de cette dernière réunion.

Que nous réserve 1948?

Un premier dîner au «Grand Hôtel de Londres» à Anvers, a ouvert magnifiquement la marche. Ensuite notre dernier dîner à l'«Asti», sont de bonne augure quant à ce que nous réservent les réunions de Celles-Ardenne, Tilff-s/l'Ourthe, Le Zoute et autres charmants relais gastronomiques que nous irons visiter dans les plus beaux coins de notre pays.

* * *

Et nos relations gastronomiques avec la France, ce premier et grand pays de la bonne chère et du vin généreux. Où en sont-elles ?

Dans ce domaine, les choses se normalisent petit à petit et nos grands amis de France sont décidés à soutenir notre effort pour satisfaire nos compatriotes qui se rendront cette année outre-Quévrain.

Aussi, aurons-nous bientôt le plaisir de pouvoir offrir à nos membres et lecteurs qui nous en feront la demande, une documentation précieuse et détaillée sur les meilleurs relais de Gueule de France et de Navarre. Nous en publierons une première liste dans notre prochain bulletin.

Nous devons cette reprise de contact avec la France à l'obligeance de nos délégués : « Cuisine et Vins de France » et à M. Léon Gaillard, délégué d'honneur pour la France du Club des Gastronomes.

Nous nous efforcerons dans un proche avenir d'étendre cette activité à d'autres pays amis. M. L.

Au service des Automobilistes

Touring - Secours

LE Club des Gastronomes est reconnaissant au Touring Club de Belgique d'avoir pris l'heureuse initiative de créer « Touring Secours ».

« Touring Secours » constitué sur le modèle des organisations similaires de Hollande, d'Angleterre et de Suisse, jalonnent toutes les routes de Belgique, et ses motocyclettes side-car, munies d'un atelier de réparation miniature, seront à la disposition de tous ceux qui se trouveront en difficulté.

Il appartient à chacun de nous de marquer sa solidarité en faisant connaître au plus tôt sa participation comme membre de « Touring Secours ».

Nos membres se plaisent à rechercher dans notre beau pays les plus beaux sites et les meilleurs endroits gastronomiques. Ils sont ainsi astreints à de fréquents déplacements et exposés à des inconvénients mécaniques malgré la perfection accrue des voitures automobiles.

Les services de « Touring Secours » correspondent à un réel besoin et nous nous empressons de lui souhaiter longue vie et prospérité.

Les Vœux de notre Président d'Honneur Curnonsky

MALGRE ses soixante-quinze printemps et ses nombreuses occupations, notre Président d'Honneur se tient toujours en rapport avec le Club gastronomique belge, nous appuyant de toute son aide morale et en propageant notre action en France d'où nous venons de recevoir d'encourageants prémices en vue de l'extension de notre activité dans ce pays.

Voici les vœux qu'adressait en décembre dernier le Prince des Gastronomes aux membres de notre Club et à tous les défenseurs de la bonne cuisine et des bons vins.

Monsieur et cher Président,

J'ai la joie de vous apprendre que vendredi dernier 17 décembre votre Ambassadeur, le baron Guillaume, et votre aimable et gracieuse Ambassadrice ont daigné honorer de leur présence le Déjeuner de l'Académie des Gastronomes qui réunissait une trentaine de convives et d'invités à l'Automobile Club de France.

Rien ne pouvait mieux affirmer la fraternité de la Belgique et de la France.

Nos deux Revues : l'« Echanson des Gourmets » et « Cuisine de France » fraternisent aussi et combattent côte à côte pour cette Sainte Alliance du Tourisme et de la Gastronomie que je préconise depuis cinquante ans.

Veillez, Monsieur et cher Président, faire agréer au Club, avec toute ma gratitude émue, mes meilleurs vœux de bonne et heureuse année.

Puisse l'an 48 nous faire oublier 47, qui d'ailleurs malgré toutes ses restrictions, restera une grande année de vins et jusqu'ici la plus belle du vingtième siècle.

A la santé du Club et à la gloire de nos patries.

Sailland CURNONSKY.

Nous n'avons évidemment pas attendu la parution du présent numéro pour lui réciproquer ses bons vœux en le priant de nous faire le grand honneur de rehausser de sa présence une de nos agapes gastronomiques de 1948.

Quelle rubrique aimeriez-vous voir paraître régulièrement dans l'« Echanson des Gourmets » ?



Dîner
de « *Germinal* »

LUNDI
15 MARS
1948

qui fut servi le lundi 15 mars 1948, à 19 heures, au restaurant « ASTI », 58, avenue de la Toison d'Or, à Bruxelles, dirigé par M. Nicolas Fedeli. (Chef de cuisine : M. Albert Joris).

MENU

Porto Jems's : Reserva Novidade 1887
(Vintage - Année 1887 - demi-doux,
contrôlé par l'Instituto do Vinho do
Porto) (offert par les Ets Jems's)

LES DELICES DES GASTRONOMES

LA TRUITE A L'ALSACIENNE

Vin : Traminer Dopff « Clos du Moulin »

LA SELLE DE VEAU A LA BODART

Vin : Le Château Bouscaut 1929 M. Ch.

LES ASPERGES A LA MALINOISE

LA TORCHE DES GOURMETS

Champagne Jolly-Lang Brut 1941
(offert par M. Delhaye, du « Duc d'Orléans »)

LE MOKA

EN ATTRACTION : L'ORCHESTRE BELVAUX

Président de table : M. Philippe Quersin

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes (cotisation 1948 réglée).
- 2) Verser la somme de 400 frs, montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 7 mars 1948 au plus tard.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 50. Service par grandes tables.

Facilitez la tâche de notre Secrétariat, en faisant parvenir votre inscription et en effectuant le paiement de votre participation directement au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes et ce 8 jours au moins avant la date prévue. D'avance, merci.



Dîner
« *Après Pâques* »

SAMEDI
17 AVRIL
1948

qui sera servi le samedi 17 avril 1948, à 19 heures, à l'« HOTEL DU CENTRE », à Celles-Ardenes, dirigé par M. Houziaux. (Cuisine assurée par la Mère Aline, fondatrice de la maison).



MENU

Porto Jems's : Superior Seco, topaze
sombre.
(Contrôlé par l'Instituto do Vinho do Porto),
offert par les Etablissements Jems's.

CREME DE CRESSON

TRUITE AU BLEU

Vin : « Quincy » Vin Noble 1945.

PETIT COCHON DE LAIT FARCI CORNES DE GATES

Vin : Châteauneuf du Pape, des Caves
des Apôtres à Châteauneuf-du-Pape.

OMELETTE SOUFFLEE MAISON FLAMBEE AU GRAND MARNIER

Président de table : M. Paul Hertault.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES (cotisation 1948 réglée).
- 2) Verser la somme de 375 francs, montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 7 avril 1948.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 25. Service par grande table.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler sur le talon de leur versement, à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres pour les membres qui désireraient loger.

Dîner
 « Sur l'Ourthe »,

SAMEDI
 29 MAI
 1948

qui sera servi le samedi 29 Mai 1948, à 19 h. 30, à l'« HOTEL DU CASINO », à Tilff-s/l'Ourthe, dirigé par M. Franz Odekerken. (Chef de cuisine : Henri Hoffman.)



MENU

Apéritif Bourguignon.
 LE CHABROT

LA TRUITE DU HEROU AU COULIS D'ECREVISSES
 Vin : Riesling crû Docteur Clasen.

LA CASSEROLEE DE PIGEONNEAUX A L'ARDENNAISE
 Vin : Moulin à Vent, mise des Hospices des Romanêches Thorins.

LE FEUILLETE AU FROMAGE DU PAYS
 Porto Jems's : Lacrima de Jésus, blanc, très très doux, vieux.
 (Contrôlé par l'Instituto do Vinho do Porto), offert par les Etablissements Jems's.

LE CRAMIGNON DE FRAISES DE SAINT-LAMBERT
 ET LA JATTE DE CREME DOUBLE

Président de table : M. O.-J. Dewaet

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES (cotisation 1948 réglée).
- 2) Verser la somme de 400 francs, montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 20 mai 1948.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40. Service par grande table.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler sur le talon de leur versement, à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres pour les membres qui désireraient loger.



Dîner
 « Au Vent du Large »

SAMEDI
 19 JUIN
 1948

qui sera servi le samedi 19 juin 1948, à 19 h., au restaurant l'« ARGENTIERE », 169, Digue de Mer, au Zoute, dirigé par MM. Durieux et Van den Berghe. (Chef de cuisine : Antoine Ryven.)

MENU

Porto : Ferreira et Karl Harris.
 LA MOUSSE ARGENTIERE

LES FILETS DE SOLE SANS NOM
 POMMES DUCHESSE

Vin : Un noble vin.

LE JAMBON DES FLANDRES EN CROUTE
 SAUCE VIN DE MADERE
 LES CROQUETTES D'EPINARDS

Vin : Casier du Patron.

LA PIECE MONTEE

LE MOKA

Président de table : M. F. G. Peter.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes.
- 2) Verser la somme de 375 fr., montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 10 juin 1948 au plus tard.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40. Service par grande table.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler sur le talon de leur versement, à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres pour les membres qui désireraient loger.



Le Club des Gastronomes dîne au « Savoy » à Bruxelles



LE Savoy a une si bonne réputation que les places offertes aux membres du Club des Gastronomes pour le dîner « Prélude aux Réveillons » furent souscrites en moins de rien.

Finalement, on intrigua pour arracher quelques places de plus à notre secrétaire...

Le beau Restaurant du boulevard de Waterloo, faut-il le dire, ne déçut personne...

Suivant une jeune tradition, c'est à tour de rôle que les membres du *Club des Gastronomes* président ces tables autour desquelles ils se retrouvent dans les meilleurs établissements de notre pays.

Ce 11 décembre, notre administrateur M. Philippe Quersin avait été désigné pour cette mission agréable et délicate.

Autour de lui, on voyait quantité de femmes charmantes et tous les plus fervents parmi nos gastronomes. M. Pierre Morren, Président en exercice du Club, occupait avec quelques amis une aile de la table, M. Jacques Souhami avait préféré se rapprocher du centre et M. Cousin faisait l'aile gauche...

Le repas fut très joyeux, animé dès le début par une gaîté de bon aloi à laquelle le Porto Graham's « Fine Crown's » n'était pas plus étranger que le Sherry du même nom dont le parfum se retrouvait dans le splendide Oxtail Clair qui ouvrit la marche triomphale ascendante et très purement gastronomique du dîner.

Les Délices de Sole tout Paris arrachèrent des exclamations admiratives tant leurs filets s'accordaient avec le velouté de la sauce et avec la distinction d'un ensemble digne du palais des plus fins connaisseurs.

Un Quincy 1946 ajoutait sa fraîcheur à un ensemble aimable.

Le Suprême de Volaille Mère Giraud alliait une présentation merveilleuse à une finesse de ton très appréciée. Ce fut vraiment un plat touchant à la perfection, accompagné dignement par un Côtes du Rhone 1940.

La gradation montante du plaisir de tous continua ainsi jusqu'au final, un Soufflé au Grand Marnier dont on se pourlécha les babines...

A l'heure des discours, M. Quersin rendit hommage à M. Joseph Gryseels, et au chef de cuisine, M. Julien Vermeersch, qui avaient traité très dignement les gastronomes, et délégua ses pouvoirs à l'une de ses charmantes voisines pour l'accolade traditionnelle que le « chef » avait vraiment bien méritée.

Le président de table souligna ensuite, en citant Brillat-Savarin, que les peuplades de jadis, lorsqu'elles partaient en guerre ou signaient la paix, prenaient ces grandes décisions autour de tables bien garnies au cours de festins qui faisaient époque.

Aujourd'hui, nos diplomates mangent mal, discutent autour de monceaux de paperasses et avalent des discours...

Il conclut que d'urgence s'impose, à tous les degrés de notre enseignement et surtout dans nos universités, la création d'un cours de gastronomie politique dont les effets ne manqueraient pas de se faire très vite sentir.

L'assemblée marqua son assentiment par de nombreux applaudissements.

M. Teddy Beauvoisin, polyglotte distingué et spirituel, adressa alors un commentaire du dîner qui secoua la rate des plus moroses de manière à amorcer dans l'euphorie une digestion heureuse. Avec une maestria extraordinaire il conduisit des enchères qu'on ne put qualifier d'américaine, car cet Arabe parla tour à tour le plus pur flamand et le plus local des Liégeois avant de finir en russe...

La soirée se termina dans la grande salle où Laurel et Hardy soupaièrent en donnant des autographes...

Le « Savoy » a bien mérité du Club et s'est montré digne de lui-même.

INTERIM.



Messieurs les Restaurateurs ! Au cas où vous désiriez voir se réunir chez vous les membres de notre Club au cours d'une démonstration gastronomique nous vous prions d'en faire part de toute urgence au Secrétariat, le calendrier pour 1948 devant prochainement se clôturer.



Le Dîner « AURORE 1948 »

A ANVERS LE 29 JANVIER 1948.

LE *Club des Gastronomes* a été l'hôte de M. et Mme Weber en l'Hôtel de Londres, à Anvers, le jeudi 29 janvier 1948 et le dîner qui lui fut préparé restera marqué d'une pierre blanche pour tous ceux qui y assistèrent, et ils furent nombreux, autour d'une table fort joliment servie.

M. Jean Souhami, officier de Spahis de l'illustre Division Leclerc présidait la table ayant à ses côtés M. Vincentelli, Président de la Chambre de Commerce française d'Anvers.

Le Président du *Club des Gastronomes* introduisit ces deux personnalités et leur remit ses pouvoirs.

Le homard de Norvège fit alors son entrée. Sa présentation spectaculaire conquiert l'admiration de tous, et l'avis général des convives fut qu'il tenait la promesse de sa « belle vue ».

Le riche consommé Fortunato le suivit dignement et la litanie des plats défila, sur le même ton, sans une fausse note. Tout le monde deviendrait bien amiral de la flotte où l'on serait nourri de Turbotin soufflé — à la Weber.

La selle d'agneau bouquetière, tendre à souhait, escortée de pommes croquantes et de salade multiforme Clo-Clo marquait le léger crescendo qui menait à l'accord final extraordinaire de la Pêche Belle Aurore, belle aurore nuancée de tons les plus exquis de cette aurore 1948 que le dîner devait marquer.

L'accompagnement œnologique fut parfait. A la gamme des apéritifs succédait le Riesling 1945, fruité et frais, digne en tous points de baptiser le crustacé majestueux qui l'accompagnait.

Le Château des Roches 1934, parfumé et bien à point, mis en valeur par le Turbotin, faisait avec lui un ensemble d'une suave harmonie.

Et que dire du velouté de ce Margaux, lui aussi de 1934, se mariant dignement avec la Selle d'agneau.

Après toutes ces splendeurs les discours ne purent être que laudatifs.

M. Jean Souhami salua les convives et présenta aimablement M. Vincentelli. Il montra combien la gastronomie constitue un trait d'union entre la France et la Belgique.

Après avoir remercié le Président et ses collègues gastro-

miques de leur accueil, M. Vincentelli prononça une spirituelle improvisation :

« Récemment je déclarai à un de mes compatriotes qui fait » donner de nombreuses leçons particulières à ses enfants, telles » que : peinture, musique, etc., que je trouvais cela fort bien mais » que j'estimais cependant qu'un grand oubli était fait chez lui, » comme ailleurs. L'oubli consistait à perdre de vue l'art de la » Gastronomie, art dont, contrairement aux autres, on ne peut se » se passer. Plus que jamais à l'heure où les domestiques se font » rares, la future maîtresse de maison devrait pouvoir les rem- » placer, et si elle a les moyens de s'offrir un Chef ou un Cordon » bleu, celui de pouvoir les surveiller et de les guider. Elle ne » devrait surtout pas se contenter d'une boîte de conserves et d'un » ouvre-boîte. Et c'est pour cela que l'art du bien manger n'est » réservé, en certains pays, qu'à une petite élite. Il n'est est pas » de même, Dieu merci, en Belgique et en France.

» Et c'est pourquoi votre Club a pour but principal d'honorer » les traditions de la bonne vieille cuisine, comme aussi celles de » l'excellente cave. Adressons un souvenir reconnaissant à notre » cher maître Brillat-Savarin, Conseiller à la Cour de Cassation, » dont le nom est passé à la postérité, non pas pour sa science juri- » dique mais uniquement pour ses hautes qualités gastronomiques » que sa *Physiologie du Goût* nous détaille en belles pages. Notre » grand et immortel Rabelais écrivait : « Mieux est de ris que de » larmes écrire. Pour ce que rire est le propre de l'homme. »

» Et comment voulez-vous, et rire, et vous trouver en belle » humeur sans bonne table et bons vins ?

» En ce domaine, France et Belgique se comprennent et se » complètent admirablement et c'est pourquoi vous me permettez » de lever mon verre en honneur au cri de :

» Vive la Belgique,

» Vive la France. »

Ce discours, très applaudi, fut suivi d'un petit laïus de notre Président qui, passant la parole à M. Teddy Ben Beauvoisin, lequel commenta le menu dans la plus pure traduction marocaine et loua tout particulièrement le metchaoui bouquetière et les vins qu'il but et apprécia malgré les préceptes du Coran.

Enfin, M. Weber se leva au milieu des applaudissements et parla fort justement.

Il rendit hommage à la nature qui nous a donné tant de belles et bonnes choses, et, faisant le point après cet automne qui nous a apporté tout le gibier, situa le mois de janvier comme celui où l'on utilise ses réserves avant d'en arriver aux primeurs.

« L'hôtellerie, dit-il, sort à peine des difficultés de la guerre et ne souffre plus somme toute à l'heure actuelle que des visites des contrôleurs. »

« Tout cela va à sa fin, tout cela va déjà mieux et souhaitons, s'écria-t-il, puisque tant de gens se sont fait tuer héroïquement et magnifiquement pour la liberté, que les immenses espoirs pour lesquels ils se sont sacrifiés se réalisent bien vite pour notre bien à tous.

» La Belgique est déjà une oasis, la liberté en ferait un paradis où nous souhaitons maintenir les traditions gastronomiques. »

M. Clément Morraye nous tint ensuite sous le charme poétique d'une ode consacrée à la gloire pétillante du champagne, extraite de son œuvre *Les Lettres de Monsieur Grandcru* dont la verve et la fine ironie font le livre de chevet de tout vrai gastronome.

La soirée fut couronnée d'un moka triomphal, dégusté dans l'arome d'un havane magnifique — car la faculté de fumer avait été rétablie dès après le dessert — au milieu du bruit des conversations particulières, joyeusement animées, et célébrant les fastes de ce dîner vraiment splendide.

Ph. QUERSIN.

DES « FANIONS » ET « TAPIS JEU DE BRIDGE » AUX INSIGNES DU CLUB

Pour répondre aux désirs de ses membres, le Comité du Club a décidé de faire exécuter de petits fanions et des tapis Jeu de Bridge aux insignes du Club.

Les fanions triangulaires en feutrine double et de couleur sont surmontés d'un motif multicolore du Club qui y est finement appliqué en même tissu. Le fanion est monté sur pied en métal argenté.

Les tapis Jeu de Bridge d'une riche présentation en belle feutrine verte et également surmontés des signes distinctifs du jeu et du Club finement appliqués en même tissu, ont été confectionnés au format rectangulaire de 50 × 70 cm. Dos recouvert de caoutchouc mousse.

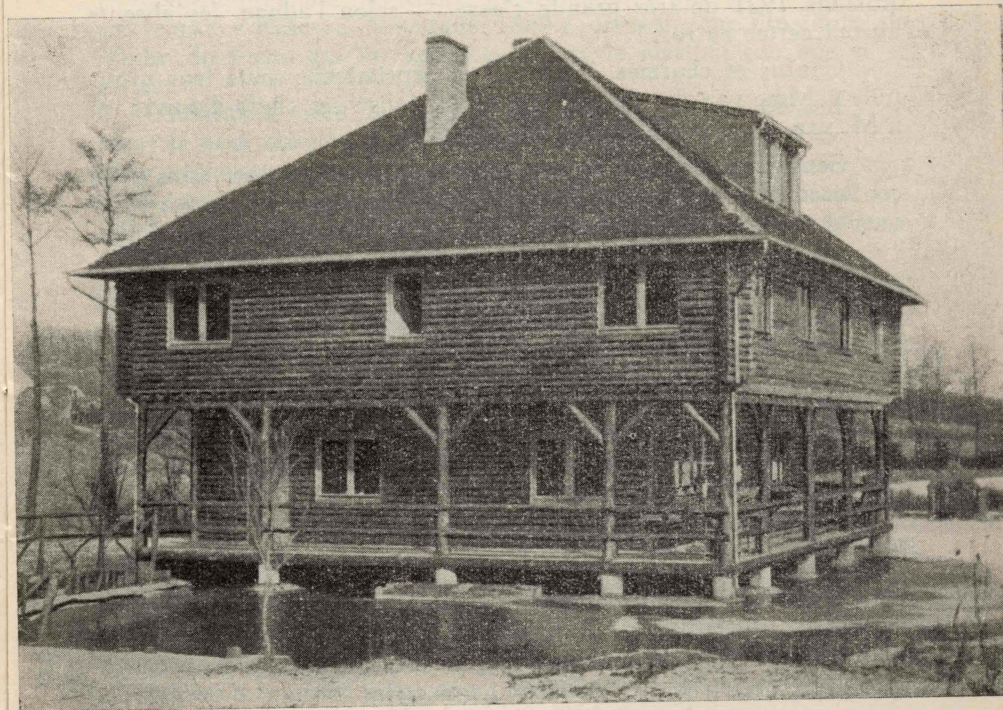
Ces articles peuvent être obtenus contre versement de 250 fr. par fanion et 175 fr. par tapis, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes.

Plus que Parfait... Improvisé

□ □ □

IL avait été convenu, il y a plusieurs semaines, que quelques membres du Comité, en voyage d'investigation, se retrouveraient en un déjeuner intime, dans un cadre unique, en vue de se délecter d'un repas champêtre dont notre excellent ami Jacques du Harnoys, nous promettait merveilles et délices.

Et c'est ainsi que le jeudi 4 mars, par une journée radieuse, exceptionnelle, elle aussi dans notre climat national, nous avons pu admirer un site sauvage mais discipliné et que, pour un temps, nous nous sommes sentis exportés dans une de ces lointaines régions canadiennes, loin de tout souci politique, fiscal ou autre.



« L'Ermitage Canadien »

Nous étions chez M. et Mme van der Straete, dans leur « Ermitage Canadien », pittoresque et attirant.

Nous avons déjeuné sur l'eau, dans une salle de restaurant des plus confortables, où le brillant de la porcelaine luttait avec l'éclat des cristaux.

Menu très simple dans son énonciation peut-être, mais d'une richesse culinaire incomparable, où chaque chose a atteint la perfection aussi bien visuelle que gustative.

Une truite au bleu et une sauce divine qui amena notre estomac insatiable à en réclamer impérativement à plusieurs reprises.

Un canard sauvage qui, malgré sa qualification, éblouit les papilles les plus délicates.

Un jambon d'Ardennes fondant, captivant, des fromages du pays et enfin la crêpe aux liqueurs, flamboyante et si douce cependant.

Comme vins, un Wurtz Traminer d'une belle lignée et un Vosne Romané 1921 de très grande classe — selon l'adage, les absents auront certes eu tort !

Confus et charmés, les convives exprimèrent toute leur gratitude à Mme van der Straete qui avait réalisé ces chefs-d'œuvre, et à M. van der Straete, maître des cérémonies.

Sans plus, et pour ne pas faire montre d'égoïsme, nous vous confierons où se trouve ce lieu enchanteur, que vous ne pouvez manquer de visiter lors d'une prochaine excursion au delà de la Meuse.

Il vous suffira, en empruntant la route de Beauraing à Wellin, de prendre, à un kilomètre au delà de Pondrôme, le chemin indiqué sur votre droite qui en quelques centaines de mètres vous conduira au centre de l'incomparable bijou que constitue l'« Ermitage Canadien » qui éblouira vos yeux, votre cœur... et votre estomac.

P. J. M.

Messieurs les Restaurateurs ! Une suggestion nous a été faite par un de vos confrères. Celle de créer une carte de menu aux armoiries discrètes du Club. Celles-ci seraient imprimées en quantité pour permettre de les céder à nos membres à un prix coûtant intéressant. Quel est votre point de vue à ce sujet ?



Notre réunion à l' « Asti » à Bruxelles

DANS un des plus beaux cadres de la Capitale, le Club a tenu le lundi 15 mars 1948 sa deuxième réunion gastronomique de l'année. Nous avons cité l'« Asti ».

La façon charmante dont M. Fedeli nous accueillit dans ce temple de la bonne chère était pour nous mettre immédiatement dans l'ambiance.

La table, somptueusement dressée, charma les regards et ce fut un second et heureux présage à ce qui nous attendait.

Notre Président avait remis ses pouvoirs à notre Syndic et Président de table, M. Ph. Quersin qui remplit d'ailleurs sa mission avec toute la verve et l'humour que nous lui connaissons.

Le major Allen, attaché à l'ambassade britannique, avait bien voulu rehausser notre réunion de sa présence.

Notre première rencontre gastronomique fut en l'occurrence un Jems's « Reserva Novidade 1887 » contrôlé par l'Instituto do Vinho do Porto qui fut apprécié comme le méritait son âge et sa saveur.

Aussitôt à table, les Délices des Gastronomes méritaient vraiment le nom donné à cette entrée... en matière. Le Chef avait en cette circonstance non seulement trouvé la garniture nécessaire mais avait, par ses sauces, réalisé les couleurs de notre drapeau. Les champignons et la délicieuse pointe d'ail qui parfumaient discrètement le palais nous ramena à la réalité.

La Truite à l'Alsacienne, pochée et farcie de homard entraîna la consternation de bien des convives de n'y pas trouver... l'arête !

Le Traminer Dopff « Clos du Moulin » frais à souhait était bien assorti pour faire ressortir la finesse du mets.

La Selle de Veau à la Bodart servie sur chariot entraîna par sa parfaite présentation les applaudissements des convives et chacun voulut trouver une place dans son intérieur pour ce plat royal, servi par des maîtres es-cuisine. Il était accompagné de cœurs d'artichaut garnis de petits pois et de pommes soufflées.

Vinrent ensuite les Asperges à la Malinoise, gratinées, suivies par « Les Torches des Gourmets » qui nous arrivèrent... car il y en avait plusieurs, multicolores et flamboyantes, telles les torches des Olympiades.

La Crêpe flambée au rhum et dans laquelle le parfum du moka s'associait à la glace faisaient un ensemble excellent.

Le Champagne Jolly Lang brut 1941, offert par M. Delhaye, geste qui fort apprécié surtout par ceux qui n'avaient plus goûté ce vin depuis longtemps.

Un Moka fameux clôturait ce succulent dîner.

A l'instant psychologique, notre Président de table fit avec beaucoup d'enjouement la description de toutes les bonnes choses que nous venions de déguster. Il eut un mot charmant pour ses invités et, le moment étant venu, il fit appeler les responsables de nos estomacs satisfaits : Le chef, Albert Joris, quelque peu timide, ne recula toutefois pas devant l'accolade rituelle pour laquelle notre Président lui délégua notre fidèle et charmante ambassadrice, Mme Vandermeulen.

M. Fedeli reçut pour sa part le panonceau insigne du Club qui lui fut remis après approbation unanime à la question du maître des cérémonies : « Mesdames et Messieurs, membres du Club des Gastronomes, êtes-vous satisfaits à tous points de vue du dîner qui vous a été servi ? » Un OUI qui ne pouvait laisser de doute sur l'opinion des convives s'exprima sur tous les bancs. M. Fedeli répondit en quelques mots, qu'il estimait que la cuisine est un art et qu'il s'était efforcé de nous le prouver. M. Jean Coen, maître d'hôtel de grande classe, avait également droit à toute notre reconnaissance, qui lui fut montrée par un ban bien nourri frappé en son honneur.

On dégagait la piste de danse et la seconde partie de la fête commença.

Le thermomètre montant dans l'ambiance, il nous fut donné d'admirer et de sentir le bien-être et la fraîcheur de la ventilation créée par l'ouverture automatique de la grande verrière lumineuse qui nous montra à plusieurs reprises, pour quelques instants, un ciel où brillaient les étoiles.

La soirée s'acheva en joyeuses conversations en danses et autres agréables délasséments gustatifs jusqu'à une heure... minuscule.

LE TEMOIN.

AVIS IMPORTANT A NOS MEMBRES RESTAURATEURS

Nous rappelons à nos membres hôteliers et restaurateurs qui n'ont pas encore réglé le montant de leur cotisation de cette année, que le millésime 1948 à fixer aux panonceaux qu'ils possèdent, leur seront envoyés dès réception de leur virement.



De l'usage du Tabac lors de Réunions gastronomiques

□ □ □

A plusieurs reprises cette question, qui ne prête cependant pas à discussion, avait été soulevée, au cours de nos réunions gastronomiques.

Nous avons eu la chance de retrouver à ce sujet deux articles : une opinion portugaise et anglaise.

Nous aurions voulu vous donner en même temps le point de vue français par la plume du Prince des Gastronomes lui-même, notre Président d'Honneur Curnonsky. Malheureusement, ce dernier retenu par ses nombreuses occupations n'a pu nous la faire parvenir en temps voulu mais sommes persuadés que nous ne perdrons rien à attendre quoique l'on puisse dire dès à présent qu'elle se résumera par un « non » catégorique.

* * *

Voici donc l'opinion portugaise :

Extrait de « L'art de boire le Vin de Porto » selon Valente Perfeito, directeur honoraire de l'Instituto do Vinho de Porto :

» Si Bacchus est représenté par un Porto millésimé, l'amphitryon éloigne la boîte à cigares tant que les verres ne sont pas vides, et les convives qui fument avant qu'il ne leur donne l'exemple, font preuve de manque d'éducation. (Au Portugal, les Portos millésimés accompagnent les fromages.)

» Cependant, si le vin servi est un « tawny » sans prétention aucune, l'amphitryon commence à fumer après le premier ou le second verre, sur quoi il est imité généralement par les « intoxiqués ».

» Il m'est arrivé plusieurs fois de fumer dans de bonnes maisons tout en buvant le vin de Porto — non parce que je renie que le tabac affaiblisse la saveur du vin, mais parce que en ne fumant pas, d'autres fumaient quand même.

Du reste, je pratique intégralement l'abstinence du tabac quand je déguste des vins ou lorsque je sers chez moi un grand vin de Porto. Dans ce dernier cas, non seulement je ne fume pas, mais

encore, je ne laisse pas fumer mes convives, presque toujours des amis intimes avec lesquels je peux prendre cette liberté. »

* * *

... ET L'OPINION ANGLAISE :

Extrait du chapitre VII « *The Romance of wine* » de H. Warner Allen (Londres 1931) :

« La nicotine avait commencé son attaque insidieuse contre l'art noble de boire le vin. Le docteur Franck Benglet — recteur de l'University Collège d'Oxford — maintenait le prestige du vin de Porto en refusant cigarettes et cigares après le repas ; mais finalement, bien qu'il ne fut pas fumeur, il faiblit jusqu'à tolérer qu'on fume après un repas sur deux, servis à des convives moins catégoriques ; mais dans ce cas il n'offrait pas du vin de Porto.

» L'habitude barbare de fumer pendant le repas, nuisible à la dégustation du vin de Porto et de la fine cuisine, fut introduite pour la première fois à l'Université à l'occasion d'un déjeuner au cours duquel apparut un sorbet accompagné de cigares russes, et je me souviens du visage horrifié du recteur quand, de la table des supérieurs, il vit cette innovation sacrilège. »

Quelques mots de notre Secrétaire Trésorier...

Je fus très honoré lorsque le Comité du Club me confia le poste de Secrétaire-trésorier de notre Association.

Cette confiance m'honore, mais mon rôle est parfois délicat et difficile lorsqu'il s'agit du portefeuille de nos membres.

En cette fin du premier trimestre de l'année 1948, il m'autorise cependant à demander aux membres gastronomes et restaurateurs qui n'ont pas encore réglé le montant de leur cotisation pour 1948 de bien vouloir s'en acquitter au reçu de la présente au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes.

Rappelons que le montant des cotisations reste fixé à :

500 fr. par an pour les membres gastronomes.

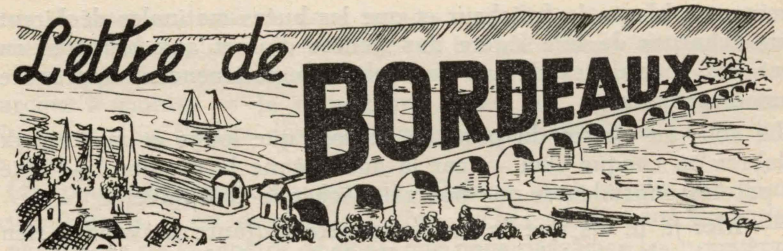
200 fr. par an pour le conjoint.

1.000 fr. par an pour les membres hôteliers-restaurateurs (donnant droit au panonceau en terracata vernissé). Un supplément de 500 fr. est demandé *la première année* pour ceux qui désirent obtenir en plus, le panonceau de grand luxe en bronze massif.

Evitez-nous de devoir mettre des quittances postales en circulation en ne remettant pas à demain ce que nous vous demandons de faire aujourd'hui. Vous pourriez l'oublier.

D'avance merci.

Le Secrétaire-trésorier,
M. Lambrechts.



La Première Palombe



TU vas dire, mon cher ami, que je ne t'écris que pour me lamenter!... Pardonne-moi, mais je t'affirme que je n'y apporte aucun parti pris. Ma plume, trop honnête, sans doute, pour une époque où le mensonge et l'hypocrisie semblent vouloir régner en maîtres, se refuse à écrire qu'il fait beau... lorsqu'il tombe des torrents, des trombes, des cataractes d'un ciel maussade aux sinistres reflets d'ardoise! (1)

Je ne sais comment s'est manifesté l'été chez vous mais j'ai pu me rendre compte, hélas! que chez nous il avait jugé plus simple de ne se point manifester du tout!

L'arrière-saison, n'ayant aucun motif de se montrer « plus royaliste que le Roi », est aussi lugubre que la « belle saison » a été lamentable. Mais ici bas, le secret du bonheur, pour l'homme sage, consiste à savoir apprécier le minimum de « bon » qui persiste toujours dans le maximum de « mauvais ». C'est ce qu'on appelle communément trouver des consolations à son malheur.

Or, quelques amis et moi avons trouvé notre consolation : la chasse...

La chasse qui, cette année, en raison même de la froidure prématurée nous permet les plus brillants espoirs. Et tout particulièrement la chasse à la palombe qui constitue dans nos régions, tu ne l'ignore pas, l'un des attraits cynégétiques les plus passionnants de la forêt landaise.

Depuis les premiers jours de septembre, dès que les « aubes »

(1) Été 1946 (N. D. L. R.).

comment à bleuir de fraîcheur et que les buées matinales déchirent leurs écharpes de soie légère aux genêts d'or et aux bruyères en fleur, les spécialistes de la « palombière » commencent à prendre leurs dispositions.

Le soir, au bistrot du port, ce ne sont que longs et mystérieux palabres où chaque clan — car là aussi règne la division ! — épie les paroles imprudentes que pourrait lâcher le clan adverse.

— Moi je te dis que la coupe au père Dufaure ne vaudra rien cette année, déclare à haute et intelligible voix le fûté petit Gabure, car il sait qu'à la table voisine on l'écoute.

En vérité, c'est tout le contraire qu'il pense et dès demain matin, c'est précisément dans la coupe du père Dufaure qu'il ira repérer les pins où il jugera le plus opportun d'installer ses appeaux.

Je n'avais plus revu Gabure de huit jours au moins, lorsque samedi dernier, il vint chez moi, à la nuit tombée, avec des airs de conspirateur.

— Alors, Monsieur Henri, me dit-il, si vous êtes d'accord... on pourrait « l'essayer » demain ?

Je n'avais pas besoin de lui demander d'explications... « L'essayer », je savais de quoi il s'agissait. Et le lendemain matin, avant l'aube, nous étions en route pour la coupe du père Dufaure, mon ami Gabure portant en équilibre sur l'épaule la perche où six appeaux, quatre ramiers et deux palombes se tenaient, entravés par des lanières et les yeux obstrués par des œillères collées à la glu.

— Il y a eu quelques passages la nuit dernière et cette nuit, me confia Gabure. Il ne serait pas étonnant qu'on puisse faire quelque chose aujourd'hui.

J'adore la chasse à la palombe mais je dois à la vérité d'avouer que je suis parfaitement inapte à interpréter les signes atmosphériques sybillines par quoi certains augures — que j'admire — peuvent déceler dès l'aube que telle journée sera « faste » ou « néfaste »... Selon mon habitude de prudence, je me contentai donc de faire confiance à Gabure en priant le ciel de bien vouloir ne pas nous décevoir.

J'aidai mon compagnon à placer les « appelants » sur leurs raquettes qu'un système d'ascenseur primitif mais astucieux permet de hisser au haut des pins choisis avec un soin religieux, puis nous nous mîmes en devoir de sacrifier au premier rite du vrai « paloumaire »... c'est-à-dire à « casser la croûte » !

Tu sais ce qu'est une palombière. Au centre de la toile d'araignée constituée par les petits tunnels de brandes et fougères sèches, le

poste de guet se divise en deux parties bien distinctes. Au « rez-de-chaussée », si je puis dire, se tiennent les « inutiles » qui jacassent et font ripaille, tandis qu'à l'étage au-dessus — trois ou quatre marches à monter — le « guetteur », l'œil aux aguets, les mains crispées sur les ficelles des commandes, scrute l'horizon de son œil de lynx.

Or, pour cette première journée, Gabure avait voulu que nous fussions seuls. C'est donc côte à côte, juchés sur le banc de vigie, le nez au ras de la fenêtre de guet, que nous passâmes les premières heures de la matinée.

Autour de nous, ce silence de la forêt landaise, que tu connais et que rien ne venait troubler...

Si, par moments, une salve révélatrice éclatait sur notre gauche, à quelques cinq cents mètres. Une salve de quatre ou cinq fusils qui mettait aux mâchoires de Gabure une crispation nerveuse dont je n'aurais rien de bon !

— Je parie que ces s... là, grognait-il, auront trouvé le bon passage de cette année !

Ces s... là, je le savais, c'était le fils du maire, l'épicier Manès, Goujon le braconnier et le sacristain ! Ils avaient monté leur palombière dans la coupe voisine, un peu plus à l'est que la nôtre et face au Bassin.

Le vent de sud nous apporta l'écho des douze coups de midi, sonnés à l'église de Lanton... mais pas la moindre palombe !

Un coup de sifflet sur notre droite, Gabure répondit à pleine voix.

— Oh ! vous pouvez avancer... Vous ne risquez pas de « les » faire partir !

Et il y avait quelque chose de rageur dans ses paroles...

Trois cornéauds de la pire espèce arrivèrent et se frottèrent à nos jambes, suivis de trois chasseurs qui venaient de battre le lièvre dans les coupes de la Hucheyre.

— Alors, fit l'un d'eux... elles sont cuites ces palombes ?

— Tais-toi, lui répondit Gabure, mi-figure mi-raisin, j'espère bien que tu nous apportes le civet de lièvre tout prêt !

Le civet n'était pas prêt... mais les trois gars avaient trouvé de quoi le faire ! Deux beaux capucins dans leurs gibecières, récompensaient leurs efforts de la matinée...

Et nous... pauvres nous qui n'avions même pas une grive égarée à leur montrer !

Les trois chasseurs déballèrent leurs provisions et comme, aussi bien, nous n'avions guère mieux à faire, nous organisâmes aussitôt un « déjeuner de baptême » pour la palombière de Gabure.

Malgré les difficultés de nos temps misérables notre repas improvisé fut assez réussi et si bien arrosé qu'à trois heures après-midi il n'était plus question de palombes entre nous !

Lâchement, je profitai du départ de nos trois compagnons pour laisser Cabure à sa vaine et folle faction.

Sans le faire exprès je me trouvai soudain à vingt mètres de la palombière de ces « s... là ». Je sifflai. On me répondit et j'allai, en curieux, rendre visite à nos voisins.

— Vous n'avez pas fait beaucoup de bruit avec Cabure, me dit en souriant le fils du maire.

— Peuh ! lui répondis-je avec un aplomb qui m'étonne encore — c'est effrayant ce qu'on peut mentir à la chasse ! — nous avons juste essayé les appeaux... puis nous sommes allés faire un tour au lapin.

— Ah ! fit Gonjon le « braco » en souriant et en louchant vers ma giberne plate, vous n'êtes pas allés du bon côté alors !

Puis, comme je prenais congé d'eux et poursuivais mon chemin, Gonjou me rattrapa...

— Dites, Monsieur Henri, je sais que Madame aime bien la palombe...

Et fouillant dans un mauvais sac qui pendait à son épaule, il en tira une paire de palombe qu'il me fourra de force entre les mains, puis il s'esquiva en me criant :

— Et puis comme ça au moins... vous n'aurez pas « essayé les appeaux » pour rien !

Voilà, mon cher ami, l'histoire de ma « première palombe » de la saison. Je te l'ai confiée parce que je te sais discret. Mais surtout ne la répète à personne...

Je serais déshonoré dans le pays !

Henri de NEUVILLE.

Faites nous part de vos suggestions et critiques. Nous ne demandons qu'à améliorer notre revue et à défendre la cause de la Gastronomie.

Chers Amis,

JE vous ai donné de l'Ardenne (1) Et vous en redemandez ? Alors, écoutez.

J'ai eu, il y a peu, 61 ans. Et pour ce jour j'ai voulu vivre une « journée de millionnaire ». J'y suis arrivé, sans le secours de la Loterie coloniale, croyez-le bien.

Ce que fut ma journée ? Tous les goûts sont dans la nature et les miens s'y sont trouvés, fort à l'aise d'ailleurs. La seule chose qui puisse vous intéresser : mon déjeuner.

J'avais élu l'*Hôtel de Lorraine*, à Sainte-Cécile, un hôtel de bri-

ques, avec des fenêtres et des portes, même une véranda... ou ce qu'il en reste après des bombardements gracieusement offerts en l'an 1940 à Florenville et environs. J'y ai retrouvé le patron et la patronne, M. et Mme Defooz, comme avant la guerre. En face, la gare internationale : elle a, en tout 2 mètres sur 2 m. 50, et les trains n'y ont pas encore repassé, les ponts de la ligne Bertrix-Muno n'étant pas tous refaits ; je crois d'ailleurs qu'il n'en passait qu'un par jour, aux beaux temps de jadis.

Le potage fut une crème de crème : j'entends une crème aux asperges comme seule sait en faire la crème de femme qui cuisine en ces lieux. Suivit — mais il n'y en a pas tous les jours, ni pour tout le monde — la perche noire de la Semois à la meunière, qui laisse pantois l'amateur de truites. La Moselle luxembourgeoise l'arrosa comme il se doit. Vint ensuite — manger n'est pas s'empiffrer : on m'y connaît — un adorable médaillon de bœuf, sans nerfs ni couenne, entouré de disques rubis de fraîches tomates porteurs, chacun, d'une tourelle de béarnaise... Cur, tu l'aimerais ! Un mouton du pré Rotschild ne se trouva pas dépaysé de ce voisinage bovin. Je croyais que c'était tout lorsque survint, et ça c'est de l'Ardenne, le pigeonneau forestière. Pigeonneau rôti dans les règles, mais entouré d'une sertissure de têtes de champignons posées ren-



(1) Voir numéro précédent de L'ECHANSON DES GOURMETS.

versées sur le plat, leur creux farci, hum, des queues hachées, mélangées aux foies broyés et de... La patronne n'a pas tout dit. Le pigeonneau commandait un bourgogne : un Chambolle délectable répondit à l'appel. Et tandis que des pêches, en tas, s'apprêtaient à rafraîchir les insatisfaits ! la crêpe Suzette s'amenait cabochée de sa fondante crème aux liqueurs, et goutte à goutte filtrait un épais moka.

Vous voyez, en Ardenne, on sait ce que c'est que vivre, et, suivant notre règle, bien manger pour bien vivre.

Jacques du HARNOYS,
Sénateur suppléant du département de la Gueule, Ardenne.

Une histoire de René Poulain



Un brave curé de campagne a un penchant certain pour les bonnes bouteilles et ne se fait point faute de glorifier le Seigneur aussi bien au cellier qu'à l'église. Monseigneur, qui n'en ignore rien, arrive un beau jour sans avoir prévu et surprend le curé sortant de son cellier, l'œil vif et la mine réjouie.

Après échange de quelques politesses, Monseigneur dit :

— Ça, mon bon curé, j'aimerais bien jeter un coup d'œil d'où vous sortez.

— Oh ! Monseigneur, à quoi bon ? Je n'ai guère là que des légumes et quelques fruits que j'y tiens au frais afin qu'ils ne se gâtent.

Et, ce disant, il gare la clef au fin fond de sa poche. Mais Monseigneur insiste tant qu'il pénètre enfin dans le cellier où une montagne de bouteilles vides s'offre à sa vue. Il ne peut se défendre de marquer sa surprise.

— Grand Dieu, que de victimes...

Et le curé, rougissant, de balbutier :

— Oh ! que Monseigneur se rassure. Elles ont toutes vu le prêtre avant de mourir.

**Etes-vous déjà abonné à « Cuisine et Vins de France » ?
Si non, voyez les détails dans notre rubrique bibliographique en fin du numéro.**

L'HOTELLERIE BELGE



Le Grand Hôtel de Londres

A ANVERS



DARMI les grandes transformations sociales et économiques du siècle dernier, on peut citer l'industrie du transport, qui a amené une préoccupation nouvelle : la science hôtelière.

Celle-ci a substitué le raffinement et le confort moderne aux habitudes triviales qui étaient de mode au temps des splendeurs de la Royauté de France et qui étaient imitées dans tous les pays voisins.

Lors de cette transformation sociale qui se développa au même rythme que celui des chemins de fer, des esprits clairvoyants se rendirent compte de ce qu'une nouvelle forme de l'industrie hôtelière s'imposait ; les diligences n'avaient pas encore disparu, qu'à Bruxelles et Anvers s'éleva une floraison d'hôtels conçus suivant un confort et une recherche de bon goût dans toutes ses formes.

Aujourd'hui, on peut dire que l'industrie hôtelière belge a réussi à jeter des pont entre la Belgique artistique et laborieuse et tous les pays de l'univers.

Le « Grand Hôtel de Londres » dont la renommée, tant au point de vue confort que cuisine et vins, a franchi depuis de nombreux lustres les frontières de notre pays, a eu son rôle dans cette évolution.

Le livre d'or de ses hôtes illustres sert de consécration éclatante à cette renommée.

Ses installations ont été conçues suivant les règles du goût et de la discrétion, n'excluant pas une recherche artistique inspirée des hôtels célèbres qui, aux siècles passés avaient le monopole de la représentation du faste et de l'opulence d'Anvers.

Aujourd'hui, la beauté et le luxe des grandes demeures seigneuriales d'autrefois se sont transposés dans la construction et l'aménagement des hôtels, et l'« Hôtel de Londres » est un exemple des plus réussis.

Historique.

Vers l'année 1880, l'avenue de Keyser présentait encore très peu de bâtisses et parmi les premières, le petit « Hôtel de Londres » construit vers 1881, attirait déjà les voyageurs débarquant dans l'ancienne gare de passage toute proche.

L'« Hôtel de Londres » fut de tout temps un hôtel de tradition. Les transformations nécessaires y apportaient chaque fois des agrandissements et des améliorations suivant les exigences du moment et le confort de la clientèle.

C'est ainsi qu'aux modestes installations de 1897 se sont ajoutés successivement : le salon de restaurant en style Louis XV; la grande salle de fête en Louis XVI; le grand jardin d'hiver, la salle de déjeuner Queen Ann. Une nouvelle entrée de l'hôtel, la salle Renaissance flamande, le café moderne actuel résultent de la transformation de l'ancienne taverne.

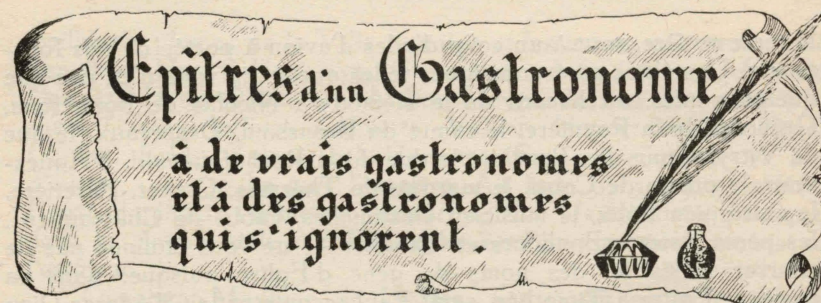
En 1925, le Conseil d'Administration décida la construction des 4^e et 5^e étages pourvus de tous les perfectionnements techniques modernes : Salles de bain, ascenseur, signalisation lumineuse pour le personnel, etc...

Profitant également des travaux de reconstruction nécessités par les dommages causés au cours de la guerre, le bien-être social des quelque 130 membres du personnel ne fût pas oublié. Ceux-ci furent dotés de réfectoires, douches et vestiaires modernes.

Il va sans dire que les résultats obtenus, ne l'ont été que grâce au travail opiniâtre du Conseil d'Administration tout entier et tout spécialement de l'œuvre accomplie par M. Georges Weber, Administrateur-Directeur de l'établissement.

Pendant les terribles bombardements d'Anvers, par V 1 et V 2, le Grand Hôtel de Londres, subit de nombreux dégâts tant dans ses installations que dans les réserves de ses excellentes caves à vins. M. et Mme Weber sont cependant demeurés à leur poste et leur activité ne s'est pas ralentie. Lors de la réunion qu'y a tenu le Club, le 29 janvier dernier, aucune trace de ces dégâts n'était plus visible et la confortable tiédeur de cette bonne maison séduit tout le monde.

M. L.



ÉPITRE SECONDE (1)

Gastronomes d'hier
et d'aujourd'hui

JE vous disais, chers amis, dans mon épître première, que la gastronomie est un art exclusivement progressif, dont le perfectionnement, le raffinement et le plein épanouissement suivent une courbe légère, mais régulièrement ascendante.

De là à vouloir croire que nos aïeux gastronomes ne se délectaient

pas de réelles bonnes choses, il y a néanmoins une marge dont il convient de tenir compte. Chaque siècle, chaque époque, chaque étape de la gastronomie a indéniablement eu son apogée culinaire dont il convient d'apprécier la grandeur et les fastes. Les gourmets des temps écoulés accordaient parfaitement leur lyre gustative aux possibilités d'alors, lesquelles leur imposaient des restrictions dont, de par la précieuse assistance des progrès techniques réalisés depuis lors, nous n'avons plus à nous soucier. C'est qu'à présent,



tous les marchés alimentaires du monde, toutes les productions comestibles du globe, toutes les ressources en vivres frais de

(1) Voir numéro précédent de L'ECHANSON DES GOURMETS.

la terre entière, sont à un coup d'ailes d'avion à portée de nos fourneaux. Des élites gastronomes telles que, et je vous n'en cite que quelques-unes, au hasard de la mémoire : Nicolas de Bonnefons, Grimond de la Reynière, le comte du Broussain, Despréaux, le duc de Vitry, Gourville, Barillon, le duc de la Rochefoucauld, d'Aguesseau, le prince de Conti, le marquis de Thermes, Crenet, Furetière, le chirurgien Félix, le musicien Destouches, l'abbé de Châteauneuf, les pères jésuites Bonhours et Thoulhier — ne vous étonnez pas de trouver mêlés ici des noms de gens d'Eglise puisque, dans sa fameuse Epître à Timothée, saint Paul recommandait d'adorer Dieu dans les œuvres de la table — Pontchartrin, le capitaine du Ranché et beaucoup d'autres, sans omettre toutefois Molière, Racine, Boileau et La Fontaine ; de telles élites gastronomes, dis-je, ne se satisfaisaient pas d'une cuisine de petits plats ; d'autant plus que le roi Louis XIV, qui mangeait comme Gargantua, se plaignait à dire, quand il lui arrivait de manquer d'appétit : « Nous ne savons plus manger comme nos ancêtres, nous picorons. » Ainsi, toujours, à travers les fastes historiques de l'art gastronomique les grands maîtres de la divine fourchette ne furent jamais content d'eux-mêmes, ni entièrement d'accord avec leurs chambellans culinaires.

Pourtant, si selon le mot de Louis XIV, nous ne faisons plus que picorer, par rapport aux frairies d'autrefois, et si la goinfrerie est bannie à jamais de nos agapes gastronomes, de même que le gongorisme, avons-nous la prétention de picorer avec un tact qui était alors inconnu, et avec plus de raffinement culinaire.

* * *

Plus près de nous, et je manquerais à mes plus élémentaires devoirs de gastronome en ne citant pas ici, au titre de reine de la gastronomie française du siècle dernier, Madame de Loynes, à laquelle feu Léon Daudet, de l'Académie Goncourt et tumultueux gastronome devant l'Eternel — pourquoi ce merveilleux pamphlétaire et joyeux compagnon de table s'est-il, hélas ! laissé malheureusement embocher durant la dernière guerre, immolant ainsi d'un coup et plus que stupidement aux pieds du démon hitlérien son immense talent — a consacré tout un chapitre dans *Salons et Journaux*, quatrième série de ses splendides souvenirs. Le salon de Madame de Loynes, ou plutôt sa salle à manger, était alors, de l'avis unanime, la première table de Paris, en même temps que l'antichambre de l'Académie française. C'est que la docte et lettrée Grande Dame ne recevait et n'invitait que des personnalités littéraires et gastronomes ; écrivains, poètes, auteurs dramatiques, journalistes. On rencontrait régulièrement à sa table royale les

meilleures plumes de la Ville Lumière et les astres naissants : Jules Lemaître, Henry Houssaye, Grosclaude, Alfred Capus, Maurice Donnay, Henri Rochefort, Arthur Meyer, Adrien Hébrard, Mitchell, Gaston Jollivet, Calmette, Vallier, Henry Simond, Ernest Daudet, Emile Zola, Abel Hermant, François Coppée, et bien d'autres... et, je ne puis l'omettre, Ali Bab, ou si vous préférez, Henri Babinski, l'immortel auteur de *La Gastronomie pratique* ; dont le slogan était : « Un repas excellent ne pèse jamais sur l'estomac. »

Or donc, Madame de Loynes, qui savait recevoir, recevait toujours simplement et largement, sans faste, mais avec prodigalité. Ici, je dois suivre Léon Daudet presque à la lettre, pour rester dans l'exacte vérité. Voici de quoi se composait et comment était généralement ordonné ces repas littéraires : Un potage, un relevé, un beau poisson, deux pièces de rôti, ou un rôti et un gibier, selon la saison, légumes frais ou une salade avec un pâté ; un dessert, glace ou fruits. Les menus étaient toujours méticuleusement choisis, entremêlés de recettes provinciales, ou de plats dus à l'originalité des convives. Tant pour l'abondance que pour la qualité, l'à-point de la cuisson, et l'abrégé des sauces et coulis, tout était parfait, soigné, bien présenté. Les quenelles venaient de Lyon, le jambon de Luxeuil, les poulardes de Bourg en Bresse, et ainsi de suite, à l'avenant. Il n'y avait jamais de raté. Tout arrivait à table chaud et même brûlant, sans ces interruptions de service prolongées et énervantes, qui désolent les maîtresses de maison. Pour l'époque, c'était là, assurément, de superbes réussites culinaires. A noter que les mets étaient repassés deux fois, comme de règle, et que l'hôtesse, majordome dicrète et incomparable, interdisait formellement aux domestiques de presser le service. Chaque convive avait devant lui — c'était alors rituel — son verre à vin ordinaire, destiné à être bu largement, son verre à bordeaux, sa coupe de champagne. En bref, le grand style classique. Par ailleurs, la cave valait la cuisine ; l'une et l'autre atteignant le sublime. Ainsi se vérifiait le slogan d'Ali Bab, puisque bien que mangeant trop, nul ne s'assoupissait, ni ne s'aigrissait vers la fin du repas, comme cela arrive trop souvent après l'absorption d'un plantureux dîner.

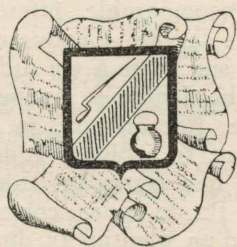
Chez Madame de Loynes, le dîner était à 7 h. 30 précises, à l'ancienne mode. On sortait de table à 9 heures. On n'attendait jamais le retardataire, quel qu'il fût. C'était la règle salutaire de la maison, sans laquelle il n'était pas de rôti cuit à point, ni de gastronomie possible. Mais où ces dîners, dits littéraires, se distinguaient de tous les autres donnés chaque soir dans le vivant Paris de la fin du XIX^e siècle, c'est sous le rapport de l'ambiance,

de l'étincellement de l'esprit français qui y régnait. Je sortirais du cadre de cette épître en suivant Léon Daudet dans la narration qu'il en fait dans ses *Mémoires* ; mais j'y reviendrai pour vous régaler, chers amis, d'anecdotes... savoureuses.

* * *

Il me reste maintenant à vous entretenir des gastronomes d'aujourd'hui. En ce milieu du XX^e siècle que nous vivons, la gastronomie s'est tellement introduite et développée, dans le rythme de conception d'une existence gourmande, que les disciples de la X^e Muse, fervents adeptes de la bonne chère, et les amphitryons de grand style, sont devenus légions, puisque multipliés à l'infini. C'est que, désormais, l'art gastronomique s'est inclus d'office dans notre civilisation contemporaine. Si cet art reste l'apanage des peuples cultivés, il vaut cependant surtout par la qualité de ceux qui le pratiquent avec le bon goût requis ; c'est-à-dire des convives de qualité, capables de se distinguer par le brillant de leur intelligence. Mais, étant donné que notre époque est celle du savoir, les vrais gastronomes, et les gastronomes qui s'ignorent, sont tellement nombreux qu'il est même difficilement possible d'effectuer la sélection de leurs élites. Et puis, à quoi bon vouloir choisir des brassées de belles fleurs dans une serre grandiose, où toutes les variétés rivalisent de charme, d'attrait et de suavité ?

GASTRO DE SAINT GRATIN.



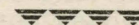
Nous rappelons que les demandes d'adhésion comme membre du « Club des Gastronomes » doivent être appuyées du parrainage de deux membres effectifs.

Mieux qu'en Amérique!

□

Nous avons relevé dans un ancien numéro de la revue américaine *Post* l'article ci-dessous. Estimant que celui-ci pourrait intéresser nos lecteurs, nous nous sommes fait un plaisir d'en résumer les principaux passages. Il nous montre que mêmes les Américains qui ont l'habitude de faire et de voir en grand et de prendre des décisions énergiques, se trouvent en ce qui concerne le « diner-out » comme l'appelle Duncan Hines, dans une situation assez confuse et difficile à résoudre étant donné l'immense étendue de leur pays.

Aurions-nous enfin, nous petits Belges, une suprématie dans ce domaine sur nos grands amis Américains.
Jugez-en vous-même.



COMMENT TROUVER UN REPAS CONVENABLE

par Duncan Hines, en collaboration avec Frank J. Taylor.

DUNCAN Hines est considéré en Amérique comme le champion « diner-out », en d'autres termes le champion du bien-manger.

Dans l'article qui suit, Duncan Hines nous explique les raisons de son mécontentement quand il est obligé de faire face, en un jour, à six repas ou plus encore. Il nous raconte également comment, sa femme et lui, lorsqu'il était voyageur de commerce, en vinrent à faire un jeu pour découvrir l'endroit où l'on pouvait faire bonne chère.

Hines prit force notes intéressantes au cours de ses expéditions. Ses amis de plus en plus, le consultèrent sur les bonnes adresses qu'il avait conservées. Aussi décida-t-il de publier un livre ayant pour titre « *Adventures in good eating* » (Aventures dans le bien-manger) qu'il mit en vente.

Après ce premier succès il entreprit d'écrire un deuxième livre « *Lodging for a night* » (Logement pour une nuit) et ensuite un troisième « *Adventures in good cooking* » (Aventures en bonne cuisine).

Plus de deux millions d'exemplaires de ces livres ont été vendus en Amérique. L'auteur n'a ménagé aucun effort au cours des huit

dernières années pour compléter ses ouvrages et pour vérifier les informations de ses admirateurs.

Plus de quatre cents volontaires, dînant incognito à la ronde, tout comme Hines le fait, l'aident à garder ses livres à jour et d'actualité.

Tout récemment l'œuvre de Hines a pris un tournant bien plus décisif et est devenue une véritable croisade pour le « mieux manger ».

Le profit de ses droits d'auteur sont attribués à la Fondation Duncan Hines qui a établi des chaires en arts et sciences culinaires aux universités de Cornell et de Chicago et au Collège de Michigan State.

Lorsque le soleil luit en Amérique, 20.000.000 d'Américains sont sur les routes. Trois fois par jour ils seront à la recherche d'un bon repas.

Pour bien manger au cours d'une étape, il faut être un chasseur de repas accompli. Hines nous raconte comment au cours de trente années il a recherché les bons mets, et il croit pouvoir se considérer comme un excellent chasseur de bons plats.

Il va de soi que bien des fois il a eu des déboires au cours de ces expéditions. Une fois c'est le garçon qui vous présente un sandwich détestable, une autre fois on vous sert une côtelette de porc ayant un goût de sole. Les exemples qu'il nous cite sont inépuisables.

Afin de pouvoir mettre un peu d'ordre dans la profession de restaurateur et d'hôtelier, Hines souhaiterait être dictateur de l'alimentation aux Etats-Unis d'Amérique. Il s'empresserait de cadenasser les portes des deux tiers des maisons qui s'intitulent cafés ou restaurants et la moitié des hôtels.

Muni de ces pouvoirs il promulguerait une loi qui stipulerait qu'avant de devenir cuisinier ou chef cuistot, il serait requis d'avoir suivi des cours d'hygiène et de sciences de l'alimentation.

D'autre part, il exigerait des examens médicaux périodiques du personnel des restaurants et hôtels.

Comme notre Hines ne sera jamais dictateur et comme les inspecteurs en alimentation sont, selon lui, des ignorants, des *inoffensifs*, des personnages intéressés et pervers, les voyageurs et touristes sont amenés à employer d'autres armes.

Hines suggère une croisade privée basée sur les griefs que nous avons à faire valoir dans ce domaine. Il invite tous ceux qui partagent ses vues de rejoindre le « Pet Peevers Unlimited ». En Bel-

gique nous dirions « Club des Gastronomes Rouspéteurs ».

En réunissant un million d'adeptes sous la bannière de son club, Hines prétend pouvoir faire de l'Amérique un endroit salubre pour les vrais pique-assiettes, et cela en moins de temps que ne le demanderait des lois.

Le premier point indiqué à son programme d'action est de surveiller l'état des cuisines dans les hôtels, restaurants, etc...

Un établissement aura beau arborer une magnifique enseigne au néon, il n'est pas dit que, proportionnellement parlé, la cuisine soit de la même importance ; qu'elle soit salubre, enfin bref, qu'elle soit vraiment ce qu'il est convenu d'appeler une cuisine de restaurant ou d'hôtel.

Il est vrai que l'inverse est possible également.

La tactique que Hines emploie pour dépister ces cuisines peu dignes, le principal défaut à combattre, est très simple : ou bien il se trompe, à dessein naturellement, d'entrée et fait une incursion par la porte du service, ou bien il invite le patron à lui montrer le quartier général de son établissement.

Ces deux moyens lui permettent d'établir une classification des établissements visités.

D'autres restaurants ou hôtels vous servent des plats trop copieux et mal préparés, à des prix soi-disant bas, c'est là encore un grave défaut à combattre.

Selon Hines, il est préférable de s'offrir deux plats soigneusement servis que d'ingurgiter trois plats copieux, mais qui tout compte fait, vous laissent sceptique quant à leur préparation qui ont tout l'air d'être des restes de cuisine.

Hines reproche également aux cuistots américains de ne pas dénommer correctement les mets, il y attache énormément d'importance et estime que tout Américain désireux de bien manger devrait commencer par s'intéresser à la dénomination et à la composition des menus.

De ses nombreuses observations, il a constaté que parmi les touristes Américains, les fins gourmets étaient peu nombreux pour la raison très simple que l'Américain en général ne sait pas ce que c'est de bien manger ou est trop timide pour exiger de bons plats.

Une autre habitude, prise par de nombreux patrons, et à combattre, est celle de forcer la main au client et lui faire prendre deux ou trois apéritifs et même davantage.

Il est incontestable qu'après avoir consommé maints apéritifs les mets auront perdu toute leur saveur.

Dans les tels établissements il ne sera pas nécessaire d'avoir un bon chef cuisinier à son service, il suffira d'avoir un bon barman.

Hines termine son article par quelques considérations sur les hôtels et passe en revue les desiderata qu'il a rencontré au cours de ses nombreux voyages.

Il en arrive à conclure qu'en Amérique le touriste ou le voyageur ne rencontre pas chez les hôteliers, la courtoisie et le dévouement qu'on est en droit d'attendre d'eux.

Loger un client est devenu un commerce éhonté et peu scrupuleux. Une vraie exploitation où successivement on vous extorque quelque menue monnaie pour le portier, le garçon de salle, le garçon d'ascenseur, le garçon d'étage, puis la femme de chambre, etc..., pour finir par le garçon de restaurant.

Ce sont là de mauvaises habitudes prises par les voyageurs et touristes Américains que Duncan Hines se propose, avec la collaboration de ses adeptes, de redresser, et ainsi courtoisie, politesse, confort, propreté et qualité auraient de nouveau toute leur signification chez les hôteliers et restaurateurs américains.

L'INTERPRETE.

*Les Gastronomes
du monde entier
donnent la préférence à*

FRIGIDAIRE

(PREMIER ET SEUL DU NOM)

C'EST UN PRODUIT DE "GENERAL MOTORS" VENDU PAR
REFRIGERATION ET RADIO TELEVISION S.A.

2, Boulevard de Dixmude, Bruxelles Tel 17.63.85

L'Opinion de la Presse belge sur le
« CLUB DES GASTRONOMES »



« LE SOIR » DU 26 DECEMBRE 1947

Gastronomie.

En 1931, inspiré par Curnonsky — dont on vient de célébrer le bel âge —, un Français d'origine, fixé à Bruxelles, de Carsalade, fondait en Belgique, un club des gastronomes, décidé à promouvoir l'initiative dans le bon manger et la renaissance des plats et spécialités propres à chaque région, à chaque localité. Le fondateur fut aidé par un animateur, M. Jacques Souhami.

Ce dernier est le vice-président du club, qui, ressuscité depuis 1946 et présidé par M. Morren, s'efforce de rétablir la tradition des bons repas. Il délivre à certains établissements, — auberges, hôtels, restaurants — des panonceaux d'honneur. Il publie même un bulletin où l'on peut découvrir des textes de menus et des recettes qui mettent le vin à la bouche.

Et l'on rêve de soupers de gibier, de repas de réveillons, de déjeuners champêtres, de diners de printemps.

« LA NOUVELLE GAZETTE DE BRUXELLES » DU 2-12-47

Un Club de Gastronomes belges.

Les Belges ont dans le domaine gastronomique de vieilles et solides traditions à défendre. Aussi, est-ce avec plaisir que nous apprenons par sa revue officielle « L'ECHANSON DES GOURMETS » que le fameux « CLUB DES GASTRONOMES » de Belgique, qui avait été mis en veilleuse, et pour cause, depuis 1940, a repris son activité d'avant-guerre soumise toutefois encore aux réglementations en vigueur et aux possibilités actuelles du ravitaillement. Mais que les Chevaliers de la bonne table n'en aient crainte : les menus alléchants servis au cours de ses séances de démonstrations gastronomiques et conçus par les restaurateurs, membres du club, démontrent que ceux-ci savent s'accommoder de restrictions et tirer le meilleur parti possible de moyens limités. C'est là d'ailleurs que l'on reconnaît le vrai talent.

Il faut dire aussi que les hostelleries des associés agréés par le Club des Gastronomes, dont nous avons la liste sous les yeux, sont les meilleurs relais gastronomiques de Belgique. Un magnifique panonceau en bronze, nouvel insigne du Club l'atteste auprès des touristes gastronomes.

Nous applaudissons à la renaissance du Club des Gastronomes et approuvons ses initiatives qui réjouiront les fins gourmets et les Belges en général qui voient ainsi défendre la renommée universelle que possède la Belgique pour le culte de la bonne chère... et quand la gastronomie va, il est certain que le reste ne va pas mal.

Et chacun y trouve son compte.

« LA LANTERNE » DU 13 DECEMBRE 1947.

Le Club des Gastronomes émet un vœu en faveur de la « gastronomie politique ».

Les fins gastronomes sont aussi des humoristes, chacun sait cela. Le Club belge des Gastronomes ne fait pas mentir la tradition et chacun de ses diners mensuels se termine en beauté, dans un feu d'artifice de mots d'esprit, de calembours et de plaisanteries aiguisées par l'absorption de vins choisis...

Ce fut le cas encore jeudi dernier à Bruxelles, où les membres du club s'étaient réunis très nombreux, pour déguster sous la présidence de table de M. Philippe Quersin, l'un des administrateurs du cercle, un dîner servi au Savoy, et qui alliait le souci d'une élégante ordonnance à la perfection d'une technique très poussée...

Appréciant en fins connaisseurs ce qui leur était servi, tous les membres du club glissèrent petit-à-petit dans une douce euphorie, à la lumière de laquelle les grands problèmes de l'heure s'auréolèrent pour eux d'un sens nouveau.

C'est alors qu'imaginant les graves réunions de Londres autour d'une nappe blanche au lieu d'un tapis vert et les améliorations qui en pourraient résulter pour la marche des événements, le Président de table fit admettre à l'unanimité un vœu tendant à instaurer des cours de gastronomie politique...

Puis on revint aux choses sérieuses.

Sous la présidence de M. Pierre Morren, le Club des Gastronomes continue ainsi, de mois en mois, son intéressant travail de prospection dans l'intérêt de l'industrie hôtelière belge. M. A.

« ELLE » DU 25 DECEMBRE 1947.

Au Club des Gastronomes

On dînait au Savoy. L'assistance était nombreuse. Quelqu'un s'écria : « Oh ! il y a trois dames l'une à côté de l'autre !... »

Hélas ! c'était vrai, et cela laissait supposer que ces messieurs étaient en minorité. Pourtant, il s'agissait de gastronomie et, par instinct, on range généralement cette espèce humaine du côté masculin. Gastronomes... On voit aussitôt un monsieur souriant, rondouillard, coloré et bedonnant. C'est une erreur de plus à l'actif de notre imagination. Au Club des Gastronomes, non seulement il y a beaucoup de dames, mais les messieurs sont très rares qui ressemblent à la susdite description. Nous dirons plus : à les bien regarder, il faut conclure qu'un gastronome ne jouit vraiment d'aucun trait distinctif. Ce sont des gens comme les autres !

Pourtant, quels fins mangeurs, quels véritables amateurs que la bonne soixantaine de personnes présentes. Tous les mois, dans l'un ou l'autre coin de Belgique, dans l'un ou l'autre restaurant de la capitale, ils se réunissent et dégustent le menu de la maison, tout spécialement soigné pour la circonstance par le chef.

À l'issue du repas, les opinions s'échangent, des discours sont prononcés vantant la chère de la maison — ou la critiquant à l'occasion — des plaisanteries aussi, aiguisées par l'absorption des bons vins, mettent les convives en joie. Et parfois, comme ce fut le cas à ce dîner du Savoy, l'enthousiasme des dégustateurs est si grand que le chef est appelé à comparaître pour recevoir les félicitations et l'accolade, laquelle lui est donnée de préférence par une jeune et jolie femme !

Elles ne manquent certes pas à ces réunions, les jolies femmes. On y bavarde à outrance. On y entend la charmante Lily Bourget raconter comment il est bien plus difficile de faire rire que de faire pleurer et comment le public parisien réagit différemment du public bruxellois... Tout cela avec mille anecdotes émaillées de son esprit piquant. Tandis que les plus graves parmi les membres du club, ceux qui sont commerçants, artistes, armuriers ou même journalistes, ou simplement dilettantes, discutent de leur emploi du temps... pendant les vacances de Noël !

Ce soir-là encore, il y eut un intermède imprévu au dessert : dans la salle du rez-de-chaussée, au Savoy, des clients de marque se pouvaient remarquer. À l'une des tables en bordure de la piste, il y avait... Stan Laurel et Oliver Hardy, flanqués d'une nombreuse tablée, parmi laquelle leurs charmantes femmes. Et un peu plus loin, moins remarquables certes, sinon moins remarquables, une assemblée d'aviateurs qui fêtaient en commun la récente signature d'un accord qui créait en Belgique une nouvelle société de transports aériens...

Ainsi, dans ce temple du bien manger et des cocktails bien secoués, le plus curieux des cocktails était-il bien celui que composait l'assemblée !



CET INSIGNE EST UNE REFERENCE !

Qu'entend-on par Restaurant?

PAR ce mot on entend un établissement public où l'on sert à manger.

L'origine des restaurants, tels que nous les connaissons, n'est pas très ancienne : au XVIII^e siècle, on ne trouvait à manger que dans les auberges qui servaient à heure fixe un menu également fixe, ou chez les traiteurs qui ne pouvaient vendre que des pièces entières.

En 1765, un nommé Boulanger, marchand de bouillon, rue Bailleul, donna à ses potages le nom de restaurants et inscrivit sur son enseigne : « Boulanger débite des restaurants divins », avis qu'il agrémenta d'une facétie en latin culinaire : « Venite ad me, vos stomacho laboratis et ego restaurato vos ».

Voulant corser ses menus, et ne pouvant servir ni sauces, ni ragoûts, car il ne faisait pas partie de la corporation des traiteurs, il imagina d'offrir à ses clients des pieds de mouton en sauce blanche. Les traiteurs ne manquèrent pas de lui faire un procès, ce qui fit une réclame monstre à notre novateur et à ses pieds de mouton. Finalement, Boulanger eut gain de cause, un arrêt solennel du Parlement ayant décrété que les pieds de mouton en sauce blanche n'étaient pas un ragoût. Ce fut le grand succès ; tout Paris se précipita chez Boulanger pour déguster ce plat extraordinaire ; sur la recommandation de Moncrif, qui en était entiché, Louis XV s'en fit même servir à Versailles, mais ce roi qui était un vrai gourmand, ne partagea pas l'enthousiasme de son lecteur.

Il n'en reste pas moins que Boulanger créa, comme le dit Brillat-Savarin, une profession qui commande à la fortune toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

Après Boulanger le premier restaurant digne de ce nom fut celui qu'en 1783 fonda Beauvilliers, établissement que, par le fait des événements révolutionnaires de 1793, son fondateur se vit dans l'obligation de fermer. Il y eut ensuite le restaurant que Barthélémy, Maneille et Simon ouvrirent en 1786 au Palais-Royal, sous l'enseigne « Aux Trois Frères Provençaux » bien qu'ils ne fussent ni frères, ni provençaux ! Ce restaurant ferma ses portes en 1869, et c'est dans cette maison que Ducléré, Casimir Moisson et bien d'autres grands cuisiniers du XIX^e siècle firent leurs premières armes.

Nous le répétons, les progrès que firent faire les restaurants à l'art culinaire sont immenses. « Les amateurs, dit Brillat-Savarin,

» ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris
 » depuis l'adoption des restaurants. On peut citer Beauvilliers,
 » Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et
 » Baleine (du Rocher de Cancale)... « quelques-uns de ces établis-
 » sements ont dû leur prospérité à des causes spéciales, savoir :
 » le veau qui tette, aux pieds de mouton (sans doute préparés à la
 » poulette) ; les Frères Provençaux, à la morue à l'ail ; Véry, aux
 » entrées truffées ; Robert, aux diners commandés ; Baleine, au
 » soin qu'il se donnait pour avoir d'excellents poissons ; Henne-
 » veux, aux boudoirs mystérieux de son quatrième étage. »

Sous la Révolution, par suite de l'abolition des corporations et privilèges, les restaurants se multiplièrent, démocratisant la bonne chère, permettant à chacun, comme le dira Brillat-Savarin ; de « faire, selon sa bourse, ou selon son appétit, le repas copieux ou délicat qui, autrefois, était l'apanage des gens opulents ».

Parmi les principaux restaurateurs de cette lointaine époque, citons les deux frères marseillais dont l'histoire n'a pas conservé le nom qui fondèrent « Le Bœuf à la Mode », dont l'enseigne caricaturait les modes du jour ; plus tard vint à la terrasse des feuillants Legacque, vanté par Grimod de la Reynière, ce qui ne l'empêcha pas de faire de mauvaises affaires, alors que Véry, son concurrent et voisin, connut une brillante réussite, malgré les critiques de l'Almanach des Gourmands ; après avoir été qualifié de Palais des Restaurants et Restaurant des Palais, il finit par péricliter et végéta comme restaurant à prix-fixe au Palais-Royal. A cette même époque, Véfour fondait le café de Chartres, et Baleine au Rocher de Cancale, hébergeait le « Jury dégustateur » de Grimod de la Reynière ; Carême le qualifie de traiteur de second ordre ; son voisin Philippe finit par le supplanter. Dans les quartiers neufs du boulevard s'établirent le café Hardy, le café de Foy, devenu plus tard le café Bignon, le café Anglais, ouvert en 1802. Combien d'autres faudrait-il encore citer, tout en ne parlant que des disparus ! Bonnefoy qui débuta rue de l'Echelle et émigra ensuite au Boulevard Montmartre ; Bonvalet, qui rivalisait au boulevard du Temple avec le Cadran Bleu ; dirigé par Henneveux, et la Galiote ; le père Lathuile, avenue de Clichy, où les alliés avaient établi leur Quartier Général en 1815 ; le Moulin-Rouge, avenue d'Antin, où débuta le maître Escoffier, Paillard, Vachette-Bréban, Voisin ; le café de Paris, l'ancien qui était situé sur les boulevards, le café Riche, le restaurant Marguery, et tant d'autres qu'il est impossible d'énumérer.

Les brasseries, tavernes et cafés de Paris où l'on sert des repas sont très nombreux.

Certaines maisons de bouche de très grand style sont d'ailleurs désignées sous le nom de « cafés », bien que, dans la plupart de ces établissements, il ne soit pas fait de « limonades », c'est-à-dire qu'il n'y soit pas servi de consommations proprement dites.

Parmi celles de ces maisons aujourd'hui disparues, nous citerons : le Café Anglais, le Café Voisin, le Café Riche, le Café Tortoni, etc.

Mais, chaque jour disparaît, à Paris, l'une ou l'autre des maisons de cette catégorie.

De très vieux restaurants se modifient : ils s'« américanisent », ce qui paraît infiniment fâcheux. Les uns deviennent des « comptoirs-buffet-froids », les autres deviennent « automatiques », d'autres deviennent des « cafeterias »...

Il est regrettable de voir ainsi disparaître, ou du moins se transformer, de célèbres maisons de bouche parisiennes. La cuisine française n'a rien à gagner à de telles transformations.

Les marchands de vins, les « troquets », comme on les appelle dans le peuple, où « l'on donne à manger », sont également très nombreux à Paris. Dans quelques-unes de ces maisons, celles que fréquentent les ouvriers et les employés, la cuisine est excellente parce que faite simplement et honnêtement. On trouve encore à Paris quelques établissements de ce genre où l'on peut se régaler d'un succulent « bœuf bouilli saignant » ou d'une savoureuse « échine de porc aux choux » ou encore d'un « bourgignon » fait à la mode ancienne.

Mais dans cette catégorie de restaurants, le snobisme a aussi fait œuvre néfaste. Les grands gastronomes ont proclamé les mérites de telle ou telle de ces « petites boîtes » qu'ils avaient « découverte », où la patronne faisait elle-même la cuisine et où le fricot était succulent...

Les tenanciers de quelques-uns de ces maisons ont résisté aux éloges hyperboliques qui étaient faits de leur cuisine dans les pages gastronomiques des grands journaux parisiens et ont continué de servir convenablement leurs clients et de leur donner d'honnêtes vins de table.

Mais d'autres « marchands de vins », grisés par les éloges qu'on faisait d'eux, ont voulu faire de la grande cuisine, n'ont plus fait figurer sur leurs cartes que des mets préparés « comme à l'avalas-les-Flots » ou « à la mode de la mère Brigitte » ! ou encore, selon la « vieille formule de Madame Suzon » ! et autres dénominations prétentieuses qui pavillonnaient les pires médiocrités.

LE LAROUSSE GASTRONOMIQUE.

Notre rubrique bibliographique

LA REVUE MENSUELLE ET ILLUSTRÉE

Cuisine et Vins de France

dirigée par CURNONSKY, Prince élu des Gastronomes.



Son programme pratique et économique comporte :

- 1) LE MOIS GASTRONOMIQUE. — Pour chaque jour, un menu pour le déjeuner et un menu pour le dîner, établis suivant les disponibilités de la saison ;
- 2) DES MENUS type pour repas de cérémonie et repas bourgeois ;
- 3) DES RUBRIQUES FORT INTERESSANTES SOUS LES TITRES :
 - La Littérature et les Arts de la Gastronomie ;
 - La Cuisine Française dans le monde ;
 - La Table et le Tourisme, la table et la chasse, la table et la pêche ;
 - La cuisine et la santé ; etc... etc...
- 4) L'ETUDE DES VINS DE FRANCE ;
- 5) LA TABLE ET LE SERVICE ;
- 6) UN COURS PERMANENT DE PATISSERIE ET DE CONFISERIE.

* * *

« Cuisine et Vins de France » publie chaque mois une chronique gourmande de Curnonsky, Prince élu des Gastronomes et Président de notre Club, des études culinaires et des recettes du grand chef Dumont-Lespine, du Docteur Ed. de Pomiane, de l'Institut Pasteur, du Docteur Pouget, Président de l'Association nationale des maires des stations françaises, de Paul-Emile Cadilhac, Grand Officier du Tastevin, de Jean Auliac, etc...

ABONNEMENTS

Le prix de l'abonnement annuel à « CUISINE ET VINS DE FRANCE » pour la Belgique est de 250 francs belges. Cet abonnement comprend tous les numéros mensuels (sur 32 pages grand format) ainsi que les numéros spéciaux et les suppléments.

Pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg, les abonnements sont recueillis par le « Club des Gastronomes ». Secrétariat : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles. C. C. P. 442.65.

Un numéro specimen est envoyé sur demande.

« A l'Infortune du Pot »

par CURNONSKY.

La meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualité.

* * *

Le Prince Elu des gastronomes, fort de sa vieille expérience, n'y a joué que le rôle, comme il se plaît à le dire lui-même, d'un pêcheur de perles. Il a récolté parmi les innombrables plats simples qu'il lui a été donné de déguster, quelques-uns de ceux qui lui ont plus davantage. Et nous avouons qu'il nous a confectionné un bien joli collier.

« A l'Infortune du Pot » peut être obtenu, dédié par l'auteur, contre versement de 65 fr. pour le volume broché et 95 fr. pour le volume cartonné, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes.

★ ★ ★

« Les Lettres de Monsieur de Grandcru »

ou

LA SCIENCE EXACTE DES VINS

retrouvés par

Clément MORRAYE

et éditées sur papier velin pur fil numérotés de 51 à 2.300.

Un exemplaire de ce magnifique et intéressant ouvrage spirituellement illustré par Nojorkam et colorié à la main, vous sera envoyé contre versement de 500 francs au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes. Une remise de 10 % est accordée à nos membres.



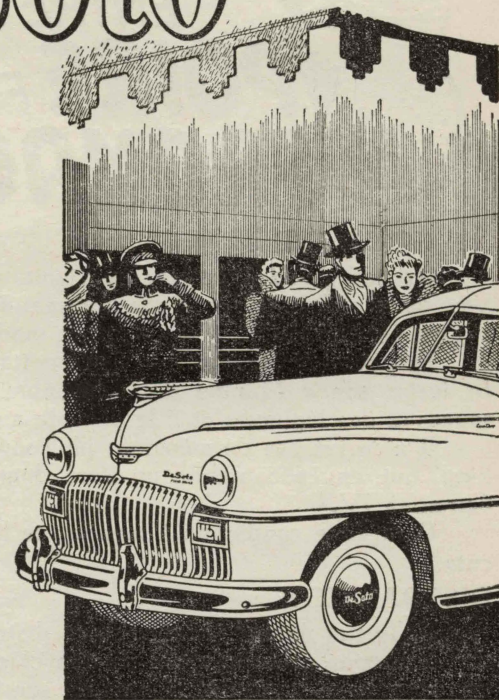
DeSoto



NEW BEAUTY, STYLE.
The car for moderns.



HYDRAULIC TRANSMISSION, Fluid Drive.



La voiture « DE SOTO », la plus belle réalisation qui ait jamais été conçue par les ingénieurs. La plus difficile à obtenir parce que la plus recherchée.

Conçue pour les temps modernes, la voiture « DE SOTO » vous donne pour son prix un maximum de confort.

Equipée du « Gyrol Fluid Drive » d'une transmission hydraulique semi-automatique, la conduite en est un vrai plaisir.

Son intérieur spacieux permet au conducteur et aux passagers de s'installer avec un maximum de confort et de facilité.



UN GOURMET

Grimad de la Reynière, qui vivait, au début du siècle dernier, avec deux péchés mignons : la gourmandise et l'excentricité, disait : « Tout est comestible, il n'y a que le mode de cuisson qui compte ».

Et pour bien montrer qu'il n'émettait pas une idée en l'air, il fit écrire son « Manuel de Gastronomie », le prépara avec des sauces et des légumes; et il le dégusta avec délices.

Il n'en fut pas de même du philosophe danois Théodore Rein-king, qui, en 1646, publia un livre dont le contenu déplut au roi Christian IV.

Celui-ci le condamna à manger ce livre et le philosophe s'exécuta.

DISTRACTION

Ce vieux savant, horriblement distrait, a l'habitude de prendre ses repas en compagnie de son chien. De temps en temps, le toutou pose la patte sur le bras de son maître qui lui tend au hasard un morceau pris sur son assiette.

L'autre jour, le savant accepte une invitation à dîner chez des amis. Mais tout à coup, au milieu du dîner, il tombe dans une profonde méditation. La maîtresse de maison, le voyant dans la lune, lui touche le bras pour le ramener à la réalité. Alors le savant prenant un os sur son assiette le lui tend gravement :

— Tiens, fait-il. Ne m'embête plus, prends ça et va le manger sur le paillason !

LES HORS-D'ŒUVRE

Un paysan pénètre dans un restaurant des Boulevards et s'assoit à une table, près de la porte, car il est un peu intimidé par la splendeur de l'établissement.

Le garçon dépose devant lui un certain nombre de rapiers dans lesquels il y a toutes sortes de hors-d'œuvre. Notre paysan les considère avec curiosité, comme une chose inconnue. Cependant, au bout d'un instant, il interpelle le garçon et lui dit : « Vous savez, si vous ne me servez pas bientôt, je vais manger tous vos échantillons ».

Les bonnes tables de nos membres restaurateurs et hôteliers

Le nouveau panonceau, insigne distinctif des associés restaurateurs et hôteliers du Club des Gastronomes, est actuellement placé et ce à fin mars 1948, chez les membres ci-dessous (Références : 1947).

ANVERS

* Grand Hôtel de Londres, 58, Key-serlei (h. r.). Tél. 259.60 (7 lig.)

BEERSEL

Auberge du Chevalier, 67, rue de Loth. Tél. Brux. 43.10.10.

BLANKENBERGE

* Epsom, 134-136, Digue de Mer (h. r.). Tél. 415.06.

BOUVIGNES

* Auberge de Bouvignes (r.). Tél. Dinant 556.

BRAINE-L'ALLEUÏD

Le Foriest, Bois de Foriest (h. r.), Tél. 02/54.21.08.

BRUXELLES

* Asti, 58 avenue de la Toison d'Or (h. r.), Tél. 38.06.81 - 38.02.39.

Au Lion d'Or, 53, rue Grétry (r.). Tél. 1806.38.

Aux Armes de Bruxelles, 13, rue des Bouchers (r.). Tél. 11.21.18.

* Aux Provençaux, 22, rue Grétry (r.). Tél. 18.06.23.

* Au Filet de Sole, 1, rue Grétry (r.). Tél. 18.08.12.

* Chalet de la Forêt, 43, Drève de la Lorraine (r.). Tél. 44.84.16.

* Grand Vatel, 61, boulevard de Waterloo (r.). Tél. 11.22.47.

* Le Mail, 30, place Vieille Halle-aux-Blés (r.). Tél. 12.02.49.

CHARLEROI

Cendrillon, 18, rue Léopold (r.), Tél. 165.89.

COXYDE

Barbe Bleue, 60, Route Royale (h. r.), Tél. 212.67.

NOTES. — (h) : hôtel; (r) : restaurant.

* : L'astérisque indique les établissements où ont été tenues des réunions de démonstrations gastronomiques organisées par le Club et ce à notre entière satisfaction.

DEURLE-s/LYS

* « Rallye St-Christophe » (h. r.). Tél. Gand : 131.06.

GAND

Saint-Jean, 5, Marché aux Oiseaux (r.), Tél. 517.34.

Grand Vatel, 9, place de la Gare (r.). Tél. 596.08.

Britannia, 20, place Saint-Bavon (h. r.), Tél. 536.62.

LA PANNE

A la Bonne Auberge, 63, Digue de Mer (r.), Tél. 20.

Le Savoy, 40, boulevard de Nieuport (h. r.), Tél. 55.

MEMBRE-s/SEMOIS

Hôtel des Roches (h. r.), Tél. 51 (Vresse).

MONS

* Restaurant Devos, 7, rue de la Coupe (r.), Tél. 313.35.

NAMUR

Normandy, 69-71, rue des Carmes (r.), Tél. 201.34.

OSTENDE

La Renommée, 61, Promenade Albert I^{er}, (h. r.), Tél. 711.95.

TIRLEMONT

Hôtel du Nouveau Monde, 75, rue de la Station (h. r.), Tél. 20.

VIRELLES

* Pavillon « La Plage », rue du Lac (r.). Tél. Chimay : 363.

FRANCE

ORANGE

« Le Provençal », 27, rue de la République (h. r.), Tél. 1-89.

SARREBOURG (Moselle)

« Hôtel Bour », 3, av. de France (h. r.), Tél. 147.

Membres du Club des Gastronomes, favorisez les associés restaurateurs et hôteliers.



Si vous êtes gastronome et que le plaisir d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins vous est agréable,

*SOLLICITEZ VOTRE ADHESION
AU CLUB DES GASTRONOMES*

Vous aurez ainsi l'occasion d'assister à nos réunions de démonstrations gastronomiques en compagnie de convives gais et spirituels.

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

— Directeur-gérant : L. Cool —
8, rue du Grand Duc, Bruxelles IV