

L'Échanson des Gourmets

Menu

Meilleurs vœux !

Curnonsky à Bruxelles

La belle histoire des vins
de France

La Chapelle de Bourgogne

Les gourmets de l'air

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



17^{me} Année

Numéro 1

JANVIER 1951

LE NUMERO : 40 fr.

EXTRAIT 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.

COTISATION

Art. 8. — Les associés **Gastronomes** ont à verser une cotisation annuelle de 500 francs (200 francs pour le conjoint), sans second service de la revue.

Les associés **Producteurs, Restaurateurs, Hôteliers**, une cotisation annuelle de 1.000 francs.

Les associés **Protecteurs**, une unique cotisation de 3.000 francs.

Les associés **Hôteliers, Restaurateurs** paient un droit d'entrée de 500 francs. (Les panonceaux qui leur sont confiés restent la propriété du Club qui peut en exiger la restitution sans avoir à en justifier le motif.)

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 : 4, avenue du Panthéon, à Bruxelles - 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 ».

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 Club 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 Thermaux 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 OFFICIEL DU

« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur : CURNOSKY

— Prince Elu des Gastronomes —

ADMINISTRATION & REDACTION : 4, AV. DU PANTHEON

BRUXELLES — C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

A NOS MEMBRES

Il y a des vœux de Nouvel-An qui sont une corvée. Il en est d'autres qui sont un plaisir : ce sont ceux qui s'adressent à des gens auxquels on sait exactement ce qu'il faut souhaiter ! Et ma foi, c'est bien notre cas !

A nos membres gastronomes, que l'année apporte maintes satisfactions de bouche, et longues occasions de se réjouir de ce que la générosité du créateur aidée par l'art des cuisiniers et des viticulteurs ait mis tant de bonnes choses à notre portée.

A nos membres hôteliers, belges et étrangers, que nombreuses soient pour eux les possibilités de faire apprécier leur talent, et que défile en leurs salons une foule sans cesse accrue de fins connaisseurs et d'amateurs éclairés ! Que la répétition des crises désastreuses de 1950 leur soit épargnée... Et que l'humanité tout entière — à tout le moins celle qu'enferment nos frontières — apprenne qu'il n'est pas un coin de Belgique où ne se puisse découvrir le bien boire et le bien manger, joints aux plaisirs les plus raffinés de l'esprit et des yeux.

Et que le Ciel nous entende !

LE DINER D'AUTOMNE

Mardi
10 octobre
1950

Pour son premier dîner d'automne, le Comité avait convié ses membres dans un établissement fort coté, proche de la capitale, afin de leur permettre au préalable, de parcourir la merveilleuse forêt de Soignes revêtue de sa magnifique parure pourpre et or, et le bois de la Cambre tout proche.

Sous la baguette magique de M. Delhaye, le restaurant du Château de Beau-Lieu forme un merveilleux ensemble où chaque chose se trouve mise en valeur.

Après le Martel brut servi au bar, nos membres furent conduits à travers le hall et les grands salons, vers la majestueuse salle à manger où la table se trouvait dressée, toute de finesse et de beauté.

Confiés aux soins éclairés du maître-queux Delhose, les convives apprécièrent la bonne chère et les vins irréprochables qui leur furent servis.

Rappelons-en la belle ordonnance :

MENU

—
IMPERIALES SUR NEIGE
—
CREME DE VOLAILLE
—
FILETS DE SOLE BREVAL
—
FAISAN A LA CHAMPAUBERT
—
COMPOTE D'AIRESSES
—
SOUFFLE D'ANANAS GLACE
—
MOKA
—
Bourgogne blanc — Mise Française
Meursault 1947
Bordeaux rouge — Mise du Château
Troplong Mondot 1929

Et ce dîner parfaitement réussi se prolongea fort tard, car l'ambiance ayant été créée, l'on en vint tout naturellement aux jeux de l'esprit où tous se distinguèrent indiscutablement, au point qu'une mention spéciale ne pourrait être décernée.

En bref, belle soirée, qui laissait bien augurer de la saison hivernale.

*

**

De tout un peu...

LE PRIX « ICARE »

Quoique ceci n'ait que bien peu de rapport avec la gastronomie, nous croyons qu'il intéressera cependant certains de nos membres de savoir qu'un nouveau prix littéraire vient d'être fondé.

Il se dénomme « Prix ICARE », du nom de la revue qui l'a créé, et sera décerné en mai de cette année à l'auteur d'une nouvelle courte, traitant un sujet d'aviation. D'une valeur de 2.500 francs, ce prix sera remis solennellement au lauréat en présence de plusieurs personnalités du monde aéronautique et littéraire. Les manuscrits doivent parvenir à la direction de la revue avant le 15 avril.

Le règlement complet du concours a paru dans le n° 27 de la revue et peut être obtenu contre versement de 10 francs au C.C.P. 8169.64 de Icare, 1, rue Montoyer, Bruxelles.

On ne peut qu'applaudir à cette initiative qui tend à pousser les écrivains à utiliser cette manière neuve qu'est l'aviation.

BIBLIOGRAPHIE

« Publications Françaises » nous signale que le deuxième volume de la collection des « Recettes et paysages de France », dont nous avons parlé dans notre précédent numéro, paraîtra en mars 1951 et sera consacré au Sud-Est, englobant les régions suivantes :

Provence, Languedoc méditerranéen, comté de Nice, Corse, Dauphiné, Savoie, Auvergne et Lyonnais.

Il se présentera exactement dans les mêmes conditions que le premier volume, c'est-à-dire reliure pleine toile avec fer à dorer spécial, ouvrage de 176 pages au même format que le précédent, sur même papier, illustrations en 4 et 6 couleurs, nombreux similis en noir.

Les inscriptions peuvent nous être transmises comme précédemment.

LE DINER DE LA BARRIERE SAUTEE

JEUDI
16 NOVEMBRE
1950

CE dîner fut servi, le 16 novembre 1950 à la Rôtisserie de l'Ancienne Barrière, 172, chaussée de Charleroi à Bruxelles. Il y avait ce soir là, trois catégories de gastronomes : ceux qui « savaient », ceux qui « faisaient confiance », et... les inquiets.

Il ne fallut pas bien longtemps pour que plus aucune « barrière » ne les séparât les uns des autres. Il suffit en effet de l'apparition des délicatesses pour que le feu des conversations apéritives fasse place au respectueux silence de la dégustation. Nous avons du reste, pu apprécier combien le mot « délicatesse » se trouvait à l'aise chez ce gentleman-rôtisseur qu'est R. Dethier.

Si le sherry « bobadilla » parut fort difficile à prononcer, il se montra par contre, extrêmement facile à boire. Le porto « Kopke » avait une bien bonne « petite tête » et... y montait aussi de tout cœur !

Le silence le plus complet présida à la dégustation du Coulis d'écrevisses. Ces aimables crustacés, la chose est rare en rôtisserie, s'étaient victorieusement défendus contre toute immixtion homardière ou langoustinienne. Ma voisine en faisait des « rou... coulis » de satisfaction...

Les Paupiettes de soles suivirent fort harmonieusement, et très judicieusement accompagnées d'un Sylvaner Hugel 1947. Le Cuissot de porc dans sa croûte fumante fut accueilli avec des « ah... » et des « oh... », et si telle est la vieille manière, rendons grâce au ciel que rien n'y ait été changé et que le maître-queux Francis Blanc en ait conservé la vénérable recette. Ce fut l'occasion pour M. Dethier de pratiquer avec maestria une démonstration de chirurgie... Son art de la découpe, son aimable sérénité, firent l'admiration de tous.

Le cuissot tint son odorante promesse en compagnie d'un « Château la Conseillante » dans la rutilante splendeur de ses jeunes années. Ce grand vin (qui n'attend pas le nombre des

années pour affirmer sa noblesse) est celui que l'on voyait, et que l'on boit encore, dans les belles circonstances, sur les tables de nos provinces flamandes. Je me souviens de certain dîner de première communion où mon brave oncle me disait !: « Ce vin là, menneke, c'est un cadeau du bon Dieu. Ça te donnera du sang, de la force et de belles couleurs... ». Sur quoi, il vidait « mon » verre jusqu'à la dernière goutte... (Je me suis rattrapé depuis lors.)

Malgré tout l'honneur que nous fîmes au Coulis, aux Paupiettes et au gentil cochon, nous accueillîmes à belles dents le Suprême de Faisan au Muscat, qui nous apporta la preuve qu'un plat de gibier peut, avec art et doigté, être traité en délicat pastel.

Nous fîmes un sort aux magnums de Chambertin « Clos des Ruchottes » surgis des fagots de Thomas Bassot, reçumes sur nos lèvres le frais baiser de la « Marquise d'un soir », et cependant que pétillait dans nos coupes un « Deutz et Geldermann 1943 », pétillait aussi le speech d'usage du président qui rendit un juste hommage à la perfection atteinte par R. Dethier et son chef Francis Blanc (des pieds au bonnet).

Rappelons encore ici le menu tel qu'il était présenté :

DELICATESSES DU CHEF

Sherry Bobadilla
Porto Kopke Full Old Choice Ruby

COULIS D'ECREVISSES

PAUPIETTES DE SOLES BARRIERE
Sylvaner Hugel 1947

CUISSOT DE PORC VIEILLE MANIERE
Château La Conseillante 1945

SUPREME DE FAISAN AU MUSCAT
Magnums des Ruchottes Chambertin 1934
Thomas Bassot

MARQUISE D'UN SOIR

Magnums Champagne Brut 1943 Deutz et Geldermann
MOKA

Bravo, Monsieur Blanc ! Bravo et merci aussi, modeste et invisible Madame Dethier, pour les fleurs qui égayèrent les tables.

Bravo, Monsieur Dethier pour ce divin repas, pour votre aimable accueil, pour votre service impeccable et merci d'être l'hôte chez lequel on se sent doucement chez soi...

T. B.

LE DINER DE LA ROTISSERIE D'ALSACE

JEUDI
14 DECEMBRE
1950

CE fut un étrange cocktail d'atmosphères que ce dîner des Cigognes ! D'une part l'Alsace, que la Truite Vosgienne, le Brandluft-Mittelbergheim et le Foie Gras de Strasbourg se seraient bien gardé de nous laisser oublier ; et d'autre part l'Ardenne, avec les yeux pétillants et la moustache « cynégétique » de M. Adrien de Prémoré en l'honneur de qui s'étaient rassemblés les convives. L'Ardenne qui, au même moment, se couvrait follement de neige, et dont les paysages ouatés et les routes aprement défendues par la tempête étaient présents à tous les esprits...

Ce fut un excellent dîner, particulièrement fin et dont les vins réjouirent les papilles gustatives des plus difficiles. Rappelons ce menu :

Pommery Greno Brut
—
VERITABLE TORTUE-CLAIR EN TASSE
—
TRUITE VOSGIENNE
Brandluft-Mittelbergheim
Grand vin de Réserve
—
CANETON DE DUCLAIR A L'ORANGE
Château Fonroque
1^{er} Grand Cru St-Emilion 1943 (Magnum)
—
PARFAIT DE FOIE GRAS DE STRASBOURG EN CROUTE
Madère de l'Ile 1926
—
GATEAU VIENNOIS
—
MOKA-CREME

L'apparition du Caneton souleva les applaudissements, tant le plat était joliment décoré. Quant au Madère de l'Ile, il ne fut point nécessaire de donner le signal, pour que fut poussé par

l'assemblée le « soupir de satisfaction » traditionnellement consacré par le « ban des Gastronomes ».

Au dessert, on revint aux choses de la littérature. Le président prit tout d'abord la parole, très brièvement d'ailleurs, pour saluer son hôte, et aussi l'assemblée qu'il confondit en une phrase lapidaire ; « gentlemen de tous poils, et même quelques-uns sans poils, et d'autres qui ont revêtu leurs plus belles plumes... » (Les dames, empanachées ou non, acquiescèrent).

Ce fut ensuite au tour de M. Philippe Quersin qui, comme chasseur, comme écrivain, comme ami de celui qu'on fêtait, était particulièrement désigné pour le saluer.

— « Nous avons, dit-il, le plaisir délicat d'accueillir aujourd'hui à notre table, notre compatriote Adrien de Prémoré, l'un de nos meilleurs écrivains — je n'ajouterai pas « belges », car il écrit en français, dans une langue qui a de l'accent, certes, mais seulement celui de la terre, de la forêt, de la rivière qui chante au gré des pierres qui parsèment son lit... ».

Ayant ainsi présumé, et dit avec finesse une légère pointe que comprendront nos littérateurs, Philippe Quersin rappela quelques souvenirs, et situa très exactement Adrien de Prémoré dans son Ardenne : — « Il est ardennais, dit-il. Regardez sa touche ramassée de coureur des bois, sa moustache gauloise, son œil qui pétillait de jeunesse... ».

Cet œil en effet, pétillait, à la fois de plaisir et d'ironie. Et c'était plaisant à voir, les hochements de tête d'Adrien de Prémoré ponctués les phrases évocatrices de Philippe Quersin. On les sentait qui se rencontraient à l'aise sur le même terrain — « J'aime ses livres, dit encore l'orateur, parce qu'ils sont précis, parce qu'il y dit les choses comme elles sont, parce qu'il n'est pas un naturaliste en chambre, parce qu'il a vu les curieuses aventures qu'il décrit, avec un sens de leur beauté profonde et de leur poésie... ».

Résumant « De la Haute Lesse à la Semois », il dit : — « Il y raconte une promenade délicieuse qu'il fit en 1943 et au cours de laquelle il passa par Rochefort, Gedinne, pour revenir par Membre à Bohan et Monthermé... Mais la promenade est un prétexte... Elle fourmille de digressions, d'évocations, de légendes, d'histoires, comme celle de St-Lambert et de Ste-Agathe... ».

Et pour illustrer à son tour ce petit livre, il s'en saisit, l'ouvrit,



M. Adrien de Prémoré, qui fut reçu par le Club des gastronomes le 14 décembre dernier, revenait d'une tournée de conférences qu'il a faite au Danemark. A son passage à Copenhague, un dîner avait été organisé en son honneur, où les cuisiniers danois s'étaient efforcés de réussir des spécialités ardennaises — dont plusieurs sont d'ailleurs fort proches de la cuisine de là-bas. Au menu figurait entre autre un marcassin à l'Ardennoise, qui fut présenté comme le montre notre photo, agrémenté de sensationnelles défenses de carton... et du sourire sympathique des deux aide-cuisiniers.

et lut l'histoire du « Diable amoureux »... Une singulière histoire, que tout le monde écouta dans le ravissement et avec une attention qui ne se démentit pas un seul instant — ce qui faisait honneur autant au lecteur qu'à l'auteur ! Tous deux d'ailleurs, se virent confondus dans les mêmes applaudissements, qui saluèrent en même temps la nomination d'Adrien de Prémoré au titre de membre d'honneur du Club des Gastronomes.

Qui pourrait en effet, être mieux à sa place dans ce cénacle qu'un homme qui sait apprécier le gibier aussi bien dans son assiette qu'au bout de son fusil ?

En terminant, Philippe Quersin avait évoqué l'existence d'une recette merveilleuse, que M. de Prémoré à sa connaissance, tenait secrète... Quant à son tour, l'invité d'honneur du Club, se leva, ce fut encore pour parler de cette recette... Ayant remercié avec esprit et humour, il chercha le moyen de s'acquitter de la dette contractée ce soir là... et avec une rare générosité, il offrit sa recette ! Et non seulement sa recette, mais aussi l'histoire de la découverte de la recette ! Et cela fit comme un chapitre de plus à son livre, qu'on écouta au milieu de la joie générale.

— « Ceci, dit-il, se passait un jour au pays de Bastogne, où avec un ami, j'arrivai chez le notaire Marin, à Sibret. Après une longue conversation, et la bouteille de Bourgogne rituelle, le notaire Marin nous dit : — « J'ai ici trois bécasses... Je suis tout seul... Restez donc et vous les mangerez avec moi... ». Nous acceptons avec plaisir et le dîner commence. Puis au moment où devaient apparaître les bécasses, voici le notaire qui disparaît... non sans nous avoir donné de quoi boire et nous avoir recommandé de ne pas bouger. Il s'enferme dans sa cuisine. Vingt minutes plus tard il reparait, portant une casserole d'où s'échappait un fumet divin ! C'étaient les bécasses dans leur fameuse sauce ! Il fallut une très habile stratégie et beaucoup de bourgogne pour que j'obtienne enfin du notaire qu'il me communique sa recette. Et encore, ce fut contre la promesse formelle que je ne la divulguerais pas tant qu'il vivait ! Il avait alors 76 ans. J'ai tenu ma promesse. Le notaire est mort maintenant depuis bien longtemps, mais il n'y a pas encore beaucoup de gens, à part moi à connaître la recette.

» Un jour à Paris, chez Marguery, elle m'a valu un beau petit succès. Nous avons mangé des bécasses... à la fine champagne, selon la tradition, bécasses qui représentaient l'un des

succès éprouvés du chef de chez Marguery. Il vint donc s'enquérir de notre appréciation.

— « Peuh... lui dis-je. Ce n'était pas mal ! Je connais mieux ! »

Piqué au vif, il offrit de confectionner aussitôt selon mes directives, les bécasses du notaire, et de m'offrir le déjeuner plus quelques bouteilles, si elles se révélaient véritablement meilleures que les siennes !

Et — ouvrez les oreilles ! — voici donc ce que je lui dis :

— « Cuisez vos bécasses dans du beurre, beaucoup de beurre, assez de beurre pour faire une sauce abondante. Enlever tout l'intérieur. Jetez les estomacs. Ecraser le reste dans le beurre. Découpez les bêtes. Prenez un jaune d'œuf frais par bécasse et mélangez-les. Prenez encore un verre de bourgogne, un petit bourgogne moyen. Videz-le lentement en tournant jusqu'à ce que la sauce devienne blanche comme du lait. Poivrez. Ne salez pas trop. Remettez les morceaux dans la sauce. Passez au feu vif pendant deux minutes, pas plus, et servez... »

Le chef de chez Marguery, comme les convives, déclarèrent le résultat splendide. J'espère que vous en penserez autant quand vous l'aurez essayée ! »...

Inutile de dire combien l'agréable « sauce » à laquelle Adrien de Prémorel avait accommodé son remerciement, fut applaudie !



LE DINER DE LA TRUFFE

Judi
25 janvier
1951

qui sera servi à 19 h. 30, au restaurant « Aux Provençaux »,
22, rue Grétry, à Bruxelles.

MENU

—
CONSOMME GASTRONOME

—
HOMARD AU CHAMPAGNE

—
MEDAILLONS DE RIS DE VEAU
PERIGOURDINE

—
POULARDE TRUFFEE EN GELEE
SALADE DU GOURMET

—
POIRE ROYAL

—
MOKA

—
VINS

Champagne Boizel brut 1943

Château Menin 1947

Château Talbot 1935 en magnum

Jem's Port Two horses

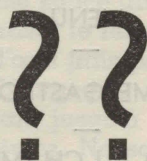
**

Conditions de participation :
350 francs par couvert, vins et service compris.
Nombre de participants limité à 35.

LE DINER

...SURPRISE

Jeudi
15 février
1951



Conditions de participation :

350 francs par couvert, vins et service compris.

Nombre de participants limité à 40.

Les inscriptions pour ce dîner-surprise devront parvenir au plus tard le 10 février. Quarante-huit heures avant la date fixée, les participants seront avertis du lieu du rendez-vous, lequel se situe dans le périmètre de Bruxelles, en un décor inattendu mais évoquant à merveille les meilleurs vins du monde... Quant au menu, servi par le « traiteur inconnu », il sera lui aussi, porté à la connaissance des membres inscrits, assez tôt pour leur mettre l'eau à la bouche !

LE DINER
DES CREATIONS

Jeudi
15 mars
1951

qui sera servi à 19 h. 30, au restaurant Savoy, 47, boulevard de Waterloo, à Bruxelles.

MENU

—
CONSOMME MADRILENE CHAUD EN TASSE

—
HOMARD MADAME BUSCH

(création Savoy)

—
SELLE D'AGNEAU PERSILLEE MOUTARDEE MONSELET
POMMES PARISIENNES

—
RUCHE EDOUARD VII

(création Savoy)

—
MIGNARDISES

MOKA

VINS

Sylvaner d'Alsace

Château Saint-André Corbin 1945

Champagne Georges Goulet Brut

**

**

Conditions de participation :

400 francs par couvert, vins et service compris.

Nombre de participants limité à 40.

Curnonsky

A BRUXELLES

Comme en s'en doute, la visite de notre ami Curnonsky à Bruxelles à la fin de novembre dernier, a été véritablement triomphale. Il n'est resté dans nos murs que trois jours. Mais partout où il a passé, sa présence a été comme la consécration du talent de ceux qui avaient mis tout en œuvre pour le recevoir. Et nous ne pensons pas seulement aux Chevaliers du fourneau...

Curnonsky durant son séjour, fut successivement l'hôte du restaurant « Aux Provençaux », du « Mail » et du « Filet de Sole ». Pour le servir d'une façon digne de lui, chacun des maîtres-queux avait appelé tout son savoir à la rescousse. Ce fut chaque fois très bien, de l'aveu même du Maître.

A part ces agapes multiples et raffinées, il y eut une magnifique réception à la Maison des Ecrivains... car les gens de plume se réclament autant du patronage de Cur que les gens de fourchette ! Il y avait foule. On dépensa beaucoup d'esprit. Le Prince des Gastronomes apposa sa signature sur quelques-uns des épais volumes en l'honneur desquels il était venu à Bruxelles. Ce fut vraiment très bien. Même la radio y prit sa part.

Et dans le genre littéraire, il y eut encore une séance de « signature » dans les bureaux du grand quotidien « La Lanterne ». Il faisait, malheureusement, ce soir-là, un temps épouvantable. La tempête et la pluie faisaient rage. On eut peur de ne pas voir venir Curnonsky. Mais c'était mal le connaître. Il arriva à l'heure dite... ou presque. Et sortant d'une longue voiture noire, il monta, escorté de l'écrivain Jean Groffier, qui était en quelque sorte son cicérone à Bruxelles, pour autant que Curnonsky, vieil ami de la Belgique, ait encore besoin d'un cicérone dans notre bonne ville !

Dans le vaste bureau d'allure sévère où l'attendait la pile de livres à signer, il fut reçu par M. Paul Baar, directeur de la « Lanterne », qui se déclara fort honoré d'avoir pu prêter ses

bureaux pour cette très littéraire entreprise, et par Marc Augis, secrétaire de rédaction du journal, qui entreprit aussitôt de faire entrer auprès du Maître, les admirateurs qui l'attendaient.

Ce fut une réunion pleine d'intérêt, entrecoupée de conversations à bâtons rompus où chacun des arrivants apportait sa note personnelle. Beaucoup d'entre eux connaissaient Curnonsky. C'étaient souvent de vieux amis qui avaient des souvenirs à rappeler. Et comme Cur a bonne mémoire autant que bon esprit, les anecdotes fusèrent et les mots se suivirent.

Entretemps, ouvrant soigneusement devant lui la page de garde de « Bons plats, bons vins », et appuyant la main sur les huit centimètres d'épaisseur du volume, le Prince élu des gastronomes s'appliquait à y mettre, de sa petite écriture sage et régulière, d'aimables dédicaces qu'il signait invariablement « Curnonsky, Maurice Edmond Sailland ».

Mais revenons à ce dîner du « Mail » qui fut vraiment le point culminant de la visite de Curnonsky à Bruxelles, puisque d'une part il y était invité par le « Club des Gastronomes » et, d'autre part, les Chevaliers du Tastevin y fêtaient leur président d'honneur et grand officier.

Ce fut un dîner qui avait beaucoup d'allure. La chère y était fine, on s'en doute. Et les quelques mots que mit Curnonsky sur le livre d'or que lui tendit au dessert M. Leyman, n'avaient rien d'exagéré. Mais de plus, l'assistance était particulièrement brillante. À côté des Gastronomes, il y avait beaucoup de jolies femmes, ce que se plut à souligner Curnonsky lorsqu'il s'écria au dessert : « C'est le premier dîner où je vois autant de jolies femmes ! ». Et il y avait aussi des écrivains, lesquels prouvèrent qu'il est d'autres poètes que les Gringoirs faméliques, et que pour taquiner la Muse, on n'en est pas moins capable d'apprécier un menu de choix !

Tout au bout de la table la plus lointaine, René Oppitz et Pierre Vandendries semblaient se préparer à fixer la chronique de la soirée, avec maints traits d'humour et d'ironie, tandis que M. M. Beaufays, Max Roose et quelques autres dont plusieurs journalistes, déclaraient trouver l'endroit particulièrement propice aux spéculations intellectuelles. Tant il est qu'une bonne table n'a jamais fait mauvais ménage avec l'esprit.

On n'en peut d'ailleurs avoir de meilleure preuve que Curnonsky lui-même, lequel au moment des toasts, montra comment de bien manger lui a conservé à l'âge vénérable de la

septantaine proche, l'esprit le plus fin et le plus aiguisé qui soit.

Mais énumérons tout d'abord les bonnes choses qui furent mangées et bues ce soir là.

MENU

—
CONSOMME BOHEMIENNE

—
SOUFFLE DE HOMARD

—
RIS ET ROGNON DE VEAU MONTESQUIOU

—
DINDONNEAU PARFUM DES GOURMETS

—
PARFAIT SUZETTE

VINS

Porto Jem's (Burmester 1887)

Champagne « Cuvée Mail »

Sherry Amontillado Rossel

Chassagne Montrachet 1947 (A. Fourcroy)

Château Pichon Longueville Baron 1929 (J. Vienne)

Romanée Saint-Vivant 1937 (Bouchard Père et fils)

Mercier blanc de Blancs « M.33 »

George Goulet 1929 en Magnums

On voit qu'il y avait de quoi s'esbaudir et se réjouir. Ce que ne manqua pas de faire le Grand Pilier des Tastevins, M. André Vlimant, qui sortit fort tôt les cordons, et lorsqu'il prit la parole, remplaça son habituelle gauloiserie par quelque chose qui ressemblait à de l'émotion.

Le président du Club avait d'abord pris la parole. M. Vlimant lui succéda. Il égreña des souvenirs datant des premières réunions des Tastevins. Il parla du livre dernier-né de Curnonsky, « Bons plats, bons vins » qui venait d'être déposé sur la table sous forme d'une magnifique pièce montée où rien ne manquait, même pas le nom de l'éditeur. Il rappela un mot de Curnonsky à propos d'un autre livre de recettes, trop chipotées : « Et moi, je f... tout ça dans le feu pour un bon filet de sole frite ! »

Laissant les 3.000 recettes de « Bons plats, bons vins », M. Paul Cousin se leva au titre de très vieil ami de Curnonsky,

pour redire lui aussi, quelques vieux souvenirs et les charmes de Saint-Remy de Chevreuse.

Après quoi, le Prince élu donna l'accolade au chef très ému, il salua ses vieux amis, il énonça un bel aphorisme : « La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »... et se rassit au milieu d'une tempête d'applaudissements.

Mais ce ne fut pas tout quant aux beaux discours. Et lorsque se leva M. Meissinger, qui représentait là l'Ambassadeur de France, ce fut avec un plaisir non dissimulé qu'on écouta son discours très français, plein d'esprit et de délicatesse ! Un véritable régal... en l'honneur de quoi M. André Vlimant proposa une... ratification !

En effet, lorsque, un peu plus tôt, les Tastevins avaient sorti leurs cordons, M. Meissinger avait dû avouer qu'il avait oublié le sien. Bon Prince (c'est le cas de le dire), Curnonsky lui passa le sien, lequel était de grand officier...

— Il ne nous reste plus qu'à ratifier ! répéta le Grand Pilier, et M. Meissinger fut fait grand officier du Tastevin au milieu des acclamations. Ce qui le fit rougir !

Dire que se termina là cette soirée serait une grosse erreur. Si bien commencée, elle ne pouvait finir si tôt. Et comme Curnonsky est le plus infatigable des convives, il était largement le lendemain lorsque ses amis l'accompagnèrent à son hôtel !

Ce fut véritablement une très belle fête !





A PROPOS DE LA CHAPELLE DE BOURGOGNE

Voici, tout simplement, et sans commentaires, la lettre qu'ont reçue récemment, les privilégiés de la race tastevinesque.

« Mon cher confrère,

Au temps du bon duc de Philippe (vous voyez que nous voilà dès le début en pleine tradition tastevinesque) existait à Bruxelles la « Chapelle des Ducs de Bourgogne ».

» Cette chapelle était édiflée sur une partie de l'emplacement de l'actuelle Place Royale, et les Ducs avaient reçu privilège pontifical d'y faire dire leur messe à midi.

» Vous retrouverez dans une miniature du Livre d'heures du duc Philippe le Bon, une image donnant sur l'intérieur de cette Chapelle des détails d'une rare précision.

» Cette Chapelle avait naturellement sa maîtrise qui s'honorait d'être la « Chapelle de Bourgogne » et dont les ducs étaient, à juste titre, très fiers.

» Cette « Chapelle de Bourgogne » fit partie intégrante de la vie officielle du Duc Philippe, qu'elle accompagnait en ses déplacements mais dont la résidence favorite était, ne l'oubliez pas, Bruxelles.

» Un musicologue belge particulièrement compétent, le R.P. Dom Kreps de l'Ordre des Bénédictins du Mont César, à Louvain, en effectuant de minutieuses recherches dans les chroniques de Bourgogne pour y trouver des matériaux pour son livre sur les origines de la musique belge, a pensé que la Belgique et surtout Bruxelles, se devaient de faire revivre cette « Chapelle de Bourgogne » dont les fastes s'inscrivent si souvent dans ceux des règnes de nos Ducs, c'est à dire de l'époque la plus somptueuse de l'histoire de notre pays.

» Avec la patience dont sont capables les religieux de son Ordre, le R.P. Dom Kreps a reconstitué tous les éléments (musique, chant, rituel, tablature, etc.) qui ont permis à cette Chapelle de devenir une vivante réalité, et une sélection des chœurs de l'I.N.R. lui a fourni les voix dont il avait besoin.

» Cette « Chapelle de Bourgogne » ainsi reconstituée manifêtera sa résurgence (excusez ce terme d'hydrographie) en janvier, en se faisant entendre au cours d'une messe qui, suivant les privilèges des ducs, sera célébrée à midi, en l'église Saint Jacques-sur-Coudenberg à Bruxelles.

» La princesse de Ligne, qui aida puissamment le R.P. Dom Kreps dans la réalisation de son œuvre et qui en est la marraine et la bienfaitrice, a fait demander à notre conseil, par la voix autorisée de notre vieil ami Cooreman, commandeur de notre Ordre, l'assistance des membres de notre confrérie à cette cérémonie, dont l'annonce ne peut laisser indifférents ceux qui s'intéressent à la Bourgogne et à son histoire.

» Le conseil de Votre Commanderie y assistera en costume d'apparat, et comme il ne faut pas oublier que les grandes émotions mêmes musicales, sont toujours altérantes, il vous invite à un apéritif bourguignon comme il se doit, qui sera servi dans le cadre moyennâgeux de la grande salle du Restaurant Ravenstein... »

Et voilà donc expliquée, pour ceux qui n'auraient pas été dans le secret, la présence et la participation des Tastevins aux cérémonies inaugurales de la Chapelle de Bourgogne... Encore que la presse quotidienne ait donné à ce sujet de nombreux détails, rappelons pour ceux que la chose intéresse que le comité de la Chapelle de Bourgogne groupe S.A. la princesse de Ligne, M. l'abbé Fontainas, curé de Saint-Jacques-sur-Coudenberg, M. Paul Collaer, Dom J. Kreps, M. Maurice Huisman.

**

Et voici quelques détails historiques dus à la plume de Dom J. Kreps.

Philippe le Bon, devenu XXVIII^e duc de Brabant en 1431, se fixa dans sa nouvelle province « ne bougeant pas de Bruxelles » et organisa sa cour résidentielle au Coudenberg.

Il y fonda la Chapelle de Bourgogne où les chapelains, chantres et enfants de chœur assuraient l'office divin tout le long du jour, et cette messe « à chant et déchant » à laquelle le grand Duc d'Orient assistait quotidiennement.

A cette Cour, chantres, peintres, enlumineurs, sculpteurs, haut-

un luxe qui éclipsait splendidement celui des cours environnantes d'Allemagne, d'Angleterre et de France.

Aux réceptions de la Cour, chaque métier prodiguait ses merveilles. Les banquets fastueux, coupés d'entremets animés et suivis d'élégantes sauteries, défrayaient les chroniques de tout l'Occident. Les fêtes du Vœu du Faisan, célébrées à Lille en février 1454, en marquèrent la sublime apogée.

Au milieu des fanfares sonnées par l'Escuierie et des sérénades données par les ménestrels ducaux, les chantres y prodiguaient les chants de circonstances ou d'étrennes, les plaintes d'amour et les chants de mai.

Sous l'archiduc Maximilien, la Chapelle de Bourgogne prit un nouvel essor. A son exemple, la Cour de Vienne en fixa un essaim, la « Hofmusikkapelle » qui survit dans les « Wiener Sängerknaben ».

Charles Quint promulga les « Statuts et ordonnances sur le fait de notre grande chapelle », les « Constitutions de la Capiela de Borgona », L'ambassadeur de Venise dira de ses chantres : « Ils forment la plus excellente chapelle de la chrétienté, choisie dans tous les Pays-Bas où est aujourd'hui la source de la musique ».

La « Chapelle domesticaire » de Philippe le Bon se trouvait au Borgendael, au chevet de l'actuelle église de Saint Jacques-sur-Coudenberg. Sa « grande salle » érigée par la ville de Bruxelles en 1452, occupait le carré de la Place Royale situé devant la cour des Comptes. Charles Quint y accola, dans la direction de la rue Royale, l'église castrale érigée en l'honneur des patrons de ses père et mère, SS Philippe et Jean.

Le parc n'était autre que le jardin du Palais s'étendant de la Place de Louvain à la Porte de Treurenberg jusqu'à la place des Tournois.

A cet endroit historique, la Chapelle de Bourgogne va renaître avec ses chantres et ses choraux, sous la direction des chapelain, maître et lieutenant de Chapelle et maître des enfants. Dans leurs soutanes bleues et rouges, le long surplis tombant jusqu'à terre, ils vont interpréter les chefs-d'œuvre musicaux de l'ancienne Cour, musique du XV^e au XVII^e siècles, signées par Gilles de Binches, Guillaume Dufay, Pierre de la Rue, Nicolas Gombert, ou Georges de la Hele, Géry de Ghersem, Philippe Rogier.

Le dimanche à midi, au cours de cette messe à laquelle Philippe le Bon « allait tardivement » revivra la splendeur artistique du Palais du Coudenberg d'où les arts rayonnèrent jadis sur l'Europe entière.

Dans des réceptions et des concerts mondains, la Chapelle de Bourgogne réuscitera le grand répertoire profane des anciennes fêtes de la « Cour de Bruxelles ».

LA BELLE HISTOIRE DES VINS DE FRANCE

Préambule

LORSQU'UNE plante en pot dépérissait dans la maison familiale, ma mère me disait : « Donne-lui de l'eau solaire ». Et cette eau ravigotait la plante, lui rendait force, jeunesse et fraîcheur. Vous savez ce que c'est, l'eau solaire : un verre d'eau pure exposé quelques heures au soleil.

Lorsque les premiers poils follets ornèrent mes joues de jeune homme, mon père, très solennel, m'emmena dans la cave au vin et, me montrant son étonnante collection de vénérables fioles poussiéreuses, il me dit : « Et ça, fieu, c'est de l'eau solaire pour les hommes ». Après un long commentaire entre les relations d'un homme de bien et les vins de France — mon père n'aimait que ceux-ci — il garda un moment le silence, un instant de vénération intérieure, puis il ajouta : « A partir de ce jour, sois attentif à ce que tu bois ».

Et je le fus, attentif. Attentif à mon palais ; à sa préparation par les mets, attentif à cette étonnante alchimie préalable de la nourriture qui prépare la langue, le gosier, à percevoir avec le maximum d'acuité le vin qu'il convient de boire, de déguster, attentif à réjouir ma vue. Car cet enseignement se fait à rebours. On commence par boire et l'on finit par se réjouir des flammes du vin, de son éclat de gemme mise en valeur dans un verre de cristal pur et chantant.

L'homme qui s'isole pour boire du vin est un être malheureux, car le vin possède une famille, une société bienheureuse, qui se compose de la table au linge éclatant de blancheur, de mets savamment échelonnés, de la conversation de l'amitié et de l'amour. Le vin ouvre l'esprit, excite la verve, cette verve chaude et colorée qui suscite le rire, le rire et le vin qui font que les femmes ne savent plus dire non.

Le vin, réceptacle de forces solaires, demande une grande connaissance. C'est pourquoi cet album tente de vous le faire connaître dans sa vie secrète et ses relations avec nous. Il faut non seulement savoir le boire, mais il faut aussi connaître sa manipulation, son humeur, ses caprices. Le vin est beau en soi-même. Mais combien de beautés artistiques ne fit-il pas naître ? Poèmes, chants, histoires et légendes, des-

sins, gravures et peintures de haute volée sont nés sous son influence, par la joie et aussi le respect qu'il suscite.

Il est de nombreux vins par le monde, mais nulle terre autre que la terre de France ne produit de noms à résonnance aussi royales. De Bourgogne à l'Aquitaine, de Champagne à la Provence, cent noms se lèvent : Château-Laffite — Mouton Rotschild — Montrose Chambertin — Romanée — Saint-Vivant — Ermitage — Champagne Bouzy — La Tour Blanche — Montrachet Chevalier, et d'autres, et d'autres encore.

Lorsque l'on voit dans l'histoire le vin s'étendre, ses ceps remonter vers le Nord, tenter les Rois et les races, l'on assiste au déroulement de l'histoire de France, pays de soleil, de chansons et d'humeur sociable. On ne sait plus très bien où se situe la part du vin et la part de l'homme. Et arrivé enfin à l'heure où on lève sa coupe de champagne, vin spirituel par excellence, on finit par dire : « Béni soit le vin qui fit la France ».

Et si c'est le vin, par le sortilège de sa truculente chaleur, qui parle par la bouche de l'homme devant un alignement de bordelaises un peu raides, de bourguignonnes à panse rebondie, croyez-le, c'est l'humeur que nous vous souhaitons. AMEN.



AUJOURD'HUI plus de doute : la vigne est apparue sur terre avec l'homme, et celui qui, combien heureusement inspiré la suivit dans ses retraites et ses retours, celui qui sut la cultiver, créa la civilisation la plus raffinée. Et c'est la France qui, dans un effort de deux mille ans, donne enfin au monde les crus les plus rares.

Des fouilles opérées aux environs de Reims, de Sézanne, de Soissons et de Liège, il résulte que la vigne s'épanouissait dans ces régions dès l'éocène inférieur. Miracle semblable à celui de la rose de Jéricho, lorsqu'on injecta du mastic dans les roches poreuses, la fleur de vigne, vieille de mille et mille ans, s'épanouit à nouveau. Le miocène vit se répandre déjà une vigne semblable à la vigne à vin. Le doute sur le raisin est levé au quaternaire, car des pépins furent retrouvés dans les vestiges des cités lacustres.

« L'histoire du vin, c'est l'histoire du monde » déclare le profes-

seur Babrias. L'histoire du monde en sa pensée la plus raffinée et la plus pure. Les civilisations qui nous léguèrent l'héritage de la plus haute valeur spirituelle furent celles qui se développèrent au sein des vignobles. L'épée de Brennus appartient à un autre monde.

L'histoire du vin, étroitement mêlée à celle des hommes, connaît les triomphes et aussi les calamités. Il joue un rôle prépondérant dans la société, influence sa pensée et son comportement. On le retrouve dans les légendes les plus anciennes, il est boisson des dieux, il excite le guerrier, inspire l'artiste, sert la politique, trouble la vierge, aveugle le despote, éclaire le juste, éveille l'attention des juristes. Le vin possède non seulement sa chronologie, mais aussi son évolution. De barbare au goût, il s'est peu à peu transformé pour donner naissance aux crus fameux que nous connaissons actuellement. Sur le sol de France, la vigne a trouvé un équilibre parfait par la réunion du climat, du sol, du cépage et du vigneron français.

Les livres sacrés de l'Asie parlent de la vigne. Au temps de Foh-Hi, 3.000 ans avant Jésus-Christ, la vigne se cultivait en terre de Chine. L'Inde, où Bacchus-Dionysos fit un séjour, la voit s'épanouir sur son sol, tandis que vingt siècles avant notre ère, les vins de Shiraz, en Perse, excitent l'envie et suscitent des voyages. Sur les monuments les plus anciens de l'Antiquité — égyptiens, juifs, grecs et romains — les sculptures en l'honneur du vin et de la vigne sont aussi nombreuses que révélatrices sur les mœurs du temps. La vigne est vénérée, possède ses dieux tutélaires, et le peuple lui voue des cérémonies impressionnantes. Autour d'Alexandrie s'étendent d'importants vignobles, tandis que les vins de Thèbes et de Memphis ornent la table des rois. Si Dionysos fut le dieu grec de la vigne, Ganymède fut le grand échançon de l'Olympe.

Du ciel à la terre, le vin abreuve les dieux et les hommes. Il est de tous les rêves, de toutes les cérémonies. Mais il n'est encore, dans sa plus haute richesse, que la liqueur propre à satisfaire le gosier des puissants.

La Bible, pour la première fois, parle du vin comme d'un bien créé pour tous les hommes. Noé est cité comme le premier vigneron. Il ne savait malheureusement pas boire. Jacob, consacrant Isaac lui dit : « Que Dieu te donne en abondance le froment et le vin ». L'Ecclésiaste nous rappelle que « Le vin a été créé dès le commencement pour le bonheur de l'homme ». Jésus parlera souvent de la vigne et, aux noces de Cana, se souviendra que, si l'eau étanche le soif, le vin désaltère l'esprit et le cœur. Un tel enseignement ne pouvait se perdre. Aussi, St-Paul, aux premiers siècles de la Chrétienté conseillera-t-il doctement à Thimotée :

« ne continue point à ne boire que de l'eau, mais prends un peu de vin, à cause de ton estomac et de tes fréquentes indispositions ».

Dans l'Antiquité, en Grèce comme à Rome, le raisin coupé est exposé sur des claies au soleil durant une semaine et rentré la nuit afin de le préserver des atteintes de la rosée. Il est ensuite foulé pour en extraire le jus d'une richesse souvent excessive. C'était le « protopon » chez les Grecs et le « vinum primarum » chez les Romains. Ensuite, une quantité d'eau égale au dixième du vin obtenu est versé sur le marc, ce qui donne le « deuterion » ou le « vinum secundarum ». Cette pratique fit dire, très judicieusement au poète : « Tiens..., les Anciens connaissaient déjà la piquette ».

Notons tout de suite, afin de comprendre mieux certains procédés de conservation que ni les Grecs ni les Romains n'ont connaissance de l'influence de la fermentation. La pratique du cuvage leur est inconnue.

Les femmes grecques, bien que non admises aux festins, n'en boivent pas moins du vin dans le gynécée. Comme nous le verrons, il n'en sera pas de même chez les Romains.

Le vin est déjà une boisson de guerrier. Au siège de Troie, les Grecs fêtent leur victoire en buvant du vin de Lemnos et de Thrace, dont le Maronée, particulièrement prisé. Les îles fournissent l'Icaria, le Cos, le Chios et le Lesbos, tandis que la Grèce continentale compte le Sicyone, le Phlionte, le Corinthe, le Tuzène, etc...

Il est des citations fastidieuses, mais il est aussi des chansons de mots qui réjouissent l'oreille et l'esprit, chansons composée de noms qui renferment la mélancolie de temps révolus : vins de Thasos, de Memba, de Lesbos et de Rhodes ; vins d'Amminée, d'Argos, d'Argitis, de Chios, de Cos et de Crète ; vins d'Halicarnasse et de Myndus en Carie ; vins de Methymme, de Thessalie, de Phrygie et de Thrace. Il y eut aussi le Pramme et le Clazomène. Musique sonore de mots évocateurs de temps fabuleux, de civilisation claire. Une guirlande de mots évoque un monde disparu, ressucite des demi-dieux, rappelle les hauts-lieux de l'esprit antique, fait ressurgir du temps les batailles cruciales qui changèrent le cours de la destinée humaine. Mais la source grecque n'est pas épuisée encore.

Est-ce le climat ? Est-ce la saveur ? Grecs et Romains traitent le vin autrement que nous à table. L'eau chaude et froide est à portée de main des convives, pour qu'ils puissent couper le vin selon leurs goûts. Pendant les canicules, il leur advient même de le puiser dans des vases enrobés de neige.

Les Romains usent de divers procédés pour conserver leurs vins.

Ils lui ajoutent du miel ou y font macérer des aromates et des fruits. Leurs amphores sont intérieurement enduites de poix. Une méthode, qui expliquerait l'âge de certains vins, consisterait à les exposer dans des outres, au soleil ou à la chaleur du foyer. Par l'évaporation, les Romains obtiennent un vin très épais ou réduits à des caillots durs comme du sel. Ceux de nos lecteurs qui, dans les Pyrénées, ont bu du vin gardé quelque temps dans une outre pourront en dire la saveur rude et râpeuse.

Cicéron aurait eu le bonheur ou le désagrément de boire du vin de cent soixante ans d'âge à la table de Caligula. Il ne connaissait pas encore un simple et honnête Beaune de vingt ans en bonne cave. Il est vrai que nous n'avons pas bu le vin de Caligula.

Dans la Rome antique, la culture de la vigne et la consommation du vin sont soumises à des règles draconiennes. Cette sévérité est encore renforcée par des préceptes religieux. La religion, rigoureusement en liaison avec le législateur, dit :

« Il y aura impiété à offrir aux dieux une libation avec le vin d'une vigne non taillée. »

La science des prêtres supplée à l'ignorance du commun. Ce sont eux qui font connaître le premier jour des vendanges, celui de la consommation du vin nouveau, la date de la taille.

Bien qu'elle assiste aux repas de cérémonies, il est interdit à la femme romaine de boire du vin. La consommation est réservée au père de famille. Cette loi est d'une rigueur telle, du moins au début de son application, que Egnatius Mecenius surprenant son épouse buvant à la précieuse amphore, la tue sur le champ. Il est acquitté, son meurtre étant considéré comme un acte de justice. Un autre citoyen de Rome fait mourir sa femme de soif parce qu'elle avait dérobé les clefs du cellier. Par ailleurs, Rome ne concède que 3 petits verres de vin par repas aux prêtres et aux sacrificateurs. Ces trois petits verres feraient bien notre affaire pourvu qu'ils jaillissent d'un vénérable flacon.

UN RESTAURANT A CEDER AU CONGO

Un de nos membres nous signale que le propriétaire d'un restaurant à Elisabethville désirerait céder sa maison. Il s'agit d'un restaurant fort bien situé et jouissant d'une belle réputation. Ceux que la chose pourrait intéresser obtiendront tous renseignements en s'adressant au président du Club.

Les Romains boivent le vin dans des coupes taillées d'un grand prix. Rien n'est trop beau pour honorer le jus de la treille qui est le signe d'une grande richesse. Lors de l'époque gallo-romaine, les vignobles de Lutèce sur la Seine (Paris) appartiennent à l'Empereur Julien. La vigne est enrobée d'une telle noblesse qu'un Romain peut recevoir un coup de sarment sans devoir se considérer comme atteint dans son honneur.

Au pied du Vésuve se développe la vigne qui donnera naissance au Lachrima-Christi. Pline classe les crus comme suit : 1) Cécube, 2) Falerne, 3) Crus du Latium, 4) Mamertin.

Et voici une nouvelle chanson de mots aux résonnances lointaines :

Le Calès, le Faustin, le Cécube, le Formin, le Massique, l'Amélia, le Sorrente, le Mamertin, le Falerne, le Saprian, l'Albe, le Nomentin, le Rhétie, le Fondi, le Rhode, le Campanie. Il en est d'autres encore.

L'engouement pour le vin considéré comme boisson divine et trésor de guerre est tel que Cicéron nous rapporte que Hortensius laissa 10.000 pièces de vin à ses heureux héritiers. Nous disons « heureux » parce que le souvenir d'un citoyen de la qualité d'Hortensius, qualité révélée par sa cave, ne peut être ravivé que le verre à la main. Dix mille pièces de vin ! La meilleure année romaine est celle du consulat d'Opimus. Une amphore de ce vin valait au taux du franc belge 1946, un million. La cave d'Hortensius valait les caves de la Banque des U.S.A. !

Mais la vigne cherche encore son vigneron. Elle le trouvera en Gaule. Comment et quand s'effectua sa pénétration dans le pays de Villon et de Verlaine ? Les historiens sont indécis à ce sujet. Il s'agit à vrai dire du secret de faire le vin plutôt que de la vigne. Il est probable que les transports maritimes, les marchands et les translations durant les grandes invasions participèrent au voyage de la vigne à vin. Nous verrons que les persécutions religieuses susciterent le même phénomène.

Il serait téméraire de fixer le siècle au cours duquel le vin paraît en Gaule. Quelques faits notoires ne permettent pas de préciser. Les premiers à cultiver la vigne et à produire du vin sont probablement les Marseillais à qui les Phéniciens auraient procuré des ceps de bonne souche. Les Phocéens auraient gardé le secret de la vigne pour eux. Prudence plutôt qu'égoïsme qui s'explique en ces temps où le poids de l'épée désigne le propriétaire de toute chose. C'est ce qui advint au cours de l'invasion qui amène les Barbares au cœur de Rome. Bren-

nus trompant les Romains sur le poids de l'or exigé comme tribut, lance son épée dans la balance. Il a ce mot dont les résonnances ne sont pas encore éteintes : « Malheur aux vaincus ». Quatre siècles avant J.-C. il aurait, à son tour, transplanté la bonne vigne en Gaule. Que sa gloire sanglante ne s'auréole pourtant pas trop de la gloire rubis du vin, car à la même époque, vers 390 avant J.-C. un marchand helvétien nommé Elicotius, aurait fait connaître aux Allobroges (Savoyards), l'art du vin. Ceux-ci adoptèrent par la même occasion, les procédés romains de conservation de la précieuse boisson.

Pline, bien qu'il eût des mots tendres pour les vins de Gaule, n'en reproche pas moins aux vigneron de Marseille, de Béziers et de Narbonne de fumer leurs vins de manière à les rendre désagréables au goût.

En l'an 92 de notre ère, l'empereur Domitien, le despote le plus néfaste de l'empire, craignant les vellétités d'indépendance des Gaulois et l'excitation produite par le vin, fait arracher les vignes sur tout le territoire suspecté. Le peuple s'en émeut. Il n'en chansonne pas moins Domitien : « Va, coupe tous les ceps, tu n'empêcheras pas qu'on ait assez de vin pour boire à ton trépas ». Un fait inattendu résulte de cet abus : la fabrication et l'usage de la bière se généralise dans toute la Gaule et cet usage persiste jusqu'à Probus, en 292, qui révoque l'édit de Domitien. La vigne reprend ses droits et son influence heureuse. Elle s'étend jusqu'aux régions où le soleil lui reste favorable, repoussant vers le nord les bières de haute densité. Ce sont les monastères et les abbayes qui sauvèrent les précieux ceps durant cette période calamiteuse. Faut-il trouver là l'origine lointaine des traditions vinicoles de certains ordres ? En 630, par exemple, le sire de Vergy fait don de sa vigne aux quatre moines du désert de Cîteaux. C'est ce qui allait devenir le Clos-Vougeot.

AUX MEMBRES DU « CLUB DES GASTRONOMES »

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stocks de FANIONS DE TABLE en feutre, montés sur pieds chromés. Ces fanions sont à la disposition exclusive des membres. Inscrivez-vous dès à présent et virez à notre C.C.P. la somme de 250 francs.

Les Francs, grands amateurs de boissons fortes, protègent la vigne par des lois sévères. Les lois saliques et ripuaires en font foi. Clovis (V^{me} siècle) malgré sa conversion au christianisme, conserve l'application de la peine de mort pour tout vol dans les vignobles. Cette sévérité dénonce à suffisance le prix qu'y attachent leurs possesseurs. La religion nouvelle supplante le panthéisme romain et amène les gens à transformer le nom de Bacchus afin de ne perdre ni l'éternité bienheureuse, ni le culte du pampre précieux, Bacchus se confond bientôt avec Benoît.

Le législateur s'occupe enfin de la vigne autrement que pour dicter des lois répressives. Charlemagne ordonne de remplacer le foulage par le pressurage. C'est digne du grand empereur qui a l'idée charmante de faire recueillir les chansons populaires de ses peuples. Il y avait, on peut le supposer sans risque de se tromper, des chansons à boire. Ce manuscrit est malheureusement détruit.

La vigne est, comme de nos jours, une source de revenus très appréciés. Les Rois de France ne sont point les derniers à la cultiver et à y veiller en propriétaires avisés. Autour du palais royal de la cité, les enclos en enferment de bonne et loyale qualité bien que de réputation quelque peu surfaite. François I^{er} présidera au déclin des vins dits « français » et Richelieu leur donnera le coup de grâce.

Sous le règne de Charles le Chauve (843-877), les vins de Reuil et de Charlevanne (Bougivall) sont fort appréciés. Il est permis de supposer que, chaque roi ayant ses goûts, ils furent imposés aux courtisans et autre menu fretin évoluant autour du trône. Mais les grands de la terre, conscients de leur rôle, s'intéressent à la vigne à l'égal des têtes couronnées. Les préoccupations guerrières et religieuses n'empêchent pas les Croisés de songer à l'avenir. En 1100, Raymond de Saint-Gilles, comte de Toulouse, envoie divers ceps de la contrée de Constantinople pour être transplantés dans le Languedoc. Le vin est un cadeau apprécié entre tous. Sur la récolte de 1160 du vignoble royal de la Cité, Louis VII (1137-1180), peut offrir 6 muids, au curé de Saint-Nicolas. Ce monarque si bien inspiré commet pourtant une lourde faute qui aura une répercussion tragique sur l'histoire de France... et du vin de Bordeaux. Il répudie sa femme Eléonore de Guyenne qui s'empresse de se remarier avec Henri II Plantagenet à qui devait échoir la couronne d'Angleterre. Non seulement Eléonore amène l'Aquitaine dans sa corbeille de noces, mais aussi le Périgord, le Limousin, le Poitou et l'Angoumois. Le germe de la guerre de Cent Ans est né, ce qui, dans ce paisible et modeste aperçu, n'a qu'une importance extrêmement relative. De fait, et pour longtemps,

le vin de Bordeaux disparaît de l'histoire de France. Il fera et fait encore les délices des Anglais qui, depuis lors, sont leurs clients du Bordelais.

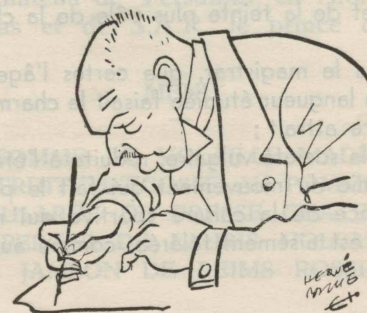
Philippe-Auguste (1180-1233) possède une vingtaine de vignobles en lieux divers de son royaume. Sous son règne, quiconque est surpris ou accusé avec témoignage d'avoir rapiné dans la vigne, est condamné à une amende de 5 sols ou à la perte d'une oreille. Richard Cœur-de-Lion, aurait appliqué la même peine pour le même délit. Cela nous permet de comprendre Rabelais lorsqu'il parle du « vin d'une oreille », expression qui désigne un vin précieux.

La Flandre, puissante et riche à tenir tête aux rois et aux empereurs se fournit généreusement en vins de Gascogne, de l'Aunis et de la Saintonge. Un sol favorable, un ciel incomparable et la science du vigneron font déjà du vin de France une boisson de réputation internationale. Le commerce du vin devient une source de richesse nationale. Comme nous allons le voir, il prête malheureusement à des abus flagrants de la part des commerçants à privilèges.

La région bordelaise, avec son large accès à la mer, envoie ses tonneaux pleins au-delà des océans. On peut voir en 1372 une flotte anglaise de près de deux cents voiles s'en venir au vin à l'embouchure de la Garonne. Les entrepôts de Bristol et de Londres regorgent de barriques de 280 litres. Mais les autres régions de France, par suite des difficultés de transport, éprouvent quelques difficultés à vendre leurs vins. Une concurrence acharnée s'engage. Sur le territoire soumis effectivement à l'autorité du Roi. Les vins de l'Orléanais et ceux de l'Île de France sont prônés par la Cour. C'est logique, car, n'oublions pas que, si la Guyenne est anglaise, la Bourgogne appartient aux Ducs. Une ballade du temps donne aux ceps d'Orléanais la réputation d'avoir créé la vigne de la vallée du Rhin.

Jean DELAET.

(à suivre)



CHRONIQUE JURIDIQUE.

GOURMANDISE ET COQUETTERIE

JUSQU'À présent on pouvait s'imaginer que la coquetterie, attribut du caractère féminin, était presque un défaut. Le Larousse donne d'ailleurs du mot coquetterie la définition suivante : « Goût de la parure : la coquetterie est un défaut coûteux — Désir de plaire — Action propre à plaire : faire des coquetteries à quelqu'un ».

Or, cette conception peu flatteuse pour nos compagnes est absolument erronée, du moins c'est ce qui résulte d'un jugement rendu le 18 juillet 1950 par M. le Juge de Paix d'un canton de l'agglomération bruxelloise.

Un chien affamé sans doute, considère avec appétit les jambes d'une jeune personne de 13 ans qui venait à passer, et plante résolument sa mâchoire dans la chair de l'une d'entre elles. La mère de cette jeune fille mineure estima que cette atteinte à l'intégrité physique de son enfant valait 10.000 francs et assigna en conséquence le propriétaire de l'animal dont, toujours suivant Larousse « la fidélité égale l'intelligence ».

Le jugement n'accorda pas bien entendu la somme réclamée, puisque, comme chacun le sait, en fait de dommages-intérêts on demande toujours plus pour avoir moins, et fit une réduction d'un quart.

La défenderesse avait soutenu que la cicatrice de la blessure, parfaitement guérie, n'entraînait aucun dommage appréciable pour la victime.

Le juge ne fut pas du tout de cet avis ; il fit remarquer que la morsure avait causé une perte de substance et que la cicatrice au bas du mollet droit, longue de 3 cm. environ et large d'un cm. montrait assez visiblement un dessin peu régulier et un aspect un peu étrange en raison de sa largeur et de la teinte plus pâle de la chair apparemment plus flasque.

« Attendu, ajouta le magistrat, que certes l'âge n'est plus de la fille poupée, dont la langueur étudiée faisait le charme et la perfection du galbe, l'éphémère attrait ;

» Que sauf dans la société vulgaire, réduite à l'étalage solaire, c'est bien plutôt l'harmonie du mouvement qui fait le prestige de la fille d'aujourd'hui, l'aisance de la culture sportive qui ne va sans heurts dont quelque trace est aisément tolérée, comme aussi la culture tout court ;

» Attendu toutefois que la cicatrice ici discutée n'a pas l'éclat de l'exploit sportif, qu'elle rappellera le souvenir d'un démêlé avec le chien de la voisine à celle qui la porte et lui fera craindre que ce trop banal caractère y apparaisse aux yeux de tous ;

» Attendu que le dommage moral est essentiellement subjectif ; que le sentiment d'un défaut physique est pénible à l'âge de la victime, » treize ans, **alors que va s'ouvrir l'ère de la légitime coquetterie** sans que la raison ait pu faire l'exact départ des valeurs... »

Légitime coquetterie ! C'est bien un droit puisque l'atteinte à ce droit est sanctionnée.

Nous estimons modestement, en ce qui nous concerne, qu'il existe une bonne coquetterie, mais qu'elle peut devenir mauvaise par le but qu'elle poursuit.



LES MENUS DU ROI...

Menu de roi n'est pas forcément roi des menus ! C'est bien ce qu'on est tenté de se dire lorsqu'il arrive qu'on lise le détail de l'un de ces dîners servis dans quelque palais pour y recevoir des têtes couronnées.

Que la chère y soit fine, nous n'en doutons pas. Mais absorbés sans doute par le souci de la perfection dans le détail, les chefs en pareil cas, semblent bien souvent négliger tout effort de l'imagination !

Excellent sans aucun doute, le menu qui fut servi le 23 mai 1950 au Château de Versailles, en l'honneur de S. M. la reine des Pays-Bas et de S.A.R. le prince des Pays-Bas. Le voici d'ailleurs.

MENU

LE CONSOMME DE VOLAILLE MADRILENE
LA TRUITE D'ECOSSE AU POMMERY
LA POULARDE DE BRESSE CHATELAINE
LES ASPERGES DE LAURIS HOLLANDAISE
LE JAMBON DE REIMS ROSSINI

LA SALADE DE ROMAINE A L'ESTRAGON
LA MOUSSE GLACEE SARAH BERNHARDT
LES PETITS FOURS

VINS

Batard Montrachet 1934
Château Lafite Rothschild 1934
Chambertin 1934
Champagne Louis Roederer 1928

Et tout aussi fin, mais guère plus révolutionnaire, celui qu'à Buckingham Palace mangèrent le Président de la République et Mme Auriol lorsqu'ils y furent reçus par L. M. le roi et la reine d'Angleterre, le 7 mars 1950.

MENU

CONSOMME AUX QUENELLES
SUPREME DE SAUMON ROI GEORGES VI
POUSSIN BOUQUETIERE
PETITS POIS AU BEURRE
POMMES NOUVELLES A LA MENTHE
SALADE ROYALE
BOMBE GLACEE NIÇOISE
PETITS FOURS GLACES

VINS

Sherry 1865
Niersteiner Kranzberg 1925
Veuve Clicquot 1925
Château Mouton Rothschild 1929
Château Yquem 1921
Port Royal Tawny
Port 1920
Brandy 1815

Ici, les pommes étaient à la menthe et le saumon portait un nom de roi... Pour les vins par contre, ils méritaient qu'on y marie les mots de « richesse » et d'« originalité ».

Le lendemain, M. et Mme Auriol recevaient à leur tour les souverains anglais à l'Ambassade de France. On sait qu'ils s'étaient munis à cette occasion de vaisselle apportée dans leurs bagages ! On y mangea comme suit.

MENU

CONSOMME DE VOLAILLE SEVIGNE
TRUITES SAUMONEES AU CHAMBERTIN
SELLE DE PRE-SALES AUX PRIMEURS
PETITS POIS AU BEURRE D'ISIGNY
PATE DE FOIE GRAS AU PORTO
SALADE DE CŒURS DE LAITUE
SOUFFLE GLACE DIVETTE
DESSERTS

VINS

Grand Montrachet 1934
Château Mouton Rothschild 1923
Chambertin (domaine Latour) 1934
Château Yquem 1937
Champagne Louis Roederer brut 1928

Et c'est sans doute pour mieux faire ressortir la rigidité de ces classiques de la gastronomie, que la « Revue culinaire » à laquelle nous empruntons ces détails, met en vis à vis le menu d'un banquet servi à l'occasion de la Foire des Agrumes du Nord Marocain, le 26 février 1950. Si l'on n'y retrouve immuables et sacrés, les petits pois, la bombe et les petits fours, on peut par ailleurs s'y régaler l'esprit et l'imagination. Qu'on en juge.

MENU

HORS D'ŒUVRE BIR RAMI
LOUP MEHDYHAOUI SAUCE MAMORA
CUISSOT DE MARCASSIN DU RIF
PETITS POIS DU FOUARAT
DINDONNEAU FORESTIER
SALADE KSIRIENNE
BOMBE GLACEE MIMOSA
PETITS FOURS DE KENITRA
TARTELETTES AUX AGRUMES

Café

LES GOURMETS DE L'AIR

COMMENT préférez-vous votre steak, saignant, à point ou bien cuit ?

Cette question, on vous la pose maintenant à 3.000 m d'altitude au-dessus de l'Atlantique, lorsque vous voyagez à bord d'un Clipper de la Pan American. De nouvelles dispositions prises par cette compagnie permettent de faire dans les nuages un repas aussi personnel que dans votre restaurant favori.

Voyez par exemple ce steak que vous dégustez pendant que vous volez à la vitesse de 480 km à l'heure entre New-York et Londres. Ce « filet mignon » a été acheté par les commissaires officiels de la Pan American, quelques jours auparavant. Il a été passé au grill des cuisines de La Guardia Field, juste assez pour conserver sa saveur et pour vous mettre l'eau à la bouche rien qu'à le voir. Placé dans un conservateur à basse température, il a été, quelques minutes avant que l'avion ne décolle vers Londres, mis dans le réfrigérateur du Clipper. Quand vient l'heure du dîner, avant de glisser le filet dans le four de la cuisine, le steward s'informe : « Comment préférez-vous votre steak ? »

Les aliments sont achetés, cuits et surgelés à New-York, par le personnel de la Pan American ; à Londres, par J. Lyons and Company, et à Paris où les menus de chez Maxims, repris pour la Pan American, ont une réputation internationale. De là, ces repas sont envoyés par air ou par mer jusqu'aux escales où l'aménagement est prévu pour la conservation des aliments.

A titre d'indication, les seules cuisines de l'aérodrome de La Guardia surgèlent chaque mois 10.500 repas. De plus, Pan American achète chaque mois 8.000 repas déjà surgelés et 6.000 repas froids pour les vols New-York-Bermudes. A Londres, on prépare chaque mois 7.000 repas surgelés pour les voyageurs se dirigeant vers l'est. Ces repas sont fournis par les distributeurs locaux.

A. Tuinman, américain d'origine hollandaise, possédant plus de 30 ans d'expérience, est actuellement super-intendant du service alimentaire de la Pan American, et porte par conséquent la responsabilité de la réussite des plats servis à bords des Clippers.

D'abord apprenti chez un pâtissier hollandais, puis chef

apprenti aux Hôtels Amstel et Doelen à Amsterdam, et à l'Hôtel des Indes à La Haye, M. Tuinman devint chef aux Palace Hôtel à Bruxelles et Ostende, et à l'Hôtel d'Harscamp à Namur. Chef chevronné, il régala ensuite pendant 2 ans les passagers de la Holland-America Line. Puis, chef aux Ritz Carlton à Paris, chef de partie au Baltimore, au Plaza, au Sherry Netherland, au Colony et à l'Embassy Club à New-York, il devint assistant maître d'Hôtel dans les meilleures hostelleries, à Miami notamment, et au Pavillon Belge de la Foire Internationale.

Depuis 1939, M. Tuinman travaille pour la P. A. A., au service de laquelle il a gravi les divers échelons qui l'ont mené au poste qu'il occupe actuellement. (Il fut notamment désigné comme commissaire à bord du Clipper qui conduisit le Président Roosevelt à Casablanca).

Pendant toute sa carrière, M. Tuinman a considéré la cuisine française classique comme un idéal et un guide. C'est pourquoi les menus à bord des Clippers de luxe « President » et « El Presidente » sont composés des plus célèbres plats français, et rédigés en français.

L'entrée classique (favorite des passagers du President), le « filet mignon Rossini », est l'objet de soins tout particuliers. Il a pour voisin sur le plateau métallique les « petits pois nouveaux », préparés au beurre et salés, et des pommes parisiennes d'un beau doré. Quant à la sauce Rossini, qui achèvera ce plat et en fera les délices des passagers, c'est une préparation complexe à base de bouillon de veau, de Madère et de truffes hachées.

Un autre plat favori des passagers des « President » et « El Presidente », c'est le « Suprême de caneton Bigarrade ». Le caneton est rôti, le blanc est séparé et placé à côté sur le plateau. La sauce Bigarrade, elle, est préparée avec du jus d'orange, du sucre, du vinaigre, du jus de canard, etc., et relevée par un soupçon de curaçao. Les compagnons classiques du canard sur le plateau sont le « riz sauvage », et les « petits pois à la française ».

Parmi les desserts les plus appréciés servis à bord des Clippers figurent le sablé aux fraises, la tarte aux ananas, et le gâteau au rhum avec sauce Sabayon.

M. A.

Les bonnes tables de nos membres

RESTAURATEURS « LAUREATS »

Etablissements où ont été tenues des réunions de démonstrations gastronomiques, organisées par le Club, à notre entière satisfaction.

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

** GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.) — Téléphone : 259.60 (7 lignes).

BLANKENBERGE

*** EPSOM (Saison)
159, Digue de Mer (h. r.) — Téléphone : 415.06.

BRAINE-L'ALLEUD

** LE FOREST
Bois de Foriest (h. r.) — Téléphone : 02 - 54.21.08.

BRUXELLES

** ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier - Tél. :

*** AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.23.

*** AU FILET DE SOLE
1, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.08.12 — Propr. : A. Knæpen.

*** RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M. Pagani.

*** LE MAIL
30, pl. Vieille-Halle-aux-Blés (r.)
Téléphone : 12.02.49.

BEERSEL

** AUBERGE DU CHEVALIER
Château de Beersel.

BELCEIL

* HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

CELLES-ARDENNES

** HOTEL DU CENTRE (h. r.)
Téléphone : Houyet 63.

DEURLE-s/LYS

*** RALLYE SAINT - CHRISTOPHE
(h. r.) — Tél. Gand : 131.06.

GAND

** LE ROCHER DE CANCALE
15, Place du Comte de Flandre
(r.) — Téléphone : 574.87.
(Propr. M. Eugène).

** SAINT-JEAN
5, Marché aux Oiseau (r.) — Téléphone : 517.34.

GROENENDAEL

** RESTAURANT TALLEVENT
Chaussée de La Hulpe.

KEERBERGEN

** LE GRAND VENEUR
J. Peere - Tél. : Malines 511.25.

Restaurateurs et Hôteliers belges

MELREUX-s/OURTHE

*** CHATEAU DE LA REINE PEDAU-
QUE
M. De Vuyst — Tél. : 72.

MONS

*** RESTAURANT DEVOS
7, rue de la Coupe (r.) —
Téléphone : 313.35.

TILFF-s/OURTHE

*** HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : Liège 810.15.

WEPION-s/MEUSE

*** LE LIDO (Pr. Rose Denonville)
(h. r.) — Tél. : 236.10 Namur.

LE ZOUTE

*** L'ARGENTIÈRE
169, Digue de Mer (h. r.) —
Téléphone : 618.16.

MEMBRES RESTAURATEURS

Les étoiles sont attribuées au fur et à mesure du dépouillement du referendum.

*** = Cuisine et cadre exceptionnels.
** = Cuisine de tout 1er ordre.
* = Très bonne cuisine.

BRUXELLES

*** AU LION D'OR
53, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.38.

** ASTRID
21, rue de la Presse (r.) —
Téléphone : 17.38.31.

LA PANNE

* A LA BONNE AUBERGE
63, Digue de Mer (r.) — Téléphone : 20.

* LE SAVOY
40, boulevard de Nieuport (h. r.)
— Téléphone : 55.

MEMBRE-s/SEMOIS

** HOTEL DES ROCHES
(h. r.) — Téléph. 51 (Vresse).

NAMUR

* NORMANDY
69-71, rue des Carmes r.) —
Téléphone : 201.34.

OSTENDE

** LA RENOMMEE
61, Promenade Albert 1er (h. r.)
— Téléphone : 711.95.

** PICCADILLY
4, place Léopold 1er (h. r.) —
Téléphone : 716.12.

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MONDE
75, rue de la Station (h. r.) —
Téléphone : 20.

Les bonnes tables de nos membres

L'attribution des étoiles s'est faite sur les mêmes bases que pour les Restaurateurs belges.

CHATELLERAULT

** HOTEL DU FAISAN (h. r.)
M. René Colpaert - Tél. : 549.

CLERMONT-EN-ARGONNE (Meuse)

** HOTEL BELLEVUE
M. Chosorge.

CORNÏ-S/MOSELLE (Moselle)

*** REST. "CHEZ THYRY" (r.)
M. Thyry.

DIJON

** HOTEL DU NORD
2, rue de la Liberté. M. Frachot.
(h. r.).

** HOSTELLERIE DU VAL SUZON
à Val Suzon (Dijon), 15 km.
Propr. : Raymond Balot. Tél. : 1.

LILLE

*** RESTAURANT DE PARIS (r.)
52 bis, rue Esquemoise
Téléphone : 529.41.

LOURDES

** HOTEL VILLA SAINT-JEAN
M. Abodie.
3, rue du Paradis (h. r.).

MACON (Saône-et-Loire)

*** L'AUBERGE BRESSANE
M. Duret (r.)

MARSANNAY LA COTE

** HOTEL DES GOURMETS.
Propriétaire : M. Morissot.

METZ (Moselle)

*** RESTAURANT "LE GLOBE"
M. R. Wolff
2, pl. de la Gare (h. r.) A.B.C.

MILLAU (Aveyron)

* GRAND HOTEL DU COMMERCE
M. Canac (h. r.)

MONTLUÇON (Allier)

*** LE CHATEAU SAINT-JEAN
M. Vannier (h. r.)

NANCY

*** CAPUCIN GOURMAND
M. Romain
31, rue Gambetta (r.)

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or)

* HOTEL DE LA CROIX BLANCHE
M. Legendre (h. r.)

Restaurateurs et Hôteliers étrangers

ORANGE

*** LE PROVENÇAL
M. Vasse
27, rue de la République (h. r.)

PARIS

* A LA BONNE FRANQUETTE
18, rue Ste-Rustique, Montmartre
(XVIII^e). (r.)

** AUBERGE DE LA TRUITE
M. Dorin
30, Faubrg St-Honoré, VIII^e (r.)

PLESSIS ROBINSON

** RESTAURANT DE L'ERMITAGE
M. Conbronne
22, rue de Malabry (r.)

POITIERS (Vienne)

** AU CHAPON FIN
M. Guitonneau (h. r.)

ROUEN

** MAISON DUFOUR
67, rue Saint-Nicolas (r.)

ST-ANDRE DE CORCY (Ain)

** BERARD
M. Berard (h. r.)

ST-REMY L'HONORE par PONT-CHARTRAIN (Seine-et-Oise)

* MOULIN DE BICHEREL
Mme Caissier (r.)

SARREBOURG ((Moselle)

* HOTEL BOUR
M. Lay Cadé
3, avenue de France (h. r.)

VALOIRE (Savoie)

* HOTEL "BON ACCUEIL"
M. Ollies, J. (h. r.)

TESSE-LA-MADELEINE (Orne)

* HOTEL DE TESSE
M. David (h. r.)

VERDUN (Meuse)

* HOTEL SAINT-PAUL
M. Pillard
12, place Vauban (h. r.)

VESOUL

* HOTEL "LE MERCEDES"
M. Meng (h. r.)

MENAGGIO (Lac de Côme), Italie

** HOTEL VICTORIA

LONDRES

THE WARDROOM
28 Curzon Street, Londres W.I.



TOURING SECOURS

Cette belle œuvre de solidarité routière qui en peu d'années a tant réalisé pour les automobilistes, — rappelons sa vigoureuse campagne pour l'amélioration des routes — se doit d'intervenir auprès des pouvoirs publics afin que lors de l'apparition de verglas ou de chutes de neige, comme nous venons d'en connaître, des dispositions soient immédiatement prises en vue de dégager et rendre les routes praticables dans le plus court délai.

Un de nos membres, grand voyageur européen, habitant la région gantoise devait se rendre à Amsterdam le lendemain de Noël. Ce voyage fut un calvaire depuis Anvers jusqu'à la frontière hollandaise.

Nos voisins Bénéluxiens avaient abondamment subi comme nous, le gel et la neige. Et cependant, notre ami a trouvé les routes largement déblayées, le sable et la cendrée avaient été copieusement répandus ce qui lui permit de rejoindre Amsterdam, terminus de son étape du jour, en un laps de temps beaucoup plus court que celui qui avait été nécessité pour parcourir les routes belges abandonnées à leur triste sort d'Anvers à la frontière.

Ne pouvant céler son admiration, il fit part de ses réflexions à des industriels hollandais. Ceux-ci marquèrent leur étonnement de cette carence administrative car ils étaient accoutumés à la diligence des compétences hollandaises poussées par le souci constant d'améliorer les routes en toute saison en vue d'accélérer le trafic et de réduire ainsi le coût des transports et d'abaisser les prix de revient industriels.

Voyager sur les routes belges fût pénible tant à l'approche de la Noël que du Nouvel-An. De nombreux projets de déplacement vers la côte ou les Ardennes ont dû être décommandés souvent à la dernière minute devant l'impossibilité d'effectuer le déplacement avec suffisamment de sécurité.

Et cependant, nos amis hôteliers, pour pallier aux conséquences désastreuses des crises d'août et de septembre, avaient fait un effort considérable et s'étaient largement approvisionnés en victuailles.

Le tourisme est une richesse nationale. Les autorités administratives l'oublent trop souvent. Une interruption dans ses manifestations est désastreuse, nos hôteliers en savent quelque chose.

Plus de prévoyance de la part des autorités et en particulier du Ministère des Communications (dont dépend l'office du Tourisme) eut permis une circulation à peu de chose près normale.

Le Touring Secours a fait merveille au cours de ces journées, dans toute la mesure de ses possibilités. Une fois de plus nous lui exprimons avec notre admiration, tout notre reconnaissance. Formulons le souhait de lui voir obtenir cette nouvelle réforme routière.



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 farcies de délicieux enseignements.