

REVUE

des

HOTELIERS · RESTAURATEURS TRAITEURS ET CAFETIERS

PUBLICATION MENSUELLE — 7^e ANNEE

3

MARS
1955



PUBLI-DALLAS
17, rue Destouvelles
BRUXELLES



Orfèvrerie d'Hôtel
en métal blanc argenté.

La marque mondiale
depuis 1863

Gebrüder **HEPP**

Usines à Pforzheim et St-Galles

La plus grande collection de la branche
hôtelière.

Brunis (polis) à la main.

Un fini impeccable.

Agents exclusifs pour la Belgique

ETS H.G.R. VERBEELEN

Avenue du Margrave, 175, ANVERS

Téléphone: 37.56.03 - 38.12.63.

Schiedam & Advocaat
"PAPEGAAI"
Van Berckel's

DEPTFORD
LONDON DRY GIN

MALAGA
LOPEZ HERMANOS

VIN DE MOSELLE
SUNNEN-HOFFMANN

AMER
FERNET-BRANCA

HENRIQUES & HENRIQUES
MADEIRA

MACKINLAY'S
V.O.B.
Scotch Whisky

Sherry
Bobadilla

Vin du Rhin
Georg & R.L. Schmitt

AGENTS GÉNÉRAUX pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg ARTHUR DONY et C^e 11, BOULEVARD EMILE BOCKSTAEEL, BRUXELLES TEL: 25.33.23 - 26.92.00

L'Echo des Gourmets

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Menu

Sur les richesses culinaires
de chez nous

*

Gastronomie de l'Air

*

L'Art de recevoir

*

LA BRASSERIE BELGE
Industrie nationale

Organe officiel du



21^{me} ANNEE NUMERO I
MARS 1955

EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

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 frs.

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 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;

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stock 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.

Organe officiel du
« CLUB DES GASTRONOMES »
Président d'Honneur : Curnonsky
Prince Elu des Gastronomes

L'Echanson des Gourmets

Administration & Rédaction
4, Av. du PANTHEON, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

SUR LES RICHESSES CULINAIRES *de chez nous*

Dans une admirable critique, notre bon Cur, Prince Elu des Gastronomes, analyse, dans le numéro de février du mensuel « Cuisine et Vins de France », les rapports de la Gastronomie avec l'Architecture.

Résumons, à l'intention de nos lecteurs, cette remarquable intervention écrite dans le style inimitable du cher Cur : « Par une des aimables journées de cet automne qui semblait vouloir nous consoler de ce « feu juillet », un de mes plus gentils fils en gueule m'a mené pour dîner, dans une charmante auberge qu'il avait découverte à 50 kilomètres de Paris, c'est-à-dire à trois quarts d'heure, en comptant les embouteillages et les embarras de la sortie. »

Puis, Cur fait une plaisante description du patelin situé en Ile-de-France, « fait à souhait pour le plaisir des yeux ». Ils entrèrent « dans une salle à manger confortable, ornée de cuivres luisants et de meubles « façon rustique » où ils furent reçus « par un patron jovial dont l'accueil leur fit espérer les délices d'un dîner régional ».

Hélas ! trois fois, hélas ! pour notre ami, ce fut « un dîner de série, « neutral » et sans gloire ».

« Des sardines à l'huile et du

crabe d'importation, enfin, une de ces cuisines anonymes dont chaque plat nage dans la même sauce passe-partout, dans cette sauce en bouteille qui sévit à la même heure de Singapour à Los Angeles et d'Arkangelsk au Cap de Bonne-Espérance. Et rien ne saurait exprimer la banalité du poulet mal cuit, aux jointures sanguinolentes, ni la détresse agressive du gigot frigorifié et du soufflé au kirsch fantaisie... »

Et notre Prince ami applaudit à l'éclosion de tant de ces charmantes maisons qui ont des visages, de tant de jolies auberges qui favorisent le tourisme, mais à condition, dit-il, « que l'on puisse y déguster les plats et spécialités de l'incomparable cuisine régionale française ».

Et nous songeons, nous aussi, à ces merveilleuses spécialités de la cuisine spécifiquement belge, afin, à notre tour, de crier casse-cou à ceux qui vont à la série pour culbuter rapidement dans l'indifférence et la banale médiocrité.

Soyons fiers de notre cuisine — sachons faire choix des moments les plus favorables pour sa présentation. En offrant à nos hôtes étrangers des richesses culinaires bien de chez nous, nous aurons bien servi la belle cause du tourisme.

Notre ami Urbain Bonhomme s'est fait, bien au delà de sa frontière locale, une réputation éloquemment assise pour sa truite au bleu. Chaque fois que le Club se rend chez lui, c'est pour réclamer la même joie du même service. Que d'automobilistes en quête d'une bonne table ajouteraient de nombreux kilomètres à leur itinéraire pour retrouver une des spécialités de M. Bonhomme !

Aux Provençaux, ce sont les pieds de mouton farcis; à l'Huîtrière de Blankenberghe, le homard au whisky; au Welcome, les anguilles au vert; au restaurant « Chez Nous » à Huy, les spécialités locales; au restaurant William à La Louvière, à la saison, les cœurs de palmiers; au Rallye Saint-Christophe à Deurle, les anguilles et les spécialités régionales... et nous pourrions en citer bien d'autres encore.

Et sans nous lasser jamais, nous évoquerons les heureuses tables passées et l'espoir d'une prochaine occasion qui nous fera retourner chez tel ami gastronome pour y savourer la même préparation dont on ne se lasse jamais et qui peut, à la fois, assoier solidement une réputation et heureusement élargir le cercle des connaisseurs.

LE PRESIDENT.

Le déjeuner du XXIII^{ème} anniversaire

Jeudi
16 décembre
1954

au «CARLTON»

Il n'est jamais trop tard pour raviver la flamme de merveilleux souvenirs. Aussi, sommes-nous fort aises de vous parler du 23^{ème} dîner annuel, qui fut servi au Carlton le jeudi 16 décembre. L'impeccable cuisine et l'exquis savoir-faire du Chef Julien Vermeersch et de sa brigade ont fait du Carlton un temple gastronomique où la gourmandise, et une tradition déjà ancienne, nous ramènent régulièrement. On ignore peut-être que sa brigade est une pépinière de cuisiniers de qualité. C'est ainsi qu'il a formé le lauréat du Prix Culinair Prosper Montagné 1954, et qu'un autre de ses éléments était fort près du concurrent classé lauréat du Prix Couvreur, tandis que de nombreux jeunes cuisiniers formés à l'école du «Carl-

ton» s'assurent un peu partout, dans le pays, une enviable renommée. La discipline que Vermeersch impose à sa brigade en fait une des meilleures entre toutes et elle assure à la qualité de la cuisine du «Carlton», une remarquable continuité. La collaboration entre la cuisine et la Direction est d'ailleurs un des modèles du genre. Les membres du Club ont pu en apprécier les heureux résultats.

Madame Caldiroli se trouvait parmi nous à l'heure des remerciements et recueillit les chaleureuses félicitations de tous les convives, tant pour la présentation impeccable que pour la haute qualité des mets et l'excellence des vins. En bref, une soirée des plus réussies et une heureuse fin d'année 1954.

M E N U

Pâté en croûte

Oxtail clair au Sherry

Quenelle de Brochet Carlton

Bécasse à la fine Champagne

Désir de Roy

V I N S

Sherry

Meursault Goutte d'Or

Bordeaux au choix
ou Beaune 1^{re} Cuvée
Réserve de l'Abbaye

LA RESTAURATION FRANÇAISE EN DEUIL

Fernand Point est mort ! Le patron du restaurant de la Pyramide à Vienne. L'un des six titulaires des « quatre étoiles » du Michelin ! Une célébrité mondiale !

Certes était-il malade depuis trois ans et souffrait-il beaucoup. Mais ce géant de 1,90 m., qui pesait 140 kilos, paraissait invulnérable à la maladie. D'autant qu'il avait à peine 58 ans ! Fils et petit-fils de cuisiniers, il avait le « don » qui lui per-

mettait de transformer en délice toute nourriture qu'il préparait. Ses parents tenaient le buffet de la gare de Louhans, en Saône-et-Loire, le « pays de la cuisine à la crème ». Il avait perfectionné son art inné au Bristol, puis au Majestic à Paris.

Le don qu'il avait à ce suprême degré, il affirmait qu'il était essentiel. Il aurait volontiers corrigé Brillat-Savarin et dit : « on naît cuisinier, saucier, rôtisseur, pâtissier. Nul-

le école ne peut donner ce don. Elle n'apprendra que les gestes et une routine. Rien de plus ». Avait-il tellement tort ?

Encore qu'il était intransigeant sur les nécessités commerciales, son art l'avait rendu célèbre. Il prétendait qu'on ne peut faire de bonne cuisine pour plus de quarante personnes. C'est très juste. Et il lui arriva fréquemment de refuser des clients. Comme d'expulser des hôtes particulièrement ignares.

Une haute figure de la restauration française est disparue. Nous nous inclinons respectueusement devant la mémoire de Fernand Point.

Le dîner de l'amiral

Jeudi
20 Janvier
1955

Notre brave ami Mario était sur le pont, escorté de son chef de cuisine, Marius Van Doren, et de son personnel de salle afin d'accueillir Madame Paul Cousin, qui avait aimablement accepté de présider la table à l'occasion du dîner de l'Amiral.

Le menu de ce régal de la cuisine italienne figurait exclusivement dans la langue du Dante sur les cartons, idée aussi originale que l'est son auteur : Mario.

Dîner savoureux, dont les fines spécialités et les vins de haut lignage nous rappelèrent les plus fameuses

maisons de la péninsule, mais avec, en sus, l'exubérance du sympathique Maestro, aux petits soins pour chacun des convives, et qui fut impitoyablement, mais comiquement aussi, chassé lorsqu'un moment d'oubli lui avait fait abandonner son digne couvre-chef, insigne de ses hautes fonctions.

Nous reprîmes nos voitures, quelque peu alourdis par cette chère un tantinet copieuse, mais joyeux et pleinement satisfaits. Bravo Mario !

M E N U

Marmittone di Minestrone alla Genovese
Antipasti a l'Italiana

Parma — Salame di Milano
Tonno a l'olio - funghi sotto olio
peperoncini e giardiniera

Lasagne Don Mario
Giambone arrosto au profumi di Romi
in crosta

Sedani stuffati in marmitta
Riso alla Siciliana

Bomba Napolitana
Biscotti Vittorio
Caffé espresso

V I N S

Soave Bertani 1947

Chiaretto del Garda 1951

Barolo 1954

Gancia brut 1947
Riserva Old Mario

LE PANONCEAU DU CLUB



Le panonceau du Club des Gastronomes est remis au titre de « membre étranger » aux hôteliers-restaurateurs en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison, les prix raisonnables et particulièrement aussi pour l'accueil, plus que sympathique, réservé aux touristes et passants de nationalité belge en séjour dans les pays amis.

Amis belges, vous donnerez au cours de vos déplacements la préférence à nos membres étrangers, car ils ont bien justifié de votre estime.

Les panonceaux du 1er trimestre 1955 ont été décernés à :

Marcel DORIN, Auberge de la Truite, 30, Faubourg St-Honoré (Cité Retiro), Paris.

Robert WOLFF, Restaurant-Hôtel « Château de la Chèvre d'Or » à Eze-Village (Alpes Maritimes).

Emile POMA, Hôtel-Restaurant Petion, Le Nouvion en Thiérache (Aisne).

Nous publierons régulièrement la liste des membres hôteliers et restaurateurs au titre « Etranger ».

Le dîner des deux Oscars

Jeudi
24 février
1955

M. et Mme Meyrath recevaient le Club dans leur salon rouge et or à l'atmosphère si intime. Chambrée complète ce soir-là, car le menu réservait des surprises : la remise de l'Oscar du Club et la présentation de la poularde primée au Prix Couvreur.

M. Morren, qui présidait, marqua l'importance exceptionnelle de ce dîner, auquel avaient été conviés quelques invités d'honneur que l'on applaudit avant d'entamer vaillamment un menu brillant. Le waterzoie de homard était une création de Fernand Meyrath qui avait également ressuscité une préparation tuée par le progrès, et peut-être la fragilité des estomacs de nos contemporains : les pieds de mouton farcis rouennaise.

Deux occasions de plus d'étaler une maîtrise qu'un commentaire technique avisé allait souligner. Le lauréat du Prix Couvreur, Léon Verburg, était venu préparer lui-même la poularde qui lui avait permis de triompher. On en fit l'éloge : l'accord était unanime. Paul Cousin l'admit sans phrase. Paul de Backer trouva une certaine ressemblance entre la poularde et le foie aux oignons servis entre Pau et Biarritz. M. Mabille, chef du Cabinet du Ministre des Finances, en parla avec humour : « Un chef coq se devait de présenter une poule aussi délicieuse... Cette poularde s'appelle Per Vitam, sans doute parce qu'elle est bourrée de vitam...ines. Pas étonnant qu'elle ait obtenu le Prix Couvreur... Je me suis toujours étonné, connaissant et partageant le goût des Bruxellois pour les poulets, que les kiekefretters n'aient pas consacré à ces volatiles si hautement comestibles et gastronomiques, une place... Poularde ». C'était charmant. Lors se leva M. Couvreur,

« J'ai voulu rendre à la cuisine belge le lustre qu'elle eut jadis, dit-il. N'oubliez pas que l'on servait à la table de Louis XIV, le congre à la Steenkerque et la poularde à la Bruxelles. Elle perdit ses caractéristiques notamment sous l'influence des émigrés français de 1848, et les exodes de 1914 et 40 accentuèrent cette « dénationalisation ». Mais nous avons chez nous les matières indispensables pour faire une cuisine spécifiquement belge. Malheureusement, on a négligé, dédaigné les cuisiniers depuis 50 ans. La situation a changé et une pléiade de chefs — souvent élèves de Molenkamp — s'efforcent de rendre à la cuisine belge le rang qu'elle mérite.

Mais une cuisine a la valeur des clients qu'elle sert. Or le client belge manque trop souvent d'éducation gastronomique. Et M. Couvreur de citer des exemples qui font sourire — de pitié — une aussi docte assemblée, et notamment celui des voyageurs belges débarquant d'une Chrysler Imperial, entrant dans ce sanctuaire gastronomique qu'est l'Hôtel de la Couronne à Rouen et commandant des tomates crevettes, un bissteck frites et un quart d'eau minérale !

Il faut donc développer le goût du bien manger parmi les Belges. Les confréries gastronomiques ont un rôle essentiel à jouer et, dit M. Couvreur, l'action du Club, absolument exempte de toute arrière-pensée commerciale est particulièrement utile. Il félicite le président qui a su maintenir le Club uniquement au service de la Gastronomie.

Pourquoi ai-je fondé le Prix Couvreur ? Pour donner à nos cuisiniers l'occasion d'oser, de sortir de leur timidité, d'affirmer leur personnalité. Ils ont triomphé à Berne, à Hambourg, à Paris : la cuisine approche de l'âge adulte. La principale difficulté reste cependant de trouver des candidats : les cuisiniers conservent trop le goût de l'effacement, de l'obscurité !

Je me découvre certes devant la cuisine française. Elle a un passé que la nôtre n'a pas : les cuisiniers sous la royauté étaient officiers de bouche et portaient l'épée. Mais nous avons nos propres raisons de fierté et l'avenir est encourageant : la preuve vient de vous en être fournie. Si nous y aidons tous, la cuisine belge pourra rivaliser, avant peu de temps, avec n'importe quelle cuisine du monde. »



M. et Mme MEYRATH sont manifestement heureux d'avoir reçu le Trophée 1954 !

Et Albert Couvreur remit au lauréat, rouge de confusion, le montant du prix que sa science culinaire lui avait valu. Il reprit la parole pour faire deux propositions : que le Club des Gastronomes récompense le meilleur des dîners organisés dans l'année. Qu'il organise, pendant l'Exposition de 1958, des dîners belges et des dîners étrangers, en hommage à la cuisine des pays participants. Ces deux suggestions furent vivement applaudies.

Tout souriant, le président Morren se leva. « Nous avons décidé, dit-il, que le meilleur technicien ami du Club recevrait notre Oscar. Cet Oscar, c'est une « Victoire de Samothrace ». La preuve qu'elle est bien une Victoire, c'est qu'elle a perdu la tête, les bras et que ses ailes sont même abîmées. Mais je suis particulièrement heureux de l'offrir à Fernand et à Madame, dont les mérites sont au delà de tout éloge ». Et le président trouva les mots qu'il fallait pour féliciter les « deux Oscars ». « Vous dans votre cuisine et vous, Madame, comme hôtesse, vous êtes parfaits... ».

Confus, mais ravis, avec un petit sourire disant à la fois leur satisfaction et leur désir d'être très loin de là, les deux héros écoutaient les applaudissements qui leur marquaient l'unanime sympathie de l'assemblée.

Il restait à M. Beghin, président national du Vatel-Club de Belgique, à dire ce qu'il pensait du menu. Il le fit en technicien consommé. Le foie gras : parfait.

Il faut une maîtrise parfaite pour le cuire à point, étant en brioche, sans imbiber la croûte. La réussite est totale. Le waterzoie de homard est une création de maître. Il est fraîchement cuit, décortiqué à la dernière minute, accompagné d'une fine julienne. Le fumet de poisson a été crémé à point et aromatisé de cerfeuil frais. C'est parfait. Les pieds de moutons farcis le sont tout autant et il est dommage qu'une aussi fine préparation soit mésestimée à Bruxelles. L'éloge de la poularde a été dit. Quant au parfait, sa présentation avec une bordure de mandarines décortiquées en masque et éclairées est très originale. Il est magnifiquement onctueux et aromatisé à point... ».

Le technicien avait parlé et traduit le sentiment général : une satisfaction sans nuance.

Le Président annonça encore une grande nouvelle : Le premier banquet aérien, dont il donna le menu :

— Et pourquoi ne servirait-on pas du cerf comme grosse pièce, demanda le vice-président. Le « cerf volant » me paraît s'imposer...

On rit, on applaudit. Le Club allait, grâce à la Sabena, organiser le premier banquet qu'onques gastronomes firent entre ciel et terre ! Décidément, le « dîner des deux Oscars » avait été fertile en agréables, en succulentes surprises dont la gamme des vins, des vins magnifiquement choisis, n'avait pas été la moindre !

LE MENU

Brioche de Foie gras frais	VINS
—	
Waterzoie de Homard	Champagne Maison
—	
Pieds de Mouton farcis Rouennaise	Blanc de Blancs extra dry
—	
Prix Couvreur Poularde Per Vitam exécutée par : Léon Verburg	Mouton d'Armailhacq 1950 en Magnum
—	
Parfait des Provençaux	Hermitage de la Sizeranne Chapoutier
—	
Mignardises	Moka
	—
	Roederer brut

Une «PREMIERE» mondiale

Jeudi
14 Avril
1955

Le banquet aérien de la SABENA

Nous avons l'honneur de vous convier à participer au premier banquet « volant », qui sera organisé le jeudi 14 avril par la SABENA, Membre d'Honneur du Club des Gastronomes depuis de nombreuses années.

HORAIRE :

à 18 h. 30, réunion à l'aéroport de Melsbroeck - réception.
Pose du premier insigne du Club dans un avion de ligne.
19 h. Banquet aérien à bord d'un D.C.6.

Menu

Médailon de foie gras de Strasbourg

Suprême de Turbot Reine Pédaque

Poularde au Calvados

Asperges de Malines Mousse d'Or

Coupe Florales Gantoises

Mignardises Bruxelloises

Moka

Liqueurs

et tout au long le Roederer brut ou extra dry.

Vers 21 h. 30, bonnet de nuit à l'aéroport.

Conditions de participation comportant voyage aérien, banquet, tout compris :
1.000 Fr.

Inscriptions avant le 6 avril - Nombre limite de participants : 40.

Samedi
30 avril
1955

Le dîner des Ardennes

qui sera servi le samedi 30 avril à 19 heures, au CASINO DE NAMUR.

MENU

Crème Niçoise
—
Attereaux Dubuisson
—
Cœurs d'Artichaut au Champagne
—
Carré d'Agneau Sarladaise
—
Chaufroid de Canardeau Lambertye
—
Fraises Melba

VINS

Château Bouscaut
M.D.C. 1952
—
Riesling Dopff
Cuvée Europe
—
Château Montrosé
M.D.C. 1937
—
Vosne Romanée
Les Malconsorts 1937
—
Moka
—
Roederer Brut 1945
en Magnum

Conditions de participation : 400 frs. par versement au C.C.P. 44265 du Club des Gastronomes.
Nombre limité : 40 couverts.
Date limite des inscriptions : 26 avril.

Samedi
14 mai
1955

Le dîner à l'Air pur

qui sera exécuté et servi le samedi 14 mai, à 19 heures, par notre ami J. Dubois,
HOTEL DE L'AIR PUR, à Laroche-en-Ardenne.

MENU

La Petite Marmite Ardennaise
—
La Quenelle de Brochet à ma façon
ou la Truite itou
—
Le Médaillon de ris de veau Maréchal
—
Le Mignon du Seigneur des Ardennes
à la Florida
La Bombe au Rubis des Bois de Laroche

VINS

Pouilly Fuissé 1952
—
Château La Croix
St-Georges 1949
—
Beaune Grèves Bouchard 1937
—
Moka
—
Louis Roederer brut ou extra-dry
en magnums

Conditions de participation : 400 francs par versement au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.
Nombre limité : 35 couverts.
Date limite des inscriptions : 12 mai.

Jeudi
9 juin
1955

Dîner de la Bonne Messagère

PREFACE. — A 17 h., Réception au Moulin Belvédère à Ste-Anne Plage.

Taittinger brut ou Roederer brut et Zakuski's.

Le Dîner sera servi à 19 h. 30, à la ROTISSERIE DE LA CIGOGNE D'ALSACE,
9, rue du Berceau, à Anvers.

MENU

Le consommé Rubens
—
Le Saumon Frais d'Ecosse à la Daumont
—
La Poularde à la Broche flambée au Whisky
—
Les Délices de France
—
La Coupe « Bonal » arrosée de fine champagne
—
Les frivolités

VINS
Sherry
—
Taittinger brut
Réserve Magnum 1949
—
Clos de la Moutonne 1934
—
Moka
—
Taittinger sec

Conditions de participation : 400 francs à verser au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.

Nombre limité : 35 couverts.

Date limite des inscriptions : 5 juin.

IL Y A 50 ANS

Marcel DORIN, l'un des grands restaurateurs français, créateur de la sole normande à tout jamais célèbre, nous rappelle quelques souvenirs de jeunesse.

En 1904, nous dit-il, à peine âgé de 16 ans, je travaillais à Bruxelles au Restaurant Duranton, situé à l'entrée de l'avenue Louise, où j'avais l'honneur de servir le prince Napoléon et la princesse Clémentine, récemment décédée. Malgré l'opposition du roi Léopold, les deux jeunes gens se rencontraient fréquemment, et la « petite reine », comme on appelait alors la princesse Clémentine, était adorée de tous.

Je vois encore vos « guides » au bel uniforme et leur bonnet à poils — rappel des hussards de chez nous — et leur grande allure, lors des défilés. Je revois les pittoresques porteuses de lait avec leur petit bonnet de dentelle, leurs brocs de cuivre étincelant, leur chiens tirant la petite charrette, leur charme piquant et leur proverbiale santé.

Je pense aussi aux brouillards du matin, lorsque flottait une légère brume sur les boulevards calmes, si animés l'après-midi.

Que de beaux souvenirs de votre gentille Belgique. Je la revis en soldat. C'était la guerre, et mon régiment vint jusque Charleroi en 1914. Coïncidence : j'étais dans l'armée qui menait l'offensive de la Lys en 1918 et j'ai vécu l'entrée triomphale à Bruxelles avec le roi Albert I^{er}. Vous le pensez, c'était inoubliable ! Et vos « Gueuze » et « Krieken Lambic » : que de « mal aux cheveux » leur ai-je dûs !

En 1921 je revis l'inoubliable Paul Bouillard. Puis, ce fut pour moi la Couronne à Rouen, ensuite l'Auberge de la Truite à St-Martin aux Chartrains, qui était le séjour du regretté et grand Joseph Lefaux.

Maintenant, c'est l'Auberge de la Truite à Paris où mon cœur bat délicieusement lorsque je vois apparaître mes bons amis de Belgique. Je les revois d'ailleurs fréquemment et les derniers étés, je me suis promené chez vous de Liège à Ostende, en passant par Dinant, Namur, Gand et bien entendu Bruxelles. C'est toujours avec le même plaisir que j'y retrouve mes amis et avec la même sincérité que je fais l'éloge de votre cuisine et de vos cuisiniers. Croyez-m'en : ils le méritent et Curnonsky a bien raison de ne pas dissocier votre cuisine de la cuisine française.

La Gastronomie de l'Air

par A. CAMBIER,

Chef des Services hôteliers
de la Sabena.

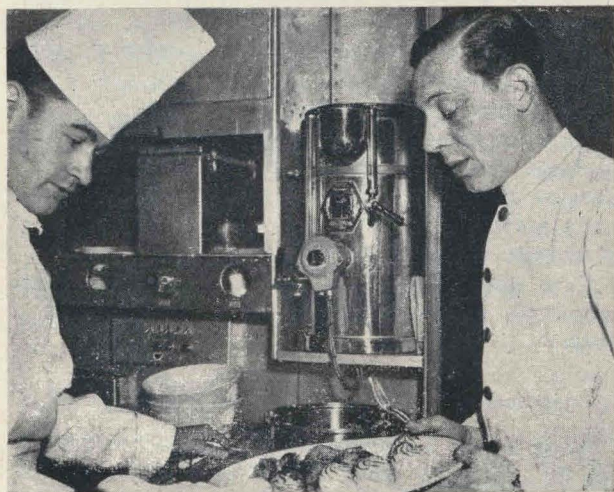
La gastronomie est un art qui a ses maîtres, ses disciples et ses lois. La gastronomie de l'air, elle, n'est encore, à cause sans doute de son extrême jeunesse, qu'une branche souvent ignorée de cet art et qui, pour cette raison, ne peut pas encore se prévaloir de maîtres, de disciples ou même de lois. Nous en sommes encore à la période des recherches et des expériences.

Pourquoi la gastronomie de l'air ne peut-elle pas s'identifier purement et simplement à l'art gastronomique classique ? Pourquoi un expert en gastronomie voyageant en avion devra-t-il revoir toute son expérience ? C'est ce que nous allons essayer de définir.

Offrir à manger ou à boire à bord d'un avion présente une foule de problèmes. Il faut en effet tenir compte : des désirs multiples de la clientèle cosmopolite, des types d'avions utilisés et du matériel de cuisine existant, de la durée des vols, du délai de conservation des aliments à bord.

La clientèle cosmopolite

Nous ne croyons pas nécessaire de traiter doctement de la diversité de la clientèle des compagnies d'aviation, mais il n'est certes aucun hôtel au monde qui ait à résoudre autant de problèmes soulevés par la réunion de clients de nationalités



Le personnel doit accomplir des tours de force !

aussi nombreuses que celles rencontrées dans un espace aussi restreint que celui d'une cabine d'avion. On y trouve des passagers de toutes nationalités et de toutes croyances.

Ceci pose donc déjà un premier problème : que faut-il offrir comme repas à bord d'un avion ? Nous savons par expérience que les gâteaux au beurre, qui font les délices des Belges, sont repoussés par de nombreux étrangers comme étant trop écœurants. Nous qui nous délectons de porc bien rissolé, nous devons savoir que les 2/3 des habitants de la planète n'y toucheraient pas à peine d'y perdre leur salut éternel.

Un Français n'a pas bien mangé s'il n'a pas eu du pain à profusion, un Belge des pommes de terre, un Italien des pâtes, un Américain de la salade et de l'« ice-cream », un Anglais, ses légumes bouillis, etc...

Dans un hôtel, si vous présentez un plat qui ne plaît pas à un client, rien n'est plus facile que de lui proposer un autre plat. Dans un avion cela devient un véritable casse-tête chinois. La formule la plus pratique est celle de l'assiette froide. Cette assiette sur laquelle sont servis des mets de 5 ou 6 espèces différentes, doit en principe satisfaire aux goûts les plus divers. Il est bien rare que sur 6 mets différents un passager de quelque nationalité soit-il ne puisse en trouver qui lui convienne.

A ce problème s'en ajoute un autre, celui des exclusives alimentaires imposées par des religions, qu'elles soient juive, hindoue ou musulmane. Elles ont pour conséquence que leurs pratiquants ont des exigences particulières. Pour les juifs, une solution partielle a été trouvée : dans la plupart des grandes villes, des établissements spécialisés fournissent des repas « kosher » « certifiés » par des rabbins. Les musulmans et les hindous se contentent de repas végétariens plus faciles à préparer et offrir.

Mais revenons aux repas normaux. Nous avons pour premier souci d'éviter les mets indigestes, les sauces trop riches, les aliments trop odorants, ceux qui pourraient avoir des conséquences désastreuses sur les intestins, les épices trop prononcées. En avion, le passager ne peut se promener après le repas comme il le ferait à terre.

De plus, nous avons à tenir compte de l'état psychique de certains de nos passagers : nervosité, anxiété, etc...; c'est le cas notamment pour les



Les cuisines au sol doivent satisfaire à toutes les exigences du service à bord.

passagers de la liaison Belgique-Congo qui, dans bien des cas, vont rejoindre leur poste dans nos territoires d'outre-mer, d'où ils ne reviendront que plusieurs mois, voire des années plus tard.

La diversité doit aussi prévaloir dans le domaine des boissons. Il faut prévoir à bord du café, du thé, de la bière, du vin, du champagne.

On pourrait, à première vue, s'imaginer qu'il suffirait de mettre à bord les meilleurs crus ou un champagne d'excellente année, mais encore une fois, les goûts varient ici avec les nationalités et la lecture des rapports que sont invités à faire les voyageurs révèle qu'un Sud-Africain aura trouvé au champagne un goût de « vinaigre », tandis qu'un Français qualifiera le vin du Cap sud-africain « d'immonde eau de vaisselle ». Un Américain ne comprendra pas que nous puissions boire un Bourgogne chambré au lieu de glacé, etc... Ne généralisons pas trop; il existe partout d'authentiques connaisseurs à qui « il ne faut pas la faire ».

Type d'avion et matériel de cuisine

Il est très aisé de décider de mettre à bord telle ou telle spécialité gastronomique. Mais où allons-nous placer les aliments qui composent cette spécialité? Les avions de la Sabena sont dotés de 4 casseroles réunies dans une cuve chauffante : une grande pour les pommes de terre, que nous voulons toujours en ration copieuse sur les assiettes; une moyenne pour la viande; une autre moyenne pour les légumes et la plus petite pour les sauces. D'autres compagnies ont des systèmes différents : Air France, par exemple, possède la même cuve chauffante contenant quatre casseroles que celle en usage chez nous, mais avec six portions seulement. D'autres compagnies possèdent des plats ronds individuels contenant tout le repas chaud (viandes, légumes et sauces). D'autres en-

core travaillent des mets cuits préalablement, puis congelés, et qu'elles réchauffent à bord.

Notre système donne d'excellents résultats, mais limite les possibilités. C'est ainsi par exemple que nous devons écarter les traditionnelles pommes de terre frites : celles-ci ne se conservent pas — hélas ! — croustillantes à bord... La viande grillée non plus ne conserve pas dans la cuve chauffante et du coup nous voici privés du plat populaire belge, pour ne pas dire international ! Celui qui trouvera le moyen de servir un beefsteak pommes frites à bord des avions fera plus pour le développement de l'aviation que Wright, Santos-Dumont et tutti quanti.

Une autre difficulté a surgi avec l'introduction de la classe touriste et l'augmentation du nombre de sièges. Cette dernière nous a obligé d'imaginer un repas facile et rapide à servir et bien malgré nous, nous avons dû revenir au système des assiettes froides préparées d'avance sur des plats prêts à servir.

La durée des vols

Le personnel de bord en service sur le réseau européen de la Sabena, comme des autres compagnies d'ailleurs, doit accomplir tous les jours de véritables tours de force. Les passagers voyageant de Londres à Bruxelles se demandent souvent comment nous arrivons à servir un repas chaud à 40 personnes en quelques dizaines de minutes, alors que ce même repas demanderait généralement davantage de temps pour être servi dans un établissement terrestre.

L'établissement du plan de fourniture des repas à bord doit donc tenir compte de la durée des étapes. Il est inutile d'imaginer un long et beau service étalé sur une heure de vol. En revanche, il faut « meubler » les heures d'étapes longues, surtout celles effectuées pendant les heures diurnes. Une règle qui semble se généraliser dans toutes les compagnies énonce qu'il faudrait offrir des aliments toutes les trois heures au minimum. Bien entendu, il faut tenir compte dans ce calcul des rafraîchissements ou repas pris au sol.

Un autre aspect de la durée du vol réside dans la durée totale du voyage, ce qui oblige les services de Bruxelles, ou nos représentants aux escales, à prévoir des fournitures suffisantes pour tout le voyage (New-York-Bruxelles, par exemple).

Ceci nous amène au dernier point de notre exposé, à savoir la conservation des aliments à bord.

La conservation des aliments à bord

Nous avons à préparer à Bruxelles des centaines de repas par jour. Aussi, la préparation des assiettes froides notamment, doit-elle se faire avec une certaine priorité. De plus, le problème s'est

posé de la décoloration des viandes et du séchage des mets à bord des avions, puisqu'aussi bien la consommation ne se fait nécessairement pas immédiatement après l'envol de l'appareil. La solution a été trouvée dans le glaçage des aliments, qui offre au surplus l'avantage d'une présentation attrayante. De façon générale, cette présentation remporte un succès certain auprès de la clientèle, et ceux qui n'aiment pas la gelée ont évidemment la faculté de l'éliminer. En outre, nous emballons certains sandwiches et autres aliments dans des fines feuilles d'aluminium. Cet aluminium offre l'avantage d'être solide, souple, inodore, et aussi de ne communiquer aucun goût aux aliments. Enfin, ces feuilles étant obtenues par électrolyse, elles mettent les aliments à l'abri des parasites.

La conservation des repas chauds est plus aisée, pour autant qu'elle ne dépasse pas une dizaine d'heures. De cet ensemble de considérations, il ressort que nous avons intérêt à offrir aux passagers aériens, des mets chauds simples, très bien préparés, faciles à manger et à digérer, et des mets froids, variés, bien préparés et présentés d'une manière alléchante.

Si nos moyens sont limités, comme nous l'avons vu, il n'en est pas moins vrai que nos passagers ont la surprise de découvrir au menu de leur voyage transatlantique ou transsaharien des « Impériales sur neige », des « Escalopes de veau Zingara », des « Darnes de saumon à la Neva », des « Côtelettes d'agneau Maître d'Hôtel », sans

compter le « Cardinal » ou la poularde sous toutes ses formes.

Ce sera, si l'on veut, le mot de la fin !



Dans un avion, la formule la plus pratique est celle de l'assiette froide.

L'ART DE RECEVOIR

On annonce la célébration du deux centième anniversaire de la naissance de Brillat-Savarin et d'innombrables séances commémoratives sont prévues. L'heureux auteur de « La Physiologie du Goût » sera fêté comme peut-être il ne l'eût pas été de son vivant. Carême l'avait en peu d'estime, et il n'était pas le seul. Selon lui, Brillat-Savarin mangeait mal et, à la fin du repas, il avait tendance à s'endormir. La table du repas le trouvait infiniment moins disert que sa table de travail et, s'il faut en croire ses contemporains, Brillat-Savarin était donc un piètre convive. Mais n'est-ce pas là médisance ? Pure jalousie ? Querelle d'auteurs ? La paix des siècles a passé sur ces rivalités et Carême, autant que Brillat-Savarin, ont la meilleure place dans les pensées des gastronomes.

L'époque est sans doute bien venue pour évoquer quelques règles de l'art de recevoir au XIX^e siècle naissant. Lisons, voulez-vous, dans le « Manuel des Amphitryons », publié en 1803, un essai sur la bienséance à table. Une de ses leçons était

consacrée aux trois « coups » qui jalonnaient un heureux repas.

Le coup d'avant

Voici comment le décrivait le « Manuel » :

Lorsque tous les convives seront réunis, cinq minutes avant l'heure rigoureusement déterminée pour se mettre à table, l'amphytrion paraîtra dans le salon (en supposant, dit très doctement l'auteur, qu'il ne s'y soit pas rendu auparavant) et, après avoir congratulé les convives, soit collectivement, soit individuellement, il leur fera servir le « coup d'avant » qui consiste en un verre de vermouth, puis il les engagera à le suivre dans la salle à manger ».

Le « coup d'avant » était d'ailleurs une spécialité parisienne. En province, on disait « prendre le petit verre d'appétit ». Le mot apéritif ne viendrait que plus tard. (Il ne figure pas encore dans l'édition de 1877 du grand dictionnaire de l'Académie française).

Le coup d'après

Ne nous éloignons pas, puisqu'il faut frapper le second coup. Écoutons notre « Manuel » : « Aussitôt que l'on a mangé le potage, on se verse environ un doigt de vin pur. C'est ce que l'on appelle le « coup d'après ». Il n'est cependant pas d'obligation, mais c'est le seul moment du repas où il soit permis de boire sans eau du vin ordinaire, à moins cependant que l'on ne soit un provincial, ou que l'on ne serve point de vins fins, ce qui n'est guère à présumer dans un grand dîner ».

Buvait-on le vin ordinaire étendu d'eau ? Fi, la vilaine habitude ! Et que l'on a bien fait d'en changer ! La coutume paraissait d'ailleurs discutable à notre auteur :

« Un de mes amis, qui n'est pas gastronome, je l'avoue, qualifie cette coutume en usage aujourd'hui de « coup du dentiste, parce que, dit-on, rien n'est plus pernicieux à la denture que de boire très frais, après avoir pris un potage chaud. D'aucuns nomment aussi cette coutume, je ne sais trop pour quelle raison, « le coup du médecin ». Heureusement, il n'est pas, paraît-il obligatoire ».

On lui donna raison : ce « coup d'après » était un mauvais coup. Mais on imagine la perplexité des lecteurs du Manuel devant les perspectives qui s'ouvraient : le vin fin se boira pur, le vin ordinaire coupé d'eau. Mais quels vins ? Et puis, faut-il prendre le potage glacé pour éviter les atteintes à l'émail des dents provoquées par le choc potage chaud-vin froid ? Ou bien l'hygiène imposerait-elle de faire chauffer le vin destiné au « coup d'après » ? C'est pour le coup que l'amphitryon devait se perdre en amères réflexions !

Le coup du milieu

Revenons à un juste milieu, l'occasion nous en est donnée. Pourtant, nous entrons en plein dans l'aimable fantaisie qui caractérisait l'époque Directoire. Nous nous en rapporterons ici à l'« Almanach des Gourmands ».

« Depuis quelques années, y lisons-nous, on a introduit à Paris, le « coup du milieu » qui dès longtemps était connu à Bordeaux et dans d'autres excellentes villes maritimes.

Ce coup qu'on boit immédiatement après le rôti, consiste en un petit verre de liqueur amère ou spiritueuse, et souvent l'une et l'autre, qu'on prend comme un stomachique, pour donner du ton aux fibres de l'estomac et accélérer le mouvement péristaltique qui produit la digestion. On sert ordinairement de l'extrait d'absinthe suisse ou à son défaut du rhum de la Jamaïque, ou simplement de la très vieille eau-de-vie de cognac à vingt-deux degrés ».

Vingt-deux degrés ! Il faut tenir compte qu'à l'époque, les vins et les liqueurs, encore obtenus par des moyens primitifs, avaient une teneur en

alcool relativement faible. Le « coup du milieu » restait donc dans une moyenne qui n'eût soulevé aucune contestation ni observation. Mais il y avait la manière de le servir et là... Mais qu'on ne nous accuse point de fantaisie. Reprenons textuellement notre auteur :

« Il y a deux manières de servir le « coup du milieu » : ou c'est l'amphitryon qui le verse dans de très petits verres de cristal destinés à cet usage et qu'il fait passer à chaque convive en commençant par sa droite, ou c'est une jeune fille de quinze à dix-neuf ans, blonde, sans aucun ornement sur la tête et les bras nus jusqu'au-dessus du coude, qui, tenant de la main droite le porte-verre et de l'autre la bouteille, fait le tour de la table et sert chaque convive au-devant duquel elle s'arrête. Ceux-ci ne doivent prendre aucune liberté avec cette Hébéd'une espèce nouvelle, et qu'on choisit vierge, autant du moins que faire se peut, car les vierges de dix-neuf ans sont fort rares à Paris. Mais, de quelque manière que le « coup du milieu » soit servi, il est toujours unique et, sous aucun prétexte, on ne peut se dispenser de le boire ».

Il faut admettre que la deuxième manière de servir était bien agréable à voir. L'académie d'Hébé chez les gastronomes, n'y a-t-il pas là une idée à creuser ?

Champagne naturel ?

Hélas ! — du moins pour ce qui est de ce dernier point — l'art de recevoir a évolué vers plus de riquer. On pourrait le regretter. Pas trop cependant. Écoutons notre docte professeur maltraiter le champagne : « On a adopté depuis quelques années, pour le vin de Champagne mousseux, des verres étroits et très profonds, d'une forme particulière. Ordinairement, ce vin est servi, à défaut de l'amphitryon, par une dame qui se fait un plaisir de le faire mousser en le versant de très haut... De quelque manière qu'on serve le champagne mousseux, nous conseillerons d'en faire un usage modéré, car même en le supposant naturel, ce qui est rare à Paris, il n'est aucun vin qui convienne moins à l'estomac et qui trouble plus désagréablement la digestion ».

Que voilà un ton sévère et une maussade interdiction ! Le Champagne était-il donc si désagréable à l'époque ? En 1808, en pleine euphorie napoléonienne, l'occasion ne manquait cependant pas de le sabler à bien des propos. Tant de gloire déferlait sur la France, et le champagne était si peu apprécié ! Toute époque a ses paradoxes et ses coins sombres : le Premier Empire n'aimait pas le Champagne. On l'en plaint. Serait-ce que les Français de l'époque avaient l'estomac plus fragile et la digestion difficile ? Ou notre Champagne XXe siècle est-il meilleur ?

Les discussions sont ouvertes.

LA BRASSERIE BELGE, INDUSTRIE NATIONALE

Le Club des Gastronomes a eu l'honneur d'être reçu récemment par les Brasseurs, en leur maison ancestrale de la Grand'Place de Bruxelles.

M. Léon Wielemans, Grand-Maitre de la Chevalerie du Fourquet, doyen d'honneur de la Brasserie, a bien voulu nous rendre attentifs au grand mérite de la bière sur le plan gastronomique. La leçon a été retenue et nous avons eu l'occasion de déguster, grâce à l'obligeance de notre

ami Maître-Queux Raoul Morleghem, Prévôt des traiteurs du Club Prosper Montagné, des plats savoureux et de grande finesse préparés à la bière. La bière dans le verre et sur l'assiette, Antoine Clesse ne l'a point prévu !

Et c'est une raison de plus pour que nous chantions à notre tour les louanges de la bière — auxiliaire précieux de la gastronomie.

« A pleins verres, mes bons amis, buvons la bière, la bière du pays ». Cette phrase est la plus connue. Elle vient à la mémoire chaque fois qu'on évoque le breuvage délicieux que les latins appelaient « Cerevisia » ou « force de Cérès », déesse opulente de l'agriculture. Pourtant, les érudits peuvent citer d'autres textes évoquant la bière. Verhaeren n'a-t-il pas écrit ces quelques vers :

*En chaque enclos, l'été, l'hiver, sous chaque toit,
ou la province
s'attable au jour le jour, et boit,
le bourgmestre est prince
mais le brasseur est Roi.*

Il faudrait encore citer le texte versifié d'une prière à St-Arnould, qu'on pouvait lire sur un vitrail dominant l'autel de ce saint patron des brasseurs, en la chapelle St-Jacques, actuellement appelée église Notre-Dame du Bon Secours.

On lisait donc sur ce vitrail :
*Saint Arnould, ce bon patron, je vous requière.
Qu'il vous plaise me laisser boire votre bière
Et sy long temps que votre bière beuveray,
Tous les jours de ma vie je vous serviray.*

En remontant dans l'histoire, il est possible encore de trouver d'autres textes à la gloire de la bière.

Il existe au musée Carnavalet à Paris, un flacon de grès où l'on peut lire l'inscription suivante : « hospita Reple laguenam Cervitia », ce qui veut dire : « Hôtesse, remplis de cervoise le flacon ». On trouve d'ailleurs au même musée un gobelet de grès rouge de l'époque gallo-romaine qui vante la bière en peu de mots : *Cervesariis Feliciter.*

Nous traduirions aujourd'hui ce compliment enthousiaste par « Vivent les brasseurs ». Que ferions-nous si les brasseurs étaient morts ? Nous serions sans bières, et bien malheureux.

Le plus vieux texte dont on dispose, au sujet de la bière, remonte aux Egyptiens de l'antiquité. Dans la pyramide du roi Cluas, appartenant à la cinquième dynastie, l'on traite de quatre espèces de bières, la plus réputée paraissant être la Zythum

dont la recette est venue jusqu'à nous, via Champollion, grâce au papyrus dénommé Anastasi IV.

MOINES ET SAINT PATRON.

Que la bière soit un breuvage honnête, aux tentations duquel il faille succomber plusieurs fois par jour sans scrupule, la preuve en est apportée par le fait que les moines et monastères le fabriquent encore de nos jours, en vertu — vertu est le mot — d'une tradition fort ancienne.

On a retrouvé le plan d'une brasserie du couvent de Saint-Gall, datant de l'an 820. Sainte Hildegarde parle du houblon qu'on emploie pour fabriquer la bière. Saint Benoît recommande la bière à ses disciples et les Cisterciens en parlent, dans leurs règles, comme d'une boisson usuelle. Nos abbayes d'Orval (au XIIe siècle), de Villers (XIIIe siècle), de Saint-Remy (XIIIe siècle), de Val-St-Lambert (XIIe siècle), de St-Martin (XIIe siècle), de Tongres (Xe siècle), d'Averbode (XIIe siècle), d'Aulne (VIIe siècle), possédaient des brasseries réputées.

Quant aux moines de St-Trond, ils fabriquaient une bière des pères qui était forte et une bière des couvents, pour religieuses.

Saint Louis promulqua en 1268 un règlement du métier de cervoisier. On y lisait :

« Nul ne peut lever brasserie sans avoir fait cinq ans d'apprentissage et trois ans de compagnonnage, avec chef-d'œuvre. A la condition d'avoir été agréé par le Roy, chaque cervoisier peut employer autant d'ouvriers et d'apprentis que son industrie requiert. Nul cervoisier ne peut ni ne doit faire cervoise fors de joue (eau) et de grains, c'est-à-dire d'orge, de mestruel et de dragée (mélange de grains de vesces et de lentilles), mais ne pourra lui donner du goût et l'efforcer en y mêlant vaye, piments et pois de résine, sans quoi il « amenderoie au Roy ». C'étaient là des falsifications dénoncées comme « mauvaises au chief et au cors ».

(A suivre.)

Les bonnes tables des membres Restaurateurs et Hôteliers de Belgique du Club des Gastronomes

n. = hôtel.
r. = restaurant.



ANVERS

Rôtisserie «LA CIGOGNE D'ALSACE»
9, r. du Berceau — Tél. : 33.97.16
Propr. : W. Van den Bergh.
Même maison : Ste-Anne-Plage.
Rest. : « Moulin Belvédère » —
Tél. : Anvers 33.61.65.

BRUXELLES

ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier

AUX PROVENCAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M^{me} Caldiroli.

OLD MARIO
8, rue de Paris

LA SABENA
Cuisine à bord des avions
et restaurant de Melsbroeck.

RESTAURANT DU VAL VERT
Chaussée de La Hulpe
Propr. : M. Vigneron.

CHALET DE LA FORET
Drève de Lorraine.
Propr. : Jean Troglo.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BANKENBERGHE

L'HUITRIERE
P. Devriendt.

BRUGES

LE PANIER D'OR
Fr. Van Heck
28, Grand'Place — Tél. : 339.85

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cawet
Tél. : 73.13.33.

CINEY

LE COMMERCE
Hôtel-Restaurant
Propr. : M. Wilmotte.

DEURLE-S/LYS

RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.) — Tél. Gand : 131.06.
Propr. : J. M. Teirlynck.

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

HOTEL DE LA GAICHEL
R. Jacquemin
Tél. : 4 Eischen.

HUY

RESTAURANT «CHEZ NOUS»
M. Vanderooven
10, Grand'Place.

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)
Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois.

LA PANNE

A LA BONNE AUBERGE
Propr. : M. Wittevrongel
63, Digue de Mer (r.) — Tél.
phone : 20.
RESTAURANT TEIRLINCK
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.
Tél 064-21325

LOVERVAL

LE FAISAN DORE
Hôtel-Restaurant
Propr. : Mme Marg. Splenaux.

OCQUIER

LE VAL D'OR
Propr. Mme V. France.

LAC DU DONCK

LE « WELCOME »
Propr. : M. Lekens — Tél. : Over-
meire 64.

REMOUCHAMPS

HOTEL-REST. DES ETRANGERS
Propr. : M. Urbain Bonhomme.

TILFF-S/OURTHE

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

VIRELLES

LA BONNE AUBERGE (h. r.)
Propr. : M. Demoulin.

WEPION-S/MEUSE

LE LIDO (Propr. Rose Denonville)
(h. r.) — Tél. : 239.10 Namur.

LE ZOUTE

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