

L'Échanson des Gourmets

Menu

Un art : la dégustation

*

Spaghetti, qui es-tu ?

*

Les manifestations du jubilé

*

Vues sur l'avenir
de la Gastronomie

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



22^e ANNEE

NUMERO I

MARS 1956

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 Gouemeks

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

Un art : la dégustation

La dégustation est un art fait de nuances savantes et d'observations attentives, léguées par une tradition ancestrale que nous devons conserver pieusement et transmettre à notre tour sans en altérer la solennité et la valeur spirituelle mais, si possible, en améliorant encore l'éclat de sa technique et son utilisation gastronomique.

Son mécanisme s'appuie sur la mise en œuvre de l'attention et de la mémoire gustative, et ces deux opérations sont contrôlées par le jugement. On ne boit pas pour boire, on boit pour déguster.

Cette dégustation savante et raisonnée, on pourrait dire sentimentale ou affective, est capable de fournir, si elle est bien conduite, une gamme d'impressions et de sentiments agréables et délectables.

Il existe une étroite corrélation entre le goût physique et le goût moral, un seul mot d'ailleurs désigne ces deux qualités.

La dégustation est aussi une science que nous devons définir d'abord pour en faire, ensuite, une étude technique.

L'acte doit être accompli avec méthode en se plaçant dans les conditions les plus favorables et dans un parfait équilibre psychique.

Il comportera, par conséquent, plusieurs temps :

- la préparation, c'est l'ordonnance de la table, le choix des vins, le premier coup d'œil doit être déjà une satisfaction;
- le recueillement, la physionomie exprime la gravité et le sérieux de l'acte qui va s'accomplir, la muqueuse stomacale entre en activité psychique;
- la contemplation, le verre étant levé à la hauteur des yeux, on note déjà plusieurs qualités; transparence, couleur, clarté, limpidité, pétillamment s'il s'agit d'un mousseux;
- le flairage appelle un deuxième sens : l'odorat; il discerne le parfum, l'arôme, le bouquet et tous les principes odorants qui donnent, précisément, à chaque cru son individualité;
- le humage, c'est l'introduction d'une petite quantité de liquide dans la bouche, par aspira-

tion produite par un mouvement des lèvres avec un soulèvement du diaphragme; l'expression « humer le piot » est une image qui nous vient de cette pratique;

- le brassage a pour but de mettre le vin en contact avec toutes les parois de la bouche; il s'effectue par une alternative de gonflements et de dégonflements des joues. L'élégance de ce temps est propre à chaque individu;
- avec l'étalage, le vin est projeté par la langue sur la muqueuse, ça claque! A ce stade, l'attention gustative est portée à son maximum;
- la déglutition marque le terme de l'opération de la dégustation;
- enfin, la perception stomacale après l'arrivée du vin dans l'estomac, provoque un réflexe particulier, une sensation de chaleur, de ténacité, d'excitation psychique et de bien-être général dont l'appréciation constitue un des éléments les plus importants de la dégustation.

Comme l'a dit si justement le Professeur Bérillon, auquel nous devons les détails de cette technique si poussée, l'acte de la dégustation se rattache à l'acte médical par sa gravité et son importance. En effet, il a pour résultat de formuler un diagnostic dont dépendra l'usage du vin au point de vue thérapeutique et gastronomique; ainsi la consommation raisonnée du bon vin est un facteur essentiel qui concourt à l'amélioration de la santé et à la conservation de la vie; c'est-à-dire à notre bonheur.

Brillat-Savarin, auquel il faut toujours en revenir lorsqu'il s'agit du bon goût et de la qualité des choses de la nourriture nous dit :

« Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger. »

Et le Professeur Bérillon ajoute :

« L'homme d'esprit seul sait déguster le vin. »

*Professeur René GIRARD,
de la Faculté de Médecine et
de Pharmacie de Bordeaux.*

Spaghetti, qui es-tu ?

Vous allez certainement vous récrier : Inconnu le spaghetti ?... Allons donc ! Archi-connu au contraire, en Italie d'abord, en France ensuite, et presque partout dans le monde, exception faite peut être de certaines tribus de papous ou d'indiens amazonéens...

Alors que l'on ne vienne pas nous en conter avec ces mots : long ou coupé, qu'il soit baptisé macaroni, vermicelle, nouille ou autre coquille, nous l'avons trop régulièrement sur notre table pour qu'il nous soit étranger. Depuis longtemps déjà il fait partie intégrante de la cuisine française, et il n'est guère de menus sérieux où il n'apparaisse en compagnie de poissons, de viandes ou de légumes, quand ce n'est pas dans toute sa splendeur de « Spaghettis à la Napolitaine ».

Nous savons tout cela et, néanmoins, continuons à affirmer que cet ami familier vous est inconnu.

En doutez-vous encore ? Alors répondez à ce test :

- Qui a inventé le macaroni ?
- D'où vient le nom ?
- Pourquoi le macaroni est-il troué ?
- La fourchette à tourner le spaghetti existe-t-elle ?
- Connaissez-vous l'influence du macaroni sur l'utilisation de la fourchette ?
- Quels sont les grands de ce monde qui ont « importé » le macaroni :
 - a) en France ;
 - b) en Amérique.
- Combien y a-t-il de types de pâtes alimentaires ?

Réponses

— Le macaroni aurait été ramené de Chine par Marco Polo.

— Du mot grec « Makaria » qui signifie nourriture divine pour sépultures royales.

— Pour faciliter la cuisson, pour éviter à la pâte de coller. D'autre part, ces trous de différentes dimensions dans des macaronis de différentes longueurs permettent — à condition que les macaronis soient soigneusement alignés par ordre de taille — de sortir une gamme musicale complète de « Do » à « La ». C'est même là un « test » couramment employé par les laboratoires pour doser le degré d'humidité du macaroni qui sort du séchoir. Vous pouvez essayer...

— Oui, elle a été réalisée à exemplaire unique au début de ce siècle par un restaurateur napolitain, Giuseppe Cesario. Elle était munie d'une pince et d'un petit moulinet en la partie médiane du manche. Mais l'engin s'étant enrayé dès les premiers essais, l'inventeur renonça à la construction en série.

— La fourchette fut utilisée en Italie près de cinq

siècles avant les autres nations d'Europe. La raison : à la fin du XI^e siècle, Théodora, princesse byzantine, sœur de l'Empereur Argile, avait amené un « bident pour viandes » lors de son voyage à Venise. Le doge et ses seigneurs ayant immédiatement saisi tout l'avantage qu'ils pourraient tirer de cet instrument pour la dégustation des spaghettis, en commandèrent immédiatement à leurs meilleurs orfèvres.

— En France : c'est François I^{er} qui ramena le macaroni des guerres d'Italie. En Amérique : Thomas Jefferson importa la première machine à fabriquer le macaroni.

— Près de cent cinquante variétés de pâtes alimentaires, inclus les plats cuisinés en boîte qui se font de plus en plus.

de « L'Information ».

Le secrétariat du Club rappelle aux membres effectifs Restaurateurs et Gastronomes que les cartes d'affiliation pour l'année 1956 sont à leur disposition au Secrétariat.

Ces cartes leur seront adressées par la poste au reçu de leur versement au C.C.P. N° 442.65 du Club des Gastronomes à Bruxelles.

Membres du Club, allégez la besogne du secrétaire en régularisant spontanément votre situation. Nous vous en exprimons notre gratitude.

Le premier Déjeuner Jubilaire

28
janvier
1956

Le 1^{er} déjeuner jubilaire, prélude à la formidable offensive du froid, fût réalisé de main de maître par M. V. Florean, entouré de la sympathique brigade du Goldoni.

La Présidente de table, Madame José Crick, fut abondamment fleurie à l'occasion de cette première cérémonie gastronomique 1956 en la Métropole.

M. Van den Berghe, « Grand Maître » de la Cigogne d'Alsace, avait tenu à manifester sa sympathie à son ami Florean et se trouvait parmi les experts participants.

Réussite totale — réalisée jusqu'aux moindres dé-

tails dans la présentation — le choix du menu, la qualité des mets, l'exactitude de leur apparition, la sélection des vins : du Taittinger cuvée Demi-Siècle au Roederer 1949, en passant par les meilleurs crus du vignoble italien.

En bref, une heureuse symphonie gastronomique.

Notre Président remercia chaleureusement Monsieur Floréan, et ses collaborateurs de la cuisine et de la salle, pour la magnificence de cette réception, mettant une fois encore l'accent sur la richesse de la présentation et souhaitant bon succès au représentant de la cuisine italo-belge en la bonne ville d'Anvers.

M E N U

Une Petite Frivolité

Timbale à la Triestina

Pasta de Barbue Reine Astrid

Poussins à la Crémoneise

Sourire de France-Italie

Volcano glacé

VINS

Taittinger Cuvée du Demi-Siècle

Soave Bertani 1949

Barolo Opera Pia 1947

Moka

Magnum L. Roederer 1949

Entre nous

UNE COLLECTION UNIQUE

Un yachtman distingué — et connaisseur, qu'on en juge — nous signale avoir été admirablement traité à l'Huïtrière au Port de Blankenberge, dont le propriétaire, notre membre et ami Monsieur Devriendt assume également les fonctions de Secrétaire du Scarphout Yacht Club.

Paradis des yachtmen par le cadre et l'ambiance, le restaurant de l'Huïtrière recèle une sensationnelle collection de modèles de bateaux, c'est-à-dire :

- A) Deux Scutés de Blankenberge, un Cutter-Pilote du Havre, un Botter, type Mer du Nord, un Mailboat de 1902, « Princesse Clémentine », un Mailboat de 1.80 m de long, fort vieux, probablement copie du « Flandre » ou du « Rapid ».
- B) Deux Thonniers de Concarneau, une Caravelle « Hansaschip », cargo armé, « Waffen von Hamburg », un Schooner-brik, « Hollands Kroonprinses ».
- C) un fond-plat « Hoogaers », très intéressant modèle de fond-plat de Yerseke, construit par Koojsje Dingemans de Wemeldinge, deux petits modèles de Schutés de Heyst, etc., la roue de gouvernail du « Ville d'Oran », etc...

Le deuxième Déjeuner Jubilaire

Jeudi
23 février
1956

Il eut lieu le jeudi 23 février au Restaurant de la Villa Lorraine à Bruxelles et fût suivi par une nombreuse assistance malgré un froid sibérien qui aurait pu inciter les intrépides gastronomes à préférer la soirée auprès de l'âtre.

Très belle ambiance par la salle, le décor floral et de la table, la qualité des mets, la richesse des vins et le parfait déroulement des opérations gustatives sous l'œil vigilant de Monsieur Marcel Kreuzsch.

Le président de table Monsieur Paul Cousin fit

l'éloge mérité de cette belle cérémonie gastronomique.

La petite histoire raconte que notre ami Meyrath qui avait tenu à rejoindre son vieux camarade Marcel dès la fin de son service, avait imposé à son chauffeur un itinéraire à lui à travers le bois, ce qui leur occasionna de multiples glissades et d'impressionnantes modifications de direction de parcours. Mais il lui sera pardonné parce qu'il aura bien cuisiné. Si punition il devait y avoir, son retard à un tel dîner suffirait largement !

M E N U

Parfait de Bécasse
au foie d'oie en croûte

Oxtail à la Française

Sole Lorraine

Pintadeau jeunet
Mousse Pierre le Grand
Salade Lorette

Poire Nélusko

Tuiles aux Amandes

VINS

Muscats Klipffel

Sancerre
Clos du Paradis

Saint Amour

Moka
Cuvée Maison Brut 1949
ou extra dry

DISTINCTION

Il a plu à S.M. le Roi de décerner l'Ordre de la Couronne à notre ami Mario Porra, propriétaire du restaurant « Old Mario », où les membres du Club ont déjà passé des heures exquises.

Raison — et même nombreuses raisons — de plus pour féliciter notre excellent ami de cette distinction que ses talents méritaient.

L'« OSCAR 1954 » EST ATTRIBUE
A M. DUBOIS, DE LAROCHE

L'« Oscar » du Club des Gastronomes récompense décernée chaque année au meilleur des cuisiniers à l'issue de nos joutes gastronomiques, avait

Entre nous

été en 1954 confié à Fernand Meyrath, du Restaurant des Provençaux à Bruxelles.

L'« Oscar » de 1955 est attribué à l'unanimité à Monsieur Dubois, le remarquable animateur et parfait exécutant et propriétaire de l'Hôtel Restaurant de l'« Air Pur », route de Houffalize à Laroche en Ardenne.

Meyrath et Dubois, deux grands noms de la cuisine de chez nous, du parfait savoir-faire et du bien recevoir.

A qui l'« Oscar » de 1956 — l'« Oscar » de l'année jubilaire !!

Le traditionnel dîner des Blancs Moûssis

Samedi
10 mars
1956

Il était, dans l'ordre, le 3^me dîner jubilaire du Club des Gastronomes, à la veille du Laetare de Stavelot. Il eut lieu avec son faste habituel au Royal Hôtel des Etrangers, sous l'habile direction de M. Urbain Bonhomme.

La table était présidée par Monsieur Marien, gouverneur de la Flandre Orientale, entouré de M. Alexandre André, Président du Conseil Provincial du Hainaut et Victor Voos, Président du Royal Automobile Club de Spa.

Monsieur Bonhomme inaugurerait officiellement ses nouvelles installations de cuisine à chauffage par le

gaz, dont il devait par la suite nous faire l'honneur de la démonstration.

Le Club a 25 ans. Heureux encore de cette jeunesse dorée, il fut accueilli de merveilleuse façon par son aîné « Le Royal des Etrangers » — qui fêtera prochainement son deux centième anniversaire d'existence sous l'égide vigilante et constante de la famille Bonhomme.

Discours de circonstance — discours brefs afin de ne pas tiédir l'impatience du gastronome.

Voici un rappel du menu qui fut servi :

M E N U

Truite pochée au coulis de Homard

Gigot d'agneau Printanière

Chaufroid de Poularde Chevalière

Choix de Fromage

Sabayon au marasquin

Corbeille de fruits

V I N S

Riesling Hugel 1952

Château Haut St-Julien Marian 1928

Aloxe-Corton 1926

Moka

Louis Roederer brut ou extra dry

Le champagne, breuvage prestigieux nimbé d'élégance

ON le traite avec honneur :
A cette vivante dentelle, il faut des verres élancés, profonds mais point trop évasés, et d'une finesse presqu'immatérielle, ... la flûte traditionnelle, le verre tulipe, le demi-ballon ou le verre-ange;
On le déguste avec ferveur :
— écoutez-le chanter dans votre verre,

— regardez jouer ses mille étoiles éphémères qui viennent mourir aux parois de cristal,
... humez-en longuement le parfum,
... savourez-le enfin, recueillez-vous et laissez-vous gagner par son merveilleux enchantement... c'est le Vin du bonheur.
(communiqué par G.H. Mumm)

Le Déjeuner de chez nous

Lundi

2 mars

1956

Au retour des fêtes du Laetare à Stavelot, le Club fut convié par l'Administration Communale et le Syndicat d'Initiative de Huy à une réception qui a eu lieu à 12 heures à l'Hôtel de Ville.

Monsieur le Bourgmestre Collard, après des paroles de bienvenue, exposa le prochain programme touristique de la Ville de Huy, dont nous avons particulièrement retenu : les fêtes septennales du 15 août 1956 et l'achèvement du sensationnel téléphérique qui sera inauguré au printemps 1957.

Notre Président remercia, fit remarquer que c'est une exposition Belgique qui aura lieu à Bruxelles en 1958 et que l'effort devait être national pour inciter les étrangers à parcourir toute la Belgique en s'intéressant tant aux monuments qu'aux sites, aux musées qu'à l'industrie mais particulièrement aussi à la cuisine régionale si nombreuse et variée — mais hélas ! trop souvent méconnue.

A l'issue de cette réception, les membres se rendirent au Restaurant « Chez Nous », chez notre ami Vanderhoven qui avait été chargé du soin d'ordonner et de servir le 4^{me} déjeuner jubilaire composé uniquement de spécialités hutoises accompagnées par ailleurs, depuis la disparition complète des vins de la région hutoise, des plus grands crus.

Voici donc le menu qui fut servi sous la présidence de table de Monsieur le Bourgmestre et le Président du Syndicat d'Initiative. Certaines de ces préparations ont fait l'objet d'une charte en bonne et due forme, imprimée pour l'agrément des convives.

Cette très belle réussite avec des réalisations parfaitement au point fut hautement appréciée par les membres du Club. Les vins étaient admirables et appellent la citation.

MENU

Truite Rondia

Canapé Bassinia

Tournedos sur cœur de palmier

sauce mousseline

Boulette de Huy

Mensonges

VINS

Liebfraumilch - réserve Langenbach

Château Rausan - Segla - Margaux 1937

Côtes de Beaune - Tête de Cuvée 1937

Grand vin de Bourgogne

Prince de Polignac

Pierre Vanderhoven a bien mérité du Club des Gastronomes en créant ces spécialités nouvelles. Que sont-elles ? La recette en a été communiquée à tous les restaurants hutois. Elles furent appréciées à maintes reprises déjà et se présentent, la « Truite Rondia » sur son lit de légumes verts et de fines herbes très fort émincées, arrosées de leur jus, additionnées de crème fraîche, ainsi que le « Canapé Bassinia » où champignons et jambon sont enrobés dans un toast de haut goût. Le « Cromesky Pontia » fondu au fromage, roulé

dans une tranche de jambon, dans une pâte à frire, passé à la friture brûlante, rehaussé d'une sauce tomate très relevée, mets s'accompagnant parfaitement de bourgogne honorable. Et, quarto, le « Chestia Briolet », petit filet préparé aux raisins et au vin rouge, briolet évocateur des crus hutois de naguère.

Tout effort de création respectueux de la grande tradition classique mérite d'être encouragé et l'effort de notre hôte d'aujourd'hui est de ceux-là !

La presse relate le «déjeuner de Chez Nous»

On a pu lire, dans la presse quotidienne, des comptes rendus de la visite que le Club fit à la bonne ville de Huy. Il n'est sans doute pas inutile de reprendre le texte qui parut dans «La Meuse» sous le titre

LE CLUB DES GASTRONOMES A FIXE UN RELAIS A HUY

Une réception à l'Hôtel de Ville

Arrivant de Stavelot, le Club des Gastronomes, qui a 25 ans d'existence et dont le but est de se réunir pour procéder à des dégustations de spécialités culinaires locales et les mettre en valeur, avec les vins et champagnes qui s'harmonisent à ces mets, a fait, lundi, arrêt à Huy.

Cette étape fut officiellement marquée par une réception à l'Hôtel de Ville où la délégation du Club des Gastronomes représentée par son président M. Morren, MM. Dewaet et Mentior, administrateurs; Boon, Fisset, Clausset et Hemtals, fut accueillie par le bourgmestre, M. Jacques Grégoire, M. Albert Grégoire, échevin; les conseillers Jassellette, Maréchal, Bracke; M. Rosmant, secrétaire communal; M. A. Lambotte, président du Syndicat d'Initiative.

Le bourgmestre souhaita une cordiale bienvenue aux participants. «Le Club des Gastronomes a fixé un relais à Huy. Très sincèrement merci», déclara le premier magistrat communal.

Pour faire plus ample connaissance, le maieur énonça synthétiquement les raisons qui placent Huy parmi les beaux fleurons du tourisme dans notre pays: Huy a son site qu'il est superflu de décrire, ses environs, ses monuments. Mais le tourisme et la gastronomie vont de pair: «A cet égard, possédons-nous ici des spécialités? Jusqu'à la dernière guerre, on connut du vin de Huy. Il en existe une autre que l'on dénomme «la boulette». Dans un passé récent, M. P. Vanderhoven a recréé des spécialités spécifiquement hutoises. On en saisit tout l'intérêt d'autant que Huy est idéalement placé par sa position de jonction entre le Nord et le Sud du pays, pour faire office de relais touristique et, actuellement gastronomique. A ce propos, dit le bourgmestre, nous souhaitons collaborer avec le Club des Gastronomes. Nous écouterons ses avis et les recueillerons avec reconnaissance».

Saluant la présence des personnalités susmentionnées, le bourgmestre se félicita de les voir accompagnées par des dames. Les participants ont signé le livre d'or avant de se voir remettre une assiette en étain des potstainiers hutois.

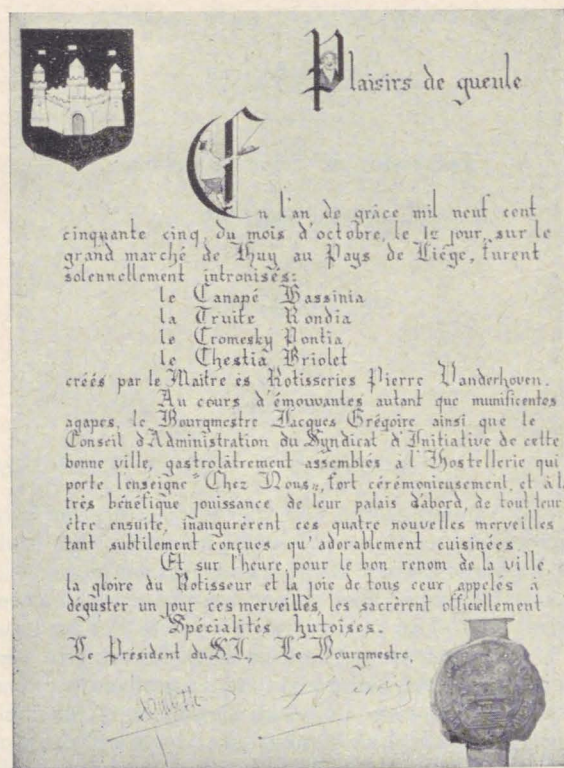
M. Morren, président du Club des Gastronomes, a

exprimé la reconnaissance de celui-ci aux autorités. M. Morren déclarant que le Club des Gastronomes compte aujourd'hui 25 ans, mit l'accent sur l'importance du tourisme dans notre activité nationale, surtout dans les prochains mois, avec la perspective de l'Exposition de Bruxelles, qui fera affluer la masse des étrangers dans notre pays. Huy a le privilège de se trouver à un point de transition vraiment merveilleux, à une jonction très particulière et très captivante de la route qui va de la Hollande vers la France et qui ouvre la porte des Ardennes.

En toutes circonstances, le Club des Gastronomes sera à la disposition de Huy qui a appris, avec satisfaction, que M. Vanderhoven y avait recréé, avec tant de pertinence, des spécialités gastronomiques.

Après qu'eut été remis au bourgmestre, le fanion d'honneur du Club des Gastronomes, les assistants à cette cérémonie marquèrent la circonstance par la dégustation d'une coupe de champagne Louis Roederer.

R. D.



Le Dîner du Printemps

Jeudi
22 mars
1956

Il a eu lieu le jeudi 22 mars au Restaurant du Chêne d'Or à Uccle, dans une ambiance extraordinairement sympathique.

Dîner où le sport se trouvait parfaitement honoré par la présence de M. Lucien Geerts, un des plus anciens parmi les membres du Club des Gastronomes, distingué secrétaire général du Royal Daring Club de Bruxelles, notre toujours souriant Paul de Backer, Président en exercice de la Fédération des Clubs de natation, Paul Cousin, le distingué pionnier du sport de l'automobile et du chronomètre, Henry Flameng, le talentueux joueur de tennis, entourant les héros de la soirée, Madame Luc Varenne et son charmant et dynamique époux.

Mais il y avait aussi à l'occasion de ce dîner unissant le Sport et la Gastronomie, Fernand Meyrath, détenteur de l'« Oscar » du Club 1954 et Jules Dubois lauréat de l'année 1955.

L'apéritif Louis Roederer brut fut l'occasion pour

Paul de Backer, vice-président du Club, de prendre la parole en termes affectueux et reconnaissants, de remercier le Président Pierre Morren pour ses années de dévouement au Club des Gastronomes et lui offrir au nom des plus assidus de nos réunions mensuelles, un merveilleux gril électrique afin de lui permettre de poursuivre ses expériences culinaires.

* * *

Le chef Caumartin a droit à tous nos éloges — le dîner fut un régal dans la sûreté du goût et une prouesse de rendement, car servir dans un délai normal à chacun, les huîtres à la façon de Cassis n'est pas à la portée de tous.

Le service a droit également à nos louanges — il devait évoluer dans un cadre assez restreint et l'engouement pour ce dîner fut tel que nous dépassions de beaucoup le nombre prévu des convives.

Voici le menu :

M E N U

Les Huîtres à la façon de Cassis

Le Consommé Isabelle de France

Cardinal Chaîne d'Or

Selle d'Agneau bouquetière

Soufflé brésilien

V I N S

Champagne L. Roederer brut en magnum

Château Laville-Haut-Brion
1^{er} Grand Cru de Graves - Mise du Château 1952

Meursault Clos des Bouches Chères
Cachet du Domaine 1952

Clos La Gaffelière
Mise du Château 1949

Sherry Manzanilla pale dry

Samedi
21 avril
1956

Le Déjeuner du Rallye

Le déjeuner Brillat-Savarin sera servi le samedi 21 avril à 13 h. 15 au Restaurant du Rallye St-Christophe, à Deurle s/Lys, sous l'habile direction de J. Teirlynck.

MENU

La Truite de l'Eau Noire
à la Façon du Rallye

La Briochette de Moëlle Epicurienne

Le Grenadin de Veau Brillat-Savarin
Les Pommes Dauphine Truffées

Le Bresse Bleu

L'Ananas Douce Almée

Le Café Noir
et Brûlant comme le diable

VINS

Louis Roederer Brut en Magnum

Chevalier Montrachet « Les Demoiselles »
Mise d'Origine Louis Jadot 1952

Vieux Château Certan en Magnum
Mise en bouteille au Château 1945
Prop. G. Thienpont

Chambertin 1945
Mise d'Origine A. Bichot

Vin Fou d'Arbois
Mise d'Origine H. Maire

Condition de participation : 400 francs à verser au C. C.P. N° 44265 du Club des Gastronomes.
Nombre limite : 35 participants.

Samedi
26 mai
1956

Le Déjeuner sur l'Ourthe

qui sera servi le samedi 26 mai à 13.15 h. au Restaurant de l'Hôtel Saint-Roch, à Comblain-la-Tour sous la direction de M. Jean Cawet.

MENU

Les préliminaires

La Matelote d'Anguille
au Riesling

Le fond d'artichaut favorite

Le Caneton aux griottes

Les fromages du pays

Le soufflé aux fraises

VINS

Champagne Louis Roederer brut

Vinzenhöfer 1954

Chenas 1955

Monthélie Champs Fulliot 1943

Conditions de participation : 400 francs à verser au C.C.P. 44.265 du Club des Gastronomes.
Nombre limite : 35 couverts. Date extrême des inscriptions : le 22 mai.

Vues sur l'avenir de la gastronomie

LA gastronomie participe à la fois de l'art et de la science et elle ne peut pas échapper au progrès. Les grillades se font aujourd'hui aux rayons infra-rouges qui ont remplacé le vieux charbon de bois, les broches sont mues à l'électricité et c'est un rayonnement électrique qui provoque la cuisson. Tout progresse. Nous volons même de progrès en progrès et l'on attend avec beaucoup d'impatience le premier poulet de grain cuit à point dans un cyclotron. On y vient d'ailleurs. La preuve ?

Si les expériences auxquelles on procède à Harwell donnent les résultats que l'on attend d'elles, il est possible qu'à l'avenir le lait soit stérilisé par la radioactivité. C'est là ce qu'a expliqué à Harrogate, Yorkshire, M. Trevor Fortescue, haut fonctionnaire de l'Office du Lait, lors d'une conférence d'agriculteurs qui a eu lieu récemment.

M. Fortescue leur a dit qu'il s'est rendu au centre de recherches de Harwell et qu'il a demandé aux hommes de science ce qu'ils pourraient faire pour stériliser le lait. Ils lui ont répondu que d'ici cinq ans, lorsque les centrales atomiques en cours de construction seront en activité et que l'on disposera d'abondants résidus atomiques à bon marché, il sera possible de soumettre le lait à des radiations qui effectueront le même travail que la pasteurisation sans changer la couleur ou la saveur du lait. « Nous avons demandé aux savants atomiques, a dit M. Fortescue, de procéder, pour notre compte, à une série d'expériences tendant à montrer comment le lait peut être pasteurisé et stérilisé par l'énergie atomique. D'ici quelques années, nous connaissons la réponse ».

ATTENDONS. Encore que l'attente soit une attitude rétrograde, indigne de notre siècle. La vitesse s'empare de tout et l'on voit « fleurir » les enseignes où s'unissent dans les mots vitesse et cuisine : « Express Bar », « Snack Bar », « Speed Bar »... On ouvre des « Restoroutes » où l'on peut se repaître — ne disons pas manger — sans même descendre de voiture. C'est le progrès. La réforme fondamentale serait cependant la pilule aliment complet. On sait que physiologiquement, elle est irréalisable : l'estomac, le système intestinal ont besoin d'une certaine quantité d'éléments pour fonctionner (tant bien que mal !). Les savants n'en continuent pas moins à chercher l'élément qu'ils

appellent idéal. C'est ainsi que 96 petits paquets d'une nouvelle sorte d'aliment complet ont été confiés spécialement au capitaine-médecin D.G. Dalgliesh, chef du groupe avancé de l'Expédition de l'année de Géophysique Internationale de la Royal Society, lorsqu'il est parti avec son groupe pour l'Antarctique, tout dernièrement, à bord du navire à moteur Tottan.

Le nouvel aliment, mis au point par une maison anglaise et pas encore mis à la disposition du public, constitue un régime complet de protéines, d'hydrocarbures, de corps gras et minéraux et de vitamines. En cas de besoin, cet aliment peut permettre à un homme de vivre pendant des mois. Les hôpitaux de Londres l'emploient pour les malades qui ne peuvent pas ingérer les repas ordinaires. Des malades dans le coma ont subsisté avec ce seul aliment pendant de longues périodes.

L'aliment (appelé « Complon ») est emballé en sacs et en cartons de polythène, chaque paquet pesant 450 gr. et fournissant 2000 calories. Comme cette préparation est un mélange sec qui se dissout facilement dans l'eau, l'expédition s'en servira probablement comme supplément à son régime ordinaire assez peu varié par ailleurs.

IL faut d'ailleurs admettre que l'accroissement de la population du globe terrestre pose de graves problèmes d'alimentation. Il n'y a pas suffisamment d'aliments pour que chaque être humain ait du pain à suffisance.

Confrontée avec ce problème, la reine Marie-Antoinette répondait : « Ils n'ont pas de pain ? Qu'ils mangent des brioches ! ». Chère tête folle ! On la lui coupa, ce qui faisait une bouche de moins à nourrir, mais ne résolvait pas le problème en soi.

Nous avons aujourd'hui des savants qui raisonnent autrement : ils cherchent des solutions. Ils viennent de découvrir qu'une plante analogue à la pomme de terre, et appelée dasheen, est utilisée en Asie depuis deux mille ans et est susceptible de servir en Occident pour l'alimentation des hommes, du bétail, et aussi à des fins industrielles.

Les recherches faites par les Services de l'Agriculture du Département d'Etat américain, ont déjà abouti à la production commerciale du dasheen.

Cette plante, qui croît dans les régions tropica-

les de l'Asie et des îles du Pacifique, produit des bulbes comestibles et des tubercules dont les propriétés sont similaires à celles de la pomme de terre, mais qui contiennent moins d'eau et davantage d'amidon et de protéines. Les bulbes de dasheen pèsent jusque 3 kg 600. Les tubercules, considérés comme supérieurs aux bulbes pour la consommation humaine, atteignent un poids de plus d'une livre. Leur couleur est le violet clair et lorsqu'ils sont cuits convenablement, ils sont appétissants, onctueux, et ont un délicat goût d'amande.

Les jeunes feuilles de dasheen peuvent être préparées comme légume vert. Les jets blanchis des bulbes, cultivés dans l'obscurité, constituent également un légume. Ils ont un peu le goût de champignons. Déjà le marché américain offre des dasheen « chips », c'est-à-dire des croûtons de dasheen frits dans la poêle. L'industrie en tire de la farine, de l'amidon et de l'alcool industriel.

Alors que la plante est produite sur une base commerciale aux Etats-Unis depuis 1913, le succès des récentes expériences des savants du Gouvernement américain ont eu pour résultat une intensification de la culture dans l'Etat de Floride, proche de la région tropicale, dans la région sud-est des Etats-Unis.

VA donc pour la « duchesse de dasheen ». Nos cuisiniers s'en accommoderont ! Un autre problème était préoccupant : celui du requin pèlerin. Ce poisson gourmet marquait une vive prédilection pour le saumon. Chacun ses goûts, et on ne blâmera pas le requin pèlerin. Obligé par son nom de faire maigre, qu'il se soit rabattu sur le saumon plutôt que sur le stockfish est tout à son honneur. Mais on en a jugé autrement au Canada. Et en réponse à l'appel pressant des pêcheurs, le ministre fédéral des Pêcheries a pris des mesures efficaces pour combattre les requins pèlerins, qui constituent depuis quelques années une menace croissante pour le saumon sur le littoral de la Colombie Britannique. Un éperon de construction spéciale avec arête effilée comme un rasoir, a été installé à l'avant du « Comox Post », navire de protection des pêcheries. Depuis le montage de cet éperon, signalent les fonctionnaires des pêches, 41 requins ont été détruits, dont plusieurs dans le goulet de Barkley. En une seule journée, on en a tué jusqu'à 18.

Les dommages que les requins pèlerins font aux filets et aux agrès de pêche à la traînée présentent aux pêcheurs un véritable problème. Se nourrissant des mêmes proies que le saumon, ces gros poissons dont certains atteignent 30 pieds de longueur, fréquentent aussi les mêmes régions et sont d'ordinaire plus nombreux lorsque la pêche au saumon sockeye est à son meilleur.

LE bon goût est toujours puni ! Tant pis pour les requins. Leur gourmandise méritait bien un châtiment exemplaire. Et l'éperon du « Comox Post » est l'épée de l'ange exterminateur des méchants. D'être pèlerins n'a pas sauvé les requins de la peine suprême. On ne pleurera donc pas sur leur sort. Mais ces nouvelles futuristes vous ont peut-être donné soif. Nous n'enfourcherons pas notre avion supersonique pour vous emmener au Royaume du Bien-Boire des temps futurs. Allons tout simplement à Londres, en ce début 1956. Car, apprenons-nous, une maison londonienne importe de diverses parties du monde, notamment d'Afrique du Sud et de Chypre, du jus de raisin déshydraté et le reconstitue à Londres pour en faire du vin. Le produit ainsi obtenu représente environ le quart de tout le vin consommé en Angleterre.

A l'arrivée, les jus sont entreposés dans de vastes réservoirs souterrains renfermant de 45.000 litres à 234.000 litres. Par la suite, on les mélange et on les fait fermenter avec des levures sélectionnées; puis on les clarifie, on les filtre et on les fait passer dans de grandes cuves en bois où s'opère l'affinage.

Quand un laps de temps approprié s'est écoulé le vin ainsi obtenu est expédié en tonneaux ou en bouteilles.

CE n'est pas de la mise au château, bien sûr. Et les vignes du Seigneur ont produit de meilleurs crus !

LA cuisine, je ne vous apprends rien, est un art du feu. La bonne chaleur fait les douces mitonnées, les sauces onctueuses, les odorantes potées. Ah ! quels divins parfums s'exhalent de ces casseroles de terre au couvercle luté, lorsqu'un tendre pigeonneau y a cuit, des heures durant, au bout du four du pâtissier, sur un lit de jeunes légumes, d'herbes et de bon lard ! Et ces soupes, ces cassoulets... Et ces rôtis savamment dorés, sous des arrosages soigneux d'une sauce faite de leur graisse, d'un bon beurre frais et d'une fine barde de lard cloutée d'épices. Seulement, tout cela prend du temps. Et qui a, de nos jours, le temps dont les gastronomes font si aisément fi, depuis le président Brillat-Savarin jusqu'au Prince Curnonsky.

D'où la casserole à pression. A pression, je vous demande un peu ! La pression, comme les vieilles locomotives de rebut pour la vapeur, comme ces délicats engins du même nom qu'utilisent les couturières. La pression ! Fi donc : les micro-ondes, voilà du neuf, voilà de l'électronique. Et vous verrez bientôt un nouveau fourneau qui cuira la nourriture au moyen de micro-ondes. Le temps

requis pour préparer les repas sera très fortement réduit.

D'après le constructeur, le fourneau de cuisine électronique grillera le bacon en deux minutes et rôtira une dinde de sept kilos en une demi-heure. Il est affirmé aussi que les légumes ne perdent pas leur saveur du fait qu'il faut très peu d'eau pour leur préparation, que la nourriture est cuite sans que le récipient s'échauffe et que les aliments n'adhèrent pas aux parois.

Le prix du nouveau fourneau sera de 1.000 dollars, soit trois à quatre fois celui des fourneaux standard aux Etats-Unis. Aussi sera-t-il provisoirement considéré comme un objet de luxe. On s'attend à ce qu'ultérieurement les fourneaux soient produits en série, ce qui abaissera les prix.

Le fourneau sera construit d'après un modèle déjà existant dans les restaurants, les hôtels, à bord des navires et dans des établissements comportant des hôtes ou un personnel nombreux. Il est destiné aux maisons particulières.

La grandeur des fourneaux électroniques est la même que celle des fourneaux de cuisine ordinaires, et c'est bien dommage ! Eussent-ils été plus grands, on aurait pu y enfourner l'inventeur, le constructeur et les distributeurs et les y faire cuire. Au titre d'expérience culinaire et sans obligation de déguster le résultat !

ON a discuté du meilleur moment pour la préparation du gibier. Jusqu'où faut-il pousser le « faisandage » ? Ne nous prononçons pas. A part le gibier et les viandes en général, mieux vaut consommer des produits frais : la prune cueillie à l'arbre est meilleure que celle du marchand et vive la petite salade coupée au jardin cinq minutes avant d'être servie. Mais la fraîcheur est une notion périmée, pré-atomique, si l'on ose dire. Les ultra-sons vont changer tout cela. On savait déjà qu'ils avaient la propriété de vieillir le vin jeune. Un 1954 convenablement traité peut aisément devenir un présentable 1904 ultra sonique. Adieu le vieillissement en fûts !

Vieillir avant l'âge, passe encore, il n'est que d'abuser ou de s'ultra-sonner. Mais renouveler le miracle du Dr Faust ? On est sur la voie. On a en effet, découvert récemment une nouvelle propriété des ultrasons : celle d'empêcher la détérioration du miel. Comme on le sait, les ultrasons sont des vibrations à si haute fréquence que l'oreille cesse de les percevoir. On les expérimente beaucoup à présent, notamment à la Louisiana State University où le Dr. Socrates A. Kalogereas a démontré que le miel soumis à des ondes ultrasoniques et subissant ensuite alternativement des températures très chaudes et très froides n'a montré aucun signe de cristallisation (la cristallisation est le premier stade de l'altération). Tandis que le miel non traité soumis aux mêmes conditions commençait à

se gâter. De plus, les ondes ultrasoniques influencent le goût du miel, elles lui donnent une saveur légèrement piquante qui le rend supérieur au miel non traité.

VOUS soupçonnez que la vieille méthode d'alimentation des porcelets par la maman truie n'a pas manqué d'irriter les savants. Qu'un porcelet se nourrisse exclusivement de lait, il y avait là un défi à la science qu'il fallait relever. Que la « production de porcelets » relevât uniquement des œuvres du verat et de la truie était une autre absurdité des temps révolus de la côtelette à quatre sous. On va changer tout cela !

Car il résulte de recherches faites par les savants du Département de l'Agriculture des Etats-Unis, que l'addition d'antibiotiques à la nourriture des truies pendant la gestation a pour conséquence un plus grand nombre de porcelets lors de la mise bas : un ou deux sujets en plus généralement.

Cette déclaration a été faite par M. N.R. Ellis, du Département de l'Agriculture, à la First International Conference on the use of Antibiotics in Agriculture (Première Conférence Internationale sur l'utilisation d'antibiotiques en agriculture), qui a eu lieu récemment à Washington.

Les expériences ont montré que lorsque l'alimentation de la truie comporte des antibiotiques, non seulement le nombre de porcelets est plus élevé mais aussi un plus grand nombre de sujets survivent jusqu'au sevrage. Il a été démontré que l'antibiotique administré pendant la gestation — l'aureomycine — n'augmente ni le nombre d'embryons ni le poids des nouveaux-nés, mais améliore les chances de survivance de ceux-ci.

Mr. Ellis a déclaré également que les expériences ont montré l'effet bienfaisant des antibiotiques chez les poussins provenant de poules mises à ce régime. Les savants, dit-il, ont une certitude raisonnable que les antibiotiques sont sans aucun danger, aussi bien lorsqu'ils sont administrés pendant la gestation des porcs et de la volaille que lorsqu'ils sont administrés aux jeunes sujets pendant la période de croissance.

Bien entendu, si votre cochon de lait en gelée, si votre blanc de poulet ont une certaine odeur de pharmacie ou vous bloquent la vésicule biliaire, c'est que vous êtes imperméable aux bienfaits de la science moderne !

MAIS si tout cela ne vous rassure pas quant à l'avenir de la Gastronomie, nous vous donnons un bon conseil : soyez des nôtres pour fêter, couvert en mains, le XXVe anniversaire du Club. Douces nourritures, sauces veloutées et vins de bonnes années vous y attendent en joyeuses galimafrées, selon la bonne et vieille tradition des maîtres de chez nous.

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

h. = 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.

RESTAURANT GOLDONI
V. Floréan
58, avenue de France, Anvers.

BRUXELLES

ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier

AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

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

OLD MARIO
8, rue de Paris

RESTAURANT ASTRID
rue de la Presse
Pierre Braeck.

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 Troglio.

DAUGINET ET MORLEGHEM
Traiteur
52, rue du Trône,
Bruxelles.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

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. Vanderhoven
10, Grand'Place.

LAROCHE-EN-ARDENNE

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

LA PANNE

RESTAURANT TEIRLINCK
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOVERVAL

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

NAMUR

RESTAURANT DU CASINO

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 : 88.10.15

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.

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.