

L'Echanson des Gourmets

Menu

Pitié pour eux



Nos activités



Nos projets



Les pensées des « Belles perdrix »

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



23^e ANNEE

NUMERO 2

AVRIL 1957

EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

BUTS

Art. 3. — L'association 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: 126, rue de Linthout, Bruxelles - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (association sans but lucratif) 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'Échanson des Gourmets

Administration & Rédaction
126, rue de Linthout, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

PITIE POUR EUX

Le métier de restaurateur et plus encore de restaurateur-cuisinier est sans doute l'un des plus passionnants, mais certainement l'un des plus pénibles.

Le problème fort important de l'approvisionnement exige un lever très matinal. Il sera aussitôt suivi de la mise en place, de la composition des menus des jours suivants, de toutes les préparations pour les deux services de la journée et de leur exécution au fur et à mesure de l'arrivée — de plus en plus tardive, comme c'est « la mode » — de la clientèle habituelle ou de passage.

La courte interruption de l'après-midi servira pour l'embauche de personnel, la solution des problèmes fiscaux, administratifs, le contrôle de la main-d'œuvre, surveillance générale et ne laissera que fort peu de temps pour la sieste, la rêverie, le douce farniente ou la relaxation.

Le service du soir se poursuivra bien souvent fort avant dans la nuit, sans qu'il soit permis au restaurateur, de manifester le moindre signe d'impatience auprès des éternels attardés.

Ainsi, se trouvant déjà du côté des « tôt levés », notre restaurateur devra-t-il être également du côté des « tard couchés ». Et il en sera ainsi chaque jour de la semaine.

« Bien éreintant, ce métier, direz-vous, s'il n'y avait les repos hebdomadaires et les congés annuels dont nous bénéficions tous ! »

D'accord, le personnel de cuisine ou le personnel de salle trouve des heures de détente et des jours de congé. Mais non le restaurateur et sa famille, fort souvent attachée au même rythme de vie.

Quelques-uns — ils sont l'exception — ont réussi à s'imposer la sage discipline de la fermeture hebdomadaire — au jour de leur choix — et une quinzaine de jours en morte-saison.

Mais le plus grand nombre parmi eux hésitent encore, crainte de voir s'échapper tout ou partie d'une recette qui est nécessaire pour assurer l'équilibre de leur budget. Ou qui craignent qu'un proche « concurrent » considéré, bien souvent à tort, comme particulièrement dangereux, leur enlève la clientèle venue malgré l'annonce de la fermeture.

Cette écrasante majorité est pourtant convaincue de l'impérieuse nécessité d'un légitime répit dans l'activité professionnelle. Mais elle ne veut pas l'exprimer ouvertement, de peur de donner une arme au « confrère-concurrent ». Ils poursuivent ainsi une vie éreintante, exténuante, jusqu'au jour où l'autorité jugera bon d'imposer cette mesure sous l'un ou l'autre prétexte plus ou moins valable.

Un bol d'air pur une fois la semaine pour chaque patron cuisinier et restaurateur, une détente de 15 jours chaque année est à la fois souhaitable et souhaité.

Nous avons procédé à un sondage approfondi au

cours des derniers mois, dans les centres les plus divers, et il a pleinement, entièrement confirmé notre appréciation.

Sans doute des exceptions sont-elles à prévoir, notamment dans les centres touristiques. Mais comme aucune exploitation en Belgique ne travaille au maximum possible durant les 365 jours des douze mois de l'année, il est dès lors possible de concevoir un roulement de fermeture, non seulement d'un jour par semaine, mais encore de périodes annuelles de 15 jours.

En France voisine et amie, la saison se prolonge et souvent se renouvelle pour une seconde période. L'affluence touristique, commerciale ou industrielle est beaucoup plus considérable et se maintient, du fait des distances considérables qui obligent à déloger et à se restaurer hors de chez soi. Or, sauf exceptions normales, la règle du repos hebdomadaire et du congé annuel est généralement appliquée.

Que ce soit à Paris ou en province, l'affichette de fermeture — sympathique pour ceux qui apprécient l'effort continu du maître-restaurateur — est là. A l'occasion d'un déplacement, on adapte son programme en conséquence, sans que personne en souffre. Lorsque l'on retrouve son restaurant favori, après une période de fermeture, on apprécie encore mieux l'excellence

de sa cuisine à la perfection de laquelle on s'habitue trop facilement.

Il faut avoir quitté notre pays pour apprécier pleinement son charme ...au retour.

Il faut pouvoir varier ses déplacements, et chacun le fait consciencieusement. Il faut s'en faire une raison : la clientèle de restaurant voyage — va de l'un à l'autre établissement — pour s'en revenir à celui qu'il apprécie le plus et auquel il gardera sa constante fidélité.

Dès lors, ami restaurateur, puisque tu es fort de ton incomparable science culinaire et de la qualité de ton accueil et de ton service, prend le repos que tu mérites largement. Ne sois plus l'esclave déshérité, lié à sa forge comme le forçat à sa chaîne. Ferme ton établissement le jour que tu choisiras raisonnablement, prends ces vacances que tu espères et attends depuis si longtemps, et nous te retrouverons à ta rentrée, avec plus de plaisir que jamais.

Le Club possède déjà une liste impressionnante de restaurateurs partisans du repos hebdomadaire. A votre tour, faites-vous connaître à notre Secrétariat. Nous aurons plaisir à vous aider et nous serons plus forts pour remplir la charitable mission qui sera de convaincre ceux qui vous entourent et qui n'osent point.

GASTRONOMIE Anglo-Saxonne

DES « FROMAGES DE LIÈVRE » :

Les « fromages de lièvre » (qui se font dans les campagnes de l'ouest de l'Angleterre à l'occasion de la célébration des fêtes de moisson, depuis les débuts de la fabrication du fromage) se font de nouveau, pour la première fois depuis la guerre. Il s'agit de fromages de Cheddar (Somerset) moulés sous forme d'un lièvre accroupi, coloré et pourvu d'authentiques moustaches.

COMMENT PRÉPARER UN ROTI EN QUELQUES MINUTES.

Mr Aloys L. Tappel, professeur adjoint de technique alimentaire à l'Université de Californie, vient de décrire un procédé de son invention qui permettra d'abréger de façon assez importante la cuisson des aliments et particulièrement des viandes.

Mr Tappel avait déjà mis au point, il y a quelque temps, une méthode pour la conservation des pièces de viande congelées et desséchées qui pouvaient être

stockées de longues périodes après avoir été enfermées dans des récipients étanches.

La cuisson des viandes ainsi traitées pouvait être effectuée comme à l'ordinaire après les avoir plongées quelques minutes dans l'eau. Ce procédé a été appliqué avec succès à des beefsteaks, des côtelettes, de petites pièces de rôti, de la volaille et des poissons.

Dans le système que préconise aujourd'hui Mr Tappel, les viandes à conserver sont d'abord congelées, puis mises pendant 24 heures dans une chambre où l'on a fait le vide. On obtient ainsi une évaporation à basse température d'une grande partie de l'eau renfermée dans les viandes. Après ce premier traitement, celles-ci sont emballées dans des récipients étanches en matière plastique, en fer blanc ou en verre. La conservation est assurée pendant de longues années à la température ordinaire. Un beefsteak, par exemple, ainsi préparé occupe sensiblement le même volume qu'avant le traitement et pèse environ 25 % de plus.

On voit tout l'avantage de cette méthode pour la préparation d'un entrecôte « marchand de vin ». Mr Tappel, au fait, ignore peut-être ce qu'est la bonne cuisine ?

Le dîner de Laetare

Samedi
30 mars
1957

Il faisait radieusement beau à Stavelot, lorsque les premiers membres inscrits se présentèrent au Val d'Amblève. C'était du meilleur augure pour la complète réussite des cérémonies organisées par les Blancs Moussis à l'occasion de « leur » Laetare.

L'Hôtel tout entier était de la fête et Monsieur Focquet eut bien de la peine à caser tous ses hôtes. Mais il le fit en amphytrion accompli, en maître de maison soucieux du bonheur de chacun de ses convives durant qu'ils devaient se trouver sous le toit de son charmant établissement.

Monsieur Binvignac, chef des cuisines avait voulu créer l'atmosphère des grands soirs. Sa présentation du buffet froid pour le lendemain appela d'unanimes éloges : elle était tout simplement sensationnelle et l'on est toujours ravi de voir se perpétuer ces réalisations. Elles sont le témoignage toujours renouvelé de la leçon des grands ancêtres : la cuisine est le premier des arts, d'où dérivent tous les autres. L'art de la présentation, le jeu des volumes, la palette des couleurs, tout était conçu pour le plus grand plaisir des sens. Et nous nous sommes laissé dire que l'âme en quoi naissent toutes les beautés, se faisait informer des richesses de ce bas monde par ses humbles valets, les cinq sens. La vue, l'odorat — et il en fallait de peu que le toucher et le goût participent à la joie — ne pouvaient que se réjouir d'une telle fête du bon goût.

Aussi, lorsque nous passerons à table, après la

dégustation du Georges Goulet, l'atmosphère sera-t-elle déjà gastronomiquement ambiante. Nous étions prêts pour admirer hautement le somptueux défilé qui allait faire de cette soirée une fête du palais, un récital du bon goût et une leçon de belle présentation. Faut-il dire combien nous en félicitons le sympathique exécutant.

Les hauts dignitaires Blancs Moussis étaient avec nous. Item, comme disent les vieilles chartes, pour les candidats à l'intronisation des chevaliers qui aurait lieu le lendemain. En cette soirée de recueillement avant la cérémonie de l'adoubement, leur groupe avait été placé sous l'affectueuse et inquisitoriale surveillance de la marraine de l'Ordre stavelotain, Madame De Backer. En sa qualité de présidente d'une table somptueusement fleurie, la tâche lui était agréable et aisée.

Merci à Monsieur Focquet d'avoir aussi merveilleusement organisé notre soirée. Merci aux Blancs Moussis, anonymes et déguisés, de l'avoir prolongée avec tant de cordialité. Merci encore au Rotary Club local de nous avoir accueillis au bal du lendemain.

Ce fut Stavelot l'incomparable. Ce furent les Blancs-Moussis, peut-être déjà imités, mais qui ne seront jamais égalés, car ils sont uniques. Leur dévouement, leur entraînement, leur sens de l'organisation ne se retrouveront pas aisément sous d'autres cieux. Et nous leur en disons tout simplement, et du fond du cœur : Merci !



MENU

La crème Argenteuil

—
La Demoiselle de Cherbourg chez Elle

—
La Selle d'Agneau à la Broche
petits pois à la Française

—
La Cascade de Foies Gras en Aspic

—
Les Fromages

—
La Bombe Laetare

VINS

Georges Goulet brut

—
Pouilly-Fuissé

—
Château Laroze 1953

—
Pommard 1937

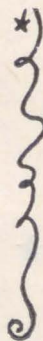
—
Porto Royal Old

ITINÉRAIRES

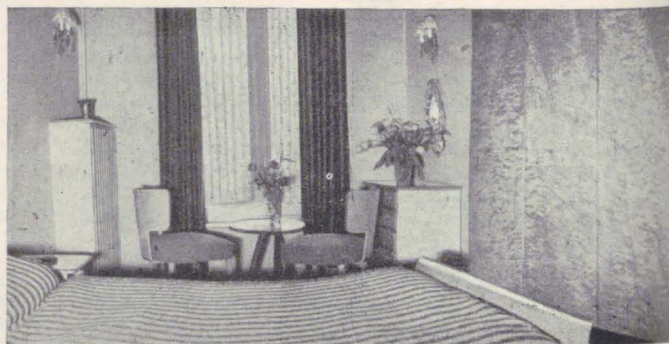
DE STAVELOT



« Le Panier d'Or »



« Le Panier d'Or »



A BRUGES

Le déjeuner de "La Royale"

Samedi
2 mars
1957

Il marquera dans les meilleurs souvenirs du Club. Monsieur Robert Vestringhe avait fait un effort peu commun, aidé non seulement par son chef Hector

Robiette, mais encore par ses fils, dignes continuateurs de la tradition « royale », il avait composé, à l'intention des membres du Club, le parfait régal que résume imparfaitement le menu que voici :



MENU

Le Cardinal des Mers St-André

—
La Selle d'Agneau Persillée
Fonds d'Artichaut aux pointes de Nice

—
Le Chaud-Froid de Caneton Montmorency
Salade Mimosa

—
La Bombe des Gastronomes

—
Mignardises

VINS

Lanson Père et Fils

—
Alsace 1950

—
Château Pontet Canet
m. d. c. 1952

—
Beaune Cuvée du Chancelier
Nicolas Rolin 1924

—
Château Yquem 1941

Menu harmonieusement dosé, on le voit. Une très belle présentation, et une réalisation culinaire de premier ordre. Vins de grande classe, avec une mention spéciale pour le Beaune 1924, au noble et prestigieux nom : « cuvée du Chancelier Nicolas Rolin ».

Le Président n'eut qu'à laisser parler sa reconnaissance pour dire les mérites de l'œuvre de cette soirée. Après avoir salué les personnalités présentes, il remercia Monsieur et Madame Verstringhe de leur charmant accueil, mettant l'accent sur ce fait que la tradition de la bonne table est héréditaire et transmissible dans la famille de nos hôtes louvanistes et il félicita l'amphytrion du « cadre » qu'il a donné à la « Royale » : ses deux jeunes fils : Luc et William-Winston.

On avait goûté aux charmes du présent. De savoir que l'avenir était entièrement assuré à une aussi digne réputation de haute qualité était particulièrement réconfortant.

On pouvait se réjouir !

1958
Le Hainaut au Travail



EXPOSITIONS

*dans tous les grands centres
de la Province.
Routes fleuries - Centres d'accueil*

Le dîner d'Hommage

Jeudi
31 janvier
1957

Hommage : respect, vénération, dit le petit Larousse, dont on ne discute pas la compétence. Et quel autre terme employer lorsqu'il faut traiter des sentiments qu'éprouvent les membres du Club pour les réalisateurs du XXV^e dîner annuel du Club, donné en la docte et très noble maison d'Erasmus le 6 décembre 1956, en un jour faste et mémorable !

L'hommage donc, qui leur fut rendu aux « Provençaux » fut célébré avec le faste habituel des dîners de la rue Grétry, où tout doit être, de par les mystérieux décrets de l'histoire, délicate harmonie, finesse des accords et justesse des tonalités. On admirera en passant que le vocabulaire gastronomique soit si proche du vocabulaire musical. Mais la musique n'est-elle pas un art sensuel et en quoi le goût aurait-il moins de finesse que l'ouïe et en quoi serait-il moins éduicable et ne pourrait-il atteindre d'identiques sommets. Une

exécution musicale, comme une réalisation culinaire sont identiquement fugaces, œuvres d'un instant qu'un instant détruit, entrant dans le néant sitôt atteint l'âme et le cœur du spectateur. Et il est bon que l'établissement de notre ami Meyrath soit justement rue Grétry. Mais où en étais-je ?

Le menu « Paul Cousin » avait été extrait de l'armoire aux joyeuses surprises. Et la nouvelle salle des « Provençaux » se trouvait déjà trop petite pour accueillir les nombreux admirateurs du couple souriant et hôtes de céans, et les chefs incomparables dont le talent avait surmonté l'implacable épreuve du 6 décembre.

Rappelons tout d'abord le menu. Non sans dire qu'il fut servi tambour battant — toujours la musique ! — par la brillante équipe que dirigeait une fois de plus Armand.

MENU

Caviar sur toasts

—

Waterzooï de homard

—

Pieds de mouton farcis
à la rouennaise

—

Biscuit glacé bénédicte

VINS

A l'apéritif : champagne Mumm

—

Chablis Mouton

—

Château Pichon-Longueville 1952
en magnum

—

Champagne Roederer

Lorsque vint l'heure des remerciements, les meilleurs furent appelés à comparaître pour recevoir le souvenir que nous étions heureux de leur offrir, en modeste témoignage d'une très profonde et méritée reconnaissance.

Vinrent donc :

Raoul Morleghem, prévôt des traiteurs,
Fernand Meyrath, Oscar du Club 1954,
Victor Lambin,
Jacques Morleghem, traiteur-pâtissier.

Faut-il commenter le dîner du jour ? Il est des maisons où tout est perfection. Celle-ci en est une et nulle œuvre ne sortira de la cuisine où officie Fernand Meyrath qui ne soit délectable et magistrale. Il suffisait de lui redire ce que tant de fois il entendit déjà, pour qu'il puisse inscrire une page nouvelle à un volumineux album de louanges parfaitement méritées et qu'il accepte, avec sa modestie de grand artiste. Mais qui songerait à ne pas lui rendre cette justice qu'il est grand parmi les grands ?

Samedi
27 avril
1957

Le déjeuner de l'Oscar 1956

servi au restaurant « Le Panier d'Or »,
20, Grand'Place, à Bruges.

Il a eu lieu quand paraissent ces lignes. Signalons

cependant le menu que nous prépara Monsieur François Van Hecke et qui justifia l'Oscar. Compte-rendu au prochain numéro.

MENU

Saumon froid d'Ecosse en Belle-Vue

—
Les Filets de Soles Panier d'Or

—
La Côte de Bœuf à la Bréhan

—
Plateau de Fromages

—
Dijonnaise Glacée

VINS

Roederer brut en magnum

—
Pouilly Fuissé 1952

—
Château Petrus 1947

—
La Tache 1915

—
pendant la cérémonie officielle

X. Y. Z.

Jeudi
16 mai
1957

Le 2^{me} banquet Aérien Mondial

Grâce à notre Compagnie aérienne nationale, les Gastronomes pourront revivre les admirables moments qu'ils ont passé entre ciel et terre, lors du premier banquet aérien, le jeudi 16 mai à 17 heures.

Réunion à Melsbroeck en vue de participer au banquet à bord du Super D.C.7 — équipement luxe, organisé par la Sabena et le Club des Gastronomes

sous le patronage du Touring Club Royal de Belgique.

à 17 h. 30 : Réception des membres et invités à Moeder Avia —

Visite des installations du catering.

à 18 h. 20 : Le « Coup de l'étrier ».

vers 18 h. 35 : envol — durée 2 heures 20'.

Au sol après la croisière : Night Cap.

MENU

Hors d'œuvre Royal Sabena

—
Suprême de Turbot au Coulis
d'Ecrevisses

—
Selle d'Agneau aux primeurs

—
Bombe Glacée Sabena

VINS

Roederer brut

—
Château Bouscaut

—
Un grand Bordeaux Rouge

—
Sherry Dry Sack

puis au sol : Champagne
Liqueurs
Cognac
Mignardises

Conditions exceptionnelles de la participation —
tout compris : frs. 1.000,—

Nombre limité : 46 couverts.

Réservation suivant les versements enregistrés au
C.C.P. n° 442.65 du Club des Gastronomes à Bruxelles.

La Ligue de l'Etoile ☆ * ☆ * ☆ * ☆ * ☆ * ☆ * ☆ * ☆ * ☆ *

Au cours d'une Conférence donnée en la « Maison des Médecins » à Bruxelles, M. le Dr. Reding a annoncé la création d'une Ligue, qui s'appelle « L'Etoile » et dont le but est de « refaire à l'homme, une nourriture qui le fortifie et l'entretienne et cesse de le tuer ».

La nourriture qui tue ? Voilà qui est proche de « L'Assassin est à votre table ». Suivons donc une partie du savant exposé du Dr. Reding. Après avoir signalé le danger croissant du cancer, il examine les causes probables qui ont fait passer cette maladie, de la 8^e à la 2^e place dans les causes de la mortalité en cinquante ans.

Il y aurait un livre à écrire sur l'étendue des contacts de l'homme avec les substances cancéreuses. Il y a d'abord l'alimentation. Les substances cancéreuses y pullulent. Songe-t-on, en ce qui concerne les aliments préparés par l'industrie spécialisée et même provenant de l'agriculture, aux additifs chimiques pour la conservation, l'embellissement ? Les arômes, les mousses, les détergents et les terribles insecticides (qui tuent l'homme aussi bien que l'insecte). Ajoutons-y les manipulations, les emmagasinages, les emballages, etc.

Mais, enfin il y a l'eau, l'eau du Bon Dieu. Ah bien oui ! L'eau peut être pure de tout microbe, elle recèlera, dans certains cas, de nombreuses toxines et il y aura donc péril à l'absorber ; eaux polluées industriellement, eaux résiduaires, etc. Il y a aussi le charriage des particules de goudron ou d'asphalte et autres enduits des tuyauteries. Un mot du terrible D.D.T. Sait-on qu'une expérience portant sur 32 mètres a révélé que 30 d'entre elles donnaient à leur nourrisson du lait renfermant des quantités variables de D.D.T. ?

Il y a le pain dont la plupart des consommateurs ont proscrit le son, précisément la plus saine des

substances qui composent la farine. Passons à la pâtisserie dont la présentation ne va pas sans un cortège de colorants, d'arômes, d'essences synthétiques, et les bonbons verts, jaunes, bleus, rouges. La viande n'échappe pas au danger, les animaux destinés à l'abattage subissant un engraissement artificiel, reçoivent quatre sortes de drogues : la viande de boucherie et les salaisons sont le rendez-vous d'ingrédients chimiques à toxicité variable.

Soit, mais rabattons-nous sur les produits agricoles, les légumes, les fruits. Hélas ! Le sol, les arbres fruitiers sont plus malmenés encore. La toxicité des substances cancérigènes dont l'homme les a pourvus, a exercé bien des ravages. Les insecticides dont on se sert en agriculture sont des poisons violents abandonnés dans un bahut, sur un appui de fenêtre, alors que le pharmacien est tenu sous peine de poursuites, d'avoir son armoire aux poisons !

Et voilà l'agriculture, source de vie, devenue la plus grande consommatrice des toxiques les plus violents.

Il y a encore les huiles, les limonades, les emballages plastiques dont on pourrait dire beaucoup ; mais il faut se limiter.

Une note optimiste, pourtant. En face de cet arsenal de facteurs nuisibles, il est juste de remarquer qu'il existe des substances de protection. Songeons au régime riche en vitamines B (protéines et choline) et de l'action sélective de certaines substances chimiques. C'est là un chapitre nouveau encore imprécis livré à l'attention des fabricants. »

Ce sont là malheureuses évidences. Puisse l'action de cette Ligue nouvelle renverser le courant qui nous conduit à une nourriture meurtrière !

Les prochaines manifestations gastronomiques



Pour vos plaisirs et délectations, le Club organisera plusieurs manifestations gastronomiques, parmi lesquelles :

en juillet : la Côte Belge.

en août : en Champagne.

en septembre : le Relais du Comte Jean au Zoute (un samedi).

en octobre : au « Royal Hôtel des Etrangers » à Remouchamps.

Précisions suivront, bien entendu.

LES PENSÉES DES

« Belles Perdrix »

ECHANSON.

Les légumes sont la plaque d'assurance contre l'incendie de l'estomac.

* * *

Une belle et bonne chose que l'appétit; n'en a pas qui veut, et celui qui n'en a pas est furieusement à plaindre. L'appétit est une jouissance réservée aux êtres intelligents, la faim est un besoin qui est le partage des gloutons.

* * *

L'appétit naturel est l'appétit des gens qui se portent bien, celui de la santé, et, pour peu que vous soyez gourmand, les heures des repas les plus simples tinteront toujours agréablement à vos oreilles.

* * *

Allez toujours au secours des appétits timides. N'épargnez rien pour les satisfaire.

* * *

La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges; elle donne la beauté et l'esprit.

* * *

La gastronomie résume toutes les poésies.

* * *

Le nez est la boussole du gourmet.

* * *

Tout s'arrange en dînant dans le siècle où nous sommes. Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes.

* * *

Le chagrin est très nuisible à la santé et cause grand nombre de maladies. La joie au contraire les prévient et les chasse; elle est, suivant un proverbe arabe, la fleur de l'esprit, de la santé vive et remuante. A table, soyez toujours gai et vous digérerez bien.

* * *

Toute phrase commencée doit être suspendue lorsque les garçons viennent vous présenter un beau plat.

* * *

Dans un dîner, l'ordre doit être comme les décors de l'Opéra, dont l'effet charme et dont on ne voit pas les ficelles.

* * *

Tous les arts sont conviés à parer et à embellir les repas.

Un bon gourmet se distingue à ce qu'il mange son potage toujours bouillant et son café brûlant.

* * *

Calcule-t-on jamais avec l'appétit et la gourmandise ?

* * *

C'est un principe avoué et reconnu par tous les gourmets dignes de ce titre que l'on ne saurait bien manger ni bien boire lorsqu'on mange seul.

* * *

Parmi ceux qui mangent, il y a : des gourmets, des gourmands, des friands, des goulus, des gloutons et des goinfres.

* * *

L'insomnie, les douleurs, les angoisses sont pour l'homme intempérant.

* * *

Les convives mal placés à table perdent leur valeur comme des zéros qui, rangés côte à côte, ne seraient pas précédés d'un chiffre.

De 10 à 15 %.

Les jeux sont faits. Le couteau est tombé le 1^{er} avril, et ce n'est pas un poisson !

Alors que jusqu'ici le serveur de restaurant jouissait du rare privilège de l'imposition forfaitaire à très basse altitude, l'excitation des professionnels du syndicat ou le travail surnois des pontifes de l'administration fiscale, font de lui un contribuable comme vous et moi, dont le revenu, augmenté des avantages en nature devra faire l'objet d'une déclaration aisément contrôlable et taxable.

Il n'y a pas que le Japonais pour se faire Hara-kiri !! Latitude de 10 à 15 % cela paraissait simple à première vue. Cependant dès le début le jeu s'est trouvé faussé par la pression syndicale qui impose son ukase du plafond de 15 % !

Joli travail préparatoire à la propagande Expo 1958. Quand l'on sait que dans les pays voisins le 10 % ou le 12 % est de pratique constante.

La notion de la qualité du service disparaît — tous égaux pour le meilleur qui sera rare et pour le pire qui fera florès.

Chapeau bas devant ce coup bas d'une nouvelle augmentation du coût de la vie, des charges fiscales pour le patron, de l'imposition majorée pour le bénéficiaire (?) et à la bonne vôtre.

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

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.

R. MORLEGHEM
Dauginet et Morleghem
52, rue du Trône - Bruxelles
Tél. : 12.12.40.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE

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
Digüe de mer.

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOUVAIN

Hôtel-Restaurant «**LA ROYALE**»
Place des Martyrs
Propr. : Robert Verstringhe.

NAMUR

RESTAURANT DU CASINO

OCQUIER

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

VILLE-POMMERCEUL

LE RELAIS
R. Gilson.

REMOUCHAMPS

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

TILFF-S/OURTHE

HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : 88.10.15

TOURNAI

AUX 3 POMMES D'ORANGE
Jean Kempen
28, rue de la Wallonie
Tournai - Tél. : 252.78.

WEPION-S/MEUSE

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

LE ZOUTE

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

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.