

# REVUE

DES

hôteliers-restaurateurs

traiteurs et cafetiers

PUBLICATION MENSUELLE  
13<sup>e</sup> ANNÉE

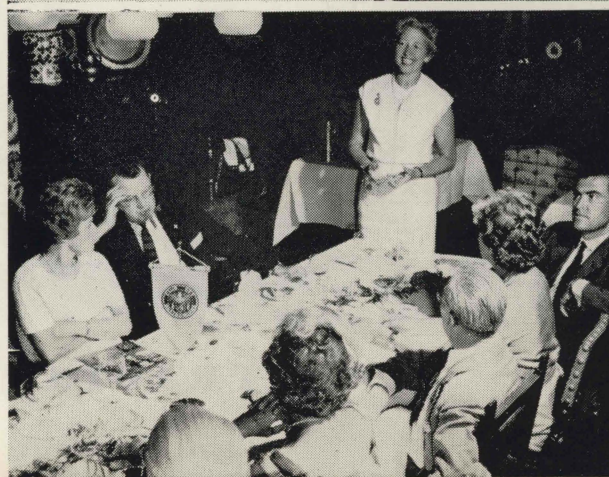
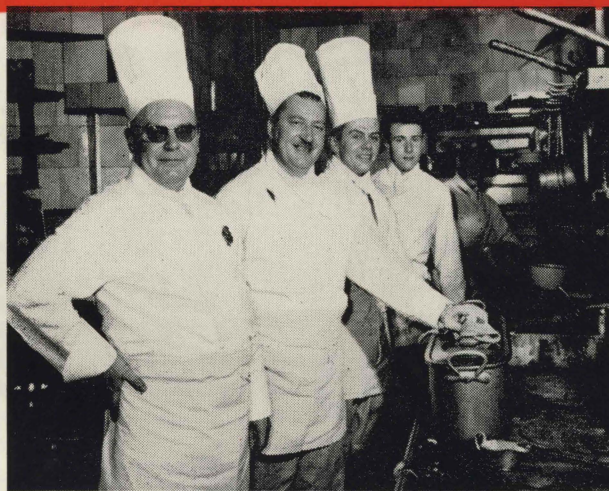
8-9

AOUT  
SEPTEMBRE  
1961



## Le Club des Gastronomes à Bruges

Le patron du « Panier d'Or », François Van Hecke qui vous sourit de derrière ses lunettes, a reçu le Club. Vous le voyez avec sa brigade, vous voyez la magnifique table qu'il avait préparée et le sourire de Mme Volz, commentatrice, vous dira quel était l'état de joyeuse euphorie des convives.  
(Voir nos informations à l'intérieur)





# L'Echanson des Gourmets

## Menu

Le déjeuner de Bruges

Le Club prépare  
son XXX<sup>me</sup> anniversaire

O vous, chers souvenirs

Nos échos

Président d'honneur  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



27<sup>me</sup> ANNEE      NUMERO 5  
AOUT-SEPTEMBRE



et Daniel Querre, bien sûr, mais aussi Mme Fournier, Mme Constantinin, M. et Mme Quié, M. Nony, qui venaient de leurs célèbres châteaux en Bordelais : Château Monbousquet, Château Canon, Château Grand Mayné, Château Rauzan Gassies et M. et Mme Amiel, maire de Quinsac où il dirige la coopérative vinicole.

Quels souvenirs également, de ce déjeuner au bord de l'Ourthe, dans ce très vieil établissement !

Et nos souvenirs se rapprochent. Ce fut alors Tournai, chez M. Kempen, en son célèbre : « Trois Pommes d'Orange ». Nous avons assisté là, je me plais à le croire, à l'épreuve de maîtrise d'une toute jeune équipe de cuisiniers — vous souvenez-vous de leur photo : comme ils étaient jeunets — dont le chef : Willy Deketelaere, doit bien avoir dans les vingt-cinq ans. A l'Ecole d'Hôtellerie de Coxyde où il fut un excellent sujet, on nous l'a immédiatement situé. Que son souvenir soit resté vivace dans une Ecole où tant de jeunes gens passent, est un excellent témoignage de l'impression qu'il avait fait sur ses professeurs. L'épreuve de maîtrise portait sur une terrine d'anguilles, les ris de veau, le filet en croûte et une crêpe. Elle avait les deux volets classiques : la présentation et la dégustation. Et bien, si l'on discernait encore des brevets de maîtrise, comme au temps jadis, Willy Deketelaere serait aujourd'hui maître, et consacré à l'unanimité. Ce n'est pas que le Club soit prodigue de compliments et veuille marquer que le jeune chef de cuisine doit en rester là. Au contraire : nous voulons dire qu'il est en possession de certaines cartes qui lui permettront de briller dans le monde culinaire. Mais il doit en acquérir d'autres, approfondir, chercher, se dépasser et vouloir se surpasser. C'est la loi non-écrite de la maîtrise et peut-être était-il bon que cela fut dit.

Mais en écrivant ceci, vous sentez que ce déjeuner n'était pas comme les autres : nous assistions à l'apparition d'un talent, à la découverte d'un nom nouveau et notre plaisir en était encore plus complet. M. et Mme Kempen en soient remerciés : notre plaisir fut total. Le déjeuner fut suivi d'une séance de dégustation de vins, improvisée par M. Dubuisson et par les frères Legrand. Dégustation double, qui fut à la fois un régal pour le palais et un plaisir pour l'esprit, tant les appréciations étaient fines et s'appuyaient sur des connaissances approfondies en matière vinicole.

Et le film du souvenir se déroule : il est encore si près ce déjeuner du Châlet de la Forêt, cet apéritif pris en plein air, un Dom Pérignon propice à créer une ambiance parfaite. M. Troglio était heureux de pouvoir nous recevoir, à proximité de cette admirable sylve qui fait l'une des plus séduisantes parures de Bruxelles.

Il multiplia les attentions avec le souci de nous combler. Et il y réussit. Rappelez-vous la galantine de volaille, les délices de Sole, le Caneton aux Cerises, et la Tourte au Grand Marnier. Rappelez-vous ces

vins dont MM. Dubois d'Enghien, Renglet, Lenglez et Dony surent nous dire pourquoi ils nous enchanteraient. Rappelez-vous aussi le cadre, d'une élégance raffinée, le service irréprochable, l'accolade que Mme Mabilille, d'enthousiasme, donna au maître de céans. Ah ! la belle soirée que c'était là !

Faut-il encore rappeler le voyage en Bourgogne et en Beaujolais, les réceptions des Maisons Thomas Bassot, Louis Latour et Piat, les fins repas qui nous furent servis, les réceptions dont nos hôtes furent si prodigues, les trésors d'érudition qu'ils dépensèrent pour notre édification. Que de remerciements nous leur devons et que nous leur renouvelons de tout cœur !

Faut-il signaler une autre activité du Club : la réparation sur un rythme régulier et devenu mensuel, de notre cher « Echançon des Gourmets ». Il nous permet de donner à tous nos membres des informations plus détaillées, plus vivantes, illustrées de nombreux documents et nous avons la certitude que ce lien de plus entre nous renforcera encore la cohésion de notre cher Club. Il est d'ailleurs hautement souhaitable qu'il devienne leur tribune, celle qui leur permet de donner leur avis, de communiquer leurs suggestions, leurs découvertes gastronomiques, leurs désirs aussi. Il deviendrait alors ce que nous voulons qu'il soit : NOTRE ECHANÇON à tous, notre œuvre collective, notre commune pensée.

Puisse ce souhait se concrétiser durant notre année jubilaire toute proche !

*Elle est bien bonne...*

la  
**PILSOR**



**LAMOT** l'or du Pils

## Le dîner du « Gran Vatel » à Bogota

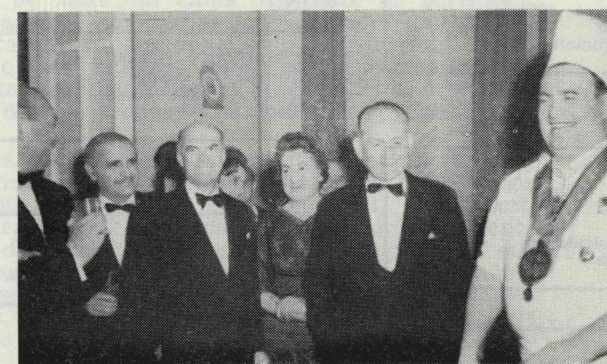
Complétant nos précédents articles, voici quelques photos qui montreront la qualité des hôtes du « Gran Vatel » qui ont reçu la médaille du Club des Gastronomes.



Le Ministre de la Guerre, le Commandant de la place de Bogota avec leurs dames.



Madame Bertrand de la Sablière, ambassadrice de France, le Sénateur docteur Hurtado, et le Docteur Ernest Martelo, Directeur Général du Tourisme de Colombie.



S.E. Monsieur Auguste Moreno Ramirez, premier ministre d'Etat de Colombie, S.E. Monsieur Bertrand de la Sablière, ambassadeur de France en Colombie, S.E. l'Ambassadeur du Pérou en Colombie, et M. et Mme Goerres au début de la mémorable soirée.



S.E. le Premier Ministre Docteur Auguste Moreno Ramirez reçoit un ruban aux couleurs belges portant la Médaille de notre Club des Gastronomes.



Et c'est au tour de S.E. l'Ambassadeur d'Espagne de se voir octroyer notre insigne.



## Les bonnes tables des membres

### Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

### du Club des Gastronomes

h. = hôtel.

r. = restaurant.

#### ANVERS

##### Rôtisserie

« LA CIGOGNE D'ALSACE »  
7, r. du Berceau - Tél. : 33.97.16  
Prop. : W. Van den Bergh.  
Même maison : St-Anne-Plage

##### RESTAURANT GOLDINI

Prop. : M. Florean Vittorio  
58, av. de France

#### BRUXELLES

##### ESPAGNE

Pâtissier-confiseur  
320, av. Georges Henry  
Oscar du Club

##### OU TRONE SAINT ARNOULD

M. Morleghem  
25, rue du Trône - Tél. : 12.12.40  
Oscar du Club

##### LE FOND'ROY

Place de la Sainte Alliance, 4  
Uccle  
Rob. Dethier

##### AUX PROVENCAUX

2, rue Grétry - Tél. : 18.06.23  
Prop. M. et Mme Meyrath  
Oscar du Club

##### OLD MARIO

8, rue de Paris  
Prop. : M. Porra

##### RESTAURANT ASTRID

rue de la Presse  
Pierre Braeck

##### LA SABENA

Cuisine à bord des avions

##### RESTAURANT DU VAL VERT

Chaussée de la Hulpe, Hoeilaert  
Prop. : M. Romeyer

##### CHALET DE LA FORET

Drève de Lorraine  
Prop. : Jean Troglia

##### RESTAURANT CARLTON

Prop. : M. et Mme Lescot  
aux cuisines : Julien Vermeersch.  
Oscar du Club

##### ATOMIUM

Dir. Gyseman  
aux cuisines : Fernand Reifferscheidt, Oscar du Club.

##### EN PROVENCE

M. Dupont  
1, place du Petit Sablon

##### LE BLUCHER

M. Hamesse  
190, avenue Blücher - Uccle

##### LE JUBILE

M. Van Hoorebeek  
Boulevard du Jubilé

##### PEPPINO

8, rue du Marais

##### COMME CHEZ SOI

M. Wynants  
23, place Rouppe

##### AUBERGE ALSACIENNE

253, ch. de Bruxelles, Tervueren  
Prop. : M. Lenglez

#### BRUGES

##### LE PANIER D'OR

Fr. Van Heck  
28, Grand'Place - Tél. : 339.85  
Oscar du Club

#### COMBLAIN-LA-TOUR

##### HOTEL ST-ROCH

Jean Cawet  
Tél. : 04/73.13.33

#### CINEY

##### LE COMMERCE

rue du Commerce, 150  
Hôtel-Restaurant  
Prop. : M. Wilmotte

#### DINANT

##### THERMIDOR

Prop. : M. De Wynter

##### MOLENKAMP

Prop. : M. Molenkamp.  
Oscar du Club

#### KEMMEL

##### KEMMEL

Hostellerie du Mont Kemmel  
Prop. : M. Geissler

#### LAROCHE-EN-ARDENNE

##### A L'AIR PUR (h. r.)

Route de Houffalize  
Prop. : M. Dubois  
Oscar du Club

#### LA PANNE

##### HOTEL DU PARC

Prop. : André Beghin  
av. Alb. Dumont, 30

#### LA LOUVIERE

##### RESTAURANT-TRAITEUR

WILLAM  
rue Sylvain Guyaux, 62

#### LE ZOUTE

##### L'ARGENTIERE

Digue de Mer  
Prop. : M. Gryseels

#### LIEGE

##### LE CHAPON FIN

153, bd de la Sauvenière  
M. Jacquet

##### LE CLOU DORE

Mont Saint Martin  
Prop. : M. Kraus

#### LOUVAIN

##### LA ROYALE

6, place des Martyrs  
Prop. : M. Verstringen

#### MONS

##### RESTAURANT DEVOS

rue de la Coupe  
Prop. : MM. Dandoy frères  
Oscar du Club

#### NAMUR

##### CASINO

av. baron de Castro  
Prop. : M. et Mme Engelmann

#### OCQUIER

##### LE VAL D'OR

Prop. : Mme V. France

#### REMOUCHAMPS

##### HOTEL-RESTAURANT

##### DES ETRANGERS

Prop. : M. et Mme Daussaint - Bonhomme

#### TOURNAI

##### AUX 3 POMMES D'ORANGE

rue de la Wallonie  
Prop. : M. Kempen

#### VILLE-POMMERCEUL

##### LE RELAIS