

L'Echanson des Gourmets

Menu

NOS ACTIVITES

Le Club a trente ans

Daniel Procus et Pol Gentil
Oscars du Club

Nos échos

Prince Elu des Gastronomes
Président d'honneur
CURNONSKY

Organe officiel du



27^{me} ANNÉE

Numéro 7

NOVEMBRE

NOS ECHOS

LES PROJETS DU CLUB

D'ores et déjà, nous pouvons vous annoncer que nos réunions auront lieu :

— en janvier, à ANVERS;

— en février, à LIEGE.

Les maisons retenues vous seront communiquées très prochainement. Les menus seront dignes de notre année jubilaire et chacun de nos amis restaurateurs tiendra à se surpasser en cette circonstance.

UN INVITE DE MARQUE

Nous vous avons dit en détails, l'action que menait en Colombie, notre ami Marcel

Goerrès. Nous avons prouvé ses mérites par le texte et par des photos et les extraits que nous donnions des journaux colombiens prouvaient combien il était apprécié là-bas. Cet ambassadeur de notre Club a fait pour notre renom international, une œuvre digne de respect et nous l'en avons remercié comme il se devait.

Nous aurons l'occasion de faire davantage très prochainement. Monsieur Goerrès sera, en effet, en Belgique à la fin décembre, et nous espérons pouvoir organiser une rencontre avec quelques membres du Club.

Des détails vous seront éventuellement communiqués à ce sujet.

LA CHEVALERIE DU FOURQUET

L'ordre de Chevalerie de nos amis les Brasseurs continue sa mission d'animateur de la vie bruxelloise. Après avoir reçu les grands invalides de guerre, le 15 novembre, il aura l'honneur de recevoir S.E. l'Ambassadeur des Etats-Unis et Madame, le 4 décembre, ainsi que les dirigeants de la société de l'Ommegang.

Très brillante soirée en perspective pour la Maison des Brasseurs. Les Chevaliers du Fourquet y sont toujours les bienvenus. Insignes et colliers de rigueur.



Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

(association sans but lucratif)

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 francs.

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

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au

Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. Ce 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, liste 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 425 francs.

Le déjeuner

du Val d'Or à Ocquier

La bonne pluie belge s'étant manifestée pendant toute la semaine précédente, notre banquet à Ocquier eut pour effet d'effrayer certains participants.

Cela eut pour résultat que nous ne fûmes qu'une vingtaine à nous présenter en ce haut lieu de la gastronomie d'Ocquier et cela sous un soleil radieux qui fut présent pendant toute la journée du samedi 21 octobre.

Il nous fut même possible de prendre l'apéritif sur la terrasse, ce qui nous permit en dégustant le magnifique champagne qu'est le Moët et Chandon Impérial brut, présenté par les Ets. FOURCROY, dignement représenté ce jour

par Monsieur MENTIOR, de découvrir le magnifique paysage environnant le Restaurant du Castel du Val d'Or qui nous recevait ce jour. Bien à regrets, nous quittâmes cette terrasse enchantée pour nous diriger vers le Restaurant.

Quelle ne fut pas notre surprise, combien agréable, de découvrir la salle de chasse du Castel du Val d'Or pourvue d'une décoration spécialement faite pour notre Club, décoration faite avec un tel talent qu'il nous faut vraiment rendre hommage aux dirigeants et collaborateurs de ce Restaurant.

Le menu suivant fut servi :

*Petits pâtés de farce de gibiers divers
(l'Ardenne sauvage)*



Quiche Cardinale



Râble de Lièvre Sauce Poivrade



Claie Montagnarde (Fromages)



Sorbet des Iles



Moka

VINS : Moët et Chandon suivi de Sylvaner d'Alsace 1959, Château Neuf du Pape 1953, Mercurey 1945 et Pauvre Magnac.

Les plats préparés furent appréciés à leur juste valeur et les commentaires qu'a prononcés à leur sujet, le Président de Table, notre Secrétaire Général M. Fr. Geerts, résuma l'opinion des convives présents.

Les divers vins accompagnant ces spécialités

culinaires firent l'objet de commentaires et pour les absents, résumons ceux-ci en disant que ce banquet fut réussi dans son ensemble, ce qui permet de dire une fois de plus, les absents ont tort.

Réitérons ici nos remerciements à Madame FRANCE, à Monsieur BONHOMME, à Monsieur GRANDMERE et à tous leurs collaborateurs qui surent se montrer à l'unanimité à la hauteur de la situation.

1961 - 30^{ème} ANNIVERSAIRE DU CLUB DES GASTRONOMES

Nos Nouveaux Oscars : Daniel

Le Comité des Oscars, réuni aux « Provençaux », avait pour mission de désigner deux Oscars pour 1961. Pourquoi DEUX Oscars : à cause du 30ème anniversaire du Club et en signe de reconnaissance pour ceux qui sont les artistes et les artisans de nos activités de gastronomes.

Les débats furent assez longs : c'est que plusieurs noms s'imposent par la qualité des prestations fournies, alors qu'une seule désignation est autorisée. L'accord se fit finalement sur deux noms : Daniel Procus et Pol Gentil.

Daniel Procus ? Dites : « le grand Daniel » et tout qui approche des cuisines de nos meilleurs établissements saura de qui il s'agit. C'est que l'homme est un costaud qui doit frôler les deux mètres, nu-tête. En toque, il est effrayant.

C'est un produit Molenkamp. C'est avec Molenkamp qu'il a appris le métier et à notre époque, c'est encore la meilleure référence. Mais il est aussi modeste qu'il est grand, et on le voit rarement en public. Mon grand plaisir, vous avouez-t-il, est de passer mes après-midis dans ma chambre au « Century » avec un bon livre. Et voilà tout l'homme.

Vous savez maintenant qu'il est le chef des cuisines du « Century » à Anvers. Ce grand bonhomme y dispose d'une cuisine à sa taille : énorme. C'est qu'elle est conçue pour les besoins du « Century » et de l'« Excelsior » ainsi que du « Chantilly ». Or, les deux hôtels ont pas loin de 500 chambres, et la clientèle est de tout premier ordre. Les grandes salles du sous-sol connaissent de nombreux banquets hebdomadaires dont, à Anvers, chacun se plaît à vanter la haute tenue. Dans son domaine, Daniel Procus est maître. Cet excellent homme est d'ailleurs déconcertant. On le vit à Paris, dans une brigade formée de chefs belges (où se trouvaient trois ou quatre Oscars, soit dit en passant) ; il était l'homme heureux, dynamique, boute-en-train, blagueur, une sorte de « tité » parisien avec au coin des lèvres, un éternel sourire. C'est qu'il était avec ses pairs, des chefs de haute qualité, et qu'il pouvait être lui-même, dans ce milieu fait à sa mesure.

Par contre, on le vit en Hollande au cours d'une journée consacrée à la cuisine belge. Un homme terrible ! Il avait à commander une

brigade composée de jeunes cuisiniers hollandais, de joyeux farceurs, qui croyaient en toute candeur, pouvoir s'amuser du Belge naïf qu'Anvers leur envoyait. L'erreur, la tragique erreur. Daniel Procus s'amena, promena un regard olympien sur la cuisine, sur la brigade et l'on vit les petits sourires en coin s'effacer. Dans le silence complet, le grand Daniel s'avança et fit une inspection style « adjudant de quartier » désireux de faire une ample distribution de jours de salle de police. Puis, il se déchaîna : « C'est un trou de cochon, ici. C'est une véritable infection, ici... » On ne garantit pas les termes, car notre nouvel Oscar est un homme d'une extrême politesse. Mais on veut vous faire sentir sa manière. Et les cuisiniers hollandais, rentrant la tête sous l'orage, prirent des torchons, de l'eau chaude, du sel de soude, du détergent, de l'huile de bras, beaucoup d'huile de bras, et briquèrent, briquèrent, briquèrent... avant de pouvoir jouir du grand, du très grand honneur de travailler sous les ordres du grand Daniel.

Le soir, après le service, on ovationna le chef belge : il avait gagné la partie. Et les journaux hollandais, qui sont plutôt avarés d'éloges quand il s'agit d'un natif de ce côté-ci du Moerdijck, entonnèrent le los du grand Daniel. Savez-vous quel titre on lui décerna, dans ces journaux hollandais, si « deftig », si ennemis de la pompe et des exagérations ? Le « Prix Nobel » de la cuisine !

Voilà notre Oscar 1962. Aurait-on pu mieux choisir ?

Un « piqué » du métier d'ailleurs. On se souvient de quelques banquets du Chantilly, où il avait placé des plats froids sur une table en forme de palette de peintre, toutes couleurs dehors. Dans la salle, un murmure unanime, un « oh ! » de stupeur admirative. Et quand il fait défiler les glaces, dans l'obscurité totale, ou quand il fait flamber ses entremets en salle... Il faut le voir pour y croire. Cet homme-là, il sert au Chantilly, qui s'enorgueillit de recevoir les plus riches armateurs, les plus riches pétroliers, les plus riches assureurs, les plus riches diamantaires, des... pommes de terre en robe de champs. Vous n'y croyez pas ? Mais c'est qu'il en fait un extraordinaire régal, une délicatesse extrêmement fine. Ah ! vous ne connaissez pas encore le grand Daniel !

PROCUS et Pol GENTIL

Et puis, classique, respectueux du classique jusques à porter la besace, si besoin en était. Et plein d'audace en même temps. La cuisine aromatisée à la bière, il y est passé maître. Sans le dire, ou sans guère le dire : la clientèle aime la très bonne cuisine qu'elle soit aromatisée à ceci ou à cela. Daniel prend ce qu'il y a de meilleur, et n'en fait une publicité que par la qualité. Ses innovations, il les fait apprécier de ses patrons, du directeur du restaurant. De leur avis dépendra leur sort. Elles peuvent être acceptées et seront alors mises à la carte. Le personnel de salle aura pour mission de les recommander à un groupe de connaisseurs, habitués de la maison. Ce deuxième examen, on ne saura s'il est favorable que si, les plats ayant disparu de la carte après le délai d'épreuve, on les redemande : c'est la consécration. Aussi bien, aucune surprise n'est-elle à craindre après ces divers barrages.

Il a travaillé avec Molenkamp, on vous l'a dit. Il avait débuté au « Palace » avec le grand Français qu'était Culant. Il a fait l'une ou l'autre place, où il restait durant des années. Depuis combien de temps est-il au « Century » ? Très longtemps : il est un des piliers de la maison, mais n'en est pas plus fier pour autant. La confiance qu'ont en lui ses patrons, il n'en abusera pas. Il l'utilisera pour avoir, par exemple, une broche. Ah ! sa broche ! Il peut tout rôtir : de la sardine au bœuf entier. Peut-être que j'exagère un peu. En tout cas, il a conçu un jeu d'accessoires qui lui permettent de rôtir un brochet, par exemple. Allez voir combien de maisons peuvent en faire autant, en Belgique.

S'il fallait définir Daniel Procus, il faudrait quelques adjectifs : un grand honnête homme. Mais vous en auriez alors une image fidèle...

LEOPOLD GENTIL

Notre second Oscar 1961, c'est Léopold Gentil. Un pâtissier, pour tout dire. Mais un pâtissier qui a fait ses armes en cuisine, et qui, par exemple, a été pendant dix ans, l'entremettier de notre autre Oscar, Julien Vermeersch, quand celui-ci officiait au « Palace ». Or, travailler durant dix ans avec Vermeersch, aux entremets, n'importe quel tâcheron de cuisine à qui

vous direz cela, roulera des yeux en bille de loto et fera entendre un sifflement hautement admiratif !

Bon, allez-vous dire. Dix ans d'entremets, après avoir été apprenti, puis commis, mais comment votre Gentil est-il pâtissier ? Qu'est-ce que vous faites de l'amour, dans vos objections ?

Léopold Gentil (disons Pol, comme tous ses amis) devrait être plutôt dénommé Aimable. Aimable Gentil, ce serait son vrai nom, tant l'homme est agréable à fréquenter. Pas une « bonne pâte » au sens un peu méprisant du terme, non : un homme aimable et gentil, mais conscient de sa valeur.

En 1939, il était mobilisé, comme beaucoup d'autres. Et comme beaucoup d'autres, il eut une marraine de guerre. Une jeune marraine, très jeune même, qui était, dans le civil, Made-moiselle Dauby, la fille de l'excellent pâtissier de l'avenue Livingstone.

La mobilisation dura longtemps, la guerre passa en trombe... Mais le filleul et la marraine, ou la marraine et le filleul, continuèrent leurs doux rapports, rêvant de gâteaux de fiançailles, de gâteaux de mariage, de dragées de baptême. Et bien sûr, cette jolie histoire de guerre et d'amour finit par un mariage.

Et notre entremettier entra dans la pâtisserie de beau-papa. Elle avait déjà la plus belle réputation. Mais Pol se mit au travail avec une belle ardeur, et la réputation monta en flèche. Passez à l'avenue Livingstone pour voir. Ouvrez les yeux en ville, et voyez les élégants véhicules de livraison de la pâtisserie Dauby. Et notre jeune cuisinier, notre entremettier devenu pâtissier, est aujourd'hui président des Pâtisseries du Brabant : un honneur bien mérité.

Combien de fois, à la fin de nos banquets, n'avez-vous pas croqué un de ses petits fours, tout mignons, tout gentils, tout sucre et tout miel, comme de jolies fleurs dans leur collette de dentelle ? Ce n'était pas signé Dauby, ni Gentil, mais c'était diablement bon, n'est-ce pas ?

Et le Comité des Oscars, devant faire un choix, n'en pouvait faire de plus judicieux que celui d'Aimable Gentil, pardon, de Pol Gentil.

Au Solar du Portugal

Où le voyage autour de la Grand-Place. Voyage autour de l'histoire. Celle de Jean Primus, au Musée de la Brasserie. La période espagnole, à la Maison du Roi, la période communale, à l'Hôtel de Ville, le bombardement de la ville par le Maréchal de Villeroi à la rue Tête d'Or et... le Portugal, au bout de ce long couloir, où se trouve la plus délicieuse reconstitution qui soit d'un intérieur portugais.

M. Alvaro Affonso dos Santos attendait, en hôte courtois, les gastronomes, ce samedi soir. Nous étions nombreux, la gastronomie étrangère et les voyages à l'étranger étant particulièrement attractifs. De fait, nous allions goûter à la cuisine portugaise, préparée à partir de produits frais, arrivés par avion.

Qui dit cuisine étrangère, dit souvent cuisine déconcertante. L'assaisonnement est différent, la cuisson elle-même est différente, les sauces tout autant et l'on sait que l'emploi d'huile pour les cuissons donne un résultat tout différent de celui du beurre auquel nous sommes habitués.

Nantis de ce lexique « différentiel », les membres du Club s'attablèrent et purent faire un monde de comparaison. Grand honneur pour le Club : S.E. l'Abassadeur du Portugal avait tenu à rehausser la réunion de sa présence. Il n'était pas question, bien entendu, d'émettre un jugement et de dire, par exemple : la cuisine portugaise est supérieure à la cuisine belge, ou l'inverse. Ce serait de l'hérésie, du jugement de petit esprit.

L'expérience fut savoureuse à souhait. On se regardait entre nous déguster, d'abord à petites bouchées prudentes, puis plus assurées, puis franchement « gourmettes » : l'épreuve tournait à l'honneur de la cuisine portugaise. Elle gagna, ce soir-là, bien des lauriers dans l'esprit des gastronomes belges. Est-il meilleur éloge que nous puissions faire ?

M. Alvaro Affonso dos Santos se leva au dessert, pour nous dire les quelques mots que voici :

Elle est certes très flatteuse à notre égard, l'idée du CLUB DES GASTRONOMES de venir, ce soir, en un local portugais, bâti dans les styles et goût portugais, pour y rendre un hommage discret (mais plein de signification et d'autorité) au PORTUGAL VINICOLE et à sa cuisine traditionnelle.

Ce fut vraiment une idée charmante que la vôtre car ce petit gala en l'honneur de nos vins se transforme inévitablement en une petite fête en l'honneur de l'amitié, ce puissant moyen

— le seul — à la disposition des hommes, pour atteindre le bonheur.

Vous êtes, Mesdames et Messieurs, des GASTRONOMES. Et à notre idée, être gastronome c'est une façon d'être ARTISTE, c'est-à-dire que vous cultivez, que vous vous dévouez à un ART. Or, tous les arts acheminent leurs fidèles vers l'optimisme, vers la sagesse, vers la générosité, en un mot, vers le BONHEUR.

On le répète souvent — et nous le croyons aussi — qu'à table, devant un mets exquis et un vin sublime, il n'y a de place que pour des sentiments généreux. En fait, il nous semble que les méchants, les retors, les aigris, les pessimistes n'ont jamais cultivé la gastronomie...

Honneur, donc, à vous ! Honneur à vous, qui êtes venus pour apporter, en cette maison portugaise qui vous accueille les portes grandes ouvertes, en plus de votre savant appétit et de votre exigeante soif d'éminents appréciateurs, un message de cordialité et de sympathie que nous savons très fraternel, et dont nous vous sommes infiniment reconnaissants.

Ceux d'entre vous qui ont déjà eu l'occasion de parcourir notre pays, savent combien ces sentiments sont réciproques — sincèrement, spontanément. D'ailleurs ce n'est, pour nous, que chose très normale.

Au contact des autres peuples, ces sentiments — excusez-nous en l'aveu — sont nos armes de prédilection. Conquérir des amis, c'est une belle victoire, pas toujours très facile, de l'homme sur son foncier égoïsme...

Vous venez donc de déguster quelques vins de notre pays. Quelques échantillons à peine.

Pour bien faire, cette expertise, nous ne saurions vous suggérer un meilleur moyen que celui de prendre le bâton des pèlerins et de partir. D'aller là-bas. De remonter aux sources pour y remplir votre gourde et vous désaltérer tout à votre aise. Nous osons espérer que vous ne seriez pas tout à fait déçus...

Vous auriez, en plus, l'occasion d'y trouver une foule chaleureuse vous attendant — quelque neuf millions d'amis ! — pour vous recevoir, les bras ouverts pour la grande accolade des bienvenus !

M. Geerts le remercia et le félicita à la fois de la chaleur de l'accueil qu'il nous avait réservé et de l'agréable, de l'heureuse surprise que constituaient les vins et les mets qu'il nous avait été donné d'apprécier. Tout le monde était ravi, faut-il le dire. Le Portugal est un si charmant pays et les Portugais des hôtes tellement aimables.

FESTIVAL AU KARREVELD

Selon une heureuse initiative qui devient une tradition, une splendide cérémonie réunira les membres du Club et des amis belges et français au Château du Karreveld, le 11 décembre prochain. Une fois encore il sera une réalisation collective de nos « Oscars » que nous aurons l'occasion d'applaudir.

Ce Festival gastronomique sera particulière-

ment brillant cette année, à la fois par la beauté du cadre, la qualité du service, l'excellence du menu, le soin des préparations et les personnalités qui honoreront le Club de leur présence.

Voici comment l'« écriteau » présente cette prometteuse soirée :



Le récital gastronomique auquel vous participez est dû aux hautes compétences des « Oscars », membres du comité interprofessionnel du club, MM. Molenkamp, Van Hecke, Dubois, Vermeersch, Espagne, Reifferscheidt, Dandoy, Procus et Gentil, placés ce soir sous la direc-

tion de leur président Fernand Meyrath et du prévôt Raoul Morleghem.

L'ambiance musicale est due aux talents de Jo Heyne et de son orchestre.

La salle a été fleurie par la ville de Nice.

MENU

LA BRIOCHE DE FOIE GRAS
TRUFFEE



LES DEMOISELLES DE CHERBOURG
« CURNONSKY »

FLANQUEES DE MOUSSELINES
DE TRUITES DOREES



LES SELLES DE PRE-SALE
MAURICE DES OMBIAUX



LES FAISANS DES FAGNES ROTIS
A LA DIANE



LE PARFAIT JUBILAIRE



MIGNARDISES



VINS

CHAMPAGNE Vve LAURENT-PERRIER - CUVÉE
GRAND SIECLE

présenté par la Maison ARTHUR DONY

CHAMPAGNE DOM PERIGNON

présenté par les ETS. A. FOURCROY

NUITS St GEORGES - CLOS DE L'ARLOT 1959
de la Maison TAMINES

CHATEAU MONBOUSQUET EN MAGNUMS - MISE
D'ORIGINE 1953

présenté par M. DANIEL QUERRE

CLOS DE LA GRIOTTE - CHAMBERTIN 1953

THOMAS-BASSOT

de la Maison ARTHUR DONY

PORTO KOPKE

présenté par la Maison ARTHUR DONY

CHAMPAGNE LOUIS RIEDERER 1949 EN MAGNUMS

présenté par la Maison J. MARTIN

Des photos

Nos gastronomes désirent voir perpétuer nos rencontres par des photos toujours si agréables à conserver et à revoir. Elles finissent par constituer un émouvant musée de nos joies dans nos amicales rencontres.

Le reportage de nos manifestations est confié à « Hi-Fi

Photography », dont vous avez déjà pu apprécier les qualités. Voulez-vous noter les renseignements suivants :

HI-FI PHOTOGRAPHY

Drève de Nivelles, 174

Bruxelles

(C.C.P. 392.49)

Le reportage complet, présenté en album, sera à la disposition des membres avant

chaque banquet. Il pourra être consulté et vous pourrez passer vos commandes directement.

Voici le tarif en vigueur :

Format

13 x 18 cm : 35 fr.

18 x 24 cm : 40 fr.

24 x 30 cm : 60 fr.

Ce service photographique est à votre entière disposition.

N'hésitez pas à lui passer vos commandes.

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 Troglio

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
Tél. 17.68.29

COMME CHEZ SOI
M. Wynants
23, place Rouppe

AUBERGE ALSACIENNE
253, ch. de Bruxelles, Tervueren
Prop. : M. Longlez

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
Digüe 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
5, 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
route de Mons
Prop. : Ed. Duperry