

B. 7514

L'Échanson des Gourmets



Menu

de JUILLET, AOUT, SEPTEMB.



- Le dîner du Mail
-
- La réunion de l'Epsom
-
- Lettre de Bordeaux
-
- Le marché des Vins de Porto
-
- Touraine-Anjou
Jardins de Vignes
-
- Le Roquefort et les Vins
-
- Des Potages
-
- Recettes classiques
-
- Vatel
-
- Les bonnes tables

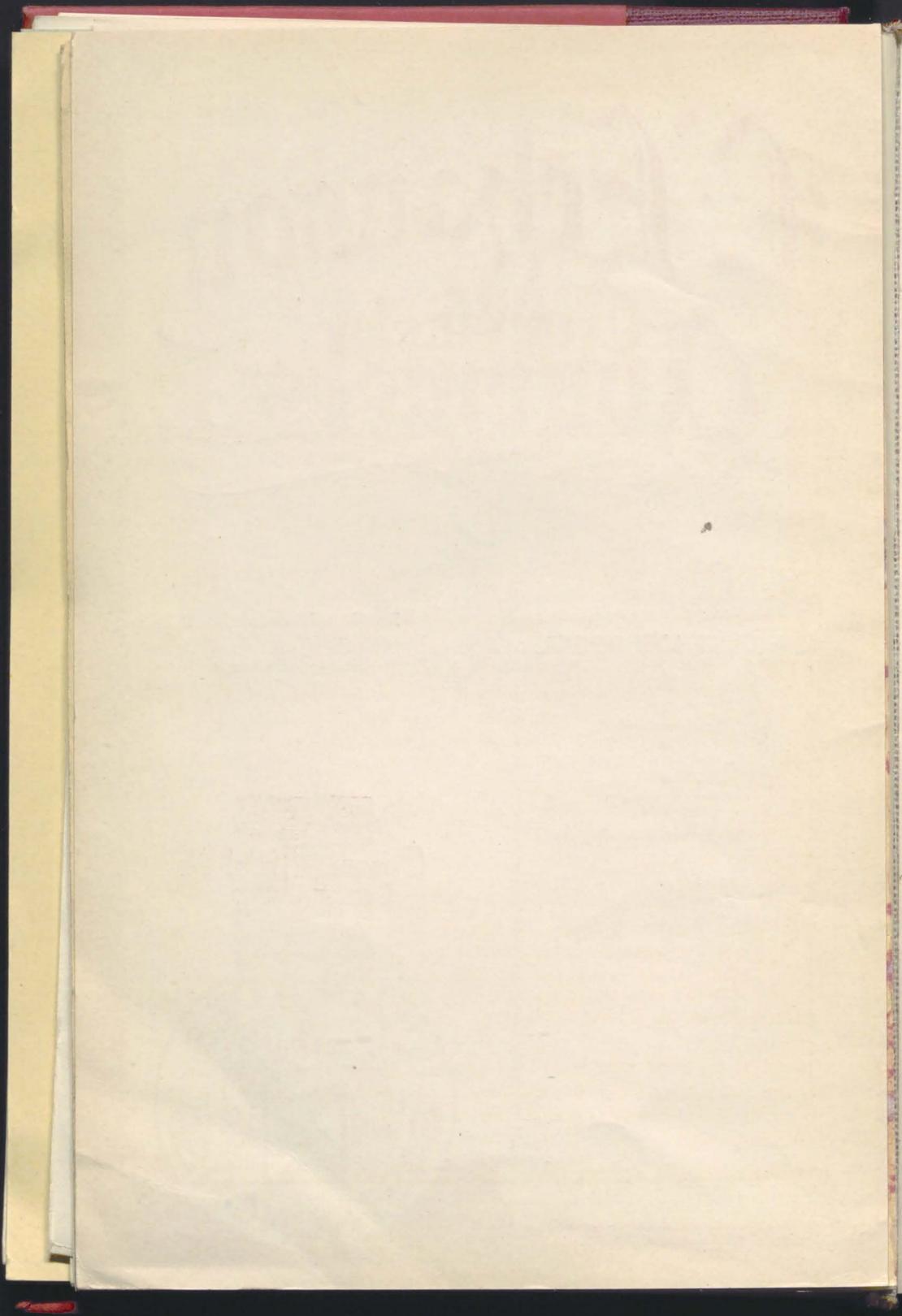
Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE MENSUELLE
12^e année N^o 3

LE NUMÉRO 30 ^{fr.}



L'Echanson des Gourmets

ORGANE MENSUEL ET OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur : CURNONSKY
— Prince Elu des Gastronomes —

SECRETARIAT GENERAL : 27, RUE LAEKENVELD - BRUXELLES
TELEPH. : 26.10.26 — C. C. P. DE « L'ECHANSON » N° 3634.43

LE DINER DU « MAIL »



CERTAINS se réunissent pour discuter politique, d'autres pour épiloguer sur l'existentialisme, le surréalisme; d'autres encore pour écouter; d'une oreille susceptible, les archets faire jaillir du Beethoven...

Nous sommes de ceux qu'un domaine, au premier abord moins spirituel — mais au premier abord seulement — attire.

Il suffit de faire le compte-rendu de cette deuxième réunion du *Club des Gastronomes*, qui se déroula au « Mail » dans la salle si avenante du premier étage que beaucoup d'entre vous connaissent peut-être, pour constater qu'aux joies physiques d'un repas gastronomique se mêlent intimement — et crescendo — celles de l'esprit.

Ces jouissances physiques, le chef de maison, M. Henri Leyman et son chef de cuisine, M. Dassy, les ont produites : petites tables agréablement décorées de fleurs, couverts étincelants, gobeletterie appropriée et cristalline, présentation des plats provoquant les

applaudissements des convives, préparations exquisement appréciées... Vous remarquerez, chers membres, que je m'abstiens de vous décrire de trop près ce que nous avons dégusté : c'est que je ne voudrais pas rendre envieux ceux que leurs occupations ou leur éloignement ont empêché de venir !

Dès le début de la réunion, les conversations allaient leur train et la présence de femmes charmantes n'était pas pour rien dans l'allant des convives. Et c'est un gai brouhaha qu'il fallut apaiser, à la fin du repas, pour permettre à M. Morren, notre Président, de rendre hommage à la présence d'un représentant officiel de la France : M. Mallen, attaché d'Information à l'Ambassade de France, de traduire en quelques mots improvisés la satisfaction ressentie par les convives, de se féliciter que cette réunion originalement prévue pour l'anniversaire du débarquement coïncidat, bien que retardée, avec une autre commémoration : celle de l'Indépendance Day américain.

M. Morren adressa alors à M. Henri Leyman les éloges qu'il méritait tant pour sa conduite impeccable, en Angleterre et à la Brigade Piron que pour l'organisation de ce dîner gastronomique. M. Dassy, le chef de cuisine, ne fût certes pas oublié ; mais aussi nous avait-il touché sérieusement au défaut de notre cuirasse : le bec !

Enfin, le sourire moqueur de M. Hertault et la mimique expressive de M. Wurtz répondirent à l'allusion que fit M. Morren de leur présence appréciée.

Et pour terminer, ce fut une accolade — sorte d'intronisation — que M. Dassy reçut de notre Président.

Jaillissant spontanément de sa petite table, M. Wurtz, à son tour, dit en trois mots la fierté qu'il avait de constater la réussite d'un de ses anciens élèves, M. Dassy, qui avait gagné nos éloges de main de maître. L'accolade émue qui suivit provoqua de nouveaux applaudissements.

Et, « Last but not least », notre invité d'honneur, M. Mallen se leva et, le sourire aux lèvres, déclara dans une adresse pleine d'esprit, être très heureux de tomber dans le traquenard qui lui avait été tendu de prendre la parole en l'honneur de la tradition culinaire, laquelle a son centre en France et qui est encore une fois l'occasion d'un rapprochement joyeux — de visu, de tactu et même de spiritu ! — entre Belges et Français.

Lorsque les applaudissements se furent apaisés, la joyeuse animation reprit ses droits et d'une rapide enquête auprès des convives, je pus constater que la prochaine réunion rencontrerait, elle aussi, un succès certain.

L'Echanson.

La Réunion de l'Epsom
ou une fin de semaine gastronomique



14-15 SEPTEMBRE 1946

Puisque les voitures circulent nombreuses, à présent, — voici le moyen — et que nous désirons admirer la marée d'équinoxe, — voilà le prétexte — nous vous convions à la « fin de semaine gastronomique » qui aura lieu à l'Epsom, 134, Digue de Mer, à Blankenberghe, les 14 et 15 septembre 1946 — et voici le but.

Le menu qui vous attendra, le 14 septembre, à 19 h. 30, sera le suivant :

LE CONSOMME MADRILENE



LE TURBOT CARDINAL



LA COURONNE DE RIS DE VEAU FAVORITE



LE PERDREAU DANS UN FAUTEUIL



LA PIECE MONTEE EPSOM



LES FRUITS



LE MOKA

Vins servis : VOUVRAY et CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Ensuite, une chambre sera mise à votre disposition, pour la nuit du 14 au 15, et le petit déjeuner vous sera servi le lendemain matin.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes.
2. Verser la somme de 400 francs, montant de la participation pour :

dîner, chambre, petit déjeuner, vins et service compris, au compte chèque postal l'« Echançon », n° 363.443, avant le 12 septembre.

3. Le nombre des couverts est limité à quarante.

AVIS IMPORTANT. — Comme tous nos membres ne disposent pas d'une voiture, et que d'autres peuvent avoir des places disponibles dans leur auto au départ de Bruxelles, nous vous demandons de bien vouloir indiquer sur le talon de votre versement :

1. Si vous comptez vous rendre à Blankenberghe par vos propres moyens ;
2. Si vous avez des places disponibles dans votre voiture, et dans l'affirmative, veuillez fixer un rendez-vous de départ, pour les membres dépourvus de moyen de locomotion, le Secrétariat assurant la liaison téléphonique à cet effet.

Ainsi, cela permettra à tous d'arriver à l'heure à l'Epsom, avec le maximum de confort, chose très prisée des Gastronomes.

L'ECHANSON.



Châlet de la Forêt



La Réunion Gastronomique suivante se déroulera dans le courant du mois d'octobre, chez M. Paul Hertault, au Châlet de la Forêt, Drève de Lorraine, au Bois de la Cambre.

Les détails en seront donnés dans le prochain numéro de l'« Echançon des Gourmets », mais nous croyons pouvoir vous dire, dès à présent, que le gibier y sera à l'honneur.

L'ECHANSON.

LETTRE DE BORDEAUX

Le déjeuner de Saint-Émilion

OU L'OMELETTE " AU PRÉALABLE ,,



BIEN que cela tienne du paradoxe, par les temps obstinément restrictifs qui se prolongent chez nous au delà de toute... désespérance, c'est encore une histoire de « déjeuner » — digne de ce nom — qui va illustrer la relation de mon dimanche de Pente-côte.

Un de nos amis, l'un des plus justement fameux courtiers en vins de Bordeaux, était venu chez nous, à Cassy, respirer pendant quelques jours, à l'occasion des fêtes, l'air bienfaisant du Bassin d'Archachon, Or, une affaire importante, à traiter d'urgence, l'appela impromptu à Saint-Émilion.

— Je sais, me dit-il, que là où je dois aller, un ami que j'amène sera le bienvenu. Mais je sais également que ledit ami n'aura point de regret de m'y avoir suivi...

Et se tournant vers ma femme il ajouta :

— Si donc, Mme Piti-Bizou consent à me confier son mari pendant une journée je lui ferai apprécier ce qu'on appelle, à Saint-Émilion, un « déjeuner d'affaires ».

Mme Piti-Bizou — tel est le nom d'intimité de ma femme — m'ayant donné généreusement la permission du dimanche, nous partîmes, M. G... et moi au début de la matinée. Le ciel avait providentiellement bien fait les choses en notre faveur et c'est avec du soleil plein le cœur qu'en moins de deux heures nous arrivâmes au pied du coteau aux flancs duquel le célèbre bourg de Saint-Émilion étage ses vieilles demeures et ses chais vénérables.

Mon ami avait rendez-vous avec l'un des propriétaires les plus cotés de cette terre bénie des dieux. Or, celui-ci habite Bordeaux et ne vient à Saint-Emilion qu'au moment des vendanges, avec sa famille. Ce ne fut donc pas au château même que nous nous retrouvâmes mais chez le maître de chai qui est en même temps régisseur de la propriété.

Pendant près d'une heure nous parcourûmes les vignobles du fameux château A... car mon ami était venu, ne l'oublions pas, pour traiter une affaire sur la récolte future. Puis nous revînmes vers le château à droite duquel habite le maître de chai, dans un délicieux pavillon Louis XIV niché dans un bouquet de chênes plusieurs fois centenaires.

Cet excellent vieillard — car ce vénérable grand'maître des cuvées a légèrement dépassé la « septantaine » — nous fit, avec une simplicité paysanne toute pleine de dignité, les honneurs de son pavillon. Sa femme nous y attendait... de la plus touchante et aimable façon qui se puisse imaginer.

Je veux dire par là qu'au lieu de nous « espérer » — comme on dit dans le pays — assise dans le salon, un livre à la main, la digne femme s'affairait à la cuisine, en compagnie de deux jeunes servantes, avec le seul souci du grand événement qui allait s'inscrire tout à l'heure au livre d'or de sa vie de bonne ménagère : le déjeuner du « Moussut » et de ses invités.

— Excusez-moi quelques instants, Messieurs, nous dit-elle, mais j'ai là-bas des choses qui ne peuvent pas se passer de moi.

— Va, ma bonne, lui dit son mari, pendant ce temps, je vais faire goûter à ces Messieurs quelque produit de mon industrie clandestine qui, je l'espère ne leur déplaira point trop.

Ce disant, le maître de chai sortit du buffet quatre verres et une bouteille dont le contenu, à la faveur d'un rayon de soleil, me fit l'effet d'être du pétrole, avec ses reflets laiteux et irisés...

Notre hôte, avec des gestes onctueux prépara lui-même les breuvages selon le rite qui se perd, hélas! dans la nuit des temps... pour ceux de notre génération, et que ne connaissent même pas ceux des générations qui sont venues depuis...

Car, vous l'avez deviné, ce fut une véritable absinthe d'avant-guerre — d'avant l'Autre — que nous eûmes la joie de déguster comme apéritif, une absinthe fabriquée selon la vieille recette par le maître de chai avec de l'alcool exempt de tout malhonnête « tripotage ».

Point besoin de dire que le repas qui suivit fut digne en tous points de ces prémisses de bon augure. Après la longue série des hors d'œuvre, vint la traditionnelle lamproie au vin rouge accompagnée de poireaux gros comme des poignets d'enfant.

Cette entrée essentiellement « couleur locale » fut suivie d'un délicat poulet de grains rôti devant les sarments de vigne « à la ficelle » et garni de girolles ramassées le matin même, doucement mijotées devant l'âtre dans le jus du poulet.

Puis l'hôtesse, en s'excusant, nous fit servir le plat de rigueur que « Monsieur avait tout particulièrement demandé... sans quoi elle n'aurait jamais osé »...

Le plat en question était la (« le » disent les grammairiens) fameuse entrecôte bordelaise « à la maître de chai », grillée à feu très vif sur la braise de sarments et beurrée, au moment de servir, d'une couche de moëlle et relevée d'un semis d'échalotes hâchées.

— Je vais vous faire boire, nous dit le régisseur heureux de nous voir faire honneur aux talents de sa femme, une bouteille assez rare surtout dans ce millésime...

Et il déposa sur la table, douillettement couchée dans son panier une « Curé Bon » de 1927!... A boire à genoux!

Nous étions sur le point de demander grâce, lorsque l'hôtesse en s'excusant, se leva de table et s'en fut elle-même à la cuisine d'où elle revint, portant triomphalement... une omelette gargantuesque que le maître de chai fit flamber avec le soin que devaient apporter à leurs sacrifices les augures de l'époque homérique.

— A propos d'omelette, nous dit notre hôte avec un accent inimitable dont la chaleur fait vibrer les consonnes et bouillir les « r », connaissez-vous la vieille histoire de notre célèbre félibre Despaux, le père? C'est ici même, à Saint-Emilion, qu'il affirmait que l'aventure lui était arrivée. Il y avait à cette époque lointaine — le père Despaux aurait bien cent ans aujourd'hui — une auberge célèbre que tenait, non loin de l'église un brave homme dont le seul péché était un orgueil professionnel démesuré. Il prétendait ne rien ignorer de l'art culinaire et se vantait de connaître tous les plats possibles... et même imaginables. Ajoutez à ce léger travers que le bonhomme était assez simple d'esprit et vous goûterez toute la saveur de l'anecdote.

« Or donc, certain jour, notre Despaux arriva à l'auberge en joyeuse compagnie avec le dessein d'y faire bonne et plantureuse chère. Le menu fut composé avec soin et l'aubergiste s'en allait vers ses fourneaux quand Despaux le rappela :

— Au fait, lui dit-il, nous avons tous très faim... Entre les hors-d'œuvre et l'alose faites-nous donc une omelette au préalable.

— « Bien Monsieur, répondit l'aubergiste... une omelette au préalable... c'est entendu !

« Et le brave homme s'en fut... pour revenir quelques instants après, bombant le torse et déclara d'un air important :

— « Je suis désolé, Messieurs, pour votre omelette... Je ne peux pas vous donner satisfaction pour aujourd'hui. Avec ce mauvais temps que nous venons de subir et ces gelées qui ont tout retardé au jardin, c'est un désastre, mais... nos « préalables » ne sont pas encore tout à fait mûres !

Et le maître de chai d'ajouter avec un fin sourire.

— Je ne vous garantis pas, bien sûr, l'authenticité de ma petite histoire mais elle a un si doux parfum de Gascogne qu'elle trouve bien sa place dans un déjeuner de chez nous !

Henri de NEUVILLE.

Pieds de porcs



Bayonne est célèbre par ses jambons, Nancy par ses boudins, Troyes par ses andouillettes, comme Sainte-Ménéhould l'est par ses pieds de porcs fameux.

Un vaudevilliste très connu pour l'extrême négligence de sa toilette arrive un jour chez Augustine Brohan. Après les compliments d'usage :

Eh bien ! mon ami, comment vont vos migraines ?

— Ne m'en parlez pas, je souffre comme un damné. Mais je compte sur le grand air pour me guérir. Je pars ce soir pour la campagne.

— Vous allez ? demande Augustine Brohan.

— Chez un de mes amis, à Sainte-Ménéhould.

— A Sainte-Ménéhould ! répète Augustine : ah ! mon cher, votre tête peut être en repos, mais prenez garde à vos pieds !

Le Marché des Vins de Porto



ENFIN ! Après six années d'absence « légale », le vin de Porto va revenir en Belgique.

Que s'est-il passé au Portugal, pendant ces six ans ?

Tous les exportateurs, coupés du monde entier par la guerre sur mer, virent leurs expéditions s'arrêter net, tandis que la vigne continuait à réclamer des soins coûteux ; tandis que le personnel des vignobles, des pressoirs, des chais, des caves, des entrepôts devait continuer à travailler et à être payé ; tandis que couraient tous les frais généraux inhérents au grand négoce des vins de Porto.

Ainsi, tous les exportateurs, avec leurs stocks de vins, se trouvèrent dans une situation financière extrêmement difficile, pour ne pas dire désespérée.

Seule, l'intervention du gouvernement portugais, par l'entremise de l'« Institut des Vins de Porto », les tira de ce mauvais pas : des avances sur marchandises furent accordées aux exportateurs, leur permettant de continuer à soigner leurs vignobles, d'élever et sélectionner leurs vins, de payer leur personnel et leurs frais généraux.

Pour éviter alors l'augmentation démesurée des stocks, le gouvernement décida de ne vinifier en « Porto » que la crème des récoltes de la vallée du Douro, et de destiner le reste à la consommation portugaise, sous forme de vin de table.

A l'heure actuelle, les exportateurs portugais commencent à respirer : les marchés mondiaux se rouvrent pour eux, les navires recommencent à sillonner librement les mers.

Pour rembourser rapidement les avances qui leur avaient été consenties et pour libérer leurs stocks, les exportateurs ont vendu leurs portos à des prix très bas, bien au-dessous des cours mondiaux. Ils vont avoir, maintenant que le marché s'assainit, la possibilité d'établir des tarifs plus normaux.

Question qualité, il résulte de ces six années de sélection, que les Portos mis en vente en Belgique devront être supérieurs à ceux livrés avant la guerre. Une qualité médiocre signifierait un manque de conscience, pour le moins, de la part du négociant.

Donc, que vous soyez consommateur, restaurateur ou négociant, vous pouvez escompter et même exiger une haute qualité du porto que vous dégusterez ou mettrez en vente.

Question prix, il paraît certain que, si le coefficient maximum de 2.75 imposé par le gouvernement belge doit être respecté pour les premières importations, consenties à des tarifs très bas pour libérer des stocks grevés d'hypothèques, les exportateurs portugais, devant les demandes croissantes, vont revendiquer légitimement l'application des cours mondiaux.

Autre anomalie : un apéritif coûtait environ 14 francs le litre avant la guerre, un porto de marque, à peu près 25 francs ; actuellement, un apéritif coûte quelque 80 francs, tandis que les vins de porto oscillent aux alentours de 70 francs.

Cette situation anormale, si l'on considère comme normale celle d'avant la guerre, ne saurait durer fort longtemps : une baisse des apéritifs ou une hausse des Portos, les deux peut-être, viendront à se produire dans un proche avenir, car il est évident qu'un produit naturel comme le Porto possède une valeur intrinsèque supérieure à celle d'un apéritif quelconque. Le prix mentionné plus haut ne l'est qu'à titre indicatif : il est bien entendu que les Portos vieux de qualité exceptionnelle, tels que les « Vintages » atteignent une valeur plus élevée qu'un Porto de trois ans d'âge, par exemple.

Pour terminer ce petit résumé de la situation du marché des vins de Porto, nous croyons pouvoir présager une hausse, laquelle, espérons-le, ne sera pas trop marquée.

J. S.



Touraine, Anjou

Jardins de Vignes

par MAURICE BEDEL.



ON ne se lasse pas de le dire : la France est un tout, et chaque lopin de la terre de France porte en ses entrailles comme en ses vallées, en ses coteaux comme en ses plaines, l'âme de la France. Mais il est des provinces élues où il semble que cette âme se révèle plus clairement, s'offre plus tendrement à celui qui la cherche au fil de sa promenade.

La Touraine et l'Anjou sont de cette sorte-là. On les goûte avec une ferveur de gourmet et des exigences d'amoureux; on ne se contente pas d'en visiter, en passant, les beautés naturelles, les monuments et les jardins, on s'y attache, on s'y laisse enchaîner par toutes les guirlandes du plaisir : on aime à se dire Tourangeau, Angevin, avec un air de donner à entendre qu'on est du nombre des privilégiés du destin.

D'où vient le prestige qui donne à ces deux provinces l'avantage sur dix autres dont la louange serait également aisée ? Elles sont grandes dans le passé, elles sont belles dans le présent, cela est vrai; mais à leur grandeur, à leur beauté se mêle une grâce un peu nonchalante, qui est le propre des dames de séduction et, parlant d'elles, on en vient toujours à célébrer la noblesse tourangelle, la douceur angevine.

Et pourtant, quelle vigueur dans leur sol qui nourrit les meilleurs fruits de France, qui gonfle d'une sève abondante les raisins des terroirs de Vouvray, de Bourgueil, de Thouard ! Il faudrait dire aussi les apports du proche Océan jetant sans compter son oxygène marin, son purifiant ozone, à travers les clairs espaces que reflète la Loire. Molle, la Touraine, oui ; doux, l'Anjou, oui ; mais mollesse et douceur créatrices de choses succulentes, inspiratrices des Rabelais, des Ronsard, des du Bellay, des Paul-Louis Courier, des Balzac;

fécondes en vertus propres au génie des gens de France, en patience, mesure et ténacité, en courage aux heures graves de l'existence, en malice au courant des jours, en habileté artisanale, en prudence économique.

Toutes vertus que l'on rencontre dans ces blanches maisons de calcaire turonien qui animent de leur note claire les pentes des coteaux du Cher, de l'Indre, de la Vienne, de la Loire. Le seuil en est fleuri de balsamines et de roses trémières ; les fenêtres sont ornées de fuschias en pots, de géraniums en vieilles casseroles, de basilics et d'œillets. Maisons riantes, maisons de bon accueil : maisons de vigneron.

En cet ouvrage où l'on célèbre la vigne et le vin, je voudrais dire la louange du vigneron de mon terroir. Qu'il soit de Montlouis, de Chinon ou de Savenières, qu'il cultive sa vigne autour de la lanterne de Rochecorbon, ou jouxte de la pile de Cinq-Mars, c'est un homme comme on n'en voit nulle part dans le monde. Je le distingue même du vigneron de Bourgogne, de Champagne et du Roussillon. Il est amateur de vigne comme on est amateur de tulipes ou d'orchidées ; il l'est avec amour. Le plus souvent, sa vigne n'est pas grande, elle mesure quelques arpents ; il l'entoure de soins inquiets, il la choie, il veille passionnément sur son destin : elle est son enfant unique. Elle est plantée en bordure du coteau qui domine sa maison fleurie, dans un mélange d'argile et de calcaire qui la tient à son aise. Pour oui, pour non, il y va faire un tour. Un sentier zigzagant, ouvert par endroit dans la pierre blanche d'une falaise, l'y mène en quelques minutes.

Suivons-le quand il va tailler ses sarments par un matin de mars, aux rayons du soleil nouveau. Il traverse son potager où déjà les pêchers sont en fleurs, où déjà les salades de laitue gonflent leur jeune cœur vert et rose. Dans la haie d'épine qu'il longe ensuite, la mésange et le pinson célèbrent par leurs chants l'apparition des premiers mouchérons, des premiers vers de terre : c'est la bonne vie qui commence pour tout le monde.

Le vignoble coiffe la terre du hérissément de ses piquets de châtaignier. Au loin, derrière le bleu de l'horizon, il y a la France, avec ses grandeurs, ses faiblesses, ses hauts et ses bas ; et ici il y a le vigneron de France, seul, sans ouvrier, sans compagnon, sans autre société que celle de l'alouette ; le vigneron au travail, Travail délicat, auquel participent l'expérience et le choix, qui oblige à élire entre plusieurs rameaux celui qui portera les meilleures et les plus belles

grappes, à choisir sur ce rameau même le bourgeon vigoureux qui recevra la sève à bout de course. Taille à poussiers à court bois pour le Pinot de qualité, taille longue pour le Breton abondant en vin rouge. Un rosier ne demande pas de soins plus délicats.

Et les heures passent. Le vigneron est là, seul avec ses pensées. L'air est léger à ses poumons, la terre est légère à sa vigne. Vigneron de Touraine, vigneron d'Anjou, je connais peu de types d'homme de la terre qui aient autant d'affinités que celui-là avec le poète et l'artiste. Ses gestes sont appliqués et précis, gestes d'orfèvre et d'anatomiste. Son langage est plein de grâce : il dit de la grappe future qu'elle sera ailée; il parle de la belle robe de son vin, dont il vous garantit qu'il est aimable à boire, qu'il est bouqueté, qu'il a du charme et du moelleux. Il est subtil connaisseur du jus de son Pinot ou de son Breton : il sait en apprécier le corps, l'ampleur et la finesse. Ravissantes tournures de parole qui résistent aux atteintes de la vulgarité : celui qui les emploie est un seigneur, il est sire de la vigne.

On ne se lasserait pas d'écouter le bonhomme. Tirons-lui notre chapeau : nous lui devons des joies qui sont parmi les plus lumineuses d'une honnête existence. Nous lui devons notre vivacité d'esprit, notre belle humeur habituelle, notre résistance au mal et à la morosité, notre bonne grâce envers les délégués de l'adversité, bref des ressources spirituelles dont l'homme des temps modernes de moins en moins ne saurait se passer.

Or, ces bienfaits sont le produit direct des vignobles où se gonflent les grains du Breton de Chinon, de Ligré, de Cravant et du grand Clos de Bourgueil, où se dore et rosit la grappe du Pinot de Rochecorbon, de Noizay, de Vouvray et de Sainte-Radegonde. Or, ces généreuses nourritures du sang viennent des chemins blancs du Saumurois, de la Coulée de Serrant, de la Roche-aux-Moines et des coteaux du Layon, de toutes ces vignes qui, dans la lumière dorée du val de Loire et des vallées voisines, mûrissent un raisin de bon aloi et de franc jus.

Salut, vigneron, salut à toi sans qui la France ne serait pas le sourire de l'Europe !

(Extrait de la « *R* vue des Agriculteurs de France ».)

Le Roquefort et les Vins

par GASTON DERYS

Membre de l'Académie des Gastronomes



M. GEORGES PINGET, Directeur de *La France à Table*, eut l'heureuse idée, voilà deux années, d'organiser un concours des *Mariages heureux*, pour déterminer quels étaient les vins qui s'harmonisaient le mieux avec les fromages. Un aéropage de gastronomes examina les réponses des concurrents. Il y avait là : Curnonsky, Prince des Gastronomes, André Robine, le regretté Marcel Rouff, Laurens-Frings, Robert Burnand, Raymond Brunet, Colette...

J'avais l'honneur de faire partie de ce jury et je viens d'en feuilleter le dossier, précieusement conservé par M. Pinget.

Tout d'abord, enregistrons cette constatation : sur les trente fromages offerts à leurs méditations, un nombre imposant de concurrents déclarèrent qu'à leur avis le Roquefort était le meilleur.

Fabriqué selon les méthodes séculaires que la science perfectionne sans les altérer, ce fromage de brebis du Larzac, si plaisant à l'œil avec ses marbrures, est affiné dans des grottes naturelles où circule un air frais qui sort des failles de falaises rocheuses disloquées au cours de convulsions millénaires.

Il n'est pas de fromage dont l'affinage réclame autant de soins que le Roquefort.

On le frotte de sel, on le pique, on le change de caves. Ces opérations — je ne les mentionne pas toutes — se poursuivent pendant des mois.

Ces immenses caves naturelles, ces soins si minutieux, cela ne fait-il pas penser aux caves champenoises, déroulées sur des kilomètres, et où on traite le vin avec tant de sollicitude ?

Le vin, le Roquefort, l'un et l'autre aliments énergétiques et sains, en même temps que régals de fins gourmets.

La France est le pays qui produit le plus de vin et celui qui produit le meilleur. Et Sterne a dit : « La France est le pays du fromage ». C'est en France seulement qu'on peut trouver un produit de cette haute noblesse gastronomique, le Roquefort, ce Roquefort que Curnonsky a baptisé « Le Roi des Fromages » et qui règne avec une gloire incontestée sur la principauté de Gastronomie.

Pour faire chanter nos crus incomparables de la Bourgogne et du Bordelais, nous avons cet accompagnement d'orchestre magnifique, la symphonie du Roquefort.

Le Roquefort et le vin font un mariage d'amour et un mariage de raison, concordance trop rare dans la vie, un mariage d'amour parce qu'ils confrontent et exaltent des sensations de poésie et de délicatesse, un mariage de raison parce qu'ils tirent leurs excellences de méthodes gouvernées par la sagesse, l'honnêteté, la tradition.

Lors du concours des *Mariages heureux*, ce sont les bouteilles les plus prestigieuses qui furent offertes en mariage à Sa Majesté le Roquefort.

Les Princesses de Chambertin et de Pommard venaient en tête, puis les Duchesses de Richebourg, de Corton, de Château-Latour, de Vougeot, d'Ausone...

Quelle gloire pour un prétendant que de se voir promettre sans hésitation les filles les plus aristocratiques de la cour des vins de France !

En compulsant ce dossier des *Mariages heureux*, nous nous sommes rendu compte que le Roquefort était le seul fromage qui inspirât d'aussi flatteuses alliances. Quel plus bel éloge concevoir de ses hautes qualités gastronomiques ?

Je vais vous dire maintenant ce que je pense personnellement du Roquefort et des vins. J'estime d'abord que le Roquefort va avec tous les vins.

Mon ami Curnonsky est d'avis également qu'il va avec tous, du moins avec presque tous, car il indique une restriction : les vins sucrés.

Je ne tente même pas cette restriction : avec tous les vins, vous dis-je ! Evidemment, avec un Montbazillac, un Savennières, un Château-Yquem, un Roquefort s'accorde moins heureusement qu'avec un Clos de Vougeot ou un Pape Clément !

Mais il s'accorde tout de même, car il y a le Roquefort nouveau et le Roquefort très fait. Ce n'est pas une hérésie de marier un jeune Roquefort avec un vin doux.

Dans une étude de M. Austin de Croze, érudit exégète de la table, « *Comment boire nos bons vins de France ?* » j'avais été surpris, voire même choqué de lire qu'on pouvait boire avec les fromages un Sauternes, un Montbazillac, un Layon. (M. Austin de Croze n'indique même aucun vin rouge pour les fromages : tous les goûts sont dans la nature).

Or, un des concurrents des « *Mariages heureux* » préconisa le Roquefort avec un Banyuls doux, et d'autres élirent des Graves. J'ai essayé d'un Roquefort jeune avec un Quart-de-Chaume : la sensation est plaisante et développe des contrastes amusants.

Mais les vrais amateurs, j'imagine, aiment le Roquefort bien fait, arrivé à bonne maturité, avec ce goût un tantinet piquant noyé dans des effluves si délicieusement beurrées : clarinette et violoncelle. Avec ce fromage-là, prenez un vin qui ait de l'étoffe et de l'éloquence, un Richebourg, un Latour, une Côte-Rôtie, ou encore un rustique Juliéna. Quel nectar magnifié vous dégusterez ? Le Roquefort est fait pour le vin, le vin est fait pour le Roquefort.

Essayez encore d'un joli vin sec, Meursault, Montrachet, Pouilly : accords nouveaux, mais combien enivrants !

Et voici le fond de ma pensée : avec un beau champagne brut, ce n'est plus le mariage d'amour, c'est la passion sublimisée...



DES POTAGES

EN cuisine, nous distinguons deux genres de potages bien caractérisés : ce sont les potages clairs et les potages liés. Ces deux genres peuvent être ou gras ou maigres, sans que leurs caractères particuliers en soient altérés. Les uns et les autres peuvent être préparés avec de la volaille, du gibier ou du poisson. Les premiers prennent le nom de « consommés », les seconds, celui de purées, de crèmes ou simplement de potages liés.

Les qualités principales des consommés consistent dans leur limpidité, leur parfaite succulence et la pureté de leur arôme. Les potages liés doivent surtout se distinguer par leur légèreté, la finesse du goût, la délicate saveur des substances qui en font la base. À côté de ces deux genres classiques, il en est un autre que nous ne pouvons mieux définir que par l'appellation de potages mixtes, parce qu'en eux se confondent tous les genres. Il nous viennent d'un peu partout. Ceux-ci ne doivent pourtant être servis qu'avec réserves ; pour les admettre dans un diner choisi, il faut d'abord s'assurer qu'ils seront bien accueillis, sinon par l'unanimité des convives, du moins par le plus grand nombre.

Rien n'est plus dangereux, pour un cuisinier que de tenter une innovation dont le mérite ou l'importance peut échapper aux convives.

En général, ce n'est pas sans hésitation qu'on accepte à table des mets inconnus ou sortant des habitudes normales, et quand un convive se risque à en essayer, il n'est pas toujours certain qu'il y trouve les qualités que d'autres préconisent.

Le choix du potage est donc d'importance, puisque celui-ci est en quelque sorte la préface de l'œuvre qui va être analysée.

Extrait de la Cuisine Classique par Urbain-Dubois et Emile Bernard.

Recettes de grande cuisine classique



NOUS évadant du cadre moderne de la cuisine actuelle, nous commençons, dans ce numéro, une étude des recettes de la grande cuisine classique.

Il est certain que les recettes que nous vous présenterons sont assez compliquées, mais même si vous ne les appliquez pas à la lettre elles vous inspireront pour obtenir un résultat harmonieux dans vos préparations.

Vous avez lu, dans l'article « Des Potages », qu'il existe fondamentalement deux sortes de potages. Vous trouverez plus loin une recette pour chaque catégorie.

Ces recettes sont précédées — cela nous a paru nécessaire — de la préparation de deux fonds, agents fondamentaux de toute une gamme de consommés clairs et de potages liés, soit à base de poisson, soit à base de volaille.

Au point de vue pratique, de telles recettes semblent surtout destinées aux restaurateurs, pourtant, en certaines occasions, le grand nombre de couverts, par exemple, elles pourront être très utiles à la cuisine bourgeoise.

GRAND BOUILLON DE POISSON

(pour consommés)

« Les tanches, carpes, perches, brochets, merlans, grondins, congres, lottes, mulets et, en général, tous les poissons osseux à chair ferme, conviennent à cet emploi; la diversité des espèces est avantageuse.

Nettoyez les poissons, coupez-les en tronçons. Mettez dans une casserole avec racines (carottes, navets, oignons, etc...) et légumes émincés, du beurre; faites-les revenir tout doucement en remuant; ajoutez les morceaux de poisson; mouillez avec quelques verres de vin blanc selon la quantité; faites réduire à sec; mouillez alors le poisson à couvert avec de l'eau chaude, salez peu le liquide, écumez-le avec soin; au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu; ajoutez un fort bouquet, composé de : poireau, persil, cerfeuil, thym, laurier, poivre en grains. Surveillez la cuisson du poisson; sitôt cuit, dégraissez le bouillon, passez à la serviette, laissez-le déposer, et décantez-le.

GRAND BOUILLON DE VOLAILLE

(pour consommés)

Mettez dans une marmite une ou deux volailles vidées et flambées; ajoutez un jarret de veau, les abats des volailles; faites-les suer; mouillez à l'eau chaude, écumez le liquide avec soin; quand l'ébullition se prononce, retirez la marmite sur le côté du feu afin qu'elle ne reçoive la chaleur que d'un côté; trois quarts d'heure après, ajoutez quelques racines et légumes frais, un bouquet de cerfeuil et persil, clou de girofle.

Dès que le veau et la volaille sont cuits, dégraissez le bouillon, passez à la serviette, décantez.



FOND DE POISSON POUR POTAGES LIES

Préparez un roux avec 150 grs de farine et 125 grs de beurre; cuisez-le 7 à 8 minutes sans le laisser colorer; délayez-le avec deux à trois litres de bouillon de poisson; posez la casserole sur le feu, tournez jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté, laissez reposer une heure; dégraissez-le; passez-le.



FOND DE VOLAILLE POUR POTAGES LIES

Faites fondre 100 grs de beurre dans une moyenne casserole, ajoutez 150 grs de farine pour former un roux léger; cuisez-le 7 à 8 minutes sans qu'il prenne couleur, sans cesser de remuer avec une cuiller, allongez-le peu à peu avec deux ou trois litres de bouillon de volaille, tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté du feu, laissez reposer une heure, dégraissez-le avec soin. Passez-le.



Ainsi, avec ces quatre fonds principaux, vous voici à même de préparer tous les consommés et tous les potages liés à base de poisson ou de volaille. Et d'une succulence!

Il suffira de leur ajouter pâtes, semoule, tapioca, quenelles, gnocchis, pour avoir rapidement d'estimables variantes.

Pour les raffinés, voici deux recettes qui, à la lecture, s'annoncent comme remarquables.

CONSOMME A LA COLBERT

Choisissez autant de petit œufs frais que vous aurez de convives à recevoir; faites-les pocher à l'eau salée, d'après la méthode habituelle; préparez-les bien ronds; tenez-les à l'eau froide, Mettez en ébullition deux à trois litres de bon consommé de volaille ou de poisson; au moment de servir, mêlez-lui une julienne de légumes; dressez les œufs dans un plat creux, arrosez-les avec du consommé, servez-les en même temps que le potage.



POTAGE AUX MOULES

Faites revenir au beurre, dans une casserole, deux petits oignons hachés; ajoutez cinq à six douzaines de moules moyennes, bien propres, un bouquet de persil garni d'aromates; mouillez avec une bouteille de vin blanc sec, sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; versez-les sur un tamis, et recueillez le jus de cuisson; détachez alors les moules des coquilles, supprimez-en les parties dures et noires.

D'autre part, prenez trois litres de fond de poisson pour potage lié que vous aurez tenu en ébullition; ajoutez la cuisson des moules, retirez du feu, quand il est bien reposé et dégraissé, passez-le (linge); remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir, mêlez-y une julienne de champignons cuits; dix minutes après, finissez-le avec une pointe de cayenne; ajoutez les moules, versez le tout dans la soupière.

« Et voilà quelques consommés et un potage qui sont dignes des plus grandes tables et dont la préparation, sans être des plus simples, est toutefois parmi le moins compliquées de « La Grande Cuisine Classique ».

L'ECHANSON.



VATEL

SA FIN DIGNE ET TRAGIQUE



EN l'an de grâce mil-six-cent-trente et un, les cloches de Notre-Dame-de-l'Isle, à Paris, sonnaient à toute volée pour un baptême. Au milieu des cris et des rires, le petit François Vatel renforçait de ses hurlements le joyeux tintamarre.

Rien ne pouvait laisser entrevoir la destinée du petit François, issu d'une humble famille. Le père était couvreur de son état et son ambition devait certes se borner à le voir acquérir la maîtrise dans le métier familial.

Alors que ses frères et sœurs, bâtis en force grâce à leur lointaine ascendance flamande, occupaient leurs jours d'escapades, de jeux endiablés, hurlant leur joie de vivre au cœur de la Cité, au milieu d'une foule rabelaisienne, le petit François grandissait et l'on ne savait rien de ses dispositions, sinon qu'il paraissait d'une complexion plus délicate et d'un caractère plus réfléchi.

Lorsqu'il eut douze ans, à le regarder son père comprit qu'il n'était pas fait pour être perché à trente pieds dans les airs sur des échafaudages branlants et qu'il fallait lui choisir un autre métier. Lequel ?

Ses parents pensèrent au traiteur pâtissier Jehan Héverard. Il y avait loin de ce superbe marchand, trônant au milieu de ses grasses volailles et gibiers, à cette humble famille d'artisans. Il accepta néanmoins de reporter sur le petit Vatel la sollicitude qu'il n'avait pu prodiguer au frère de François, son filleul, et de l'instruire en un art où il espérait qu'il ne serait point un sot.

Le petit Vatel, de son côté, fut enchanté du projet. Son destin était donc fixé : il ne serait pas couvreur comme son père, mais pâtissier comme le parrain de son frère, le bonhomme Héverard, et la perspective d'être à son tour dans cette pâtisserie alléchante le transportait d'aise.

Car, si le petit Vatel la connaissait plus pour y avoir collé le nez à la vitrine et pour en avoir humé les délicats fumets, il y était cependant déjà entré à l'une ou l'autre grande occasion familiale et savait que l'intérieur valait encore mieux que son dehors.

Il était chaud, parfumé, un grand feu cuisait les viandes, les broches tournaient les oisons et les poulardes farcies de dragées musquées, les pilons écrasaienent des mannes pleines de pétales de roses, des jus de fruits coulaient dans des bassines et les sirops s'échappant des marmites en vapeur étaient une distillation de fruits et de fleurs. Des canards, des bécasses, des pluviers, tout ce qui avait de la plume et du bec, pendaient du plafond. On y voyait aussi de gros jambons et des chapelets de boudins luisants.

Les murs étaient couverts d'assiettes, de moules, de plats. Des biches et des sangliers éventrés étaient allongés sur les trépièdes.

Mais tout cela n'était rien à côté des gâteaux!

Le four vomissait des douzaines de petits pâtés dorés. Les rissoles croustillantes chantaient dans les poêles. Il y avait des tartellettes fourrées au fromage, des échaudés, des choux, des brides à veaux, des craquelins, des tartes de massépains arrosées d'eau de rose, des tourtes au musc et à l'ambre, des pâtes garnies de fruits d'où s'exhalait un parfum d'hypocras, et de belles pièces montées où l'on voyait des anges en sucre blanc et des rois mages en nougat rose.

Le petit Vatel revêtit le tablier blanc, le béret de toile de l'apprenti et commença son éducation : il reçut aux joues l'haleine brûlante du four, referma ses petits bras sur les lourdes marmites, apprit comment on fait lever la pâte et prendre les gelées. Mais sa science ne se borna point aux choses pâtisseries. Il accommoda des viandes dont se repaissait le robuste appétit des clients de maître Héverard, qui était traiteur ainsi que tous ses confrères.

À cette époque, le « pâtissier faiseur de ragoûts » donnait à manger. C'était lui qui cuisait toute la volaille, tout le gibier et toute la grosse viande. Les rôtisseurs ou oyers, n'avaient le droit de faire rôtir que de la viande de boucherie et des oies.

Le soir, retiré en sa mansarde, François travaillait tard dans la nuit, apportant toute sa volonté à se perfectionner dans ce qu'on lui avait appris à l'école : écrire et compter...

Et il atteignit ainsi ses dix-neuf ans, enfournant dans sa tête, avec une volonté dont s'émerveillait le pâtissier, la science qui lui permettrait désormais de chercher un emploi où il pût se distinguer.

Pour cela, il lui fallait entrer en condition chez quelque grand seigneur dont le train ne serait pas en-dessous de son mérite.

Sans doute fut-il en service chez quelque gentilhomme de mince importance avant d'appartenir au procureur Fouquet, Surintendant du Royaume, chez qui nous allons le retrouver dans une charge à la mesure de son savoir.

A son arrivée chez le Surintendant, Vatel n'occupa point immédiatement la charge de maître d'hôtel qui est le premier emploi d'une maison, mais il remplit celle d'escuyer de cuisine où il avait le département de la nourriture du seigneur et de tout son domestique.

Nous ne savons, avec exactitude, les circonstances qui portèrent Vatel à cette dignité de maître d'hôtel. Il nous paraît, d'ailleurs, que cela dut arriver par une pente naturelle des choses et que sa capacité, sa « tête la mieux organisée du monde », les rapports favorables que reçut Fouquet sur son escuyer de cuisine menant ses gâte-sauces comme un général ses soldats, tout cela fit que, naturellement, il eut à conduire les affaires de la maison.

Madame de Sévigné, dans une lettre du 24 avril 1671 à Madame de Grignan, disait de lui : « Vatel, le grand Vatel, maître d'hôtel de M. Fouquet qui était présentement de Monsieur le Prince, cet homme d'une capacité distinguée de toutes les autres, dont la bonne tête était capable de soutenir tout le soin d'un Etat; cet homme donc que je connaisais... »

Aussi, ne serez-vous point étonné de savoir qu'une telle charge, attirant l'attention de cette dame épistolière, était dotée d'attributs somptueux : Un maître d'hôtel, au XVII^e siècle, était un personnage richement vêtu, l'épée au côté, un diamant aux doigts, jouant avec une boîte d'or. La charge demandait, d'ailleurs, de réelles capacités. C'était le maître d'hôtel qui passait tous les marchés avec les fournisseurs, qui choisissait les officiers, tant d'office que de cuisine, qui veillait à la bonne marche de la maison et à la bonne conduite de chacun, qui avait la responsabilité de l'approvisionnement des chevaux, car les écuries étaient aussi son département, lui enfin qui réglait et disposait les tables des différents services dont son maître pouvait avoir besoin, et cela n'était pas la partie la moins importante de sa charge, dans ces grandes maisons d'autrefois où entraient souper qui voulait et où le luxe était justement la table abondante, d'où l'on sortait repu de viandes et d'épices.

La vie de Vatel devint donc fort occupée et le train de la Maison Fouquet — à Saint-Mandé — faisait défiler devant lui une succession de personnages qu'il croisait dans les jardins et les appartements et auxquels il adressait ses saluts. Certains daignaient lui répondre d'un petit geste qui l'honorait d'une familiarité qu'il devait à l'habitude où ils étaient de le rencontrer. C'étaient l'abbé Fouquet, la Rochefoucault, Colbert, la marquise de Sévigné et bien d'autres encore. Souvent, de somptueuses réceptions permettaient à Vatel de mettre à l'épreuve ses capacités d'organisateur consommé : le 13 août 1656, il y eut la « dépense » de Gaston, frère du

Roi, « où l'on but pour cent francs de vins »; le mois suivant, le Roi désignait Vatel pour faire la dépense de la Reine Christine de Suède qui rendait visite à son cousin...

Sa réputation, après cela, fut si bien établie que Mazarin et Colbert l'empruntent tour-à-tour à son maître Foucquet, quand ils ont quelque hôte d'importance à traiter.

L'existence de Vatel est une perpétuelle agitation : il vit dans un bruit de portières et de grelots, dans une rumeur d'office ou d'antichambre. Il est dans les coulisses de toutes les fêtes. Il en respire les parfums violents, il en surprend les intrigues amoureuses, il en entend chanter les violes plaintives et les flûtes rustiques. A-t-il respiré cet air de volupté sans que ses sens et son imagination en fussent troublés ? Ses grands yeux tristes ne se sont-ils jamais arrêtés avec complaisance sur l'une de ces femmes parées et musquées qui offraient sans cesse à ses regards la tentation de leur chair, ou bien, conscient de sa bassesse, s'est-il contenté de appâts de quelque demoiselle de chambre qu'il allait retrouver la nuit dans sa mansarde ?... Ces choses sont demeurées son secret. Son existence, d'ailleurs, lui laisse bien peu de temps pour l'amour!

La maison de Foucquet, transportée à Vaux, reçoit le jeune Roi Louis XIV, la Reine, la Reine-Mère, le Cardinal, la Reine d'Angleterre, la Reine de Suède, Monsieur, Madame, ... et tant d'autres, et toujours, Vatel règle la dépense, l'or coule entre ses mains sans que sa bonne tête succombe aux tentations. Son cœur reste pur au milieu de la corruption et des cabales de cour et le frou-frou des demoiselles d'honneur ne lui fait pas tourner la tête.

Cependant, le temps approche où Vaux va paraître à l'apogée de sa magnificence : la réception offerte au Roi et à toute sa Cour, le 17 août 1661, et que Foucquet veut superbe.

La demeure est mise en état de recevoir le Roi. Monsieur Molière doit venir avec toute sa troupe; le musicien Lulli, l'artificier Giacomo Torelli, les ingénieurs qui feront descendre les tables des plafonds, sont commandés. Des rochers en carton peint sont édiifiés dans les jardins, les nymphes et les naïades, voilées de gazes transparentes répètent leurs rôles et se nichent aux creux du roc; les quatre-vingts tables sont dressées; une trentaine de buffets, nécessaires au service d'un tel festin, sont installés. Vatel prévoit tout, contrôle tout et le résultat est une harmonie, un succès, une apothéose. « La délicatesse et la rareté des mets furent grandes », dira-t-on bientôt de tous côtés. Au menu figuraient faisans, ortolans, cailles, perdreaux, bisques, ragoûts et autres bons morceaux, et toutes sortes de vins.

Cette journée fut rude pour Vatel; plus encore pour son maître, le Surintendant Foucquet, déjà compromis par sa gestion prodigue des deniers du Royaume, et qui devait blesser le Roi par le faste de sa réception.

Foucquet, d'ailleurs, sera arrêté peu après par ordre royal, les scellés seront mis sur ses propriétés et Vatel, désormais sans charge, voyant que les choses se gâtent, même pour les gens qui avaient été attachés à Foucquet, et suspecté lui-même, jugera plus prudent de s'embarquer pour l'Angleterre.

Un des premiers soins de Vatel fut de prendre contact avec les réfugiés français et en particulier avec Monsieur Gourville, qui se souvenait avec regret des Flandres où les mœurs ressemblent si bien à celles de France qu'on y oublie l'exil. Dans leurs réunions, ils demeuraient mélancoliques puis ils revenaient à leurs récriminations ordinaires contre le pays des brouillards et des puritains. Ils ne pouvaient s'habituer à son hostilité, encore moins à sa langue, et Gourville ne laissait pas d'aviver leurs regrets par le tableau aimable qu'il leur faisait des Flandres. Si bien qu'ils résolurent de suivre ses conseils et de quitter un pays qui leur rendait l'exil encore plus insupportable.

Ils ne le regrettèrent point et Gourville put même ainsi recommander Vatel au Prince de Condé, qui obtint sa grâce.

Vatel prit donc congé de son compagnon d'infortune et ce ne fut pas sans un serrement de cœur, qu'étant arrivé à Chantilly, il aperçut le château de son nouveau maître, le Prince de Condé.

Peu à peu, Vatel s'organisa dans sa nouvelle vie et les souvenirs de Vaux et de Saint-Mandé pâlirent en sa mémoire. Une chose, cependant, manquait au maître d'hôtel : la sonorité métallique de la vaisselle d'or qui, à Vaux, avait longtemps servi d'accompagnement à sa vie agitée et qui ne résonnait plus à ses oreilles : Vatel n'avait plus que des biens médiocres à administrer, le Grand Condé étant dans une gêne embarrassante.

Et cela n'allait pas sans occasionner de multiples démêlés entre Vatel et les fournisseurs exigeants, la valetaille dépenaillée et indisciplinée. Aussi se montrait-il maintenant d'une susceptibilité presque malade et les préoccupations de sa charge lui coûtaient des nuits dont il sortait la mine défaite et les yeux battus.

Enfin, grâce à Gourville, revenu d'exil, et dont il avait fait son administrateur, le Grand Condé eut une trésorerie plus prospère et, dès la fin de 1669, Chantilly avait pris un air d'animation qu'on ne lui avait pas vu depuis longtemps.

Le Roi et son frère s'y arrêtaient souvent, sans apparat d'ailleurs, en simples parents.

Bossuet était devenu familier du château. Racine, La Fontaine, Boileau y fréquentaient...

Et ce fut en l'honneur de Jean Casimir, roi de Pologne, que s'ouvrit l'ère des fêtes brillantes qui devaient rendre Chantilly l'endroit du monde le mieux rempli de galanterie et de séduction.

Les jardins, lors de ces réceptions, s'emplissaient d'une foule galante qui les paraît de plus de grâce encore.

Les dames jouaient de l'éventail en s'extasiant sur la vue que l'on avait de l'esplanade. On se promenait en nacelle sur les eaux du grand canal.

Fut-ce l'une de ces belles promeneuses qui remplit alors le cœur de Vatel de cette passion funeste que lui prêtent certains auteurs. Ils veulent en effet qu'une dame de qualité se soit déguisée en fille de chambre pour séduire le grave Maître d'Hôtel, et se faire ensuite un jeu de sa déconvenue...

(la fin au prochain numéro.)

L'ECHANSON.

Les Cinq Grands et le Vin

POINT DE VUE AMERICAIN :

« Qu'importe le vin pourvu qu'on ait l'ivresse. »

POINT DE VUE ANGLAIS :

« Tout cela ne vaut pas le pétrole. »

POINT DE VUE FRANÇAIS :

« Le Vin, cet inconnu. »

POINT DE VUE SOVIETIQUE :

« Rien de tel que le rouge. »



POINT DE VUE CHINOIS :

見 上 竹
金 八 籬
馬 口 甬

« ... et c'est tellement vrai !! »

Les bonnes tables de nos membres restaurateurs

- A**
- ANDENNE**
Irlande, 4, place des Tilleuls (r).
- ANVERS**
Londres, 58, Keyserlei (hr).
- ARLON**
Parc, 1, rue de la Station (hr).
- AUDENAERDE**
Pomme d'Or, 62, Grand'Place (hr).
- B**
- BARBENÇON**
Ma Temaine, Rte Philippeville (r).
- BEAUMONT**
Commerce, 7, Grand'Place (hr) t.52
- BLANKENBERGHE**
Epsom, 134-136, Digue de Mer (hr).
Nations (Mousson), 20, rue des Pêcheurs (hr).
Orange et Flora, 76, r. de l'Eglise (hr). T. 413.14.
Royal Pier, 189, Digue de Mer (hr)
- BOUILLON**
Poste, 1, place St-Arnould (hr).
- BOUVIGNES**
Auberge de Bouvignes (r).
- BRUGES**
Beffroi, 4, rue des Halles (hr).
Grand Hôtel, 41, r. St-Jacques (hr).
Osborne, 22, rue de l'Aiguille (hr).
- BRUXELLES**
Asti, 58, av. de la Toison d'Or (r).
Chalet de la Forêt, 43, Drève de Lorraine (r).
Cosmopolite, 5, place Rogier (hr).
Couronne, Grand'Place, 28 (r).
Au Filet de Bœuf, 8, rue des Harrens (r).
Filet de Sole, 1, rue Grétry (r).
Globe, 5, Pl. Royale. T.12.45.65 (r)
Grand Vatel (Wurtz), 61, Bd de Waterloo. Tél. 11.22.47 (r).
Letellier, 105, av. de Tervueren (r).
Londres, 25, rue de l'Ecuyer (r).
Le Mail, Vieille Halle-au-Blé (r).
Silver Grill, 1, r. des Augustins (r).
- C**
- CHIMAY**
Commerce, chaus. de Couvin (hr).
- COURTRAI**
Damier, 41, Grand'Place (hr).
- D**
- DIEKIRCH**
Beau Site, 27, av. de la Gare (hr).
- DINANT**
Herman, 6, place Roi Albert (hr).
Terminus, rue de la Gare (hr).
- DURBUY**
Sanglier, rue du Grand Pont (hr).
- E**
- ECHTERNACH**
Ardennes, 36, rue de la Gare (hr).
- EHNEN-sur-MOSELLE**
Simmer (hr).
- EREZEE**
Bellevue, 10, r. Combattants (hr).
- F**
- FALAEIN**
Trite d'Or, route d'Anhée (hr).
- G**
- GAND**
La Ducale, 32, rue de Flandre (hr).
Post et Flandria Palace, 14, Kouter (hr).
Universel, 20, rue de la Station (hr).
- H**
- HALMA**
Beau Séjour (hr).
- HAN**
Bellevue et Grotte (hr).
- HASTIERE**
France, 8, Grand'Place (hr).
- HERBESTHAL**
Herren, 59, rue Mitoyenne (hr).
- HEYD-SUR-BOMAL**
Cretes (hr).
- HEYST-OP-DEN-BERG**
Vieux Chaudron (hr).
- HOUFFALIZE**
Commerce (hr).
- HUY**
Nord, 1, place Zénobe Gramme (hr).

K**KNOCKE-LE-ZOUTE**

Britannique, 7, avenue van Bunnan
(hr).

Memlinc, place Albert I^{er}, au Zoute
(hr).

L**LAGLEIZE**

Tcheous, Route de Spa (hr).

LA HULPE

Hôtel des Sports (hr).

LA PANNE

Goélettes, 18, av. Chaloupes (hr).

Parc, 30, av. Albert Dumont (hr).

Royal, av. de la Mer (hr), Tél. 116

LA ROCHE

Air Pur, Route Houffalize (hr).

LIÈRE

Terminus, 9, pl. Léopold I^{er} (hr).

LOUVEIGNE

Relais Fleuri, à Stinval (2 km.)
(hr).

LUXEMBOURG

Van der Stuff, r. des Capucins (r).

Buffet de la Gare Centrale (r).

M**MAISON GAIGHEL**

De la Gaichel (r).

MARCHE

Cygne, 21, pl. aux Foires (hr).

MARIEMBOURG

Grand Hôtel des Fagnes. Tél. 16
(hr).

MIDDELKERKE

Select, 119, av. de la Reine (hr).

MOLL

Belle Vue, 4, place Baron Van
Eetveld (hr).

MONDORF

Welcome, rue Baundorf (hr).

MULLERTHAL

Mullerthal (hr).

O**OSTENDE**

A la Renommée (Silver Grill), 49,
rue Longue (r).

P**PERUIWELZ**

Le Grand Logis, 11, Grand'Place,
à Bonsecours (hr).

R**RENAIX**

Lison (Vve Ide), Cour Royale (hr)

ROBERTVILLE

Lac (hr).

S**SAINTE-MARIABURG**

La Chapelle, 58, Boschkapellelei
(hr).

SICHEM-LEZ-MONTAIGU

Château d'Orange-Nassau (hr).

SOIGNIES

Moderne, 73, rue de la Station (r).

SPA

Etrangers, 40, rue du Marché (hr).

Pont de Belleheid (hr).

Sart, à Sart (7 km.) (hr).

STAVELOT

Mignon (hr).

T**TERVUEREN**

Auberge Alsacienne (Michel), 243,
chaussée de Bruxelles (r).

TILFF

Casino, 13, place Roi Albert (hr).

TIRLEMONT

Nouveau Monde, 7, place de la
Gare (hr).

TOURNAI

Bellevue, place Crombez (hr).

V**VERVIERS**

Nicolas, rue du Collège (r).

VIRELLES

Lac, rue du Lac (r).

VRESSE

A la Glycine, Grand'Rue (hr).

W**WAULSORT**

Pergola, 10, rue de la Meuse (hr).

WAVRE

Le Théâtre, pl. de l'Hôtel de Ville
(r).

WENDUYNE

Wellington, 7, avenue de Smet de
Nayer.

FRANCE**MARSEILLE**

Restaurant Pascal, place Thiers
(près du Vieux Port).

ORANGE (Vaucluse)

Le Provençal, 27, rue de la Répu-
blique.

PROVINS (Seine-et-Marne)

Hôtel-Restaurant du Chalet, place
du Marché. Tél. 227. Chambre,
100 fr. fr. Menu: 100 fr. fr.

Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

A. S. B. L.

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.

MEMBRES

Art. 8. — Les associés ont à verser une première cotisation de 3.000 fr. s'ils sont associés **Protecteurs**; une cotisation annuelle de 500 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**; 1.000 fr. s'ils sont associés **Producteurs, Restaurateurs et Hôtelières**. Cotisation réduite à 200 fr. pour le conjoint (sans second service de la Revue).

FORMULES D'ADHESION

Encartage ci-contre.

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui 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 au moyen de l'encartage ci-joint au Secrétariat général: 27, rue Laekenveld. - Téléphone: 26.10.26. - Compte Chèques Postaux: Bruxelles «L'Echanson» n° 3634.43.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent le service de la Revue «L'Echanson des Gourmets» qui paraît dix fois par an, ainsi que leur carte de membre.

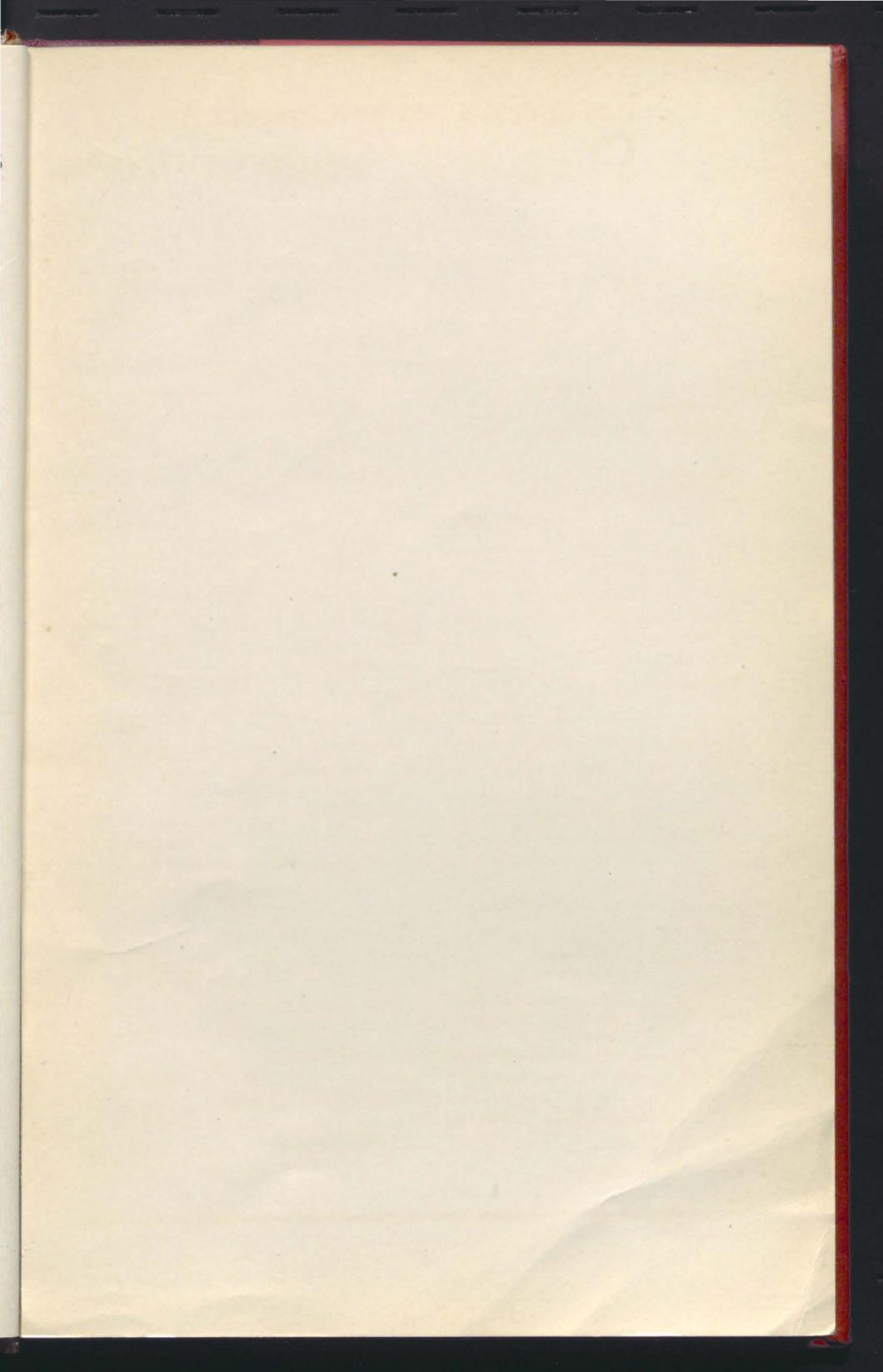
Les membres producteurs et hôteliers sont recommandés, à titre gracieux, dans la Revue.

Tout membre a droit:

- 1) à un insigne pour auto (au prix coûtant);
- 2) à un panonceau (au prix coûtant) pour les membres hôteliers;
- 3) à l'assistance et aux conseils du Secrétariat général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie: recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc.;
- 4) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;
- 5) à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club.

ABONNEMENTS DE LECTURE

Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des abonnements de lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles Privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements Thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 250 francs par an.





Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

— Directeur-gérant : L. Cool —
8, rue du Grand Duc, Bruxelles IV