

L'Échanson des Gourmets

Menu

D'HIVER

Entre Nous

Prochaines réunions gastronomiques

Nos agapes du Zoute. Membre
s/Semois, Tervueren, Bruxelles

La vie du « Club » en France

Chronique du Canada

D'Italie

« Lauréat du Travail »
Concours Cuisiniers

Lettre d'Ardenne

A présent, on nous servira...

Histoire, qualités et vertus de l'huître

Du service à la Française, à la Russe
et à l'Anglaise

Nos bonnes tables, belges
et françaises

Vouvray et ses Vins

Rubrique bibliographique

Président d'honneur :

CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE TRIMESTRIELLE

14^{me} année

Numéros 3 et 4

OCTOBRE-DECEMBRE 1948

LE NUMÉRO 40 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 Hôteliers**. Cotisation réduite à 200 fr. pour le conjoint (sans second service de la Revue).

FORMULES D'ADHESION

Encartage ci-contre ou s'adresser au Secrétariat.

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. Le Comité statue sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées au Secrétariat: 10, rue Jules Besme, à Bruxelles - Téléphone: 25.02.41 - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (A. S. B. L.) Bruxelles.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent leur carte ainsi que la Revue « L'Echanson des Gourmets » qui paraît quatre fois par an.

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

Tout membre a droit:

- 1) à un panonceau (en bronze ou terracotta vernissé) pour les membres Restaurateurs et Hôteliers;
- 2) 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.;
- 3) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;
- 4) 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 150 francs par an.

L'Echanson
des
Gourmets

ORGANE OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

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

SECRETARIAT et PUBLICITE: 10, rue Jules Besme - KOEKELBERG
Tél.: 25.02.41 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

Le Club des Gastronomes
et sa revue
"L'Echanson des Gourmets"
vous présentent
leurs meilleurs vœux à l'occasion
de l'année nouvelle

ENTRE NOUS

Agapes passées... Appétits à venir...



A DIEU et merci, cher An de Grâce Gastronomique « 48 » du Siècle « 20 » ; toi qui fut particulièrement favorable et généreux aux membres du Club « G ». Ton « millésime » ne s'effacera pas de sitôt de leur mémoire sereine, parce que tu fus l'An d'Or qui renoua la chaîne traditionnelle de leurs agapes, rompue par la grande punition guerrière. Les fumets délicieux et variés de tes fêtes gustatives continueront à flâner longtemps en leurs palais et à hanter leurs narines gourmandes. Et, de fait, quelle débauche de plats délectables ne leurs permis-tu pas de déguster religieusement au cours des douze mois du périple de tes continuelles succulences, si généreusement et si bien servies?... Que d'Hostelleries, d'Auberges et de Restaurants fameux, célèbres, légendaires, fièrement parés du superbe écusson de leur Club vénéré, où tu fis recevoir en Grands Seigneurs les plus fins gourmets du « Cénacle Lucullusien » !... Je cite des souvenirs au hasard : En la capitale, les réceptions du « Filet de Sole », des « Provençaux », de « L'Asti », du « Grand Vatel ». En banlieue, à l'orée du Bois de la Cambre, les fastes de « La Villa Lorraine » et du « Chalet de la Forêt ». En province, de la Métropole au Pays de Sainte-Waudru, de la Côte aux Ardennes, de la Lys à l'Ourthe, en passant par le Tournaisis ; aux quatre points cardinaux, dans tous les coins et recoins de la bonne terre nourricière qui a nom Belgique ; l'opulente Belgique ; des tables plantureusement garnies furent dressées à l'intention des... « G »men ; Au « Grand Hôtel de Londres », d'Anvers ; au « Restaurant Devos », de Mons ; à « L'Argentière », du Zoute ; à « L'Hôtel du Val », de Poix-Saint-Hubert ; au « Rallye Saint-Christophe », de Deurle-la-Jolie ; à « L'Hôtel du Casino », de Tilff ; à « L'Hôtel des Roches », de Membre-sur-Semois ; à « L'Hôtel du Centre », de Celles ; et que d'autres !... Que de noms qui font claquer la langue et frémir ses papilles ; des noms « qui ont de la gueule » — une fine gueule — et qui sonnent la charge d'appel pour des repas divins ; des noms qui font vibrer les âmes de ceux qui ont le culte de la délectation, qui adorent se régaler de bonnes choses, comme le jus de la treille fait vibrer les calices de cristal quand on

y verse délicatement des crus, des clos et des châteaux onctueux contenus en des bouteilles pansues recouvertes de leur manteau de poussière veloutée, et précautionneusement sorties de sombres cachettes ; quand on y verse, dis-je, un Nuits-Saint-Georges — « Jamais en vain, toujours en vin » — ou un Puligny-Montrachet — « Ce page effronté de la Reine » — qui illuminent de leurs étincellements et miroitements de rubis et de topazes ces joyeux festins qui sont un tonique pour le cœur, un régal pour l'estomac et un plaisir pour les yeux. Et puis, encore, que de douceurs et de satisfactions spirituelles, profondément ressenties et immensément vécues en la compagnie de convives parfaits, qui savent non seulement apprécier comme il convient la bonne cuisine, mais y ajouter le charme d'une conversation aussi riche et variée, aussi intéressante et captivante que le menu est toujours délectable. Quel ravissement que d'écouter à l'heure de la Fine, du Marc, des Liqueurs et des Havanés, les truculents propos du Notaire rubicond et ceux plus sceptiques mais non moins égrillards du bon vieux Docteur ; la narration des exploits du Chasseur-aux-multiples-doublés ; les histoires abracadabrantes du Journaliste, du Reporter ou du Grand-Voyageur-devant-l'Eternel ; les points de vue et les considérations de l'Ecrivain, de l'Homme de Lettres-psychologue et de l'Economiste-distingué ; les galéjades du Marius de l'assemblée ou les chansonnettes débitées par le Chanteur de la Troupe !... Agapes fraternelles, agapes passées !... Réminiscences de bonheurs fugaces !... Vrais plaisirs enfuis de bien vivre, de vivre intensément !... Mais les beaux soirs ne sont heureusement pas sans lendemains pour les âmes bien nées ; et, déjà, les appétits à... venir des « G »men se font sentir. C'est que le programme des fêtes culinaires de janvier, février et mars prochains se présente sous un jour plus que favorable. Et déjà aussi, les « réguliers » de ces réunions bénies des dieux, les plus fervents disciples du « Grand Art Culinaire » se préparent à de nouvelles expéditions, à des randonnées épiques et gargantuesques vers les sites enchanteurs où les attendent, dans un décor confortable, des tables royalement servies... Alors, que faut-il de plus aux retardataires et aux dernières recrues pour suivre l'exemple des assidus et des aînés ?... Compagnons de la Bonne Table, n'hésitez donc pas à joindre les rangs de la horde joyeuse ! Clairon, sonnez l'appel ! Embouchez votre corne d'abondance !... Adieu, mémorable année « 48 » ! Ton souvenir restera longtemps vivace en nos cœurs, et vive l'an neuf « 49 » !, qui nous apporte en Belgique une délégation permanente de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin sous la haute direction de son nouveau « Grand Pilier et Grand Officier », M. André Vlimant.

*Dîner de « PLUVIOSE »
au champagne*

JEUDI
27 JANVIER
1949.

qui sera servi au Restaurant du « PALACE », Place Rogier, à Bruxelles. Administrateur : M. Jean Coomans. Cette réunion est fixée à 19 h. 30. (Chef de cuisine : Roger Gestalder.)



Dîner en hommage de bienvenue à M. André Vlimant « Grand Pilier et Grand Officier » pour la Belgique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, à M. Georges Detaille, son Grand Chancelier, et à M. René Lizoulet, Secrétaire général du Comité Franc-Belge et Chevalier du Tastevin.

MENU

Apéritif selon les préférences.

HORS D'ŒUVRES CHAUDS « PALACE »

CONSOMME DOUBLE D'ORLEANS

PAUPIETTES DE SOLE EN TIMBALE GRIMALDI

MEDAILLONS DE CHAROLAIS POELE MEDICIS
POMMES NOISETTES

AIGUILLETES DE CANETON NANTAIS LAMBERTYE
SALADE MUGUETTE

ANANAS VOILE A L'ORIENTALE

Le tout mené de bout en bout
par un G. H. Mumm cordon rouge 1937.
en Magnum.

LE MOKA

« Le Chant du Départ »

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes.
- 2) Verser la somme de 400 francs par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 20 janvier 1949.
- 3) Le nombre de couverts est fixé à 60. Service par grande table.

Dîner « Entre deux saisons »

JEUDI
24 FEVRIER
1949.

qui sera servi, à 19 h. 30, au Restaurant « LES PROVENÇAUX », 22, rue Grétry, à Bruxelles, dirigé par M. Fern. Meyrath. Cuisine assurée par lui-même.



MENU

Jems's « Two Horses ».
Grand vin de Porto. Très très vieux.
Très très supérieur.

CREME LAFAYETTE AUX HUITRES

SOUFFLE DE HOMARD ROTHSCHILD

accompagné d'un Traminer.

PIEDS DE MOUTONS FARCIS ROUENNAISE

escortés d'un Château Corbin 1943.

PINTADE ROTIE EN COCOTTE
SALADE AUX CROUTONS

Pilotée par un Mouton d'Armagnac 1934.

SURPRISE MALAKOFF

et Champagnes.

LE MOKA

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes.
- 2) Verser la somme de 400 francs par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 15 février 1949.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40.

Notre réunion « à L'Argentière » du Zoute

« AU VENT DU LARGE »



AFIN, sans doute, de justifier le titre de ces agapes, l'apéritif en fut servi dans un bar ensoleillé, encastré dans la digue, face au « vent du large » et à l'« amer » comme il se devait...

S'il est admis que le plaisir des yeux tient sa bonne place en gastronomie et que le nerf optique influence nos papilles gustatives, Messieurs Durieux et Van den Berghe eurent, dès l'irruption du Club dans la salle à dîner, gagné le bénéfice de notre émerveillement : La table avait ce délicieux aspect, cette harmonieuse ordonnance qui font que l'on s'y installe dans les meilleures dispositions, inconsciemment rassuré sur les suites « capitales » de ce souriant accueil.

Et nous ne fûmes point déçus. Pour les gourmets « gourmands » (il en est et des meilleurs) ceux-ci furent fixés dès la présentation de la « Mousse Argentière ». L'Etablissement, en engageant son nom, avait-il voulu nous édifier, dès l'abord, sur les capacités de son chef et sur les capacités de fourchettes qu'il nous attribuait ? Toujours est-il qu'un silence religieux prit, dès les premières bouchées, possession de la salle cependant que nos hôtes recevaient, avec modestie, cet hommage péremptoire. Le service avait reçu des instructions « plantureuses » et si cette Mousse fut Curnonsquise de goût, elle fut « Pantagruelique » quantitativement. L'« Argentière » n'y alla pas avec le dos de l'...argenterie et en cela aussi la chose s'avéra parfaite car certaines « petites bouches » en reprirent trois fois (sans doute pour voir si c'était vraiment si bon que ça...) On n'est jamais assez consciencieux... ?

Si les Filets de Sole qui suivirent étaient « San Nom », ils se virent qualifier de multiples et élogieuses façons. Certains esti-

mèrent que leur sauce n'était pas suffisamment assaisonnée. C'est leur droit, mais il était facile d'y remédier... tandis que le contraire... ne leur eut pas permis d'accueillir, avec tous les honneurs, dans leur « palais », le « Noble Vin » accompagnant si brillamment la reine de nos côtes. (La Reine, sans doute, avait-elle pris ce « Prince » dans ses... filets.)

Le Jambon en Croûte fut une merveille de réussite et les croquettes d'épinards nous apportèrent quelque chose de délicieusement neuf. Cette réalisation si heureuse témoigne des qualités exceptionnelles du chef Antoine Ryven et lui confère le droit de se piquer, dedans sa blanche toque, une plume à rendre jaloux un Gille de Binche.

Le moins que l'on puisse dire du Vin qui fut, alors, servi est que le « Casier du Patron » est bien un « casier judici...eux ».

Une « pièce montée » vint enfin provoquer des applaudissements lors de son apparition et... des louanges lors de sa dégustation. (Ce qui n'arrive pas à toutes les « pièces montées » qui ne sont bien souvent que jolies et bien faites, ce qui peut à la rigueur suffire pour une fille mais jamais pour une « pièce montée »).

Le tout pétillant M. Peter, de l'apéritif au contre-pousse-café, se montra d'humeur si joyeuse qu'il en oublia le laïus d'usage qui lui incombait et ce fut notre Président de Club qui prit la parole pour exposer brièvement la pénible situation de l'Hôtellerie Belge.

Cette réunion est à marquer d'une pierre blanche. (Ça fait du 18 au 20 m'a dit le Président, lequel n'a pas l'habitude de galvauder ses rares et judicieux avis qui prennent, de ce fait, allure de verdict.)

Après les félicitations et les accolades aux responsables, les convives purent, en guise de sieste, se livrer aux douces joies de la Samba. Le Maître Jaspers, qui avait quitté son atelier du Zoute pour partager notre « humble repas », fut des premiers à sacrifier à Terpsichore. Et puis chacun s'en fut respirer le « Vent du Large »...

On raconte que le lendemain... mais ceci est une autre histoire...

LE SIOUX (p. C. C. : T. B.)

Notre réunion à Membres/Semois

C'EST avec le regret nostalgique des vacances mais aussi heureux de se retrouver que les membres du Club ont rallié le samedi 25 septembre, l'Hôtel des Roches à Membres/Semois.

Le président de table désigné par le Comité était M. Paul COUSIN qui sollicita tout d'abord l'indulgence plénière pour les membres chasseurs qui n'avaient pu nous rejoindre qu'avec quelque retard.

Mme Marie LIEGEOIS, souffrante, avait fait un effort exceptionnel pour surveiller ses préparations réputées et les acheminer au bon moment vers ses hôtes impatients.

Dans un speech plein d'élégance et d'humour, M. Paul Cousin remercia les membres qui avaient répondu avec empressement à l'appel du Comité dans l'espoir de revivre l'atmosphère et la perfection culinaires que Pierre Benoît, il n'y a pas bien longtemps, avait glorifiés.

Pour terminer, les phrases fleuries du président vinrent s'éteindre sur les joues cramoisies de Mme Liégeois qui reçut la coutumière et chaleureuse accolade bien méritée.

Dans l'ensemble, bonne soirée dans un site enchanteur et reposant malgré, cette fois, la turbulence matinale des gastronomes pêcheurs.

NOTRE REUNION GASTRONOMIQUE DU PRINTEMPS EST FIXEE AU JEUDI 24 MARS ET AURA LIEU AU RESTAURANT DU

"GRAND VATEL" à Bruxelles

(Voir détails reçus en dernière heure page 48)

*Notre réunion
à l'Auberge Alsacienne - Tervueren*

MICHEL REÇOIT

CUISINE classique ? Cuisine régionale alsacienne ? Voilà le véritable dilemme qui se présenta lorsqu'il fut décidé d'élaborer la réunion du Club des Gastronomes qui allait avoir lieu chez Michel à l'« Auberge Alsacienne » de Tervueren.

De l'une et de l'autre nous savions d'avance que Michel ferait de la très grande cuisine ; et en choisissant l'une nous regrettons déjà l'autre.

Michel venant de rentrer de son pays d'Alsace où il s'était rendu pour les vendanges ; novembre devant permettre — avec les premiers froids — une nourriture très riche en calories, cela nous fit opter pour un dîner

« APRES LES VENDANGES ALSACIENNES »

dont voici

LE MENU

Porto Jems's Superior.

LA QUICHE LORRAINE

Vin : Hahnenberg 1947.

FRICASSEE DE VOLAILLES A LA STRASBOURGEOISE NOUILLES FRAICHES

Vin : Haut-Brion 1939. Mise au Château.

VACHERIN GLACE A L'ALSACIENNE

Vin : Dopff Sparkling.

Et c'est ainsi que sur le coup de dix-neuf heures trente, le quatre novembre, vingt-deux membres bienheureux du Club dégustèrent le porto : un Jems's « Superior demi-doux » qui avait l'air d'être particulièrement apprécié à en juger par les commentaires qui accompagnaient sa dégustation.

Quelques minutes après, la « Quiche Lorraine » ne pouvant

souffrir d'attendre, les vingt-deux convives se placèrent judicieusement à la table en T et la parole — si j'ose dire — fut à Michel.

« Quiche Lorraine » croustillante où il le fallait, onctueuse où il se devait et savoureuse en tout point. Et chaude, chaude ! Un vin de Hahnenberg de l'année 1947, frais et parfumé venait — je ne dirais pas reposer notre bouche — mais lui faire récupérer des possibilités nouvelles.

Il en fut largement fait usage puisque la plupart des convives acceptèrent avec plaisir un second service de ce mets.

Le maître d'hôtel et sa brigade s'affairaient efficacement autour de nous et tandis que nous attendions la « Fricassée de Volailles sur Nouilles fraîches », emplissaient les verres du Château Haut-Brion 1939 qui devait l'accompagner.

Fricassée, nouilles, deux mots qui, ennoblis par Michel, se traduisent par délicatesse et légèreté. Et ce n'est pas une mince gageure !

De leur côté, les membres du Club, outre leur activité fonctionnelle, faisaient preuve d'un joyeux entrain et déjà avant le dessert, l'un ou l'autre, pour la gaieté de tous, racontaient une « histoire ». Se distinguèrent un avocat et un chirurgien-dentiste ce qui — à en juger les dictons populaires qui courent sur leur compte — ne leur fut pas très difficile.

Le dessert : un « Vacherin Glacé », c'est-à-dire des glaces parfumées à la vanille, au moka, à la framboise, au chocolat, enrobées dans une croûte méringuée ; le tout parsemé de crème fouettée et présenté sous forme de pièce montée agrémentée de croissants de nougatine.

Brouhaha d'admiration à la présentation. Silence d'appréciation à la dégustation.

Un vin mousseux : Dopff « Sparkling », bon en lui-même, mais qui ne pouvait rivaliser avec un champagne demi-sec dont c'eut été la place à ce moment, vint terminer ce dîner.

Monsieur Michel, nous vous tirons notre chapeau. Vous êtes un grand chef et vous le savez. Le Club des Gastronomes a été gastronomiquement reçu chez vous et l'accolade traditionnelle que vous a donnée notre membre la plus jeune n'est qu'un faible — sinon agréable — témoignage de l'estime en laquelle nous tenons vos talents.

Nous ne souhaitons qu'une chose : que le plus grand nombre possible de gourmets connaissent la joie que peut procurer votre cuisine.

En ce qui nous concerne, nous retournerons chez vous.

L'ECHANSON.



JEUDI
9 DECEMBRE
1948

Nous avons dîné au « Silver Grill »



NOUS avons le plaisir de pouvoir vous relater ci-dessous les impressions de notre invité d'Honneur, M. Eric Legrand, président de « Touring Secours », vice-président du « Touring Club de Belgique » et Vice-président du « Conseil Supérieur du Tourisme et de l'Hôtellerie, que notre reporter a pu rencontrer après notre réunion du 9 décembre dernier.

* * *

— Vous êtes le reporter de l'« Echançon des Gourmets » ? Soyez le bienvenu, vous me rappelez un heureux souvenir.

— Un souvenir ?

— Oui, je me rappelle l'excellente soirée passée en la compagnie des membres du Club des Gastronomes et le magnifique banquet qui nous a été offert à ma femme et à moi. Voulez-vous un porto ? Il ne sera malheureusement pas aussi délicieux que celui que nous avons dégusté l'autre soir.

— Puis-je vous demander, Monsieur le Président, vos impressions sur ce dîner gastronomique ? Vous a-t-il plu ?

— Dites plutôt enchanté. Le Club des Gastronomes possède une arme puissante et je doute qu'il soit possible, à moins de souffrir de l'estomac, d'y résister. Vous savez au reste, que la reconnaissance du ventre est de toutes, la plus vive.

— Vous nous comblez.

— Du tout. C'est très sincèrement que je vous avoue l'étonnement et la joie que j'ai éprouvés. Etonnement parce que je ne me rendais pas compte de tels efforts pour satisfaire votre club. Joie parce qu'il serait difficile de rester insensible à de telles délices. Non seulement la chère fut digne des plus hautes traditions culinaires mais la présentation des mets était exceptionnelle. Les félicitations qui furent adressées par votre président à M. Bernard et au personnel du restaurant « Silver Grill » furent, croyez-le, réellement méritées.

— En sorte que vous appréciez l'effort que poursuit notre Club des Gastronomes pour maintenir et développer en Belgique le goût de la gastronomie.

— Non seulement je l'apprécie mais je m'en réjouis. Ici c'est le Vice-président du Touring Club et le Vice-président du Conseil Supérieur du Tourisme et de l'Hôtellerie qui parle. Je suis heureux de ce qu'en Belgique un groupe de personnalités ait compris la valeur touristique des hautes traditions culinaires et se soit attaché à les encourager à travers tout le pays.

Vos dîners gastronomiques que vous organisez tant dans la capitale qu'en Flandre ou en Wallonie sont pour les restaurateurs une heureuse émulation en même temps qu'un incontestable agrément pour vos membres qui sont de très fins connaisseurs.

Le tourisme et la gastronomie ne sont-ils pas frère et sœur et l'un n'est-il pas souvent le prétexte de l'autre.

Je me souviens de ce que je déjeunais un jour dans une auberge de France. La porte s'ouvrit pour livrer passage à un automobiliste qui s'adressant à la maîtresse des lieux lui dit :

« Madame, avez-vous de votre merveilleux pâté ? »

« Hélas, répondit-elle, il n'y en a plus ! »

« Comment, dit le premier, je fais 250 Km. pour venir manger de votre pâté et il n'y en a plus. »

« Qu'à cela ne tienne, répondit l'hôtesse, asseyez-vous et déjeunez quand même, vous ne le regretterez pas ! »

Ainsi, vous le voyez, pour certains les longues randonnées n'ont d'autre but que l'étape gastronomique.

Le Club des Gastronomes l'a bien compris et grâce à son action et à l'effort intelligent de nos restaurateurs, la Belgique est aux yeux de l'étranger le pays du bien manger.

* * *

Nous sommes heureux, Monsieur le Président Legrand de la satisfaction gastronomique que nous avons pu vous présenter, et nous vous remercions pour les éloges que vous nous avez généreusement décernés.

Nous avons été fiers de vous accueillir et de vous dire notre reconnaissance pour la magnifique et, disons-le, gigantesque entreprise que vous avez mise sur pied il y a quelques mois seulement, et dont les résultats sont justement remarquables et appréciés.

Il nous tient à cœur de pouvoir vous assurer que tous les membres de notre Club ont dès le début adhéré à TOURING SECOURS et que la tâche nouvelle qu'ils se sont assignée est de déci-

der leurs amis à témoigner également leur sympathie agissante à votre organisation.

Sentiment tout naturel d'ailleurs, puisque l'augmentation des membres permet au fur et à mesure, le jalonnement de nouveaux tronçons de route par les sympathiques escadrons jaunes T. S.

L'automobiliste sera ainsi délivré dans un avenir que nous souhaitons proche de la hantise de l'accident mécanique toujours possible.

Au seuil de l'année nouvelle nous formulons le vœu ardent de vous voir exiger des Pouvoirs Publics l'amélioration de votre réseau routier, ce qui pourrait être réalisé par l'utilisation logique d'une partie plus importante du produit des taxes de toute espèce dont l'automobiliste est frappé.

Voici le menu du dîner qui fut servi le jeudi 9 décembre au « Silver Grill », à Bruxelles, sous la direction vigilante de M. Marcel Bernard. Chef de cuisine : M. Charles Dumont.

Menu

Porto Jems's Blanc 55 et Tawny 55.
Très vieux, très supérieur, offerts par les
Etablissements Jems's.

LA TORTUE VERTE DES INDES

•

LES FILETS DE TURBOT EN CROUTE CHATELAINE

Tokay sélection 1943 J. Muller & Fils.
Bergheim, offert par M. Roger Dargent
à Dave, concessionnaire.

•

LA RUCHE DE RIS DE VEAU FINANCIERE

Château Lafite les Carruades 1934.

•

LA POULARDE GLACEE PRINCE IGOR

Corton 1919.

•

BISCUIT AU CURAÇAO

•

LE MOKA

Le commenter serait inutile puisque tout fut parfait, tant à notre sens visuel flatté par une impeccable présentation digne des meilleurs festivités servies au Club depuis la reprise de son activité, qu'à notre sens gustatif déjà pourtant comblé par les réunions précédentes.

Apothéose de l'année 1948 cette réception, rehaussée de vins appropriés de haute lignée, restera marquée dans nos mémoires parmi les jours « fastes ». Elle sera l'heureux prélude pour l'année 1949 de nouveaux délices gastronomiques.



CET INSIGNE EST UNE REFERENCE !

La Vie du « Club des Gastronomes » EN FRANCE

 R donc, Monsieur Gaillard, Délégué d'Honneur de notre Club pour la France, continue à entretenir les premières relations que nous avons amorcées de Belgique avec nos amis français.

Cela nous est d'autant plus agréable que nous avons en lui un gastronome et un connaisseur. D'autre part, nos membres Restaurateurs auxquels nous n'étions pas encore parvenus à envoyer l'insigne qui leur revient — dont les circonstances douanières du moment en sont seule la cause — peuvent être certains de recevoir dans un délai très rapproché le panonceau en bronze, insigne du Club.

Nous souhaitons à M. Gaillard, à nos membres et à tous les restaurateurs français d'entretenir les meilleures relations dans le seul but de défendre la réputation de nos deux cuisines nationales, moyen plus pacifique que la bombe atomique, les soucoupes volantes ou V de toutes sortes en vue d'attirer l'attention sur un pays.

Dès ce numéro, nous réserverons à notre activité en France une large part et le nombre de pages qui lui revient. Usez-en donc tous largement pour y faire annoncer ce que vous désirez faire connaître.

* * *

Voici l'adresse exacte et complète de
Monsieur L. GAILLARD

Délégué d'Honneur pour la France du Club des Gastronomes belges
Saint-Antonin (Tarn et Garonne) - France.

Tél. 25 - C. C. P. Toulouse n° 1293.60 (sous la même dénomination)

* * *

Ils nous est agréable de porter à la connaissance de tous nos amis qu'il vient d'être attribué à notre Président d'Honneur et Prince élu des Gastronomes Curnonsky, le prix Rabelais 1948 — d'une valeur d'un tonneau de vin de Beaujolais. Ce prix décerné par l'Académie Rabelais, dont il est également le Président, lui est revenu « pour l'ensemble de son œuvre et l'exemple de sa vie ».

Nous adressons à notre cher Président Curnonsky nos plus chaleureuses félicitations et profitons de l'occasion pour lui réitérer les vœux que nous formulons de le voir un jour prochain parmi nous.

CHRONIQUE DU CANADA

NOTRE confrère et correspondant Canadien « La Revue Montréalaise « Gastronomie », la seule revue gastronomique française de toute l'Amérique, nous communique :

Un Club Gastronomique à Montréal

Une compagnie de fins gourmets et de bonnes fourchettes, vient de naître à Montréal, Canada.

Ce fait, qui chez nous en Belgique pourrait paraître banal — puisque, après tout, sommes-nous un pays de « haute gueule » — est pourtant très significatif, vu le pays en question.

On aurait pu croire, en effet, qu'au Canada, les coutumes d'antan avaient fait long feu, et que le voisinage des Etats-Unis n'avait pas été sans déteindre sur nos cousins de l'ancienne Nouvelle-France.

Or, il n'en est rien, puisque voilà justement que quelques gastronomes, groupés par le Commandant Billard, le rédacteur en chef de notre confrère d'Amérique du Nord « Gastronomie », viennent de fonder le « Club des 55 », dans le but précisément de :

promouvoir un plus grand intérêt pour la bonne cuisine et les Arts de la Table en général ;

de décerner des prix et diplômes aux chefs dont la table est particulièrement bien soignée, afin de donner un attrait plus grand encore, aux rives du Saint-Laurent, au point de vue touristique.

Le club se réunit une fois par mois, dans une « crêmerie » différente, et de cette façon entend aiguïser le désir de faire mieux de la part des hôteliers, ce qui, nous en sommes convaincus, ne peut aboutir qu'à une meilleure cuisine et à un développement réel de l'art culinaire en général.

Nous souhaitons de tout cœur au nouveau-né, des agapes nombreuses et réussies, une vieillisse lointaine et, en un mot, le plus de succès possible pour sa légitime croisade.

Le Porto au Ritz-Carlton

De retour de l'Exposition Internationale de Toronto, et avant leur réembarquement pour le Portugal, MM. Antonio Teixeira de Sousa, vice-président du Comité National du Vin au Portugal, et J. Valente Perfeito, directeur de l'Institut du Vin de Porto, ont offert dernièrement, dans le salon Bleu du Ritz, à Montréal, un « 5 à 7 dégustation » des plus réussis, en l'honneur du délicieux produit, connu dans le monde entier et qui a nom : le Porto.

Pour être tout à fait exacts, nous devrions dire que non seulement le porto fut à l'honneur, mais aussi toute la gamme des vins de table portugais (les blancs et les rouges) frais et pétillants, ainsi que des mousseux de fort bonne tenue et des eaux-de-vie de cru, tout à fait honorables.

Afin de faire apprécier ces différents nectars à leur maximum, cette dégustation était accompagnée d'un buffet abondamment fourni d'un tas de « petites choses », toutes plus appétissantes les unes que les autres et qui contribuèrent dans une très large part à l'unanime satisfaction qui ne tarda pas à se manifester parmi les invités devant une telle abondance de friandises.

Cette réunion, à laquelle avait été convié le « Tout-Montréal », fut une réussite en tous points, et couronna les légitimes efforts des organisateurs qui livrent le bon combat : la défense des produits authentiques et leur vulgarisation. Chose assez malaisée au siècle de « l'ersatz » et de la « contrefaçon ».

La Diplomatie, la Magistrature, les Lettres, les Arts, la Finance, le monde en général, étaient largement représentés.

Reconnus : le Dr. Vasco Garim, consul général du Portugal et Mme ; M. Jean Querton, consul général de Belgique et Mme ; M. Triat, consul général de France ; Mme Emilia Zaydin, consul de Cuba ; M. et Mme Edouard Rivard, directeur de la Commission des Liqueurs de Québec ; M. et Mme Bert McAbbie ; M. et Mme André Bertheau ; M. et Mme E. H. de L. Greenwood ; M. et Mme Taggart-Smyth, directeur de la Banque d'Epargne ; le Comt. et Mme Maurice Billard ; l'Hon. Juge et Mme Hector Perrier et Mme ; M. et Mme Emery Beaulieu, doyen de la Faculté de Droit ; l'Hon. Juge O. S. Tyndale, chancelier de l'Université McGill ; Mgr. Olivier Maurault, recteur de l'Université de Montréal ; the Commander and Mrs Holmes, etc., etc...

Par une délicate attention de la part des organisateurs, il fut offert à chaque Dame présente, un ravissant petit mouchoir (avec initiale) en véritable « madère ».

« Un centième » au LUTIN QUI BOUFFE.

Il n'est pas une personnalité au monde, qui lors de son passage à Montréal, ne soit allé au LUTIN QUI BOUFFE : restaurant-hôtellerie du nord de notre grande métropole canadienne.

Cette assertion qui n'est ni gratuite ni publicitaire est rigoureusement vraie, comme en font foi les centaines de photographies qui ornent le hall de la maison.

Un simple regard nous donne d'ailleurs un bref aperçu de ceux qui furent, au moins une fois dans leur vie, les hôtes du LUTIN.

Tout le « gratin » de la scène et de l'écran défile, en effet, devant nos yeux, et, même, « the last but not the least », nous notons aux côtés de Greer Garson, Lily Pons, Maurice Chevalier, et de tant d'autres, les photos du Roi de Grèce et de la Famille Royale des Pays-Bas...

Voilà pour le genre de clientèle que l'on peut s'attendre à rencontrer dans cette salle, qui rénovée récemment, est une véritable bonbonnière où le bon goût n'a d'égal que la sobriété.

Pour ce qui est de la table ?

C'est on ne peut plus simple. Le LUTIN — à l'encontre de la plupart des maisons du même genre, qui offrent des cartes « impressionnantes » de « spécialités de la maison » — a un « escriteau » comportant seulement *trois plats* en tout et pour tout.

Mais quels plats !

Ne vous avisez surtout pas de demander autre chose que « le filet-mignon du Chef », le « Homard Carmelite » ou le « Poulet grillé au feu de bois ». Vous en seriez pour vos frais.

Bert J. McAbbie, le propriétaire — qui en dépit de son nom irlandais est un pur Canadien-Français — estime avec raison, que dans la vie on ne peut tout faire à la perfection, aussi s'est-il astreint à ne servir à ses clients que le choix cité plus haut.

Le résultat en est que la qualité de sa table frise la perfection. Gourmets, mes frères, vous comprenez ce que cela veut dire ?

La cave de l'établissement est, si j'ose dire, à la hauteur de la table. Là encore le patron, qui est vraiment un original dans toute

l'acception du mot, s'est ingénié à ne servir à ses hôtes que des flacons millésimés, dont certains remontent à 1876...

C'est tout dire, et c'est de plus un nouveau garant de la haute tenue de cette petite « boîte » peu banale, dans un pays où, il faut bien le reconnaître, la quantité et la série ont malheureusement trop souvent le pas sur la QUALITE.

Et maintenant un mot pour justifier le titre de ce « papier » :

Le « centième » du LUTIN, a été tout simplement un joli petit cochon rose et dodu à souhait, qui admirablement dressé, vient faire suite à 99 de ses frères, qui depuis bien des années se succèdent au LUTIN, et dont les « fonctions » consistent à accueillir les visiteurs dès leur entrée dans ce temple de la bonne chère.

Mais comme vous l'avez deviné, un petit cochon ne reste pas toujours petit, et prend rapidement du poids, il devient par ce fait même inapte à remplir son emploi, aussi doit-on lui donner assez fréquemment un successeur. C'est ce successeur, le « centième » occupant de la place que nous avons eu le plaisir de fêter cette semaine.

Maurice BILLARD.

La gastronomie à Montréal

... Nous extrayons encore de la revue « GASTRONOMIE » le compte rendu suivant concernant :

LE DEJEUNER DES « EPICURIENNES »

LE DINER DU CLUB DES « 55 »



Parmi les débutantes de la saison, il en est deux qui, dans la Province de Québec, font déjà beaucoup parler d'elles. Il s'agit des deux associations gastronomiques qui viennent d'ouvrir presque simultanément leur « saison gourmande » à Montréal.

Ces deux organisations nouvelles ont un même idéal, un même but, un même slogan. *Développer la gastronomie pour intensifier le Tourisme*, ou plus brièvement *développer le Tourisme par la Gastronomie*.

Un pays dont la gastronomie est réputée est un pays où les touristes aiment à aller et à séjourner, et pour que la gastronomie d'un pays soit réputée, il faut qu'on la connaisse et qu'on en parle : d'où la nécessité des clubs gastronomiques.

Faire de la gastronomie « entre soi » est certes, très louable, mais c'est du dilettantisme. Faire de la gastronomie « officielle » c'est affirmer ses qualités de fin gourmet en faisant preuve de *civisme* et de *patriotisme*.

Voilà le programme du Cercle des Epicuriennes et du Club des « 55 ». Et comme la courtoisie le commande, nous allons tout d'abord vous parler du

DEJEUNER DES « EPICURIENNES ».

Ce déjeuner eut lieu le jeudi 28 octobre, à 1 heure, au Café Martin, sous la présidence d'honneur de Mme Francisque Gay, ambassadrice de France au Canada, qui avait bien voulu, par sa présence effective, montrer tout l'intérêt qu'elle porte à la Cause Gastronomique, étroitement liée à la Cause Touristique.

Ce premier déjeuner fut un réel succès. La Table, — par une attention pleine de délicatesse, due à Mme Laplante, la sympathique gérante du Café Martin — était, en l'honneur de l'Ambassadrice, décorée de fleurs aux couleurs françaises.

Le menu d'une ordonnance parfaite avait été élaboré par la diligente fourrière, Mme Maurice Billard, et exécuté par le Chef Rodolphe Funk.

Tout était délicieux et les estomacs les plus fragiles purent se délecter sans scrupules. M. Paul Dandurand avait gracieusement offert les vins adéquats pour accompagner ces délicates merveilles.

Grâce à l'exquise simplicité de Mme Francisque Gay, il régna tout au long du déjeuner, une ambiance amicale fort goûtée de toutes, et après une très brève allocution de Mme Maurice Billard, fondatrice du Cercle, pour en préciser les buts, les « Epicuriennes » se séparèrent en se félicitant et en prenant date pour le prochain déjeuner.

LE DINER DU « 55 ».

Le dîner d'ouverture du Club avait lieu le 27 octobre au « Ritz-Carlton », dans la suite « Vice-Royale », et fut, selon l'avis unanime de ceux qui eurent le privilège d'y assister, une réussite totale.

La place nous manque, malheureusement, pour décrire cette réunion avec autant d'ampleur que nous le voudrions, mais nous devons de faire connaître à nos lecteurs le menu de cette mémorable soirée. Le voici :

MENU

•
Les Apéritifs de France — glacés à souhait —
Le St-Raphaël blanc et le Vermouth « le Soleil »

LE CONSOMME DES VIVEURS, EN TASSE

•
LE GRATIN DE HOMARD LUCULLUS
escorté d'un Graves Impérial sec.

LE BARON D'AGNEAU SARLADAISE avec LES HARICOTS PANACHES MAITRES D'HOTEL et

LES POMMES MIREILLE
suivis d'un Château Pontet-Canet 1943.

LA SALADE GAULOISE

•
LES FROMAGES DU CRU
qui feront apprécier le St-Emilion de J. Lebègue.

LA BOMBE GLACEE ROTHSCHILD

encadrée par le Ste-Croix-du-Mont 1943.

LES MIGNARDISES

LES FRUITS

LA DEMI-TASSE

précédant la dégustation du Hennessy***
et du Grand Marnier « Cordon Rouge ».

La réalisation de ce dîner de « grande classe » avait été confiée à Jean Fontanier, chef des cuisines du Ritz, et comme le disait fort justement le lendemain, le Commandant Billard, commentant le menu à une interview radiophonique : « Jean Fontanier, le chef, s'est vraiment surpassé hier soir en nous présentant un dîner hors de pair: »

Ce fut en effet, du commencement à la fin de la soirée, une suite ininterrompue d'appréciations flatteuses et des plus justifiées.

Les convives, tous de fins gourmets, se réjouirent, des instants, trop court hélas, passés dans une ambiance agréable, autour d'une table accueillante à souhait, et où les soucis et les difficultés de la vie quotidienne n'avaient que faire.

Il n'y eut pas de discours, et d'ailleurs qui les eût écoutés ? Les convives étaient bien trop occupés à disserter sur toutes les bonnes choses qui venaient de leur être présentées. Et comme on les comprend !

Les nombreux télégrammes, lettres et articles de presse, qui sont parvenus récemment des diverses parties du monde à l'adresse du Club, lui souhaitant longue vie et prospérité, furent présentés aux membres, lesquels se montrèrent aussi surpris que flattés, de voir que leur compagnie, bien que de création si récente, était cependant déjà connue, aussi bien à Paris qu'à New-York, en passant par Londres, Bruxelles, Washington, Rio de Janeiro et Mexico !

Avis important

à nos Membres Restaurateurs

Nous rappelons à nos membres hôteliers et restaurateurs que le millésime 1949 à fixer aux panneaux qu'ils possèdent, leur seront envoyés dès réception du virement de leur cotisation.



D'ITALIE

Il nous est agréable de pouvoir recommander :

MENAGGIO GRAND HOTEL VICTORIA AU LAC
(Lac de Côme) Propr. Dir. : M. T. Bullo-Frey - Tél. 3

Ouvert du 15 mars au 31 octobre.

120 chambres, 45 salles de bains.
Hôtelier Suisse - Chef Italien.
Cuisine de tout premier ordre.
Spécialités du pays. Bonne cave.
Golf (18 trous), à 3 km. de l'Hôtel.
Tennis. - Bains au Lac.
Garage dans la propriété de l'Hôtel.
Chambres à partir de 700 liras.
Pension complète à partir de 2.300 liras.

*Les Gastronomes
du monde entier
donnent la préférence à*

FRIGIDAIRE

(PREMIER ET SEUL DU NOM)

C'EST UN PRODUIT DE "GENERAL MOTORS" VENDU PAR
REFRIGERATION ET RADIO TELEVISION S.A.
2, Boulevard de Dixmude, Bruxelles Tél 17.63.85

MANIFESTATION

"Lauréat du Travail"

Concours Cuisiniers

POUR la première fois, et sous les auspices du Commissaire Général aux Expositions du Travail, M. Paul Lacoste, aidé des diverses organisations patronales et ouvrières, un Concours National de Cuisiniers a été organisé pour l'obtention du titre et insigne de bronze de « Lauréat du Travail ».

Les concurrents devaient avoir minimum 12 années de pratique, 27 candidats étaient inscrits.

Ce concours a eu lieu au Salon de l'Alimentation, grâce à l'obligeance du Comité du Salon et de diverses grandes firmes, ainsi que du concessionnaire du buffet, M. Bourjous.

Le jury, composé de MM. Beghin, Buysse, Dassy, Defelde, Devos, Dubigh, Dupont, Hanouille, Langlez, Henri Leyman, Marray, Vermeersch, Victor, eut à juger les diverses épreuves qui consistaient en deux plats imposés et différentes préparations au choix du concurrent. Ces épreuves eurent lieu sous les yeux d'un public de jour en jour plus nombreux, attiré tant par l'intérêt que par le plaisir de déguster. Les candidats s'affairèrent sous l'œil sévère autant qu'expert du jury, et firent preuve de réelles qualités professionnelles.

Au cours d'une cérémonie présidée par M. Lacoste, commissaire général aux Expositions Nationales du Travail, et M. Haulot, commissaire général au Tourisme, 22 récompenses furent distribuées, résultat des plus brillant, permettant de beaux espoirs pour les années futures.

H. L.

A NOS MEMBRES RESTAURATEURS
ET GASTRONOMES.

AIDEZ-NOUS A DEFENDRE LE BUT QUE NOUS POURSUIVONS EN VIRANT SANS TARDER LE MONTANT DE VOTRE COTISATION 1949 A NOTRE C. C. P. 442.65.

D'AVANCE, MERCI.

Mes chers Amis,

Plus tôt qu'on ne l'eut souhaité, l'automne s'est annoncé.

La chasse est ouverte, mais on ne s'en aperçut guère au début. Nos menus deviennent cependant plus opulents à l'heure où j'écris ces lignes.

Ça n'a pas cependant privé les amateurs de quelque venaison au cours de ces dernières vacances. C'est ainsi qu'hébergeant quelques compaings de la ville en une hostellerie de nos parages j'ai pu leur offrir du sanglier sauce chasseur. Le chef de cette officine mérite certes des éloges : il connaît son métier et sa sauce était de maître. Mais je ne serais pas étonné que notre sanglier ait quelques jours auparavant dans une pâture voisine appelé sa mère en criant « Bêe ».

J'ai gardé cette réflexion pour moi : mes hôtes n'y ont vu que du feu.

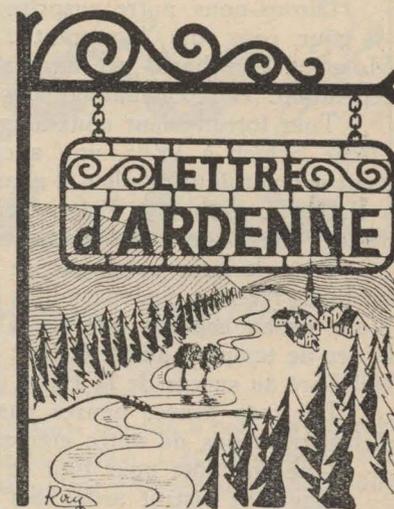
A part ça, aucun mécompte au cours de cette saison : du soin, de la prévenance et des prix en général abordables selon, bien entendu, les goûts de chacun.

Plus abordables encore, et manifestement, au Grand-Duché où nous avons passé quelques jours que je regrette parce qu'ils furent trop courts mais que je ne puis regretter parce qu'ils ont été parfaits à tous égards.

La gamme ou plutôt les arpeges gastrophiliques qu'ils nous a été donné de parcourir, de gravir et d'apprécier ont sans doute une étendue telle que le cadre de cette lettre serait trop étriqué pour les souligner tous.

Résumons donc. Organisation parfaite et soins irréprochables. Courtoisie et serviabilité. C'est la note dominante.

Citerons-nous le restaurant Stuff, à Luxembourg même, justement renommé pour ses spécialités grand-ducales. Si celle qui figurait à la carte le jour de notre passage n'avait rien de supérieur à celles des autres jours, il faut en déduire que c'est alors toujours fort bien.



Dirons-nous notre surprise d'un Muscat-Ottonel 1947 rangé — pour ceux qui l'ignorent... et nous en étions — parmi les Moselle. Très hardi cet hymen Moselle et Muscat, très plaisant cependant. A recommander aux curieux.

Tout fortuitement nous avons été traités par le maître-cuisinier Oscar Schieb à Wilz, une ancienne « toque blanche ». Extrêmement sympathique et plein d'allant, Schieb est conférencier culinaire à Radio-Luxembourg. Il fut secrétaire de la section gastronomique de la Foire-Exposition de Luxembourg 19 juin-4 juillet 1948.

Dans le riche catalogue de la Foire notre ami Schieb a donné quelques recettes des spécialités luxembourgeoises les plus estimées. Nous osons espérer que nous pourrions obtenir de lui quelques lignes de temps à autre. C'était déjà lui qui en 1937 ou 1938 avait collaboré au succès de la Foire.

Les trop brèves heures passées en sa cordiale compagnie ne s'effaceront pas de notre mémoire.

Une anecdote pour finir ce bavardage.

Chez un bistrot ardennais du temps jadis entre deux camarades. Celui qui doit la tournée demande à son compagnon :

— Que préfères-tu ? Une grande ou deux petites ?

Avec une promptitude plus méridionale qu'ardennaise l'autre lui répond :

— Les trois.

C'est peut-être depuis, qu'à Bagimont, cette curieuse enclave de notre Luxembourg dans la province de Namur, une paire compte trois unités, du moins lorsqu'il s'agit de verres à boire.

Jacques du Harnois,

*sénateur suppléant du Département de la Gueulle
(Ardenne).*

Une cause indépendante de notre volonté nous oblige à reporter au prochain numéro l'article de notre collaborateur « Gastro de St. Gratin » :

« EPITRES D'UN GASTRONOME ».

Que nos lecteurs veuillent bien nous en excuser.



A présent, on nous servira...

EPERLAN

Ce poisson, dit Rondelet, a été ainsi nommé « pour sa belle et nette blancheur semblable à celle de la perle ». L'éperlan est un des poissons les plus délicats que l'on puisse trouver dans nos eaux douces. On le classe parmi les sujets d'eau douce bien qu'il soit d'espèce marine, cela, parce que, comme le font bon nombre de poissons migrateurs, il vient frayer en eau douce. Toutefois, les éperlans ne remontent les fleuves guère plus haut que le point où la marée cesse de se faire sentir. On le pêche à l'embouchure de l'Escaut. C'est généralement du 20 février au 15 mars qu'a lieu la remonte de ce menu poisson dans les fleuves et c'est à cette époque que sa pêche est la plus abondante, mais on le rencontre dans ces eaux en toute saison, en moins grande quantité il est vrai.

L'éperlan fraîchement pêché répand une odeur assez forte rappelant celle de la violette. Certains auteurs disent cependant que l'odeur de l'éperlan rappelle celle du concombre plutôt que celle de la violette. Ce qui est certain, c'est que ce petit poisson est très délicat et qu'une friture d'éperlans est, à juste titre, considérée comme un des meilleurs plats de poissons qui soient.

Mode de préparation : Les vider, les laver, en les laissant séjourner le *moins longtemps* possible dans l'eau, les essuyer et les préparer selon indications.

* * *

EPERLANS FRITS

Les tremper dans du lait salé, les rouler dans la farine, les secouer pour faire tomber l'excès de farine et les plonger dans la friture brûlante.

Egoutter ; éponger sur linge ; assaisonner de sel fin très sec ; dresser en buisson sur serviette avec persil frit et citron.

* * *

LE FAISAN A LA BOHEMIENNE

Garnir le faisán, vidé par devant et dont on aura enlevé l'os de bréchet, avec un petit foie gras (froid) clouté de truffes taillées en chevrons, assaisonné de sel et paprika et cuit pendant 15 minutes au madère.

Brider l'oiseau en entrée. Le cuire, en casserole ou en cocotte, au beurre, 45 minutes environ.

Au dernier moment, arroser le faisán de 2 cuillerées de cognac flambé et de quelques cuillerées de fumet de gibier. Servir tel quel, dans le récipient de cuisson.

* * *

FAISAN A LA CHOUCROUTE, DITE A LA BRUXELLOISE

Cuire au beurre, en le conservant un peu rosé, un faisán bridé en entrée. Le mettre dans une braisière où l'on aura préparé de la choucroute selon la méthode habituelle, marquée avec le fumet de gibier et graisse d'oie, et la garniture accoutumée de lard de poitrine et cervelas. Cuire au four pendant 25 minutes.

Mettre le faisán sur un plat long, sur une litière de choucroute. Entourer avec le cervelas et le lard de poitrine, ce dernier détaillé en rectangles.

* * *

HUITRES A LA MORNAY

Détacher les huitres des coquilles. Les remettre dans les coquilles creuses sur une couche de sauce Mornay.

Napper les huitres avec la même sauce ; saupoudrer de parmesan râpé ; arroser de beurre fondu. Gratiner à four très chaud. Dresser sur serviette, garnir de persil frais.

* * *

SOUFFLES D'ENTREMETS

Il y a plusieurs sortes d'appareils ou compositions pour ces soufflés. Mais ils relèvent cependant de deux types principaux qui sont : les appareils à la crème et les appareils aux fruits.

Les appareils ou compositions à la crème sont employés pour

la majeure partie des soufflés. La composition initiale est différenciée, selon les recettes, par le parfum et par les garnitures.

On dresse les soufflés dans des timbales de forme droite, en argent, en porcelaine à feu ou en verre trempé. Les timbales en argent sont quelquefois munies d'un double fond dans lequel on cuit le soufflé. Ces ustensiles sont beurrés et saupoudrés de sucre fin.

Les soufflés se cuisent au four, à chaleur modérée, afin que la cuisson pénètre bien la masse de la composition.

Quelques instants avant la cuisson complète, on saupoudre la surface des soufflés de glace de sucre et on les fait glacer en les plaçant sous la partie la plus chaude du four.

La durée de la cuisson varie suivant la grosseur de l'entremets.

Mélanger sans grumeaux, dans une sauteuse, 65 grammes de farine, 65 grammes de sucre en poudre, un grain de sel, un œuf entier et un jaune.

Mouiller avec 2 décilitres et demi de lait bouillant et faire cuire sur le feu en remuant bien, pour empêcher la composition d'attacher au fond. Parfumer selon indication.

Ajouter hors du feu, 23 grammes de beurre, un jaune d'œuf, et, au dernier moment, 3 blancs d'œufs montés très ferme.

Faire cuire en remuant, pendant 2 à 3 minutes. Ajouter, hors du feu, 2 jaunes d'œufs, 10 grammes de beurre, et au dernier moment, 3 blancs d'œufs montés en neige très ferme.

Mélanger rapidement ; garnir de cet appareil la timbale beurrée et saupoudrée de sucre. Lisser la surface du soufflé. Mettre à cuire au four, à chaleur modérée.

Deux minutes avant de servir, faire glacer.

* * *

SOUFFLE ROTHSCHILD

Première méthode. — Composition de soufflé à la crème, additionnée de 2 fortes cuillerées de salpicon de fruits confits macérés avec fine champagne. Cuire selon la méthode habituelle. Lorsque le soufflé est presque cuit disposer dessus une bordure de cerises mi-sucre.

Deuxième méthode. — Composition de soufflé à la crème, additionnée de 2 fortes cuillerées de salpicon de fruits confits macérés avec eau-de-vie de Dantzic très chargée de paillettes d'or. Cuire selon la méthode habituelle. Lorsque le soufflé est presque cuit, disposer dessus une bordure de grosses fraises. (Le Larousse.)

Histoire, qualités et vertus de l'huître

LES huîtres ont fait leur réapparition avec septembre. Pendant les quatre mois de l'année ne renfermant pas la lettre « r » — mai, juin, juillet et août — elles frayent, et, durant cette période, où elles prennent apparence laiteuse qui les rendent sinon novices, du moins peu appétissantes, on en suspend la consommation.

La saison des huîtres se termine à la fin d'avril.

Pendant ces huit mois consécutifs, Paris à lui seul absorbera environ cinquante-cinq à soixante millions de ces mollusques, si la consommation en reste la même que l'an dernier. Depuis le 1^{er} septembre, l'activité la plus grande règne au pavillon de douze des Halles Centrales où tiennent leurs assises dix-sept marchands en gros d'autres denrées qui n'ont pas recours à des intermédiaires, mais traitent directement avec les propriétaires de parcs.

Cette saison a été, comme elle s'annonçait à son début, particulièrement bonne. Le président du Syndicat des marchands en gros avait dit à un de nos confrères : « Les huîtres sont fort grasses cette année, et la qualité se présente dans des conditions exceptionnellement favorables. Cependant, en général, l'huître a été de petites dimensions, elle n'a pas « poussé », en raison du manque de chaleur; elle est comme un enfant gras et gros, mais qui n'a pas grandi. » Singulière comparaison! Dans tous les cas, on sent que notre homme est plein de son sujet et que l'eau lui en vient à la bouche.

De tous temps, il s'est fait, dans le voisinage des mers une grande consommation d'huîtres. Les Romains en particulier en étaient très gourmands, et Pline l'Ancien, dans son Histoire Naturelle, appelle l'huître « truffe de la mer ». On était de « fines gueules », dans la Rome des Césars.

Mais nous n'avons pas la prétention de faire ici l'histoire de l'huître à travers les âges. Nous ne remonterons pas plus haut qu'au dix-septième siècle, pour signaler que déjà, à Paris, le délicat mollusque était de vente courante. En effet, Etienne Buret, Pierre Dumont, François Gautier et Marin Vincent, marchands d'huîtres à Paris, obtiennent l'intervention royale dans un procès soutenu contre le fermier général Guillaume Venant. Louis XIII déclare en son conseil la « archandise d'huître » exempte et franche de tous droits. Louis XIV continue les mêmes faveurs à

son mollusque d'ailleurs préféré; il prend une ordonnance dans la même forme que celle de son père, et, pour mieux en assurer l'exécution, il commet spécialement des gardes de la prévôté pour accompagner les voitures d'huître en circulation dans la ville. Plus tard même, il créera des pourvoyeurs-vendeurs d'huîtres, dans plusieurs villes et attribue à Paris six de ces charges.

Néanmoins, il interdit la vente dans la capitale passé huit heures du soir, à cause des cris : « A la barque ! A la barque !... » — on les vend huit sols la douzaine — qui, après le couvre-feu, troublaient le sommeil des bons bourgeois de la cité. Le roi voulait en même temps mettre un terme, dit l'ordonnance, « à quantité de débauches qui se font à des heures indues dans les cabarets ».

La chronique galante du dix-huitième siècle a conservé le souvenir de jolies écaillères du temps et des dessins en couleurs de Debucourt nous les montrent pimpantes autour de leurs « barques », coiffées d'un bonnet tuyauté comme ceux que portent encore les pêcheuses boulonnaises, dont elles avaient d'ailleurs emprunté le coquet costume des jours de fête : châle quadrillé, tablier de soie froncé sur la jupe courte, fins sabots aux pieds, aux oreilles, de longues bouches d'or, et au cou la croix-jeannette.

À Paris, le goût pour l'huître, sinon pour l'écaillère, est resté de plus en plus vif; il s'est aussi beaucoup répandu en province, même dans les villes éloignées de la mer, depuis que, remplaçant les voitures de mareyeurs et la diligence, les chemins de fer transportent en grande vitesse, affaire de quelques heures, les bourriches expédiées soit directement des parcs, soit des halles de Paris et des grands centres.

L'huître se mange non seulement fraîche, mais cuite ou marinée. Les Américains, qui les consomment par douzaines, les avalent avec du lait, les croyant ainsi d'une digestion plus facile; mais c'est une erreur de leur part, car la chair de l'huître n'est soluble que dans les acides. Rien n'est plus à propos en même temps qu'on la déguste, que le Sauternes et les vins blancs en général, parce qu'ils sont plus acidulés que les rouges.

Si l'huître est digestive, elle n'est guère nourrissante, car c'est à peine si une douzaine équivaut à vingt grammes de matières azotées, c'est-à-dire nutritives. Mais, par son eau, riche en sels de soude, de manganèse, de chaux, en brome, iode et phosphore, elle est recommandée aux malades. Elle n'a d'ailleurs qu'un tort, c'est d'être de plus en plus chère. Heureusement que la « portugaise » est là, l'huître de ceux qui ne sont pas assez fortunés pour se payer des côte-ruge, natives, ni même de la jolie marennes.

Marcel FRANCE.

Du Service à la Française, à l'Anglaise et à la Russe

IL nous a été donné de faire paraître dans notre dernier numéro un article de M. P. Gallico intitulé « C'étaient des Hommes en ce temps là », et auquel nous nous étions promis de répondre en donnant quelques précisions au sujet des différents services en question.

Voici donc :

Le service de la table est basé sur deux méthodes, différentes dans leur principe, mais également pratiquées dans tous les pays : c'est le *Service à la française* et le *Service à la russe* ; si nous ne mentionnons pas le *Service à l'anglaise*, et ceux plus particulièrement adoptés dans quelques contrées de l'Europe, c'est qu'ils dérivent de l'une ou de l'autre de ces deux méthodes.

Les diners servis dans l'ordre de la méthode française se composent, en réalité, de trois services distincts, dont deux appartiennent à la cuisine et le dernier à l'office.

Le premier service d'un dîner servi à la française comprend les différents mets qui, depuis les potages, s'étendent jusqu'à ceux qui précèdent les rôtis ; ceux-ci commencent le second service, qui se continue jusqu'aux entremets de douceur. Le troisième service comprend les glaces, bonbons, petits-fours, fruits, fromages, et enfin tout ce qui constitue le *dessert*.

Les deux services d'un dîner à la française s'appuient sur des règles qu'on ne saurait enfreindre sans nuire à l'harmonie du dîner. Ainsi, quand le premier service se compose de deux *relevés* et de quatre *entrées*, le second comporte deux *rôtis* et quatre *entremets*. Quant au dessert, la latitude est plus grande, et en quelque sorte facultative, mais, en général, on sert autant de *corbeilles*, *tambours* ou *gradins*, que de grosses pièces, et le double d'*assiettes* de dessert, que le dîner comporte d'*entrées*.

A l'égard des entrées et des entremets, la symétrie s'oppose à ce qu'ils soient en nombre impair, parce qu'ils sont destinés à être posés sur table parallèlement et à se faire face. Mais on peut, sans

enfreindre la règle, dans le premier comme dans le second service, servir des plats *volants*, car ceux-ci sont présentés aux convives sans être posés sur table, ni avant ni après.

Dans la pratique, on indique le degré d'importance d'un dîner par le nombre d'entrées, c'est-à-dire qu'en annonçant quatre ou six entrées, on sait de combien de relevés, de rôtis et d'entremets se composera le menu ; seulement, pour agrandir le cadre d'un dîner, et quelquefois pour se conformer aux dispositions de la table, on sert des pièces de *flancs*, *contre-flancs* et des pièces de *bouts*.

Dans le premier service d'un dîner à la française, les mets appartenant à la même série, c'est-à-dire les hors-d'œuvre, les entrées, les relevés sont symétriquement dressés, par moitié, de chaque côté de la table et aux bouts, toutefois que le centre est occupé par un *dormant*, surtout, *plateau* ou *pièce d'ornement*, en usage dans les diners d'apparat.

Ce premier service est toujours dressé sur la table avant même que les convives soient assis. Quand le premier service est terminé et les plats enlevés, les mets du second sont posés sur la table, dans le même ordre, pour les remplacer. A la fin du second service, tout ce qui est posé sur table, se rapportant au service de la cuisine, doit disparaître. C'est alors que le troisième service est dressé sur la table, toujours dans un ordre symétrique.

Certes, on ne saurait contester qu'un dîner de quelque importance, où les services sont au complet, les mets servis avec une certaine recherche, ne produise sur les convives une impression agréable, satisfaisante pour l'amphitryon, satisfaisante aussi pour le cuisinier, sachant allier l'exquise délicatesse des mets avec l'élégance et la richesse de la table.

La seule objection qu'on puisse formuler contre cette méthode, d'ailleurs si flatteuse pour les yeux, c'est que ce luxe de la table s'opère en quelque sorte au détriment de la cuisine, par ce motif que, dans un service compliqué, les mets exposés aux regards des convives, ceux surtout qui ne doivent être mangés qu'en dernier lieu, les entrées chaudes par exemple, conservent difficilement une chaleur suffisante pour être mangées dans les meilleures conditions de bonté, car elles sont présentées aux convives trop longtemps après avoir été dressées.

Cette objection, il faut bien l'avouer, est très sérieuse ; elle mérite d'arrêter l'attention des amphitryons aussi bien que celle des cuisiniers. N'est-il pas regrettable, en effet, que, sur une table

splendidelement servie, où rien n'est épargné pour flatter le goût et les désirs des convives, on puisse manger des mets ou refroidis ou ayant perdu une partie de leurs qualités essentielles ?

Pour obvier à un tel inconvénient, il faut donc avoir recours à différents expédients qui, s'ils ne le font pas entièrement disparaître, peuvent du moins l'atténuer.

En premier lieu les maîtres-d'hôtel doivent avoir le soin de disposer les plats sur des réchauds bien entretenus, pour les tenir clochés jusqu'au dernier moment. Les cuisiniers, de leur côté, peuvent toujours avoir une caisse à *bain-marie*, à portée de la salle à manger, afin de saucer les mets, soit dans le plat, après qu'ils sont enlevés de la table, soit sur des assiettes mêmes, quand on se dispose à les faire passer aux convives.

Mais si les cuisiniers et les maîtres-d'hôtel sont tenus à tant de précautions et de soins, les amphitryons et les convives à leur tour, doivent s'imposer une exactitude ponctuelle et rigoureuse, car le meilleur des diners, combiné avec la plus grande science, préparé avec tout le talent désirable et les soins les plus attentifs, peut ne pas répondre au résultat désiré si on le fait attendre.

Dans certains cas, on peut obvier à l'inconvénient que nous venons de signaler, en posant sur table des pièces luxueuses et coquettes, mais dont le rôle se borne à y figurer, tandis que, quand leur tour vient d'être entamées, on en fait servir d'autres qui, dressées au moment d'être présentées, conservent toutes leurs qualités et leur physionomie appétissante ; mais cette méthode, excellente dans son principe, offre de grandes complications, et devient trop coûteuse pour que son application se généralise jamais ; cependant elle mérite l'attention des gourmets.

Il y aurait, à notre avis, un moyen plus pratique, surtout moins onéreux à adopter, et qui semble diminuer le danger, en conservant les apparences de la règle : il s'agirait de dresser les mets sur table, découpés d'après la méthode du *Service à la russe*, mais en posant les plats sur les réchauds dans l'ordre symétrique du service à la française ; cette méthode, qu'on pourrait appeler *mixte*, concilierait, jusqu'à un certain point, les exigences de la cuisine avec la symétrie et le luxe rigoureux de la table. Le découpage, exécuté à la cuisine avec ordre, ne nuirait pas sensiblement à la physionomie des mets, et ferait gagner un temps précieux, car alors on n'aurait plus qu'à enlever les plats de la table pour les présenter aussitôt aux convives.

En somme, si nous considérons de près la méthode du *Service à la française*, d'un aspect si riche et somptueux, étalant toute sa

magnificence aux yeux d'un monde habitué au faste, mais toujours sensible aux beautés d'un art qu'il encourage et vivifie, nous ne pouvons que regretter de rencontrer en elle tant de contrastes frappants ; car nous n'ignorons pas que c'est précisément à cette méthode, appliquée autrefois avec tant d'éclat et de succès, que nous devons en partie le prestige universel dont la cuisine française est honorée.

Dans le *Service à la russe*, les plats chauds ne vont pas sur table, ils sont tour à tour découpés à la cuisine, dressés, puis envoyés à la salle à manger pour être présentés aux convives. Les grosses pièces ou relevés trop volumineux pour être passés autour de la table peuvent cependant être découpés dans la salle à manger, puis distribués dans des assiettes chaudes, que l'on fait passer aux convives.

Le découpage des mets, à la cuisine, exige précision et dextérité ; il faut au cuisinier une certaine pratique d'exécution pour acquérir cette habileté qui consiste à faire bien et proprement ; car chacun des morceaux découpés devant passer devant les yeux des convives, il est urgent qu'ils soient coupés avec soin, c'est-à-dire correctement et de grosseur proportionnée.

Si la méthode de présenter les mets aux convives, au lieu de les ranger symétriquement sur la table, flatte moins les yeux et les sens, elle a pour résultat évident de faire savourer les mets servis dans les meilleures conditions de calorique et de bonté parfaite, puisqu'ils sont découpés aussitôt cuits, et mongés aussitôt servis.

De l'obligation de passer les mets autour de la table, découle naturellement celle forçant les convives à se servir eux-mêmes. Cette conséquence inévitable, à laquelle les adversaires de la méthode ont voulu donner une importance défavorable, n'offre pourtant rien de défectueux.

Dans un dîner servi à la russe, quels que soient le nombre de convives et l'importance du menu, le dîner doit être répété autant de fois qu'il y a de convives ; en d'autres termes, pour 40 couverts, on sert quatre diners semblables et uniformes. C'est-à-dire 4 plats de poisson, 4 de relevés de boucherie, 4 d'entrées, et

SAVEZ-VOUS QUE...

les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée.

ainsi de suite pour toutes les séries de mets. Pour 100 couverts on sert 10 plats de chaque *série* ; par cette combinaison méthodique, chacun des convives est sûr de trouver à sa disposition les mets mentionnés dans le menu ; c'est là, suivant nous, un point capital (1).

Dans un dîner servi par *quatre*, les plats de chaque série doivent être présentés aux convives par quatre hommes qui, suivant chacun l'itinéraire prescrit d'avance, tournent autour de la table, soit à droite, soit à gauche, mais toujours dans le même sens, pour la même série de mets. En suivant cet ordre, il en résulte qu'on ne met pas plus de temps pour servir cent convives qu'il n'en faudrait pour en servir dix.

L'étiquette commande que les plats soient présentés d'abord aux personnages les plus marquants ; mais en dehors de cette obligation particulière, les convenances exigent qu'à la fin de chaque série de mets, on commence la nouvelle série par le convive qui, dans la précédente, s'est trouvé servi le dernier.

Un autre soin auquel les maîtres-d'hôtels ou *servants* doivent être attentifs, c'est de faciliter autant que possible les convives à se servir, à mesure qu'on leur présente les mets non découpés, tels que poissons, entrées ou entremets moulés.

Ainsi donc, la célérité dans le service, l'ordre dans la distribution, voilà les premiers résultats de cette méthode ; mais si nous considérons les qualités réelles que conservent les mets servis aussitôt dressés, nous comprenons sans peine la préférence marquée que les gourmets lui accordent. L'adoption du service à la russe est aujourd'hui une question résolue.

Au premier abord, il semblerait qu'un dîner servi dans ces conditions doit laisser la table vide, et par conséquent dépourvue du luxe qu'on aime à trouver dans les réunions de ce genre. Cette supposition n'est pourtant pas fondée, car les pièces froides, les entremets froids, les pièces de pâtisserie et le dessert, pouvant être symétriquement dressés sur table dès le début du dîner et, pour la plupart, pouvant y rester exposés pendant toute sa durée, les cuisiniers et les maîtres-d'hôtels ont donc une grande latitude pour orner

(1) Dans les grands dîners, au lieu de servir 10 ou 20 plats de même nature, on peut, sans inconvénient les varier, c'est-à-dire que pour un dîner de 100 couverts, exigeant 10 plats de poisson, on peut servir 5 plats d'une espèce, 5 plats d'une autre, et ainsi de suite à l'égard des autres mets que comporte le dîner.

la table et faire briller leur aptitude, précisément sur les mets auxquels l'ornementation est le mieux applicable.

Telles sont en résumé les règles à suivre dans les deux méthodes, tel est l'ordre qui les régit. On le voit, les deux services quoique différents sous bien des rapports, sont cependant praticables, si on sait tenir compte des exigences qu'ils comportent ; d'ailleurs, l'un et l'autre sont désormais irrévocablement attachés à l'avenir de l'art culinaire.

Et voici encore...

... Pour ceux qui l'ont apprécié lors d'un voyage en Suisse,
la recette de

LA FONDUE VALAISANNE

La fondue se fait sur table, dans un poêlon en terre, un « caquelon » comme on dit à Genève, dont on a soin de frotter le fond avec une gousse d'ail, s'il est neuf ; on y coupe, en lames minces, du bon fromage de gruyère, vieux de préférence, 150 à 200 grammes par personne, on mouille à hauteur avec du vin blanc du pays, et on tourne sur le feu jusqu'à fusion complète ; on ajoute alors un peu de poivre du moulin et un verre à liqueur de kirsch.

Pendant cette préparation, les convives ont coupé en menus cubes quelques tranches de pain de ménage et, aussitôt la fondue à point, chacun à tour de rôle plonge dans le poêlon un morceau de pain fixé sur sa fourchette, le tourne rapidement, et tous se servent à la même écuelle, comme au moyen âge.

On ne boit pas avant que la fondue soit épuisée, mais on se rattrape ensuite !

Les vrais amateurs dédaignent les trucages, l'addition de fécule qui épaissit le mélange, le bicarbonate de soude qui le rend plus moelleux.

SAVIEZ-VOUS...

... que Rome n'a jamais appelé « Gourmandise » un péché capital, Rome a dit « Gula » de Saluste (on a mal traduit ce mot).

Les bonnes tables de nos membres

RESTAURATEURS « LAURÉATS »

Etablissements où ont été tenues des réunions de démonstrations gastronomiques, organisées par le Club, à notre entière satisfaction.

ANVERS

*** GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.). — Téléphone : 259.60 (7 lignes).

BLANKENBERGE

*** EPSOM
159, Digue de Mer (h. r.) — Téléphone : 415.06.

BOUVIGNES

*** AUBERGE DE BOUVIGNES (r.)
Téléphone : Dinant 556.

BRAINE-L'ALLEUD

*** LE FORIEST
Bois de Foriest (h. r.). — Téléphone : 02 - 54.21.08.

CELLES-ARDENNES

*** HOTEL DU CENTRE (h. r.)
Téléphone : Houyet 63.

DEURLE-s/LYS

*** RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.). — Tél. Gand : 131.06.

HONNAY par PONDROME

*** L'ERMITAGE CANADIEN (r.)
Téléphone : Beauraing 211.

BRUXELLES

*** ASTI
58, avenue de la Toison d'Or
(h. r.). — Tél. 38.06.81 - 38.02.39

*** AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.23.

*** AU FILET DE SOLE
1, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.08.12.

*** GRAND VATEL
61, boulevard de Waterloo (r.).
Téléphone : 11.22.47.

*** LE MAIL
30, pl. Vieille-Halle-aux-Blés (r.)
Téléphone : 12.02.49.

LE ZOUTE

*** L'ARGENTIERE
169, Digue de Mer (h. r.).
Téléphone : 618.16.

MONS

*** RESTAURANT DEVOS
7, rue de la Coupe (r.) — Téléphone : 313.35.

ST-IDESBALD (Coxyde)

*** ALBERTEUM (h. r.)
212, Route Royale - Tél. 210.94

TILFF-s/OURTHE

*** HOTEL DU CASINO (h. r.)
Téléphone : L'ège 810.15

restaurateurs et hôteliers belges

MEMBRES
RESTAURATEURS

Les étoiles sont attribuées au fur et à mesure du dépouillement du referendum.

*** = Cuisine et cadre exceptionnel
** = Cuisine de tout 1^{er} ordre.
* = Très bonne cuisine.

BRUXELLES

*** AU LION D'OR
53, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.38.

* AUX ARMES DE BRUXELLES
13, rue des Bouchers (r.) — Téléphone : 11.21.18 — Grande spécialité de Moules et Frites.

* CHALET DE LA FORET
43, Drève de la Lorraine (r.) — Téléphone : 44.84.16.

* ASTRID
21, rue de la Presse (r.)
Tél. : 17.38.31.

GAND

** SAINT-JEAN
5, Marché aux Oiseaux (r.) — Téléphone : 517.34.

LA PANNE

* A LA BONNE AUBERGE
63, Digue de Mer (r.) — Téléphone : 20.

* LE SAVOY
40, boulevard de Nieuport (h. r.).
— Téléphone : 55.

Légende :

h. = hôtel.
r. = restaurant.

MEMBRE-s/SEMOIS

** HOTEL DES ROCHES
(h. r.) — Téléph. 51 (Vresse).

NAMUR

* NORMANDY
69-71, rue des Carmes (r.) — Téléphone : 201.34.

OSTENDE

** LA RENOMMEE
61, Promenade Albert 1^{er}, (h. r.)
— Téléphone : 711.95.

** PICCADILLY
4, place Léopold 1^{er} (h. r.) — Téléphone : 716.12.

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MONDE, 75, rue de la Station (h. r.).
Téléphone : 20.

VILLE POMMERCEUL

*** LE RELAIS
(h. r.).
Téléphone : Blaton 661.

Les bonnes tables de nos membres

L'attribution des étoiles s'est faite sur les mêmes bases que pour les Restaurateurs belges.



CHATELLERAULT

- ** HOTEL DU FAISAN (h. r.)
M. René Colpaert - Tél. : 549.

CORNÿ-S/MOSELLE (Moselle)

- * REST. « CHEZ THIRY » (r.)
M. Thiry.

DIJON

- ** HOTEL DU NORD
2, rue de la Liberté. M. Frachot.
(h. r.).

LANDERNEAU (Finistère)

- * HOTEL RAOULD
M. Le Hir (h. r.).

LILLE

- *** RESTAURANT DE PARIS (r.)
M. Elie Agrafeil - 52 bis, rue
Esquermoise - Tél. : 529.41.

LOURDES

- ** HOTEL VILLA ST-JEAN
M. Abodie.
3, rue du Paradis (h. a.).

MACON (Saône-et-Loire)

- *** L'AUBERGE BRESSANE
M. Duret (r.).

METZ (Moselle)

- ** REST. « LE GLOBE »
2, place de la Gare. M. R. Wolff
(h. r.).

MILLAU (Aveyron)

- * GRAND HOTEL DU COMMERCE
M. Canac (h. r.).

MONTLUÇON (Allier)

- *** LE CHATEAU SAINT-JEAN
M. Vannier (h. r.).

NANCY

- *** CAPUCIN GOURMAND
M. Romain, 31, rue Gambetta
(r.).

Nuits-ST-GEORGES (Côte d'Or)

- * HOTEL DE LA CROIX BLAN-
CHE, M. Legendre (h. r.).

ORANGE

- *** LE PROVENCAL
27, rue de la Républ.que.
M. Vasse (h. r.).

restaurateurs et hôteliers français

PARIS

- * A LA BONNE FRANQUETTE
18, rue Sainte-Rustique, Mont-
martre XVIIIe (r.).

- ** AUBERGE DE LA TRUITE
M. Dorin, 30, Faubourg Saint-
Honoré VIIIe (r.).

PLESSIS ROBINSON

- ** REST. DE L'ERMITAGE
M. Conbronne, 22, rue de Mala-
bry (r.).

POITIERS (Vienne)

- ** AU CHAPON FIN
M. Guittonneau (h. r.).

ROUEN

- ** MAISON DUFOUR
67, rue Saint-Nicolas. (r.).

ST. ANDRE DE CORCY (Ain)

- ** BERARD
M. Berard (h. r.).

ST-REMY L'HONORE par PONT-
CHARTRAIN (Seine-et-Oise)

- * MOULIN DE BICHEREL
Mme Caisser (r.).

SARREBOURG (Moselle)

- * HOTEL BOUR, M. Lay Cadé,
3, avenue de France (h. r.).

VALOIRE (Savoie)

- * HOTEL BON ACCUEIL
M. Ollies, J. (h. r.).

TESSE LA MADELEINE (Orne)

- * HOTEL DE TESSE, M. David
(h. r.).

VERDUN (Meuse)

- * HOTEL SAINT-PAUL
12, place Vauban, M. Pillard.
(h. r.).

VESOUL

- * HOTEL « LE MERCEDES »
M. Meng. (h. r.).

Ne manquez pas, au cours de vos déplacements en France, de passer par l'un ou l'autre relais gastronomique ci-dessus. L'accueil le plus chaleureux vous y sera toujours réservé.

Notre Secrétariat tient à la disposition des membres et lecteurs qui en feront la demande une documentation détaillée sur chacun de ces établissements.



VOUVRAY ET SES VINS

LA Touraine si douce et si accueillante est, sans aucun doute, la province de France dont la réputation est le plus solidement et le plus universellement établie. Chantée par les poètes, illustrée par le séjour des Rois, vantée par les touristes chaque année plus nombreux, elle est aussi célèbre pour ses sites que pour la richesse et la variété de ses châteaux historiques.

La faveur dont cette contrée a toujours jouit tient à l'admirable disposition de son sol, à la multitude et à la diversité de ses paysages d'aspect tantôt doux et gracieux, quelquefois rudes et sévères, toujours poétiques.

La Touraine a été recherchée de tous temps pour son calme reposant et son charme captivant. Elle doit aussi sa réputation à la délicatesse de ses produits et tout particulièrement à celle de ses vins dont la qualité et la finesse sont dues à un climat tempéré et à l'exposition favorable de ses coteaux et à la nature de ses terrains, on peut dire sans exagération que la perle du vignoble dont s'enorgueillissent les Tourangeaux, est enchassée dans les riches coteaux de la rive droite de la Loire. Cette perle fournit le Vouvray dont le nom fameux est universellement connu. Vin unique par la diversité de ses caractères, suivant les années, tantôt fort et corsé, tantôt parfumé et liquoreux, tantôt léger et fruité ; qu'on le classe dans l'une ou l'autre de ces catégories, il est toujours frais, savoureux et

aimable à boire. Il est excellent à consommer de suite et dès la première année, mais comme tous les grands vins il gagne beaucoup à vieillir.

Le Vouvray est un vin riant et vivant. Les gens du cru n'ont attaché pendant fort longtemps qu'une importance très relative à ses aptitudes qui étaient pourtant appréciées et utilisées depuis de nombreuses années de certains commerçants étrangers. Autrefois, la majeure partie des vins de Vouvray s'en allaient en Belgique par bateaux, il existe encore des vestiges de ces « ports » sur les bords de la Loire aux lieux dits « Les Patys » et à « La Bedouère » sur la commune de Rochecorbon, voisine de Vouvray. Dès que les chemins de fer ont pris une certaine extension ce fut par voie de fer qu'ils s'acheminaient et il était curieux de voir pendant 1 mois 1/2 les tonneliers relier en plein les fûts, c'est-à-dire mettre 14 cercles en bois pour le voyage et ils étaient fiers de travailler à la bonne propagande de notre terroir. Je me souviens dans ma jeunesse avoir été à la gare à cette époque d'expédition (février-mars), un vieux tonnelier dit à mon père « Tou voué tout ça c'est pour les Belquistains ! » A cette époque le commerce du vin était franc et loyal, les négociants venaient sur place avec leurs courtiers goûter à la tasse, choisissaient et pesaient des catégories. Restaurateurs et particuliers avaient des caves bien garnies de vins qui « mûrissaient » en attendant les grands jours. Hélas ! aujourd'hui tout est changé, le téléphone et le wagon réservoir a tué la qualité et cependant elle existe toujours car nos vignes et nos coteaux sont toujours là, mais il faut venir les chercher.

De ce côté le tourisme nous aide et s'il était aussi facile qu'avant guerre pour expédier, toutes les caves de Belgique se regarniraient, le Belge est un fin gourmet et le vin, le vin de Vouvray, le noble vin de France, serait le meilleur des ambassadeurs qui ferait grandir une fois de plus notre prestige, mais tout cela à condition que le vendeur soit honnête.

J. DELALEU,

*Président du Syndicat des grands crus de Vouvray
et du Syndicat d'initiative de (illisible)*

Notre rubrique bibliographique

LA REVUE MENSUELLE ET ILLUSTRE

Cuisine et Vins de France

dirigée par CURNONSKY, Prince élu des Gastronomes.

Son programme pratique et économique comporte :

- 1) LE MOIS GASTRONOMIQUE. — Pour chaque jour, un menu pour le déjeuner et un menu pour le dîner, établis suivant les disponibilités de la saison ;
- 2) DES MENUS type pour repas de cérémonie et repas bourgeois ;
- 3) DES RUBRIQUES FORT INTERESSANTES SOUS LES TITRES :
 - La Littérature et les Arts de la Gastronomie ;
 - La Cuisine Française dans le monde ;
 - La Table et le Tourisme, la table et la chasse, la table et la pêche ;
 - La cuisine et la santé ; etc..., etc...
- 4) L'ETUDE DES VINS DE FRANCE ;
- 5) LA TABLE ET LE SERVICE ;
- 6) UN COURS PERMANENT DE PATISSERIE ET DE CONFISERIE.

* * *

« Cuisine et Vins de France » publie chaque mois une chronique gourmande de Curnonsky, Prince élu des Gastronomes et Président de notre Club, des études culinaires et des recettes du grand chef Dumont-Lespine, du Docteur Ed. de Pomiane, de l'Institut Pasteur, du Docteur Pouget, Président de l'Association nationale des maires des stations françaises, de Paul-Emile Cadilhac, Grand Officier du Tastevin, de Jean Auliac, etc...

ABONNEMENTS

Le prix de l'abonnement annuel à « CUISINE ET VINS DE FRANCE » pour la Belgique est de 250 francs belges. Cet abonnement comprend tous les numéros mensuels (sur 32 pages grand format) ainsi que les numéros spéciaux et les suppléments.

Pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg, les abonnements sont recueillis par le « Club des Gastronomes ». Secrétariat : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles. C. C. P. 442.65.

Un numéro specimen est envoyé sur demande.

« A l'Infortune du Pot »

par CURNONSKY.

La meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualité.

* * *

Le Prince Elu des gastronomes, fort de sa vieille expérience, n'y a joué que le rôle, comme il se plaît à le dire lui-même, d'un pêcheur de perles. Il a récolté parmi les innombrables plats simples qu'il lui a été donné de déguster, quelques-uns de ceux qui lui ont plu davantage. Et nous avouerons qu'il nous a confectionné un bien joli collier.

« A l'Infortune du Pot » peut être obtenu, dédié par l'auteur, contre versement de 65 fr. pour le volume broché et 95 fr. pour le volume cartonné, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes.

★ ★ ★

« Les Lettres de Monsieur de Grandcru »

ou

LA SCIENCE EXACTE DES VINS

retrouvée par

Clément MORRAYE

et éditées sur papier velin pur fil numérotées de 51 à 2.300.

Un exemplaire de ce magnifique et intéressant ouvrage spirituellement illustré par Nojorkam et colorié à la main, vous sera envoyé contre versement de 500 francs au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes. Une remise de 10 % est accordée à nos membres.



*Notre Rubrique Bibliographique***MES RECETTES DE PATISSERIE**

par M. DUMONT-LESPINE,

conseiller technique de Cuisine et Vins de France.

300 recettes de biscuits, crèmes, tartes, petits fours, etc... 300 pages.

Le volume cartonné . . . 90.— Frs.

Le volume broché . . . 75.— Frs.

**DES VINS D'HENRI IV
A CEUX DE BRILLAT-SAVARIN**VA PARAÎTRE
INCESSAMMENT!

par Marcel E. GRANCHER — Marius DEJEAN.

Prestigieux tandem... surtout pour un bouquin vinicole.

Car il s'agit de deux authentiques connaisseurs de la question.

L'un et l'autre savent de quoi il retourne !...

La verve claire de Grancher, tour à tour mordante et tendre, à l'image des vins de « chez lui ».

Le crayon subtil de Dejean, velouté de poésie, ému devant les doux coteaux qui portent la vigne.. Et quelle débauche de couleurs pour interpréter les scènes de vendanges baignées par la lumière d'automne !...

Bref, un livre qui sera recherché à la fois par les bibliophiles et par les lettrés...

Sans parler, bien entendu, des œnophiles !...

Cette édition de luxe « DES VINS D'HENRI IV A CEUX DE BRILLAT-SAVARIN », texte de *Marcel E. Grancher*, illustrations de *Marius Dejean*, qui constitue l'*Edition Originale*, formera un beau volume de 19,5×23,5, de 200 pages environ, couverture rempliée sous cristal.

Elle sera tirée sur beau vélin de luxe à la forme.

L'illustration comporte 16 lithographies originales hors-texte en 5 couleurs et 84 lithographies originales en bistre dans le texte.

Le tirage est strictement limité à 620 exemplaires :

16 exemplaires, numérotés de 1 à XVI, avec l'aquarelle originale d'un hors-texte et une suite de la décomposition des couleurs de toutes les planches hors-texte à 1.200 Frs belges l'exemplaire.

84 exemplaires, numérotés de XVII à C, avec un dessin original et une suite de la décomposition des couleurs de toutes les planches hors-texte à 900 Frs belges l'exemplaire.

100 exemplaires, numérotés de C à CC, avec une suite de la décomposition des couleurs de toutes les planches hors-texte à 750 Frs belges l'exemplaire.

100 exemplaires, numérotés de 1 à 400, à 500 Frs belges l'exemplaire.

20 exemplaires numérotés A à T, hors commerce, réservés.

AU RESTAURANT

Le client. — Voyons! vous me servirez des hors-d'œuvre variés et un turbot pomme à l'angaise; ensuite une entrecôte, puis un homard à l'américaine; enfin, comme desserts, du camembert, des fruits, une tarte aux pommes et des gâteaux.

Le gérant. — Voici la liste, Monsieur, cela ne vous ferait rien de signer?

Le client. — Signer? Pourquoi!

Le gérant. — C'est pour montrer au médecin-légiste de façon que le restaurant ne soit pas incriminé.

* * *

TETE DU CLIENT

Ce client est au restaurant en train de déjeuner. Il est mécontent de tout et se plaint sans cesse au garçon qui voudrait bien en avoir fini avec ce personnage désagréable.

Et voici qu'il apporte une aile de poulet. Celle-là ne trouve pas grâce plus que le reste.

— Garçon! crie le dîneur grincheux, d'où sortez-vous un poulet aussi coriace?

— D'un œuf dur, monsieur, répond le garçon extrêmement digne.

Et le client fut si surpris qu'il acheva son dîner sans rien dire.

Dîner " *PRINTANIER* "

JEUDI
24 MARS
1949



qui sera servi, à 19 h. 30, au Restaurant « LE GRAND VATEL », 61, boulevard de Waterloo, à Bruxelles, dirigé par M. Charles Wurtz. Cuisine assurée par lui-même.



MENU

APERITIFS

•
SUC DE TORTUE A LA TOSCANE
PAILLETES AU PARMESAN

•
LES QUENELLES DE BROCHET A LA MODE D'ESCOFFIER
accompagnées d'un Hahnenberg Gentil 1945.

•
NOISETTE DE RIZ DE VEAU CENDRILLON
POINTES D'ASPERGES PRIMEUR A LA CREME
pilote d'un Magnum Château Bellefont-Belcier 1937.

•
LE VERITABLE JAMBON DE PRAGUE GLACE
A LA FAÇON DU GRAND MAITRE
CŒUR DE LAITUE A LA PRESSANE

•
PARFAIT PRINTANNIER
TUILES AUX AMANDES

•
LE MOKA

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes ;
- 2) Verser la somme de **400 francs** par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, **avant le 18 mars 1949** ;
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40.



Si vous êtes gastronome et que le plaisir d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins vous est agréable,

*SOLLICITEZ VOTRE ADHESION
AU CLUB DES GASTRONOMES*

Vous aurez ainsi l'occasion d'assister à nos réunions de démonstrations gastronomiques en compagnie de convives gais et spirituels.