

# L'Échanson des Gourmets

## Menu

•  
La ballade des Tastevins

—  
Le dîner-surprise

—  
Boire en dollars!

—  
Fin  
de la belle histoire  
des vins de France

Président d'honneur :  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



17<sup>me</sup> Année

Numéro 2

AVRIL 1951

LE NUMERO : 40 fr.

# EXTRAIT 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.

## COTISATION

Art. 8. — Les associés **Gastronomes** ont à verser une cotisation annuelle de 500 francs (200 francs pour le conjoint), sans second service de la revue.

Les associés **Producteurs, Restaurateurs, Hôteliers**, une cotisation annuelle de 1.000 francs.

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

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

## CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. 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 : 4, avenue du Panthéon, à Bruxelles - 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 ».

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 Club ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc. ;
- 3) à participer, moyennant la quote-part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
- 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 —

ADMINISTRATION & REDACTION : 4, AV. DU PANTHEON

BRUXELLES — C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

## A nos Membres...



Voici l'été proche... Encore que le printemps ne nous ait offert pour son avènement, que bien peu de soleil pour beaucoup de neige, de grêle, de vents et de tempêtes, c'est le printemps tout de même. Et le mois de mai, d'être encore dans l'avenir, est toujours chargé d'espoir... Après lui, il y aura les roses de juin, les blés de juillet, les sables d'août et les raisins de septembre ! L'été est proche, qui nous offre en bouquet mille possibilités de départ, et le kaléidoscope de ses plaisirs qui s'accommodent fort bien de la gastronomie, mais beaucoup moins bien de la lecture...

Toutes ces jolies phrases n'ont d'autre but, vous l'avez deviné, que de vous faire pressentir le « silence d'été » de L'Echanson des gourmets, lequel ne paraîtra plus avant le mois d'août. A ce moment, et en même temps que s'annonceront les premières feuilles d'automne, nous reviendrons vous annoncer les divertissements de gueule mis sur pied par le Club des Gastronomes.

Nous vous donnons donc rendez-vous pour la fin de l'été !

## LE DINER DE LA TRUFFE " AUX PROVENÇAUX "

JEUDI  
25 JANVIER  
1951

**I**L apparaît inutile dans certaines circonstances exceptionnelles de décrire longuement des faits qui sont bien au-dessus de toute critique.

Pour la troisième fois nous sommes retournés chez Fernand Meyrath, au « Restaurant des Provençaux. » Ainsi que l'a proclamé le Président de notre Club à la fin du diner « notre maître queux s'est encore affiné et il prend place sans aucun doute parmi la grande lignée des chefs de la cuisine française ».

Avec sa femme, Fernand Meyrath forme une belle équipe ; aucun soin ni aucun détail ne sont négligés, ce qui prédispose avec sympathie à la dégustation gastronomique.

Le Président de table, M. Paul Cousin, a rappelé lui aussi les mérites de Fernand Meyrath et nous a décrit ensuite avec sa verve habituelle et si particulière les festins auxquels il avait pris part récemment, prouvant ainsi qu'il était aussi gourmand que gourmet avisé.

D'autres encore s'associèrent aux éloges et dirent toute leur satisfaction d'avoir eu le bonheur de participer à cette magnifique soirée gastronomique.

Rappelons-en le menu :

CONSOMME GASTRONOME  
HOMARD AU CHAMPAGNE  
MEDAILLONS DE RIS DE VEAU  
PERIGOURDINE  
POULARDE TRUFFEE EN GELEE  
SALADE DU GOURMET  
POIRE ROYAL  
MOKA

Champagne Lanson brut  
Château Menin 1947  
Château Talbot 1935 en magnum  
Jem's Port Two Horses

## LE DINER SURPRISE

Jeudi  
15 février  
1951

Surprise ? Eh, oui, elle fut de dimension !... Des dimensions comparables à celles de la salle où eut lieu le diner. C'étaient, tout simplement, les caves de la Maison Fourcroy, une immense salle où d'habitude les grands foudres de métal et les machines aux cuivres étincelants n'ont pour leur tenir compagnie que les travailleurs du vin... et de l'apéritif ! Tentures, fleurs et cristaux en transformaient l'atmosphère, tandis que d'énormes poêles faisaient de louables efforts pour « briser la glace » dont restait imprégné l'air de la salle. Ses habituelles activités requièrent plus de fraîcheur que de chaleur... Alors !

Là où la fraîcheur conservait l'avantage, ce fut l'occasion pour les élégantes dineuses, de sortir leurs fourrures, dans l'encadrement desquelles on le sait, de jolies épaules paraissent plus belles encore !

Le menu était simple. Ce n'était d'ailleurs pas exactement un diner, mais plutôt un repas improvisé, pour lequel on avait fait appel à un traiteur, qui au dernier moment, avait transporté dans une salle voisine, ses cuisines, ses casseroles et ses plats... Petit tour de force qui fut d'ailleurs fort réussi.

Tel quel, ce pique-nique répondait très exactement à son rôle, qui était de servir de base à la dégustation de vins dont la gamme exquise eut vite fait de faire régner dans la salle une atmosphère très « Clos Vougeot » dont beaucoup prétendirent qu'ils la retrouvaient pour la première fois en Belgique.

Sans doute pour mieux souligner encore l'événement, les fleurs qui furent offertes au début du repas à M<sup>me</sup> Fourcroy, affectaient elles aussi, la forme d'un immense Tastevin, qui tint le milieu de table jusqu'au moment où André Vlimant, grand pilier de l'Ordre, remit à M. G. Fourcroy les insignes de grand officier des Tastevins et ceux de chevalier à M<sup>me</sup> Fourcroy.

La réponse fut pleine d'esprit et d'à-propos. M. Fourcroy salua la présence de M. Bassaget, attaché commercial à l'ambassade de France, puis — digne péroraison — annonça l'apparition prochaine sur la table, du meilleur vin de la soirée...

M. Leyman, qui veillait à l'ordonnance de ce « pique-nique », chuchota à l'oreille de quelques uns :

— C'est l'heure de l'enfant Jésus...

C'était en effet, le Beaune Grèves, de la vigne de l'Enfant Jésus, qu'on allait verser avec respect et componction dans les verres.

On le but de même. Le moment était solennel. Mais tant de bonnes choses déjà avaient défilé dans les verres, qu'on eut beaucoup de mal à trouver les superlatifs exactement adéquats... Peut-être la fatigue de l'heure s'y ajoutait-elle ?

L'approche de minuit empêchait en tout cas qu'on s'éternise dans la gravité. Et comme une fusée rompant le silence religieux des Tastevins, un cri partit, réclamant l'exécution du « P'tit Quinquin ». Cette requête s'adressait aux personnages très compétents qui, parmi l'illustre assemblée, s'étaient réservé la charge de faire le clown... L'ouverture des festivités de cet ordre avait d'ailleurs été signalée quelques minutes auparavant, et exactement après la venue de l'Enfant Jésus, par un discours prononcé par M. Beauvoisin dans une langue directement apparentée à celle de nos malheureux voisins de l'Est, lesquels n'ont aucun Manneken-Pis dispensateur de Beaujolais, pas plus que de Fourcroy pour les régaler en Corton, Pommard ou Beaune... Mais l'orateur pour sa part, prouva qu'il ne s'abreuvait pas uniquement de vodka, et moins encore de coca-cola !

Donc, on réclama le « P'tit Quinquin ». Mais ce fut le « Bia Bouquet » qu'on entendit. Il y a de ces phénomènes...

Soucieux de donner satisfaction à tous, le Grand Pilier en personne, chanta lui-même alors, la romance chère à ceux de ch'nord... Il la chanta d'une manière discrète et quasi sentimentale... Encore un bénéfice du bourgogne ! Ce fut vraiment très bien et toute la salle faillit pleurer.

Il y eut encore bien d'autres divertissements, jusqu'à une heure très avancée de la nuit. Et l'immense portier qui veillait

au seuil de ce lieu désormais célèbre, eut tout loisir de juger du degré de résistance de chacun des convives, en examinant la ligne plus ou moins droite tracée dans le couloir par les pas de ceux qui sortaient...

Pour leur excuse et pour l'explication de tout ce qui précède, rappelons le menu :

MOUSSE DE FOIE GRAS

—  
CREME VIVIANE

—  
COCHON DE LAIT EN GELEE

—  
PINTADE FINE CHAMPAGNE

—  
CANARD SAUVAGE DE VIRELLES EN CHAUD-FROID

—  
FROMAGES DE FRANCE

—  
PARFAIT ISABELLE

—  
VINS

—  
Mercier M.33 — Blanc de Blancs

—  
Riesling Réserve 1947 — Baumann Bergheim

—  
Bourgogne Blanc Grande Réserve — Piat et Cie à Macon

—  
Clos du Moulin 1947 — 1<sup>er</sup> Cru de Moulin à Vent (Piat)

—  
Château Léoville 1945 — M.D.C. — Barton et Guestier

—  
Corton 1945 — (M.O.) — Piat et Cie

—  
Pommard Rugiens 1929 (M.O.) — Piat et Cie

—  
Beaune Grèves — Vigne de l'Enfant Jésus 1947 — Bouchard Père et fils

—  
Mercier Blanc de Blancs 1945

—  
Et quelques Cognacs et Liqueurs de « Martell » et « Dolfi »



## LE DINER A L'ITALIENNE

Jeudi  
19 avril  
1951

qui sera servi à 19 h. 30, au Restaurant « Old Mario », rue de Paris, 8, à Bruxelles.

### MENU

LE CANNELLONI GRATINE

LA TRUITE DU LAGO MAGGIORE FROIDE  
Sauce Mayonnaise

L'ABBACHIO A LA ROMANA  
POMMES PARISIENNES  
Salade Mimosa

LES CŒURS D'ARTICHAUTS FARCIS

LA ZUPPA INGLESE

MOKA

### LES VINS :

Porto Excelsior  
Corvo di Salaparuta Prima Goccia 1938  
Barolo 1943  
Le Magnum Lanson 1945

### Conditions de participation :

350 francs par couvert, vins et service compris.  
Nombre de participants limité à 35.

## LE DINER ST-CHRISTOPHE

Jeudi  
24 mai  
1951

qui sera servi à 19 heures, à l'Hôtel du Rallye St-Christophe, à Deurle s/Lys (Chef de cuisine : Valère Van Wayenberghe).

### MENU

#### APERITIF :

Sherry Quarles Harris Nec plus Ultrat  
ou  
Porto Jems's Two Horses

LE HOMARD DE HOLLANDE A LA NAGE  
accompagné d'un  
Moutonne (1<sup>er</sup> cru de Chablis 1947) (H. Grafé Lecocq et Fils)

LES FILETS DE SOLE « RALLYE »  
agrémentés d'un  
Deidesheimer Teufelskappe 1947 M.O. (M. Moreau)

LA COTE DE BŒUF A L'OS TYROLIENNE  
rehaussée par un  
Château Bouscaut 1929 M.C. (Mahler-Besse)

LE SOUFFLE GLACE ROTHSCHILD AU GRAND MARNIER  
achevé par une coupe de  
Perrier-Jouet et Co. 1946

### Conditions :

400 francs par couvert, vins et service compris.  
Nombre de couverts limité à 40.  
Service par petites tables.  
Réservation de chambres directement à l'Hôtel.

## LE DINER MOSAN

Judi  
21 juin  
1951

qui sera servi à 19 h. 30, au Restaurant « Le Lido », à Wépion s/Meuse.

### MENU

#### LE DOUBLE CONSOMME RICHE AURORE

#### LA TRUITE DE RIVIERE GAVARNIE

Château de Schengen Ruländer Nature 1946  
Foudre n° 124

#### LA SELLE DE VEAU FARCIE ORLOFF

Château Lascombes Margaux 1947

#### LES ECRESSISSES BORDELAISES

Grands Echezeaux 1934

#### LES FRAISES DE WEPION MELBA

Champagne GRATIEN Crémant brut Vintage 1945

### MOKA

Conditions de participation :

400 francs par couvert, vins et service compris.  
Nombre de participants limité à 40.

## Chronique des Tastevins

### LE PROGRAMME DE 1951



La commanderie de Belgique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, nous communique quelques détails sur son programme de l'année, tant en ce qui concerne l'activité en France de l'illustre confrérie qu'en ce qui touche la Belgique.

#### A. EN FRANCE.

En notre Abbaye Cistercienne de *Clos Vougeot*, les samedis à 19 heures :

26 mai — Chapitre du *Printemps* ;

23 juin — Chapitre d'*Eté* ;

13 octobre — Chapitre des *Vendanges* ;

17 novembre — Chapitre *Trois Glorieuses*.

#### IMPORTANT :

Suivant le désir exprimé par *Clos Vougeot*, et vu le succès obtenu par nos Chapitres, les listes de participants seront définitivement arrêtés aux dates ci-après.

*Il ne sera pas fait de rappel.* (Notez dès ce jour dans vos carnets.)

Le 25 AVRIL pour le Chapitre du *Printemps* ;

Le 20 MAI pour le Chapitre d'*Eté* ;

Le 15 SEPTEMBRE pour le Chapitre des *Vendanges* ;

Le 15 OCTOBRE pour le Chapitre *Trois Glorieuses*.

Les inscriptions seront reçues par le *Senechal* et ne seront entérinées qu'après réception du droit de participation fixé à 600 francs par personne.

Les confrères sont autorisés à prendre deux invités par membre *actif*.

Comme à l'accoutumée la réservation des chambres sera faite sur demande en même temps que le versement.

Les confrères non intronisés fixeront eux-mêmes la date d'intronisation qui leur convient parmi ces Chapitres et en aviseront le *Senechal*.

## B. EN BELGIQUE.

### 1. — Le JEUDI 12 AVRIL à BRUXELLES :

#### DISNEE BOURGUIGNONNE

(les détails complémentaires suivront)

pour la remise solennelle des diplômes en notre possession et présentation des membres récemment admis en notre inclyte confrérie.

\*\*

2. — Le COMITE FRANCE-BELGIQUE de la Province du Hainaut où notre ami et Camérier Alexandre André, entouré de hautes personnalités et associations de cette Province déploie une activité digne de tous éloges, organise :

les 6, 7, 8 et 9 juillet prochain de grandes manifestations bourguignonnes et tastevinesques.

Ordre des Festivités :

— 6 juillet : Réception et audition des « Cadets de Bourgogne ».

— 7 juillet : TOURNAI : Banquet au Casino ; audition des « Cadets de Bourgogne » ; Création du « Ballet du Tastevin ».

— 8 juillet (Matinée à élaborer).  
TOURNAI (après-midi) : Grand Festival du Vin, avec participation de nombreuses associations françaises ;  
MONS (soir) : au « Waux-Hall » audition des « Cadets de Bourgogne », « Ballets du Vin ». Banquet dans les Salons de l'Hôtel de Ville.

— 9 juillet : NAMUR : Déjeuner à l'Ecole de l'Industrie Hôtelière. Audition des « Cadets de Bourgogne » et Ballets.

\*\*

Enfin, pour les amis de la Bourgogne et de ses vins, voici la

### « BALLADE DES VINS DE BOURGOGNE »

extraite de « Les lettres de Monsieur de Grand Cru », ou la Science exacte et souriante des Grands Vins, par Clément Morraye, camérier et historiographe au Conseil de l'Ordre de la commanderie de Belgique des Chevaliers du Tastevin. (Editions Louis Desmet-Verteneuil à Bruxelles).

\*\*

## Ballade des Vins de Bourgogne

Aux Chevaliers du Tastevin.

Le monde est plein de gens amoureux du bon boire  
Les uns, très raffinés, ne rêvent que Bordeaux  
Et d'autres font grand cas d'Anjou, Bourgueil ou Loire  
Ceux-ci vantent du Rhin les acides coteaux.  
Et Ceux-là les vins cuits plus épais que sirops  
A chacun ses amours ! Moi je dis sans vergogne :  
Les airs sont différents joués sur les pipeaux  
Buvons dévotement les grands vins de Bourgogne !

Sur la lyre chantons les triomphes, la gloire  
De ces nectars parfaits qui n'ont pas de rivaux  
Finages et climats à l'enivrante histoire  
Qu'aimèrent autrefois les moines de Citeaux !  
Princes, ducs et manants se plaisent en ces clos  
Où sur un sol illustre à chaque pas l'on cogne  
Contre un cru mille fois chanté par les hérauts  
Buvons dévotement les grands vins de Bourgogne !

Leurs noms de pourpre et d'or enchantent la mémoire :  
Chambertin, Clos du Tart et Flagey-Echezeaux  
Nuits-St-Georges, Carton, si bons qu'on n'y peut croire  
Beaune, Pommard, Volnay, tous riches et tous beaux !  
O sucres délicieux des cépages pinots  
Il faudrait pour vous boire un long bec de cigogne

Et pour bien vous humer être des Cyranos  
Buvons dévotement les grands vins de Bourgogne !

## E N V O I

Chevaliers Tastevin aux somptueux manteaux  
Amis de la moustille, ennemis de l'ivrogne  
Prêtres de gourmandise en vos nuitons caveaux  
Buvons dévotement les grands vins de Bourgogne.



## Devons-nous également boire en dollars ?

**D**ANS notre jeunesse, nous rêvions du Nouveau Monde. Notre imagination nous représentait ses habitants sous les traits de fameux détectives à la poursuite de cambrioleurs et de bandits tout aussi célèbres ou bien sous la forme de cow-boys, indiens sauvages ou chercheurs d'or dont le prestige était proportionné à l'éloignement. Puis vinrent les temps héroïques de 1914 à 1918 où nous fraternisâmes sur les champs de bataille d'Europe et d'ailleurs.

Ces contacts amicaux nous révélèrent que si les Yankees étaient supérieurement équipés et amplement pourvus d'argent de poche, par contre ils connaissaient fort peu de chose du bien-être, du bien manger, du bien boire et de la bonne vie de chez nous. Nous étions heureux de pouvoir leur inculquer quelques notions de bonne choses et ceux-là mirent de côté leur chewing-gum, leurs ingrédients à l'emporte-g... et leurs mélanges variés.

Puis vint l'ère des importations massives de véhicules américains. Notre industrie automobile périclita, puis disparut. Chez eux ce fut la prohibition totale avec ses corruptions, son gangstérisme et ses crises répétées.

La vieille Europe se replia sur elle-même et les tentatives faites au cours des expositions internationales pour nous faire ingurgiter des boissons glacées, inodores et vides, n'eurent aucun succès.

1940 : seconde tourmente. Après quelques hésitations, nos bons amis revinrent débarrasser une fois de plus nos pays des hordes teutones, mais en même temps ils nous apportaient, avec leurs approvisionnements militaires des sirops visqueux, des liquides d'aspect et de goût extraordinaires, des bouteilles et des flacons de toutes formes ainsi qu'une formidable propagande « Made in U.S.A. ».

Au cours de leur second séjour ces libérateurs apprécièrent notre excellente cuisine, nos merveilleux vins, la bonne bière aussi bien que les modes parisiennes (contenant et contenu) et les militaires s'en retournèrent, bonne besogne faite, non sans moult regrets.

Mais les affairistes américains étaient restés. Une vaste campagne à nulle autre pareille se déclencha. Nous en fûmes imprégnés, saturés, submergés, noyés ; notre résistance céda en quelques points sous l'argument-massue : la gratuité du produit.

Pendant notre corps médical s'alarma et les Services de l'Hygiène décrétèrent, après analyse, que le produit devait être interdit. Le renvoi des fauteurs devant le tribunal correctionnel serait imminent.

Des influences s'exercèrent, le plan Marshall vit le jour et contribua pour sa part, dit-on, à la diffusion du liquide.

Nos parlementaires en consommèrent, gratuitement s'entend, à leur buvette, sans que pour cela le produit puisse calmer leurs ardeurs combattives.

Les peuples de chez nous, plein de bon sens, et... de sens critique, sont capables d'apprécier les bons produits. Nous sommes confiants : cette énorme campagne publicitaire sombrera finalement dans l'oubli.

Il y a peu de temps, une haute autorité hôtelière belge, retour d'Amérique, préconisait le recours aux installations gratuites de ce produit dans les clubs et autres associations. Croit-il rendre service au tourisme national et international en agissant de la sorte ? Qu'advient-il lorsque l'hôtelier, fier de sa bonne cuisine et conscient de ses efforts dans ce but se verra commander un complément de limonade américaine glacée... Qu'advient-il de la gaieté et de la joie de chez nous lorsqu'à la taverne, au dancing, dans les chambres même de ses « Palace », Don Juan commandera... deux limonades glacées ? N'y a-t-il donc plus chez nous d'excellentes boissons nationales, d'eaux gazeuses pétillantes ? de bonnes bières blondes ou brunes au gré du consommateur ? Le Belge n'est-il pas réputé dépositaire des meilleurs crus de France ? N'avons-nous pas conservé les recettes des bons sirops de fruits que nos grands-mères nous ont laissées ?

Et je me souviens d'une appréciation peut-être un peu féroce mais sincère d'un ambassadeur non pas princier mais royal de la gastronomie et des bonnes choses, qui interrogé, sur la valeur qu'il attribuait au produit, répondit en toute simplicité : « C'est la seule boisson qui soit parvenue à me faire dég... ».

Non, croyez-moi, nous ne sommes pas mûrs pour boire en dollars !

LA VACHE.

## CARAVELLES AU LARGE

**L**EQUEL d'entre nous n'a pas, aux plus belles heures de son adolescence, rêvé de partir sur une légère caravelle aux voiles blanches gonflées de vent, à la découverte de mers lointaines et de plages vierges ?

Lequel d'entre nous, à l'âge d'homme, n'a pas songé quelquefois à fuir sur un fin vaisseau de haut-bord, vers une île inconnue, pour se dégager — ne fut-ce que pour un temps très court — de nos épuisantes contingences et de leurs impérieuses exigences ?

Pour mon compte, très souvent, j'ai par la pensée, traversé bien des mers et découvert bien des pays. Et je songeais encore à mes voyages imaginaires, devant la couverture du dernier ouvrage de Jean Maublère : *Caravelles au Large*.

Ce livre peut satisfaire les plus enragés coureurs d'aventures, car il nous conte l'histoire, fort bien romancée, du navigateur français Jean Cousin.

La vie de ce grand patrouilleur des mers est, d'ailleurs, bien faite pour tenter le biographe, même si celui-ci se référant à la tradition locale, n'est pas toujours d'accord avec les historiens.

Jean Cousin est né vers le milieu du XV<sup>e</sup> siècle. Dans sa jeunesse, il s'est signalé dans maints combats sur mer, notamment en 1487. C'est grâce à sa valeur qu'une association de commerçants dieppois, ayant armé une forte caravelle, lui en confia le commandement, avec mission d'effectuer un voyage de découvertes sur la côte d'Afrique, au delà de l'Equateur.

Se conformant aux conseils de son savant maître en hydrographie — don d'Octeville, selon Maublère ; l'abbé Descaliers, d'après les dictionnaires et la Nouvelle biographie générale, — qui lui avait recommandé de ne pas serrer les côtes comme l'avaient fait ses devanciers, Cousin navigua au large dans l'océan Atlantique, afin de trouver le grand courant équatorial. Ce courant le conduisit sur une côte inconnue, près de l'embouchure du Mara-

gnon. Ce fleuve, plus tard, fut appelé l'Amazone. Ces côtes étaient donc celles du Brésil.

Notre navigateur était bien loin du but de sa mission. Aussi, les forces de son équipage réparées et son navire radoubé, reprit-il la mer en courant vers l'Est. Après de longues semaines de navigation, Jean Cousin aborda la pointe méridionale d'Afrique, à laquelle il donna le nom de pointe des Aiguilles, que les Portugais appelèrent plus tard Cap de Bonne-Espérance. Contournant ce cap, Cousin remonta la côte quelque temps, afin de bien se convaincre que cette route devait le conduire aux Indes. Mais là n'était pas le but de son voyage. Aussi, virant de bord, il rebroussa chemin repassa le cap de Bonne-Espérance et atteignit les côtes du Congo, où il relâcha.

Quelques semaines de repos bien gagné permirent à Jean Cousin de remplir les cales de son navire de toutes sortes de produits exotiques. Puis ce fut le retour.

Pas pour longtemps. Devant la parfaite réussite de sa mission, les marchands dieppois décidèrent de monter une seconde expédition de trois caravelles que Jean Cousin conduirait aux Indes, en passant par la pointe des Aiguilles, récemment découverte par lui.

Cette seconde expédition connut un succès aussi grand que la première et notre navigateur normand rentra à Dieppe. Il devait encore effectuer un voyage au Brésil comme second de M. de Gonneville.

Jean Cousin fut donc un précurseur, et les résultats de ses expéditions, s'ils étaient parfaitement reconnus, lui donneraient le droit de revendiquer le triple honneur d'avoir précédé Christophe Colomb de quatre ans dans la découverte de l'Amérique, Vasco de Gama de neuf ans, dans celle de la route des Indes, et Cabral de douze ans, dans celle du Brésil.

Mais les historiens, qui ne fondent leurs opinions que sur des documents authentiques, ne veulent point entendre les traditions locales et refusent cette gloire au grand navigateur normand. Or, ces documents ont existé, mais sont partis en fumée dans l'incendie du Palais de l'Amirauté, lors du bombardement de Dieppe par la flotte anglaise le 22 juillet 1694.

« Cependant, précise Jean Mauclère, avant la catastrophe où Dieppe devait périr, une copie clandestine du précieux récit avait été prise... C'est elle qui permit d'écrire ce livre, monument élevé à la gloire ignorée de Jean Cousin le découvreur. »

On n'en connaît point l'auteur ; peut-être fut-ce M. de La Popelinière qui, en 1581 regrettait que :

« Notre Français (Jean Cousin), mal avisé, n'ait eu ni l'esprit ni la discrétion de prendre de justes mesures publiques pour l'assurance de ses desseins, aussi hautains et généreux que ceux des autres. Comme si c'était trop peu d'avoir commis déjà semblable faute touchant les découvertes des nôtres en Afrique, où les vaisseaux normands trafiquaient avant que les Portugais y eussent abordé. »

Nous ne voulons pas prendre position dans la querelle qui divise historiens et biographes. Regrettons simplement que des doubles, sur lesquels nous ne pourrions avoir aucun doute sur leur authenticité, n'aient pas été pris au retour des croisières lointaines de Jean Cousin.

Mais ce que nous pouvons affirmer, c'est que l'ouvrage de Jean Mauclère est très attrayant. Avec lui nous partons pour un grand voyage sur les traces du navigateur français, avec un bien vif plaisir qui se prolonge longtemps après la lecture de la dernière ligne.

Il n'est pas jusqu'au style, par endroits moyenâgeux, qu'emploie d'auteur, qui n'ajoute un charme supplémentaire à ce livre.

Nul doute que ceux qui le liront ne rêvent, comme nous l'avons fait, aux souvenirs d'enfance qui, « sur une légère caravelle aux voiles blanches gonflées de vent, nous emportaient à la découverte de mers lointaines et de plages vierges ».

Raymond FAILLE.

Editions Claires, le Raincy (Seine-et-Oise).



## CHRONIQUE JURIDIQUE

## Prenez vos précautions... avant d'entrer !!

**G**'ETAIT lors d'une exposition qui eut lieu il y a quelque temps. Où et quand ? Nous ne pourrions vous le préciser, car en Belgique, les expositions, comme les tombolas, les loteries et les diners gastronomiques, sont innombrables : le Belge a vraiment la manie de l'exposition. Quant aux diners gastronomiques, entendons-nous, il s'agit de ceux qui n'ont de gastronomique que le nom ; les autres, les vrais, ceux auxquels ne participent que les vrais gastronomes, sont rares, trop rares, mais c'est cependant leur rareté qui contribue à leur valeur.

Ceci dit, revenons à notre exposition.

Les organisateurs devaient probablement être des surhommes, à qui les faiblesses et les servitudes de l'humaine nature étaient inconnues puisqu'aucune commodité n'avait été prévue à cet effet. L'empereur romain Vespasien qui avait eu la géniale idée d'établir un impôt sur les... vespasiennes, n'aurait pu, dans le cas présent, le percevoir faute d'assiette ! pour parler selon les termes des lois fiscales.

Un visiteur donc fut pris soudain d'une angoisse effroyable. Que faire ? Pas le moindre petit coin retiré, pas le moindre endroit isolé (ne pas confondre avec isoloir qui est, comme chacun le sait, la cabine où l'électeur conscient et organisé dépose obligatoirement son bulletin de vote, symbole émouvant du suffrage universel !!! Une seule ressource : parvenir à la sortie et chercher aux alentours le terrain propice.

En ce faisant, le visiteur fit une chute qui lui causa d'ailleurs des blessures assez graves. Il intenta de ce chef une action en dommages et intérêts aux organisateurs de l'exposition.

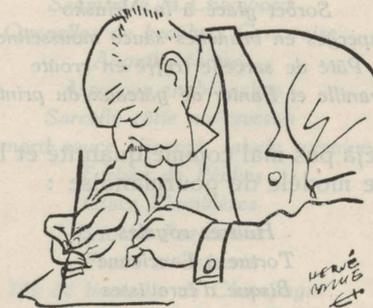
Le tribunal se trouva devant un curieux cas de responsabilités et le résolut de la manière suivante :

L'article 418 du code pénal punit le défaut de prévoyance et de précaution. Or, les organisateurs de l'exposition n'avaient pas commis de défaut de prévoyance et de précaution en n'établissant pas des lavatoires à la disposition des visiteurs.

En effet, et c'est la base de l'argumentation, la victime avait choisi librement et sans intervention des organisateurs, l'endroit où s'était produit l'accident. Il appartient en effet aux personnes de suppléer par leur initiative à un manque éventuel de commodités en prenant toutes les précautions... Il n'y a pas de rapport de cause à effet entre la recherche de cet endroit et l'accident survenu au cours de cette recherche.

Il en aurait été jugé tout autrement et la responsabilité des organisateurs aurait été certainement en cause, si la personne avait été privée de son libre choix de se rendre dans tel endroit plutôt que dans tel autre.

Moralité de cette histoire : prenez vos précautions avant d'entrer ou... avant de vous mettre à table... même s'il s'agit d'une table gastronomique.



## L'Art de faire maigre...

C'est aux alentours de ces Pâques précoces que nous avons vécues dans la neige, que Gaston Clément écrivant dans *Le Soir* à propos du vendredi-saint, citait les menus que voici :

« Ces menus », disait-il, « ont été servis, dans la capitale, le vendredi saint 1893. La vie, à cette époque, était bon marché et l'on ne pensait pas encore aux restrictions alimentaires et autres. Inutile de dire que les plats étaient arrosés aussi copieusement qu'ils étaient servis, et que l'apéritif précédait et le pousse-café terminait la fête du ventre. Voici un menu intitulé « Grand dîner maigre copieux » à 5 francs :

*Huitres royales d'Ostende*  
*Potage Comtesse et purée Valoise*  
*Hors-d'œuvre et radis au beurre d'Isigny*  
*Cabillaud Hollandais*  
*Pommes à l'anglaise*  
*Darne de Saumon sauce Gribiche*  
*Matelote variée à la Saint-Cloud*  
*Raie de l'Océan en Belle vue*  
*Sorbet glacé à la Nélusko*  
*Asperges en branches sauce mousseline*  
*Pâté de sarcelle truffé en croûte*  
*Glace vanille et Panier de gâteaux du printemps.*

» Ce n'était déjà pas mal comme quantité et la qualité y répondait. Voici un autre modèle de gourmandise :

*Huitres royales*  
*Tortue à l'ancienne*  
*Bisque d'écrevisses*  
*Crème d'asperges*  
*Hors-d'œuvre d'une grande variété*  
*Petits pâtés Nantua*  
*pommes nouvelles*  
*Saumon de Hollande beurre crème*  
*pommes nouvelles*  
*Filet de turbot à la Normande*  
*Timbales de laitances de carpe Luccullus*

*Matelote de poisson de Meuse*  
*Sorbet au Saint-Marceaux*  
*Asperges de Malines sauce d'or*  
*Tronçon d'anguilles à la Valoise*  
*Buisson d'éperlans frits*  
*Galantine de sarcelles aux truffes*  
*Ecrevisses de Meuse en bouquet*  
*Savarin à l'ananas*  
*Glaces Marie-Louise*  
*Petits desserts*

» Le prix en était de 4 francs.

» Mais voici le bouquet : ce menu fut servi au restaurant Sésino, aujourd'hui disparu, et qui a fait place à une banque :

*Huitres de Burnham*  
*Crème veloutée Chevreuse*  
*Hors-d'œuvre à volonté*  
*Soufflé au parmesan*  
*Truites de la Lesse meunière*  
*et pommes nouvelles*  
*Paupiettes de soles Normande*  
*Croustade de champignons gratinée*  
*Saumon à la Chambord*  
*Quenelles de brochets Genevoise*  
*Anguille tartare*  
*Asperges en branches*  
*Sarcelle rôtie au cresson*  
*Homard sauce Vincent, salade romaine*  
*Turban de Pêches*  
*Glace Plombières*  
*Brioche Parisienne*  
*Fruits et desserts*  
*1/4 de bouteille de Champagne.*



## De tout un peu...

## A PROPOS DES ETOILES

Nous rappelons à nos membres qu'il leur appartient de nous signaler régulièrement les satisfactions qu'ils ont éprouvées lors de leurs passages chez nos membres restaurateurs.

Les étoiles sont attribuées au fur et à mesure du dépouillement du referendum et le fait d'accélérer la rentrée des bulletins ne peut que favoriser et mieux faire connaître les bonnes tables en Belgique.

Quant aux critiques — un accident est toujours possible — elles feront l'objet d'une enquête absolument objective.

## AUTOUR D'UN NOM

C'est une erreur auditive qui fut à la base du « lapsus calami » que nous avons commis dans notre dernier numéro ! Qu'on nous pardonne puisque nous avouons. Quant au principal intéressé, nous ne doutons pas de son indulgence, car il est homme d'esprit !

Nous avions, parlant du dîner Curnonsky, cité la présence et les paroles du conseiller commercial de l'Ambassade de France, M. Meissinger... Or, ce nom s'écrit tout autrement : c'est M. Bassaget qu'il fallait lire. Depuis lors, M. Bassaget nous a encore fait l'honneur et le plaisir de participer à diverses agapes et entre autres, à cette mémorable soirée qui eut pour cadre les caves Fourcroy et dont on trouvera d'autre part le compte rendu. Mieux instruits, nous n'aurons garde désormais de retomber dans l'erreur !

## 300.000 CROISSANTS

Les passagers d'une Compagnie aérienne française ont consommé en 1950, si l'on en croit les statistiques publiées par ses services hôteliers : 100.000 « mignonnettes » de cognac et 120.000 de vins fins ; 140.000 quarts de champagne, 200.000 pâtisseries et 300.000 croissants et brioches !

## LE BUCHER DANS L'AVION

Récemment, à bord d'un Constellation volant de Calcutta à Karachi, la stewardess apercevait un passager agenouillé dans l'allée centrale.

C'était un monsieur barbu, enveloppé dans un vaste burnous.

La jeune femme crut que l'homme était plongé dans ses prières, et le laissa tranquillement faire.

Un peu plus tard, comme elle devait se rendre au poste de pilotage, elle passa près de l'homme agenouillé et constata avec stupéfaction qu'il essayait d'allumer un petit feu sur le plancher, à la manière des trappeurs : en faisant tourner rapidement un petit morceau de bois.

A côté du bûcher se trouvait un tas de branchettes et une appétissante cuisse de poulet, bien préparée, destinée vraisemblablement à être rôtie.

La stewardess fit comprendre à cet original que, malgré la bonne volonté de la Compagnie et son désir de mettre chacun à l'aise, il allait quand même un peu loin.

Se confondant en excuses, le passager ramassa ses affaires et alla s'asseoir. Et il se mit en devoir de ronger sa cuisse de poulet crue.

## AU HASARD DES VOYAGES

Au hasard des voyages, quelque part aux environs de l'Equateur et du début de mars, voici qui fut servi — et bien servi — à bord d'un de nos avions de la SABENA.

LA TRUITE AU CHAMBERTIN EN BELLE VUE

LES MIGNONNETTES DE VEAU HENRI IV

ROYAL

CAFE — THE

VINS

Graves Dry Select Monopole

Réserve Spéciale SABENA

Grand Vin Saint-Emilion

Réserve Spéciale SABENA

## UN CONTE

## LES CREPES DU PROFESSEUR

Je le vois encore, rasant les murailles, long, maigre, courbé, vêtu d'une grande redingote noire, un ou plusieurs volumes sous le bras, les yeux toujours fixés en terre. Tel était le vieux professeur Andol.

Il vivait chétivement du produit de cinq ou six leçons ; on ne lui connaissait ni parents ni amis ; il n'allait nulle part. Il demeurait seul dans un hôtel garni de la rue du Vieux Colombier, au cinquième étage. C'était une existence monotone et froide, placée en dehors de toute joie et même de toute distraction.

Pourtant, il y a un an environ, à l'époque du carnaval, quelques esprits observateurs purent remarquer une agitation inusitée dans les allures du Professeur Andol. Lui, qui ne levait jamais le nez dans la rue, on le surprit en arrêt devant plusieurs magasins. Une fois, sur le Pont des Arts, il se détourna pour suivre des yeux une femme, et on l'entendit qui murmurait d'un son de voix étouffé :

— Ah ! mon Dieu !

J'ai dit que c'était à l'époque du Carnaval. Quel rapport pouvait-il y avoir entre le carnaval et le Professeur Andol ? Vous allez voir.

Le Lundi-Gras, il entra chez lui, portant mystérieusement un long ustensile enveloppé de papier, que le concierge prit pour une bassinoire.

C'était une poêle.

Puis le lendemain, mardi — Mardi-Gras ! — le Professeur Andol, dont toutes les habitudes semblaient bouleversées, monta dans sa chambre de meilleure heure que de coutume, avec un grand panier soigneusement recouvert. Il s'enferma à double tour et boucha même le trou de la serrure.

Ensuite, allant à sa fenêtre et contemplant dans l'horizon rougeâtre, Paris qui s'amusait :

— Eh bien ! s'écria-t-il, moi aussi, je veux ma part de cette fête ! Moi aussi, je veux vivre une heure de cette vie de plaisir ! Vive le Mardi-Gras !

Revenant à son panier, il en retira des provisions qu'il arrangea soigneusement sur la table. Il atteignit un livre dans sa bibliothèque et lut ceci avec attention :

« Prenez un litre de farine, délayez-le avec six œufs, trois cuillerées d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel, de la fleur d'oranger, moitié eau et moitié lait pour l'éclaircir. Allumez un feu clair de menu bois ; faites fondre dans la poêle gros comme une petite noix de saindoux ; versez-y plein une cuillère de votre pâte, étendez-la de façon que le fond de la poêle en soit recouvert et très mince ; faites cuire d'un côté, retournez de l'autre ; saupoudrez de sucre blanc, et mangez brûlant. »

— Comme c'est compliqué, dit le vieux Professeur ; enfin, je l'ai mis dans ma tête, j'ai besoin de rappeler à moi quelques-unes de mes premières sensations. Vive le Mardi-Gras, et faisons des crêpes !

Des crêpes ! C'étaient des crêpes en effet, que se préparait à faire le Professeur Andol. Accroupi devant la cheminée, il allumait le feu.

— Il y a juste quarante-huit ans, jour pour jour, que je me trouvais dans la même position. C'était chez ma tante Juliette... J'étais entouré d'une dizaine de demoiselles, plus enjouées les unes que les autres. Quels éclats de rire argentin ! Quelles folies !

Le vieux savant avait jeté un peu de pâte dans la poêle ;

mais le feu ne flamblait pas ; mais sa main tremblait. Vint le moment où il s'agit de faire sauter la crêpe pour la retourner.

— Ah, que Suzanne s'entendait à ce jeu ! pensa-t-il ; combien de grâce et d'aisance elle y mettait !... Moi, j'ai toujours été gauche...

En effet, la crêpe ne se détachait pas : la crêpe semblait vouloir demeurer vissée à la poêle.

— A une autre ! dit-il.

Il s'obstinait et ses yeux lançaient de singuliers éclairs sous ses sourcils gris.

— C'était Jeanne que je préférais... oui, la petite Jeanne, celle qui avait la robe bleue... Ce soir-là, elle me tira par les cheveux et me renversa. J'étais tout rouge, mais ce n'était pas de colère... On dirait que cette crêpe se présente mieux... Essayons !

Et d'un coup de poignet de la main gauche, il envoya la crêpe dans la cheminée, d'où elle retomba, noire de suie, dans le feu.

Le vieux Professeur demeura penaud.

— Allons, je ne suis plus bon à rien, dit-il en lâchant la poêle ; il faut y renoncer. Il n'y a plus de Mardi-Gras pour moi !

Et il resta longtemps immobile et rêveur, assis devant le feu, dont il suivait les derniers grésillements.

— Qu'est-ce que vous faites dans votre chambre ? cria tout à coup un de ses voisins en frappant à la cloison ; cela sent une drôle d'odeur... On dirait des crêpes !

— Des crêpes... Quelle idée ! répondit le Professeur Andol qui alla chercher son pot à eau pour achever d'éteindre le feu.

(Extrait de l'*Almanach Gourmand* de 1867.)  
Charles MONSELET.

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stock de FANIONS DE TABLE en feutre, montés sur pieds chromés. Ces fanions sont à la disposition exclusive des membres. Inscrivez-vous dès à présent et virez à notre C.C.P. la somme de 250 francs.

## LA BELLE HISTOIRE DES VINS DE FRANCE

par JEAN DELAET

(suite et fin)

**D**U IX<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle, les vins les plus souvent cités avec éloges viennent des régions dont plusieurs acquièrent depuis lors éblouissante réputation : Mâcon, Reims, Choisy, Montargis, Marne, Meulan, Orléanais... Henri I<sup>er</sup> considère que « le vin anime son courage pour se rendre au combat ». La tradition ne semble guère perdue. Dans la « Bataille des Vins », fabliau du XIII<sup>e</sup> siècle écrit pour Philippe III Le Hardi (1270-1285), le lecteur découvre les noms sonores de Beaune en Bourgogne, Saint-Emilion en Guyenne, Sézanne en Champagne, Epernay... Pour la première fois en Gaule, semble-t-il, un essai de classification des crus voit le jour. Les vins étrangers y occupent encore des places de choix : Chypre reçoit la mitre papale, Aquila revêt la robe cardinalice et Argenteuil se couvre de la couronne royale. Un vin possède haute renommée à cette époque : c'est le Saint-Pourçain d'Auvergne. Les vins de France luttent pourtant encore avec les vins étrangers sans pouvoir prétendre à la première place. Aux vins grecs, il faut ajouter bientôt les vins d'Espagne, les vins du Rhin et le Malvoisie. Celui-ci n'aurait eu du vin que le nom et se serait composé d'eau, de miel, de jus d'orvale, de lie de bière et d'eau de vie. Les vins de fruit abondent au Moyen-Age et contentent le petit peuple. En territoire des ducs s'amorce la querelle fameuse qui durera des siècles, querelles dont les facultés de médecine auront à entendre. C'est la querelle des vins de Bourgogne et de Champagne qui ne prendra fin qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Le « pot de vin » prend naissance par l'octroi du **vin de cleric** au secrétaire du tribunal par les plaideurs, quelle que soit l'affaire en cause.

L'importance du jus de la treille dans l'économie française nécessite bientôt une réglementation. Saint Louis, en 1264, accorde aux marchands de vin leurs premiers statuts. Après avoir augmenté le salaire des vigne-

rons, le roi Jean le Bon (1350-1364) crée, durant la première année de son règne, la corporation des courtiers en vins. Ceux-ci comptent parmi les professions les plus anciennes de la ville de Paris. Par ailleurs, le vin figure en bonne place dans la préparation des mets. Sous le règne de Charles V (1364-1380), Du Guesclin ayant à se mesurer avec le Chevalier anglais Guillaume de Blanchourg, afin de se donner du cœur au ventre, ingurgite trois soupes au vin en l'honneur des trois personnes de la Trinité. Ne nous émotionnons pas et rappelons-nous que le Moyen-Age appelle soupes des plats parfaitement consistants. Et Du Guesclin, reconquérant une partie de la France effectuée aussi la reprise des vignobles de la Gaule. En 1378, les Anglais ne possèdent plus que Bayonne, Calais et Bordeaux.

Mais le peuple aussi boit, et il boit trop. Le 26 janvier 1397, le prévôt de Paris défend aux gens de métier de mettre les pieds au cabaret, les jours ouvrables. De nos jours, l'autorité fermerait les cabarets. Autres temps...

L'unité vinicole est à nouveau sérieusement menacée par la rivalité des Armagnacs et des Bourguignons. Les Anglais reprennent possession du royaume.

Jeanne d'Arc reprend l'œuvre de Du Guesclin, la parachève et, refaisant la France, elle donne enfin des frontières aux plus riches vignobles du monde. Louis XI (1461-1483) après ses démêlés bien connus avec le Téméraire, étend son pouvoir inexorable sur la Bourgogne. Tous les vignobles de France sont enfin français et de la lutte pacifique qui s'engage entre eux naîtront les crus savants que nous connaissons aujourd'hui.

M. le Baron Jérôme Pichon, l'éditeur du « Ménagier de Paris » nous donne des précisions sur la vie de table au XIV<sup>e</sup> siècle. Nous y verrons que si chaque cru est estimé à sa valeur, il n'y a encore que peu de rapports entre plats de haut goût et crus vénérables.

« ...Les différentes provisions nécessaires à l'alimentation, confiées habituellement à la surveillance des écuyers de cuisine, étaient choisies, marchandées et payées par un ou plusieurs de ces officiers, assistés de queux ou cuisiniers. Les mets, préparés par les queux, étaient, en attendant le moment du service, posés, par les aides des écuyers, sur un dressoir placé dans la cuisine. C'est de là qu'ils étaient portés sur les tables. Représentons-nous une vaste salle, tendue de tapisseries et d'autres étoffes brillantes. Les tables sont recouvertes de nappes à franges, jonchées d'herbes : une d'entre elles, dite **grande table**, est réservée aux personnes notables.

» Les convives sont conduits à leurs places par les deux maîtres d'hôtel, qui leur apporte à laver.

» La grande table garnie, par un maître d'hôtel, de salières d'argent, de gobelets couverts dorés, pour les grands personnages, de cuillères et de **quartes** (vases contenant une quarte ou deux pintes) d'argent.

» Les convives mangent (au moins certains mets) sur des tranchoirs ou grandes tartines de gros pain, jetées ensuite dans des vases dits **coulouères** (passoires). Pour les autres tables, le sel est placé dans des morceaux de pain, creusés à cet effet par des officiers dits **porte-chappes**.

» Dans la salle est un dressoir, garni de vaisselle et de différentes espèces de vins. Deux écuyers, placés auprès de ce dressoir, donnent aux convives des cuillers propres, leur versent le vin qu'ils demandent et retirent de la table la vaisselle sale. Deux autres écuyers font porter le vin au dressoir de la salle ; un valet, placé sous leurs ordres, est uniquement occupé à tirer le vin des tonneaux : on prenait directement au tonneau le vin nécessaire à la consommation journalière. Les plats formant trois, quatre, cinq et même six services sont apportés par des valets et deux écuyers **des plus honnêtes** (dans certains repas de noces, le marié marchait devant eux). Les plats, sont posés sur la table par un **asséeur** (placeur) assisté de deux serviteurs. Ces derniers enlèvent les restes et les remettent aux écuyers de cuisine qui doivent les conserver. Après les **mets** ou **assiettes**, les tables sont couvertes de nouvelles nappes et l'**entremets** est alors apporté.

» Ce service, le plus brillant du repas (l'**entremets** désigne ordinairement, dans les récits de festins princiers, une espèce de représentation théâtrale) se compose de plats sucrés, de gelées de couleurs avec armoiries, etc., puis d'un cygne, de paons ou de faisans revêtus de leurs plumes, ayant le bec et les pattes dorés, et placés au milieu de la table sur une sorte d'estrade. A l'**entremets**, qui ne figure pas dans tous les menus, et, à son défaut, au dernier mets ou service, succède la **desserte** (compote, fruits, dessert) ; l'**issue**, ou sortie de table est composée le plus souvent d'hypocras et d'une sorte d'oublie dite **mestier**, ou bien, en été, l'hypocras étant hors de saison, à cause de sa force, de pommes, de fromages, et quelquefois encore d'autres pâtisseries et sucreries. Le **boute-hors** (vin et épices) termine le repas.

» On se lave les mains, on dit les grâces, puis on passe dans la **chambre de parement** ou salon. Les domestiques succèdent alors aux maîtres et dînent après eux. On apporte ensuite aux convives du vin et les **épices de chambre**, et chacun se retire. »

Nous aurions un amer regret de retrancher un mot à cette longue

mais docte citation. Rappelons que l'hypocras n'est que du vin sucré aromatisé. Elle est à la portée de tous et sa facilité de fabrication nous prouve l'art et la science du vigneron contemporain.

C'est vers 1400 que les vignes d'Aï, en Champagne, acquièrent brillante et juste réputation, sous le nom de vin champenois. Les rois en font leur boisson favorite, à tel point que François I<sup>er</sup>, Charles-Quint, Henry VIII d'Angleterre et le Pape Léon X se rendent acquéreurs de vastes vignobles en Champagne. Érasme se console et se protège de la peste en buvant du vin. Il s'écrie à propos de la Bourgogne : « Heureuse province. Elle peut bien à juste titre s'appeler la mère des hommes puisqu'elle porte un pareil lait ».

Les vins de l'Île de France ou **vins français**, sont reconnus pour leur légèreté et leur esprit. Très estimés par le corps médical, ils sont conseillés aux intellectuels et aux gens non astreints à des travaux lourds. C'est François I<sup>er</sup> (1515-1547), maître enfin de toute la France, qui attire l'attention sur les vins du Midi. Son goût commande le goût de la Cour. Les vignes de l'Île de France sont peu à peu abandonnées à une longue déchéance. La dernière subsiste sur la butte Montmartre et fait encore intimement partie de la petite république vivant sous les murs blancs du Sacré-Cœur.

Un nouveau vin de Malvoisie tente et persuade les Français. Il provient de Madère où les Portugais ont importé des ceps de Chypre en l'an 1420. La vogue des vins grecs ne diminue pas malgré leurs prix. Pour se les procurer, il faut entreprendre de coûteuses et périlleuses expéditions maritimes. François I<sup>er</sup> fait venir des plants de vigne de l'Hellade et en crée un important vignoble à Fontainebleau. Il espère ainsi introduire en France le malvoisie authentique et les vins grecs chaleureux. Mais il y a terre et terre, soleil et soleil. Il faut bientôt revenir aux vins méditerranéens artificiels, et les **vins cuits** prennent un essor que nous connaissons encore aujourd'hui.

Les **vins herbés** sont préparés à l'aide d'absinthe, de myrte, d'anis, d'hysope, de romarin, de sucre et de miel. La France connaît ainsi des breuvages que le palais ne sollicite plus actuellement : le nectar, le clairret, l'hypocras. Ce dernier est, à ce moment, le vin d'honneur par excellence.

Les vins de seconde cuvée ou **gallisés**, sont d'un usage courant. La fraude s'en mêle inévitablement et nécessite l'intervention de l'autorité.

Soudain la vigne est de nouveau menacée dans son existence. La famine désole le beau pays de France en 1566. La pénurie de vivres

menace les vignobles, et la disparition de ceux-ci est le prélude d'une grande pauvreté. Malgré le mauvais souvenir laissé par l'édit de Domitien, Charles IX (1560-1574) fait remplacer le pampre par les céréales. Ce moyen de remédier à la disette, les temps modernes les connaissent encore. Dans le domaine des boissons du Nord, souvenons-nous de la guerre 39-45 au cours de laquelle la densité de la bière fut réduite à 0°8, afin de disposer de plus de céréales pour la consommation humaine. Le marché fut aussitôt envahi par des alcools frelatés qui portèrent atteinte à la santé publique.

Henri III (1574-1589) ne tarde pas à recommander moins de sévérité contre la vigne. Chacun y trouvait son compte, le consommateur et le vendeur, ce dernier, selon son rang, d'une manière souvent abusive.

Depuis les temps les plus reculés, les vigneron vendent eux-mêmes leurs vins. Ils le débitent à pot lorsque la vente au tonneau n'a pas épuisé la récolte. L'enseigne la plus courante, annonçant la vente du vin au détail, est un balai ou une couronne de lierre. Il se produit aussi que les producteurs font connaître la qualité et le prix de leurs crus par le crieur public. Souvent, un homme placé devant l'huis du cellier invite le passant, moyennant une **obole** ou **pitte** à goûter le vin nouveau. Mais il y a mieux... ou pis. Les monastères, les grands seigneurs, le roi lui-même, possesseurs de grands vignobles, ouvrent des tavernes où se débitent leur vin.

Ainsi prend naissance un privilège odieux : le **droit du bon vin**, qui interdit aux autres taverniers de la région de vendre du vin avant l'épuisement de la récolte privilégiée. L'on retrouve l'application de cet abus encore au XVII<sup>e</sup> siècle.

Trois cents ans après les premiers droits reconnus par Saint-Louis, les marchands de vin s'organisent en quatre classes distinctes :

Les hôteliers ou aubergistes, logent les voyageurs, monture, attelages.

Les cabaretiers ont liberté de servir à boire avec **nappe** et **assiette**.

Les taverniers versent à boire, mais ne peuvent servir à manger.

Les marchands à **pot** vendent du vin qui ne peut être consommé sur place. Pour éviter la tentation, leur vin est débité par un guichet, c'équi durant longtemps est appelé : **vente à huis coupé**.

Les méthodes de culture et de conservation s'améliorent grandement. Cultiver la vigne et produire le vin est à la fois une science et un art dont nos jours voient l'épanouissement parfait.

Les vins dits **français** perdent peu à peu leur réputation au profit

des vins de Bourgogne et du Midi. La polémique sur les vins de Bourgogne et de Champagne bat son plein. Médecins et connaisseurs donnent des avis circonstanciés. Aucun accord ne se fait.

Le XVI<sup>e</sup> siècle a vu des moines revenant de Chypre offrir des plants de l'île renommée au comte de Marest, seigneur savoyard, propriétaire des vignobles de Jongieux sur le Rhône. Depuis lors, le Marestel a fait son petit bonhomme de chemin solaire. Peu connu encore, ce cru mérite plus qu'un salut de la plume. Vin au goût princier, alliant une fraîcheur secrète à un goût de noisette récente, il révèle à la dégustation un épanouissement d'une grande noblesse. Il se marie avec ces mets royaux qui portent nom : Lavaret du Lac et Omble Chevalier. Il y a une douzaine d'années, à la terrasse ombragée d'une auberge surplombant le lac du Bourget, à quelques kilomètres de Chambéry, nous savourions un Lavaret mijoté au four, en l'arrosant de Marestel. L'étendue argentée du lac semblait descendre en plan incurvé du Mont Revard baignée de brume perlée. La paix était celle des jours d'insouciance, d'affection loyale et durable. Nous restions soudain immobiles, en communion sensible avec le paysage somptueux. Nous rendions secrètement grâce au Marestel qui nous permettait de nous fondre dans le sentiment de plénitude d'un des plus beaux sites de France.

Et voici Henri IV (1589-1610), homme de guerre et homme de table. Il adore la Champagne et se délecte du Jurançon, du Prépastour et de l'Arbois. Ce dernier provient d'une vigne qui, par croisement, donne un produit semblable au vin de Madère. Chantant volontiers à table, il est, à ses heures, poète de la treille. Nous donnerons plus loin une chanson dont il est l'auteur : « Ça, petit page, verse à moi »... Lors d'une réception de ministres plénipotentiaires espagnols, Henri IV tirant sa barbiche, écoute avec impatience la litanie interminable des titres de son « cousin ». Hautement agacé, il répond : « Vous direz au Roi d'Espagne, de Castille, de Léon, d'Estramadure et autres lieux que moi, Henri, Roi de France, de Gonesse et d'Aï... » Aï produit encore un champagne réputé. Il n'y eût que les officiers du Vert-Galant pour en rire.

Tout ne fut pourtant pas plaisanterie sous son règne. L'édit de Nantes, mesure de haute politique, par sa révocation due à Louis XIV allait provoquer un fait nouveau dans l'expansion du vin. Avant d'en arriver là, exprimons avec vous, la surprise de ne pas voir plus souvent les vins de Bordeaux à l'honneur. Leur réputation commence seulement à s'étendre vers le Nord. C'est le duc de Richelieu qui fait leur fortune. Au cours d'un voyage dans le Midi, il lui est versé un Médoc de

derrière les fagots. Le nez et le palais agréablement surpris, il interroge, s'intéresse aux crus du Bordelais. Rentré à Paris, il n'a d'éloges que pour le vin qu'il vient de découvrir. Les courtisans affichent soudain un intérêt passionné pour ces vins encore peu connus dans la vieille Lutèce. Snobisme ne porte pas encore son nom, mais pour une fois, il participe à la conquête du monde... par le Bordeaux.

Louis XIII (1610-1643), lui, légifère. En 1629, il accorde des armoiries au corps des marchands de vin de Paris et le 16 janvier 1637 il confirme les statuts et privilèges des tonneliers.

Nous en venons à Louis XIV (1643-1715). Celui-ci, intéressé par l'énorme vie du commerce du vin, ordonne la construction d'une halle aux vins dans le voisinage de la porte Saint-Bernard. Et voici le fait capital de son règne concernant le vin : aveuglé par sa propre puissance et la passion partisane, le Roi Soleil, le 17 octobre 1685, révoque l'édit de Nantes. Les vignerons protestants quittent, sans esprit de retour, leur vieille patrie. D'aucuns par la Hollande, gagnent l'Afrique du Sud où ils donnent naissance à la vigne qui produit le cru fameux connu sous le nom de vin de Constance. D'autres s'installent dans la vallée du Rhin, y font connaître ceps nouveaux et méthodes de cultures éprouvées. Le remarquable vin de Joannisberg est le produit du travail des émigrants français. Le monde s'était enrichi au détriment de la France.

L'année de la mort de Louis XIV est aussi celle de Dom Pierre Pérignon, bénédictin de la Congrégation de Saint-Vannes. Ce bon père avait découvert le procédé de fabrication des vins mousseux. Le champagne était né.

Avec lui prend fin la querelle des vins de Bourgogne et de Champagne. Plus aucune comparaison n'est possible. Il n'empêche qu'en 1705 parut encore un ouvrage intitulé « Défense du Vin de Bourgogne contre le Vin de Champagne » et dû à la plume de M. de Salins. Depuis lors la réconciliation est faite et le protocole attribué judicieusement à chacun la place qu'il peut revendiquer et les cérémonies qu'il honore. Car en cet extraordinaire XVII<sup>e</sup> siècle français, les vins commencent à connaître leur ordre dans le défilé d'un repas bien conçu. C'est aux connaisseurs quelque peu précieux Saint Evremond, le Commandeur de Souvri et le marquis de Sillery que serait dû une hiérarchie des vins : l'**Ordre des Coteaux**. Les avis sont contradictoires sur l'importance de cet **Ordre**. Il ne s'agirait que de propos de table tenus par de bonnes fourchettes. Boileau, qui possède pourtant un cœur d'or, en parle sans aucune aménité. Et c'est un connaisseur, lui aussi. Il attire notre attention sur le fait que le pays de Champagne de Sillery et du Château d'Yquem compte également le vin le plus rébarbatif du monde, un seul : le vin de Brie.

Nous pouvons en croire l'auteur du **Lutrin** et de la proclamation suivante :

« Vingt muids rangés chez moi font ma bibliothèque. »

Il écrit par ailleurs :

« Je consens de bon cœur pour punir ma folie

Que tous les vins pour moi deviennent vins de Brie. »

Cela nous rappelle que Rabelais, dans « Privilèges des Enfants sans Souci », décrète que toute faute bacchique sera frappée :

« à peine de ne boire que la lie du vin de Brie. »

Pour nous convaincre à suffisance, une vieille chanson de France nous apprend :

« Mais tout vin est vin de Brie

Quand on le boit avec un fat. »

Cette parenthèse sur le vin de Brie n'est pas déplacée en parlant du XVII<sup>e</sup> siècle, car jamais les Parisiens ne boiront vins plus mauvais, plus falsifiés qu'au cours de cette époque. Des fortunes s'édifient dans le commerce d'immondes mixtures appelées vins. Les poètes, grands gousiers en l'occurrence, laissent les traces de leur colère dans leurs écrits. Le scandale est évident. L'eau teintée et rehaussée de vinaigre se vend par muids entiers. Un acheteur demandant une bouteille de vin à huit sous, s'entend répondre par une fillette candide :

« Nous n'en avons plus à ce prix, mais attendez un moment, papa va rentrer, il vous en fera toute de suite, il y a un puits dans la cave. »

Les poètes envoient un placet au lieutenant criminel.

« Souverain juge de la police

Les buveurs vous demandent justice

Quoi ! souffrez-vous qu'on empoisonne

Les bons vins que la treille nous donne ! »

Desbordes, tenancier de « La Pomme de Pin » à l'ombre des tours de Notre-Dame, s'achète un château. La fortune de ce cabaretier est due en majeure partie aux souvenirs littéraires. François Villon — nous saluons pieusement son ombre malheureuse et celle de son ami Lourdain dit l'infortuné —, Rabelais, Mathurin Régnier, auraient fréquenté ces lieux prédestinés. Voici maintenant Molière, Boileau et La Fontaine qui viennent lire leurs textes immortels dans le même cabaret.

Près de l'Hôtel de Bourgogne, l'**Aigle Royal** abrite les comédiens et l'**Ange** est le rendez-vous des auteurs comiques. Le **Berceau**, à la porte Saint-Michel est plein des murmures des gens de robe et de plaideurs

anxieux. Il est d'autres noms qui se retrouvent sous la plume des écrivains : **La Bastille, l'Escu d'Argent, le Cerf, le Pigeon, l'Ecu** qui donne naissance à la chanson gaillarde : « Manon FRELU »

« Quand on va boire à l'Ecu,  
Il ne faut pas tant tortiller des fesses. »

**Clamar, Le Chien-Vert, La Croix-Verte, Le Cormier Fleuri** et d'autres encore.

Boucingo possède un tel talent d'humecte-gueule et de vide-poche qu'il est appelé le « Roi des Cabaretiers ». Quant à La Coëffier de la **Fosse aux Lions**, dans la rue du Pas de la Mule, on ne sait trop si les poètes s'y rendent pour la cave précieuse ou pour la cabaretière à la beauté aguichante. L'auteur de la chanson suivante ne reste pas dans l'indécision :

## CHANSON

Amante, je sens comme vous  
L'amour qui se glisse en mon âme  
La Coëffier me rend soucieux ;  
Elle seule plaît à mes yeux,  
Et mon amour est immortelle.  
Voyant un objet si divin,  
Non pas pour coucher avec elle,  
Mais bien pour boire son vin.

L'âpre discussion des philosophies nouvelles altère les gosiers. Des remous agitent le peuple de France, des pensées révolutionnaires le tourmentent. Puis, c'est 1789. La Révolution Française. Le sang se mêle au vin. Mais le règne de ce dernier est tellement puissant que, en 1792, la Convention institue un nouveau calendrier régi par le temps et la vie du vin. Le premier mois, Vendémiaire, est consacré aux vendanges. Le premier jour coïncide avec le commencement de la récolte et est consacré au culte du raisin. Le dixième jour est voué au pressoir et le vingtième à la cave.

La Chimie, les progrès dans la lutte contre les maladies de la vigne, des améliorations dans les méthodes de culture et dans la manipulation du vin font naître des crus au bouquet de plus en plus prenant. Le chemin de fer bientôt, donne une extension considérable au commerce du vin. Au XIX<sup>e</sup> siècle, une lourde menace pèse sur la vigne avec le phylloxera, le black-rot, la maladie de Californie, maux venus d'Amérique. Les chimistes et les agronomes prêtent une aide puissante et efficace

aux vigneron. Le vin fait vivre des milliers de personnes, des compagnies maritimes y trouvent leur profit. Des consortiums de banque s'intéressent à la vigne comme aux mines d'or. La grêle et le phylloxera influencent les cours de la Bourse. Le vin de France est devenu un personnage mondial qui suscite une envie salubre et un respect indiscuté. Ses noms sont d'une telle noblesse qu'ils revêtent, en fraude, des crus étrangers. Qui, dans le monde, ne connaît ces mots si simples et si beaux : Bourgogne, Champagne, Bordeaux ? Quel est l'homme cultivé qui ignore les mots Chambertin, Beaune, Médoc, Sauterne ? Quel est le fervent qui ne désire dans sa cave Château Margaux, Romanée-Conti, Côtes de Nuits, Gevrey, Barsac, Chambolle, Aloxe, Pommard, Langoiran ? Quel est celui qui, après avoir lié connaissance avec le Montrachet ne lui voue une amitié éternelle ?

Alors, l'esprit bien éveillé, dans une coupe de cristal, l'on peut écouter le babil du champagne d'Aï et murmurer avec l'ombre de Henri IV :

Ça, petit page, verse à moi.  
Si le sceptre est chose pesante  
Mon verre, plus léger de soi,  
Jamais vide ne se présente.  
Ce vin n'est chrétien comme moi.  
Néanmoins pas un ne blasphème,  
Voici ce que je bois  
De mon vieil Arbois,  
Chantons, Messieurs, à perdre haleine  
Hosanna, Bacchus et Silène.

Jean DELAET.

(Tous droits réservés par l'auteur.)



## Les bonnes tables de nos membres

## RESTAURATEURS « LAUREATS »

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

h. = hôtel.  
r. = restaurant.

## ANVERS

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

## BLANKENBERGE

\*\*\* EPSO M (Saison)  
159, Digue de Mer (h. r.) — Téléphone : 415.06.

## BRAINE-L'ALLEUD

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

## BRUXELLES

\*\*\* ANCIENNE BARRIERE  
172, chaussée de Charleroi  
Rob. Dethier - Tél. :

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

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

\*\*\* RESTAURANT CARLTON  
28, boulevard de Waterloo  
M. Pagani.

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

## BEERSEL

\*\* AUBERGE DU CHEVALIER  
Château de Beersel.

## BELCEIL

\* HOTEL DE LA COURONNE  
(face au château).

## CELLES-ARDENNES

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

## DEURLE-s/LYS

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

## GAND

\*\* LE ROCHER DE CANCALE  
15, Place du Comte de Flandre  
(r.) — Téléphone : 574.87.  
(Propr. M. Eugène).

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

## GROENENDAEL

\*\* RESTAURANT TALLEVENT  
Chaussée de La Hulpe.

## KEERBERGEN

\*\* LE GRAND VENEUR  
J. Peere - Tél. : Malines 511.25.

## Restaurateurs et Hôteliers belges

## MONS

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

## OVERMEIRE—DONCK

\* LA SAPINIÈRE

## TILFF-s/OURTHE

\*\*\* HOTEL DU CASINO (h. r.) —  
Téléphone : Liège 810.15.

## WEPION-s/MEUSE

\*\*\* LE LIDO (Pr. Rose Denonville)  
(h. r.) — Tél. : 236.10 Namur.

## LE ZOUTE

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

## MEMBRES RESTAURATEURS

Les étoiles sont attribuées au fur et à mesure du dépouillement du referendum.  
\*\*\* = Cuisine et cadre exceptionnels.  
\*\* = Cuisine de tout 1er ordre.  
\* = Très bonne cuisine.

## BRUXELLES

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

\*\* ASTRID  
21, rue de la Presse (r.) —  
Téléphone : 17.38.31.

## LA PANNE

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

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

## MEMBRE-s/SEMOIS

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

## NAMUR

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

## OSTENDE

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

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

## TIRLEMONT

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

## 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.

## CLERMONT-EN-ARGONNE (Meuse)

\*\* HOTEL BELLEVUE  
M. Chosorge.

## CORNÿ-S/MOSELLE (Moselle)

\*\*\* REST. "CHEZ THYRY" (r.)  
M. Thyry.

## DIJON

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

\*\* HOSTELLERIE DU VAL SUZON  
à Val Suzon (Dijon), 15 km.  
Prop. : Raymond Balot. Tél. : 1.

## LILLE

\*\*\* RESTAURANT DE PARIS (r.)  
52 bis, rue Esquermoise  
Téléphone : 529.41.

## LOURDES

\*\* HOTEL VILLA SAINT-JEAN  
M. Abodie.  
3, rue du Paradis (h. r.).

## MACON (Saône-et-Loire)

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

## MARSANNAY LA COTE

\*\* HOTEL DES GOURMETS.  
Propriétaire : M. Morissot.

## METZ (Moselle)

\*\*\* RESTAURANT "LE GLOBE"  
M. R. Wolff  
2, pl. de la Gare (h. r.) A.B.C.

## 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 BLANCHE  
M. Legendre (h. r.)

## Restaurateurs et Hôteliers étrangers

## ORANGE

\*\*\* LE PROVENÇAL  
M. Vasse  
27, rue de la République (h. r.)

## PARIS

\* A LA BONNE FRANQUETTE  
18, rue Ste-Rustique, Montmartre  
(XVIIIe). (r.)

\*\* AUBERGE DE LA TRUITE  
M. Dorin  
30, Faubry St-Honoré, VIIIe (r.)

## PLESSIS ROBINSON

\*\* RESTAURANT DE L'ERMITAGE  
M. Conbronne  
22, rue de Malabry (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  
M. Pillard  
12, place Vauban (h. r.)

## VESOUL

\* HOTEL "LE MERCEDES"  
M. Meng (h. r.)

## MENAGGIO (Lac de Côme), Italie

\*\* HOTEL VICTORIA

## LONDRES

THE WARDROOM  
28 Curzon Street, Londres W.1.

A LA BROCHE  
5, Jermyn street, LONDON W-1





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 farcies de délicieux enseignements.