

L'Échanson des Gourmets

Menu

Le Laetare
—

La Chaîne des Rôtisseurs
—

A propos de sardines
—

Portraits de France

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



19^{me} Année

Numéro 1

JANVIER 1953.

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.

Une année de plus

Il est un âge de la vie où la voix contient beaucoup d'amertume lorsqu'on prononce : « Une année de plus... ». Mais ce n'est certes pas à l'âge que vient d'atteindre notre club !

Comment oublier en effet, que 1952 nous a vus fêter sa majorité, son 21^{me} anniversaire ! L'âge le plus beau de la vie, l'âge de toutes les énergies, des grands projets, des illusions parfois, des réalisations toujours. Plus décidé que jamais à réussir son existence, le Club des Gastronomes se trouve ainsi au seuil de cette année nouvelle, en pleine forme, avec la satisfaction d'avoir vu s'agrandir encore sa nombreuse famille.

Et c'est dans cette heureuse disposition d'esprit qu'il adresse à tous ses membres les vœux les plus actifs pour que, de leur côté, ils puissent parcourir les douze prochains mois avec le sourire, et voir se réaliser à leur entier plaisir, les initiatives dont ils seront les promoteurs. De telle sorte qu'à chacune des réunions du Club, la soirée ne soit pas assez longue pour toutes les bonnes histoires que chacun y voudra raconter !

Samedi
6 octobre
1952

Le Déjeuner du Val d'Or

A de longues semaines de distance, nous revoyons le déjeuner du « Restaurant Castel du Val d'Or » à Ocquier, où s'ouvrait la saison 1952-53 du Club, comme une pantagruélique et joyeuse inauguration, servant à la fois de « haulte sonnerie » de trompes et de rappel des amis, de dîner de noces et de salut à l'Ardenne rouillée qui ce jour se para de ses plus délicieux atours. Nous traduisons ces souvenirs par des généralités de couleurs, de formes, de développement, car ils se sont effacés dans leurs détails...

Le ban et l'arrière-ban des « purs » étaient présents. Deux ou trois Rôtisseurs avaient été admis. (Ils se seraient trompés de route au retour). L'apéritif et le pousse-café offerts par M. Mentior, un des rôtisseurs, étaient en harmonie parfaite avec le déjeuner lui-même, un chef-d'œuvre de l'art culinaire d'Outre-Meuse qui vit les démons de Gargantua déposer en voletant sur les assiettes des « timbales de champignons » qui laissèrent chacun sans voix. Le Gewurztraminer « Etoile d'Alsace » ranima heureusement les gosiers, juste assez pour qu'ils fissent à la « truite aux amandes » l'accueil mérité. Mais ce n'était qu'un début. Les « rognons à la liégeoise » le prouvèrent puissamment de même que le Bordeaux franc 1947. Le « faisan à la crème » décupla l'enthousiasme et l'ombre de Pantagruel se réfugia dans les flacons vides du Smith-Haut-Lafitte 1947 pour mieux jouir du spectacle. Elle eut tort, évidemment. L'hécatombe terminée, les bouteilles furent remplacées par un Pommard 1926 qui enjoliva les fruits crémeux de « la claie montagnarde ». Ce ne fut qu'un faux répit. Les « beignets surprises » mirent les gastronomes en transes. Seule, « la corbeille du verger » ne subit pas d'affront...

Mais tout cela avait admirablement préparé les... esprits à justement apprécier l'apparition d'une respectable bouteille dont nous tairons le nom, par « pudeur », et qui, quoique centenaire (elle portait le millésime de 1848) ne manqua pas de faire couler la jeunesse dans les veines des dégustateurs.

Entretiens, M. Pierre Morren avait réclamé le silence pour saluer les hôtes d'honneur du déjeuner, M. et M^{me} Paul Deroubaix, rentrés à peine de voyage de noces. Ce fut un discours simple mais amical, chaleureux, qui avait été précédé de la remise d'une ravissante corbeille ; un discours où M. Pierre Morren fit comprendre qu'au Club l'amitié n'est pas un vain mot. Le commentaire du déjeuner — ponctué d'innombrables applaudissements — avait été réservé à M. Lucien Renvillard. Il s'en tira avec esprit et... chaleur, comme il se doit pour un rôtisseur. Il reprit d'ailleurs le cours de ses éloges, dans la soirée, à Havelange...

Le déjeuner du « Val d'Or », à Ocquier, une fanfare gastronomique... dont nous ne saurions assez féliciter M^{me} V. France, directrice du « Castel du Val d'Or », et de son chef de cuisine Pierrot Vanderhoeven.

W.F.

MENU

TIMBALES DE CHAMPIGNONS
SAUCE PERIGOURDINE

—
TRUITES AUX AMANDES

—
ROGNONS A LA LIEGEOISE

—
FAISAN A LA CREME

—
CLAIE MONTAGNARDE

—
BEIGNETS SURPRISE

—
CORBEILLE DU VERGER

LES VINS :

Porto Borgers réserve 1905

—
Gewurztraminer Etoile d'Alsace « Jacobert »

—
Bordeaux franc 1947

—
Château Smith Haut-Lafitte 1937

—
Pommard 1926

—
Magnum Brut L. Roederer

Le Club au Carlton

Judi
18 décembre
1952



QUELQUE marquis à l'habit mauve descendant d'un carrosse mauve... Quel gourmet ignore quel restaurant les porte sur le recto de son menu. « Carlton », vers qui convergent les regards des poètes de la gastronomie. C'est dans son grenier qu'Albert Couvreur pensa ses « Rimes gourmandes » ; c'est dans ses caves que Clément Morraye suçà les « Lettres de Monsieur de Grandcru »...

C'est, en tout cas, là que le Club des Gastronomes tint ses assises le 18 décembre dernier en hommage au souvenir de MM. Pagani et Caldiroli qui dirigèrent, jusqu'à ce que la mort les fauchât, il y a quelques mois, « cette étonnante dualité que forment le Carlton de Bruxelles et le Brussel's de New-York... ». Deux temples de la gastronomie.

Les convives étaient nombreux... M^{me} Caldiroli, hôte d'honneur, était assise à la droite de M. Pierre Morren ; de nombreux membres de la Chaîne des Rôtisseurs (MM. Renvillard, Rollin, Draye, Mentior, Couvreur, notamment) étaient présents.

Le dîner avait été établi comme suit :

MENU

—
CONSOMME DE VOLAILLE

—
SOLE SOUFFLEE AU CHABLIS (*splendide !*)

—
FAISAN DES FAGNES EN PAPILLOTTE
CELERIS AU BEURRE

—
TERRINE DE FOIE GRAS DE STRASBOURG

—
LA DIJONNAISE

LES VINS :

—
Château du Nazet

—
Château Gruand-Larose 1947

—
Savigny 1924

Sans oublier le porto Jem's Tawny 55 que notre Vice-Président M. Jacques Souhami fit servir dans l'intention d'obtenir le pardon pour son absence. Mais il ne réussit pas pour autant à atténuer les regrets devant sa place vide...

M. Morren adressa un hommage ému à la mémoire de MM. Caldiroli et Pagani. Il salua le courage de M^{me} Caldiroli qui, de même que M^{me} Pagani à New-York, a repris vaillamment le flambeau et défend victorieusement la renommée du « Carlton ». M. Walter Fostier dégagea l'esprit fraternel, poétique et raffiné des réunions gastronomiques du Club des Gastronomes. MM. R. Dethier, de l'« Ancienne Barrière » ; Meyrath, des « Provençaux » et L. Renvillard, de « Taillevent », firent le commentaire (facile d'ailleurs) des plats qui, s'ils furent impeccables chacun, constituèrent ensemble une symphonie gastronomique particulièrement mélodieuse.

F.

N. B. — Quelques détails seront peut-être bienvenus quant à la préparation de ce menu à laquelle avaient collaboré le chef de cuisine, M. J. Vermeersch, le chef cuisinier, M. A. Janne, le chef garde-manger, M. L. Collart, le chef poissonnier, M. R. Seuryneck, et le chef entremettier, M. J. Dewaele.

Voici ces secrets :

La Sole soufflée au Chablis est une sole farcie avec une farce fine de brochet nappée sauce Chablis. Quant au Faisan en Papillote, c'est un faisan rôti emballé dans une papillote, avec la moëlle pochée au vin blanc, fini avec une sauce bordelaise très corsée.



Le Diner de la Pergola

Jeudi
20 novembre
1952

A l'ombre des pagodes, dans le cadre enchanteur de ce parc de Laeken et de ces avenues qui font du Centenaire le plus aristocratique des décors, le dîner du 20 novembre, servi à l'Auberge de la Pergola sous la direction plus qu'habile de M. Vernier, fut l'un des plus fins que le Club ait connu.

Il fut d'ailleurs dégusté par l'assemblée intime et recueillie, avec une véritable vénération qui, du foie gras au fromage ne perdit rien des multiples qualités qu'on lui donnait à apprécier.

Il n'y eut même pas de discours... Car peut-on nommer ainsi les congratulations du dessert dont le Club des Gastronomes s'est fait une aimable tradition? Elles allèrent avec enthousiasme au chef de cuisine, M. Daniel de Meyer, qui reçut l'accolade avec un sourire modeste, mais fort pourtant de la conscience du travail bien fait.

Il ne pourrait d'ailleurs lui être rendu de meilleur hommage, qu'en rappelant ici, selon les rites immuables, la composition de ce menu dont l'évocation seule ramènera l'eau à la bouche de ceux qui eurent le privilège de le goûter.

MENU

LES IMPERIALES DE ZELANDE
ou
LE FOIE GRAS DE STRASBOURG
—
CONSOMME ROYAL
—
LE HOMARD AUX AROMATES
RIZ CREOLE
—

LE CANETON A L'ORANGE
POMMES GAUFRETTES

—
LES FROMAGES

—
BOMBE GLACEE PERGOLA

—
MOKA

LES VINS :

Sherry Sandeman

—
Gewurztraminer d'Alsace

—
Chablis frais 1950

—
Château Cheval blanc 1948

—
Charmes Chambertin 1937

—
Lanson Brut 1947



Banquet de Noël

au C. E. R. I. A.

Le Gouverneur du Brabant a organisé le lundi 22 décembre 1952, à l'Ecole Provinciale d'Industrie Hôtelière du C.E.R.I.A. (Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires), un banquet qui était l'aboutissement d'un exercice pratique de synthèse sur le thème de la préparation des services d'un dîner de Noël.

Il avait été étudié, préparé et servi par les élèves de première et de seconde années, de l'Ecole d'Industrie Hôtelière, sous la direction de MM. Vandevonder, professeur de cuisine, Maréchal, professeur de salle, Merens et Lysen, professeurs de pâtisserie, Eggermont, professeur de boulangerie, Kellens et Maes, professeurs de technique décorative, et avec la collaboration de tous les professeurs de l'Ecole.

Le menu, en tous points parfait qui fut servi, constituait le régal que voici :

MENU

—
LES IMPERIALES DE ZELANDE

—
LA BISQUE DE HOMARD

—
LES FILETS DE SOLE BONNE FEMME

SALADE LORETTE

—
LA BUCHE DE NOEL

—
LES MIGNARDISES

—
MOKA

Quelques vins de classe agrémentèrent ce banquet présidé par M. Gryson, député permanent du Brabant, président du C.E.R.I.A., et M. Arthur Haulot, commissaire général au Tourisme.

Faire aimer la profession pour mieux la servir, tel est le but que se sont proposés les réalisateurs du C.E.R.I.A. qui peuvent, dès à présent, se réjouir des résultats obtenus. Cette institution met ainsi en valeur le rôle que revêt l'enseignement technique pour la formation des spécialistes possédant parfaitement leur métier.

Les élèves, parmi lesquels nous avons remarqué avec plaisir les fils de grands hôteliers-restaurateurs de la capitale, ont pu faire apprécier leurs connaissances techniques et une jeune pratique suffisamment prometteuse.

Plusieurs des bâtiments du C.E.R.I.A. sont encore en voie de construction. Lorsque le complexe aura été achevé, l'Industrie alimentaire, l'une des plus importantes du pays, bénéficiera de possibilités gigantesques dont les résultats, nous en sommes persuadés, ne tarderont guère à se faire sentir.



Le Dîner de l'Ancienne Barrière

Jeudi
29 janvier
1953

qui sera servi à 19 h. 30, en la Rôtisserie de « L'Ancienne Barrière », 172, chaussée de Charleroi à Bruxelles, et accompagné de la réception organisée en l'honneur de nos excellents amis du Chapitre belge de la Chaîne des Rôtisseurs.

MENU

Huîtres au Champagne
—
Consommé Sévigné
—
Quenelles de Brochet Victoria
—
Jambon Truffé
Les Quatre Purées
—
Soufflé glacé Ananas
—
Moka

VINS

Sherry Victoria Bobadilla
Porto Kopke
—
Sporen Hugel
—
Château la Conseillante 1947
m.d.c.
—
Cuvée Ancienne Barrière

Conditions de participation : 450 francs à verser au C.C.P.
N° 442.65 du Club des Gastronomes.
Nombre de participants limité à 38.

LE DINER des Provençaux

Jeudi
26 février
1953

qui sera servi à 19 h. 30, au Restaurant « Les Provençaux »,
22, rue Grétry à Bruxelles.

MENU

Clair des Viveurs
—
Coquille Saint Jacques
Bretonne
—
Ris de Veau grillé
Châtelaine
—
Pintadon rôti Périgourdine
Salade Vigneronne
—
Biscuit glacé Maison
—
Moka

VINS

Sherry Rossel
—
Meursault
Clos des Bouches chères 1949
Mise du domaine
—
Château Figeac
1^{er} cru de Saint-Emilion 1943
—
Clos des Ruchottes
Chambertin 1947
Thomas Bassot
—
Champagne
Deutz Geldermann brut

Conditions de participation : 400 francs par couvert, vins
et service compris.
Nombre de participants limité à 35.

LE CLUB DES GASTRONOMES

au Lætare de Stavelot

BLANCS MOUSSIS. Lætare de Stavelot. L'écho de ces mots éveille des sourires, des rires, des éclats. Ils répètent la bonne humeur, redisent la joie, chantent l'entrain, célèbrent le plaisir ! Et leur règne est proche : le 15 mars. Oui, le 15 mars, Stavelot, la vieille cité de saint Remacle, treize fois séculaire, vivra sa Mi-Carême, jour de gloire des **BLANC MOUSSIS**, des « maclotteurs » du **Réveil Ardennais**, des orphéons et des fanfares, d'un cortège spirituel, de travestis merveilleux, d'illuminations et d'un feu d'artifice, de farandoles et des jets de confetti (deux tonnes !), de bals et de cérémonies profondément traditionnelles...

Or, le 15 mars, Pierre Morren, président du Club des Gastronomes sera sacré — au cours d'une manifestation rituelle secrète, dans la Salle Capitulaire de l'ancienne abbaye — Chevalier Blanc Moussi honoris causa par le Grand Maître de la Confrérie, Pierre Philippart entouré de son chapitre, en présence du Haut Conseil de Chevalerie formé par MM. Walter Fostier, Très Haut et Noble Commandeur ; le général Jean Piron, Grand et Noble Chambellan ; Paul de Backer, Noble Maître de la Chambre à Deniers ; Eric Legrand, Arthur Haulot, Victor Boin, Victor Voos, Hauts et Nobles Conseillers et des trente Chevaliers et Officiers, parmi lesquels la plupart des Commissaires européens au Tourisme et les plus importantes autorités du Royaume... M. Pierre Morren figure dans une importante promotion où se retrou-

vent, S.E.M. Bodson, membre du Gouvernement Grand-Ducal ! MM. le général Devaux ; les députés Parmentier et Lattaque ; E. Hauffe ; L. Renvillard ; etc.

Le Club des Gastronomes a décidé d'organiser sa réunion gastronomique de mars, la veille du Lætare de Stavelot — le 14 mars — à 32 kilomètres de Stavelot, c'est-à-dire aux « Etrangers », à Remouchamps, afin de permettre à ses membres d'assister au joyeux Lætare.

Des places réservées de tribune, pour le cortège et la bataille de confetti, de même que des participations aux agapes rituelles du soir (dîner rustique ardennais avec les personnalités participantes, dans la Salle Capitulaire de l'Abbaye) peuvent être obtenues en écrivant à M. Walter Fostier, T.H.N.C., 130, avenue des Cerisiers et en virant conjointement 150 francs au C. C. P. spécial de M. Paul De Backer : 5647.77. Les demandes doivent être introduites avant les 15 février prochain.

C'est par faveur exceptionnelle et en l'honneur de son Président que les membres du Club pourront jouir de ces avantages. Nous souhaitons — malgré le nombre restreint des places — qu'ils soient nombreux à vouloir en profiter.

Le Solitaire de Parfond'ruy.



Le Lunch des Blancs Moussis

Samedi
14 mars
1953

qui sera servi au Royal Hôtel des Etrangers, sur les bords de l'Amblève, à Remouchamps, à 13 h. 45, par les soins de M. Urbain Bonhomme, et pour la plus grande gloire des Blanc-Moussis.

MENU

TRUITE AU BLEU
(Spécialité de la Maison)
RIS DE VEAU FINANCIERE
CANETON A L'ORANGE
CHOIX DE FROMAGES
OMELETTE NORVEGIEENNE
CORBEILLE DE FRUITS

LES VINS :

Gewurztraminer 1947, Grande Réserve
Château Carbonnieux 1926
Hospice de Beaune 1923

Conditions de participation : 350 francs par couvert, vins et service compris.

Nombre de participants limité à 40.

Le n° de téléphone du Royal Hôtel des Etrangers est Aywaille 6.

LE DINER DE LA FORÊT

Jeudi
26 mars
1953

qui sera servi à 19 h. 30, au Châlet de la Forêt, 43, drève de Lorraine à Uccle-Bruxelles.

MENU

Les Frivolités Suédoises
Double Consommé
Gouttes d'Or
Paillettes Parmesan
Les Ecrevisses Chez-Soi
Riz Créole
Le Suprême de Volaille
du Prince et ses Gourmandises
La Viviane Pralinée
Moka

VINS

Mertert-Herremberg
Auxerrois 1948
Pouilly Fuissé 1947
Double Magnum
Brown Contenac 1947
m.d.c.
Gautier brut en magnum 1943

Condition de participation : 400 francs par couvert, vins et service compris.

Nombre de participants limité à 40.

LES MAILLONS DE LA CHAÎNE

VOICI huit mois naissait la délégation belge de la Chaîne des Rôtisseurs, fille aimée de la Chaîne de France, peut-être sa fille préférée... En huit mois a été formé un comité actif, en huit mois nombreux sont ceux de nos compatriotes qui se sont ralliés à celle qui, lentement, certainement, prend une belle place aux côtés des plus puissantes associations gastronomiques, singulièrement le sympathique Club des Gastronomes qui la reçoit non seulement dans les pages de sa revue « L'Echanson des Goumets », mais encore l'agrée à certains de ses jolis dîners. C'est que le Club, symbole de la défense et de la propagande gastronomique, a trouvé normal d'épauler la Chaîne, symbole de la défense et de la propagande d'une branche de la Gastronomie... Il l'a bien épaulée et la Chaîne est heureuse et fière de trouver parmi ses plus hauts dignitaires, MM. Pierre Morren et Paul De Backer...

Au dîner du « Carlton », en décembre, écuyers, chevaliers, officiers rôtisseurs se sont retrouvés fraternellement mêlés aux membres du Club qui les recevait... de même, le 29 janvier, à « l'Ancienne Barrière »...

La Chaîne des Rôtisseurs a mis sur pied, pour 1953, une série de dîners et de réunions gastronomes imposante. C'est de tout cœur qu'à son tour elle invite les membres du Club des Gastronomes à ces manifestations où elle espère les trouver nombreux.



LES ORGANISATIONS DU BAILLIAGE BELGE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS EN 1953

- 14 février :** Réception du docteur de Pomiane au Cercle Gaulois (officiels).
- 18 avril :** Chapitre international et banquet du Bailliage provincial d'Anvers. Vraisemblablement à bord d'une malle du Congo (circulaire suivra).
- 26 avril :** Assemblée Générale de la Chaîne des Rôtisseurs à l'« Horloge », Porte de Namur, Bruxelles. Déjeuner au « Carlton », vraisemblablement (convocation suivra).
- 9 mai :** Chapitre international et banquet du Bailliage provincial du Hainaut, à Chimay-Virelles (circulaire suivra).
- 6 juin :** Chapitre international de l'inauguration du Bailliage du Luxembourg, à l'occasion du Dîner dit des Neuf Provinces, au « Restaurant de l'Air Pur », à La Roche-en-Ardenne.

Projet du Menu établi par Jules Dubois

Flandre Occidentale	: Bisque de homard à la mode d'Ostende.
Luxembourg	: Truite des gourmets.
Liège	: Ris de veau à la liégeoise.
Flandre Orientale	: Jambon en broche à la gantoise.
Brabant	: Fricassée de poulet de Bruxelles.
Anvers	: Asperges de Malines.
Limbourg	: Pâté de bécasse à la hasseloise.
Hainaut	: Fromage des Trappistes de Forges.
Namur	: Fraises de Wépion à la crème.

- 28 et 29 juillet :** Etats généraux de la Gastronomie, au Zoute, sous le patronage des Etats Généraux de la Gastronomie de Dijon et de leur délégation belge, de la Chaîne des Rôtisseurs et du Club des Gastronomes. Casino et « Réserve » (circulaire suivra).
- 30 juillet :** Chapitre international et banquet du Bailliage provincial de la Flandre Orientale à Gand (circulaire suivra).
- Fin septembre :** Deuxième chapitre international du Bailliage provin-

cial de Liège et dîner d'automne du Club des Gastronomes, à l'occasion de l'Exposition Internationale de l'Hôtellerie et du Tourisme. Ce chapitre durera deux jours, à Liège et à Stavelot.

Décembre : Deuxième chapitre international des Bailliages de Bruxelles et du Brabant.



**COMPOSITION AU 1^{er} JANVIER 1953, DU BAILLIAGE BELGE
DE LA CHAÎNE DES ROTISSEURS**

CHAPITRE :

Bailli délégué de Belgique : Walter Fostier, dir. réd. en chef des revues « Touring Club » et « Reflets du Tourisme », édit. à l'I.N.R., Woluwé-Saint-Lambert.

Bailli provincial du Brabant et Bailli de Bruxelles : Lucien Renvillard, adm. de sociétés, Groenendael.

Bailli provincial d'Anvers et du Limbourg : F. Desmedt, ad. de sociétés, Anvers.

Bailli provincial de Flandre Orientale et Bailli de Gand : Clément Morray, industr., comm. général de la Foire Intern. de Gand, prés. de la Chambre de Comm. belgo-italienne, Gand.

Bailli provincial de Liège : Maurice Garot, industr., admin., secr. gén. de l'Union Motor de Liège, Liège.

Archiviste : Lucien Renvillard.

Chancelier : H. Lambotte, avocat, député, Ixelles.

Sénéchal : René Lizoulet, industriel, Bruxelles.

Argentier : Rob. Lejeune, nég., Bruxelles.

Conseiller de bouche : Paul De Backer, industriel, Campenhout.

Bouteillier : Pierre Horrière, dir. de soc., Jette.

Historiographe-Commentateur : Albert Couvreur.

Chef du Protocole : Fernand Draye, importateur-exportateur, Ixelles.



De gauche à droite, au fond : MM. M. Garot, Bailli de Liège ; A. Couvreur, Bailli d'Honneur ; Walter Fostier, Bailli délégué de Belgique ; Sanglé-Ferrière, Président de la Presse Touristique Française ; Jean Valby (prononçant l'historique de la Chaîne, Grand Chancelier au Chapitre Magistral français ; Lucien Renvillard, Bailli de Bruxelles et du Brabant. — A gauche, presque caché, M. P. Horrière, Bouteillier, puis MM. N. Rollin, Echanson et le député Lambotte, Chancelier.

Bailli d'honneur : Albert Couvreur, industriel, adm. de la Maison du Livre, Woluwé-Saint-Lambert.

Chevaliers d'honneur : Pierre Morren, industriel, président du Club des Gastronomes, Koekelberg.

Chevaliers d'honneur honoris causa : Alexandre André, président du Conseil Provincial et de la Fédération Touristique du Hainaut ; Victor Boin, président de l'Association de la Presse Sportive Internationale ; S. A. le prince Elie de Caraman-Chimay, Chimay ; Eug. Flagey, avocat, Ixelles ; Arthur Haulot, Commissaire général au Tourisme, Boitsfort ; Eric Legrand, président du Touring Club et de Touring-Secours, Uccle ; R. Mondon, consul de France, Bruxelles ; Pierre Philippart, notaire, Grand Maître des Blancs Moussis ; Raoul Tack, ancien sénateur, prés. hon. de l'Association générale de la Presse Belge, Bruxelles ; Marc Varenne, diplomate, Bruxelles.

Officiers : R. Butteneers, nég., Liège ; A. Fourcroy, nég., Bruxelles ; E. Orban, dir. de soc., Bruxelles ; A. Petit, adm. de soc., Uccle ; docteur M. Plisnier, Jette ; Vlimant, adm. de soc., Bruxelles ; Van Wayenberghe, industr., Bruxelles ; Léon Wielemans, prés. des Brasseurs de Belgique, Bruxelles.

Dames de la Chaîne : Mmes P. Callon, Anderlecht ; M. Cornélis-Fostier, Woluwé-Saint-Lambert ; J. Cousin, Bruxelles ; C. Dellsperger-Draye, Ixelles ; L. J. Horrière, Jette ; M. Nuyens-Couvreur, Woluwé-Saint-Lambert ; J. Piron-De Backer, Campenhout ; O. Petit, Uccle ; M. Potoms, Anvers.

Chevaliers : Bouckaert, Bruxelles ; Louis De Waele, industr., Bruxelles ; L. Van Laethem, dir. de vente, Bruxelles.

Ecuyers : Bogaert, rest., Middelkerke ; R. A. A. Capelle, adm. de soc., Liège ; J. Cawet, rest., Comblain-la-Tour ; R. G. Charles, industr., Schaarbeek ; O. Cornet, fonct. colon. retr., prés. du Club des Gastronomes de Léopoldville ; A. H. F. H. d'Affnay, Liège ; A. Collon, industr., Anderlecht ; S. G. M. M. Dechêne, dir. de journ., Verviers ; Delescailles, dir. de banque, Woluwé-Saint-Lambert ; P. De Wynngaert, nég., Bruxelles ; J. Dubois, rest., La Roche-en-Ardenne ; P. Grimée, industr., Machelen ; Jacques, Bruxelles ; F. E. M. Jamagne, ing. des mines, Anvers ; Dick Janssens, chef coq, Ixelles ; P. Kraus, traiteur-rest., Liège ; Maquestiau, industr., Bruxelles ; F. Mottard, not., Jupille ; Parent, anc. bat., prés. du Cercle Gaulois, Bruxelles ; L. M. C. Pirnay, not., Jupille ; Ricard, Bruxelles ; E. E. M. Tordoir, industr., Bruxelles ; A. Vlimant, ing., Bruxelles ; Victor Voos, industr., Andrimont ; E. C. Walton-Fonson, industr., Bruxelles ; G. Woit, industr., Bruxelles.

Dames - Maîtres Rôtisseurs : Mmes Caldiroli, « Carlton », Bruxelles ; L. Thiriet « Taillevent », Groenendael.

Chefs Rôtisseurs : J. Thiry, cuis. « Clou Doré », Liège.



LES MEMBRES PROFESSIONNELS DE LA CHAÎNE DES ROTISSEURS (BELGIQUE) ET LEURS MAISONS

Ayant déjà leur broche : Mmes Caldiroli (Restaurant « Carlton », boulevard de Waterloo, Bruxelles) ; L. Thiriet et Lucien Renvillard (Restaurant « Rôtisserie du Grand Taillevent », chaussée de la Hulpe, Groenendael) ; M. J. Kraus (Restaurant « Le Clou Doré », Liège).

Allant avoir leur broche : MM. F. Desmedt, 12, av. de France, Anvers ; Bogaert (Hôtel-restaurant « Les Orchidées », Middelkerke) ; Jean Cawet (Restaurant « Saint-Roch », Comblain-La-Tour) ; J. Dubois (Restaurant de « l'Air Pur », La Roche-en-Ardenne).



LE CHAPITRE DE BRUXELLES DU 13 DECEMBRE

EN novembre, « Taillevent » voyait sa broche baptisée par Mme Walter Fostier et M. Pierre Morren. Cette broche allait aider, le 13 décembre, à de sensationnelles agapes... Mais avant ces agapes instaurées dans un luxe indescriptible — majordome à lanterne-sourde ; maître-d'hôtel et laquais en perruque, habit de velours et bas de soie ; débauche de chandelles ; habits, décolletés, décorations ; etc. — se déroulera, elle aussi avec son habituel faste, la traditionnelle cérémonie d'intronisation de nouveaux membres. A vrai dire, les trois manifestations précédentes du Bailliage belge de la Chaîne avaient suffi déjà à lui donner une renommée telle que de nombreuses personnalités des mondes industriel, politique, judiciaire, gastronomique y étaient entrées. Faut-il évoquer ces manifestations ? Le Zoute, Liège et Andrimont-Verviers. C'est ainsi que le 13, avant le dîner, M. Clément Morraye, le spirituel et délicat auteur des « Lettres de Monsieur

de Grandcru, fut sacré Bailli de Flandre Orientale par M. Walter Fostier qu'entouraient MM. Jean Valby, grand chancelier de la Chaîne de France et Sanglé-Ferrière, président de la Presse Touristique française; Albert Couvreur, bailli d'honneur; N. Rollin, échançon; P. Horrière, bouteillier; H. Lambotte, chancelier; M. Garot, bailli de Liège; Fernand Draye, chef du protocole et enfin l'unique, le souriant, l'ineffable Lucien Renvillard, bailli de Bruxelles et archiviste... Après le sacre de M. Clément Morraye on assista à celui de Mmes Horrière, J. Cousin et Potoms (dames de la Chaîne); de même qu'à celui de MM. Fourcroy, Orban (officiers) et Walton-Fonson, Grimée, Mentior, Jacques (écuyers)...

L'apéritif bougruignon créa l'atmosphère puis celle-ci fut entretenue avec une parfaite psychologie par un excellent trio de musiciens du rythme, mais des musiciens de classe... Toujours est-il que l'ambiance nécessaire à la dégustation des plats préparés par la raffinée dame-maître rôtisseur qu'est Mme Louise Thiriet et des vins judicieusement sélectionnés par M. P. Horrière, le bouteillier, était créée...

Sur les nappes écrasées de montagnes de fruits, d'œillets rouges, de chandeliers d'argent défilèrent les plats somptueux: Natives de Zélande (Chablis, 1^{er} cru, Fourchaume 1945); Croustade de ris de veau (Château Lalanette Ferbos 1950); Jambon à la broche — Haricots (Château Cap de Mourlin 1945 et Château Cheval Blanc 1947, sélectionné par la Jurade de Saint-Emilion); Noisette de Chevreuil, purée de marrons, sauce grand veneur (Echezaux 1945); Roquefort (Chambertin, Clos de Bèze 1949) Glace-surprise de Bailli.

Au dessert, M. Walter Fostier annonça la promotion de Lucien Renvillard au titre de Bailli du Brabant. M. Jean Valby remit à celui-ci l'insigne de son nouveau grade et lui donna l'accolade. Les discours furent prononcés par MM. Walter Fostier et Jean Valby; les commentaires gastronomiques furent confiés à MM. Albert Couvreur et Clément Morraye. Lucien Renvillard et Louis Thiriet furent congratulés, applaudis, ovationnés ce qui était naturel vu le succès de la soirée qui était beaucoup la leur mais vu aussi le dévouement dont-ils font preuve vis-à-vis de toutes les manifestations de la Chaîne pour l'heureux développement de cette dernière.

F. DRAYE.

La Quinzaine du bon raisin

C'est l'automne de 1952 qui a vu le succès d'une quinzaine du raisin, bien faite pour aider nos viticulteurs. Depuis plusieurs années, en effet, ils se plaignent d'une crise sérieuse. La mévente de leurs produits serait due, selon un grand journal bruxellois à la concurrence étrangère, principalement hollandaise et italienne, et aussi aux restrictions imposées par la Grande-Bretagne aux importations de raisins belges. Ce pays était en effet, le principal client pour les viticulteurs de chez nous.

Les diverses espèces de raisins cultivées dans les serres chaudes soutiennent pourtant victorieusement la comparaison avec les raisins étrangers, tant au point de vue du goût que des qualités nutritives. Ils contiennent en moyenne 15 % de sucre, et un litre de jus de raisin qui contient 675 calories, vaut 350 gr de viande rouge... Bien sûr, le consommateur ne pense guère à tout cela, et le goût exquis des Royal, des Frankenthal, Colman, Muscat, Canon Hall, Ribier, etc... l'intéresse davantage. Il est la victime toute désignée des vendeurs qui lui proposent des raisins étrangers, exquis eux aussi, mais moins nutritifs, et parfois de prix plus bas. Ces marchandises laissent de toute façon de plus gros bénéfices aux commerçants, car le prix de revient de nos raisins cultivés en serre est assez élevé.

C'est en réfléchissant à tout cela que l'Union nationale des viticulteurs avait décidé d'organiser une quinzaine du raisin. Elle a

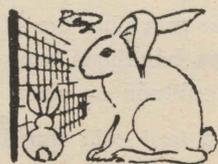
eu lieu à la fin de septembre. La vente se faisait dans un grand magasin, à Bruxelles et à Anvers. Vente contrôlée, commentée, présentée avec goût, et où étaient pratiqués les prix les plus bas possibles.

Il est bon nombre de gens qui ignorent l'importance de la culture du raisin en Belgique, où elle est pratiquée principalement à Overysche, Hoeylaert, La Hulpe, Duisbourg, Huldenberg, Tervueren, Genval, Rixensart, Nosseghem et Vossem.

La première serre fut construite en Belgique, à Hoeylaert, par le jardinier Félix Sohie en 1865. Cet innovateur dut soutenir une lutte très rude, ainsi que ses successeurs, de 1872 à 1883, pour parvenir à écouler leurs produits. Le début de l'exportation en Angleterre date de 1891, et la même année vit une catastrophique chute de grêle qui détruisit de nombreuses serres. Ce malheur est resté dans la mémoire des viticulteurs...

La coopérative actuelle des viticulteurs et horticulteurs date de 1900, et l'Ecole professionnelle de viticulture de La Hulpe fut fondée en 1913. Selon les données du recensement officiel de 1950, le nombre total des serres utilisées pour la culture de la vigne est de 33.741. Il faut y ajouter 5.000 serres à tomates et 1.000 serres à pêches et autres fruits dont la culture se fait conjointement avec celles du raisin.

Pour que la production belge de raisin puisse être absorbée par le marché intérieur, la consommation moyenne devrait être de 1 kg 500 par personne et par an. Ce n'est pas énorme et on s'étonne qu'il soit si difficile d'arriver à ce résultat. Dans ce sens, la quinzaine du bon raisin fut une excellente chose, et qui aura certes ramené l'attention des consommateurs sur la valeur des produits de nos serres.



A propos de sardines

Si la démocratique sardine, dans son écrin de fer blanc, ne peut guère être inscrite parmi les vedettes d'un menu gastronomique, il n'en reste pas moins qu'une bonne sardine a des qualités qui ne sont point à dédaigner. Dès lors pourquoi ne s'y intéresse-t-on pas, si l'on aime la bonne chère sous tous ses aspects? Sans compter que la sardine fraîche, gentiment passée à la friture et doctement servie, est de ces plats dont se délectent tous les gourmets aptes à goûter les bonnes choses, même si elles ne leur sont pas servies sur linge de luxe avec accompagnement de cartons dorés!

Pénétrons donc, durant quelques pages, dans le monde de la sardine, tel que le décrit avec beaucoup de science, M. L. Joubin. (Ed. Larousse 1913.)

La sardine vulgaire appartient à une grande famille de poissons, les clupéidés, à laquelle se rattachent aussi les aloses, les harengs, les spratts, les anchois, tous habitants de nos mers, et remarquables par ce fait qu'ils y apparaissent à certaines époques de l'année, pour disparaître ensuite pendant une période plus ou moins longue. Le nom scientifique de la sardine, qui a varié selon les auteurs, pour diverses raisons, est « *alosa sardina* ».

On a cru pouvoir distinguer, plusieurs espèces de sardines, mais des études plus précises ont montré que les différences, et notamment celles de la taille, ne sont que des variations dues à l'âge et à la maturité sexuelle. Mais, cependant, on peut distinguer sinon des espèces, du moins des variétés bien nettes ; c'est ainsi que la sardine de la Méditerranée est un peu plus petite que celle de l'Océan, car elle ne dépasse pas 15 cm, tandis que la variété océanique dépasse souvent 20 cm et atteint quelquefois 25 cm.

La sardine est un poisson pélagique, c'est-à-dire qui vit toujours flottant, sans jamais toucher le sol marin ; elle appartient donc au plancton, c'est-à-dire à l'immense quantité d'êtres flottants, plante ou animaux, qui peuplent de leur multitude les eaux océaniques.

Ces poissons vivent souvent en bancs immenses, dont le nombre des individus composants est tel qu'il est impossible d'en évaluer le nombre, mais qui doit certainement se chiffrer par milliards ; ces bancs ne sont pas homogènes ; ils sont fractionnés en groupements ou essaims, ce qui explique que sur les lieux de pêche, certains bateaux font le même jour une abondante récolte, tandis que les voisins ne prennent rien. Les sardines se comportent comme les harengs, les anchois et les spratts sous ce rapport.

Les sardines ont le dos bleu et le ventre argenté, disposition commune à la plupart des poissons pélagiques, ce qui les rend difficiles à apercevoir de la surface car ils se confondent avec la couleur bleue de la mer.

Elles nagent incessamment, sans jamais se reposer sur le fond, à la poursuite des petits êtres microscopiques qui forment la base de leur nourriture : algues unicellulaires, protistes cornus de la famille des péridiniens, petits crustacés copépodes. Il est vraisemblable que d'autres matières leur servent aussi d'aliments, à en juger par l'avidité avec laquelle elles se jettent sur la roque dont on se sert comme appât pour les attirer dans les filets de pêche. Remarquons que ces êtres microscopiques du plancton se déplacent, se multiplient ou se

raréfient selon les saisons et que les sardines qui les recherchent subissent des oscillations analogues et concordantes.

Les sardines sont poursuivies par les marsouins et les dauphins, qui les chassent pour s'en nourrir et qui, passant à travers les filets délicats des pêcheurs, y causent de graves dégâts. Les Espagnols les considèrent comme d'excellents indicateurs de la présence des bancs, et se dirigent pour pêcher, vers les points où ils voient ces cétacés nager à la surface de la mer.

Les sardines sous le climat du sud de la Bretagne, ne vivent à la surface de la mer que pendant la belle saison, de la fin du printemps au milieu de l'automne, c'est-à-dire pendant la période où la température de seaux superficielles atteint son maximum ; elles disparaissent quand cette température s'abaisse. C'est pour cette raison que dans les climats plus chauds que ceux des côtes bretonnes, sur le littoral de la péninsule ibérique, la vie superficielle des sardines dure beaucoup plus longtemps, et la disparition du poisson beaucoup plus courte ; dans la Méditerranée on le pêche toute l'année.

Au nord de la Bretagne, l'apparition des sardines est très aléatoire, et elles ne s'aventurent jamais jusqu'au Pas de Calais. Cependant, il faut ajouter qu'on pêche, en hiver, à la surface, de grandes sardines de qualité inférieure, dont il sera question plus loin.

Les sardines qu'on pêche pendant la belle saison, et qu'on nomme sardines d'été, ne sont pas des poissons adultes ; ce sont de jeunes poissons nés vraisemblablement l'année précédente, ou peut-être deux ans avant. Ce qui explique que pendant la saison, on pêche, des sardines de tailles différentes, c'est que la période de ponte est assez longue et que les poissons d'une même année peuvent avoir plusieurs mois de plus ou de moins, ce qui se traduit par des différences de plusieurs centimètres. Ce qui est curieux, c'est que les bancs sont toujours composés de sardines de même taille, circonstance paraissant due à ce qu'elles sont nées ensemble et qu'elles ont continué

à vivre et à circuler de compagnie. Aussi, à un moment donné, dans un même lieu de pêche, ne prend on que des poissons de même dimension, du même monde, comme disent les pêcheurs.

On constate, fait important, que ces jeunes sardines ne sont pas en état de se reproduire ; leurs glandes génitales ne sont pas développées ; elles sont, comme on dit, immaturées. Ce n'est qu'à l'entrée de l'hiver qu'on voit apparaître dans les eaux littorales, des sardines beaucoup plus grosses, connues sous le nom de « sardines de dérive ». Elles sont pêchées et expédiées après avoir été longuement salées, sur les marchés pendant les mois de janvier à mars. Ce sont des sardines adultes, dont les glandes génitales sont développées et prêtes à entrer en activité. On ne capture guère que des femelles, beaucoup plus grosses que les mâles, gonflées d'œufs, et retenues ainsi dans les mailles des filets, tandis que les mâles, plus petits, les traversent.

Ces femelles de dérive laissent, à partir du mois de mars, échapper dans les eaux superficielles littorales, les 60.000 œufs que chacune renferme ; ils flottent, ne tombent pas au fond, et prennent part à la constitution du plancton que l'on peut capturer à l'aide de filets fins, en gaze de soie. Ces œufs sont entraînés et ballotés par les courants. Mais on ne sait que trop peu de choses sur les diverses phases de leur évolution et sur les pérégrinations des embryons qui en sortent. On ne peut que très difficilement et accidentellement les capturer ; ils ne vivent pas en captivité dans les aquariums, faute surtout de pouvoir leur donner la nourriture de plancton microscopique vivant qu'ils exigent. On ne peut donc pas suivre les phases successives de leur transformation, qui est en grande partie inconnue.

Les travaux de Cunningham et de Rafaele ont montré que l'œuf, très transparent, et n'ayant guère que 1 mm 1/2 de diamètre, renferme peu de matière nutritive, de sorte que l'embryon quitte rapidement sa coque protectrice, sous forme d'une petite larve ayant vaguement l'aspect d'un petit têtard de grenouille, n'atteignant pas tout à fait 4 mm de long. Elle a passé environ 3 jours dans l'œuf, et 4 jours après son éclosion, lorsqu'elle a épuisé sa réserve alimentaire, sa

bouche s'ouvre, et elle est en état de chercher sa nourriture dans les êtres microscopiques du plancton. La larve transparente s'allonge et approche de 1 cm au bout de 9 jours, mais n'a pas encore d'écaillés. Au-delà, nous n'avons pour ainsi dire plus de renseignements sur la suite du développement pendant la première année. Il est vraisemblable qu'elle plonge dans les eaux abyssales.

Nous sommes un peu mieux renseignés sur la sardine de Méditerranée, où elle a été étudiée par Marion. Les pêcheurs de cette région vendent au marché, en grande quantité de tout petits poissons connus sous le nom de « pouline », qui ne sont autre chose que des alevins de sardine. Ils apparaissent en mars et sont alors longs de 2 à 4 cm, transparents et sans écaillés ; en avril ils ont gagné 1 cm et ont des écaillés argentées ; en mai, ce sont de petites sardines de 6 cm.

Il est vraisemblable que les diverses migrations qui reviennent à des époques déterminées, mais cependant pouvant différer de plusieurs semaines d'une année à l'autre, ont pour cause principale des modifications dans la température et accessoirement, dans la salure des eaux. Il en est ainsi pour le hareng, et il est à croire que sa proche parente, la sardine, se comporte d'une manière analogue.

Sans nous étendre sur les différents mode de pêche à la sardine, montons maintenant à bord du bateau où le filet « démaillé » a déversé des quantités énormes de sardines si la pêche est bonne. Les poissons d'argent s'accumulent en tas resplendissant, qu'il faut se dépêcher de rapporter à l'usine, car ils ne se conservent pas, et 24 heures après la capture, en été, ne sont plus bons qu'à rejeter à l'eau. Le pêcheur, se dirige rapidement vers le port, tandis que le mousse se hâte de détacher les dernière sardines encore retenues dans le filet. Mais quand la pêche s'est effectuée au large et qu'en été le calme est plat, la chaleur suffocante, c'est une rude corvée de faire ce trajet, pendant lequel la sardine fermente s'il dure trop longtemps. Arrivés au port, les poissons remplissent des paniers qui sont prêts à être transportés aux usines. Portés à la grande salle de nettoyage, les paniers sont vidés sur de longues tables autour des

quelles s'alignent les ouvrières chargées de séparer les têtes des poissons, d'enlever du même coup les intestins et de rejeter les poissons défectueux. Ainsi parée, la sardine après avoir légèrement salée, est mise à sécher sur des claies ou grils en fil de fer, au grand air et de préférence au soleil, qui leur donne la rigidité nécessaire. Ces claies sont divisées en longs compartiments par des fils de fer tendus horizontalement, contre lesquelles les sardines sont placées, la queue en l'air. Bientôt, elles sont bonnes à porter à la friture. Cette opération se fait dans de grandes chaudières rectangulaire pleines d'huile bouillante, où des ouvrières, les friteuses, plongent d'un seul coup la claie et les poissons qu'elle porte alignés par centaines. Au bout de quelques minutes, dont le nombre varie selon la taille des poissons, les claies sont retirées de l'huile, et déposées sur des égouttoirs. Il s'agit alors de déposer les poissons dans les boîtes en fer blanc, puis de remplir les boîtes d'huile, d'y ajouter quelques condiments supplémentaires pour les conserves de prix élevé. Ainsi préparées, il ne reste qu'à souder le couvercle des boîtes. Ceci est le travail d'ouvriers qui, pendant très longtemps, l'ont exécuté au moyen du fer à souder des ferblantiers. Il existe maintenant des machines qui font, non plus la soudure, mais le sertissage des boîtes.

Les boîtes fermées sont ensuite plongées dans des chaudières où elles passent le temps nécessaires pour assurer leur stérilisation. On élimine par la même occasion celles qui, mal fermées ont laissé échapper de l'huile. Il ne reste qu'à emballer, garnir d'étiquettes. Certaines conserves de luxe se font dans du beurre, dans de la tomate, etc... Les plus belles sardines servent pour les conserves les plus soignées.

Les sardines de dérive qui sont donc les adultes de grande taille, sont utilisées pour la confection de sardines séchées, pressées et salées, puis mises en barils. Ces sardines, surtout après la ponte, sont de qualité très inférieure aux sardines mises en boîte et conservées à l'huile.



L' Huître

Je ne vois pas tes yeux, mais je vois ton sourire,
 Tout ton être respire un grand air de bonté,
 A te sentir, si fraîche en ta calme beauté,
 Chanette, ému, tressaille, et Movselet soupire.

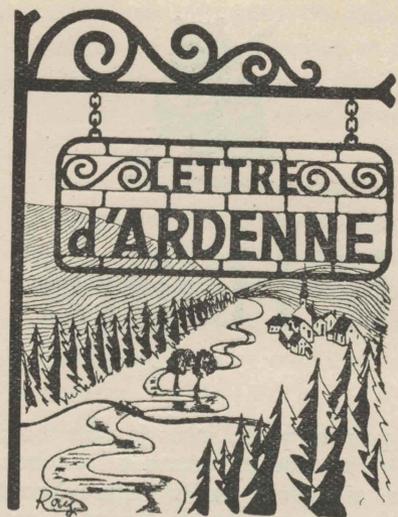
Ta rondeur savoureuse aux poètes inspire
 Des rêves d'embonpoint et de satiété...
 L'abbé hâte pour toi son bénédicité,
 On te peut manger crue, ou bien te faire frire.

La plupart des gourmets te gobent simplement ;
 Pour d'autres, il vaut mieux te mâcher doucement,
 Beaucoup à t'épicer, ressentant de la joie.

Tout embaumée encore d'algue et de goémons,
 Paris te sollicite, et Cancale t'envoie,
 O toi qui fais aimer, ô toi que nous aimons !

Albert MERAT - 1869.





Le Prince Ali Khan à Falaën

Falaën est un petit village délicieux, en bordure de la Molignée, entre Maredsous et la Meuse. Il y a là quelques excellents établissements, dont la « Truite d'Or », de la terrasse duquel on voit les ruines de Montaigne et où M. Trosaart accueille admirablement ses hôtes. Il y a le « Grand Hôtel » et il y a l'« Hôtel Cobut ». Il est arrivé à ce dernier au cours de la saison 1952, une extraordinaire fortune. Le fait se fut-il produit en France, tous les journaux en eussent parlé. C'est que le prince Ali Khan, vint passer trois journées à l'« Hôtel Cobut ». Il fut enchanté de son séjour et une carte de visite en témoigne qui dit : « Musood Ali Khan, 5, rue Léo Delibes, Paris (XVI^e). Félicitations pour l'excellente cuisine et l'agréable séjour. Le 24-7-52 ».

Mais les remerciements du prince furent encore bien plus enthousiastes, et ils sont tout à l'honneur de M. et Mme Cobut. **Signalons encore que Ali Khan tint à se rendre aux étangs de Virelles pour y manger les fameux poissons des étangs.**

Domage que l'on n'ait pas souligné, discrètement et après le départ du prince comme il se devait, qu'un hôte aussi célèbre avait passé dans notre pays. C'eut été une publicité de grand rendement.

Au Musée du Livre

Le peintre français, Georges Villa, Président de la compagnie de la Belle Table, expose depuis le 24 janvier, au Musée du Livre, 9, rue Ravenstein.

Le 15 février, vernissage de l'exposition : Recettes et Paysages. La cérémonie sera présidée par le Docteur de Pomiane, professeur à l'Institut Pasteur de Paris.

Peinture Gastronomique

Le « Prix Chardin » vient d'être fondé par le peintre Georges Villa, dont nous parlons d'autre part. Il est destiné à un tableau ayant comme sujet la gastronomie... A nous, Jordæns !

Humour

C'est chez notre confrère, la « Revue des Hôteliers, Restaurateurs, Traiteurs et Cafetiers », que nous cueillons ces bons mots :

— Allo, je vous ai commandé de l'agneau, madame, et c'est du mouton que je reçois.

— Je ne sais pas ce qui est arrivé, chef. Peut-être mon livreur a-t-il un peu traîné en route, car c'était bien de l'agneau quand il est parti !

PETITE ANNONCE.

Ancien cuisinier ayant fait fortune cherche cuisinier p. vengeance.

*
**

Le Danseur des Nuages

C'est un livre qui vient de sortir de presse et dont nous ne saurions trop recommander la lecture à nos membres. Il est signé d'un nom qu'il connaissent bien, et s'il ne parle pas de gastronomie, du moins son sujet semblera proche à tous ceux, entre autres, qui furent au « Dîner volant » du 10 juillet 1952 à Melsbroeck.

« Le Danseur des Nuages » par Marc Augis, a comme sous-titre : « Trois histoires d'aviation ». Il peut être acquis par souscription, en versant la somme de 50 francs au C.C.P. 8169.64 de « ICARE », 1, rue Montoyer, Bruxelles, où il est mis en vente.

Les bonnes tables de nos membres

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.) — Télé-
phone : 259.60 (7 lignes).

BLANKENBERGE

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

BRUXELLES

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

AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Télé-
phone : 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^{me} Caldirol.

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

OLD MARIO
8, rue de Paris

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

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

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 DU VAL VERT
Chaussée de La Hulpe
Propr. : M. Vigneron.

RESTAURANT TALLEVENT
Chaussée de La Hulpe
Propr. : M. Renvillard.

KEERBERGEN

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

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)
Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois.

LA PANNE

A LA BONNE AUBERGE
63, Digue de Mer (r.) — Télé-
phone : 20.

RESTAURANT TEIRLINCK
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

LA PANNE

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

LOVERVAL

LE FAISAN DORE
Hôtel-Restaurant
Propr. : M^{me} Marg. Spienaux.

MONS

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

MEMBRE-s/SEMOIS

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

OCQUIER

LE VAL D'OR
Prop. Mme V. France

OSTENDE

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

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

OVERMEIRE-DONCK

LE « WELCOME »

REMOUCHAMPS

HOTEL-REST. DES ETRANGERS
Propr. : M. Urbain Bonhomme.

TIRLEMONT

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

TILFF-s/OURTHE

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

VIRELLES

LA BONNE AUBERGE (h. r.)
Propr. : M. Demoulin.

WEPION-s/MEUSE

LE LIDO (Pr. Rose Denonville)
(h. r.) — Tél. : 239.10 Namur.

LE ZOUTE

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



Nos Amis les Restaurateurs Français

Nos lecteurs et amis l'auront peut-être remarqué... Il nous devenait difficile, sinon impossible, de donner dans cette modeste brochure, un panorama exact du monde des restaurateurs français ! Ils sont trop nombreux ; la France est le lieu d'élection de trop de temples de la gourmandise, divers et multiples ; ses provinces recèlent trop de secrets gastronomiques et cachent trop d'artistes de la broche, pour que l'ambition ne soit pas trop grande, de vouloir rassembler leurs noms ici.

Il existe une brochure qui donne les renseignements les plus complets et les mieux choisis sur les restaurants français, c'est le guide Michelin. Tous ceux qui ont erré sur les routes de France à la recherche d'une bonne table, ont pu apprécier déjà l'exactitude de ces indications, qui sont d'ailleurs recueillies par les éditeurs du guide Michelin, avec une conscience rare et au prix de nombreuses démarches. Nous ne pouvons mieux faire que d'y renvoyer nos membres désireux de trouver l'adresse qui leur conviendra. Ils ne le regretteront pas.

Pour nous, il nous semble que notre rôle serait mieux rempli si nous consacrons de temps à autre deux pages à faire le portrait de l'une ou de l'autre de ces maisons, où la bonne chère est dignement honorée et de façon bien française, et qui réservent un accueil particulièrement attentif aux visiteurs belges. Ce seront en quelques sorte des « portraits » qui ne manqueront pas de retenir l'attention, et qui compléteront les renseignements qu'on peut trouver d'autre part.

Nous commençons dès aujourd'hui. Et pour faire débiter cette galerie, c'est la « Bonne Auberge » au nom prédestiné, que nous avons choisie.

LA BONNE AUBERGE A ANTIBES

Elle est située dans un cadre exquis, dans ce quartier de la Braque, sur la route nationale entre Cannes et Nice, dont le nom seul fait aussitôt passer dans les esprits des rêves enchanteurs.

C'est là qu'elle fut créée par Edouard Baudouin, lequel succéda à son père, grand entrepreneur de travaux publics, comme maire de St-Martin-du-Var, puis devint conseiller général. C'est grâce à lui que

Juan-les-Pins, petite plage banlieusarde, est devenue une des stations les plus animées et les plus connues d'Europe. Possédé par le démon de l'Hôtellerie, c'est lui qui peu d'années après la première guerre mondiale, dota Nice, sa ville natale, d'un somptueux casino moderne. On retrouve le nom d'Edouard Baudouin dans ce qui fait la gloire touristique de la région. Et l'un de ses dernières initiatives fut la création de « La Bonne Auberge », qui le fit entrer tout droit dans le Panthéon de la gastronomie.

C'est là, dans un cadre fleuri et exquisement provençal, que la cuisine française et la cuisine locale atteignent à la perfection : les mets les plus fins, les savoureux poissons du cap d'Antibes, les plus beaux fruits des vergers, avec une heureuse sélection des grands crus de France, y font les délices d'une clientèle parmi laquelle on compte toutes les personnalités qui défilent sur la Côte d'Azur.

C'est l'un des fils d'Edouard Baudouin qui a repris après lui la direction de la « Bonne Auberge ». Vincent Baudouin, qui a été le collaborateur de Joseph Aletti, le grand hôtelier qui a fait sa carrière de Vichy à Alger, en passant par le Negresco de Nice, a été également aux côtés de François André à Deauville et à Cannes, puis administrateur du Palais de la Méditerranée et de l'Hôtel Majestic à Nice, directeur général du « Florian » à Paris, et de la « Corrida ». Ancien combattant volontaire de la première guerre mondiale, il a participé sous les ordres du général Koenig, aux luttes du maquis de Beuil dans la dernière phase de la Libération. C'est avec sa femme qu'il dirige la « Bonne Auberge ».

Mais il serait insuffisant, pour présenter l'un des sept restaurants qui font l'orgueil de la cuisine en France, de parler de son directeur, Vincent Baudouin qui dirige personnellement sa cuisine, y a rassemblé quelques spécialités remarquables, que voici :

Les poissons : Rougets à la provençale, Mostèle à l'anglaise, Loup au fenouil ou grillé, sardines farcies, Brandade de morue, Soupe aux poissons, Bouillabaisse avec langouste, langouste à l'américaine, Omelette aux Nannats, Bourride. Enfin, les feuilletés de langoustines du cap, et ceux au jambon fromagés.

Suivent les grillades au feu de bois, que complètent enfin une remarquable série d'entremets et de desserts : Mille-feuilles, Profiteroles Bonne Auberge, Les désirs du Roy, les Paniers aux fraises et aux framboises, et toutes les friandises du pâtissier.

La carte des vins porte toute la gamme des grands crus de France et les Blancs des Côteaux de St-Blaise.

Ainsi terminerons-nous, sur cette éloquente énumération, notre premier « portrait de France ».

Le coin de l'humour

Nous avons du monde à diner !

L'humour est peut-être ce qui évolue le plus parmi les formes de l'esprit humain. Combien de fois nous est-il arrivé, en feuilletant des revues du début du siècle, de nous étonner de ce que ces plaisanteries, vieilles à peine de cinquante ans, aient pu faire rire nos parents !

Nous sommes devenus beaucoup plus difficiles... Et si l'on analyse les raisons de nos préférences pour l'humour tel qu'il est pratiqué actuellement, il faut bien reconnaître que ce qui nous plaît en général, c'est la part de férocité que contiennent les plaisanteries et les charges de nos humoristes !

A cet égard, que penser de l'extrait qu'on va lire ? Monselet donna l'hospitalité vers la fin du siècle dernier, dans son « Almanach gourmand », à cette satire d'Eugène Chavette sur les mœurs bourgeoises. Du point de vue férocité, on pourrait difficilement faire mieux !

MADAME. — Je me suis hâtée de rentrer, car j'étais sûre qu'il te serait impossible de te tirer seul d'affaire.

MONSIEUR. — Il est vrai, ma bonne, quand on a du monde le soir à dîner, que c'est plutôt le devoir d'une femme de rester à la maison que d'aller courir les couturières toute la journée.

MADAME. — Autant dire tout de suite que tu voulais me voir paraître entièrement nue à ce dîner, car il ne me restait rien à me mettre sur le dos.

MONSIEUR. — C'est bien étonnant qu'à toutes nos occasions de soirées, spectacles ou dîners, il ne te reste jamais rien à te mettre sur le dos. — Il faudrait emplir les armoires de camphre puisque les vers te dévorent ainsi tes robes jusqu'au dernier bouton.

MADAME. — Tu cherches à détourner adroitement la question, et je n'étais pas fâchée de savoir comment tu t'y prendrais pour recevoir du monde à dîner, si par hasard tu étais seul... ou veuf. — Qu'as-tu commandé à Toinette ?

MONSIEUR. — Nous avons d'abord deux énormes maquereaux... des petites baleines... il n'y avait que des deux-là au marché. — Puis un beau

lapin sauté, un joli carré de veau, une salade et des asperges.

MADAME. — Mais tout ça forme un vrai dîner de portier. — Tes maquereaux, ton lapin sauté...

MONSIEUR. — C'est un lapin savant ; il appartenait au saltimbanque qui l'a oublié en filant de sa mansarde dont il ne nous payait pas les loyers.

MADAME. — Il faudra donc insister devant nos convives pour leur faire bien apprécier que c'est un lapin savant. De plus, pour lui donner meilleur air, nous devons le faire accommoder aux confitures, tu diras que c'est un mets russe... ça nous posera devant le savant M. de Lèchelard qui adore les choses excentriques.

MONSIEUR. — Justement, de Lèchelard ne vient pas ; il m'a écrit qu'il faisait ce soir une conférence au quai Mont-laquais sur le blanc de poulet obtenu par la creuse. — Nous ne serons plus que six.

MADAME. — Alors nous avons dix fois trop à manger. (Appelant) Toinette ! (La cuisinière arrive.) Débrochez le veau, il est inutile. (Toinette sort.) Ma mère et ma sœur viennent demain matin, ça fera notre déjeuner.

MONSIEUR (hésitant). — Oui, mais ce soir nous aurons bien juste, il faudra lécher les plats.

MADAME. — Au bon moment, tu feras l'inquiet, comme si Chevet t'avait manqué de parole. — Nous les ferons attendre une demi-heure après le lapin mangé, puis tu prendras un air découragé et tu t'écrieras : « Allons, il faut décidément passer aux asperges ! Oh ! c'est la dernière fois que ce fournisseur a vu mon argent ! »

MONSIEUR. — Je dirai plutôt « mes louis », ça leur fera croire que c'était un plat impossible !

MADAME. — Et ils seront les premiers à nous consoler ! — Au moment du café, Toinette ira sonner à la porte d'entrée, puis elle viendra nous dire en plein salon : C'est la poularde truffée qu'on apporte de chez Chevet.

MONSIEUR. — Je sortirai aussitôt comme pour aller laver la tête au garçon retardataire.

MADAME. — Oui, et tu profiteras de ta sortie pour mettre sous clef les bouteilles entamées que nous aurons laissées sur la table, car je me méfie de Toinette.

MONSIEUR. — Malgré tout, ils auront un bien piètre festin.

MADAME. — Comment font donc ceux qui n'ont que du pain et du fromage ?

MONSIEUR (convaincu par cette raison). — C'est juste.

MADAME. — Tu leurs remplaceras le rôti par ton vin de Pouillac.

MONSIEUR. — Mais il n'est plus bon qu'à des conserves de cornichons.

MADAME. — Il faut cependant bien le finir, ce vin !! on le refuse à la cuisine. Tu leur diras que ce sont les cinq dernières bouteilles qui te restent

de la cave de Louis-Philippe ; cela leur fera croire qu'ils boivent du nectar, et tu les entendras même s'écrier : « Mazette ! il la passait douce, le Roi-Citoyen ! » Jamais ça ne rate son effet.

MONSIEUR (mal résigné). — Tout cela est fort adroit, mais ça ne remplace pas sérieusement le rôti. — Si tu veux m'en croire, nous ferons rembrocher le veau.

MADAME (sèchement). — Alors autant me dire de jeter notre fortune par la fenêtre.

MONSIEUR. — Pour un carré de veau ! c'est de l'exagération.

MADAME. — Du tout, c'est la vérité sur ton caractère. — Tu as l'orgueil de la magnificence devant les étrangers ; si on te laissait faire, aujourd'hui c'est un carré de veau que tu veux leur offrir, ce serait demain un château qu'il faudrait acheter pour les recevoir à dîner. — Oh ! je te connais bien, voilà cinq ans que je t'étudie sans en avoir l'air.

MONSIEUR (prenant son parti). — Allons, soit !

MADAME. — Comment crois-tu qu'on puisse nous soupçonner d'une telle économie quand on verra notre argenterie ; car je veux que toute l'argenterie paraisse sur la table, ne fût-ce que pour faire endéver Madame Dulac, si vaniteuse de la sienne que si elle osait, elle se planterait des fourchettes dans les cheveux pour aller faire des visites en ville. — Il y a aussi Madame Charnu qui n'a seulement pas de salon, je veux qu'elle desèche de jalousie au milieu du nôtre. — J'espère que tu as songé à retirer les housses.

MONSIEUR. — Oui, mais la pendule est détraquée et ne marche plus.

MADAME. — Tu diras que c'est moi qui l'ai arrêtée à l'heure précise de la mort d'une grand'tante que j'adorais. — Un pieux souvenir !!

