

Revue des Hôteliers, Restaurateurs, Traiteurs et Cafetiers

ADMINISTRATION
REDACTION :
17, rue Destouvelles
Bruxelles - Nord



PUBLICATION
MENSUELLE

Tél. 16.57.12 (2 lignes)
C. Ch. Post. : 646.91



Orgue WURLITZER, modèle de fantaisie, type 31.
Un des six modèles d'orgues qui seront de nature à
donner entière satisfaction à votre clientèle.

LA SOCIÉTÉ ANONYME
ELSPOR

VOUS INVITE A ASSISTER A UNE
DÉMONSTRATION SUR LES ORGUES
AMÉRICAINES RENOMMÉES

WURLITZER

VEUILLEZ NOUS ÉCRIRE OU TÉLÉ-
PHONER POUR INDIQUER LE JOUR
ET L'HEURE QUI VOUS CONVIEN-
NENT POUR NOUS RENDRE VISITE

S. A. **ELSPOR**

Rue Appelmans, 2 - ANVERS

Téléphone : 32.43.12

Rue du Lombard, 26 - BRUXELLES

Téléphone : 11.03.08

Importateurs exclusifs des Produits WURLITZER pour le Benelux



MARIE BRIZARD

La Meilleure Liqueur de Table

AG^{TS} GÉN: Arth. DONY et C^{IE} 11 Bd. E. Bockstael BRUX-T: 26.92.00

L'Échanson des Gourmets

Menu

•
Le rallye du champagne

*

Maurice des Ombiaux
chez les Saint-Père

*

Paris

*

Aux pays des merveilles

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



19^{me} Année

Numéro 3

AOUT 1953

EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

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 frs.

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, Taverne, 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.

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.

Organe officiel du
« CLUB DES GASTRONOMES »
Président d'Honneur : Curnonsky
Prince Elu des Gastronomes

L'Echanson des Gourmets

Administration & Rédaction
4, Av. du PANTHEON, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

SAMEDI 20
JUN 1953

Le rallye du champagne

« Quant la chaleur de l'août vient emperler ton front,
« Pense au vin qui mûrit dans les terriers profonds... »

étincelante...
pétillante...
et gourmande...

*telle fut la journée
du 20 juin à Reims*

CHALEUR de l'août, bise qui pique, neige qui transit, printemps qui énerve... Quelle est donc la saison où l'on ne se satisferait de penser aux caves profondes, dont les murailles servent d'appui au plus beau vin du monde : le champagne ?

Le vin qui rafraîchit, le vin qui réchauffe, le vin qui repose, celui qui revigore et celui qui endort, toujours à l'instant qu'on l'appelle, tel est bien le vin de champagne. Celui qui plaît à tous les instants de la journée, à tous les jours de l'année et à tous les âges de la vie. Le vin complet, qui ne déçoit jamais... Dont le poisson

comme le rôti s'accommodent, et dont il faudrait être un goujat pour ne pas l'apprécier !

Sans doute est-ce dans pareil esprit que les dirigeants du Club des Gastronomes et de Touring-Secours mirent sur pied, au début de cette année, un rallye du champagne... Et qu'il réalisèrent leur projet le 20 juin. Il fallait que le projet ait été ciselé avec amour pour réussir aussi bien ! Et rarement vit-on plus belle réussite !

A ceux qui en furent, est-il besoin de rappeler les détails de cette journée ? Et à ceux qui durent y renoncer, peut-être est-il cruel de préciser ce qu'ils ont perdu ?

TOUT de même, il faut raconter.

Je m'en voudrais de me laisser aller trop longtemps à un lyrisme, certes justifié, mais dans lequel pourraient se noyer les précisions indispensables. J'aurais mille excuses pourtant, et sous la plume de ceux qui raconteront avant moi, on trouve des phrases comme celle-ci : — « Au grand livre de la vie, il est de ces pages richement enluminées dont

l'or ne se ternit jamais. Telle fut et telle restera cette journée faste du 20 juin de cet an de grâce 1953, qui maria l'or éclatant, couleur de Touring-Secours, avec l'or pétillant du champagne »... « Messire Phébus irradiait le ciel pur de sa splendeur dorée, lorsque la caravane des participants se concentra devant les caves rémoises Taittinger... »

VOILA, n'est-ce pas, de quoi me fournir des excuses ? Tout de même, je veux faire ici le procès-verbal du rallye du champagne, lequel en l'an de grâce précité, mena sur les routes de France à destination de la capitale pétillante, 40 membres du Club des Gastronomes et autant de Touring-Secours, pour y aller visiter les caves de la maison Taittinger, y être reçu par le fils du maître de la dite maison, y déguster un nombre non précisé, mais raisonnable et raisonné, de crus issus de ces nobles caves et y goûter enfin, le menu le mieux fait pour mettre en valeur quatre des plus grands de ses crus.

LA réception déjà, à l'abri des illustres voûtes, et agrémentée de commentaires et d'explications de M. François Taittinger, avait mis tout le monde dans l'atmosphère nécessaire. Chaque gosier, chaque palais était prêt à savourer ce qu'on appelle le « vin d'honneur », et qui était la plus exquise et la plus rafraîchissante des coupes de champagne.

PUIS vint le déjeuner, servi dans la grande salle des caves Taittinger. Pour le bien relater, vais-je commencer par les discours, ou par l'énoncé du menu ? Mieux vaut le premier procédé, car pour le deuxième, il pourrait survenir qu'en le lisant et à l'aide des souvenirs qu'il évoque, je me trouve l'esprit assez troublé pour amener quelque confusion dans le récit officiel.

DONC, commençons par les discours. Monsieur Pierre Taittinger, je l'ai dit, n'avait pu être là lui-même. Son fils, M. François Taittinger, prit la parole à la place et tout d'abord pour exprimer les regrets de l'absent.

« Rassurez-vous dit-il, je ne ferai pas de discours. Je voudrais simplement, mais de tout cœur, au nom de notre père et de mes frères, vous exprimer notre reconnaissance de nous avoir choisis pour vous recevoir. C'est pour nous un grand honneur, en même temps qu'une grande joie, que d'accueillir aujourd'hui le Club des Gastronomes Belges. Trop d'amitié nous unit avec votre pays, trop de souvenirs nous sont communs pour pouvoir les évoquer ici, mais depuis près d'un siècle nos causes ont été liées, et au coude à coude, sur les mêmes champs de bataille les soldats de nos deux pays sont tombés pour défendre notre même culture, nos mêmes aspirations, et notre même amour de la liberté.

Mon Père vous aurait dit beaucoup mieux que je ne pourrai le faire tout ce que nous ressentons. Retenu par les devoirs de sa charge, il ne peut vous recevoir à la tête de notre Maison.

Je vais vous lire la lettre qu'il a adressée à votre Président Monsieur MORREN.

Mon cher Président,

Mes fils, secondés par Robert Expert, vous feront les honneurs de notre Maison, mais, retenu par des obligations municipales, je ne pourrai vous saluer, comme il m'aurait été particulièrement agréable de le faire.

Entre vos amis et nous-mêmes, toutes sortes d'affinités nous unissent...

Nous pratiquons les mêmes cultes, nous continuons les mêmes traditions, et tous, nous honorons le Seigneur dans ce qu'il a produit de meilleur sur la terre, pour le contentement des hommes, le rapprochement des goûts, des esprits et des cœurs !

Mon éminent collègue de l'Académie des Gastronomes, Arbellot du Vacqueur, vous exprimera tout cela, avec le talent qui lui est personnel, et je ne pourrai rien dire de mieux... que ce qu'il vous dira lui-même !

Mais l'ancien Président du Conseil Municipal de la Capitale de la France, tient à vous assurer que Paris comme Reims, se considèrent comme les sœurs de Bruxelles, Anvers, Charleroi, Liège, Namur et Louvain.

L'ancien Commandant de Cuirassiers, qui a contribué pour son humble part, à la libération de Roulers, Thielt, Gand en 1918, tient à vous dire l'attachement particulier qu'il éprouve pour un pays où il s'est battu, où il a été blessé, côte à côte avec ses héroïques camarades de l'Armée Belge...

En vous saluant avec une émotion particulière, ainsi que vos charmantes compagnes, il tient très simplement à vous assurer que, par la pensée, il est à vos côtés.

Votre joie fera sa joie...

Il vous prie de considérer sa maison comme votre maison.

Et il souhaite pouvoir, un jour prochain, dire de vive voix, à l'aréopage de Gastronomes que vous présidez avec tant d'autorité ainsi qu'à vous même, sa profonde estime et toute son amitié.

Pierre TAITTINGER.

Je tiens maintenant à remercier les personnalités qui ont bien voulu honorer de leur présence ce Déjeuner:

— Monsieur le Sous-Préfet de Reims qui, malgré les devoirs de sa charge, a tenu à venir ici parmi nous.

— Monsieur RENARD, Adjoint au Maire de Reims,

— Monsieur ARBELLOT du VACQUEUR, membre de l'Académie des Gastronomes,

et parmi vous, en tout premier lieu, le Président MORREN.

Il me faudrait citer maintenant presque tous nos convives. Des noms connus, parfois même célèbres, vont sur chacun de vos visages. Vous représentez l'élite de la Gastronomie belge dont la réputation n'est plus à faire.

Les Belges connaissent et apprécient les bonnes choses, ils savent ordonner un repas, concilier les vins avec les plats, et c'est chez vous que nous aimons le mieux nous rendre. Nous y retrouvons nos vins merveilleusement mis en valeur, car vous avez compris depuis bien longtemps qu'il n'existait pas de bonne table sans bonne cave, et à ce point de vue, les Belges ont probablement les caves particulières les mieux comprises du monde.

« Pour terminer, je lèverai mon

verre à l'amitié, l'amitié qui nous rapproche aujourd'hui, à la Gastronomie, à la Belgique, et à la France ».

M. Pierre Morren, président du Club des Gastronomes prit ensuite la parole et adressa d'abord ses vifs remerciements à ses hôtes, ainsi qu'aux personnalités françaises qui avaient bien voulu souligner par leur présence cette manifestation Franco-Belge. Il convia ses amis à féliciter le chef Jules Sourdet pour l'ordonnance magnifique du repas. Il exprima à M. Taittinger son admiration pour les vins incomparables qui venaient d'être servis, et mit humoristiquement en relief que le « Coronation Réserve 1947 » constitue un couronnement qui invite à un « bis repetitur » souhaité, révérence parler et vineusement exprimé, plus que bis-annuel. En terminant, il invita l'assistance à se lever et à boire, debout, au Champagne de France dont chaque bulle pétillante et étincelante incarne et le magnifique esprit de la France et l'expansion continue des sentiments de la Belgique vis à vis de notre grande voisine.

M. MORREN exalta ensuite l'œuvre de Touring-Secours et sa collaboration à la réussite de la journée.

Ce fut ensuite au tour de M. Arbellot du Vacqueur, de l'Académie des Gastronomes de France, d'apporter leur salut à ses amis belges. Il le fit avec beaucoup de finesse, en établissant un heureux parallèle entre les vins de France et les bières de Belgique. Il affirma que lui-même et son ami Curnonsky considéraient ces nobles boissons comme se complétant mutuellement...

M. RENARD, adjoint au maire de Reims, rappela que Liège et Reims avaient constitué au cours de

la dernière guerre, d'importants centres de renseignements jumeaux. Et que l'abondance actuelle de visiteurs belges en Champagne témoignaient hautement d'une amitié que les Rémois leur rendent bien.

ENFIN, M. Escande, sous-préfet de Reims, termina la série des discours par une improvisation brillante et des plus spirituelle où l'amitié franco-belge fut une fois de plus mise à l'honneur.

Discours encore, mais non parlé : j'allais oublier la lettre que le prince des Gastronomes, Curnonsky, avait envoyé au président pour s'excuser de n'être point là... M. Morren en donna lecture au moment du dessert :

Hélas, cher Grand Président et Ami, votre pauvre vieux Prince n'est plus qu'un octogénaire infirme, apode et intransportable.

Il y a dix-huit mois que j'ai fait une chute terrible et dont je garderai longtemps sinon toujours les suites. Je suis tombé à la renverse sur un parquet trop bien ciré, dans la maison du conservateur du Musée à Monthars, patrie de Buffon.

Je me suis démolie deux vertèbres et foulé le rein gauche. Un rebouteux a pu me remettre les vertèbres. Mais pour le rein, rien à faire. J'en souffre atrocement et les longs transports me sont interdits pour toujours. A 80 ans, on ne justifie plus de la chirurgie.

Je ne puis plus marcher; la moindre course exige une voiture et le concours de deux bras solides pour m'y installer et m'en extraire. J'en suis réduit à vous prier d'être mon interprète auprès de tous mes amis belges, que j'ai toujours proclamés mes compatriotes pour leur exprimer mes regrets et mes excuses désolées. Je ne suis qu'un convive indé-

sirable. Ne me regrettez pas, mais gardez-moi votre affection.

Votre pauvre vieux prince
qui ne vit plus que par le souvenir,
SAILLAND dit CURNONSKY.

Cette note navrante pour les amis du grand Cur ne parvint cependant pas à refroidir l'enthousiasme général, et avant de continuer la journée, les gastronomes envoyèrent à leur Prince, le télégramme dont voici le texte :

Club des Gastronomes réuni à Reims auprès frères en gueule de France, vous renouvelle sentiments affectueux et admiratifs formant de tout cœur vœux ardents de prompt rétablissement.

Président Morren.

En même temps, un deuxième télégramme partait à l'adresse de M. Eric Legrand, président de Touring Secours, retenu à Bruxelles :

Membres Touring Secours et Club des Gastronomes réunis à Reims auprès amis de France aux impressionnantes caves Taittinger, vous expriment sentiments admiration et gratitude pour œuvre accomplie et vous assurent fidélité totale vers nouveaux triomphes.

Pierre Morren.

Après quoi, tout le groupe se dirigea, par divers moyens, vers le domaine de la Marquettine, dont le château sis au milieu des vignobles, les attendait et leur réserva un accueil qui ne devait démentir en rien les autres instants de la journée.

Ce fut magnifique, princier, et bien champenois. A tous ceux qui connaissent ce pays béni des dieux, le mot seul suffit à exprimer la chose.

M. A.

Et le menu, me direz-vous ? « Vous osez oublier le menu ! »
C'est vrai. J'allais l'omettre. Mais

que non ! Le voici, dans toute sa splendeur, tel qu'on l'admira, tel qu'il fut servi, tel qu'il ravit les partici-

pants de cette journée que personne — oh ! non — n'oubliera jamais !

★

MENU

Le brochet farci à la Rémoise
Le Jambon des Comtes de Champagne en son Château de pâte croustillante
La Selle d'Agneau des Elevages de Champagne flanquée de fonds d'Artichauts de Laon
Les fromages de la Région
Le parfait glacé
Les Petits Fours frais
du Chef Jules Sourdet

VINS

TAITTINGER BLANC DE BLANCS 1947
TAITTINGER BRUT 1947
TAITTINGER ROSE 1947 « CORONATION RESERVE »
TAITTINGER SEC
EN MAGNUMS

Judi
30 juillet
1953

Festival au « LIDO » de Wépion

L'atmosphère était joyeuse. Le dîner brillant. Les convives étaient heureux. La gastronomie triomphait. Le **Club** vivait, un grand soir dont le « Lido » était le théâtre; un soir de grand festival : festival de parfums, de fumets, de goûts, de sauces et de vins; festival d'élégance et de charme créé par une majorité féminine. Les **badgel** d'argent étincelaient sur la poitrine des messieurs. Des fleurs animaient les tables. C'est dans l'enthousiasme que les convives revêtirent les surplis blancs portant « écrivesses de gueules » qui permirent une hécatombe des délicieux décapodes... Mais, préfacé par un somptueux Louis Roederer en magnum, il y eut d'abord le consommé dit « eau claire du chef ». Après que chacun se fut imprégné de jus d'écrevisses, jusqu'à s'en mettre dans les cheveux, après que le **Château - Montrose 1945** eut été sacrifié, apparut une pièce montée : « la Poule et son Coq sans os dedans, à l'Archiduchesse », flanquée de flacons d'**Hospice de Beaune 1945** (Cuvée Hugues - Louis Bétault). Une **Bombe atomique voilée** avec un champagne **Gratien dry 1947**, des mignardises... dévoilées, un moka parachevèrent le délicat festin à l'issue duquel le Président, « en haulte verve » se leva pour féliciter, d'abord la grande dame du Lido, la ravissante madame Rose Denonville, ensuite le Chef, poète, auteur du dîner, Robert Lanneau... Les bravos crépitèrent. Le succès fut intégral. Il se prolongea d'ailleurs et l'on prétend que fort avant matin il restait un dernier quintette célébrant, face au soleil levant, les fastes du « Lido », le charme de sa table, l'accueil exquis de son hôtesse.

(W. F.)

Les II^e Assises Gastronomiques de Knokke - Albert-Plage

Les deuxièmes **Assises gastronomiques internationales de Knokke - Albert Plage** prévues d'abord pour fin août ont été postposées afin de ne nuire ni à la récente réunion gastronomique de Namur, ni au festival de Liège, prévu pour septembre.

Les **Assises gastronomiques internationales de Knokke-Albert-Plage** auront vraisemblablement lieu à Pâques

1954, au **Casino** d'Albert-Plage et à la « Réserve ». Elles seront patronées par plusieurs grandes associations gastronomiques et œnophiles, notamment le **Club des Gastronomes**, le **Vatel-Club**, les **Compagnons du Beaujolais**, la **Confrérie de Saint-Etienne** (Alsace) ainsi que les grandes maisons de champagne.

(W. F.)

Jeudi
17 septembre
1953

Le Dîner St-Christophe

qui sera servi le jeudi 17 septembre à 19 h. 30 au Rallye St. Christophe à Deurle s/Lys.

MENU

Le Billy-By aux Paillettes d'Or —
—
Les Suprêmes de Dorade Américaine
—
—
Les Médailles de Pré-Salé
Tour d'Argent
—
—
Les Aiguillettes de Caneton
aux Pêches
—
—
Les Fraises des Bois Romanoff

VINS
Louis Roederer brut en magnum
—
—
Erdeur Herlerberg Spätlese 1950
—
—
Château La Conseillante 1947
—
—
Chambolle Musigny Clos des
Amoureuses 1947
—
—
Château Filhot 1945

Condition de participation 400.— Fr.
Nombre limité : 40 couverts.

Foire Internationale de Gand

du 12 au 27 septembre

Nos membres participant au dîner du RALLYE ST-CHRISTOPHE, le jeudi 17 septembre, seront reçus par le Comité de la Foire, à 16 h. 30 précises.

Cette réception sera suivie d'une visite guidée de la section Alimentation et des Industries connexes.

Le dîner sera présidé par Monsieur Clément MORRAYE, Président de la Foire Internationale de Gand et Membre d'Honneur du CLUB DES GASTRONOMES.

Les cartes d'accès pour ces différentes manifestations seront adressées à la réception des adhésions.

Le Waterzooi de volaille

Voici, telle que nous la communiqua M.P. Lekens, qui dirige avec tant de soins les destinées du "Welcome" à Overmere sur les rives du lac du Donk, la recette du waterzooi de volaille dont se délectent les habitués de ce bel établissement.

Prendre une casserole à fond plat et y placer le poulet découpé en morceaux — Recouvrir jusqu'à immersion avec 2/3 de vin blanc et 1/3 de bouillon — y ajouter un gros bouquet de racines de persil, un verre de cognac — assaisonner et laisser bouillir lentement pendant 35 minutes environ.

Au moment de servir enlever le bouquet, ajouter à la cuisson une grosse cuillerée de crème de riz.

Verser la cuisson bouillante dans une soupière dans la

quelle se trouvent 2 jaunes d'œufs, un décilitre de crème fraîche et quelques morceaux de beurre frais.

Y ajouter les morceaux de poulet, saupoudrer de persil haché et servir.

* * *

PRIX LITTÉRAIRE

La Foire gastronomique de Dijon récompensera par le prix "Alexis Piron" doté d'une somme de 100.000 frs un livre édité dans l'année et d'inspiration bourguignonne.

Pour tous renseignements, envois de documents, s'adresser au : Secrétariat du Prix Piron, palais des Expositions. La Boudronnée (B.P. 122), Dijon (Côte-d'Or).

Samedi
10 octobre
1953

Notre Gourmandise à Mazée dans le Viroin

DANS un coin exquis de l'Entre-Sambre-et-Meuse, à Mazée, village très ancien — le **masiaens** de l'époque franque — là où le Viroin, après dix courbes, s'apprête à entrer en France et à se jeter dans la Meuse; au cœur d'un décor sauvage de collines et de vallons, de bois et de fermes exquises, s'élève un vieux moulin au toit immense, le **Moulin de Chaupny**... Il fut construit en 1612, véritable forteresse dont la roue est protégée par une voûte. Cette roue tourne et ronronne encore aujourd'hui...

Situé au milieu d'une propriété d'un hectare, le **Moulin de Chaupny**, aujourd'hui belle hôtellerie, doit une partie de son charme au barrage qui traverse le Viroin serpentant dans un cadre sauvage, doux et reposant à la fois. L'établissement jouit d'un privilège de pêche, le dernier de la région. Quant au domaine, il comprend une chasse de deux cents hectares.

Tout cela donne un intense attrait à l'hostellerie dont l'intérieur est une merveille de goût, de haute qualité décorative. Elle allie le confort de la vie moderne au cachet rustique et original d'un décor habilement respecté et mis en valeur.

* * *

LE samedi 10 octobre prochain, à 13 h. 30, le **Club des Gastronomes** donnera dans ce cadre à la fois étonnant et exquis, son deuxième déjeuner de la saison 1953-54... Le grand Maître Collard, patron du lieu, mais aussi animateur de sa cuisine, a forgé un joli menu :

Brochet farci

—
Timbale de ris de veau champignons
Sauce bourguignonne

—
Faisan rôti à la broche
airelles - châtaignes

—
Pâté de grives à la mode du Viroin

—
Dessert Moulin de Chaupny
(pièce montée)

VINS

—
Mercier blanc de blancs
en magnum

—
Riesling Jules Muller et fils
Grande Réserve 1949

—
Château Margaux 1938

—
Châteauneuf du Pape 1945
cave des Apôtres

Le prix de ce poème gastronomique a été fixé à 375 frs
Le nombre de couverts est limité à 35.

* * *

MAIS il y a autre chose... La route d'accès au **Moulin de Chaupny**. C'est la plus neuve, la meilleure et peut-être une parmi les plus belles routes de Belgique. On l'atteint par Charleroi, - Philippeville - Mariembourg - Nismes ou Couvin. A Couvin, gagner la grand-place et remonter celle-ci à droite. Tourner ensuite à droite vers Petigny. Cette route est non seulement pittoresque, mais, véritable corniche, elle découvre sans cesse de vastes panoramas d'où surgissent châteaux, églises, collines. Elle conduit impeccablement à Mazée par Olloy, Vierves et Toreignes (Depuis Bruxelles, par Couvin : 114 km. - par Nismes : 109 km.).

Après le grand succès de Wépion et — certainement — celui de Deurle, le déjeuner de Mazée s'annonce comme une réussite certaine, grâce à M. et M^{me} Collard qui prétendent en faire un chef-d'œuvre de présentation et d'art culinaire et grâce aussi — last but not least — à notre ami Alfred Fourcroy — dont la sympathie agissante pour le club nous est d'un précieux encouragement.

W.F.

* * *

Les nemrods membres du Club des Gastronomes sont invités à participer, le dimanche 11 octobre, à une partie de chasse comportant 12 battues — riches en lapins, lièvres, faisans, chevreuils et parfois sangliers, sans oublier l'élégante bécasse, particulièrement abondante en cette région.

Prière de bien vouloir, en envoyant votre inscription au lunch, nous informer de votre décision de participer à cette journée de chasse.

Le déjeuner du Dragon

Samedi
7 novembre
1953

qui sera servi le samedi 7 novembre, à 13 h. 30, au Restaurant DEVOS, à Mons.

MENU

Langouste à la Parisienne

Selle de Chevreuil
Northumberland

Fonds d'Artichauts au gratin

Le Dragon Montois

Corbeille de Fruits

VINS

Dopff Riesling
Cuvée Europe

Château Gruaud Larose 1934

Chambolle Musigny 1926

Condition de participation 375.— Frs
Nombre limite : 40 couverts

Le Dîner de décembre

Jeudi
10 décembre
1953

Le dîner annuel du **Club des Gastronomes** aura lieu le Jeudi 10 Décembre à 19 heures 30 dans les somptueux salons du **Palace Hôtel à Bruxelles**.

Nos membres et leurs invités y seront accueillis comme sait magnifiquement le faire M. Georges MARQUET, Président du Conseil d'Administration des Grands Hôtels Belges et son dévoué collaborateur M. Jean COOMANS qui s'occupe plus spécialement des services du restaurant.

Les détails de cette soirée paraîtront dans notre prochain bulletin.

Les Membres du CLUB DES GASTRONOMES sont invités à assister à la quinzaine du YACHTING

sur le magnifique plan d'eau de 125 hectares du Lac de Virelles

Horaires des rencontres

Dimanche 6 Septembre

Compétition interclubs pour voiliers - match triangulaire :
Cercle de la Voile Virelles-Binche (C.V.V.B.)
Yacht Club de Nieuport
North Sea Royal Club
d'Ostende

11 H. - 2 H. - 4 H.

Dimanche 13 Septembre

Voiliers : Championnat de Belgique des 9 m2.

Matin et après-midi.

Dimanche 20 Septembre

Régates Internationales opposant :
C.V.V.B.
Cercle de la Voile de Paris
Yacht Club d'Aubigny

11 H. - 2 H. - 4 H.

Des invitations pour l'enceinte réservée et des places Parking Touring-Secours seront adressées sur simple demande des membres à notre secrétariat.

Maurice des Ombiaux

chez le Saint-Père

Au cours de la réunion précédant la cérémonie des intronisations de nouveaux membres de divers ordres vigneux et gastronomiques, tenue le 11 juillet dernier à Namur M. Henry Lambotte prononça une attachante conférence sur Maurice des Ombiaux. Détachons-en cette anecdote « réconfortante ».

Chez un bon vieux prêtre au cours d'un excellent dîner auquel avait été convié Maurice des Ombiaux, un moine bénédictin, mangeant bien et disant mieux encore, ayant regretté que la gourmandise fut comptée pour faute grave par l'Eglise, les trois convives prétendirent trouver dans les évangiles et les livres saints la preuve flagrante et irrécusable de l'innocence des hommes de bonne chère. A quelque temps de là, ayant ruminé cette idée, Maurice des Ombiaux se décida à aller plaider la cause des gourmands devant le Saint Père et solliciter la radiation de leur prétendu péché de la fameuse liste. Ah ! ces enragés gastronomes ! Aller à Rome ! Et le plus beau c'est qu'il le fit.

Donc, un beau matin, aux bleus sons de l'angelus, après s'être muni, sinon du bourdon, tout au moins de la gourde du pèlerin, il partit pour la Ville Eternelle.

Ecoutez-le narrer lui-même son aventure :

« J'arrivai donc à Rome. C'était sous le pontificat de Benoît XV, qui avait reçu Monsieur Jonnart, ambassadeur de la III^e République auprès du Saint Siège, en souhaitant qu'il fit revivre les bonnes traditions de la cuisine française du cardinal de Bernis, dont Pie IX disait qu'elle était encore en odeur de Sa Sainteté à Rome.

L'occasion était propice et je ne manquai pas d'exposer notre thèse à un prélat que j'avais connu douze ans auparavant.

Il m'écouta avec la plus vive bienveillance en donnant, de sa belle tête romaine, des signes non équivoques d'assentiment.

— « La gourmandise, conclus-je, devrait être rayée de la liste des péchés capitaux.

— Je suis tout à fait de votre avis, me fut-il répondu, vos arguments sont sans réplique.

— « Alors, vous croyez que je puis en saisir le Souverain Pontife, qui, en souvenir du cardinal de Bernis, ne manquera pas d'y prendre intérêt ?

— « Certes il y prendrait intérêt. Malheureusement, cher Signor, la question ne concerne ni le Saint Père, ni le Saint Siège ». Je le regardais sourire, inquiet de savoir s'il ne se moquait pas de moi, mais il me rassura aussitôt avec une sympathie que mon étonnement avait

sans doute accrue. — « Rome parle latin et non pas français, me dit-il avec une autorité tempérée d'onction. Aussi n'a-t-il jamais été question de gourmandise autour du trône de St. Pierre, mais de la **gula** de Salluste et de Cicéron, dont l'adjectif *gulosus* a pour synonyme voraz, c'est-à-dire celui qui mange avec voracité. Or, vous venez de me prouver que jamais le mot français gourmandise n'a signifié rien de pareil; la définition donnée par les deux autorités les plus hautes l'Académie et Littré en font foi : gourmand, celui qui aime la bonne chère; synonyme : gastronome. Les mots gourmand, gourmandise ou gourmandie étaient couramment employés avant le XIII^e siècle, dans cette acception. Ils sont sans doute d'origine celtique. « Il ne s'agit donc, en l'occurrence, que d'une traduction défectueuse. Rome juge les questions qui concernent le dogme et la discipline, mais l'infaillibilité du Pape ne s'étend pas à des controverses de grammaire et de linguistique. Puisque les dictionnaires qui établissent la jurisprudence de la langue française se sont prononcés, il appartient aux évêques des pays où l'on parle français de rectifier en ce sens le petit catéchisme...

Rome a dit gula et non gourmandise. Elle créerait un singulier abus de pouvoir en intervenant dans un débat où sa compétence pourrait être contestée.

Ce sont les évêques français qu'il faut persuader. L'admiration, et j'oserais dire, m'autorisant des paroles de Pie IX et de Benoît XV, la vénération que la Cour romaine professe à l'égard de la cuisine française ont fixé notre opinion sur ceux qui aiment à jouir de ses bienfaits; c'est vous dire que la sainte Eglise se garderait bien d'en condamner les adeptes et les zéloteurs.

— « Je vous remercie, lui répondis-je. Quoique vous prétendiez que Rome n'a pas voix au chapitre, pour elle c'est encore parler que de se taire aussi éloquemment. Aussi puis-je répéter une fois de plus : Roma locutus est.

« Il ne protesta pas.

« Je puis donc dire que j'ai eu l'avis de Rome sur la question. La gourmandise ne figure parmi les péchés capitaux qu'à cause d'une traduction erronée du mot latin gula qui signifie « voracité ».

Deux « portraits de France »

Le « Chapon fin » à Bordeaux

Le Chapon Fin... Bordeaux...

Deux noms qui semblent indissolublement liés : en évoquant la ville, le gastronomade pense tout de suite à l'autre...

C'est que M. Joseph Sicart, qui créa la maison, et son fils Charles, qui en perpétue les traditions, comptent au nombre des tout premiers chefs de bouches et animateurs hôteliers de notre pays.

Le Waldorf-Astoria de New-York servait l'an dernier (en l'honneur du bimillénaire) des menus français qu'il demandait aux meilleurs établissements de chez nous (j'ai eu l'occasion de signaler que nos amis André Pic et Raymond Thuilier, avaient été choisis pour leurs spécialités).

On conçoit donc que la sélection du fameux établissement d'outre-Atlantique ait été sévère et il y eut peu d'élus. Or, parmi-ceux-ci je suis

très heureux d'avoir vu figurer également le Chapon fin, le vieil et réputé hôtel-restaurant bordelais, qui fait en quelque sorte partie du patrimoine national.

Cet hommage rendu au probe artisan qu'est Monsieur Joseph Sicart, et à son fils, me comble de joie. Nul ne le méritait mieux qu'eux !

Toujours alerte malgré ses quatre-vingt ans, M. Sicart Père — qui « monta » de sa Catalogne natale pour devenir chef du Café Anglais puis du Chapon Fin, avant qu'il en soit le propriétaire — demeure pour nous un vivant exemple d'activité et de conscience professionnelle.

Quant à M. Charles Sicart, président des Restaurateurs de la Gironde, ancien élève de l'École supérieure du Commerce et de l'Industrie de Paris, il a fait au Crillon et en Angleterre, divers stages qui l'ont

confirmé dans la profession et il pouvait hardiment prétendre à reprendre le flambeau !

Ils ont su, l'un et l'autre, préserver la célèbre cave de la maison — l'une des plus belles de France ! — contre l'envahisseur et ce n'est pas là leur plus mince titre de gloire !

La carte du « Chapon Fin » est remarquable. Je vous recommande tout particulièrement ses œufs en gelée, ses filets de sole, son alose de la Garonne, sa lamproie au vin rouge, son tournedos diplomate, son entrecôte à la moëlle, son foie de canard aux raisins, ses ortolans en caisse, son chapon fin, — évidemment — truffé, ses crêpes à la bordelaise, etc. Mais tout y est parfait et la collection de plus de 500 vins différents, parmi lesquels les plus fameux de la région bordelaise, est unique au monde !

La « Couronne » à Rouen

...La « Couronne », le célèbre établissement de la Place du Vieux-Marché... Jouxte l'endroit où fût brûlée la bonne Jehanne.

En 1365, un certain Raoul Leprévost payait déjà aux moines de Saint Lô une rente de deux sols, en tant que « maître de la Couronne », rente qui fût portée par la suite à l'écrasante somme de dix sous, due par dame Nicole, successeur de Baudry.

Il est permis de supposer qu'en l'an de grâce 1952, Lucien Dorin paye un

peu plus cher aux employés de M. Pinay... C'est un tort... De tels hommes devraient être exemptés de toute imposition...

Car — entre autres merveilles — Dorin a maintenu la recette intégrale de la sole normande, dont le centenaire fût fêté en 1937...

La sole normande, où les blonds filets du poisson-roi se marient si bien à la crème, au beurre, au cidre, aux champignons et aux crevettes, pour composer l'une des plus authentiques réussites gastronomiques...

Au cours d'une existence assez mouvementée, Dorin fût peintre en bâtiment...

Il y eut de fâcheux précédents, n'en parlons plus !...

Il fut ensuite plongeur au Curzon Hôtel à Londres...

Mais il fut aussi saucier chez Ronceray... Puis, chef... chez Dorin.

Car, en 1919, avec son frère Marcel, il avait acheté la « Couronne » de Rouen, jusqu'alors fief de Maria Hallé, l'une des plus grandes cuisinières de notre armorial...

Les raisons de son succès ? Il les définit volontiers lui-même : respect des recettes, vocation du vin à soigner...

Une rosette d'officier du Mérite touristique, mille fois méritée, l'a remercié (faiblement) l'autre année, de son dévouement à la cause de la cuisine.

J'eus l'honneur de participer à une

cérémonie déjà lointaine, au cours de laquelle furent murés, dans le caveau de la « Couronne » :

Des vins...

Divins...

On y dégusta la sole maison, évidemment...

Mais aussi la crème aux navets, l'andouille de Vire, la salade cauchinoise et le caneton à la rouennaise...

Délices des bouches gourmandes, Orgueil des cuisines normandes, pour s'exprimer comme Pierre Varenne...

Je sais donc de quoi je parle quand j'affirme que, grâce à Dorin, la « Couronne » demeure l'un des plus hauts lieux de la cuisine française.

(Extrait de « 50 ans à table », de Marcel E. Grancher.)

Paris

BIEN que la région parisienne ne produise pas de vins (les vignes de Montmartre et celles d'Argenteuil ayant été remplacées par des immeubles de rapport, des garages, des hangars et des terrains de sport), Paris n'en est pas moins, avec Bruxelles et Lyon, une des trois grandes Capitales de la Gastronomie.

Les produits de la terre entière y affluent et l'on y peut déguster tous les plats du monde, même les plus exotiques, tous les plats régionaux de France et tous les vins de la planète.

En dehors des grands restaurants où une élite de chefs, qui sont les as de leur profession, maintiennent les traditions de la cuisine « riche », savante et nuancée, il existe à Paris plus de vingt bonnes maisons qui se sont spécialisées dans la cuisine « régionale ». Dans tous les quartiers de la Capitale, on trouve des restaurants périgourdins, franc-comtois, lyonnais, angevins, tourangeaux, normands, provençaux, béarnais. On en peut même trouver de grecs, de russes, de

hongrois, d'espagnols, d'italiens, d'allemands, de chinois, de chiliens, et de guatemaltèques.

Il suffit de savoir les découvrir. Mais cette recherche même est un attrait de plus pour les gourmets qui aiment les expéditions à « l'aventure ».

Le consentement universel des peu-

ples proclame que c'est dans la région parisienne que l'on réussit le mieux quelques-uns des plats démocratiques et pour ainsi dire « nationaux » de la cuisine française : le pot-au-feu avec son accompagnement obligatoire de « bouilli » et de légumes, le navarin aux pommes, les grillades, la soupe aux légumes, la friture de goujons, les pommes de terres frites et le « miroton ».

Tous les Parigots savent que le bœuf en miroton est l'apanage des concierges : il mijote dans la loge pendant des heures entières et son parfum embaume tout l'escalier et monte en ondes appétissantes jusqu'au huitième étage.

La soupe à l'oignon est aussi une spécialité bien parisienne.

Et l'on sait que la sauce « béarnaise » a été inventée au « Pavillon Henri IV », à Saint-Germain-en-Laye, et le homard à l'« américaine » chez Noël Peter's par le bon chef Fraise... qui était Sétois (si c'est toi, c'est donc ton Fraise.)

CUR ET PARIS

C'est dans une appétissante brochure éditée naguère par les « Vins de France », que Curnonsky fit paraître cette page pleine de bonne humeur et bien faite pour réveiller l'appétit !



AU PAYS DES *merveilles*



LORSQUE la douce Gretel parvint au plus beau de son rêve, construit par les soins du bon Andersen, ce fut une maison en nougat, en sucre et en chocolat qui en marqua le sommet. Si bien que dans les pages de nos légendes, il reste de fabuleux repatoires gastronomiques... Ce ne sont pas toujours des murs en nougat, mais d'autres évocations dont les nids d'hirondelles et les ortolans représentent les termes les plus proverbiaux.

Loin de moi l'idée de croire que les membres du Club des Gastronomes ignorent ce que sont en réalité les ortolans. Je ne doute pas qu'au contraire, ils sachent tous les détails de la manière de les mieux apprécier.

Tout de même, pour ceux qui n'appartiennent pas à semblable élite, il reste quelque mystère... Deux sur dix vous diront ce que c'est, un sur dix en aura mangé... peut-être. Et l'aimable petit oiseau continue à représenter quelque chose qui appartient un peu à la décoration des châteaux en Espagne.

Il m'a semblé amusant de reprendre quelques uns de ces objets fabuleux et de les décrire ici. Ce sera, en quelque sorte, un exercice de vulgarisation des mythes gastronomiques.

Commençons par les fameux **ortolans**. Ce sont de petits oiseaux du midi de la France, variété du bruant, un peu plus petit que lui. Le mâle est roux varié de brun, avec la tête cendrée et la gorge grise et jaune. Les ortolans qu'on capture au printemps sont conservés en captivité dans un endroit obscur, et on leur donne abondamment avoine et millet. Au bout de quinze jours ils sont luisants de graisse fine et excellents. On les mange rôtis en brochettes, ou à la casserole.

Les deux en mangeaient-ils ? Je l'ignore. Mais ils buvaient **l'ambroisie** et **l'hydromel**. Deux boissons qui malgré l'éclat de leur nom, se sont beaucoup rapprochées de nous. L'ambroisie, chère à l'Olympe, devenue une liqueur qui se fabrique tout simplement en faisant macérer dans dix litres d'eau-de-vie vieille, 80 grammes de coriandre, 20 grammes de girofle et 20 grammes d'anis vert. Après décantation et filtrage, on ajoute 5 litres de vin blanc et un sirop.

Quant à l'hydromel, c'est une sorte de vin de miel obtenu par la fermentation de l'eau miellée. Sa fabrication n'est pas très compliquée, et la boisson obtenue est saine et hygiénique. On s'étonne un peu que les dieux se soient contentés de quelque chose d'aussi simple... Par contre, les hygiénistes voudraient que dans les régions mellifères, la mode revienne de consommer l'hydromel, riche autant que le miel.

Si les noms que je viens de citer sont en quelque sorte, trop connus, ce qui les a pourvus d'une auréole exagérée, qui sait ce qu'est le **poupeton** ? Là encore, si l'on vous en parle, ce sera comme du pic Everest ou du pôle nord... Le poupeton est un plat du midi, préparé avec un hachis de poisson, des œufs et de la crème et cuit au four. On le garnit de truffes ou de champignons, et on l'entoure de petites tomates cuites au beurre.

Connaissez-vous davantage **l'alicuit** ? C'est au Béarn qu'on baptise de la sorte un mets consistant en abatis d'oie cuits dans la graisse d'oie avec divers légumes et assaisonnements.

Ou encore le **tschi** ? C'est tout simplement un pot au feu russe qui se prépare avec de la poitrine de mouton, des choux, du fenouil, des oignons, des carottes, des pruneaux, auxquels on ajoute de l'orge perlée et de la semoule. En fait, le nom est plus compliqué que la chose...

Lorsqu'il s'agit de **pois chiches**, c'est au contraire la chose qui se complique, alors que le mot appartient au folklore le plus populaire de certaines régions de France. Mais savez-vous préparer les pois chiches ? Cela ressemble un peu aux œufs à la coque. Il ne faut que les bouillir... Mais avant que n'intervienne la noisette de beurre qui termine le chef-d'œuvre, que de possibilités d'erreurs !

Après tout, ne vous laissez pas trop tenter par les pois chiches. Par contre, si l'on vous propose le **couscous**, n'hésitez pas... Surtout s'il s'agit de la recette arabe authentique que voici. Faire détremper de la semoule de blé dans une gues-â, c'est dire une grande sébille de bois avec juste la quantité d'eau chaude pour que la semoule s'égrene bien en la passant au tamis. Ensuite (c'est ce qu'on appelle le couscous roulé) il ne reste qu'à le faire cuire au bain-marie dans un genre de passoire de façon que la vapeur puisse cuire la semoule par pochage. En la détremplant, certains Arabes mettent un peu d'huile ou de beurre de brebis. Un fois cuite, on l'égrene de nouveau, avec un peu de beurre, et on sert le couscous avec une sauce, ou plutôt un bouillon ainsi composé : un oignon revenu à l'huile, un peu de poireau, pommes de terre, carottes, navets, fèves, pois chiches, abricots secs, du piment, un bon morceau de mouton ou une poule...

Après quoi, vous en reviendrez aux légendaires gourmandises de chez nous, comme par exemple le **pâté d'alouettes**... Vais-je vous en rappeler la recette ? Il faut pour le réussir, le tour de main des grands chefs !

Pourtant, cela semble si facile : aligner les petits oiseaux rôtis dans une pâte, en alternant avec du jambon, pour terminer par la cuiller d'huile versée dans l'ouverture réservée à cet effet... Ne nous fions pas trop à cette simplicité, mais supposons plutôt que l'adresse des cuisiniers est pour quelque chose dans la succulence du pâté d'alouettes, dont les dieux certes, se seraient délectés.

De quoi vous parlerai-je encore ? De fruits peu connus comme le **kaki**, dont on parle, mais qu'on mange rarement ? Bien qu'originaire du Japon, on le trouve beaucoup en Provence, où il décore adorablement les vitrines et les corbeilles que les maîtresses de maison aiment à composer. Mais pour le manger, malgré le sucre, le kirsch, etc... il faut tout de même aimer de sympathie cette chair un peu fade, un peu filandreuse, dont il faut attendre qu'elle soit blette pour pouvoir l'absorber. Cette fois, les yeux sont servis au détriment de la langue. Mais il en faut pour tous les goûts.

Avec l'**oublie**, c'est l'oreille qu'on satisfait. Le joli nom ! Surtout lorsqu'on pense que cette fine pâtisserie s'appelle aussi « plaisir »... A part quoi, elle n'a pas beaucoup de goût, mais croque sous la dent en produisant la plus douce des musiques. Quand je vous le disais, que c'était pour l'oreille !

Pour terminer cette plaisante énumération, que sans doute l'érudition de nos lecteurs pourrait fort bien allonger encore, je vous pose une colle : connaissez-vous le **zewelewai** ?

Je serais désolée d'entendre répondre oui... Le terme est si délicieusement exotique qu'il me semble devoir appartenir à un monde assez lointain pour rester inconnu de tous. En fait le zewelewai est simplement la tarte aux oignons des Alsaciens. De celle-ci, je ne voudrais rien dire. Elle est trop connue, trop appréciée aussi... Mais il reste le nom, et je le trouve charmant. Vive le zewelewai !

Marc AUGIS

UNE RECETTE HONGROISE

Les viandes dans une sauce au paprika sont des spécialités exclusives de la cuisine hongroise. Parmi celles-ci et il y en a un grand nombre — la première place appartient au gulyàs (1) en petit chaudron à la hongroise, qui tire son nom des chaudrons que les pâtres suspendaient à un support et qu'ils utilisaient pour préparer ce plat. Quantité pour cinq personnes :

- 1 kg. de bœuf,
- 500 gr. de graisse,
- 200 gr. d'oignon,
- 1 gousse d'ail,
- 5 gr. de cumin,
- 20 gr. de paprika en poudre,
- 1 kg. de pommes de terre.
- 100 gr. de piments verts et de tomates coupés en morceaux,
- 100 gr. de farine et 1 œuf pour la pâte de csipetke.

Prenez de la viande de bonne qualité pour faire ce

gulyàs et coupez-la en morceaux de 20 gr. chacun. Faites roussir dans la graisse les oignons hachés menu, ajoutez la viande et les épices, arrosez d'eau et étuvez sans que le bœuf devienne tout à fait tendre. Ajoutez les pommes de terre coupées en dés, mettez dessus deux piments verts et une tomate en morceaux, ajoutez de l'eau qui doit couvrir même les pommes de terre et étuvez dans une casserole bien couverte.

Les Hongrois mangent ce plat savoureux et nourrissant avec des pâtes appelées csipetke : on les prépare en malaxant une pâte dure où l'on incorpore 100 gr. de farine et un œuf et on la coupe en petits morceaux avec les doigts; jetez-les dans la sauce du gulyàs pour qu'ils bouillent ou faites les bouillir dans l'eau salée et servez-les avec le gulyàs.

(1) Prononcez : goulyàche.

Fromage par Avion

En utilisant les cargos aériens de la ligne Le Touquet - Lympne un importateur anglais de fromage à la crème, gagne deux jours sur le transport, ce qui lui permet une distribution plus large qui compense les frais plus élevés.

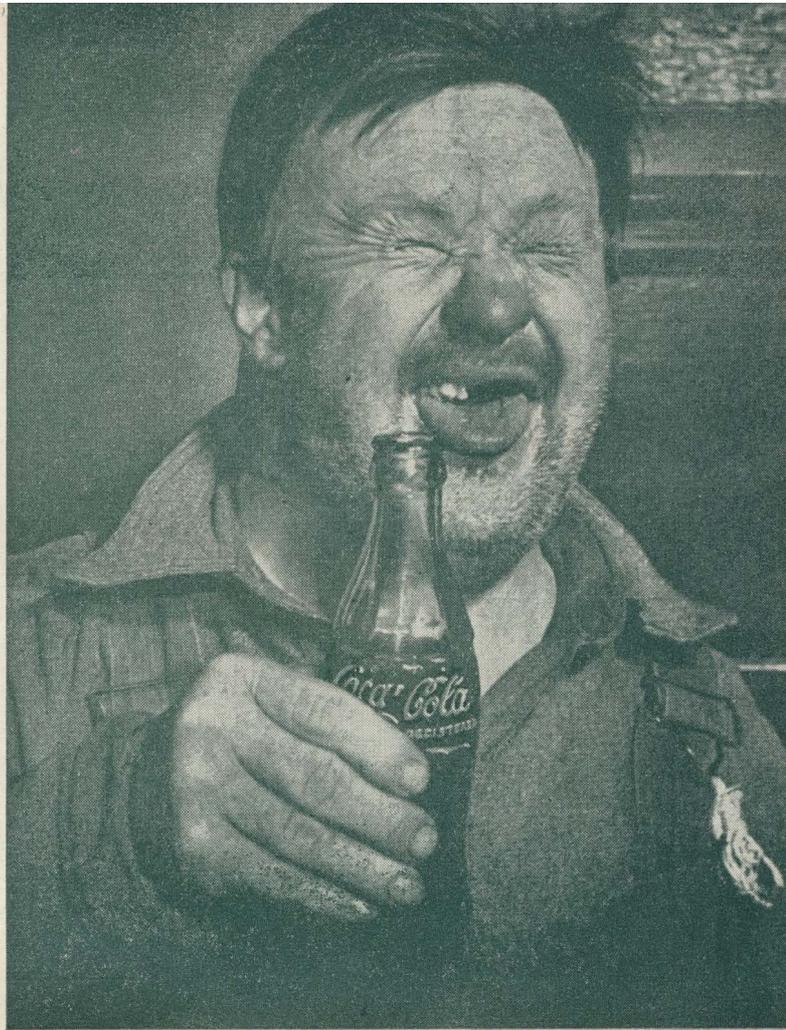
Les fromages arrivent au Touquet après avoir voyagé par camion de Gournay pendant la nuit et pendant la plus grande partie du jour précédent. 30 minutes après leur arrivée au Touquet ils sont expédiés à bord de l'avion. A Lympne, il faut 30 minutes pour les dédouaner et les charger sur des

camions des Transports Routiers Britanniques. Pendant la première année, 1952, Silver City Airways a assuré 127 services spéciaux "fromage à la crème", et a transporté quelque 250 k. de fromage par semaine par le service régulier de transport des voitures par Cherbourg. On prend maintenant des dispositions pour organiser un service routier encore plus rapide des deux côtés de la Manche. Il faut actuellement 48 h. aux fromages pour passer de l'Usine française au consommateur britannique.

Le buveur de...

(Pageant, Juin 1951, Edit. Hullman Period. Inc.)

CONTRASTE



*Notre sympathique ami Daniel Querre,
procureur syndic de Saint-Emilion.*

(Revue Epoca, mai 1953)

Les bonnes tables des membres

Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

du Club des Gastronomes

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

Rôtisserie «**LA CIGOGNE D'ALSACE**»
9, r. du Berceau — Tél. : 33.97.16
Propr. : W. Van den Bergh.
Même maison : Ste-Anne-Plage.
Rest. : «**Moulin Belvédère**» —
Tél. : Anvers 33.61.65.



OSTENDE

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

BRUXELLES

ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier

AUX PROVENCAUX
22, rue Grétry (r.) — Télé-
phone : 18.06.23.

RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M^{me} Caldiroli.

OLD MARIO
8, rue de Paris

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

LA SABENA
Cuisine à bord des avions
et restaurant de Melsbroeck.

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

RESTAURANT TAILLEVENT
Chaussée de La Hulpe
pr. Mme Louise Thiriet

CHALET DE LA FORET
Drève de Lorraine.
Propr. : Jean Troglio.

LAROCHE-EN-ARDENNE

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

LA PANNE

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

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

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

LAC DU DONCK

LE « WELCOME »
Propr. : Lekeus — Tél. : Over-
meire 64.

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.

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

LOVERVAL

LE FAISAN DORE
Hôtel-Restaurant
Propr. : Mme Marg. Splenaux.

VIRELLES

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

DEURLE-S/LYS

RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.) — Tél. Gand : 131.06.
Propr. : J. M. Teirlynck.

MONS

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

WEPION-S/MEUSE

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

KEERBERGEN

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

OCQUIER

LE VAL D'OR
Propr. Mme V. France.

LE ZOUTE

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