

L'Échanson des Gourmets

Menu

Les joies de Reims !

*

Gastronomie congolaise

*

...et italienne

*

100.000 bouteilles

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



20^e Année

Numéro 1

MARS 1954

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, 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.

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'Échanson des Gourmets

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

Revenons au dîner du Palace...

Jeudi
10 décembre
1953

C'est à la demande de plusieurs de ceux qui furent, le 10 décembre, autour de la somptueuse table servie au Palace à Bruxelles, que nous reparlons de cette soirée. Et vraiment leur désir rencontre le nôtre...

Peut-on en effet, ne pas éprouver un plaisir toujours renouvelé à l'évocation d'une soirée comme celle-là ? La majesté du cadre, l'élégance de l'accueil, la beauté du décor créé pour entourer ce 22^e anniversaire... tout contribuait à en faire quelque chose de rare et de parfait. La cuisine, bien sûr, en fut digne. Mais cela

ne surprit personne : on n'entre point au Palace sans savoir ce qui vous y attend ! La somptuosité de la réception qui avait été préparée par tout le personnel de la maison, et réservée par la grâce de M. Georges Marquet, aux membres du Club des Gastronomes, est de ces souvenirs qui ne s'effaceront pas facilement. Qu'il nous soit permis de renouveler à tous des félicitations qui partent non seulement d'un estomac satisfait, mais d'un cœur ravi !

Le dîner de la Vieille France

Jeudi
28 janvier
1954

Ah, ce fut un beau dîner ! Digne de son titre : ce nom qui couronne un restaurant en précisant sans ambages ses traditions et ses goûts...

Il fut d'ailleurs précédé, en guise d'introduction, d'un hors-d'œuvre assez inattendu (on verra plus loin que c'était bien le jour des hors-d'œuvres !) Mais celui-ci était autant d'esprit que de chair. Ce fut un cours théorique... et pratique bien entendu, sur les vins de France. Et ceci en la présence de respectables représentants de l'espèce, puisque professeur et élèves se trouvaient réunis en la bibliothèque où sont groupés

et conservés à température de débit, les plus fameux crus et les plus grands millésimes. C'était, il faut le dire, assez impressionnant !

Mais venons-en au dîner. Il fut magnifique. Et à propos de hors-d'œuvre, on y fit une expérience qui se révéla absolument concluante, encore qu'elle ait été abordée par certains avec assez de méfiance... Il s'agissait de servir les hors-d'œuvre chauds et froids avec le champagne apéritif... Et bien, à condition que l'idée soit mise en pratique au moment où tout le monde est confortablement assis — et non pas perché de guingois

sur des tabourets ou des bras de fauteuils, il faut reconnaître qu'elle est magnifique — à plus forte raison lorsque le champagne servi est un superbe Louis Roederer !... Bravo, à cent pour cent !

Puis se déroula le dîner prévu. Qu'en dire qui serait mieux dit que le commentaire fait le soir même par M. Jean Martin ? Les zakouskis furent exquis, — comme nous venons de le dire. Le consommé aux paillettes d'or en mit jusque dans les yeux des dames. Le turbot fut

plus « Vieille France » encore que le restaurant (si possible !) et le « souffle glacé » d'un soufflé à l'orange à l'heure du dessert, aurait vainement espéré refroidir un enthousiasme qui, à ce moment, avait atteint à peu près son paroxysme avec l'aide d'une série de vins dont le moins qu'on puisse dire est qu'ils avaient dignement accompli la mission à eux dévolue par le créateur de toutes bonnes choses... Amen !

MENU

Zakouski	Champagne
—	Louis Roederer Brut
Consommé aux paillettes d'or	—
—	Wursteiner Kranzberg
Turbot Vieille France	Wackstumpf K. Schmit 1950
—	—
Selle d'Agneau Orloff	Château Clinet
—	1 ^{er} Cru Pomerol 1947
Soufflé glacé à l'Orange	—
—	Château La Tour Blanche
Moka	1 ^{er} Cru Sauternes 1947

Le dîner des Provençaux

Jeudi
25 février
1954

La joie que tous les habitués éprouvaient à se retrouver dans le cadre si familier des Provençaux, le président de table M. Albert Collon l'exprima en termes choisis et expressifs, à l'issue de ce dîner du 25 février dernier, qui fut en tous points réussi, et digne de tous les espoirs. Une fois de plus, ce fut un éblouissement.

Fernand Meyrath, ordonnateur de ces agapes magnifiques, est incontestablement un des plus grands cuisiniers d'Europe (et à part certaines régions de Chine et du Canada, il n'y a tout de même pas grand chose hors d'Europe...). Il se passionne pour son métier, et sa plus grande joie est encore aujourd'hui, malgré la charge écrasante qu'il assume en dirigeant son établissement avec une rare maîtrise, sa joie disions-nous, est encore de créer des plats nouveaux, qu'il soumet à un

jury de marque : un jury composé uniquement de sa femme, appelée à décider du sort de chaque nouvelle découverte.

La charmante madame Meyrath forme en effet avec son mari, le couple idéal de l'alliance « salle et cuisine », et tous les Oscars devraient leur être décernés. Accueillante avec une simplicité charmante, secondée par un personnel dévoué qui forme une excellente équipe, elle opère le miracle de mettre immédiatement « at home » (un home particulièrement confortable) tous ses clients.

Que dire alors, lorsqu'apparaissent le menu et la carte des vins, annonciateurs de joies immédiates ! Que dire de la béatitude qui vous prend à la fin des merveilleux repas signés Fernand Meyrath...

Au dîner du Club, fut servi le menu que nous rap-

pelons ci-dessous. Il méritait les éloges sans réserve que lui décerna Paul Cousin, l'un de nos plus fins gastronomes, qui fit applaudir ses paroles avec une chaleur

non simulée, et en même temps l'hommage combien mérité qu'il rendit à Fernand Meyrath et à sa femme.

MENU

Consommé Suzette

Homard Thermidor Maison

Pieds de Mouton farcis
Rouennaise
grillés au feu de Bois

Poularde Glacée
Prosper Montagné

Ananas à la Royale

Café — Petits Fours

Champagne brut

Pouilly Fuissé
(Les Vieux Chais)

Magnums
Château Soutard 1949

Gevrey Chambertin
(mise Morin) 1945

Porto et Sherry Vieux

Le dîner du Val Vert

Jeudi
29 avril
1954

qui sera servi le jeudi 29 avril à 19 h. 30, au restaurant du Val Vert à Groenendael.

MENU

Les Zakouskis

Les darnes de Saumon
au Champagne

Les asperges de Malines
sauce Mousseline

Les Poussins farcis
à la Polonaise

Les coupes de fruits
Chantilly

Le Moka Crème

Champagne Henri Abelé
Brut 1945

Gewurztraminer
Swendi Monopole
Cuvée réservée 1947

Château La Mission
Haut Brion
Mise du château 1945
Grand 1^{er} cru Graves

Sherry Rossel
Fine Old Dry
Amontillado

Conditions de participation : 400 fr. par personne, tout compris.

Le déjeuner condruzien

Samedi
22 mai
1954

qui sera servi le samedi 22 mai à 13 h. 30, à l'Hôtel du Commerce à Ciney.

MENU

La truite du Bocq Meunière

Le Rognon de veau à la
Liégeoise

Le Jambon en croûte
à la Gelée

Le Mortier des Causses

La Bûche de l'Hostellerie

Le Moka

L'apéritif surprise

Le Liebfraumilch 1952

Le Château La Louvière
1937

Propriété Dourthe Frères
à Moulis-Médoc

Le Savigny 1937
Maison P. Bouée Fils
à Gevrey-Chambertin

Conditions de participation : 400 frs par personne. Nombre de convives limité à 30 couverts.

La journée de Champagne

Vendredi
18 juin
1954

qui rassemblera les membres du Club des Gastronomes d'abord à 15 h. 30 pour la visite des Caves Roederer à Reims, puis à 19 h. pour le dîner servi à l'hôtel du Cheval Blanc à Sept-Saulx, le vendredi 18 juin.

MENU

Ecrevisses au Champagne

Poulet de Bresse à l'Estragon
Pommes à l'anglaise

Fonds d'artichauts

Pigeonneaux en croûte

Plateau de Fromages

Fraises de Chantilly

La
gamme sensationnelle
des
champagnes
Louis Roederer

Conditions de participation : 325 francs belges. Réservation des chambres sur demandes. Le samedi, journée en Champagne agrémentée de diverses réceptions (facultatif).

LA PARADE DES Fromages FRANÇAIS

Le fromage, s'il enchante les fins de repas et exalte les meilleurs vins, semble être le parent pauvre de la littérature gastronomique.

QUICONQUE connaît la variété de ses régions, la diversité des sols, du relief, du climat, des races animales exploitées, n'est pas surpris que la nature en France se prête admirablement à la production d'une gamme très étendue des fromages.

Les innombrables espèces se présentent sous les formats les plus différents, développant les saveurs les plus différentes, les plus diverses dans des pâtes douces, onctueuses ou tendres, au choix des gourmets.

Bien rares sont ceux qui les ont tous dégustés, mais nombreux sont les amateurs des plus réputés de ces fromages dont le renom dépasse leur région d'origine et les frontières de la France.

L'un des plus connus est sans doute le Camembert fabriqué de longue date avec le lait des troupeaux qui paissent dans les riches herbages et sous les pommiers fleuris de Normandie et ceux avoisinant la Manche et l'Océan. Il a pour compagnon le Livarot, cerclé de jonc, haut en couleur, et le Pont-l'Évêque aux quatre côtés égaux. C'est seulement sa forme qui l'apparente au Maroille originaire de la Thiérache et dont la production va des Flandres aux Ardennes. Le Maroille est le fromage des vendangeurs de Champagne.

La Bretagne a ses vieilles légendes, ses landes, ses monuments mégalithiques. Elle est aussi une grande région laitière et donne non seulement du beurre mais aussi plusieurs types de fromages, notamment le Saint-Paulin dont les belles pièces dorées se retrouvent également en Anjou et dans l'Est de la France.

Ayant longé le majestueux cours de la Loire et traversé la riche plaine de Beauce, il convient de s'attarder en Ile-de-France avant de gagner les plaines de Champagne, les Vosges, la plaine d'Alsace où les noms des plus célèbres sont le Carré de l'Est, le Munster, le Géromé.

C'est en effet au voisinage immédiat de Paris, sous son ciel léger et tout au long des lentes rivières qui l'arrosent que se préparent ces fins fromages de Brie. Ils ont noms Brie de Meaux, Coulommiers, Brie de Melun. Leurs belles et grandes formes lar-

gement assises sur des paillons clairs font valoir la couleur de leur pâte, les tons blancs et bruns de leur croûte veloutée.

Avant de passer en revue les fromages obtenus dans les régions de plateaux ou de montagnes, il convient de faire une place aux fromages de la Vendée et du Poitou. Les Sainte-Maure, Valençais, l'Olivet à la cendre qui naît avec les sources fraîches du Loiret et prend un bouquet particulier grâce au vin blanc avec lequel sa croûte est lavée en cours d'affinage.

Le Jura et les Alpes, qui offrent des pâturages de choix et des races rustiques et excellentes laitières, sont les lieux d'élection du Comté et de l'Emmental français, du Reblochon, de la Tome, du Bleu de Cex, du Beaufort.

A peine plus au Sud, le Dauphiné est la patrie du Saint-Marcelin.

Le Massif-Central est la place forte des fromages dont les belles variétés née sur les sommets se retranchent ensuite pour se mûrir dans les caves au creux de la montagne ou des Causses.

Le Saint-Nectaire au flanc des Puys, le Cantal et ses Fourmes de Laguiole et Salers qui sont parmi les plus appréciés, toute la procession des pâtes douces ou piquantes, veinées de bleu, Bleu de Laqueuille, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, etc... avec le haut fourme d'Ambert.

Et après avoir cité les fromages des Pyrénées, de Corse, pour achever cette revue des principales variétés, il est juste de rendre un hommage particulier au très célèbre Roquefort. Le fromage fait du riche lait des brebis qui glanent une maigre pâture sur les causses de l'Aveyron, du Tarn et de l'Hérault. Le fromage affiné dans les caves légendaires de Roquefort et qui porte le renom français dans tous les pays du monde.

Les petits, les grands; les ronds, les carrés; les plats, les hauts; ceux dont la pâte s'étale sous le couteau; ceux qui se tranchent; tous ces fromages enfin flattent les palais les plus délicats. Ils sont sur toutes les tables où s'accomplit, pour le plaisir du gourmet, le mariage gastronomique des fromages et des grands vins français.



Gastronomie Congolaise

(suite)

de notre envoyée spéciale Marc Augis)



J'Al dit que je vous parlerais cette fois des fruits... Ces fruits congolais dont le roi est sans conteste cet ananas doré, juteux, parfumé, dont la photo ci-contre représente un exemplaire, présenté con natura, par un négriillon charmant qui formait avec son fardeau un tableau qui me séduisit. C'est pourquoi j'emprisonnai tout aussitôt dans mon appareil photographique le vendeur et sa marchandise.

Car c'était bien un vendeur d'ananas. Comme je passais avec des amis, dans un petit village du Katanga, nous nous arrêtas dans l'espoir de découvrir quelques aspects pittoresques de la vie indigène, et peut-être quelques-uns de ces « bilokos » qu'on aime à ramener en Europe pour donner un parfum d'authenticité aux souvenirs de voyage. A peine avions-nous mis pied à terre que plusieurs noirs arrivaient, portant de cette inimitable façon qu'ils ont (le bras plié, la main relevée à hauteur de l'épaule) des ananas de diverses couleurs et de diverses tailles. Le petit bonhomme qu'on voit ici, présentait un spécimen d'assez petite taille, mais de forme parfaite, et d'une magnifique couleur brun doré, de quoi mettre l'eau à la bouche du plus difficile.

J'entamai aussitôt la palabre, qui ne dura guère, et j'acquis l'ananas pour... quatre francs, avec la permission de prendre la photo convoitée ! C'était vraiment une bonne affaire !! L'ananas, mûr à point, fut dégusté le soir même; il était exquis. Quant aux autres vendeurs, ils ne tardèrent pas à placer eux aussi, les fruits qu'ils apportaient, et qui étaient en général plus gros et moins mûrs. Ceux-là nous coûtèrent de 10 à 15 francs... Ceci pour donner un petit frisson d'envie aux ménagères belges... Mais qu'elles se consolent : il est tout de même plus difficile d'aller faire son marché dans un village de la brousse congolaise, que sur la place Ste-Croix ou le marché Ste-Catherine !...

Et lorsque les mêmes fruits sont offerts en vente dans une grande ville congolaise, les prix changent. Là, le moindre d'entre eux fait au moins 15 francs, et souvent plus. Tout de même c'est encore assez intéressant ! Est-ce pour cela que les maîtresses de maison de là-bas montrent un certain mépris pour les fruits indigènes ? Peut-être bien. Le snobisme a toujours son mot à dire, et l'achat d'une poire ou d'une pomme d'Europe, même coûtant dix fois plus, même n'ayant pas beaucoup de goût, passera toujours pour un signe de raffinement. Las, n'en faisons-nous pas autant lorsque nous acquérons en Belgique, à prix d'or, certains fruits exotiques ?

Ce village aux ananas avait encore bien d'autres charmes. Nous eûmes d'abord le plaisir de dénicher nous mêmes les fruits, dans les fourrés proches des huttes. Ils y sont à peine cultivés. Plutôt tolérés, dirai-je. Au pied des palmiers, on aperçoit des buissons d'où pointent les longues feuilles pointues de l'ananas. C'est en farfouillant là-dedans qu'on découvre les gros fruits lourds, fort bien cachés, dont les indigènes surveillent le mûrissement. Ils poussent ainsi beaucoup mieux que dans les jardins des blancs, soigneusement entretenus, où les plantes sont rangées en ordre impeccable, selon les meilleurs préceptes de nos écoles.

Il y avait aussi les bananiers aux énormes feuilles de soie épaisse. Des feuilles dont il n'est pas rare d'en trouver qui peuvent servir de manteau, imperméable par surcroît. En plus des ananas, nous fîmes l'acquisition de plusieurs régimes de bananes, énormes et lourds. Les fruits étaient verts, de cet inimitable vert tendre que les couturiers appellent d'ailleurs « vert banane ». Mais ils étaient mûrs. Du moins pour le Congo... Ceux qui apprécient une maturité plus avancée, qui rapproche la pulpe de la banane de l'état de confiture, n'aimeraient peut-être pas cela. Mais pour ma part, je me souviens qu'après avoir mené à bonne fin ces diverses opérations marchandes, et me trouvant fatiguée, je

détachai une banane, l'épluchai et y mordis... C'était la chose la plus fraîche, la plus savoureuse, la plus délicate qu'on puisse imaginer. Mais cela n'avait rien de commun avec les bananes que nous mangeons en Europe — en leur demandant une certaine parenté avec les nèfles de nos vergers — Hum...

Pour les curieux, j'ajouterai que nous payâmes les dits régimes de 25 à 35 fr., selon le poids. Le plus petit portait quatre à cinq douzaines de fruits...

Je n'ai jamais fait au Congo que des séjours extrêmement courts. Mais toujours il m'a semblé que si je résidais là-bas, les fruits indigènes auraient la place d'honneur sur ma table. « Vous changeriez vite d'avis », m'a-t-on dit. Je n'ai pas encore bien compris pourquoi. Sommes-nous lassés des pommes depuis que notre mère Eve nous en apprît l'emploi ?

L'ananas et la banane sont certainement parmi les meilleurs. Seule, la poire d'avocat les surpasse... On m'en avait dit grand bien, mais je me méfiais, ayant conservé le souvenir des mangues dont je déteste le goût, et du melon qui n'en a pas — pas plus que le cœur de bœuf d'ailleurs. Or, un jour, enfin, on m'offrit un avocat — non sans entourer ce présent de mille précautions. Les uns me disaient que pour l'apprécier, il fallait le déguster avec accompagnement d'une sauce poivrée; les autres parlaient d'épices ou de vanille. Mille secrets semblaient nécessaires à pénétrer afin de pouvoir prendre plaisir à la dégustation de ce fruit oblong, vert, mou, sans beauté... Finalement, une dame coloniale, dont je crus la vieille expérience, me dit : « Il ne faut rien de tout cela. Un peu de sucre en poudre et c'est tout ».

Comme j'ai le goût tourné vers les choses simples, j'optai pour cette dernière recette. Et, un matin, après avoir avalé le morceau de papaye qu'on venait de me servir par miracle (je m'expliquerai plus loin), je mis la poire d'avocat sur mon assiette, la fendis, en extirpai avec une certaine surprise un énorme noyau comparable lui-même à un fruit; puis je contemplai avec une moue de dépit, la chair ocrée, tachée de brun qui s'offrait. Tout de même, avec le courage des grands explorateurs, je saisis ma cuiller. Il restait sur la table un de ces minuscules citrons, durs comme pierre et tout verts, qui sont si savoureux. J'en pressai quelques gouttes sur le fruit, ajoutai quelques grains de sucre et portai le premier morceau à ma bouche...

Oh, miracle ! Oh, délices inconnues ! Oh, découverte charmante d'une vertu bien cachée ! Cette chair sans beauté me fondait sur la langue avec une douceur infinie, y répandant un goût subtil que je ne pourrais

comparer à rien, sinon à quelque crème au beurre qui aurait oublié d'être écœurante et qui aurait, en plus, la fraîcheur d'un sorbet d'une délicatesse inconnue...

Quel enthousiasme... C'est trop, me direz-vous. Pourtant, j'en fus totalement enchantée. Et j'achevai la dégustation de ma poire d'avocat, avec très peu de sucre et un soupçon de citron, en pensant avec horreur aux sauces épicées dont on avait voulu me conseiller l'emploi.

J'ajouterai à cet éloge dithyrambique, qu'après mon retour en Belgique, je découvris que les poires d'avocat qu'on y vendait étaient aussi délicieuses à manger que sur leur terre natale, privilège que ne peuvent guère revendiquer les autres fruits. J'ai parlé des bananes. Quant aux ananas, j'affirme que même excellents, leurs frères importés ne leur viennent pas à la cheville. Après quoi, il y a les papayes...

Peuh... disent les coloniaux. Ça ne vaut rien. Possible. Ce petit melon rond, à la chair tendre et fondante, n'a certes pas beaucoup de goût. Tout de même lorsque je fis sa connaissance, il me ravit. C'est qu'on me le servit, frais cueilli du jardin où je voyais ses frères suspendus contre le tronc des petits papayers courts, à peine plus grands qu'un homme, avec leur bouquet de feuilles en éventail. La papaye se mange le matin, pour ouvrir le petit déjeuner. Dans le fruit ouvert en deux, comme une coupe on presse le jus d'un petit citron. C'est frais, acide, exquis. Mais sans doute à cause de la difficile conservation des papayes, on n'en voit plus guère servir en ville, du moins au Congo, car dans les colonies britanniques, il ne manque jamais de paraître sur la table. J'en trouvai, sur demande, à Elisabethville, et à Luluabourg. Mais les résidents ne l'apprécient pas.

Lors du premier voyage que je fis là-bas, j'en fus pourtant si enchantée, que je décidai aussitôt d'en rapporter avec moi. Je voyageais en avion. On me cueillit quelques papayes le matin de mon départ, et quelques jours plus tard — c'était en 1935 — je les exhibais triomphalement sur une table à Bruxelles... Hélas, quelle désillusion ! Plus rien ne restait de la fraîcheur qui là-bas contrastait si agréablement avec la chaleur de l'atmosphère ! Mes papayes étaient devenues de quelconques petits melons sans saveur. Peut-être était-ce tout simplement l'ambiance qui manquait ? Comme les pastèques roses semblent exquis lorsqu'on y mord dans la chaleur d'un été italien, et perdent tout leur charme dans nos froides régions ? C'est bien possible...

A toute gourmandise, le cadre est nécessaire. Et peut-être est-ce là le secret du goût que j'ai pour les fruits congolais ?

Le VIN

en Angleterre

Le viticulteur français qui, à l'heure actuelle, se voit souvent obligé de diminuer le rendement pour éviter la surproduction, tourne fréquemment le regard vers l'Angleterre. Il sait que l'Anglais ne boit pas beaucoup de vin, que son ami c'est la pinte de bière. Mais il sait aussi que lorsqu'il est en France, l'Anglais aime boire du bon vin. Pourquoi ne pas l'encourager à continuer à en prendre, une fois rentré chez lui ? Que fait-on, en Angleterre, dans ce sens ?

Pour répondre à ces questions et débattre le sujet à fond, Henri Korman, de la Chronique agricole, a réuni récemment dans les studios de la BBC le Colonel H.R. Munt, Président de l'Association des Vins et Spiritueux de Grande-Bretagne et directeur d'une compagnie de distribution de vin au détail, Monsieur A. Sichel, directeur d'une maison d'importation et membre du syndicat de Bordeaux, Monsieur B.H. McGrath, directeur d'une des plus importantes maisons de vente au détail, Monsieur G. A. Ronus, administrateur-adjoint d'un des grands hôtels de Londres, Monsieur Guillet, agent de vins de Champagne, et enfin Monsieur W. Keddy, gérant d'un commerce de vins à Londres. Ils ont discuté longuement de la possibilité d'augmenter la consommation des vins français en Grande-Bretagne et ont expliqué ce qui a déjà été fait dans ce sens.

Les Anglais, a dit Monsieur Keddy, achètent surtout, du moins chez eux, des bourgognes rouges à prix moyen et des bordeaux blancs bon marché, c'est-à-dire coûtant à Londres environ 300 ou 350 francs français la bouteille.

L'organisation du commerce du vin en Angleterre, a expliqué le Colonel Munt, diffère de celle que l'on trouve en France. En Angleterre, a-t-il dit, nous avons

d'abord l'exportateur qui est en contact avec son agent général. L'agent vend ses vins au grossiste qui, à son tour, vend au détaillant.

Le *shipper* — ou exportateur — goûte aux vins nouveaux aussitôt que possible, suit leur maturation, choisit ceux qui intéresseront l'acheteur étranger et achète aux viticulteurs français. L'exportateur doit alors conserver et soigner les vins jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être mis en bouteille. A ce moment, comme l'a expliqué Monsieur Sichel, l'exportateur entre en contact avec l'acheteur. Il donne son opinion sur la qualité du vin et sur l'avenir probable du marché.

L'exportateur est en rapport avec ses clients par l'intermédiaire d'un agent qui est aussi le conseiller des clients. C'est là un point important. L'agent de l'exportateur doit s'occuper essentiellement des intérêts des clients. Sinon il perd leur confiance. Je crois que les viticulteurs français qui ont leur propre agent font une erreur fondamentale, car cet agent ne s'occupe que d'un seul vin, que l'année soit bonne ou mauvaise. Or, l'Anglais reconnaît un bon vin, mais il n'est pas toujours très au courant des régions, des crus ou des années. Les vicissitudes des viticulteurs lui sont inconnues; tout ce qu'il demande c'est qu'un vin qui lui a été recommandé soit bon. S'il est déçu une seule fois il peut perdre confiance dans tous les vins français sans distinction.

Du point de vue de la quantité, la Grande-Bretagne vient au troisième rang des importateurs de bordeaux et de bourgognes, et pour les champagnes elle est au deuxième rang. Mais si on considère la qualité, la Grande-Bretagne est sans contredit le meilleur client. Le prix moyen des bordeaux qu'elle importe est de 41.000 francs par barrique, alors que le prix moyen

des bordeaux exportés dans le monde entier n'est que 23.000 francs fr. De même, la Grande-Bretagne importe des bourgognes à un prix moyen de 53.000 francs fr. par barrique.

La plupart des Anglais qui achètent des vins français appartiennent, selon Monsieur McGrath, aux classes aisées. Dans les quartiers ouvriers on vend essentiellement de la bière et, à l'occasion, une ou deux bouteilles de vin.

« Les vins français représentent, pour ma compagnie, poursuit Monsieur McGrath, 17 % environ du volume total des ventes et 10 % du chiffre d'affaire. La taxe sur les vins est élevée. Le bordeaux, qui se vend en Angleterre 325 francs fr. la bouteille, revient à 225 francs fr. au distributeur; il lui reste 100 francs fr. pour couvrir ses frais de grossiste et de détaillant et pour son bénéfice; il lui est donc impossible de vendre meilleur marché ».

Les frais augmentent en ce moment et les salaires aussi, de sorte qu'il faut à tout prix accroître les ventes.

Et que fait-on pour cela ?

Les hôteliers ont ici leur rôle à jouer. La consommation a baissé depuis la guerre. Les clients ont moins d'argent et les jeunes n'ont pas acquis le goût du vin.

Ils ont plutôt l'habitude de boire avant de se mettre à table, et pendant le repas ils se contentent de bière, de cidre, ou même d'eau. « Pour augmenter la vente des vins, pour les bourses moins bien garnies, nous dit Monsieur Ronus, nous offrons du vin en petite carafe à des prix raisonnables ».

« Les amateurs de vin, dont il reste un grand nombre malgré tout, boivent les bons vins de Bordeaux et de Bourgogne rouges et blancs et les vins d'Alsace, tandis que les jeunes gens et les femmes ont tendance à choisir des vins blancs de Bordeaux. Naturellement rien ne diminuera la consommation du champagne. Nos clients l'aiment et l'apprécient à sa valeur ».

« La tâche du sommelier est d'aider les clients à choisir les vins. Il cherche à éveiller l'envie du vin chez les jeunes clients qui n'en ont pas l'expérience. Le métier de sommelier est très difficile, car il lui faut être à la fois connaisseur et psychologue ».

Pourtant, les vins de Champagne passent, ici, affirme Monsieur Guillet, par une très grave crise de

mévente. Au début du siècle, les amateurs étaient peu nombreux, mais ils avaient une bourse à la hauteur des meilleurs crus. C'était l'époque où le champagne était un luxe. Pendant les guerres de 1914 et 1939, de nombreux jeunes ont appris, en France, à déguster du champagne et ce vin des rois a commencé à être bu par les classes moins aisées. Malheureusement leur soif est limitée par leur portefeuille. Les taxes et les impôts sont élevés et le champagne est une des premières denrées qui est supprimée lorsque l'argent fait défaut. Et pourtant, on aime le champagne, on voudrait en boire — en fait, on en boit toutes les fois qu'on peut se le permettre. Il y a deux ans, encore, avant la dernière hausse, les **pubs** (cafés) vendaient du champagne en petites bouteilles à des ouvriers qui n'invoquaient pas l'excuse d'un mariage ou d'une naissance, mais qui le buvaient simplement parce qu'ils voulaient boire du champagne.

« Hélas, aujourd'hui, nous assistons à l'agonie du champagne. Par suite d'une hausse constante des frais, les négociants ont été forcés d'augmenter les prix et de les mettre hors de la portée des petites gens. Et cette hausse prohibitive a lieu au moment même où l'habitude du champagne commençait vraiment à se répandre. C'est une tragédie et, en Angleterre, le marché risque de périr. Si cela continue, seuls les gens riches, à nouveau, boiront du champagne.

« J'aimerais recommander à mes amis de Reims, conclut Monsieur Guillet, de faire une propagande active en Angleterre en ce moment critique. La vieille garde disparaît; les jeunes aiment le champagne, mais n'ont pas les moyens d'en boire. La solution ? Elle est entre les mains des producteurs français qui, s'ils le veulent, auront un très beau marché ici, en Angleterre ».

The Wine and Spirit Association of Great-Britain, dont le Colonel Munt est Président, est aidée par la documentation qu'on lui envoie de France. A ce sujet, l'Association voudrait suggérer que cette documentation lui soit envoyée en anglais. Cela l'aiderait énormément.

Il faudrait aussi, suggère Monsieur Sichel, simplifier l'art de boire le vin. A présent, c'est si complexe ! Il faut boire tel vin avec un tel plat et dans un tel verre. Le public a peur de se tromper et préfère s'abstenir. Enfin, il faudrait simplifier la nomenclature des vins français — ne serait-ce que pour l'Angleterre — comme l'ont fait avec beaucoup de succès certains pays étrangers.

Quelques conseils

à propos des pâtes

Quelle que soit la façon d'accommoder les pâtes d'Italie, elles subiront toujours une cuisson préalable à l'eau bouillante salée, naturellement la cuisson variera selon la grosseur de la pâte employée.

Il est indispensable qu'il y ait beaucoup d'eau dans la casserole, afin que les pâtes : macaroni, spaghetti, nouilles, ou autre baignent à leur aise.

Les pâtes alimentaires ne doivent se cuire qu'au moment où on devra les accommoder. Nombre de cuisinières croient bien faire en les laissant gonfler longuement dans l'eau, cette pratique est absolument nuisible, car la pâte se remplit d'eau et devient de ce fait beaucoup plus difficile à digérer. On ne doit non plus jamais réchauffer les pâtes dans l'eau; on pourra au besoin si l'on y est obligé, une fois les pâtes égouttées, mettre la passoire couverte au-dessus d'une casserole contenant l'eau bouillante de la cuisson. Mais il est préférable de ne les faire cuire qu'au moment de les apprêter.

Pour cuire les pâtes, vous prendrez donc une casserole plutôt haute, dans laquelle vous ne mettrez pas moins de deux litres d'eau par demi-livre de pâte, naturellement, je le répète, si vous devez cuire plus de pâte, la proportion d'eau augmentera. Salez à raison de 8 à 10 gr. par litre d'eau. Pourtant quand, dans vos assaisonnements vous employez du jambon ou du lard, ou bien des anchois ou du thon, la proportion de sel sera moindre.

Quand votre eau salée sera en pleine ébullition, plongez-y la pâte en ayant soin de la pousser progressivement pour la courber et la faire entrer toute dans l'eau. Sans couvrir votre casserole veillez à ce que le feu soit vif pour faire reprendre l'ébullition; puis modérez un peu votre feu sans que l'ébullition cesse. En général, 10 à 20 minutes suffisent, selon la grosseur de la pâte; pourtant avant de l'égoutter, il sera bon de la goûter pour s'assurer de son degré de cuisson, c'est ce que nous ne recommandons jamais assez : si vous voulez des pâtes qui aient bon goût et soient faciles à digérer, surveillez scrupuleusement le degré de cuisson. La pâte

trop cuite est non seulement indigeste mais perd toute sa saveur.

LE NOMBRIL DES NAIADES

Un jour, Orion, le grand chasseur, en poursuivant une biche rencontra sur le rivage fleuri d'un fleuve doré plusieurs naïades endormies. Il avait comme compagnon le vieil Actis, grand chef cuisinier de l'Olympe, descendu sur la terre pour y chercher quelques nouveautés pour la table des Dieux.

Or, un doux zéphir qui caressait la prairie fleurie, soulevait indiscrètement les voiles légers des belles créatures, laissant entrevoir les ventres tendres et rosés des déesses endormies. Ce fut ainsi qu'en admirant la perfection des nombrils des naïades que le cuisinier de l'Olympe, se souvenant avoir laissé sur la table de la cuisine céleste de la pâte aux œufs et de la chair de poulet finement hachée, eut la sublime idée de donner à la pâte la même forme ronde et délicate presque vivante. Ainsi naquirent les Tortellini de Bologna.

...ET LA RECETTE DES TORTELLINI

Mettez à cuire les tortellini dans un bouillon ou dans de l'eau salée pendant 20 à 30 minutes (on calcule environ 30 tortellini par personne). Egouttez-les, faites-les sauter au beurre, et après les avoir saupoudrés de fromage râpé, servez-les promptement.

On peut également y ajouter une bonne sauce Tomate, ou la garniture dite « Bolonaise ».

UNE SOUPE ITALIENNE

Emincer finement 2 oignons nouveaux moyens, 2 blancs de poireaux, les mettre dans une casserole avec 30 grammes de beurre et remuer sur feu vif jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; ajoutez 2 petits navets longs coupés en fines rondelles (les partager en deux dans la longueur s'ils sont un peu gros) laisser étuver sur le côté du feu pendant un quart d'heure, puis ajou-

ter 60 grammes d'oseille et 12 feuilles d'épinard, taillées en grosse julienne (on peut mettre aussi quelques feuilles de laitue). Continuer l'étuvage jusqu'à ce que les herbes soient fondues, ou du moins bien amollies. Mouiller avec un bon demi litre d'eau chaude et 3/4 de litre de lait bouilli à l'avance; assaisonner de 15 gr. de sel, d'une forte pincée de sucre en poudre; ajouter 2 petites pommes de terre coupées en dés de grosseur moyenne, couvrir et laisser bouillir tout doucement pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps mettre 75 gr. de nouilles aux œufs lesquelles au préalable auront été blanchies 2 ou 3 minutes à l'eau bouillante salée, et bien égouttées, en même temps mettre une poignée de feuilles de cresson. Laisser bouillir encore 8 ou 10 minutes.

Pendant ce temps battre en omelette dans un bol 2 petits œufs en y joignant 3 cuillerées de lait froid; y ajouter petit à petit 5 ou 6 cuillerées de soupe, puis verser le contenu du bol dans la casserole; tenir celle-ci sur le côté du feu en petit frémissement pendant deux ou trois minutes pour assurer la cuisson des œufs. Finalement, compléter la soupe, hors du feu, avec 15 gr. de beurre; vérifier l'assaisonnement; ajouter une cuillerée de pluches de cerfeuil, verser en soupière et servir.

(On appelle **pluche** la feuille du cerfeuil sans aucune adhérence de tige).

LORSQUE L'AIL S'EN MELE

C'est une façon de cuisiner les pâtes qui est très appréciée à Rome et en général par tous les méridionaux. Pour quatre personnes, trois cents grammes de spaghetti sont suffisants. Vous écrasez deux gousses d'ail. Dans une casserole vous mettez un peu moins d'un décilitre d'huile d'olive dans laquelle vous ferez blondir l'ail; ensuite vous ajoutez une cuiller à café de persil haché très fin et 500 grammes de tomates pelées et coupées en morceaux, du poivre et du sel et vous laissez cuire vingt minutes environ, en surveillant pour que cela ne s'attache pas.

Pendant ce temps faites cuire à l'eau bouillante salée les spaghetti. Quand ils seront cuits, égouttez-les bien. Faites réchauffer un plat creux ou une timbale, mettez-y les spaghetti avec la sauce, opérez délicatement le mélange et servez bien chaud. Le fromage est facultatif.

OU ENCORE LA MATRICIANA

Mettez dans une casserole à feu très vif 125 grammes de lard haché et une gousse d'ail entière. Laissez

fondre doucement sans couvrir la casserole. Quand le lard est croustillant ôtez l'ail.

Pendant ce temps faites cuire 300 grammes de spaghetti dans 2 litres 1/2 d'eau bouillante salée légèrement à cause du lard qui est déjà salé. Egouttez-les. Mettez-les dans un plat chaud; verser les lardons avec leur graisse; mélangez bien; ajoutez du fromage râpé, du parmesan si cela est possible et une prise de poivre blanc. Mélangez bien vos pâtes et servez très chaud.

EN SICILE, AVEC L'AUBERGINE...

Faites cuire pendant 8 minutes (c'est-à-dire à moitié de sa cuisson), 250 grammes de gros macaroni à l'eau bouillante salée. Egouttez-le. A part préparez des aubergines de la façon suivante : Prenez 6 petites aubergines que vous coupez en tranches de tout leur longueur, sans les peler. Faites-les frire dans de la bonne huile d'olive. Quand elles seront toutes frites, vous en garnirez le fond et le tour d'un plat à gratin, puis vous mettez le macaroni que vous aurez soin d'assaisonner d'une bonne sauce tomate et de fromage râpé. Vous couvrez le tout avec le restant des aubergines frites. Mettez au four moyen pendant 20 à 25 minutes. On peut aussi se servir d'aubergines plus grosses, mais dans ce cas il en faudra moins et on devra les peler.

EN ROMAGNE, AVEC LES NOIX...

Hachez d'abord, très fin, 50 grammes de noix; pilez-les ensuite, et mélangez-les avec partie égale de chapelure; ajoutez 20 grammes de sucre et une demi-cuillerée à café d'épices.

Faites cuire 250 grammes de spaghetti à l'eau bouillante salée pendant 115 minutes. Egouttez-les. Mettez-les dans une timbale chaude avec gros comme une noix de beurre, ou si vous l'aimez, avec de l'huile, ajoutez-y l'appareil aux noix, mélangez bien et servez chaud.

AILLEURS, AVEC LES ECREVISSES...

Prenez 24 écrevisses, retirez la nageoire du milieu de la queue, afin d'enlever en même temps le boyau noir et amer; lavez-les. Mettez dans une sauteuse du persil en branche, 2 oignons, une gousse d'ail, deux carottes coupées en rondelles, poivre, sel, une ou deux cuillerées de vinaigre et un verre de vin blanc. Couvrez la sauteuse et laissez cuire environ une demi-heure, puis ajoutez les écrevisses; faites-les cuire en les sautant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient rouges.

Epluchez les queues et les pinces. Pilez les coques dans un mortier, passez-les au beurre, mouillez-les ensuite avec un peu d'eau, laissez cuire pendant quelques minutes, puis passez le coulis dans une passoire, remettez-les sur le feu et, lorsque la sauce sera suffisamment réduite, ajoutez-y les queues et les pinces d'écrevisses, que vous aurez préalablement fait revenir dans un peu de beurre, laissez mijoter quelques instants, puis faites une liaison à la crème et aux jaunes d'œufs. Faites cuire et égouttez un demi-kilo de macaroni comme d'habitude. Mettez-le dans un plat creux; unissez-y la sauce et les écrevisses, un peu de fromage râpé. Mélangez bien et servez chaud avec du fromage râpé à part.

ET POUR FINIR, AVEC ROSSINI...

C'est Rossini qui inventa le macaroni à la Pesaro, du nom de sa ville natale. En voici la recette, retrouvée dans une chronique du temps.

Dans un mortier de marbre italien, se trouvait une sauce exquise de foie de volaille grasse et de truffes parfumées, pilées savamment, puis délayées dans un vieil alicante — purée délectable — légèrement relevée de jus d'orange et de muscade.

Soigneusement tirés d'une casserole d'argent, les gros tubes macaroniques, amolis et gonflés par les caresses d'une lente cuisson, fumaient sur une serviette blanche...

Apparaissait Rossini, qui, de sa main fine et potelée, saisissait une mignonne... seringue en vermeil, l'emplissait de purée de truffes et, patiemment, injectait dans chaque tube napolitain cette sauce incomparable. Puis, replacé doucement dans sa casserole, comme un enfant dans son berceau, le macaroni achevait sa cuisson au milieu de vapeurs enivrantes. Et Rossini restait là, immobile et charmé, surveillant son plat de prédilection, écoutant le murmure léger de son macaroni, comme il aurait prêté l'oreille aux notes captivantes d'un de ses « *crescendo* »...

(d'après Nino Salvaneschi)

ESCALE A MADRID... PARMIS 100.000 BOUTEILLES !

Au cours d'un voyage qu'il vient de faire, le président du Club des Gastronomes, M. Pierre Morren, est passé par Madrid. Il y a vu le Prado, certes, mais il y a aussi visité un musée unique au monde, celui de Perico Chicote... Des caves à l'infini, des centaines, des milliers de bouteilles, l'évocation la plus fantastique de tout ce que la terre produit en alcools et liqueurs ! Mais voici les quelques notes que M. P. Morren a jetées sur le papier, après avoir repris l'avion.

C'était au cours d'une brève escale à Madrid. J'attendais le DC 4 de la Compagnie Iberia, qui devait me mener aux Canaries. Le hasard a parfois des bontés inattendues, et je ne m'attendais guère au rare privilège qui allait m'échoir !

Ce fut grâce à M. Font, le directeur général du Palace Hôtel, que j'appris l'existence de ce musée vraiment extraordinaire, et que je fus présenté au señor Perico Chicote, le roi incontestable et incontesté du cocktail... Après quoi, je fus autorisé à m'attarder longuement dans le dédale souterrain où par une volonté tenace et une persévérance qui ne se dément pas depuis des lustres, il a rassemblé les plus merveilleuses liqueurs de tous les pays du monde, sans réserve ni exception...

Qu'on imagine la découverte la plus extravagante : on sera encore loin en dessous de la réalité ! Tout est là : toutes les marques de whiskies, tous les cognacs, toutes les dimensions de la bouteille géante au biberon,

la Fine Napoléon, les premières chartreuses, les eaux-de-vie vénérables... Impossible de les énumérer !

Chaque pays est représenté là. On y trouve aussi bien les plus belles distillations du Cambodge que celles d'Haïti, d'Ecosse, du Venezuela, des bouteilles célèbres des temps du Tzar comme les dernières productions de l'U.R.S.S.... Bien entendu, les célébrités en voyage, les producteurs, les ambassadeurs en visite à Madrid, ne manquent pas à se rendre chez Perico Chicote. Et son album de souvenirs raconte à la fois sa réputation et la fantastique importance de sa collection.

J'y suis resté longtemps, et cependant le temps m'a semblé extraordinairement court. Il s'agissait en fait d'un tour du monde tellement inattendu qu'au moment de le terminer, je restais encore confondu de son existence ! C'est en fait le musée mondial de la distillation à travers l'espace et les âges.

Il me restait après cette merveilleuse visite, à rentrer au Palace Hôtel pour y remercier M. Font d'avoir songé à m'offrir ce régal de l'imagination — et aussi d'avoir sacrifié à mon profit avec tant de gentillesse, un peu d'un temps précieux qui lui est si nécessaire pour recevoir les centaines de voyageurs qui défilent là chaque jour — tâche pour laquelle il est entouré par une équipe de plus de 1.000 chefs de service et membres du personnel, grâce auxquels tournent les rouages du grandiose Palace Hôtel de Madrid.



L'OIE

Fantaisie gastronomique

Trois fois par jour on la bourre impitoyablement au moyen d'un entonnoir et à mesure que son jabot se remplit, on lui ingurgite de l'eau, mêlée de sable et de charbon en poudre...

Après trois semaines de captivité, d'immobilité, de recueillement et de repos forcés, l'oie est grasse; on brise le pot qui lui sert de cellule, et on la tue.

Dans certains pays, on lui crève les yeux, et on lui cloue les pattes sur une planche, pour l'engager à un repos parfait, veuf de toute distraction.



BRILLAT-SAVARIN ne dit rien de l'oie; mais Grimod de la Reynière rend justice à « cette brune piquante » et parle avec amour de ces aiguillettes roses, si délicates avec un filet d'huile vierge, accompagnées d'un jus d'oranger ou de bigarrade.

L'oie se mange à la broche, aux marrons, en daube, à la flamande, à la chipolata, à l'alsacienne, à la gasconne, à la béarnaise, à la lyonnaise, à la bayonnaise, à l'anglaise, etc.

L'OIE a fait les délices de l'antiquité, et particulièrement des Romains, qui la consacèrent à Junon, — ce qui ne les empêchait pas de lui tordre le cou et de la bourrer d'une farce savante, où dominait la truffe parfumée de Lybie, si vantée par Pline.

En France, ce fut, durant plusieurs siècles, un plat choisi, un morceau de roi, et Charlemagne, dans ses Capitulaires, en fait l'éloge pompeux.

Enfin, la dinde vint... Le sceptre des festins passa entre ses pattes, et l'oie détronée fut exilée sur tables subalternes.

Mais qu'importe. Ne lui reste-t-il pas le plus beau fleuron de la couronne, ce joyau incomparable qui s'appelle le FOIE GRAS? C'est là son mérite et sa gloire; une gloire, il est vrai, qui lui coûte cher.

Pour être bien engraisée, l'oie demande trois choses : l'obscurité, le silence et l'immobilité.

Tantôt on la place dans un pot de terre sans fond, et tellement étroit, qu'il lui est impossible de se mouvoir et de se tenir debout.

Tantôt on l'emprisonne dans une futaille percée d'un seul trou, juste assez grand pour qu'elle puisse passer la tête et se nourrir au dehors.

Ou bien on la relègue dans un lieu obscur et silencieux, afin qu'elle puisse se recueillir pour engraisser.

La distraction ne lui vaut rien...

Dans beaucoup de ces sauces on emploie le vin, qui convient admirablement à la nature et au goût de sa chair.

L'oie veut être abreuvée; c'est un fait certain :

Vive, elle veut de l'eau, morte, elle veut du vin.

« Auca petit bacchum mortua, viva lacum ».

Si j'avais une oie à manger, je la mettrais à la Béarnaise. Voici la recette :

Foncez une casserole de bardes de lard et de trois tranches de jambon; ajoutez quelques oignons piqués de girofle, une gousse d'ail, quelques échalottes, un peu de thym et de laurier; sur ce matériel posez l'oie grassouillette, bien jeune, bien tendre, et farcie de son foie, avec crêtes de coq; arrosez copieusement de madère; saisissez un peu de muscade, et laissez tomber sur le tout quelques gouttes de citron. Couvrez enfin d'un papier bien beurré, et feu dessus, feu dessous faites partir...

Ne semble-t-il pas qu'on la voit, cette oie à la Béarnaise, qu'on va la manger ?

N'oublions pas non plus ces belles poitrines d'oie qui nous viennent de Berlin, ni ces cuisses appétissantes, que l'Allemagne fume et que le Périgord fait confire dans le jus même de l'animal.

C'est avec le foie de l'oie que se fabriquent le saucisson impérial, et le fameux boudin qui vaut à lui seul toutes les charcuteries de Nancy.



DECHUE, calomniée, torturée pour nos plaisirs, plumée à outrance et engraisée à mort l'oie a toujours excité ma sympathie.

Farcie aux marrons, elle est la dinde truffée du prolétaire, et ses confits gascons s'en vont porter jusqu'en Russie la gloire de la gastronomie française. Mais, avant tout, l'oie m'est chère à cause de son foie gras, vrai diamant de la cuisine, dont elle peut se montrer aussi fière que l'huître de sa perle.

F. D. (1868)

L'HISTOIRE DE NOS AVIATEURS

Signalons à nos lecteurs que notre collaboratrice Marc Augis vient de faire paraître un livre particulièrement intéressant qui s'intitule « Des noms et du ciel » et qui rassemble des souvenirs sur la carrière de quelques-uns des plus grands pilotes aviateurs belges. On y retrouve non seulement ceux des débuts, comme Jan Olieslagers et Edmond Thieffry, mais aussi la plupart des aviateurs qui font actuellement la gloire des ailes belges, tant dans le domaine commercial que militaire.

Ce livre, illustré de 23 photographies hors-texte, sera mis en vente en librairie au prix de 60 frs. Mais il peut être obtenu dès à présent en souscription, au prix de 50 frs, en versant cette somme au C.C.P. 8169.64, de la revue ICARE, 1, rue Montoyer à Bruxelles. Il existe également pour les collectionneurs une édition de luxe, sur papier antique vergé, tirage limité, numéroté de 1 à 25, en vente au prix de 500 frs.

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.

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 Troglío.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELŒIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

DEURLE-s/LYS

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



EISCHEN (Grand-Duché)

RESTAURANT DE LA GAICHEL
Propr. : René Jacquemin
Tél. : 4 Eischen

KEERBERGEN

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

KNOKKE

LA TOISON D'OR
Hôtel-restaurant
16, Av. Marie-José

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.

LOVERVAL

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

MONS

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

OCQUIER

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

OSTENDE

PICCADILLY
Hôtel-Restaurant
4, Place Léopold I

LAC DU DONCK

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

REMOUCHAMPS

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

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

LE ZOUTE

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