

L'Echanson des Gourmets

Menu

•
La mort du Docteur Bécart

*

Des goûts et des couleurs

*

Voltaire et la gourmandise

*

L'Aga Khan et la gastronomie

Président d'honneur
CURNOSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



20^e Année

Numéro 3

SEPTEMBRE 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'Echanson des Gourmets

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

— LE DINER DU CHEVAL-BLANC A SEPT-SAULX —

QUI FINIT DEVANT LA LUNE !

Vendredi

18 juin

1954

La route de Bruxelles à Reims, la seule vraie, celle de Philippéville, Mariembourg, Couvin, Rocroi, est adorable. Elle est une promesse. Cette promesse est tenue. Son débouché dans la ville des Rois, au milieu des vignobles, laisse la même émotion que celle qu'on éprouve en pénétrant à Dijon, à Colmar ou à Bordeaux...

La distance — Bruxelles n'est pas tout près de Reims mais l'est suffisamment — permet la réflexion. Elle nous a donné, le 18 juin dernier, date du dîner de l'Auberge du Cheval-Blanc, à Sept-Saulx, des idées plaisantes... Chaque tour de roue nous rapprochait d'une table, de ses verres, de ses fleurs, d'une cuisine et de ses fumets, d'une cave et de ses bouchons emmaillotés...

Sept-Saulx est un petit village ou plutôt une grande auberge entourée d'une église, de quelques maisons aux murs blanc et gris clair, maisons qu'escaladent des vignes et des rosiers, formant une place et des rues dont la plupart vont se perdre dans les champs, glis-

sant entre jardins et vergers. En été, la place sommeille l'après-midi sous le chaud soleil de Champagne. Soleil au ciel bleu — c'est celui que nous avons trouvé — qui verdit les arbres, rosit les roses sous les fenêtres, tiédit l'eau jade du proche canal de la Marne, donne à l'Auberge du Cheval-Blanc son visage et son caractère, tandis qu'une cuisine fameuse imprègne son âme...

Avec un menu né de cette cuisine, le dîner du Club des Gastronomes fut une sorte de chanson harmonieuse à plusieurs voix : Ecrevisses au champagne - Poulet de Bresse à l'Estragon. - Fonds d'artichauts. - Pigeonneaux en croûte. - Les Fromages. - Fraises Chantilly. - avec accompagnement (rarement en sourdine) d'une talentueuse chorale de Roederer : Cremant blanc de blanc 1947, Brut 1947, Brut rose 1947, et enfin — in cauda vinum (excusez-moi !) — une demie brut 1921 par convive pour terminer...

Beaucoup avaient fini... D'autres se dévouèrent, alignant face à leur appétit, une « montagne dorée » de jolies capsules...

Les convives étaient nombreux à ce dîner que présidait M. Pierre Morren. Nous citerons entre autres, M^{me} Obry-Roederer, le prince de Chimay, MM. Alexandre André, président du Conseil provincial du Hainaut, Mabile, chef de cabinet-adjoint du Ministre des Finances, etc... A l'issue du dîner, on entendit un éloquent discours du président qui pensa aux absents avant de parler aux présents : « Notre maître Cur, dit-il, aurait tant voulu se trouver parmi nous. Hélas ! son état de santé l'a empêché d'être aux côtés de ses amis. »

Après un hommage au Prince des Gastronomes, l'orateur lut une lettre de M. Jean Martin, représentant général de Roederer, retenu en Belgique, et salua M^{me} Martin qui était présente. Puis il se tourna vers M^{me} Obry-Roederer pour souligner « le caractère et le goût sensationnels des vins, dont la gamme parfaite et nuancée a redit les valeurs de la Champagne et a magistralement représenté cette grande région de la France ».

Rendant hommage à la France, M. Morren rappela que le prince de Chimay a épousé une Française et que M. Alexandre André est un des artisans des relations culturelles franco-belges...

Des roses et le badge du Club furent remis à M^{me} Obry-Roederer qui remercia très agréablement, salua l'« Auberge du Cheval-Blanc », félicita et remercia le Club des Gastronomes. Enfin, M. Alexandre André prit la parole pour évoquer le traité d'alliance Reims-Hainaut qui va se concrétiser avec une exposition des tapisseries rémoises les plus rares, à Tournai. Lui aussi, trouva les mots exacts pour célébrer la Champagne et la France, et redire la grandeur simple du Hainaut.

Les discours ne parachevèrent pas le dîner. Vers deux heures du matin, certains gastronomes romantiques, accoudés au parapet du bief de Sept-Saulx, contemplaient la lune ronde flottant au milieu d'herbes aquatiques.

- Une omelette sur canapé d'épinards, disait l'un.
- Ah ! répondait l'autre, où sont les assiettes ?
- Je ne mange jamais sans vin.. reprit le premier.
- Tant pis, la cave est fermée.

Voilà pourquoi la lune ne fut pas mangée.

Walter Fostier.

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

Le déjeuner de l'Huîtrière

Samedi
10 juillet
1954

UN SUCCÈS GASTRONOMIQUE A BLANKENBERGHE POUR CLOTURER LA SAISON 1953-1954

Ils étaient dix-huit. Ce n'est pas trop si l'on considère l'effectif réel du Club des Gastronomes. Ils furent dix-huit, et les invités d'honneur, M. Devriendt, le si cordial et sympathique bourgmestre de Blankenberghe et sa charmante femme. Cela fit vingt heureux, vingt gastronomes qui, comme le dit M. De Waet, jouirent « d'un des plus beaux et des meilleurs repas jamais faits par le Club ».

Le restaurant de l'Huîtrière avait impeccablement fait les choses. Au cœur de la longue table voguait, parmi les roses et les pois de senteur, un bateau de pêche en réduction qui eût fait le bonheur de la fille du président de table, M. Jean Mentior, administrateur du Club, qui, une minute avant l'heure H., se leva pour excuser MM. Pierre Morren et Paul de Backer, dans l'impossibilité de venir... Puis, furent introduits, avec solennité, faste et décorum, les Zelande Meunière escortées de flacons de Niersteiner. Première victoire pour M. Devriendt, neveu du bourgmestre, grand-maître après Dieu, de l'Huîtrière au cadre ravissant.

Les filets de sole au vin blanc s'affirmèrent un succès plus net encore. C'est dans l'enthousiasme, la fourchette en avant, que les vingt partirent à l'assaut du tournedos niçoise. Succès facile, vis-à-vis d'un adversaire « exquis et tendre » pour lequel chanta le Pauillac 1945.

Le homard au whisky trouva le groupe de choc un rien essoufflé. Certaines âmes sensibles, qui avaient

vu les crustacés vivants et s'étaient livrés à d'intéressantes comparaisons anatomiques, hésitèrent un peu... Trente secondes, quoi... Puis ce fut le hallali « bat l'eau » (il n'y en avait cependant pas dans le whisky) des homards.

Une glace vanille couronnée de fraises refroidit les gosiers. Puis, Walter Fostier, membre d'honneur du Club, prit la parole. Il fit le commentaire du déjeuner, célébrant « la fermeté des filets de sole qu'on ne trouve tels qu'au littoral », mais soulignant par contre, « le goût et la tendresse des tournedos dont les qualités doivent être à l'opposé de celles de la sole ».

Après avoir congratulé le chef-coq de l'Huîtrière, qui reçut le traditionnel baiser — bien mérité — de la très gracieuse M^{me} Mentior, l'orateur félicita M. Devriendt, rouge d'émotion. Puis, il se tourna vers le mayor de Blankenberghe et vers sa femme pour en dire l'amabilité, la gentillesse, le courage, pour faire l'éloge du constructeur volontaire qu'est M. Devriendt, pour vanter les qualités de cordon bleu de M^{me} Devriendt, la douceur amène de leur hospitalité, de même que leur cave qui...

Le déjeuner de l'Huîtrière se termina vers 17 h. 30 dans une atmosphère animée, avec le soleil sur les dunes, et la joie au cœur comme à l'estomac des vingt que l'Huîtrière venait de convaincre de la réalité des valeurs gastronomiques du Littoral.

O. Maere.

MENU

Les Huîtres de Zelande Meunière

Les filets de Sole au Vin Blanc

Le Tournedos Niçoise

Le Homard au Whisky

Glace Vanille-Kirsch
aux Fraises

VINS

Niersteiner

Pauillac 1945
en magnum

Le déjeuner de la Nouvion

Samedi
4 septembre
1954

C'est une route qui, par Mons, Avesnes, Vervins et Laon, mène à Paris... Mais ce 4 septembre, on ne pouvait s'évader vers l'aventure. Pas tout de suite, en tout cas. D'aucuns l'ont fait plus tard... La halte était fixée : Hôtel Pétion-La Nouvion en Thiérache-Aisne-France. L'un après l'autre, on y alla, à la recherche du président, déjà fidèle à M. Poma.

Ce que fut le déjeuner de la Nouvion ? Sur le plan de l'atmosphère, un succès. Sur celui de la gastronomie, un triomphe. On démarra sec avec le Blanc des Blancs perlé de Larmanier. L'œil de M. Poma, le patron, brillait autant que les bulles de son vin. Le Melon de Cavaillon au Porto, dilata les « gousiers » pour qu'ils fussent en mesure d'accueillir comme en un temple, le Saumon de la Loire, sauce Choron. Servi en pièce montée, ce fut une délectation. Le Chablis Moutonné chargé de lui tenir compagnie, était très bon, bien qu'un tantinet léger comme accompagnateur.

Le Jambon sous la cendre, à la crème de Mousse-rons, est un merveilleux plat de septembre, auquel le Léoville du Marquis de Las Cases tient harmonieusement compagnie. Le Las Cases, un Saint-Julien qui se situe exactement entre le Léoville-Poyferré et le Léoville-Barton, fut accueilli avec le même enthousiasme que le jambon.

Il y avait ensuite une Galantine de caneton à l'Armagnac. Nous est-il permis de discuter ? Elle était

parfaite. Elle était fine. Elle n'avait pourtant pas tout à fait sa place à ce déjeuner. Question de dosage. La galantine de caneton est un plat « trop léger » pour être placé entre le Jambon aux Mousse-rons et les fromages. Ou bien aurait-on pu le « relever » d'un peu de mousse de foie d'oie... ?

Rassurez-vous. Elle donna tout de même bien des satisfactions, quasi autant que la symphonie Clos Vougeot 1949.

Fromages, Pêches de la vallée du Rhône, Omelette norvégienne (surprise), mignardises, parachevèrent (avec les jéroboams de Bollinger) le monument réalisé par le maître Charrier, sous la docte direction de M. Poma.

Les discours furent brefs et gais. Le président, paré comme la chasse de St-Remacle à Stavelot, fut applaudi, ainsi que Walter Fostier qui fit le commentaire du déjeuner. Son Altesse le prince de Chimay offrit, au nom du Club, le fanion d'honneur à M. Poma et fit donner l'accolade à tous les réalisateurs. Cela finit tard, dans les fumets d'eau-de-vie. On revit les membres du Club, la nuit tombée, chercher la frontière. On en retrouva — ils étaient huit — sur la Grand-Place de Chimay. Ils évoquaient les fastes du festin. Tous se disaient satisfaits, heureux, comblés, presque... prêts à recommencer !

Monsieur de Saint-Julien.

MENU

Melon de Cavaillon au Porto
—
Saumon de la Loire
—
Sauce Choron
—
Jambon sous la cendre
—
Crème de Mousse-rons
—
Galantine de Caneton à l'Armagnac
—
Les délices de la Ferme
—
Les Pêches de la Vallée du Rhône
—
Surprise
—
Mignardises

VINS

Blanc des Blancs perlé de Larmanier
—
Chablis Moutonné
—
Grand vin de Léoville du Marquis de Las Cases 1938
—
Le magnum du Clos Vougeot 1949
—
Jéroboam de Bollinger
—
Les Vieilles Eaux de Vie

Le dîner de la Louve

Jeudi
21 octobre
1954

qui aura lieu au Restaurant WILLAM à La Louvière, le jeudi 21 octobre à 19 h. 30, à l'occasion de la remise à M. Alexandre ANDRE, Président de la Fédération du Tourisme de la Province du Hainaut, de l'insigne de Membre d'Honneur du Club des Gastronomes.

MENU

Le Foie gras de Strasbourg
—
Consommé La Louvière
—
Le cœur de palmier à l'Orientale
—
La Faisane Châtelaine
Coquille Amourette
—
La Louve des Gastronomes

VINS

Le coup du Docteur
—
Beaujolais en magnum
—
Château La Louvière
1947
—
Grand Echezeaux (de Faiveley) 1943
—
Cristal Roederer 1949 ou extra dry

Conditions de participation : 400 fr. tout compris. Nombre limite : 35 couverts. Inscriptions avant le 18 octobre.

Préliminaire

Nos membres sont invités à participer aux cérémonies préliminaires organisées à la bienveillante intervention de M. le Président Alexandre ANDRE.

Horaire précis :

- 17 h. — Réception des membres à l'Hôtel de Ville.
- 17 h. 30 — Rendez-vous à Binche, place de l'Hôtel de Ville.
Visite guidée des Remparts et de la Collégiale.
- 18 h. — Visite de l'Ecole des Céramiques à La Louvière.
- 19 h. — Réception officielle à La Louvière et Vin d'Honneur.

Echos...

AUGMENTATION DE SALAIRES DANS L'INDUSTRIE HOTELIERE.

Trente mille membres des *Union Hotel Workers* à New-York City ont bénéficié récemment d'une augmentation de salaires se chiffrant par 4.500.000 dollars par an.

Une commission d'arbitrage impartiale a approuvé une augmentation de salaires de 2.60 dollars par semaine pour tous les ouvriers appartenant à la catégorie de ceux qui ne touchent pas de pourboires, de 1.50 dollars par semaine pour certains travailleurs de la catégorie de ceux qui tou-

chent des pourboires et de 1.15 dollars par semaine pour les autres. Toutes ces augmentations de salaires sont rétroactives au premier juin 1954.

La Commission d'arbitrage avait été désignée après que les négociations entre le *New-York Hotel Trades Council*, affilié à l'A.F.L., et l'*Hotel Association of New-York City, Inc.* avaient échoué.

Le plus grand nombre des travailleurs d'hôtel, soit environ 28.000, fait partie de la catégorie de ceux qui ne touchent pas de pourboires. Les 35.000 travailleurs auxquels s'applique le contrat travaillent dans 187 hôtels et dans 52 concessions hôtelières de la ville. Le contrat couvre tous les salariés à l'exception de ceux qui appartiennent à l'administration, à la direction ou à la surveillance.

Jeudi
18 novembre
1954

Le dîner sur le Grill

qui sera servi le jeudi 18 novembre, à 20 h., au Grill de l'Hôtel Metropole à Bruxelles.

MENU

La Coupe de Terrapène verte
au Marsala

Le Cardinal des Mers
au Champagne

Le Suprême de Volaille
Fin Gourmet

Bal de la Monnaie

Les Petits Fours

La Corbeille de Fruits

VINS

G. H. Mumm 1947

Dopff Clos du Moulin
Riesling

Château Beychevelle St-Julien
1945

Moka

G.H. Mumm Double Cordon

Conditions de participation : 450 frs tout compris. Nombre de convives limités à 40.

Jeudi
16 décembre
1954

23^{me} Anniversaire

Le dîner annuel d'anniversaire aura lieu le jeudi 16 décembre à 19 h. 30 au Restaurant **CARLTON** à Bruxelles.

MENU

Pâté en croûte

Oxtail clair au Sherry

Quenelle de Brochet Carlton

Bécasse à la fine Champagne

Désir de Roy

Sherry

Meursault Goutte d'Or

Bordeaux au choix
ou Beaune 1^{re} Cuvée
Réserve de l'Abbaye

Conditions de participation : 450 fr. tout compris. Nombre limite : 50 couverts. Inscription avant le 10 décembre.

La mort du docteur Bécart

Madame Jacqueline Zay a parfaitement décrit l'œuvre et la vie du Docteur Bécart.

Voici son ultime hommage au grand disparu.

La mort du Dr Bécart a consterné le monde de la Médecine. A l'heure où s'ouvre en France, à la Sorbonne, le V^e Congrès International de Transfusion du Sang, une place — une grande place — est vide. Celle de Celui qui réalisant le cœur artificiel, en 1933, fut l'un des plus éminents spécialistes de la transfusion sanguine dans le monde.

Celui qu'appelèrent à leur secours, au nom de la Science, les médecins impuissants des plus hautes personnalités étrangères. L'auteur de tant d'ouvrages scientifiques consacrés au « tube digestif », aux « intoxications », aux « infections intestinales », à l'« Hématologie clinique », etc... Celui qui consacrait ses jours à ses malades de l'Hôpital St-Michel, de l'Hôpital Léopold Bellan, de la Clinique de la rue de Turin; ses nuits à des recherches scientifiques. Cet ancien élève du Professeur Vidal devenu, tout jeune, assistant et collaborateur de Victor Pauchet. Ce grand savant : le Docteur Bécart est mort !

Nouvelle version de l'apprenti sorcier : Une fois de plus les puissances occultes se vengent. Dans la force de l'âge, celui qui inventa le cœur artificiel, et qui se tua à force de soigner les autres sans jamais réserver le temps nécessaire pour se soigner lui-même, ni la moindre minute pour se reposer. Celui qui inventa le cœur artificiel, le Docteur Bécart, est mort d'une embolie !...

Dans le journal, c'est sous un autre jour que nous l'avons connu. Il était l'un de nos plus passionnés gastronomes français.

Ses titres dans l'Ordre de la Légion d'Honneur et autres distinctions officielles (il venait d'être promu officier et décoré en présence du Tout-Paris par le médecin général Le Routillois.) — Ses titres dans la « Santé publique », sa qualité de Secrétaire Général de la Société de Médecine de France, etc., il les avait gagnés à force de travail, d'érudition, de dévouement, d'intelligence et de courage. Il y tenait.

Mais... qui nous dira s'il y tenait plus qu'à ces autres distinctions, plus faciles, ô combien, mais si charmantes ! Celles qui lui donnent aujourd'hui une si grande place dans ce journal. Celles dont il avait encadré les insignes en place d'honneur dans son magnifique cabinet de travail du boulevard Berthier ? Membre de l'Académie des Gastronomes, Grand Commandeur de la Chaîne des Rôtisseurs, Grand Chancelier des Chevaliers de la Poularde, Grand Hospitalier de St. Bacchus, membre de la confrérie des Tastevin, des Brettvins, et Grand Croix des Mousquetaires d'Armagnac !...

Pourquoi ? parce que les Hôpitaux, les laboratoires, les visites nocturnes aux malades, les recherches scientifiques, c'était, pour lui, le travail imposé par un devoir qui lui semblait plus impérieux que les nécessités de sa vie même.

L'avenir hélas, devait, le démontrer très cruellement...

Mais la gastronomie ! C'était le violon d'Ingres, la liberté retrouvée pour de courts instants; le laisser-aller d'une heure par ci, par là. Le Droit de vivre, *pour le plaisir*,

enfin ! Et encore, a-t-on le droit de dire « pour le plaisir » ? Le docteur Bécart élevait l'art culinaire et ses complications à la hauteur d'une véritable science : il préférerait une interview sur les « œufs à la broche », sur ce « Homard à la Houssine » ou sur le « caneton nantais », à toutes les interviews médicales.

Il considérait que la médecine, *on la pratique*, et qu'on sauve les malades parce qu'on doit les sauver. Mais... le canard nantais ! Et la « Bouillabaisse de pêcheurs », comment se retenir d'en parler ? Quelle erreur ce serait ! Le parfum de l'ail et des cèpes, rien qu'en en prononçant le nom, quelle volupté !

À un jeune journaliste qui avait, un jour, comparé son « découpage chirurgical du poulet » à une opération pratiquée par le Docteur Paul.

— Je vous attends, jeune homme, lui

avait-il répondu, furieux, je vous attends à votre première autopsie !

Je l'avais connu au cours d'un reportage en Armagnac. Nous y avons été intronisés ensemble, par le général Baston, dans l'Ordre des « Mousquetaires d'Armagnac ».

C'était mon premier voyage gastronomique de journaliste. Nous étions devenus très vite des amis.

— Que de titres, docteur ! lui avais-je dit, — que de succès ! Vos derniers ouvrages médicaux sont des révélations ! Que pouvez-vous souhaiter de plus ?

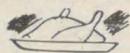
— Mon rêve ? m'avait répondu le Docteur Bécart, mon rêve... voyez-vous, serait de devenir... *Président de « La Bidoche »*.

— Mais (avait-il ajouté) — ne le répétez pas ! Je ne sais pas si ça plairait à la Faculté de Médecine...

(Extrait de *l'Information Hôtelière*)

Chez nos membres restaurateurs

Le Restaurant « OLD MARIO », 8, rue de Paris, transformé et embelli dans un pur style italien, a réouvert et remporte un légitime succès. Notre ami Mario, aux grandes occasions, arbore la casquette d'amiral qui le rend irrésistible.



Pierrot Brack (Restaurant Astrid) a rendu visite à des membres de sa famille habitant les States. Il n'a ramené de là-bas... et pour cause, aucune perfection gastronomique.



Fernand Meyrath (Les Provençaux) a ravi par ses connaissances culinaires approfondies, les

confrères de la Côte d'Azur où il a passé d'heureuses et très ensoleillées vacances.



V. France (Le Val d'Or, Ocquier), libéré du service militaire, formera avec sa charmante maman une association qui occupera le premier plan gastronomique.



M. Devriendt (L'Huitrière, Blankenberghe), candidat membre, a estimé que le temps est resté parfaitement stable au cours de toute la saison... malheureusement dans le mauvais sens.

Nos Echos

**MONSIEUR ARTHUR HAULOT
EST ELU PRESIDENT DE L'ACADEMIE
INTERNATIONALE DU TOURISME.**

Au cours de la quatrième session de l'Académie Internationale du Tourisme qui s'est tenue à Monte-Carlo, le comité directeur a désigné à la présidence, M. Arthur Haulot, Commissaire général au Tourisme de Belgique et président de la Commission Européenne du Tourisme.

M. Nicolas Laloni, directeur général adjoint des chemins de fer italiens et président du Centre d'Information des Chemins de fer européens a été désigné comme président suppléant.

D'autre part, M. Vincent Bourrel, secrétaire général de la S.N.C.F. a été nommé expert de cette Assemblée.

TOURING SECOURS A OSTENDE ET A LIEGE.

Comme on se retrouve Aux deux bouts de la Belgique, l'escadron jaune a défilé, grand favori comme un jeune premier. A Ostende, le jour même du Grand Prix, avec l'accompagnement des musiques de la Force Navale et de la Force Aérienne; à Liège, avec quelques autres. Chaque fois, la foule lui lançait son cœur, presque aussi volontiers qu'elle l'eût fait pour un gagnant du Tour de France. C'est que Touring Secours est le gagnant du... tour de la sympathie! Et même de la reconnaissance, non seulement pour ceux qui roulent sur les routes, mais pour tous! Qu'on pense à ce récent accident sur la plage de Middelkerke, où ce furent deux T.-S. qui vinrent au secours des baigneuses. Il ne s'agissait pourtant pas d'un accident de la circulation.

Est-ce pour cela que la journée d'Ostende, où T.-S. organisait une exposition en collaboration avec les Forces Navale et Aérienne, fut un si beau succès?

De notre point de vue personnel, il n'y eut là rien de particulièrement gastronomique, sauf un lunch au mess de la Force Navale, qui révéla pourtant de belles qualités chez le chef coq de la maison... Mais les préoccupations étaient ailleurs...

A Liège, au contraire, l'exposition du tourisme et de l'hôtellerie était le prétexte de toute la fête. Mais on verra d'autre part des détails à ce sujet. Vive l'escadron jaune!

CURNONSKY DANS LE « LAROUSSE »

C'est fait. Notre bon prince Cur est dans le Larousse. Et même en effigie. Le récent fascicule du « Larousse mensuel », qui consacre près de cinq colonnes à l'histoire de la littérature gastronomique — par la plume de Jean Riverain — réserve six lignes à Curnonsky, après avoir commencé l'article en le citant. En outre, le portrait du « prince », par Georges Villa, est reproduit à côté de ceux de Grimod de la Reynière et de Brillat-Savarin. Quelle trilogie! Et quelle consécration!

Maurice Sailland, dit Curnonsky, se rappelle certainement le poème, fameux à la fin du dernier siècle, d'Aristide Bruant: « J'suis dans l'Bottin! » Il pourra fredonner pour son propre compte une variante flatteuse.

(L'Information)

LE « CAVIAR OCCIDENTAL » A AUGMENTE DE 450.000 % DEPUIS 1921

Le record de l'augmentation en matière de produit alimentaire n'est pas détenu par le beurre ou l'entrecôte. La première place, dans cette difficile performance, appartient aux œufs de créac avec une majoration de 450.000 % depuis 1921.

Mais il faut dire que le cas de cete denrée est un peu particulier. Les pêcheurs de l'estuaire de la Gironde prenaient souvent dans leurs filets un poisson de forte taille à la chair succulente qu'ils avaient baptisé créac. La femelle du créac ne les intéressait guère, car suivant la taille elle portait de 15 à 20 kilos d'œufs qu'ils vendaient difficilement 4 francs le kilo à des marins pour appâter les sardines. Jusqu'au jour où, en 1921, un Russe blanc de passage dans la région constata que le créac était un parfait esturgeon et que ses œufs étaient donc comparables au meilleur caviar de la Caspienne. En l'espace de trente ans, le prix des œufs d'esturgeon est passé de 4 à 18.000 francs.

Le seul « exploitant » actuel des œufs de créac, M. Julien Darse, dont les affaires sont prospères, a juré de faire de Meschers, gros village situé à 12 kilomètres de Royan, la capitale du « caviar occidental ».

HENRI ROCHON.
(Le Journal du Dimanche.)

Des goûts et des couleurs...

Un médecin nommé A. Gauthier publia, en 1828, un « Traité des Alimens », dont j'ai, dans ces derniers jours, feuilleté les pages jaunies. Le bon sens et l'intelligence de l'auteur empêchent que le livre soit émaillé de ces drôleries qui sont courantes dans des écrits de ce genre. Toute de même, il est curieux d'y relever quelques opinions prouvant à quel point... les temps ont changé, et la mode aussi... !

M. A.

DE LA POMME DE TERRE

DANS cette racine, qui ne contient point de gluten, la fécule est unie à une grande quantité de mucilage visqueux qui permet à la farine de se lier en pâte susceptible de fermenter, de lever et de former un pain d'assez bonne qualité, surtout si l'on ajoute un peu de fécule, pour neutraliser en quelque sorte, la surabondance de mucilage.

Mais la pomme de terre est assez utile, sous d'autres formes, pour n'avoir pas besoin de la convertir en un pain qui serait bien loin de valoir celui de froment. Nous remarquerons seulement que l'union de la fécule avec la farine de blé ne présente aucun inconvénient et peut être d'une très grande utilité en cas de disette. On peut même ne plus redouter la famine avec ce précieux végétal, si facile à cultiver et qui produit une nourriture aussi abondante que salubre. Il semble que la providence, en nous envoyant ce trésor du Pérou, a voulu compenser, par un si grand bienfait, tous les maux que l'ancien monde a reçu avec l'or des Amériques. Nous n'hésitons pas à regarder la pomme de terre comme le plus utile et le plus sain des aliments après le blé.

Elle contient le quart de son poids de fécule, elle est, par conséquent, très nourrissante. On est bien certain maintenant qu'elle ne renferme aucun principe nuisible; c'est un des aliments dont la digestion est la plus facile, et qui ne peut avoir d'inconvénients que pour un petit nombre de personnes seulement, par l'effet d'une répugnance ou d'une disposition particulière, ou parce qu'elle serait de mauvaise qualité. Quelques médecins ont pensé que les pommes de terre trop jeunes, et qui ont poussé à la surface de la terre, ont produit des effets narcotiques dangereux; il serait peut-être bien facile de démontrer le peu de fondement de cette crainte;

mais nous préférons engager à ne manger que celles qui sont arrivées à toute leur maturité, et, si on le peut, à s'assurer qu'elles se sont développées dans le sein de la terre, à une certaine profondeur. Cette précaution prise, pourvu qu'elles n'aient pas germé, ce qui détruirait une partie de la fécule, et qu'on les fasse suffisamment cuire avec des assaisonnements sains, on peut s'en nourrir avec la confiance la plus entière. Elle forme un aliment doux, léger, très peu venteux, et bien préférable sous beaucoup de rapports, à tous les légumes.

DU RIZ

LE riz est, sans contredit, le grain qui contient une fécule plus pure et en plus grande quantité. Il a tous les avantages et les inconvénients des féculs purs. Ainsi, il sert presque tout entier à nourrir; il donne, par conséquent, peu d'excréments, ce qui a fait penser qu'il était resserrant. Il forme une nourriture douce, mais il ne peut exciter l'action des organes de la digestion qu'au moyen des assaisonnements qu'on y ajoute, et qui sont souvent nécessaires pour le faire passer quand il y a débilité des premières voies. Cependant, on sait qu'une grande partie des habitants du globe s'en nourrissent, surtout sous les tropiques. Il est même probable que le riz sert d'aliment à un plus grand nombre d'hommes que le blé. En Europe, où il ne forme qu'une nourriture secondaire, on en fait des potages, des crèmes, des pâtés, des gâteaux, etc. Mais la meilleure préparation sera toujours celle où, cuit dans un liquide, il en aura absorbé suffisamment pour se gonfler autant que possible : à cet état, on dit qu'il est crevé, et l'on peut être sûr qu'il n'augmentera pas de volume dans l'estomac, qu'il présentera sa fécule sous la forme la plus

favorable à l'action des organes, et sera à la fois un aliment léger et nourrissant. Aucune des autres manières de le cuire n'offre cet avantage.

DES ANIMAUX A CHAIR GELATINEUSE

PLUIS les animaux sont jeunes, plus ils sont gélatineux, moins ils nourrissent et plus la digestion est difficile. Le cochon de lait a plus de matière glaireuse que de chair; il n'y a que la peau de certains poissons, comme la morue, qui soit dans le même cas; enfin, les oiseaux, après quelques jours, perdent cette viscosité.

Il faut placer dans la même catégorie tout ce qu'on appelle pieds, oreilles, têtes, jarrets, palais, etc., de cochon, de veau, de mouton, de bœuf, dont, en général, il est prudent de ne manger qu'en petite quantité, et avec des assaisonnements capables de réveiller l'action de l'estomac autant que de remédier à leur insipidité.

Le chevreau et l'agneau sont plus nourrissants. Leur chair est assez délicate, très rafraîchissante; mais il n'en faut prendre que peu à la fois, parce que ces aliments ne fournissent aucun principe capable d'exciter les organes digestifs et produisent, quand ils restent dans l'estomac, des indigestions violentes.

Le veau est préférable quand il n'est pas trop jeune; mais il a besoin d'être assaisonné et ne convient qu'à un petit nombre d'estomacs.

La grenouille a une chair tendre et délicate qui est comparable à celle de l'agneau, et qui est plus facile à digérer, bien qu'elle ne nourrisse pas beaucoup plus. Elle convient mieux aux estomacs faibles.

Le limaçon ou escargot est beaucoup moins nourrissant et plus indigeste. Sa chair est insipide et a besoin de forts assaisonnements pour être agréable.

DU SANG

C'EST principalement le sang de bœuf et celui de cochon qu'on emploie comme aliments. On a dit, avec raison, que c'était une chair coulante. Il contient, en effet, tous les principes des viandes riches en matériaux de nutrition. Il est très nourrissant et en même temps très échauffant. La cuisson lui donne une couleur presque noire: dans le boudin, il prend une saveur forte qui se renouvelle longtemps par des rapports. Ainsi préparé, le sang est d'ailleurs uni à du lard, de la graisse et des assaisonnements qui en font un manger fort indigeste, pesant, incommode, par la chaleur qu'il développe dans l'estomac, jusqu'à produire des douleurs vives et tous les accidents des mauvaises digestions. En sorte que, bien que très nutritif, le boudin est

une mauvaise nourriture dont il ne faut user qu'avec beaucoup de ménagements et ne manger, dans chaque repas, qu'une petite quantité, afin que ses qualités malfaisantes soient atténuées par les autres aliments.

DES CHAMPIGNONS ET DES TRUFFES

LES champignons, que Néron appelait un mets des dieux parce qu'ils avaient empoisonné les empereurs Tibère et Claude, dont il avait fait faire l'apothéose, et qui, depuis, ont causé la mort du pape Clément VII, du roi Charles VI, de la veuve du Czar Alexis, et de bien d'autres, sont toujours un aliment lourd et indigeste, même lorsqu'ils sont bien choisis et venus sous couche. La digestion en est lente et ils fournissent assez peu de matière vraiment nourrissante. Il faut, par conséquent, éviter d'en manger beaucoup à la fois, et le mieux est de les reléguer, comme on le fait le plus souvent, parmi les assaisonnements. On a remarqué que les champignons sont moins indigestes quand on les prend récents et qu'on les a fait mûrir dans de l'eau acidulée avec du vinaigre ou du suc de citron.

Les truffes, qui ne sont pas moins difficiles à digérer, sont plus nourrissantes parce qu'elles contiennent une quantité notable de fécule. Elles ferment aussi un principe plus excitant, ce qui a fait croire qu'elles étaient aphrodisiaques ou rendaient amoureux. Mais cette opinion ne paraît fondée que parce qu'étant toujours d'un prix assez élevé, elles ne sont mangées ordinairement que dans des repas où se trouvent déjà d'autres aliments excitants et fort assaisonnés, qu'on les arrose et qu'elles sont digérées avec des vins généreux, des liqueurs, du café; en sorte qu'on attribue le plus souvent aux truffes ce qui se serait très bien produit sans elles.

Nous ferons, au surplus, la recommandation, comme pour les champignons, de n'en pas manger beaucoup à la fois, bien qu'elles ne puissent produire que des indigestions et qu'elles n'aient jamais d'effets vénéneux. Les meilleures sont celles du Périgord, les plus noires et les plus lourdes.

Dr A. GAUTIER,

*Guide de la Ménagère.
Traité des Aliments, 1828.*

L'ENTENTE CORDIALE.

Le cinquantenaire de l'Entente Cordiale sera fêté d'une manière bien faite pour nous toucher, par l'Association culinaire française à Londres. Une soirée sera organisée par eux. Evidemment, on y boira, on y mangera. Sans doute y aura-t-il confrontation entre les deux cuisines. Espérons que jusqu'au dessert subsiste... l'entente cordiale!

Voltaire et la gourmandise



Contrairement à beaucoup d'auteurs, le grand Voltaire fait rarement allusion, dans ses écrits, aux plaisirs de la table. Est-ce parce qu'il souffrait de l'estomac, comme on l'a dit ? A en croire ce passage de « Zadig » que nous reprenons aujourd'hui, il affectait en tout cas un certain mépris pour ceux qui s'abandonnent aux excès de gueule... Nous n'avons nullement l'intention de révéler cette page à nos lecteurs. Nous les savons trop érudits pour cela. Il ne s'agit que d'un jeu.

LE BASILIC

Arrivé dans une belle prairie, il (Zadig) y vit plusieurs femmes qui cherchaient quelque chose avec beaucoup d'application. Il prit la liberté de s'approcher de l'une d'elles et de lui demander s'il pouvait avoir l'honneur de les aider dans leurs recherches.

— Gardez-vous en bien, lui répondit la Syrienne; ce que nous cherchons ne peut être touché que par des femmes.

— Voilà qui est bien étrange, dit Zadig. Oserai-je vous prier de m'apprendre ce qu'il n'est permis qu'aux femmes de toucher ?

— C'est un basilic, dit-elle (sorte de lézard).

— Un basilic, madame ! Et pour quelles raisons, s'il vous plaît, cherchez-vous un basilic ?

— C'est pour notre seigneur et maître Ogul, dont vous voyez le château sur le bord de cette rivière, au bout de la prairie. Nous sommes ses très humbles esclaves. Le seigneur Ogul est malade; son médecin lui a ordonné de manger un basilic cuit dans l'eau de rose; et comme c'est un animal fort rare qui ne se laisse jamais prendre que par des femmes, le seigneur Ogul a promis de choisir pour sa femme bien-aimée celle de nous qui lui apporterait un basilic. Laissez-moi chercher, s'il vous plaît, car voyez ce qu'il m'en coûterait si j'étais prévenue par mes compagnes.

Zadig laissa cette Syrienne et les autres chercher leur basilic et continua de marcher dans la prairie.

Les femmes rentrèrent chez Ogul sans avoir rien trouvé.

Zadig se fit présenter à lui et lui parla en ces termes :

— Que la santé immortelle descende du ciel pour avoir soin de tous vos jours. Je suis médecin; j'ai accouru vers vous sur le bruit de votre maladie et

je vous ai apporté un basilic cuit dans de l'eau de rose. Ce n'est pas que je prétende vous épouser, je ne vous demande que la liberté d'une jeune esclave de Babylone que vous avez depuis quelques jours; et je consens à rester en esclavage à sa place si je n'ai pas le bonheur de guérir le magnifique seigneur Ogul.

La proposition fut acceptée. Cependant, Zadig parla ainsi à Ogul :

— Seigneur, on ne mange point mon basilic; toute sa vertu doit entrer chez vous par les pores; je l'ai mis dans une petite outre bien enflée et couverte d'une peau fine; il faut que vous poussiez cette outre de toute votre force, et que je vous la renvoie à plusieurs reprises; et en peu de jours de régime, vous verrez ce que peut mon art.

Ogul, dès le premier jour, fut essoufflé, et crut qu'il mourrait de fatigue; le second, il fut moins fatigué et dormit mieux : en huit jours, il recouvra toute la force, la santé, la légèreté et la gaieté de ses plus brillantes années.

— Vous avez joué au ballon et vous avez été sobre, lui dit Zadig; apprenez qu'il n'y a point de basilic dans la nature; qu'on se porte toujours bien avec de la sobriété et de l'exercice, et que l'art de faire subsister ensemble l'intempérance et la santé est un art aussi chimérique que la pierre philosophale...

Le premier médecin d'Ogul sentant combien cet homme était dangereux pour la médecine, s'unit avec l'apothicaire du corps pour envoyer Zadig chercher des basilics dans l'autre monde. Ainsi, après avoir été toujours puni pour avoir bien fait, il était près de périr pour avoir guéri un seigneur gourmand.

(Zadig-Voltaire)

REPONSE A ZADIG.

C'est presque une réponse à l'apologue du basilic de Voltaire, repris d'autre part, que ce mot, qui n'est peut-être pas neuf, mais qui nous plaît.

Un homme demandait à son médecin que faire pour vivre longtemps.

— C'est simple, dit le médecin, mangez peu, ne buvez pas, ne fumez pas, ne vous occupez pas des femmes...

— Et vous pensez qu'ainsi j'aurai une vie longue ?

— Je ne sais pas, reprit l'autre, mais en tout cas, elle vous semblera très longue...

L'Aga Khan et la gastronomie

L'Aga Khan vient de publier des mémoires extrêmement intéressants, dans lesquels il n'oublie pas que la vie a des aspects autres que politiques. Voici quelques extraits qu'on lira avec intérêt.

CUISINE ET RELIGION : LES PLATS DEFENDUS.

Je me souviens d'une occasion où le Roi d'Angleterre montra le même tact à mon égard et, après quarante-quatre ans, je peux encore donner la date et le lieu exacts. C'était le vendredi de la semaine d'Ascot, en 1909. Le roi m'avait invité à déjeuner dans la loge royale. J'étais assis à la table de Sa Majesté. Quand fut apporté le plat de résistance, les garçons passèrent sans me servir. J'en fus un peu surpris lorsque deux côtelettes me furent apportées.

De l'autre côté de la table, le roi m'apostropha de sa voix forte et chaude : « J'ai pensé que vous n'aimeriez pas ce qu'il y a au menu, dit-il, alors je vous ai fait servir des côtelettes ».

Je jetai un coup d'œil sur l'assiette de mon voisin où je vis une tranche de jambon. Le roi s'était rendu compte que, comme musulman, je ne pouvais manger de jambon et que, d'autre part, je n'aurais pas voulu refuser ce qui m'était servi à sa table; il avait agi en conséquence.

Nous écartant un moment de notre sujet, disons que ce genre de tact est indispensable aux gens haut placés. Durant la période où Lord Curzon était vice-roi, le fils aîné de l'émir d'Afghanistan vint à Calcutta en visite officielle. Le soir de son arrivée, un banquet fut donné en son honneur. A ma consternation, je vis que la soupe était additionnée de xérès. Avant que le prince ait eu le loisir de porter la première cuillerée à ses lèvres, l'agent politique, qui était assis près de lui, dit : « Altesse, il y a du xérès dans cette soupe ».

Conformément aux canons de la religion musulmane, le prince ne toucha pas à sa soupe. Le plat de poisson ne contenait rien qui fut prohibé et il s'en régala. La première entrée contenait quelques tranches de jambon, et le prince la regarda tristement passer devant lui. Puis ce furent les légumes outrageusement garnis de morceaux de jambon. La plus grande partie du dîner fut donc un leurre pour le pauvre prince. Enfin, on apporta la glace, et le prince se prépara avec empressement à l'« attaquer ».

— Altesse, fit l'agent politique, il y a de la chartreuse dedans.

Résigné, le prince remit sa cuiller sur la table et ne trouva de compensation que dans le savoureux fromage et quelque dessert. Il est curieux que Lord Curzon ne se soit jamais avisé que son invité d'honneur quitta la table sur sa faim.

J'eus moi-même une mésaventure similaire à Bombay, au club Wellington, dont le maître d'hôtel était un Parsi. Je donnais un grand dîner et j'avais, parmi mes invités, plusieurs maharadjahs hindous. Auparavant j'étais passé au club où j'avais prévenu le maître d'hôtel de la qualité de mes invités. Je lui avait dit qu'ils étaient très stricts sur leur nourriture et que, naturellement, tout plat de viande de bœuf devait être rigoureusement exclu du menu.

— Je comprends, Altesse, me dit-il. Je ferai très attention. Tout se passera bien, je vous l'assure.

Nous nous assimes pour dîner, tout un groupe de maharadjahs hindous, dont quelques-uns étaient des Radjpoutes, observant scrupuleusement les pratiques orthodoxes de la

religion. Tout alla parfaitement jusqu'à l'apparition du service principal. Je vis alors, avec effroi, passer l'un après l'autre les grands plats garnis de langue de bœuf. Mes invités auraient pu considérer ce malencontreux faux-pas comme une insulte directe et délibérée. Je fis de plates excuses. Aussitôt le dîner fini, j'allai trouver le maître d'hôtel et le tançai d'importance.

— Que diable avez-vous fait? Je vous avais dit de ne pas servir de bœuf!

— Mais, Altesse, me répondit-il, c'était de la langue.

Il était Parsi; il avait vécu toute sa vie aux Indes et, aussi incroyable que cela puisse paraître, il était persuadé que la langue de bœuf (« oxtongue ») n'était pas du bœuf (« beef »).

Cette réglementation de la nourriture imposée aux enfants dès leur jeune âge, prescrite par la religion, a des effets profonds et durables. Je me souviens de la réaction d'un de nos amis hindous, homme de grand savoir et de vaste culture avec qui je dinai un jour en Europe, quand on apporta sur la table une tête de veau. Il faillit avoir une crise de nerfs. Quelques jours après, quand je lui demandai pourquoi — en dehors de principes religieux compréhensibles — il avait été si troublé, il répondit qu'une tête de veau mise sur une table lui paraissait une chose monstrueuse.

— Quelle serait votre impression, me demanda-t-il, si le chef faisait cuire à votre intention la tête d'un bébé et vous la servait savamment garnie sous forme d'aspic?

LA CUISINE CHINOISE.

Si Curnonsky — et maints autres auteurs — placent la cuisine chinoise au même rang que la cuisine française, il semble que l'Aga Khan en juge différemment :

A Changhaï, Talomon et moi furent invités à dîner — à la chinoise — par de riches marchands chinois pour qui des lettres d'introduction nous avaient été données par un ami chinois de Singapour.

Nous eûmes les plats habituels de poulet et quelque chose qu'ils appelaient viande grillée tartare et qui était, en réalité, un kebab, semblable à ce qu'on mange en Perse, en Turquie, en Egypte et dans tous les pays du Moyen-Orient et même au Caucase. Leur ayant fait remarquer que c'était un plat connu dans une grande partie du monde qui m'était particulièrement familière, nos hôtes dirent : « Oui, il a été préparé pour nous par un cuisinier chinois musulman ». On nous servit ensuite les traditionnels mets tels que racines de bambou et œufs conservés, puis on nous apporta un plat qui nous sembla être de l'anguille.

Heureusement — oh! combien heureusement! — Talomon s'écria : « Nous connaissons très bien cela ».

Notre hôte sourit courtoisement en relevant l'erreur de Talomon : « Oh! non, dit-il, c'est du serpent ».

Il y a des limites à tout et, pour nous, elles étaient dépassées. Utilisant nos serviettes de table et prenant ce que nous avons espéré être les plus grandes précautions pour ne pas être vus, nous fîmes disparaître le serpent. Je me souviens avoir lu dans un journal, bien des années plus tard, qu'un plat du même genre avait été servi à des étrangers au cours d'un dîner officiel chinois. Tous furent malades et quelques-uns en moururent.

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
Prop. : 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 PROVENÇAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

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

OLD MARIO
8, rue de Paris

ASTRID
M.P. Bracq
21, rue de la Presse
Téléphone : 17.38.31.

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

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

RESTAURANT TAILLEVENT
Chaussée de La Hulpe
pr. Mme Louise Thiriet

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

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Prop. : M. A. Dieudonné

BELŒIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

CINEY

LE COMMERCE
Hôtel-Restaurant
Prop. : M. Wilmotte.



DEURLE-s/LYS

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

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
Prop. : M. Dubois.

LA PANNE

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

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

LOVERVAL

LE FAISAN DORE
Hôtel-Restaurant
Prop. : Mme Marg. Spienaux.

MONS

RESTAURANT DEVOS
7, rue de la Coupe
Téléphone : 313.35.

OCQUIER

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

OSTENDE

PICCADILLY
Hôtel-Restaurant
4, Place Léopold I

LAC DU DONCK

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

REMOUCHAMPS

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

TILFF-s/OURTHE

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

VIRELLES

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

WEPION-s/MEUSE

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

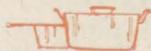
LE ZOUTE

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

Nouvelles TOURISTIQUES

PROJET POUR LES FAGNES

Au cours d'une séance tenue à Jalhay, M. Arthur Haulot, commissaire général au Tourisme, a exposé à une trentaine de personnalités du monde scientifique et touristique, les plans d'un « complexe touristique » à ériger à l'extrême pointe de la commune de Jalhay-en-Hautes Fagnes. A proximité du Signal géodésique, on construirait un bâtiment de 70 mètres de long, avec tour de 35 mètres de hauteur, comprenant salles de conférences et projections, musée, buvette et jardin botanique.



VERS LA FIN D'UNE QUESTION IRRITANTE ?

Les administrations communales de stations balnéaires perçoivent une taxe de séjour qu'ont à payer les estivants. Dans le principe, cette taxation est juste puisque, pour leur assurer un accueil satisfaisant, les administrations prennent en charge des frais considérables. Mais le touriste ne l'entend pas toujours de cette oreille et il crie comme un écorché quand il doit payer une taxe. Il y a de plus, une politique manquant d'unité, le montant de la taxe variant de commune à commune ou à peu près. M. Vroome échevin des Finances d'Ostende tente d'obtenir une unification. Ostende, Blankenberghe et Knocke ayant — ou à peu près — marqué leur accord, on peut espérer que les autres centres se laisseront convaincre.

S'il en est ainsi, une bonne chose aura été faite.



LA CAPITALE DE L'EUROPE EN BELGIQUE ?

L'adoption de Luxembourg comme siège de la Communauté Européenne du Charbon et de l'Acier n'a été qu'un pis-aller. Luxembourg est certes une très agréable ville, mais elle n'offre pas toutes les possibilités requises pour une administration telle que celle prévue par les plans d'organisation de la production européenne.

Reste donc à choisir un siège définitif. On chuchote que l'Allemagne et la France se seraient mises d'accord pour choisir Sarrebrück, mais cette ville ne plaît guère

aux autres partenaires de la C.E.C.A. Au surplus, les accords franco-germaniques sont toujours sujets à caution et susceptibles de revision selon la tendance politique momentanément au pouvoir.

Liège avait présenté sa candidature avec foule d'arguments très sérieux. Mais il paraîtrait qu'un veto a été émis par les nations participantes. Non découragée par ses échecs, Liège maintient sa candidature.

Ces échecs incitent précisément Bruxelles à se demander si elle ne serait pas plus aisément acceptée. Et de la question à l'établissement d'une candidature en bonne et due forme, il ne fallut guère de temps. Ce qui permet au bulletin daté juillet, du Commissariat général au Tourisme, de titrer en très gros caractères : « Bruxelles capitale de l'Europe ? ».

Liège ou Bruxelles ? Le Gouvernement maintient sa position première : défense de la candidature de Liège. Mais les Bruxellois se font pressants, forts du veto qui frapperait Liège.



Les fameuses spécialités anglaises :

„ Old Scotch Ale „

„ Original Stout „

„ Horse - Ale „

des

Brasseries Imperial

*assureront la fidélité
de votre clientèle*

**37-47, rue de la Clinique, BRUXELLES
Tél. 21.40.95**