

L'Échanson des Gourmets

Menu

Nos activités

*

Comment faire des œufs
à la coque... à la broche

*

La galette enchantée

*

Cuisine chinoise
et restaurant de Pékin

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



20^e ANNEE

NUMERO 4

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

Nos vœux pour l'an qui vient...!

A tous, à chacune et à chacun, nous disons : « Puissent nos vœux, sincères, rencontrer les vôtres; puisse le sable, dans le sablier du temps des douze mois à venir, être pour vous, dans chacun de ses grains, doré de joies diverses, riche de réalité et lourd d'espérance; puisse enfin être 1955, comme l'aurait dit le bon Rabelais, une année aussi « substantivement » gourmande que celle qui va fermer les yeux ».

Au cours des aimables agapes de l'an écoulé, notre mignonne et douce fée gourmande nous est apparue dans la plénitude de son délectable enchantement aussi bien à Bruxelles qu'à La Louvière, à Blankenberghe, à Ciney, à Remouchamps, à Ocquier, et bien encore à Sept Saux ou à le Nouvion.

Nos vœux et souhaits cordiaux vont vers tous ceux qui, par leur amical concours, sont devenus, depuis longtemps déjà, des amis sincères et fidèles :

M. Arthur Haulot, Commissaire Général au Tourisme, dont le nom est inséparable des nombreuses initiatives heureuses et fécondes qui ont permis à nombre d'étrangers de mieux comprendre notre pays et, partant, de l'aimer plus et mieux encore.

M. Eric Legrand, le dynamique Président du « Royal Touring Club de Belgique », la puissante Association Touristique, laquelle fêtera, par de brillantes manifestations, son soixantième anniversaire et à sa dévouée et imposante phalange de Touring-Secours et ses cent cinquante mille membres,

M. Pelgrims de Bigard, Président de l'Association Royale des Demeures Historiques de Belgique, dont l'amour profond des choses

1
9
5
5



anciennes s'allie si heureusement à sa parfaite connaissance de l'art du bien-manger qui est de tous les temps,

Les piliers que sont nos amis des Blancs Moussis de Stavelot au premier plan desquels figurent Walter Fostier et leur Grand Maître Pierre Philippart,

M. Alexandre André, le merveilleux animateur, au cœur si généreux, du tourisme en Hainaut,

M. Victor Voos, le sympathique et actif Président de l'Automobile Club de Spa, toutes ces personnalités membres d'honneur de notre Club.

Que nous réserve le premier semestre de 1955 ? Nous prédirons, d'ores et déjà, avec une tranquille et calme assurance fortifiée par les savoureux acquis d'un passé tout proche, des heures gastronomiquement heureuses, dans la quiète ambiance requise, chez notre ami Mario en janvier; puis, auprès du très grand chef Fernand Meyrath, aux Provençaux, en février; par après, nous nous retrouverons dans l'ambiance joyeuse traditionnelle des « Etrangers » à Remouchamps, chez le sympathique Urbain Bonhomme, à la veille du Laetare de Stavelot; puis avril nous amènera dans le prestigieux décor du Casino de Namur.

En mai, mois des fleurs et du renouveau, nous gagnerons Laroche et nous retrouverons chez un ami fidèle, lui aussi, dont le talent n'a d'égal que la pétulance foncière, Dubois en son aimable « Air Pur ». Puis en juin, la Cigogne d'Alsace, à Anvers, après quelques heures de détente au Moulin Belvédère à Ste-Anne Plage, pour nous retrouver enfin au Panier d'Or à Bruges la Médiévale.

L'ECHANSON DES GOURMETS.

LES LEÇONS DE L'EXPERIENCE

Nous pensons que le CLUB DES GASTRONOMES a été le premier à instaurer le millésime qui était fourni en même temps que le panonceau et renouvelé au début de chaque année.

Des membres restaurateurs se sont plaints de ce que chaque fois, s'ils voulaient prolonger la chaîne, ils se trouvaient dans l'obligation de forer de nouveaux trous, au détriment des matériaux utilisés pour la façade.

Nous rendant bien volontiers à cette observation et compte tenu de ce que le panonceau reste, conformément à l'article de nos statuts, la propriété du Club et n'est confié qu'aux membres régulièrement inscrits, le Comité a décidé qu'à partir de 1955 le

seul panonceau constituait preuve d'affiliation — le millésime devenant de ce fait sans objet.



Le Déjeuner du Val d'Or à Ocquier

Samedi
25 septembre
1954

Pour sa première réunion de fin de saison estivale (?) le Comité avait convié ses membres à participer au déjeuner de « la classe », au Val d'Or, à Ocquier, le samedi 25 septembre.

Nous avions prévu le jour de la démobilisation de l'armée de José France, malheureusement, des retards administratifs successifs nous ont finalement empêchés de féliciter notre ami José, qui a maintenant repris sa place au fourneau familial avec la ferme

intention de s'y particulièrement distinguer.

Ce déjeuner était offert en l'honneur de M. Victor Voos, président de l'Automobile Club de Spa, grand mécène sportif et parfait gastronome.

Repas de grande classe, complété par des vins de choix, méritant les éloges de réussite et les paroles de remerciements prononcés par le Président à l'heure appropriée.

Rappelons le menu :

MENU

Truite au Coulis d'Ecrevisses

—
Croustade de Grives « da Moncheu »

—
Faisan à la crème

—
Beignets surprises

—
Corbeille du Verger.

Apéritif Bourguignon

Liebfraumilch

Tradition 1709

Haut Beaujolais - Clos du Chapitre
en magnums

Corton 1919 (Vieux Chais)

Champagne Louis Roederer

Brut et Extra Dry en magnums

L'Inconnue de 1898

Echos...

« IVROMETRE »

La police new-yorkaise a sorti pour la première fois son « ivromètre », destiné à sévir contre les conducteurs en état d'ébriété.

Cet appareil est composé d'un petit ballon dans lequel le conducteur suspect doit souffler, et l'air qu'il y a emmagasiné passe ensuite dans une

solution chimique dont la réaction indique le contenu en alcool de l'air.

« Jusqu'à présent cet appareil était gardé dans les postes de police où le conducteur suspect devait être amené pour y subir un test. Maintenant « l'ivromètre », utilisé depuis le mois de novembre, équipe certaines voitures de police et les conducteurs peuvent être soumis immédiatement à cette épreuve.

Le dîner de La Louve

Jeudi
21 octobre
1954

Le Comité avait promis à son distingué membre d'honneur, M. Alexandre André, Président de la Fédération du Tourisme de la Province du Hainaut, de soumettre au « test » gastronomique le Traiteur-Restaurateur WILLAM à La Louvière.

La venue de nos membres en Hainaut était une occasion que ne pouvait laisser échapper le vigilant Président André pour mieux nous faire connaître une partie des beautés touristiques exceptionnelles de sa province.

Le rendez-vous avait été fixé à Binche pour la visite de l'Hôtel de Ville où nous fûmes accueillis par M. le Bourgmestre Deliège, qui nous documenta largement avant de nous inviter à parcourir avec lui les remparts, la chapelle, le monument des Gilles et d'autres encore, car si Binche occupe, de par ses Gilles et son carnaval, une place enviée, elle mérite en toutes saisons de retenir l'attention des touristes pour les merveilleux trésors qu'elle renferme.

Ce fut ensuite l'instructive visite et la réception à l'imposante Ecole des Arts et Métiers de La Louvière où nous fûmes aimablement pilotés à travers les classes actives par M. Depasse et ses principaux collaborateurs.

Puis ce fut, en passant par le Monument de la Louve, la rue Sylvain Guyaux et le Restaurant du Traiteur Willam.

Dîner splendide, parfaitement réussi dans une atmosphère toute d'élégance et de cordialité.

Cœurs de palmiers que la collaboration de la Sabena avait permis d'amener en quelques heures à pied d'œuvre — faisant des Fagnes à la chair si délicate, etc.

La Louvière peut s'enorgueillir de son Restaurant-Traiteur qui contribue à maintenir en Hainaut la haute renommée de la cuisine belge et aide ainsi très efficacement à servir la belle cause du Tourisme Belge.

Voici le délicieux menu en tous points parfait qui fut servi pour cette circonstance :

MENU

Le Foie gras de Strasbourg

—
Consommé La Louvière

—
Le Cœur de Palmier à l'Orientale

—
La Faisane Châteline
Coquille Amourette

—
La Louve des Gastronomes

Le Coup du Docteur

—
Beaujolais en magnum

—
Château La Louvière
1947

—
Grand Echezeaux (de Faiveley) 1943

—
Cristal Roederer 1949 ou extra dry

UN CONCOURS DE NOUVELLES

Parmi les manifestations qu'il présentera à l'occasion de son tout prochain 60e anniversaire, le Touring-Club de Belgique organisera un concours de nouvelles littéraires, dans les deux langues nationales, consacrées à des sujets touristiques choisis obligatoirement en Belgique.

On en trouvera le règlement dans une rubrique spéciale de cette revue. Félicitons nos amis le président Eric Legrand et Walter Fostier, directeur-rédacteur en chef des revues de langue française du Touring Club d'avoir organisé ce concours.

Ils servent ainsi la cause du tourisme d'une manière particulièrement efficace.

Le déjeuner de la Sabena

Jeudi
4 novembre
1954

Les actifs et compétents dirigeants de la SABENA ont bien mérité de la Gastronomie. La qualité hors pair des repas servis à bord des avions de la ligne au prestigieux blason ailé n'est plus à faire et plus d'un voyageur par air se déroute de son itinéraire ou accorde sa préférence aux ailes de la SABENA pour ce « plus » savoureux : l'excellence de ses mets.

Disons, à notre grande joie, que bientôt l'insigne du Club des Gastronomes, dont la SABENA est, depuis des années déjà membre d'honneur au titre hôtelier, sera placé dans ses avions.

Dans un proche avenir, le Club des Gastronomes organisera avec l'amical concours de notre grande Compagnie Aérienne Nationale le premier banquet gastronomique aérien qui survolera de nombreuses capitales d'Europe. Faisons ici, d'ores et déjà, confiance pleine et entière aux organisateurs qui donneront ainsi des ailes heureuses aux disciples de Brillat-Savarin et de Curnonsky.

Voulant fêter ces excellents projets, la SABENA avait organisé, à l'intention des membres du Club, un régal gastronomique auquel assistaient M. le Directeur Général et M^{me} Deswarte, M. le Directeur Stouffs et M^{me}, MM. Cambier et Hoste et d'autres amis Sabena.

Prélude à ce dîner, nos membres avaient été reçus par M. Léon WIELEMANS, Grand Maître de la Chevalerie du Fourquet, en la Maison Corporative des Brasseurs, de la Grand'Place de Bruxelles. Nous y eûmes le rare privilège de parcourir, sous la con-

duite de guides avertis et obligeants, le Musée de la Brasserie et les magnifiques salles de réunion et de réception dont l'ornementation recherchée et du goût le meilleur, rappelle constamment aux visiteurs les fastes et les longues traditions du « noble métier » qu'est la Brasserie.

La Grand'Place de Bruxelles est, par excellence, le haut-lieu de la capitale et, sans crainte d'être taxé d'exagération, on peut dire que la Maison des Brasseurs est son plus bel ornement après l'Hôtel de Ville et la Maison du Roi. Son origine paraît se situer au XIII^{me} siècle, sur l'emplacement d'un très ancien immeuble dénommé « De Hille ». Acquis par les brasseurs vers 1550, elle fût reconstruite en 1638 afin de devenir digne de la noble Corporation dont elle devait devenir le symbole immuable.

Détruite lors du bombardement de Bruxelles en 1695, elle renaquit plus belle, plus riche et plus élançée que jamais en 1698. Après une longue période de prospérité, vint la Révolution Française et par suite de la suppression des corporations et de la confiscation de leurs biens, on vit vendre, en place publique, en août 1796, toutes les richesses de la Maison des Brasseurs.

Après de nombreuses vicissitudes et des affectations diverses, dont certaines des plus étranges, la Maison des Brasseurs vient de retrouver son lustre d'antan, grâce à un groupement corporatif visant à restaurer les fastes et traditions du « noble métier ». La Chevalerie du Fourquet, tel est le nom que s'est donnée cette Association, n'a eu de cesse avant d'avoir restauré l'antique splendeur de cette noble Maison. Nous en félicitons très sincèrement tous ceux qui ont contribué à cette grande œuvre et avons fait part de nos vifs sentiments d'admiration à M. Léon WIELEMANS, le Grand Maître de cette Confrérie qui la représente avec autant de dignité que de bonhomie.

MENU

Apéritif Sherry
Smörgåsbord
Canapés Tchécoslavaques
—
Turtle Soup
—
Cœur de Palmier Mousse d'Or
—
Tournedos à la Portugaise
Pommes Noisettes
—
Langouste à l'Américaine
—
Gorgonzola - Gruyère - Edam
—
Soufflé glacé au Kirsch
—
Mignardises Sévillanes
—
Moka

VINS

Niersteiner
—
Château Lafaurie Peyraguey
Grand Cru Sauterne 1949
—
Château Léoville Lascases St-Julien
Médoc 1945
—
Mercury Sélection Tastevin 1947
—
Pommery Greno 1947
ou
Lanson Vintage 1945

Le dîner de La Louve

Jeudi
21 octobre
1954

Le Comité avait promis à son distingué membre d'honneur, M. Alexandre André, Président de la Fédération du Tourisme de la Province du Hainaut, de soumettre au « test » gastronomique le Traiteur-Restaurateur WILLAM à La Louvière.

La venue de nos membres en Hainaut était une occasion que ne pouvait laisser échapper le vigilant Président André pour mieux nous faire connaître une partie des beautés touristiques exceptionnelles de sa province.

Le rendez-vous avait été fixé à Binche pour la visite de l'Hôtel de Ville où nous fûmes accueillis par M. le Bourgmestre Deliège, qui nous documenta largement avant de nous inviter à parcourir avec lui les remparts, la chapelle, le monument des Gilles et d'autres encore, car si Binche occupe, de par ses Gilles et son carnaval, une place enviée, elle mérite en toutes saisons de retenir l'attention des touristes pour les merveilleux trésors qu'elle renferme.

Ce fut ensuite l'instructive visite et la réception à l'imposante Ecole des Arts et Métiers de La Louvière où nous fûmes aimablement pilotés à travers les classes actives par M. Depasse et ses principaux collaborateurs.

Puis ce fut, en passant par le Monument de la Louve, la rue Sylvain Guyaux et le Restaurant du Traiteur Willam.

Dîner splendide, parfaitement réussi dans une atmosphère toute d'élégance et de cordialité.

Cœurs de palmiers que la collaboration de la Sabena avait permis d'amener en quelques heures à pied d'œuvre — faisant des Fagnes à la chair si délicate, etc.

La Louvière peut s'enorgueillir de son Restaurant-Traiteur qui contribue à maintenir en Hainaut la haute renommée de la cuisine belge et aide ainsi très efficacement à servir la belle cause du Tourisme Belge.

Voici le délicieux menu en tous points parfait qui fut servi pour cette circonstance :

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

Le Coup du Docteur

—
Beaujolais en magnum

—
Château La Louvière
1947

—
Grand Echezeaux (de Faiveley) 1943

—
Cristal Roederer 1949 ou extra dry

UN CONCOURS DE NOUVELLES

Parmi les manifestations qu'il présentera à l'occasion de son tout prochain 60e anniversaire, le Touring-Club de Belgique organisera un concours de nouvelles littéraires, dans les deux langues nationales, consacrées à des sujets touristiques choisis obligatoirement en Belgique.

On en trouvera le règlement dans une rubrique spéciale de cette revue. Félicitons nos amis le président Eric Legrand et Walter Fostier, directeur-rédacteur en chef des revues de langue française du Touring Club d'avoir organisé ce concours.

Ils servent ainsi la cause du tourisme d'une manière particulièrement efficace.

Le déjeuner de la Sabena

Jeudi
4 novembre
1954

Les actifs et compétents dirigeants de la SABENA ont bien mérité de la Gastronomie. La qualité hors pair des repas servis à bord des avions de la ligne au prestigieux blason ailé n'est plus à faire et plus d'un voyageur par air se déroute de son itinéraire ou accorde sa préférence aux ailes de la SABENA pour ce « plus » savoureux : l'excellence de ses mets.

Disons, à notre grande joie, que bientôt l'insigne du Club des Gastronomes, dont la SABENA est, depuis des années déjà membre d'honneur au titre hôtelier, sera placé dans ses avions.

Dans un proche avenir, le Club des Gastronomes organisera avec l'amical concours de notre grande Compagnie Aérienne Nationale le premier banquet gastronomique aérien qui survolera de nombreuses capitales d'Europe. Faisons ici, d'ores et déjà, confiance pleine et entière aux organisateurs qui donneront ainsi des ailes heureuses aux disciples de Brillat-Savarin et de Curnonsky.

Voulant fêter ces excellents projets, la SABENA avait organisé, à l'intention des membres du Club, un régal gastronomique auquel assistaient M. le Directeur Général et M^{me} Deswarte, M. le Directeur Stouffs et M^{me}, MM. Cambier et Hoste et d'autres amis Sabena.

Prélude à ce dîner, nos membres avaient été reçus par M. Léon WIELEMANS, Grand Maître de la Chevalerie du Fourquet, en la Maison Corporative des Brasseurs, de la Grand'Place de Bruxelles. Nous y eûmes le rare privilège de parcourir, sous la con-

duite de guides avertis et obligeants, le Musée de la Brasserie et les magnifiques salles de réunion et de réception dont l'ornementation recherchée et du goût le meilleur, rappelle constamment aux visiteurs les fastes et les longues traditions du « noble métier » qu'est la Brasserie.

La Grand'Place de Bruxelles est, par excellence, le haut-lieu de la capitale et, sans crainte d'être taxé d'exagération, on peut dire que la Maison des Brasseurs est son plus bel ornement après l'Hôtel de Ville et la Maison du Roi. Son origine paraît se situer au XIII^{me} siècle, sur l'emplacement d'un très ancien immeuble dénommé « De Hille ». Acquis par les brasseurs vers 1550, elle fût reconstruite en 1638 afin de devenir digne de la noble Corporation dont elle devait devenir le symbole immuable.

Détruite lors du bombardement de Bruxelles en 1695, elle renaquit plus belle, plus riche et plus élancée que jamais en 1698. Après une longue période de prospérité, vint la Révolution Française et par suite de la suppression des corporations et de la confiscation de leurs biens, on vit vendre, en place publique, en août 1796, toutes les richesses de la Maison des Brasseurs.

Après de nombreuses vicissitudes et des affectations diverses, dont certaines des plus étranges, la Maison des Brasseurs vient de retrouver son lustre d'antan, grâce à un groupement corporatif visant à restaurer les fastes et traditions du « noble métier ». La Chevalerie du Fourquet, tel est le nom que s'est donnée cette Association, n'a eu de cesse avant d'avoir restauré l'antique splendeur de cette noble Maison. Nous en félicitons très sincèrement tous ceux qui ont contribué à cette grande œuvre et avons fait de nos vifs sentiments d'admiration à M. Léon WIELEMANS, le Grand Maître de cette Confrérie qui la représente avec autant de dignité que de bonhomie.

MENU

Apéritif Sherry
Smörgåsbord
Canapés Tchécoslovaques

—
Turtle Soup

—
Cœur de Palmier Mousse d'Or

—
Tournedos à la Portugaise
Pommes Noisettes

—
Langouste à l'Américaine

—
Gorgonzola - Gruyère - Edam

—
Soufflé glacé au Kirsch

—
Mignardises Sévillanes

—
Moka

VINS

Niersteiner

—
Château Lafaurie Peyraguey
Grand Cru Sauterne 1949

—
Château Léoville Lascases St-Julien
Médoc 1945

—
Mercury Sélection Tastevin 1947

—
Pommery Greno 1947
ou
Lanson Vintage 1945

Le dîner sur le Grill

Jeudi
18 novembre
1954

Les membres du Club se sont retrouvés le jeudi 18 novembre, au Grill du METROPOLE à l'occasion des agapes mensuelles de novembre.

La table, bellement fleurie, était présidée par M. Léon Wielemans, entouré des membres du Comité.

En confiant ce plaisir gastronomique à André BEGHIN, chef des cuisines, nous savions nous trouver en bonnes mains.

Disons franchement que la réalité a dépassé nos plus heureux espoirs. André Beghin a fait preuve d'une science culinaire alliant la technique la plus élevée à la pratique la mieux achevée, et tout un chacun se plut à reconnaître que cette épreuve du « Grill » fut palatalement des plus agréables.

L'appréciation fut exactement trouvée par M. Paul Cousin qui conclut comme suit :

« Mes félicitations — ce fut parfait et délicieux — de la grande cuisine. »

Le Président mit l'accent sur le rôle important dévolu à l'Hôtellerie Belge sur le plan touristique dans le cadre de nos derniers dîners. A quoi serviraient les efforts de la Sabena d'attirer par le souci culinaire à bord de ses lignes, les étrangers en Belgique, s'ils ne devaient trouver dans nos villes, bonnes tables et bon accueil. »

Or, la direction du Grill du Métropole a prouvé qu'elle pouvait atteindre aux plus hauts sommets de l'art de la table et nos louanges méritées s'adressent à tous mais particulièrement à MM. Bucher, directeur du Grill, André Beghin, chef des cuisines, Louis Delcourt et Jean Everart, maîtres d'hôtel.

M E N U

La Coupe de Terrapène verte
au Sherry

Le Cardinal des Mers
au Champagne
Riz Créole

La Suprême de Volaille
Fin Gourmet

Bal de la Monnaie
et son Carnet de Pensées

La Vasque de Petits Fours

La Corbeille de Fruits

VINS

G.H. Mumm 1947

Dopff Clos du Moulin
Riesling

Château Beychevelles St-Julien
1945

Moka

G.H. Mumm Double Cordon

AUTORISATION D'IMPORTATION DE VINS ET SPIRITUEUX FRANÇAIS

On annonce de Salisbury que le gouvernement de la Fédération Centrale Africaine a autorisé l'importation de 140.000 livres de produits français.

Parmi ces produits figurent les vins, les spiritueux et les fromages. La France importera, en échange, pour 435.000 livres de tabac rhodésien entre juin 1954 et mai 1955.

Jeudi
20 janvier
1955

Menu de l'Amiral Mario

au Restaurant Old Mario, rue de Paris.

MENU

Marmittone di Minestrone alla Genovese
Antipasti a l'Italiana

Parma — Salame di Milano
Tonno a l'olio - funghi sotto olio
peperoncini e jardiniere

Lasagne Don Mario
Giambone arrosto au profumi di Roma
in crosta

Sedani stuffati in marmitta
Riso alla Siciliana

Bomba Napolitana
Biscotti Vittoria
Caffé espresso

VINS

Soave Bertani 1947

Chiaretto del Garda 1951

Barolo 1945

Gancia brut 1947
Riserva Old Mario

Conditions de participation : 400 fr. à verser au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.
Nombre limité à 35 couverts. Inscription avant le 16 janvier

Jeudi
24 février
1955

Le dîner des Deux Oscars

qui sera servi le jeudi 24 février à 19 h. 45, au Restaurant « LES PROVENÇAUX » à Bruxelles.

MENU

Brioche de Foie gras frais

Waterzoie de Homard

Pieds de Mouton farcis
Rouennaise

Parfait des Provençaux

Mignardises

VINS

Des
surprises
sensationnelles

Conditions de participation : 400 fr. par versement au C.C.P. N° 442.65 du Club des Gastronomes
Nombre limité : 35 couverts.
Date limite des inscriptions : 22 février.

Samedi
19 mars
1955

Le dîner «Blancs Moûssis»

qui aura lieu le 19 mars à 19 h., au ROYAL HOTEL DES ETRANGERS à Remouchamps.

MENU

L'exquise Truite traditionnelle

Selle d'agneau à la Liégeoise

Bécasse flambée
Fine Champagne

Parfait Glacé Praliné

Brillat Savarin

VINS

Gewürztraminer Hugel Grand Cru

Château Bourgneuf 1945

Corton 1926

Moka

Louis Roederer Brut ou Dry

Conditions de participation : 375 fr. par versement au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.
Date limite des inscriptions : 16 mars.

Comment faire des œufs à la coque... à la broche ?

Terme bien inattendu que celui-là : des œufs à la broche ! Et pourtant ce plat existait avant que le docteur Bécart le ressuscitât d'une manière d'ailleurs toute moderne. En voici la recette, qu'on vous recommande si vous voulez étonner vos amis au prochain pique-nique en plein air !

Ce n'est pas — ceci ne vous étonnera pas — très facile à réaliser, car il faut tout d'abord percer les œufs avec une mince baguette. Choisissez des baguettes de noisetier, une par œuf. Avec le couteau, enlevez-en complètement l'écorce et les quelques nœuds qui peuvent s'y trouver. Posez-les, une fois nettoyées, sur de grandes feuilles bien propres. Puis attaquez-vous à la difficulté majeure : prenez un œuf dans la main gauche, maintenez-le solidement mais sans le presser trop fort pour ne pas l'écraser ; avec une lame de couteau bien pointue, faites un trou dans la coquille, à l'une des extrémités, en tournant la lame sur elle-même comme une vrille et en appuyant modérément ; vous obtenez ainsi un trou rond ; introduisez-y une baguette ; retournez l'œuf sans dessus dessous et,

de la même façon, faites un trou à l'autre extrémité ; puis avec précaution, poussez la baguette de façon à lui faire traverser l'œuf et rejoindre le deuxième orifice.

De chaque côté d'un feu de branches, piquez des supports en Y et posez dessus les extrémités des baguettes chargées d'œufs. Vous pourrez en placer 4 ou 5 côte à côte. Le feu ne doit pas être trop vif ou les œufs trop près du feu, car s'ils arrivaient à ébullition, ils éclateraient. D'autre part, le blanc durcirait trop.

Au bout de trois minutes, les œufs sont cuits à point. On s'en aperçoit à deux choses : ou le blanc apparaît coagulé autour de la baguette, ou des gouttelettes transpirent à la surface de chaque pore de la coquille.

Pendant la cuisson, préparez des coquetiers « trappeurs » : en l'espèce, un morceau de pain-baguette dont vous creusez la mie. Pour servir, cassez une des extrémités de la baguette à deux centimètres de l'œuf et posez-le dans un coquetier. En maintenant l'œuf dans le pain d'une main, doucement la baguette ; puis décapsulez l'œuf, comme tout autre œuf à la coque, et dégustez tranquillement ce régal de choix tout en surveillant du coin de l'œil, la cuisson de ceux qu'on mangera ensuite... Car on vous en redemandera !

La galette enchantée

CONTE GASTRONOMIQUE

pour le jour des Rois

par

MARC AUGIS

LES voûtes basses de la cuisine, patinées par la fumée, rejetaient avec une sorte de défi l'odeur de la viande rôtie. Les flammes étaient hautes et claires, et le feu large comme un incendie. Les filles de cuisine aux cottes troussées, étaient à croupetons autour de cette lumière, et contemplaient l'animal embroché dont la chair grésillait et ruisselait. C'était un jeune chevreuil aux dimensions magnifiques. Les hommes de main du maître de chasse l'avaient forcé deux jours auparavant à l'intention toute spéciale de la table du sire de Chantour pour ce soir de fête. Les valets l'avaient aussitôt dépouillé, fendu et ouvert. Le cuisinier, le matin même, avait fouillé la poitrine pour y prendre le cœur et les poumons. Le sang avait coulé, froid et sombre sur les dalles, retenant les regards hypnotisés des marmitons non encore endurcis.

Puis la branche avait été enfilée. Le chevreuil maintenant cuisait et les marmitons n'avaient plus qu'à venir tourner la broche, entre deux écoutes curieuses dans le couloir menant à la grande salle.

Le vent d'hiver sifflait dans les créneaux de la grande tour où se voyait encore l'ouverture faite par un boulet lors du dernier assaut des troupes des seigneurs de l'Ouest. Le sire de Chantour, pour se réchauffer, avait couru la lande durant toute la matinée, suivi de ses écuyers aux chevaux empanachés. Il avait tenu surtout à ce que Lancel Maridor fut à ses côtés. Lancel Maridor, chevalier des Dunes et jeune combattant de 20 ans, qui avait conquis la gloire déjà, non seulement dans les tournois, mais aussi sur le champ de bataille,

lorsque la marée des ambitions ramenait l'ennemi sur les terres de Chantour, ou, au contraire, poussait le sire de Chantour sur celles de ses voisins. Lancel Maridor, dont son maître était jaloux...

LORSQU'ILS revinrent au logis — la nuit tombait déjà — les bois humides du pont-levis n'avaient pas encore fini de geindre pour avoir subi leur passage, que le seigneur et ses compagnons levaient haut leurs hanaps de métal où luisait le vin doré. « J'ai faim », hurla le maître de Chantour d'une voix qui aurait fait trembler les colonnes de la grande salle, si tant de siècles déjà n'avaient tassé leur sensibilité.

Un grand éclat de rire courtois sortit de la gorge de ses compagnons. « Chantera-t-on ce soir ? » demanda l'un d'eux. Chantour le regarda de biais.

« On chantera... une chanson toute nouvelle ! » dit-il.

AUX cuisines, on s'affairait avec fièvre. Les souillons houspillées par une matrone, s'affolaient et ne faisaient plus rien de bon. Le cuisinier, ayant détourné son attention du chevreuil, maintenant que la cuisson allait bon train et que le ventre bourré d'épices exhalait de délicates et alléchantes odeurs, se consacrait à la dorure du gâteau de farine dont il allait ce soir-là, faire la surprise aux convives. C'était un cuisinier fort ambitieux. Ses villes et ses nuits, il les passait à chercher de nouvelles manières d'accommoder venaisons, sauces et pâtisseries. Encore que le sire de Chantour fut beaucoup plus gourmand de quantité que de qualité, il arrivait qu'il eut un mot de satisfaction au moment où sa grande gueule engloutissait un morceau... Et cela suffisait à remplir d'aise pour bien des jours, le discret et consciencieux cuisinier. Il est ainsi des âmes d'éli-

te assez assurées de leur propre mérite pour n'avoir point besoin qu'on les confirme souvent dans cette idée.

C E jour là donc, il avait conçu d'offrir à la table de fête un tout nouveau gâteau, un gâteau aux vastes dimensions, large comme une roue de chariot et plat tout autant. Il avait roulé la pâte, y mêlant la graisse et le lait, il l'avait travaillée de ses grosses pattes, il l'avait amoureusement caressée en tous sens. Ah, ce serait une belle galette, faite de tous les espoirs et les ambitions d'un homme !

— « Voilà le seigneur ! » cria une fille qui s'enfuit si précipitamment qu'elle trébucha dans son jupon et s'étala sur les pierres de la cuisine. Un valet la souleva brutalement par la taille et la jeta de côté juste à temps pour que le sire de Chantour ne marchât pas dessus, ce qu'il n'aurait pas manqué de faire assurément.

L A salle d'armes éclairée par la lueur des torches fichées le long des colonnes, s'emplissait déjà d'épaisse fumée de goudron. Les valets couraient en tous sens, posant sur les tables la vaisselle d'argent. Les seigneurs rassemblés autour du foyer, riaient grassement, étayant leurs discours de grands coups sur les épaules de leur voisin.

— « Chevalier de Maridor des Dunes, où êtes-vous donc ? » cria tout à coup le sire de Chantour de sa voix la plus tonnante. Tous se regardèrent. Lancel avait disparu. Un silence suivit : c'est que quelques-uns devinaient où pouvait être le galant chevalier... N'était-il pas le page préféré de dame Gwendoline, épouse du seigneur des lieux ? — Mais aucun non plus n'ignorait combien Chantour prenait ombrage de cette préférence !

Les conversations reprurent. Nul ne sembla s'apercevoir que le maître de céans à son tour, avait disparu. Dans les couloirs de pierre grise, Chantour courait. Il courait où l'appelait sa passion sournoise et mauvaise. Il courait vers la chambre de sa femme. Et lorsqu'il fut au seuil, il amortit autant qu'il put ses pas lourds, et prêta l'oreille. De l'intérieur, des voix venaient. Des voix de femmes... Et au milieu des voix de femmes, une

voix d'homme, jeune et fraîche, et même rieuse. Il se colla plus près, il tenta de voir. Il vit, dans l'angle d'un lit au lourd baldaquin, une forme nonchalante dont la grande robe de soie bruissante s'amollissait dans un abandon qui lui chauffa les artères. Une voix se fit entendre : « Oh, Gwendoline, ma dame, aurez-vous encore la cruauté de me refuser cela ?... »

Et le sire de Chantour, tout chancelant, descendit les marches du grand escalier enfermé entre les murs de pierre comme dans les parois d'un tombeau...

I LS burent tant qu'à l'heure du dessert, aucun d'eux n'eut été capable de distinguer une chauve-souris accrochée aux colonnes de la salle du festin. Pour la vingtième fois au moins, l'un ou l'autre cria, s'adressant au sire de Chantour, plus gris que tous les autres au centre de la table :

— « Pourquoi dame Gwendoline ne descend-elle pas ? Lui ferions-nous honte ? »

Et le sire de Chantour répondit :

— « Je m'en vais la quêrir !... »

Lancel Maridor, chevalier des Dunes le regarda sortir avec des larmes dans les yeux : étaient-ce larmes d'amour ou d'ivresse ?

Lorsque Chantour reparut, le cuisinier gonflé d'orgueil apparaissait au fond de la salle, portant très haut l'immense galette qui étincelait dans l'épaisse fumée comme un soleil entre deux nuées d'orage.

Chantour le regarda entrer.

— « Ah, ah, ah... dit-il sinistrement. Quel bel appareil ! »

Puis il s'avança, tirant son épée et la tenant haute, vers le cuisinier stupéfait. D'un grand coup de lame, il fendit horizontalement le gâteau, souleva la croûte, et saisissant de l'autre main, dans son pourpoint un objet soigneusement dissimulé, il le fourra dans le gâteau.

— « Pose çà sur le sol ! tonna-t-il.

Le cuisinier, tremblant, obéit.

— « Ah, ah, ah... dit encore le sire de Chantour. Nous fêtons aujourd'hui le solennel souvenir des trois rois qui s'en vinrent adorer le Seigneur en sa sainte crèche de Bethléem... Je veux que

cela soit célébré plus dignement que jamais. J'ai caché quelque chose dans ce gâteau... Celui qui le trouvera dans son morceau sera couronné roi de la soirée... Et en souvenir des rois de Bethléem, hommage lui sera rendu jusqu'à... jusqu'à... »

L titubait. On voulut le soutenir. Mais d'un grand geste, il éloigna tout le monde, et brandissant à nouveau son épée, il s'en fit un couteau et commença de découper le gâteau... Le premier morceau, piqué à la pointe de la lame, il le présenta à l'un de ses voisins, le deuxième à un autre... Le troisième... Il le saisit en ricanant, l'éleva bien haut, puis se tournant vers Lancel des Dunes, le lui tendit.

— « Prends, rugit-il... Prends et mange... Et si c'est toi qui es le roi... »

Tremblant, sans comprendre, Lancel prit le morceau. Tout le monde regardait, se taisait, et devant qu'il se passait quelque chose d'horrible...

— « Mange ! hurlait Chantour. Mange... »

Lancel porta le morceau à sa bouche. Puis brusquement ouvrit le morceau de gâteau... Un grand cri sortit de sa bouche : car sur la pâte luisante, comme sur un coussin, était posé un cœur tout sanglant... Un grand ricanement accompagna sa terreur. Et Chantour, se tenant la ceinture, hoqueta des mots sans suite.

— « Gwendoline... murmura le page. Et aucun de ceux qui étaient là ne douta que ce fut là le cœur de Gwendoline arraché de sa frêle poitrine par la fureur du mari jaloux ! »

TANDIS que les jambes de Lancel Maridor se dérobaient sous lui, un éclair zébra l'atmosphère fumeuse. Et au milieu de la salle, dans une odeur de soufre, on vit se dresser le diable en personne !

Chantour lui-même en perdit sa gaieté. Le diable pointait vers lui son index pointu.

— « Tu m'as dépassé ! dit-il. Seul, un homme pouvait être aussi cruel. Mais il ne sera pas dit que je te laisserai travailler pour moi ! Je ne passe pas mes pouvoirs, et ma toute-puissance agira malgré toi... Tu as mis dans ce gâteau le cœur d'une femme innocente. Lancel des Dunes, regarde-le, ce cœur... »

Lancel, plus mort que vif, baissa les yeux : dans le gâteau, le cœur avait disparu, il n'y restait qu'une fève...

— « Il a dit vrai, le sire de Chantour ! Ce soir tu seras le roi de la fête... Mais tu auras une reine ! Car Gwendoline n'est pas morte, et c'est le cœur du chevreuil que tu as vu tout à l'heure... »

A l'instant même, on vit du grand escalier, descendre la pâle silhouette de Gwendoline, qui ne savait de quel cauchemar elle sortait — et qui ne le sut jamais.

— « Et désormais, continua le diable, à travers les siècles pour fêter les rois mages, on fera la galette comme la fit le cuisinier, on y mettra la fève et on élira un roi. — J'y trouverai toujours mon compte, car... le roi boit ! »

Et il ricana, moins lugubrement tout de même que le sire de Chantour. Et il continua :

— « Maintenant, je m'en vais me payer de cette intervention. Cette histoire de cœur, je la prends à mon compte, je l'enferme dans ma machine à explorer l'avenir, et je l'envoie quelque part, dans une cervelle d'homme, où elle fructifiera de telle façon qu'elle induira au péché de gourmandise assez d'âmes humaines pour me fournir une sérieuse clientèle... »

Ayant dit, il disparut, tandis que Lancel et Gwendoline se tenaient par la main...

SI vous ne croyez pas, chers lecteurs, que ce soit là la véritable origine de la galette des rois, à votre aise... Il faut toujours choisir entre les légendes... Mais ce qui est bien certain, c'est que la machine à explorer l'avenir dont parla le diable de Chantour, n'a pas manqué de fonctionner. Et que son idée lancée à travers l'espace, finit par se déposer une nuit, au cours d'un rêve — au début de ce siècle précisément — dans le cerveau d'un hôtelier de l'Yonne, fort capable en l'art de cuisiner. C'est même ainsi que naquit avec accompagnement de crème fraîche et de sauce tomates, certain rognon à la Pompadour que dès le lendemain, il déposa tout saignant dans une cocotte, pour servir, comme l'avait prédit le diable, à induire ses clients au péché de gourmandise...

CUISINE CHINOISE ET RESTAURANT DE PÉKIN

Curnonsky tient la cuisine chinoise pour la seule au monde, avec la cuisine française ce qui va sans dire. On a lu dans notre dernier numéro, l'appréciation tranchante de l'Aga Khan, selon qui les raffinements des maîtres-queux chinois ne seraient que jeux préparant un empoisonnement assuré des convives.

Notre ami, Paul-E. Cousin, nous envoie cet article où Pierre Frederix, du « Figaro », fait le point de l'actuelle cuisine chinoise. Le titre à lui seul est une poésie gourmande : « La Chine de Mao-Tsé-Toung n'a banni ni le canard laqué, ni les ailerons de requin... mais on ne trouve plus de nids d'hirondelle, ni de pattes d'ours. » Mais laissons la parole à Pierre Frederix.

La cuisine chinoise dispute la première place, sur le palmarès mondial, à la cuisine française. Je rassurerai donc, sans doute, quelques milliers de gastronomes internationaux en leur disant que Pékin — pour être devenue une des capitales du communisme — n'en continue pas moins d'être une académie du bien manger.

Les restaurants de Pékin ressemblent assez peu aux restaurants chinois établis en Europe ou aux États-Unis. Impossible de juger par l'aspect de la devanture, par l'apparence des serveurs ou par la décoration, ce qu'on va y trouver. Il y a des restaurants de tous les gabarits à Pékin : des restaurants qui sont grands par leurs dimensions et qui occupent tous les étages d'une maison ; d'autres qui sont de simples « trous dans le mur ». Mais il n'y existe pas de restaurants luxueux au sens où nous l'entendons en Occident. Les plus confortables d'entre eux — avec des sièges qui ne soient pas trop durs et des nappes qui ne soient pas trop sales — ne contenteraient pas le plus médiocre aubergiste pour route départementale en France. Le plus souvent, l'on entre par la cuisine. Viennent ensuite une ou deux salles communes, des coins et recoins que l'on découvre en soulevant un rideau crasseux, des salons qui n'ont de salon que le nom. Ce qui serait à Paris un « caboulot » de quatrième zone peut-être est à Pékin un restaurant célèbre depuis un siècle, et qui le mérite. Les traiteurs du moyen âge devaient être ainsi : attentifs à la nourriture et indifférents au cadre.

Le Toung Lai Chung (Tout va bien qui vient de l'Est), le Kho Yon Wan (La Boulette rôtie), le Yon I Shun (Encore un bon morceau), sont tenus par des musulmans depuis plusieurs générations. Des clients, debout, y font rôtir des lan-

guettes de mouton sur le dessus d'une espèce de four comme en emploient les marchands de marrons. L'on peut aussi s'asseoir autour d'un brasero en fonte posé sur une table. Le brasero est cerclé d'une cuvette en cuivre pleine d'eau bouillante. L'on plonge les filets de mouton dans l'eau, on les retire avec ses baguettes, on les trempe dans un bol où chacun a préparé son propre mélange de soya, de ciboulette et d'autres condiments couleur de noix, d'huile ou d'oseille. L'on répète l'opération avec de la salade, des légumes, du « vermicelle de petits pois », qui devient transparent comme du verre filé. A la fin, l'on déguste le bouillon, où légumes et viandes ont trempé.

Un plat de choix

Cette cuisine à la musulmane (j'en parle d'abord parce que c'est celle dont j'ignorais le plus complètement l'existence), n'est, cela va de soi, qu'une des nombreuses variétés de la cuisine chinoise. De même que l'on peut manger à Paris chez des spécialistes régionaux de Lyon, du Périgord, d'Alsace, de Marseille ou du pays basque, l'on peut manger à Pékin, en l'an VI de la République populaire, chez des spécialistes de la cuisine du Chantung, de Soochay, de Canton ou de Szechuen : porc assaisonné, poissons sucrés, foies de canard au poivre, rognons, crevettes, morilles, poulets au piment. Mais un des titres d'orgueil de la capitale reste le canard laqué de Pékin. Au Feng Tze (le Jardin richement favorisé, ce Paradis), rue du Marché-au-Charbon, au Tchiun Tchiu To (Les Vertus totalement rassemblées), rue du Marché-aux-Viandes, comme dans d'autres restaurants honorablement connus, l'on aperçoit, sitôt passé la

porte rouge vernie ou l'huis à claire-voie, des rangées de canards accrochés au mur, et le four où on les rôtit. Le canard a été engraisé pendant trois mois. Au sortir du four, il est comme un bloc d'ambre ou de laque. Trois minutes après, un prestidigitateur vous le ramène découpé en petits morceaux de la grosseur d'une bouchée. Chaque convive roule les morceaux dans une crème de farine préalablement arrosée de sauce au soya et fourrée de concombres, de radis. La soupe de canard, où ne restent que les os avec des légumes, se boit en guise de dessert.

Un repas frugal : 12 plats au moins !

Le dessert à l'occidentale est inconnu en Chine. Tout au plus peut-on y faire servir des fruits, une glace (qui n'a rien de chinois) ou une soupe de graines de nénuphar, au goût d'amandes bouillies. En règle générale, c'est une soupe qui clôture le repas. Est également inconnu à Pékin, le *chop suey*, qui figure inévitablement sur les cartes de tous les restaurants chinois de l'étranger. N'empêche que la variété des mets semble presque infinie. Si simple que soit l'ordinaire de l'homme du peuple — le bol de riz, les légumes, le thé — il n'est presque aucun restaurateur qui ne tienne en réserve une douzaine de plats. Seuls les ailerons de requin, les nids d'hirondelle et les pattes d'ours sont considérés, m'a-t-on dit, comme mets de luxe, sujets à taxation spéciale. En fait, je n'ai trouvé nulle part de nids d'hirondelle ni de pattes d'ours ; j'ignore ce que peuvent être ces deux plats légendaires. Mais les gourmets seront certainement heureux d'apprendre que les ailerons de requin n'ont pas disparu de Chine en même temps que les armées de Chang-Kaï-chek.

Le café — produit d'importation — coûte très cher ; il est pratiquement réservé aux hôtels pour étrangers. Le sucre est assez rare. Le riz et la farine, qu'on ne peut acheter que par quantités limitées, ne manquent pourtant jamais dans les restaurants les plus modestes ; non plus que les viandes et les poissons qui sont en vente libre. Les petits vins doux du Nord-Est et l'alcool de riz ou « vin jaune », qui se boit tiède ou froid, accompagnent assez fréquemment les bons repas. Qu'il se nourrisse pour 6.000 ou 7.000 yuan (le salaire quotidien d'un ouvrier est de 20.000 yuan) ou qu'il combine trois ou quatre petits plats au prix fixe usuel de 10.000 yuan le client, une fois à table, préfère prendre son temps. On n'aperçoit rien à Pékin qui pourrait ressembler de près ou de loin aux bars express, aux « automatics », aux drugstores dont l'espèce se multiplie rapidement, sous divers noms, dans le monde entier.

L'immense majorité des restaurants de Pékin sont encore des entreprises privées : et je crois qu'il en est ainsi dans le reste de la Chine. Mais les

pourboires étant strictement interdits — cette interdiction est toujours et partout respectée — les patrons ont dû rétribuer leurs serveurs en leur cédant une part de leurs bénéfices. Cela ne serait rien si l'Etat ne contrôlait en même temps leurs prix. Un dîner, un déjeuner dans un bon restaurant coûte actuellement moins cher qu'il ne coûtait sous l'ancien régime. Il n'est pas un vieux résident, pas un ex-bourgeois de la capitale qui ne vous le dira. Un repas somptueux que l'on payait jadis 80.000 yuan par personne, n'en coûte plus que la moitié : l'équivalent de 600 francs ou de 12 shillings. Le nombre des clients qui commandent ces repas n'a pourtant pas augmenté. Au contraire : le Chinois qui est encore assez riche évite de se signaler. Pour le patron-restaurateur, c'est un désastre.

Aussi se pourrait-il qu'une partie des meilleurs restaurants de Pékin soient incapables de tenir longtemps. Quelques-uns fermeront ; d'autres achèveront de perdre la clientèle qui a fait fortune, ou passeront entre les mains de l'Etat, plus vite que le gouvernement lui-même ne le prévoyait. Jusqu'à présent, les traditions de la cuisine chinoise sont intactes et les menus des banquets officiels demeurent prodigieux. Je me souviendrai longtemps — et ceci n'est qu'un exemple parmi d'autres — du dîner que Chou-En-Lai offrit à Nehru au Grand Hôtel de Pékin. Après le discours, je m'en allai pour expédier une dépêche de quelques lignes. Je croyais le festin achevé. L'on m'expliqua le lendemain que je n'en avais goûté que les hors-d'œuvre.

LES PLATS ETRANGES

Ce n'est pas qu'il soit tellement facile à réaliser ! Mais même s'il ne vient jamais à l'esprit d'aucun de nos lecteurs de le faire servir, certains d'entre eux auront tout de même plaisir à l'évoquer !

On appelle cela un « œuf d'autruche ». Libre à ceux qui le mangeront de se croire d'emblée les hôtes de quelque tribu du Transvaal ! Il faut pour le préparer, dix œufs et deux vessies de porc bien nettoyées, l'une un peu plus grande que l'autre. Casser les œufs en séparant le blanc du jaune. Mettre les jaunes, légèrement battus à la fourchette, dans la plus petite des vessies. Ficeler et cuire pendant 25 minutes à l'eau bouillante. Retirer la vessie : on obtient un énorme jaune d'œuf dur.

Dans l'autre vessie, mettre les blancs puis le gros jaune dur. Ficeler et cuire encore pendant douze à quinze minutes à l'eau bouillante. Laisser refroidir dans la vessie, puis démouler et servir avec une salade, en coupant l'œuf en tranches régulières

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 — 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
Propr. : M. Vigneron.

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

BEERSSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE
P. Devriendt.

BRUGES

LE PANIER D'OR
Fr. Van Heck
28, Grand'Place — Tél. : 339.85



COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cawet
Tél. : 73.13.33.

CINEY

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

DEURLE-s/LYS

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

HUY

RESTAURANT «CHEZ NOUS»
M. Vanderooven
10, Grand'Place.

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.

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOVERVAL

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

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.