

REVUE

des

HOTELIERS · RESTAURATEURS TRAITEURS ET CAFETIERS

PUBLICATION MENSUELLE — 7^e ANNEE

6

JUIN
1955



PUBLI-DALLAS
17, rue Destouvelles
BRUXELLES



Orfèvrerie d'Hôtel
en métal blanc argenté.

La marque mondiale
depuis 1863

Gebrüder **HEPP**

Usines à Pforzheim et St.-Galles

La plus grande collection de la branche
hôtelière.

Brunis (polis) à la main.

Un fini impeccable.

Agents exclusifs pour la Belgique

ETS **H.G.R. VERBEELEN**

Avenue du Margrave, 175, ANVERS

Téléphone: 37.56.03 - 38.12.63.

Schiedam & Advocaat
"PAPEGAAI"
Van Berckel's

DEPTFORD
LONDON DRY GIN

MALAGA
LOPEZ HERMANOS

VIN DE MOSELLE
SUNNEN-HOFFMANN

AMER
FERNET-BRANCA

HENRIQUES & HENRIQUES
MADEIRA

MACKINLAY'S
V.O.B.
Scotch Whisky

Sherry
Bobadilla

Vin du Rhin
Georg & R.L. Schmitt

AGENTS GÉNÉRAUX pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg ARTHUR DONY et Cie 11, BOULEVARD EMILE BOCKSTAEL, BRUXELLES TEL: 25.33.23 - 26.92.00

L'Échanson des Gourmets

Menu

Nos activités

*

Des goûts et des latitudes

*

Laisser aux choses le goût...

*

Quelques aphorismes
de Grimod de la Reynière

*

La Brasserie belge

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



21° ANNEE

NUMERO 2

JUIN 1955

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 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;

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 Gourmeks

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

Une « PREMIERE » mondiale

Le banquet aérien de la SABENA

L'inoubliable Soirée

du 14 avril 1955

Avant de monter dans le limpide azur et de nous laisser bercer sous l'aile — oh combien protectrice — du Super DC.6, je voudrais rendre un vibrant hommage à tous ceux qui, des mois durant, se sont penchés sur les multiples problèmes délicats à résoudre en vue de la réalisation de ce premier event mondial.

Grâce soit rendue à nos dévoués amis : MM. Cambier, Hoste et Brodure qui ont réduit à néant, avec une inégalable maîtrise, les plus tenaces objections. Ils savaient ce que les ailes belges étaient capables de réaliser !

Et vint ce jeudi 14 avril, tant attendu !

Les plus impatients étaient à l'aéroport bien avant que se soient égrenés les six coups de l'après-midi. Le salon de réception se garnit rapidement, car il aurait été vain, pour le retardataire, de vouloir rejoindre... dans les nuages. La sagesse commandait !

Le Perlé Roederer en magnum fit son apparition en la plaisante compagnie des zakouskis Sabena, combien parfaits. Le Président, dans cette ambiance sympathique, fit applaudir le commandant de bord — notre excellent ami A. Vernieuwe — et présenta l'équipage. Ayant

déjà quitté le sol — sur une chaise — il obtint le ralenti des conversations. Le Chef des Services d'Exploitation déclina alors, avec une franchise qui l'honore, l'octroi de l'insigne de membre d'honneur aérien du Club des Gastronomes, distinction que la Sabena avait antérieurement déjà largement méritée, arguant de ce qu'il convenait de procéder d'abord à l'épreuve nouvelle.

Le Grand Maître des Blancs Moussis de Stavelot confia alors à la Sabena la poupée Blancs Moussis qui sera — désir unanime — le premier voyageur aérien du premier banquet mondial volant. Et l'on franchit les quelque cinquante mètres à parcourir car le grand oiseau majestueux est tout à proximité du local de réception.

C'est enfin le rêve qui se réalise ! Sans nous être aperçus du décollage, nous voici déjà à quelque quatre mille mètres de hauteur, dans un décor féerique où vont se dérouler les fastes d'un festival gastronomique à nul autre pareil.

La toque blanche du chef apparaît dans l'entre-deux-cabines et les tables se trouvent instantanément dressées.

Et voici le **premier service** : Des asperges de Malines — suaves, fondantes, parfaites — les accompagnant, la mousseline onctueuse (pour laquelle nous avions éprouvé quelques craintes au moment de l'envol) se révèle dans toute sa splendeur.

Le **deuxième service** : Le Suprême de Turbot Reine Pédauque fut un régal pour l'œil, dans son impressionnante présentation, et un régal, tout aussi grandiose, au palais.

Le **troisième service** : La Poularde au Calvados, si elle ne s'écrit qu'en trois mots, révéla une somme de science dans la préparation et l'aromatisation parfaitement dosée.

Le **quatrième service** : Le Médaillon de foie gras, signé Artzner, réalisa la perfection; la tranche, joliment présentée sur un feuilleté au porto, s'avéra d'une délicatesse sans égale !

Le **cinquième service** : La Coupe des Florales Gantoises, pour laquelle le Prévôt de la Pâtisserie avait voulu réaliser quelque chose d'unique, se manifesta sensationnelle et suscita l'admiration de tous les convives.

Au **sixième service** défilèrent les Mignardises Bruxelloises, au **septième**, le moka et les liqueurs. Au **huitième service**, délicate et charmante attention de notre grande Ligne Nationale de Navigation Aérienne, furent offerts des parfums, des eaux de Cologne et autres présents de choix et de goût.

Tout au long de ce festival icarien fut servi du Louis Roederer brut ou extra-dry, roi incontesté et incontestable, présenté et servi à son exacte température dans des coupes appropriées, dans lesquelles des bulles lumineuses semblaient sourire et vouloir, elles aussi, fêter ce parfait triomphe de la haute cuisine de chez nous.

Eh oui !! Tous ces services effectués — pour plus de cinquante convives — en deux heures et demi de vol, inclus l'envol et la quiète descente. Voilà le véritable tour de force réalisé par le personnel de bord avec le sourire Sabena !

Désireux de rendre un juste et mérité hommage à tous ces merveilleux exécutants de ce premier, sensationnel, numéro de haute voltige aérienne, dont la rapidité et la sûreté dans la perfection le disputèrent à l'exécution impeccable, voici la composition du personnel de bord :

Commissaire principal : M. Cruybeke.

Hôtesse de l'air : Mlle A. Libert.

Commis de bord : MM. Genachte, Arents.

Répétons-le, ce premier banquet aérien organisé pour le Club des Gastronomes par les services « Catering » de la Sabena-Belgian World Airlines fut un triomphe digne de la qualité des cuisines Sabena, magistralement dirigées par le sympathique Maître-Queue René Piercot, avec une brigade en plein épanouissement, bel ensemble qui pourrait faire sienne cette nouvelle devise : « A l'impossible, nous nous considérons comme tenus ! ».

Et notre vive reconnaissance va aussi à l'équipage dont la haute maîtrise de vol contribua à la parfaite réussite de ce banquet dans les nuages. A. M. Vernieuwe, Directeur des Exploitations et Commandant de bord, membre d'honneur du Club des Gastronomes, à M. de Mont Blanc, premier officier; à M. Dupriez, chef mécanicien; à M. Bufkens, officier radio, nous adressons un chaleureux et cordial merci !

Voici, en dehors des représentants de la Presse et de la Presse Filmée, les noms des voyageurs ayant participé à cette première mondiale :

MM. Clément Morraye, Président de la Foire Internationale de Gand; Léon Wielemans, Doyen d'honneur de la Brasserie, Grand Maître de la Chevalerie du Fourquet; Pierre Philippart, Grand Maître des Blancs Moussis de Stavelot; Philippe Quersin, Président des Vieilles Branches; Henri Flameng, chef du Protocole au Rotary de Bruxelles; Walton-Fonson, Bailli-délégué de la Chaîne des Rôtisseurs; Maurice Mathy, Secrétaire Général des Amis des victimes de l'Aviation; Raoul Morleghem, Prévôt des Traiteurs;

également dans l'ordre d'inscription :

Mesdames Wilmotte, Leroy, S. Debue, Cl. Morraye, M. Van Schoor, Vandermeulen, Dewaet, Hauff, Clausset, Philippart, L. Mathy, F. Roels, L. Vervoort et M. Mathy.

Messieurs G. Damiens, P. De Backer, Wilmotte, Leroy, Dewynter, Walton-Fonson, Morraye, Dewaet, Hauff, Clausset, Philippart, Vanden Berghé, L. Wielemans, Flameng, Quersin, Fiset, Boon, Aerts, L. Mathy, Roels, Vervoort, Sporcq junior, M. Mathy, F. Coenen, M. Leclercq et P. Morren.



Comme bien on le pense, les personnalités ayant participé à cette manifestation unique dans son genre en ont conservé un souvenir inoubliable. Voici en quels termes plusieurs d'entr'elles ont bien voulu nous confier leurs impressions.

Monsieur Clément MORRAYE :

Mon Cher Président,

Vous voulez bien me demander ce que je pense du premier banquet volant Sabena-Club des Gastronomes.

Eh bien je crois pouvoir dire que j'en pense exactement la même chose que tous ceux qui y ont participé !

Il est dommage que la langue française ne possède de que le mot « parfait » pour exprimer ce qui est... parfait (le plus-que-parfait étant réservé au seul subjonctif).

Les qualités de l'équipage, la perfection et la douceur de l'envol et du vol, le disputaient à la finesse de la chère et à sa présentation; jusqu'au sommelier souriant et à la charmante hôtesse de l'air, dignes de la table de Lucullus ou de Dodin-Bouffant !

Je me réjouis, pour terminer cette courte mais intense appréciation, de l'éminent service que le Club des Gastronomes vient de rendre, grâce à votre initiative, aux ailes belges et au prestige international de notre pavillon.

Je n'ai qu'un regret : c'est celui de se dire qu'il sera très difficile de faire mieux la prochaine fois.

Monsieur Léon WIELEMANS

Planer dans les cieux, au-dessus des terres et des mers, les plus curieuses et les plus lointaines; y faire collation dans un avion de ligne, est chose banale dans notre vie moderne.

Mais aller à Melsbroeck dans l'unique intention d'y rencontrer des amis, tous princes de la gastronomie, pour pénétrer avec eux dans un DC.6 de luxe de la Sabena, transformé en « palais des restaurants et restaurant des palais », voilà qui est sorti des sentiers battus de notre vie courante.

Les participants du diner volant du 14 avril 1955, du Club des Gastronomes, ne me démentiront certes pas. Tous doivent aimer à se rappeler leur randonnée aérienne, alors que loin de toutes les contrariétés terrestres, ils savourèrent la cuisine au meilleur des Taillevent et applaudirent aussitôt rendus à la terre, les éloges que le Président du Club des Gastronomes, M. Pierre Morren, décerna à la direction de la Sabena, à son premier maître

d'hôtel, à la plus charmante de ses aerostess et au plus talentueux de ses maitres-cuisiniers.

Avoir participé, dans les airs, à de pareilles agapes, c'est avoir enrichi le cortège de ses souvenirs les meilleurs ! Heureux ceux qui furent du nombre des participants de ce festin aérien.

Avec enthousiasme, je me plais à féliciter les organisateurs de cette fête de l'air, de l'esprit et de la gastronomie.

Monsieur Pierre PHILIPPART

Mon impression ? Deux heures de voyage inoubliables pendant lesquelles nous avons pu jouir pleinement des beautés du coucher de soleil, du confort offert par un DC 6 et apprécier à sa juste valeur, la finesse de la cuisine du chef René Piercot, l'amabilité et la délicatesse de l'équipage ainsi que la générosité et la gentillesse de la réception de la Sabena. Je ne puis mieux résumer l'enthousiasme des convives qu'en reprenant l'expression d'un ami, en fin de voyage, « on se croirait la Reine d'un jour ».

Monsieur Philippe QUERSIN

délicieux récit dont nos lecteurs se délecteront et que voici :

LE CELESTE BANQUET

ou : Un souper au Champagne à 4.000 mètres

Ce beau matin de l'an 2.000, le grand-père et son arrière-petit-fils volaient sur l'Atlantique Nord en direction de l'Europe, à bord d'un DC 96-Z, à quelque 4.000 kilomètres à l'heure de vitesse et à 20.000 mètres d'altitude, en plein dans les Jet-Winds domestiqués depuis longtemps.

Ils revenaient de New-York où ils étaient allés faire quelques petits achats et comptaient que le voyage de retour durerait le temps de déjeuner confortablement au grill du pont Belvédère de l'avion transatlantique.

Depuis longtemps, en effet, le grill-room du pont supérieur des DC 96-Z à parois de plexiglas de la S.A.E.N.A. (Société Européenne de navigation aérienne) avait une réputation gastronomique extraordinaire.

On y servait des repas à l'ancienne mode, préparés avec des éléments naturels, et non des menus synthétiques aux vitamines numérotées et dosées qui dispensaient les calories indispensables à l'organisme, assaisonnées aux produits découverts par la science, permettant à l'homme de vivre plus de 150 ans.



Chacun des participants au premier Banquet Gastronomique mondial reçut un diplôme dont on trouvera ci-dessus la reproduction.

Le pool européen S.A.E.N.A. dont notre Sabena belge était l'un des éléments les plus importants, avait continué cette tradition gastronomique des lignes gauloises pour concurrencer les lignes étrangères dont la cuisine pilulaire rebutait beaucoup d'usagers.

Le résultat était flagrant, puisqu'aussi bien, on ne prend pas les mouches avec du vinaigre !

Il y avait un monde fou dans l'immense cabine de l'avion géant.

Tout-à-coup, la sonnerie appelant à table retentit... et je me réveillai au son de mon réveil...

Nous étions le lendemain de la veille, et j'avais dormi, mais je ne faisais pas encore bien le partage entre le rêve et la réalité, parce que j'avais excellemment diné à bord du Super DC 6 de la Sabena (qu'on aurait pu baptiser en l'occurrence le « Supper DC 6 », le DC 6 du Souper !) avec le Club des Gastronomes.

Dans mon demi-réveil, je rêvassais, je me souvenais...

Installé dans un fauteuil confortable, devant une petite table individuelle, avec une aimable voisine, j'avais dégusté un dîner vraiment extraordinaire, et j'évoquais ce tiède confort, ce luxe douillet de cabine pressurisée et climatisée, ces mets choisis et délicats, ce champagne frappé au degré qu'il fallait...

Y a-t-il meilleure chose, pendant les minutes qui précèdent le petit lever que de se laisser aller au fil des pensées heureuses ?

Tout un monde de souvenirs montait dans ma mémoire, vagabondant entre l'an 2000 d'où mon rêve arrivait tout droit, l'an 1955 où nous étions et les ans, déjà loin derrière nous hélas ! où j'avais vécu la naissance même des ailes de l'homme !

Quel chemin parcouru depuis les « Farman » des de Caters, Kinet, Henri Crombez, Lanser, de Laminne, où l'on se cramponnait aux mâts de la cellule pour se maintenir sur un petit siège rudimentaire, en plein vent...

Le jour où j'eus mon baptême de l'air sur une de ces cages à poules, casquette retournée et lunettes aux yeux, je n'eus pas le temps de réaliser bien ce qui m'arrivait, car j'étais à peine en l'air que nous atterrissions déjà !...

Quand je fus à l'école d'aviation, je débutai avec un moteur poussoir. On l'avait dans le dos, et souvent sur le dos en cas d'accident !... C'était très aéré, peu rapide et le comble de l'inconfort.

Mais j'avais 20 ans, et des ailes et que tout semblait beau !

Peu à peu, comme sculptés par le vent, les avions devinrent plus fins, plus aérodynamiques...

Le confort des appareils à moteur et hélice à l'avant nous parut formidable comparé aux rassemblements d'étagères du début...

Mais il fallut un bon moment et la fin de la guerre de 14-18 pour qu'on songe au confort des passagers !

Les premiers avions de transport furent des avions militaires à peine transformés.

Ils virent le jour au moment de la conférence de la Paix, celle qui mit fin à la guerre 14-18, avec les D.H. 4 aménagés en limousines triplaces en vue des voyages des délégués anglais entre Londres et Paris.

En 1919 le premier « Goliath » à cabine faisait Paris-Bruxelles et Paris-Londres.

C'était un bombardier bimoteur adapté à sa nouvelle mission.

Les premiers passagers y prenaient place dans des fauteuils d'osier.

Puis le progrès aidant on fit de mieux en mieux. Le confort y gagna et l'influence des Anglais fut déterminante dans ce sens.

Le gros trimoteur Handley-Page, celui même que Thieffry utilisa pour sa première liaison Belgique-Congo était déjà fort agréable.

Puis vinrent les Fokkers, les Savoya-Marchetti, de mieux en mieux équipés, bien d'autres !...

Mais il fallut le dernier après-guerre pour en arriver où nous sommes. L'allongement des étapes des voyages aériens conduisit automatiquement à concevoir des avions où l'on pouvait séjourner plus longtemps, boire, manger et dormir.

Les altitudes de plus en plus élevées nécessitées par l'utilisation économique des appareils obligèrent à pressuriser et à conditionner l'air des cabines.

Voilà pourquoi... nous avons si bien diné hier soir dans ce salon volant qui, par chance encore, vola dans un air immobile, sans un remous, sous la conduite d'Anselme Vernieuwe, de son co-pilote et du « troisième pilote », le robot...

Et que dire du service ?

Dans les premiers longs courriers, l'équipage se composait du premier pilote, commandant de bord, du second pilote, d'un radiotélégraphiste et d'un mécanicien-steward !

Aujourd'hui, aux hommes de l'équipage de conduite, s'ajoute le sourire charmant d'une hôtesse de l'air qui crée une atmosphère de gentillesse et de grâce, tandis que des commis de bord assurent un service parfait mis au point aussi méticuleusement que la mécanique du gros paquebot aérien.

Ce ne fut pas la moindre source d'étonnement pour beaucoup de nos gastronomes, que de voir fonctionner en l'air une cuisine, basée bien sûr sur les services terrestres, mais apte à servir deux plats chauds et deux plats froids à une soixantaine de convives répartis par deux ou quatre de chaque côté d'un long couloir.

Les trois commis et l'hôtesse de l'air, aidés à certains moments par le chef de cuisine lui-même, nous permirent de déguster ce dîner en deux heures, sans attente énervante entre les plats, et sans que nos coupes à champagne soient vides un moment !

L'organisation fait tout, avec le calme et l'efficacité !

Toutes ces réflexions faites, j'étais bien éveillé maintenant, et je me rappelais avec gourmandise ces asperges de Malines Mousse d'or, douces comme un poème, ce turbot Reine Pédauque bien digne d'une Reine, cette Poularde au Calvados onctueuse, parfumée, et ce triomphal Foie gras à la gelée de Porto...

Couronnant le tout, la Coupe Florales Gantoises tenait les promesses de sa présentation originale.

Enfin, il convient pour porter le toast final à la Sabena et aux organisateurs de cette belle fête

aérienne, de lever son verre de Louis Roederer Brut car, comme le dit notre président d'honneur et Prince élu Curnonsky,

« Le Champagne a ce double avantage qu'il étanche la soif et qu'on peut le boire tout le temps et avec tous les plats »...

On le vit bien ce soir-là, car le champagne contribua aussi à créer l'ambiance si réussie.

Il faut aussi porter un toast aux gastronomes dont la tenue en l'air fut magnifique...

Allons ! levons une fois encore nos verres de champagne à leur santé.

Monsieur Maurice MATHY

TROIS AVIATEURS INVALIDES PARTICIPENT AU PREMIER BANQUET AÉRIEN

Peu avant le décollage. Le pavillon attendant à l'aérogare est envahi par les participants au premier festival aérien gastronomique.

Le président Morren et les membres du conseil d'administration du Club des Gastronomes sont sur la broche (voyons typo ! sur la brèche !). Mondanités, congratulations, champagne.

Trois aviateurs invalides, membres de l'association « Les Amis des Victimes de l'Aviation », devaient gaiement :

— Mon fils est également du voyage, dit M... « Veillez à ce qu'il reste avec nous pour l'atterrissage ».

Stupeur des deux autres.

Et M... d'expliquer simplement : « C'est un ex-parachutiste ».

Un des trois amis promène un regard amusé sur l'assemblée choisie et soupire en empruntant un langage qui ne s'embarrasse guère de formalisme : « L'idée d'organiser un banquet à bord d'un DC 6 est aussi originale qu'audacieuse. Ces braves bourgeois, ils seront « maqués » (1).

Protestation des deux autres invalides qui affirment que les prévisions météorologiques sont satis-

faisantes et qu'en outre M. Vernieuwe, directeur des exploitations de la Sabena, étant le commandant de bord et membre du Club des Gastronomes, cette détestable éventualité n'est pas à redouter.

Les trois amis déclament en souriant :

— Il vaut mieux être gastronome qu'astronome.

— On se fiche du « qu'en dira-t-on ? », mais non du « quand dinera-t-on ? ».

Que dire de ce premier banquet aérien ? Il est inoubliable.

À l'atterrissage, nos trois aviateurs invalides, le teint fleuri, les papilles gustatives largement satisfaites, comblés par cette originale reconquête du ciel (par le champagne aussi !), se retrouvent au pavillon Sabena.

Les aviateurs invalides Maurice Mathy, Maurice Leclercq et Fernand Coenen, qui ont eu la joie de participer au premier festival aérien gastronomique, en gardent un souvenir inoubliable.

Ils présentent leurs chaleureuses félicitations et l'expression sincère de leurs sentiments reconnaissants à Monsieur Morren, président du Club des Gastronomes, aux administrateurs ainsi qu'à la direction de la Sabena.

Monsieur Raoul MORLEGHEM

Le 14 avril 1955 restera une date mémorable pour la Gastronomie belge et doublement pour moi puisque je recevais le baptême de l'air.

Monsieur P. Morren président du Club des Gastronomes, a eu l'audacieuse idée d'organiser le premier

banquet aérien mondial en collaboration avec la Sabena.

Je dois à son amabilité d'avoir pu participer à ce gala inoubliable et je gage que notre bon maître Prosper Montagné nous voyant ainsi plus près de lui (car une vie toute de dévouement à une cause qui nous est chère lui aura valu le Paradis) nous a des deux mains, et en ce imité par saint Fortunat, envoyé sa bénédiction.

(1) Jargon d'aviation signifiant que l'avion est secoué.

Je ne vous parlerai pas de la façon magistrale dont notre DC6 fut piloté par Monsieur Vernieuwe, directeur des exploitations de la Sabena et membre d'honneur du Club des Gastronomes. Je ne vous dirai pas non plus l'amabilité et les mille petites attentions du personnel de bord : d'autres auront peut-être l'occasion de vous en entretenir, parlons cuisine puisque j'étais le seul professionnel à bord et que tel est mon rôle.

Je me demandais avec anxiété ce que seraient ces asperges, primeurs comme il se doit pour des gastronomes. Je me les représentais trop cuites et par le fait même insipides; le degré de cuisson étant des plus importants au point de vue dégustatif. Elles étaient à point ces asperges et accompagnées d'une sauce que l'altitude n'avait pas émotionnée le moins du monde.

Le Suprême de Turbot, judicieusement aromatisé, était un délice et sa présentation faisait honneur au collègue qui s'en était chargé.

En vue des côtes normandes, nous dégustâmes ce poulet tout imprégné de l'arôme du fruit défendu mêlé de crème onctueuse. Vraiment l'ami Piercot n'avait pas simplement mis la bouteille du Père Magloire en vue de ses casseroles, c'était bien bon !

Le foie gras était parfait dans sa gelée. A terre je l'eus préféré accompagné de toasts, mais nous étions à 4.000 mètres.

Une indiscretion m'apprit que ce jardin suspendu (c'est là le cas de le dire) et riant, ces fleurs variées et d'un fini impeccable qui nous furent servies au dessert étaient l'œuvre du Prévôt de la Pâtisserie; en tout cas, c'était signé Espagne par sa qualité.

Mignardises, champagne tout au long comme nous l'annonçait notre président organisateur, café, pousse-café, petits souvenirs, joyeuse ambiance toute naturelle après tant de bonnes choses et, j'y reviens malgré moi, cette gentillesse attentive de l'Air-Hostess et des Stewards contribuèrent sans nul doute au succès de cette première mondiale.

Mon collègue et ami René Piercot a réussi en l'occurrence un vrai tour de force. Une longue expérience de ce genre de travail jointe à un amour certain du métier, ont permis cet exploit gastronomique et je l'en félicite ainsi que les collègues qui ont contribué à la réussite de cette soirée, la réputation culinaire de la Sabena est en bonnes mains.

La Sabena s'est donc vu attribuer l'insigne du Club des Gastronomes et c'était vraiment mérité.

Et c'est sur ces notes laudatives que nous terminons, à regret, cette relation avec, au cœur, une vive reconnaissance pour la Sabena; à l'esprit, l'attente du festival gastronomique aérien de 1956 et, encore au palais, les fragrances de ce somptueux et inoubliable banquet dans le ciel.

Et nous pensons que la devise de l'illustre Fouquet s'applique on ne peut mieux à la Sabena et à son illustre cuisine :

« QUO NON ASCENDAM ! »

LE MENU

Asperges de Malines
Mousse d'Or

—
Suprême de Turbot Reine Pédauque

—
Poularde au Calvados

—
Médaille de Foie Gras de Strasbourg

—
Coupe Florales Gantoises

—
Mignardises Bruxelloises

—
Le Rœderer Brut et Extra Dry

—
Moka

—
Liqueurs

C'ÉLA se passait le samedi 19 mars. Il était 18 heures et dans les salons tièdes de l'«**Hôtel des Etrangers**», à Remouchamps, quelques couples inquiets tendaient l'oreille, allaient, venaient, ou bien se précipitaient vers la porte. Mais la masse était encore absente; celle des 25 ou 30 autres convives du dîner qui manquaient encore. Le ciel était gris et bas, dehors. Sur la Fagne stavelotaine un mètre de neige offrait des pistes miraculeuses aux skieurs. Le vent était mauvais. Il y avait du verglas sur les routes. Des automobilistes avaient culbuté à Malchamps et d'autres dans les nombreux virages de l'Ardenne.

M. Bonhomme, lui, avait somptueusement préparé la table. Mais cette table menaçait de rester vide, tristement vide. Le mauvais temps retardait les convives. N'allait-il pas les empêcher de venir? Les minutes passèrent et avec elles la joie monta. L'un après l'autre tous arrivèrent au poste: le Prince de Chimay, le général et Mme Piron, MM. Victor Voos, Mabille, Goldberg, Torfs, Clausset, la plupart accompagnés de leur épouse charmante. Le Très Haut et Noble Commandeur des Blancs Moussis suivit d'un rien le Grand Maître. On retrouva même M. et Mme Ernest Hauffe, ce dernier mieux vivant que jamais, chose que l'on eût niée l'année précédente. Il y avait aussi l'exquise Mme Marchal, il y avait Mme Vandermeulen et quelques invités. L'apéritif groupa instantanément tout le monde et mit tout le monde en train.

Le dîner, commenté par M. Clément Morraye, administrateur général de la Foire Internationale de Gand, fut un triomphe de plus à noter au palmarès de

M. Bonhomme. Truite, agneau, bécasse, fromage Brillat-Savarin, le parfait glacé praliné et la gamme des vins, soulevèrent les approbations unanimes. Aussi des applaudissements nourris soulignèrent-ils la critique de M. Clément Morraye. Le **Gewürztraminer Hugel**, le **Château Bourgneuf 1945** et le **Louis Roederer brut** aidèrent à l'amplification des acclamations gastronomiques et œnophiliques, de même que bien entendu le **Deutz et Geldermann brut 1947** y avait contribué à l'apéritif. Il y eut le discours du Président, qui se réjouit de voir, une fois encore, le dîner de Remouchamps placé sous le signe du Blanc Moussi, à la veille du **Laetere**.

M. Morren insista particulièrement sur l'organisation du prochain banquet gastronomique aérien. Il ouvrit aussitôt une liste de souscriptions et, en dix minutes, trouva vingt noms. Ce qui fut l'occasion de nouvelles exclamations de joie, de bavardages, d'échanges, voire de chansons. Ces bavardages, ces échanges et ces chansons se poursuivirent pour quelques-uns devant un drink tandis que les autres regagnaient Stavelot où ils avaient déjà élu domicile. On prétend que «**Philips**» dut être dépanné du verglas par l'«**I.N.R.**» du côté de Stoumont! Mais que ne dit-on pas dans les fumées qui règnent à partir d'une heure du matin? En tout cas ce fut un des dîners des plus fameux et des plus joyeux du Club des Gastronomes; ce n'est pas peu dire lorsque l'on considère leur fresque déjà importante et lorsque l'on écoute les souvenirs que d'aucuns savent évoquer avec brio...

BILL.

LE 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

Le dîner à l'Air pur

Samedi

14 mai

1955

Le dîner du samedi 14 mai à Laroche-en-Ardenne fut, par la grâce de notre excellent ami J. Dubois, un sublime régal.

Il le fut par la cordialité et la chaleur de la réception. Il le fut aussi par l'excellence de la présentation. Il le fut bien davantage encore par la magnificence de la cuisine, savoureuse et toute de finesse, dans sa grande simplicité; mais il le fut surtout par la graduation des fragrances gustatives amenant le convive, à

l'issue de ce chef-d'œuvre, à la plus parfaite euphorie gastronomique.

Saluons en J. Dubois, l'ami cordial et le très grand chef nourrissant une constante passion pour son art, dont il possède les plus subtils secrets.

Que dire des vins ! Ils participèrent au concert des éloges, pour eux aussi bien mérités.

Rappelons le menu qui fut servi à cette merveilleuse soirée dont nous parlerons bien souvent encore :

M E N U

La Petite Marmite Ardennaise

La Truite à ma façon

Le Médaillon de ris de veau Maréchal

Le Mignon du Seigneur des Ardennes à la Floride

La Bombe au Rubis des Bois de Laroche

VINS

Pouilly Fuissé 1952

Château La Croix St-Georges 1949

Beaune Grèves Bouchard 1937

Moka

Louis Roederer brut ou extra-dry en magnums

UNE ERREUR MITONNEE

AUX PETITS OIGNONS

Tout arrive, et la plume nous a fourché, si nous osons dire, en écrivant le compte-rendu du Dîner des Deux Oscars. Nous avons en effet, froidement tracé quelques lignes : « Paul de Backer trouva une certaine ressemblance entre la poularde et le foie aux oignons servi entre Pau et Biarritz ». Crochet pour le commentateur, puisque d'une part, la poularde Per Vitam ne fait pas appel aux oignons et, d'autre part, parce que le foie de volaille servi là-bas ne comporte pas d'oignons. D'où venaient donc ces obstinés oignons qui n'avaient que faire ni dans la recette, ni dans le commentaire de M. de Backer, et encore moins dans le compte-rendu. C'est une autre histoire !

Enlevons donc aux oignons ce qui appartient aux raisins. M. de Backer nous a fait à sa manière, qui ne pouvait être que spirituelle, remarquer cette erreur : « je n'aurais jamais pris un grain de muscat pour un petit oignon blanc », nous a-t-il dit. Et il ajoutait :

« C'est à Peyrehorade, dans les Landes, petite localité de 2 à 3.000 habitants, que j'ai apprécié à plusieurs reprises le foie de canard aux raisins, spécialité de l'endroit, tout comme le fameux saumon du Gave de Pau. Ces canards sont probablement gavés comme les oies, leur foie est très gros et délicieux avec les grains de muscat. La poularde Per Vitam étant servie avec des

foies de volaille et des raisins, elle devait forcément évoquer en moi le souvenir de ma « cure » de foie de canard, non loin de Dax. »

Somme toute, cette erreur fera le compte des amateurs de ces spécialités régionales et nous en connaissons qui, dès qu'ils passeront dans les Landes, courront à Peyrehorade. Ils en sauront gré à M. de Backer et, les hommes étant des ingrats, oublieront le responsable de l'erreur qui leur valut un si précieux renseignement gastronomique ! Ce sera sa punition.

UN ŒUF BIEN FRAIS ?

Dans un hôtel d'une ville quelconque, un jeune homme demande un œuf à la coque, bien frais.

Sur la coquille, très surpris, il lit cette inscription :

« Si vous êtes un jeune homme et que vous désiriez vous marier, sachez que j'ai 18 ans, que je suis une fermière très jolie et que mon adresse est la suivante... »

Immédiatement, le jeune homme écrit pour offrir son cœur et sa main. Quelques jours plus tard, il reçoit la réponse suivante : « Votre demande est bien tardive. Je suis mariée et j'ai deux enfants ».

Samedi
2 juillet
1955

Le déjeuner du Cygne

qui sera servi, en la Venise du Nord, le samedi 2 juillet à 13 heures 30, au Restaurant du Panier d'Or (Fr. Van Hecke), 28, Grand'Place, à Bruges.

MENU

Croquettes Panier d'Or aux crevettes

Filet de Sole Murat

Homard au whisky

Savoyard Maison

Pêche Ninon

VINS

Champagne Mumm Brut 1949

Le Corton Charlemagne
Louis Latour 1950

Château Vieux Certan 1947

Pommard 1933 des Hospices de Beaune
Cuvée des Dames de la Charité

Le Divin Moka

Conditions de participation : 400 fr. par versement au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.
Nombre limité : 30 couverts.
Date extrême des inscriptions : 30 juin.

Deux journées en Champagne - ETE 1955

Pour cette saison estivale, nous convions nos membres à rendre visite aux installations des maisons DEUTZ et GELDERMANN et Vve LAURENT PERRIER, de grands noms dans une région unique au monde.

Voici l'horaire établi :

Lundi 25 juillet à 10 h. 45

Concentration des participants à la maison DEUTZ et GELDERMANN à AY s/MARNE.
Départ pour la visite des installations.
Réception.
A 13 heures : Lunch.

Mardi 26 juillet à 10 h. 45

Concentration des participants à la maison Vve LAURENT PERRIER à TOURS s/MARNE — 27 km de Reims sur route intérieure vers Châlons.
Visite des installations.
Réception.
A 13 heures : Lunch.

Conditions de participation : par journée, Fr. 225,— à verser au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.
Nombre limite : 50 participants.
Date extrême d'avis de participation : 19 juillet.
Date extrême pour réservation des chambres : 14 juillet.

DES GOÛTS ET DES LATITUDES

Dans la « Journée Vinicole », M. Pierre Andrieu a publié ces lignes d'une sagesse exemplaire et qui nous paraissent dignes d'être méditées.

« Le goût est peut-être la chose la plus difficile à expliquer, même à concevoir, et la plupart des personnes ont toujours trop tendance à penser que ce qu'elles aiment est juste et logique, tandis que ce qu'elles n'aiment pas n'est pas digne d'un palais raffiné. (Nous ne restons bien entendu, que sur le terrain gastronomique).

C'est ainsi que des auteurs et des aéropages de gastronomes, ou pseudo tels, ont décrété ceci ou cela avec une suffisance trop souvent excessive et une rigidité s'accordant mal avec le goût si nuancé, si subtil, si variable, suivant les circonstances et les lieux.

Avec l'âge et l'expérience, les esprits éclairés atteignent à une indulgence plus aimable que de jeunes enthousiastes, sincères sans doute, mais dont les décrets draconiens ne régissent rien en réalité et n'engagent qu'eux-mêmes.

D'autres, cependant, cristallisés dans quelques slogans, qui ont fait leur renommée, à tort ou à raison, n'admettent pas d'écarts, de dérogations, et considèrent comme des philistins ou des barbares, ceux qui ne goûtent pas comme eux.

En gastronomie, méfions-nous toujours de l'excès sous toutes ses formes. Ne nous prenons pas pour un oracle et considérons que si nous avons la chance de posséder un palais sensible, d'autres peuvent éprouver des satisfactions différentes des nôtres. Soyons modestes; n'établissons pas de hiérarchies un peu ridicules et désuètes quand il s'agit du goût.

Si nous nous permettons de donner des conseils, que ce soit avec le sourire, sans brutalité et sans avoir l'air de supposer qu'on nous attendait pour cela.

Il y a de par le monde des privilégiés que nous ignorons auxquels la nature a accordé la grâce d'éprouver des voluptés gastronomiques. Si ce ne sont pas les nôtres, pourquoi les rejeter sans réflexion et tendre à nous imposer comme le Messie ?

Les idoles et les bouddhas ne sont guère de mise sur le plan gastronomique. Luttons contre les hérésies trop flagrantes, les erreurs trop prononcées, mais ne faisons pas de la gastronomie véritable, une science mystérieuse que seuls quelques initiés sont à même de comprendre et d'apprécier.

Certes, la Gastronomie est l'indice d'une civilisation, mais pourquoi assurer que hors de la nôtre il n'est point de salut ?

Soyons prudents pour ne pas risquer d'être moqués et voyons un peu hors de nos frontières quelques régals d'autres humains. »

Laisser aux choses le goût qu'elles ont !

La formule a été reprise des centaines de fois. C'est un jeu auquel a cédé quiconque a écrit de cuisine ou de gastronomie. La sentence est passée en axiome. Mais n'est-elle pas un sophisme ? Elle a été ressortie récemment à l'occasion d'un débat sur la cuisine relevée ou non. Elle a — naturellement — servi les deux causes.

On nous permettra de dire quel est le sentiment de Maurice Graillet à son sujet. Il est irrévérencieux en diable et fondé en fait. Il bouscule l'avis général et — peut-on le dire ? — c'était sans doute utile.

— Diable, « le goût que les choses doivent avoir ». Sûrement c'est là une bonne formule. Mais quel goût ? Quel est le critérium démontrant que celui-ci ou cet autre est bien le goût que la chose doit avoir ? Qui est expert ? Mystère insondable. Pour moi, casse-tête particulier, parce que voilà : j'avais précisément à préparer pour des délégués des États-Généraux, un canard. Il s'entend, qu'en conformité avec le principe tout frais qu'ils venaient d'adopter, je laisserais à ce canard le goût qu'il devait avoir.

Des canards, j'en ai préparé des centaines, supervisé la cuisson de milliers, peut-être. Quels sont ceux auxquels j'ai laissé le goût qu'ils devaient avoir ? Là est la question.

A Nantes, j'en ai préparé en compote, avec des lardons, champignons, petits oignons. A Dijon, je les fendais le long de l'épine dorsale; après les avoir aplatis, les faisais saisir dans un plat à sauter, les tartinais de moutarde, les faisais paner au beurre avec mie de pain fraîche, puis griller, enfin les servais avec une sauce échalote au vin rouge.

A Bordeaux, nous les accommodions avec des cèpes, lardons, moutarde. Sûrement je ne laissais pas à ceux-là, suivant le nouveau précepte, le goût qu'ils auraient dû avoir.

Chez les Anglais, je les garnissais, sur le bréchet enlevé, d'une farce à la sauge, enfermée par la peau du cou étalée, et les servais avec une marmelade de pommes. Ici, là et ailleurs, j'en ai servi avec du maïs, des pêches, de l'ananas et des pruneaux. Certainement ce sont là façons qui doivent changer quelque peu le goût. Celui que le canard doit avoir.

Il y en a comme ça toute une page de la « Revue Culinaire », ironique à souhait. Et juste avec ça.

Quelques aphorismes

DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE

L'année Brillat-Savarin aura connu de brillantes manifestations en l'honneur de l'auteur de « La Physiologie du Goût » et nous lui avons nous-mêmes rendu l'hommage que son œuvre méritait. Tant d'articles sur Brillat-Savarin ont été publiés que nous n'apprendrions plus rien à personne en publiant un nouvel éloge ou un nouveau commentaire. Nous avons pensé qu'il serait assez piquant de reproduire quelques-uns des aphorismes de Grimod de la Reynière. Celui-ci précéda Brillat dans la galerie des grands gastronomes, encore qu'il ait une réputation détestable. Mais on a pu dire que, sans l'œuvre de Grimod de la Reynière, la « Physiologie du Goût » n'aurait jamais été conçue.

Voici, de toute façon, quelques extraits rosses, férocés, acerbes ou spirituels qui sont d'un maître !

— Le plus grand outrage qu'on puisse faire à un gourmand c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires. Il est donc de la dernière inconvenance de rendre visite à des gens qui mangent. C'est troubler leurs jouissances, les empêcher de raisonner leurs morceaux et leur causer des distractions fâcheuses.

— Le fer ne doit jamais approcher du poisson dès qu'il est sur la table.

— Un maître de maison qui sait vivre offre jusqu'à trois fois, à chacun des convives, du même plat. Il doit venir au secours des appétits timides, car il en existe, surtout parmi les gens de lettres.

— Chez les véritables gourmands, l'on se met à table au coup de l'horloge, puis l'on ferme la porte.

— Toutes les cérémonies, lorsqu'on est à table, sont toujours au détriment du dîner. Le grand point c'est de manger chaud, proprement et beaucoup.

— Les diners fins se font en petit comité. De même qu'une fricassée de poulets ne saurait être parfaite si l'on en met plus de trois, de même un repas ne doit pas excéder dix couverts.

— Quelques personnes redoutent à table une salière renversée et le nombre treize. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y a à manger que pour douze. Quant à la salière, l'essentiel est qu'elle ne verse point dans un bon plat.

— On distingue dans un aloyau le morceau du procureur et celui des clercs. Le dernier est le moins tendre. Il nous semble que ce devrait être le contraire, car rien n'est ordinairement plus coriace qu'un vieux procureur.

— La principale étude d'un maître de maison à table est l'état de l'assiette et du verre de chacun. Il doit avoir horreur du vide.

— La digestion est affaire de l'estomac et les indigestions celle des médecins.

— On ne peut médire de l'homme chez lequel on a dîné pendant un temps proportionné à l'excellence du festin. Pour un dîner ordinaire, il est de huit jours, mais il ne peut jamais excéder six mois. Il dépend toujours de l'amphitryon de l'enchaîner de nouveau par une invitation faite en temps utile. On conviendra que, de toutes les manières d'empêcher de mal parler de soi, celle-ci n'est pas la moins aimable.

— Il est commode de dîner tard parce qu'on peut alors concentrer toutes ses pensées sur son assiette, ne songer qu'à ce qu'on mange, puis s'en aller coucher après.

— Un vrai gourmand aime autant faire diète que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner.

— Il n'y a que les mauvais cœurs qui médisent à table, car rien ne doit rendre plus indulgent que la bonne chère.

— Les vrais gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par delà le rôti n'est que de simple politesse.

— C'est insulter un maître de maison que de laisser des morceaux dans son assiette et du vin dans son verre.

— Rien n'est plus rare en ce monde que du vin naturel et qu'une jeune personne tout à fait innocente.

— C'est s'inviter à dîner pour une autre fois que de plier sa serviette.

LA BRASSERIE BELGE, INDUSTRIE NATIONALE

(Suite et fin)

Nul ne peut, poursuivait l'ordonnance de Saint-Louis, ni ne doit débiter cervoise ailleurs qu'en sa maison (cabaret) ou dans sa brasserie. Il est interdit aux cervoisiers de livrer leur boisson à des revendeurs et de la faire colporter par de trop jeunes apprentis. Il ne peut brasser, charrier, ni faire charrier de la cervoise le dimanche et jours de fêtes solennelles. Aucun brasseur ne pourra tenir dans sa brasserie ni bœuf, ni vache, ni porc, ni oiseau, ni volaille, comme contraire à la propreté requise.

Les brasseurs ont un Saint-Patron : saint Arnould. Fils d'un gentilhomme brasseur, il devient Arnould le Fort, après avoir nourri son enfance de la bière familiale, et triomphe au tournoi d'Utrecht, devant l'empereur Henri IV. C'est une vocation tardive, non en ce qui concerne la bière, mais en ce qui concerne la vie religieuse. Après une vie fertile en événements, il entre à l'abbaye de Saint-Médard, non pour y boire de l'eau mais pour consacrer sa vie au Seigneur.

Il devient évêque de Soissons. Revenu en Flandres, sa légende assure qu'il sauva le premier brassin de l'abbaye d'Oudenburg, en y trempant sa crosse. Les brasseurs d'Herenthals célébrèrent son culte dès l'an 1500. Une miniature du XV^e siècle le représente lisant des ordres aux brasseurs agenouillés devant lui.

La bière est bonne aux humains. Les rationalistes de ces temps contemporains s'en convaincront en appréciant les témoignages d'hommes de sciences. Une revue française de haut standing a écrit :

« La bière est non seulement rafraichissante et saine (l'ébullition prolongée, nécessité pour sa fabrication en ayant chassé tous les germes de maladie) mais elle est aussi un symbole de bonne humeur et de franche gaieté ». La même revue ajoute : « A ses qualités aseptiques et pratiquement non alcooliques, elle joint des qualités nutritives qui la placent immédiatement après le lait et en font un véritable reconstituant ». Le Dr Feller a examiné, dans sa thèse de médecine, l'action physiologique de la bière. Il conclut son étude en estimant que la bière, consommée à la dose d'un litre et demi par jour environ, est la boisson hygiénique par excellence pour tous. On sait que Pasteur avait déjà révélé que la bière est un aliment de première valeur.

MOTS ET SOUVENIRS BELGES.

Le « bock » a une légende curieuse et diabolique. Il y avait autrefois des concours de dégustation à l'issue desquels les deux concurrents suffisamment

éméchés devaient, en se tenant sur une jambe, enfiler une aiguille. Or, un jour, l'un des concurrents laissa tomber son fil et voulut le ramasser. Mais un bouc, badaud en ce concours, vit en face de lui le large fessier du concurrent penché sur le sol, à la recherche de son fil. Il fonça sur cet objectif tentant pour ses cornes et expédia le fessier et le reste dans un fumier tout proche. On rit beaucoup, évidemment, et le jury admit que le concurrent malheureux étant tombé à cause du bouc, avait droit à des circonstances atténuantes. Et c'est depuis que l'on assure qu'un pochard tombe à cause du « bouc » devenu enfin le « bock ».

Notre pays a une belle et longue tradition dans le domaine de la bière. On s'efforce actuellement de la ressusciter grâce à la Chevalerie du Fourquet, qui vient de renaître. Cette chevalerie a créé dans la Maison des Brasseurs un musée où est recueilli tout ce qui fut la brasserie des temps anciens.

On y voit entre autres le fourquet, sorte de pelle ajourée qui servait à remuer le brassin. D'où vient d'ailleurs le mot brassin et brasserie ? De ce que la fabrication de la bière exigeait beaucoup d'huile de bras pour les mélanges. Bras, brassin, brasserie.

BOISSON NATIONALE.

La bière est une boisson nationale et si l'union fait la force, la bière aussi, en ce pays de saine gaieté et de solide bon sens, où l'on aime empoigner un bon demi, à pleine main.

La bière fait partie de notre folklore et de notre histoire. Nos Rois sont connus, dans l'imagerie populaire qui les rend si proches du peuple, verre de bière en mains, assistant à la finale du jeu de balle, place du Sablon, à Bruxelles. La bière a failli provoquer des émeutes, dans notre capitale, tant on l'apprécie chez nous. Il y a un siècle environ, la brasserie, fort taxée, voulut augmenter le prix du verre de faro, d'un demi-sens. Ce fut une belle émotion, Le peuple de Bruxelles envahit les rues en chantant des hymnes révolutionnaires. La gendarmerie dut sévir. On cassa des carreaux et finalement le verre de faro demeura à son ancien prix.

L'industrie de la bière est moderne, dans ce pays. Elle dispose d'installations d'une technique parfaitement au point. Elle dessert d'innombrables gosiers accueillants.

Le Belge boit 168 litres de bière par an. Elle est vraiment une caractéristique de ce pays, qui tira de sa fréquentation assidue la sauvegarde de ses principales qualités, à commencer par une vigueur qui n'est pas de l'excitation nerveuse, et à finir par un bon sens à base de jovialité, un peu sceptique, mais jamais cafardeuse.

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.



LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

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

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 Troglio.

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.

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

HOTEL DE LA GAICHEL
R. Jacquemin
Tél. : 4 Eischen.

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 TEIRLINCX
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

LOVERVAL

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

OCQUIER

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

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.

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.

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BANKENBERGHE

L'HUITRIERE
P. Devriendt.

BRUGES

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