

L'Échanson des Gourmets

Menu

Achète-t-on,
en entrant au restaurant,
le droit de critiquer ?

*

Le passé qui meurt

*

Un gastronome se penche
sur son passé

*

Le fastueux passé de Spa

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



21^e ANNEE

NUMERO 3

SEPTEMBRE 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 Gourmets

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

1931-1956

Le Club a 25 ans

Tout au long de l'an mil neuf cent cinquante-six, le Club fêtera son 25^{ème} anniversaire.

Le Comité désire conférer à ce jubilaire l'éclat qu'il mérite et fera en sorte de présenter à ses membres un festival gastronomique impeccable dans ses moindres détails.

Quelques dates sont déjà retenues. Il appartient aux hôteliers-restaurateurs désireux de participer d'une manière active à nos réjouissances de se faire connaître et de nous proposer la période du calendrier 1956 à leur meilleure convenance.

Vingt-cinq ans... Il y a 25 ans que notre bon Cur assume la présidence d'honneur de notre Club. Vingt-cinq ans que, dépouillé de tout esprit commercial, le Club continue son petit bonhomme de chemin, attentif à perpétuer le culte de la bonne table, du bien manger et du fin boire. Vingt-cinq ans de réjouissances, de surprises diverses et généreuses sur terre, au-delà des mers et dans les airs. Vingt-cinq années de compréhension et d'estime réciproques avec tous ceux qui ont le souci de nuancer les étapes de la vie d'un délassément qui remonte aux origines même de la civilisation latine.

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». Cet adage qui depuis Lucullus a pu, avec bonheur, s'appliquer à des noms fameux, à des carrières illustres et à des hommes qui ont marqué de leur sceau le cours de l'histoire du monde constitue la preuve que, dans des cas nombreux, la gastronomie est une des faces du génie humain. Il est également chose remarquable de noter que les périodes de renouveau artistique, de grand humanisme et de progrès marquants dans les principaux domaines de l'activité et de l'esprit humain font parties intégrantes du règne d'empereurs ou de rois qui furent de parfaits gastronomes. Nous n'en voulons voir qu'une seule preuve, celle du grand siècle et, aujourd'hui encore, on détaille avec admiration les menus du Roi Soleil sous le règne duquel la cuisine française atteignit un de ses sommets.

La gastronomie étant un art et un art ne pouvant pleinement s'épanouir que dans une période de paix, tout gastronome est donc un élément de paix. C'est donc dans l'espoir d'une longue période de sérénité qu'il convient de placer le vingt-cinquième anniversaire de notre Club dont l'action se veut être d'un débonnaire, heureux pour tous.

Le premier banquet aérien

Dans quelques jours, nous aurons la fierté de voir décerner par les dirigeants de la Sabena aux participants du premier banquet aérien mondial, le « brevet de participation qui consacra cette sensationnelle prouesse culinaire.

C'est avec joie que nous avons trouvé dans « Cuisine et Vins de France » de septembre 1955, l'élogieux écho ci-après, que nous reproduisons avec un plaisir tout particulier.

GASTRONOMIE AERIENNE

Le « Club des gastronomes » de Bruxelles dont le président d'honneur est Curnonsky, prince élu des gastronomes, groupe les plus importants experts en matières culinaires de Belgique, reconnus comme les meilleures fourchettes du pays.

A l'issue d'un banquet aérien, le premier au monde de son espèce, ils ont spontanément accordé à la Sabena l'enviable honneur de porter l'insigne qu'ils ne confèrent

qu'aux meilleurs restaurants après des agapes qui sont de véritables examens supérieurs pour leurs chefs de cuisine.

La « cérémonie » eut lieu à bord d'un quadrimoteur DC-6, où quarante convives avaient pris place pour faire honneur à un repas préparé suivant les traditions de qualité de la compagnie sous la direction du chef René Piercot.

L'avion, qui survola pendant le repas la Belgique et le Nord de la France, était piloté par le directeur des exploitations de la Sabena, M. Anselme Vernieuwe à qui le président du Club, M. Morren, remit la première des petits plaques rondes en bronze que l'on peut à présent remarquer sur la paroi intérieure des avions belges, à droite de la porte du poste d'équipage.

Cet honneur fait aux lignes aériennes belges couronne l'effort réalisé par elles au cours des dernières années pour accroître le confort de leurs passagers, particulièrement dans le domaine culinaire.

Restaurateurs, Membres Etrangers

« La magnifique fraternité franco-belge est symbolisée par l'alliance de la cuisine belge et de la cuisine française qui sont les deux premières cuisines du monde ».

CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes
1939.

Le panonceau du Club des Gastronomes est remis au titre de « Membre Etranger » aux hôteliers et restaurateurs en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison, leurs prix raisonnables et particulièrement aussi pour l'accueil, plus que sympathique, réservé aux touristes et passants de nationalité belge en séjour dans les pays amis.

Amis belges, vous accorderez votre préférence, au cours de vos déplacements et de vos randonnées, à nos Membres Etrangers, car ils méritent pleinement votre estime.

Les panonceaux 1955 ont été décernés à :

MM. DORIN, Auberge de la Truite, Cité Retiro, 30, Faubourg St-Honoré, Paris.

M. POMA, Hôtel Restaurant Pétiou, Le Nouvion (Aisne).

M. WOLFF, Hôtel Restaurant Château de la Chèvre d'Or, Eze (Alpes Maritimes).

M. PASERO, Taverne de Provence, 8, avenue Soleau, Antibes.

M. GIANNETTI, Hôtel Restaurant de la Baumette, à Agay.

M. LIONS, Restaurant dei Mouscardins, St-Tropez.

M. PUGET, Restaurant du Petit Brouant, 4bis, rue Deloye, Nice.

M. SAQUET, Restaurant La Voile d'Or, sur la Plage, St-Raphaël.

M. BIANCHERI, Hôtel Restaurant Les Oliviers, St-Paul. Restaurant Le Relais Basque, Orgon (B. du Rhône).

M. SCHWECKLER, Hôtel Restaurant du Midi, Place Nationale, Annemasse.

M. LORENZI, Hôtel Restaurant La Mortala, Ponte St. Luigi (Fres Ventimille - Italie).

Nous publierons régulièrement la liste des membres, hôteliers et restaurateurs, au titre « Etranger ».

Le dîner de la bonne messagère

Jeudi

9 juin

1955

Donner la réplique à la perfection qui fut notre apanage le 14 mai dernier chez notre ami Dubois est chose hautement sportive et nous ne pouvons qu'applaudir W. Van den Berghe d'avoir fait montre de sa parfaite maîtrise, non seulement au cours d'un somptueux dîner à la Cigogne d'Alsace, mais encore en corsant sa manifestation culinaire d'une réception préalable au Moulin Belvédère à Ste-Anne Plage.

Réussite parfaite de cette double entreprise dont nous félicitons chaleureusement le talentueux organisateur, qui après avoir assuré la haute direction des nombreux préparatifs eut la gentillesse de partager nos agapes et de se trouver parmi nous afin d'apprécier,

à leur haute valeur, les très belles préparations du chef secondé par une brigade dévouée, et admirablement présentées grâce au service assuré, avec un parfait doigté, par le maître d'hôtel.

Des vins de très grande classe, nous citerons le Roederer, toujours identique à lui-même ; le Taittinger 1949, impeccable et ce Clos de la Moutonne 1934, vraiment éblouissant, vin qui était à son apogée et dont les fromages choisis firent ressortir le velours et la richesse de tonalité.

En bref, un régal gastronomique dans toute l'acception du terme.

MENU

Le consommé Rubens

Le Saumon Frais d'Ecosse à la Daumont

La Poularde à la Broche flambée au Whisky

Les Délices de France

La Coupe « Bonal » arrosée de fine champagne

Les frivolités

VINS

Sherry

Taittinger brut

Réserve Magnum 1949

Clos de la Moutonne 1934

Moka

Taittinger sec

GLANES

Repris de « La Libre Belgique » :

Avez-vous lu l'« Histoire de Pierre de Montmaur, professeur royal en langue grecque dans l'Université de Paris », 2 volumes in-8°, l'un de 448, l'autre de 314 pages, avec 10 gravures en taille-douce ?

C'est un vieux recueil de satires lancées contre un personnage qui acquit la célébrité vers le milieu du XVIIe siècle avec le surnom de « roi des parasites ».

C'était un bel esprit et un savant parlant couramment les langues grecque et latine, ayant une prodigieuse mémoire jointe à beaucoup de vivacité. Ses bons mots l'avaient fait admettre chez tous les grands qui tenaient table ouverte. Après avoir bien bu et bien mangé, il se mettait, pour divertir ses hôtes, à médire de tous les savants et

de tous les lettrés de l'époque. Ceux-ci en guise de riposte, collaborèrent au recueil de satires que nous avons cité.

Pierre de Montmaur appréciait les plats fins. Etant un jour à table avec un grand nombre de convives qui chantaient, parlaient et riaient tout à la fois, il leur cria : « Eh ! Messieurs, un peu de silence; on ne sait ce qu'on mange. »

Quelqu'un ayant dit que les médecins grecs soutenaient qu'il fallait dîner légèrement, mais manger davantage à souper, et que les Arabes croyaient qu'il fallait faire un léger souper, mais un bon dîner, Montmaur répondit qu'il dînerait avec les Arabes et souperait avec les Grecs.

Ménage et Boileau, dans leurs œuvres, critiquèrent le pique-assiette :

« Savant en ce métier si cher aux beaux esprits,
« Dont Montmaur autrefois fit leçon dans Paris. »

Ce parasite original mourut en 1648, à 74 ans.

Le déjeuner du Cygne

Samedi
2 juillet
1955

Lorsque deux amis ayant fait carrière ensemble se retrouvent...

C'est ainsi que nous pourrions intituler ce commentaire, Van Hecke recevant à déjeuner son vieil ami Fernand Meyrath ayant, une fois n'est pas coutume, délaissé ses fourneaux.

Vous présenter le Panier d'Or est bien superflu. Ce très bel établissement de la Grand'Place est particulièrement riche de souvenirs et de gloire.

Confié, depuis peu, au talent éprouvé de Fr. Van Hecke, il entre dans une nouvelle phase de son histoire dont tout porte à croire qu'elle sera une digne continuation d'un grand passé.

Notre déjeuner, conçu par Fr. Van Hecke et F. Meyrath, à la gloire exclusive du poisson et exécuté de main de maître par notre amphytrion fut remarquable de bon goût et de sûreté.

L'avant-propos corsé par un fastueux G.H. Mumm 1949 créa d'emblée l'ambiance qui persista tout au long de ce fin repas.

Bruges, si vivante en juillet, se méritait de posséder et le Panier d'Or et Van Hecke que nous félicitons de tout cœur; félicitations qui viennent s'ajouter à celles que nous lui adressons encore pour la belle sélection des vins présentés, tous de grande classe.

M E N U

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



une façade historique

*un patron
sympathique*



un restaurant charmant

Le déjeuner «hors frontière»

Jeudi
1^{er} septembre
1955

Ce fut sous un soleil généreux que les participants atteignirent Mullerthal où leurs aimables hôtes, M. et Mme Graiveldinger les accueillirent à l'heure de la méridienne.

L'apéritif, du Bernard Massard brut, fut servi à la terrasse, où tout en le dégustant, les convives jouirent du très beau site, quelque peu alpestre, avec, comme accompagnement musical, le murmure chantant de l'Ernz Noir qui ruisselle gaîment tout au long du bâtiment.

M. Graiveldinger n'est, certes, pas un inconnu pour nos amis et lecteurs. Il fut, dix ans durant, aux fourneaux de l'ancien «Gourmet» de Luxembourg et le regret de l'avoir perdu dans la capitale est compensé par le plaisir de le retrouver ici.

Les plaisirs d'une bonne table requérant une parfaite détente physique, c'est agréablement détendus que l'invité d'honneur, M. Clasen, animateur de la vieille maison luxembourgeoise de vins fins et champagnes bien connue, ainsi que les membres du Club, prirent place pour faire honneur au menu délicat et savamment préparé.

Les écrevisses, accommodées à la luxembourgeoise et servies à profusion, furent l'objet d'un concert d'éloges. Leur parfaite aromatisation témoigna de la grande maîtrise et du doigté du maître de céans dans la sélection des herbes choisies qui confèrent à ce plat exquis cette sensation, si agréable, d'inégalé et d'unique. Le Riesling apporta, en l'occurrence, le point d'orgue qu'il fallait.

La poularde, servie à la française, provoqua une légère surprise. Pochée et nappée dans une sauce crème d'une blancheur de neige, elle était accompagnée d'un riz poché bien sec. Il convient de féliciter M. Graiveldinger de cette préparation dont le cachet

très particulier fut très applaudi. Les fragrances du St-Emilion choisi se marièrent admirablement au plat.

Après les fromages, vint le Parfait Frauçillon dont les convives célébrèrent unanimement la légèreté, le mousseux et l'accueil plaisant au palais sans cette dominante, parfois trop marquée, de la liqueur.

M. Boon se leva alors pour dire à M. et Mme Graiveldinger la résonance heureuse de ce déjeuner parfait et les féliciter chaudement. Une des gracieuses convives embrassa le Chef rayonnant, marquant ainsi la chaleur de cette amitié belgo-luxembourgeoise, multiséculaire et qui jamais ne s'est démentie. M. Boon donna ensuite lecture du télégramme du Président, qui, retenu à Bruxelles, se joignait de cœur aux présents; il fit également part des regrets de M. et Mme De Backer, empêchés. Il leva enfin sa coupe à la santé de la Grande-Duchesse et à la prospérité du pays ami avec lequel de nouveaux liens se sont encore tissés récemment. Sa péroraison fut chaleureusement et longuement applaudie.

Avec les petits fours, vinrent enfin les eaux-de-vie et liqueurs au nombre desquelles le quetsch et la mirabelle furent particulièrement appréciés.

A dix-neuf heures, les hôtes boutèrent le feu à un foyer de bûches, complétant ainsi cette ambiance amicale par le plaisant spectacle d'un feu de bois et ce n'est que plus tard... beaucoup plus tard, aux environs des douze coups fatidiques, que les convives se séparèrent à regret.

M. et Mme Graiveldinger ont bien mérité de la Gastronomie et du Club. Aussi, en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison et pour l'accueil plus que sympathique qu'ils réservent aux touristes belges, le panonceau du Club leur sera remis dans un futur proche. Nous les en félicitons encore.

LE MENU

Terrine Maison et Jambon du pays

Ecrevisses à la Luxembourgeoise

Poularde à la Crème d'Estragon

Choix de fromages

Parfait Frauçillon

Petits fours

VINS

Bernard Massard brut

Riesling Wormeldange Koeppschen 1953

Château Trottevieille St-Emilion M.d.

Moka

Eaux de vie et liqueurs au choix

Jeudi
13 octobre
1955

Le dîner des Ailes

qui sera servi le jeudi 13 octobre à 18 heures à l'Aéroport de Melsbroeck (Moeder Avia).
Réception à l'Aéroport de Melsbroeck, le jeudi 13 octobre à 18 heures (Moeder Avia).
Surprise aérienne, remise officielle des diplômes aux participants du premier Banquet Gastronomique Aérien Mondial.

Champagne Louis Roederer et Zakouskis.

Dîner à 20 h. 30.

M E N U

Huîtres au Caviar

Soufflé aux écrevisses

Filet de Bœuf Prince Albert
Pommes noisettes

Faisan au Nid
Bombe Temps des Cerises
Frvolités

Moka

VINS

Traminer d'Alsace

Château Saint-André Corbin
Saint-Georges Saint-Emilion 1947

Mercurey 1947
Sélection Tastevin

Champagne Louis Roederer
Brut ou Extra Dry

Conditions de participation : 400 frs. au C.C.P. 44.265 du Club.

Nombre limité : 50 couverts.

Date limite des inscriptions : 10 octobre.

Samedi
29 octobre
1955

Le déjeuner des Ardennes

qui sera servi le samedi 29 octobre à 13 heures au Casino de Namur.

M E N U

Langouste en Belle Vue
Sauce Corail

Céleris à la Bayonnaise
Brochettes de Rognons de mouton
au feu de bois

Selle de Faon à la Marlagne

Parfait Tutti Frutti

Moka

VINS

Château Bouscalt 1952
Grand Cru Graves Blanc, Mise du Château
Prop. : Place.

Château Latour,
Canon Fronsac 1934

Vosnes Romanée, Malconsorts 1937
P. Bourée, Gevrey-Chambertain

Champagne Louis Roederer Brut 1949
en magnum

Conditions de participation : 400 frs au C.C.P. 44.265 du Club.

Nombre limité : 40 couverts.

Date limite des inscriptions : 25 octobre.

Samedi
17 novembre
1955

Le déjeuner des Chocq Clochers

qui aura lieu en la ville d'art de Tournai, et sera servi à 13 h. 15 « Aux Trois Pommes d'Orange », 28, rue de la Wallonie, sous l'habile direction de J. Kempen-Janssens.

MENU

Soufflé des Trois Pommes d'Orange	Champagne Mailly Brut 1951 en magnum
Demoiselles de Cherbourg grillées au feu d'enfer	Corton Charlemagne 1953
Suprême de Faisan à la façon du Chef Pommes Gaufrettes	Richebourg 1937
Ananas Givré	Porto Ferreira Réserve 1887 Sherry Dry-Sack
Mignardises	
Moka	

Conditions de participation : 400 fr. tout compris, par personne, par versement au C.C.P.
442.65 du Club des Gastronomes.
Nombre limité : 30 couverts.
Date extrême des inscriptions : 13 novembre.

La fabuleuse récompense

Soixante-quatre mille dollars ont en effet été attribués au capitaine Mac Cutchen, de la marine marchande américaine — cuisinier de grande réputation — qui, au quitte ou double qui bouleverse actuellement les habitudes yankees, a répondu exactement à la question qui lui était soumise, à savoir, l'énumération de sept plats et vins qui figuraient au menu du dîner offert par le Roi d'Angleterre au Président de la République Française en 1939, au Palais de Buckingham, très exactement le 21 du mois de mars.

La réponse a été :

Consommé canelle
Filet de truite saumonée
Petits pois à la Française

Asperges sauce maltaise
Corbeille de Fruits
Château Yquem
Madère

Ces précisions ont permis au capitaine Cutchen de recevoir immédiatement un chèque d'un import de 64.000 dollars, une quantité impressionnante de cadeaux divers, dont une splendide automobile.

De plus, il s'attribuait le titre de recordman du quitte ou double américain, qui appartenait jusqu'à cette sensationnelle performance de la technique gastronomique aidée d'une prestigieuse mémoire, à un américain d'origine italienne qui, avec prudence, avait mis les pouces à la somme devenue insignifiante sur la tablette des records de... 32.000 dollars U.S.

L'avis de M. Raymond OLIVER

Les lecteurs de la «Revue des Hôteliers» auront lu une critique d'un ouvrage récemment publié par Monsieur Raymond Oliver, propriétaire du « Grand Véfour » à Paris et cuisinier de tout premier ordre. Paru sous le titre « Art et Magie de la Cuisine », le livre est d'un maître. On en jugera par les extraits que nous publions ci-après et M. Oliver ne nous en voudra pas de les avoir repris à l'intention de nos lecteurs. Ils ne feront que montrer davantage l'intérêt de ce magnifique plaidoyer pour la bonne cuisine.

Il expose ici le point de vue de l'hôte, c'est-à-dire du restaurateur et tente une définition du gastronome, de ses droits et surtout de ses devoirs.

Certains gastronomes ou prétendus tels, considèrent trop facilement que, dès qu'ils franchissent le seuil d'un restaurant, ils acquièrent le droit de critiquer. C'est faux ! Etre un gastronome, c'est avoir tout d'abord cette exquise sensibilité du palais qui vous permet d'apprécier, de détecter, de jouir de la perfection d'un mets, comme un lapidaire jouit de l'eau d'une pierre. Imaginez-vous ce lapidaire rejetant avec des mots cinglants, une pierre piquée, une aigue-marine aux reflets plus verts que bleus, un diamant plus jaune que blanc ? Non, n'est-ce pas ? Si la pierre qu'on lui présente ne comporte pas les qualités dont il rêve, il l'écarte, il en choisit une autre, change de source, laissant à un confrère le soin de préférer l'éclat moins bleuté de ce diamant, plus pâle de cette aigue-marine.

Ainsi des gastronomes. Le véritable gourmet est celui qui cache son désir et sait faire son plaisir discret. C'est celui qui vient anonymement prendre place à une table, commande avec aisance un plat de choix, un vin de qualité, se délecte ou non, repart ravi ou un peu déçu, agréablement étonné ou désagréablement surpris, mais qui n'a pas mobilisé du maître de céans au saucier pour leur témoigner d'un mets qu'il ne juge pas conforme à la tradition ou d'un vin non chambré à souhait.

Le véritable gastronome est un être raffiné car la gastronomie est un raffinement. Il porte donc en lui cette délicatesse innée que ni cordon ni toge ne sauraient seuls conférer. Il sait aussi que le goût présente des aspects multiples et qu'il ne peut juger que par rapport au sien ou à des canons que le temps peut réformer, la cuisine n'étant pas statique. Les artistes, les poètes, les peintres se voient parfois réhabilités par la postérité. Le cuisinier, lui, ne se survit pas. La légende accrédite tel ou tel de ses talents mais, avec la disparition de

ses contemporains, s'effacent les derniers témoignages de sa gloire, si gloire il y eut. Je vous l'ai dit, notre art a le poignant de l'éphémère.

Que ceux que je nomme faux gastronomes, ces gourmands à verbe haut, nous fassent la grâce de déguster nos plats en silence, sans ameuter les autres convives, sans citer pour nous confondre croient-ils, des noms de restaurateurs et des mets comme un lettré des phrases latines ! Ils le font d'ailleurs en général parce qu'ils sont plus des tapageurs que gastronomes et que pour eux, la gastronomie est une profession sonore et non un dilettantisme. S'affirmer en niant autrui ne garantit pas, que je sache, de gloire durable !

Par contre, quelle joie infinie de recevoir un véritable gourmet ! Je n'entends pas gourmet parce qu'il félicitera automatiquement celui chez lequel il déjeunera ou dînera ce jour-là, mais parce qu'il se conduira avec cette courtoisie qui rend plus faciles tous les contacts humains. Ce gastronome, même s'il est surpris par une nouveauté, s'il n'approuve pas une alliance, réfléchira avant de critiquer. Peut-être même ne fera-t-il part de son étonnement qu'après être venu et avoir tenté une nouvelle expérience.

Un restaurant n'est pas un stand de concours. Le fait qu'on y affiche tel ou tel plat comme une « spécialité » ne confère pas à celui qui la choisit le droit d'être bruyamment désapprobateur, si elle ne lui plaît pas. Un restaurant est un lieu où des gourmets, des indifférents, des impatients, des libertins, des gens d'affaires se réunissent, les uns pour les plaisirs de la table, les autres par nécessité de se nourrir, certains par goût d'une atmosphère qui les change du « home », d'autres enfin parce qu'ils trouvent agréable d'accompagner les arides discussions d'affaires de la dégustation de mets de choix. Que vient donc faire là le prétendu gastronome faiseur de désordre ? Désordre qui, je regrette de l'affirmer, mais c'est exact, gêne plus encore les autres convives que le personnel qui le sert ou l'hôte qui le reçoit...

...(le véritable gastronome) ...apprécie la plus petite nouveauté, l'effort tenté pour lui plaire, l'ambiance, l'attention dont il est l'objet. Il vient à la recherche d'un plaisir avec optimisme. Il est déjà ouvert à la joie.

Le faux gastronome, lui, se présente armé du trident de la critique. Et pourtant, il y a toujours de la part du restaurateur et du cuisinier un effort qui est une offrande à celui qui vient.

Toute création comporte une offrande puisque créer, c'est inmanquablement mettre de soi dans son œuvre. Ne croyez pas que celui qui compose un plat, le prépare, est mû par l'appât du gain ou le désir de surclasser son voisin. Il est possible, probable même qu'à certains moments, comme dans tout commerce, l'intérêt anime un créateur, mais l'amour de l'art reprend vite ses droits et c'est à son œuvre que pense le cuisinier ou le restaurateur tout comme le couturier, qui dans un éclair a drapé autour de son mannequin une soie chatoyante, oubliant qu'il vit de ses créations, emporté par son art.

En défendant les restaurants gastronomiques, je défends aussi les autres. Combien sont méritoires, combien sont valables qui n'ont pas encore été sélectionnés et que découvrira un jour un véritable gastronome?... Grande cuisine, cuisine simple, cuisine de terroir, quelle qu'elle soit, elle est pré-

parée pour vous qui passez. Soyez donc sensible à l'effort de celui qui vous reçoit. Songez, lorsque vous tombez dans un restaurant de hasard, à ces fanfars de village où s'époumonnent des artistes consciencieux, mais parfois maladroits. Une fausse note vous fait peut-être sourire mais elle vous attendrit en même temps. Pourquoi ne pas avoir cette compréhension pour celui qui, devant son fourneau, travaille pour vous ? Parce que déjeuner ou dîner au restaurant, c'est acquérir en échange d'une somme déterminée un repas qu'à priori vous considérez devoir être impeccable, à votre goût, et conforme à vos conceptions de la cuisine...

...ne vous considérez pas comme frustrés, ne faites pas peser sur le restaurateur, l'accusation avouée ou dissimulée qu'il a abusé de votre bonne foi ! Il n'en est rien. Son désir le plus cher est de vous satisfaire, croyez-moi !

Le passé qui meurt

On a annoncé la fermeture du Café de Paris. Ainsi après Larue et Graff, va-t-il fermer ses portes et disparaître, dit un de nos confrères parisiens qui poursuit : « La banque qui occupe tout le pâté de maisons compris entre la rue Louis-le-Grand, la rue Daniel-Casanova, la rue d'Antin et l'avenue de l'Opéra s'étendra à l'enclave que le célèbre café y tenait.

Ouvert au début du XIXe siècle, le Café de Paris avait compté parmi ses clients illustres Alfred de Musset, le savant Arago, Emile de Girardin. A cette époque, il était situé sur les boulevards.

Depuis plusieurs années, le Café de Paris appartenait au groupe des cafés Drouant. Récemment, on y avait attribué un prix littéraire et fêté les 75 ans du clown Grock. »

Ce n'est pas sans mélancolie que l'on a appris cette nouvelle. On se souvient des fastes du « Café de Paris », et nous songeons à ce billet que publiait « La Renaissance » en 1923.

« Un chef-d'œuvre, même de gastronomie, est toujours un événement. Celui-ci eut lieu naguère au Café de Paris. Ils étaient cinq convives. Nous transcrivons d'abord le menu :

Melon au marasquin glacé
 Consommé des grands viveurs
 Soufflé de langoustines
 Aspic de foie gras frais au Samos, en croûte
 Salade
 Fromage
 Fruits
 Bombe glacée
 Friandises
 Café
 Fine du Couronnement

Vins

Porto Commendator
 Château Yquem 1893
 Musigny 1915
 Richebourg 1906
 Magnum de Clicquot brut 1900

Certes, ce programme fait venir l'eau à la bouche, mais le lecteur mal informé dira peut-être : « Beau chef-d'œuvre ! Je n'ai qu'à aller dans un bon restaurant. En y mettant le prix, j'en aurai autant ! »

Erreur, homme superficiel ! A la rigueur vous pourriez trouver un canard aussi gros que l'in vraisemblable Nantais dont les cinq convives ont vu sortir les filets plus larges que des escalopes de veau. Mais le soufflé de langoustines ? Mais le foie gras frais « dans le fort de l'été » ?

Car le soufflé était une « première », une « création ». Il avait été inventé par l'aimable et généreux amphitryon lui-même. On en chercherait en vain la recette dans les livres de cuisine et dans la tradition orale. Ce soufflé, je cite un témoin, « comprenait dans les carapaces, un salpicon de cubes de queues de langoustines, dans un appareil à soufflé à base de coulis de brochet, parfumé de vin d'Alicante ».

Et le foie ? Ici, géographes, attention ! Commandé la veille, en Hongrie, par télégraphe sans fil, il était arrivé le matin même par avion.

Ali-Bab, qui fut un des cinq, déclare n'avoir jamais mangé chef-d'œuvre aussi bien réussi que cet ensemble.

Si Lucullus vivait encore, il se passerait sa fourchette à travers les corps ».

Ces temps-là ne sont plus, hélas !

Un gastronome se penche sur son passé

Simon ARBELLOT, de l'Académie des Gastronomes, grand ami de notre Club, nous permettra sans doute de « pêcher », dans les Souvenirs qu'il confie à la « Revue Générale de l'Hôtellerie » à Paris, quelques pages par-

Environ de 1936, mon ami suédois Noer, banquier, passionné de gastronomie et qui avait ouvert les premiers « Vikings », d'abord rue Vavin à Montparnasse, puis rue de Marignan, aux Champs-Élysées, eut l'idée de faire connaître aux Parisiens la véritable « Table Royale », telle qu'elle existe dans les pays nordiques. Une centaine de hors-d'œuvres chauds et froids qui vont des ragoûts aux charcuteries, des poissons fumés aux harengs marinés (il y a quinze manières de les présenter), des saucisses aux salades, dressées dans leurs plats ou sur leur réchaud, alignés, ordonnés, appétissants, multicolores, occupent une table centrale autour de laquelle les clients défilent, se servent, et rejoignent leurs places. Ce qui en Suède nous avait paru tout naturel, nous sembla à Paris une gageure.

La « Table Royale » s'ouvrit, on s'en souvient peut-être, dans le local que venait de quitter « Le Bœuf sur le Toit », rue de la Boétie (où il est d'ailleurs de retour aujourd'hui).

Le soir d'inauguration fut des plus brillants. Noer savait composer une salle et veiller au bien-être de ses invités. Des lumières douces, des linges fins, de l'argenterie, beaucoup de fleurs et cette table royale monumentale qui attirait tous les regards. Ce fut, bien entendu, un succès. On en parla dans tout Paris. On en parla même trop. Quand au bout de quelques mois Noer fit ses comptes, il s'aperçut que la rue de la Boétie avait, à elle seule, dilapidé les recettes de la rue Vavin et de la rue de Marignan réunies, que les Parisiens étaient des gens fort gourmands et que tous ces petits amuse-gueule coûtaient plus cher que la côte de bœuf ou les moutons de pré-salé. La « Table Royale » vécut une courte saison. Ne changeons pas les habitudes des Parisiens.

* * *

La capacité humaine a ses limites, me dit aussi un jour, rue Marbeuf, ce traiteur qui avait rêvé de nourrir les Parisiens exclusivement de fruits. Pour vingt francs, ce qui était le prix d'un simple, mais honnête dîner dans ce quartier environ 1934, on avait droit à tous les fruits exposés dans l'éventaire, à un couvert et à un verre de porto.

Un matin d'hiver, alors que j'observais les amateurs de végétaux se régaler « à discrétion », le patron me dit :

« Je les laisse faire... Il n'est pas d'exemple qu'un client ayant mangé une poire ou deux, puis une pomme, une orange, deux ou trois mandarines, ait encore faim. A la saison des fraises et des cerises, c'est encore

ticulièrement savoureuses. Nos amis restaurateurs y trouveront des conseils et nos amis gastronomes, des portraits enlevés du bout de la plume avec la maîtrise littéraire de notre bon Simon Arbellot.

meilleur pour moi. Voyez-vous, ce qui me coûte le plus cher dans ce prix de vingt francs, c'est le verre de porto, qui, à lui seul, vaut le quart ».

Le restaurant aux fruits, tout comme la Table Royale, dut fermer ses portes lui aussi. Il ne faut pas jouer avec la gourmandise.

Je me souviens de cet excellent restaurant du Bon Vigneron, rue Blanche, à Montmartre, où, pour la première fois à Paris, après la guerre de 1918, on annonça le vin à discrétion au seul déjeuner du vendredi. Petite maison, grande cuisine : cassoulets, navarins, daubes, rognonades, tripes. On y trouvait ces parfaites nourritures dites lourdes qu'on arrose abondamment de vin léger en pichet. Le Bon Vigneron eut tant de succès qu'il dut ouvrir une succursale en face, de l'autre côté de la rue.

Les déjeuners du vendredi étaient particulièrement gais et je ne crois pas que la consommation de vin, ce jour-là, ait nui à la bonne marche de l'établissement, sinon à celle des clients redescendant la rue Blanche. Depuis, maintes expériences ont été faites avec succès. On voit même de nos jours, dans une maison fameuse, les trois magnums blanc, rosé et rouge mis sur la table à la disposition de chaque client. On ne signale aucun incident grave dans le quartier. Plus dangereux m'apparaît ce restaurant de l'Île-de-France, où le patron offre à ses clients pour le prix d'un seul, trente-trois verres de liqueur.

On pense à ce personnage de J.K. Huysmans, l'excentrique des Esseintes, qui avait inventé, chez lui, un « orgue à bouche » où grâce à un système de cannelles rejoignant une série de barils à liqueurs, il composait de véritables harmonies, en prêtant des sons aux liqueurs il avait décidé que le curaçao était la clarinette, le kummel le hautbois, l'anisette la flûte, le kirsch la trompette, le gin le tambour, le whisky le piston, le marc, le tuba et le raki la caisse...

Le romancier de « A rebours » avait beaucoup d'imagination, l'hôtelier aux trente-trois liqueurs, a, lui, bien de la chance. Quant à ses clients ils doivent avoir, eux, beaucoup d'estomac.

Sans vouloir décourager le valeureux restaurateur qui vient d'introduire sur la Côte le « menu à forfait », je vais lui raconter, pour finir, cette petite histoire qui eut pour cadre le Palais-Royal, il y a quelques années.

Un restaurateur, disparu d'ailleurs assez rapidement, avait imaginé, lui aussi, une sorte de « table royale » où, pour un prix fixe, on pouvait consommer à discrétion.

Les maîtres d'hôtels avaient ordre de veiller à la bonne marche du système et à stimuler l'appétit des clients.

— Après le gigot, Monsieur prendra bien une aile de poulet, et je me permettrai de lui recommander tout particulièrement notre terrine de venaison avant le fromage. Un peu de beurre... mais comment donc, Et hop ! une motte de cinq kilos sur la table ! Une tranche de jambon ? en voici un entier.

Aussi, chaque jour, un nombre de connaisseurs venaient satisfaire leur gros appétit chez ce traiteur qui ne regardait pas à la dépense, ouvrait ses boîtes, décapitait des bouteilles, cassait des œufs et découpait des filets avec une évidente satisfaction.

Le public ? De braves gens portés, certes, comme on dit, sur la « gueule », mais somme toute corrects, peu bruyants, et se laissant faire violence avec un sourire complice.

— Madame prendra bien encore un plat de tripes à la mode de Caen... c'est léger... un rien, surtout avec notre excellent Muscadet. Je vois que votre bouteille est vide, en voici une autre.

Parmi ces habitués, chaque matin, un vieux Monsieur respectable, dont on n'eût su dire si sa moustache blanche était celle d'un ancien officier, sa ro-

sette celle d'un haut fonctionnaire, son veston noir celui d'un magistrat, portant sous le bras une serviette digne de contenir des secrets d'Etat (peut-être venait-il du Conseil d'Etat tout proche), gagnait sa table et déjeunait d'un appétit qui finit par attirer l'attention du gérant :

— Encore un poulet pour le trois ? Mais c'est son second et avant il avait déjà mangé deux andouillettes.

— Je vous ferai remarquer qu'il ne prend jamais de sauce.

— Oui, mais que de beurre.

— Après tout, chacun son goût, et puis ce sont ses ordres.

Un jour, passant près de ce bon client, le maître d'hôtel heurta du pied la serviette de cuir déposée au pied de la chaise. D'un geste instinctif, il la ramassa et la porta au vestiaire. Elle lui parut lourde. Il l'ouvrit en tira la moitié d'un poulet rôti, au moins une livre de beurre, un saucisson non entamé, plusieurs tranches de jambon et autant de rosbief froid avec des cornichons.

On comprend pourquoi le vieux Monsieur ne demandait jamais de plat en sauce.

(De « La Revue Générale de l'Hôtellerie »).

Deux recettes de Fernand MEYRATH

Notre excellent ami, à qui nous avons décerné notre « Oscar de la Gastronomie », a bien voulu nous confier deux succulentes recettes qu'il réalise couramment « Aux Provençaux » où il officie. Nous l'en remercions vivement au nom de tous nos amis.

LES PIEDS DE MOUTON A LA ROUENNAISE (pour 10 personnes)

Les pieds de mouton doivent être débarrassés de la touffe de poils qui se trouve entre les orteils. Les pieds — que l'on achète chez le tripier — sont blanchis et cuits à moitié, ce qui facilite ce travail. Marquer une cuisson avec aromates, bouquet garni, assaisonnement, une demi-bouteille de madère, un jus de citron. Faire cuire les pieds pendant une heure. Vérifier de temps en temps la cuisson, car le temps de cuisson peut différer. (On dit en cuisine : « ils n'ont pas leur carte d'identité avec eux »). Enlever au fur et à mesure ceux qui sont bien cuits.

Après les avoir divisés en deux, en retirer soigneusement tous les os.

Passer un litre de fond de cuisson et le réduire des deux tiers, ajouter un grand verre de cognac.

Pendant la cuisson des pieds, préparer la farce dans les proportions suivantes : un kilo deux cents de chair à saucisses composée d'1/3 veau, 1/3 porc maigre, 1/3 collier de porc ; 125 grammes d'oignons hachés, cuits au beurre ; persil haché (truffes hachées à volonté) et le fond de braisage réduit, qui doit être liquide. Saler légèrement, car il faut tenir compte de la réduction qui est assaisonnée.

Farcir les demi-pieds, joindre deux demis ensemble. (Il est préférable de les farcir avant qu'ils soient en gelée). Les envelopper de crépine, laisser bien refroidir, arroser de beurre fondu, saupoudrer légèrement de mie de pain et griller doucement, pendant 15 minutes.

Servir bien chauds, accompagnés d'une sauce tomate faite avec la cuisson des pieds, parfumer au madère, et d'une pomme purée légère.

CAILLES EN CHEMISE

La caille est très recherchée des gourmets et plaît en général à tout le monde. Cet oiseau solitaire est très rare chez nous. Le proverbe : « Dodue comme une caille » se justifie, quand l'oiseau est tué après la moisson. Il y a beaucoup de façons de le préparer.

Pour la « cuisson naturelle » de la caille, l'envelopper d'une feuille de vigne, la rôtir dans sa propre graisse, la dresser sur un canapé. Dans nos restaurants, on la sert flambée à la fine champagne, aux raisins, souvaroff, en chaud-froid. La préparation de la caille en chemise est excellente, car elle conserve ainsi tout l'arôme et le succulent fumet qu'elle possède.

Désosser les cailles, les farcir de leur foie joint à des foies de volaille, du foie gras et une truffe. Assaisonner de bon goût. Envelopper chaque galantine dans une abaisse de pâte brisée. Souder les ouvertures et poser sur une plaque à pâtisserie, la soudure vers le bas. Beurrer la partie superficielle de la pâte. Pour conserver leur forme, les entourer d'une bandelette de papier beurré.

Les cailles seront à point après vingt-cinq à trente minutes de cuisson dans un four bien chaud. Enlever le papier et dresser sur serviette pliée.

Le fastueux passé de

SPA, ville royale

M. Frenay-Cid a récemment publié dans « Le Soir » une chronique que nous nous faisons un réel plaisir de reproduire « in-extenso ».

« Ces temps de vacances, où qu'on les passe, dirigent généralement vers les délices de la gastronomie, ou plus modestement de la bonne cuisine.

Aussi bizarre que cela puisse paraître, la gastronomie fut au XVIII^e siècle, un sport anglais et les gourmets d'alors, pas encore francisés si l'on peut dire, en « gastronomes », s'appelaient entre eux des « gastromen ».

Nombreux étaient ceux venus de la Grande-Ile qui, sous prétexte de prendre les eaux, se rendaient à Spa pour se régaler des « repas wallons » fort appréciés, semble-t-il, par la haute société européenne, celle qui était, à tout le moins, en état de lui faire honneur.

Alors, comme aujourd'hui, ces gourmets aimaient autant écrire ou parler de leurs réjouissances de bouche que de s'y adonner. C'est d'ailleurs le moment où les « classiques » de la littérature culinaire, les Grimod de la Reynière, les Berchoux, les Beauvilliers, les Carêmes et les Brillat-Savarin font publier ou préparent des ouvrages sur l'Art de gueule qui vont devenir et, du moins pour certains, demeurer célèbres.

Alors comme aujourd'hui, il existait, chez nous, des maîtres-queux réputés, tel ce Le Thex dont M. Meunier, le distingué vice-président de la Société Verviétoise d'Archéologie, vient de réveiller le souvenir.

Il le présente comme étant un ancien maître d'hôtel de l'abbé de Stavelot et Malmédy (donc un prince-évêque !), puis cuisinier « des pères capucins de Spa et des pères vicaires des convers de Sougnez, Vervier et Bolland, connaisseurs en mets les plus exquis du pays ».

On n'est pas bien fixé sur le point de savoir si ce sont les pères-vicaires et capucins qui étaient les

« connaisseurs » en question ou seulement feu Le Thex. Peu importe. Le Thex a écrit ses « Mémoires », comme La Varenne et Paul Bouillard, et, de ceux-ci, le gastroman anglais a tiré un « menu wallon » dont on se demanderait avec inquiétude s'il était bien la carte d'une seule journée, si l'on ne savait qu'il s'agissait de choisir un plat dans chacun des services offerts. Encore faut-il se dire qu'en ces journées de vacances, les curistes devaient ingurgiter 20 à 25 verres d'eau.

Quoi qu'il en soit, le voici, ce menu gargantuesque, et tel que le donnent les « Cahiers Ardennois ». On verra qu'en ces temps lointains on utilisait beaucoup les produits et spécialités du pays, dont certains sont demeurés dans les folklores locaux ou sur les cartes de nos restaurants les plus élégants :

— Déjeuner du grand matin (après une première course à la fontaine): le café-chicorée de Cologne avec des chermoules d'Aix; la miché des drapiers, beurre et sucre de Vervier; la tartine au beurre frais d'Ardenne; le lait gras de Herve.

— Déjeuner de 10 heures après une seconde course (et quelques autres verres pris au Pouhon): saucisson et lèvego de Vervier; tripes boudins grillés; vieille eau de vie de Schiedam, pour aider la digestion et exciter l'appétit. (C'est le trou normand pris avant l'heure).

— Dîner à nones après les 3 heures : soupe au serpollet de Polleur, au lait gras avec sucre et œufs du vieux Spa; bouillon consommé; bœuf du Condroz; côtelette de Leuvreau; gigue de mouton d'Ardenne; hure de sanglier; lièvre, chevreuil de Sart et Jalai; bécasse, perdreau, coq de bruyère de Hockay et Sourbrod (on n'avait pas encore acclimaté les grouses d'Ecosse dans la Fagne); écrevisses, truite, saumon de l'Amblève, de la Kyll et de la Vesdre (cette rivière était encore poissonneuse); anguille, brochet avec carpe du Rhin; champignons comestibles du Limbourg (cultivés dans les grottes de Bassenge, Wonck, Eben); dindon et chapon de Hesbaye (les gelines de Campine ne sont plus à la mode comme au temps de Maurice de Saxe); gibelotte d'oie à l'ail de Visé et Tongres; saucisse boudin de Vervier; choux

verts, chicons de Jalhay; grives de Noirfontaine et St-Roch à la sauce aux baies de genévrier accomodé pour la Saint-Crépin de Stavelot et Malmédy (cette spécialité est demeurée un des sommets de la cuisine liégeoise); légumes des côtés maraîchers de Liège; pain, pâtisserie, gâteaux, tourtes et pâtés de M^e Gérard (serait-ce Le Thex?); gaufres et biscuits de Vervier; biscuit de Spa, anis et gâteau dit miche de façonnavie de copies de Vervier; biscuit de Maestricht, dorées aux prunes, au riz, au fromage, aux myrtilles; galets d'Aywaille façon des moines de Saint-Roch-Bernardfagne (ceux-ci d'ancienne renommée).

— Laitage : lait gras et crème au sucre et au pain blanc, facet d'un ancien abbé; coucou de Herve et Battice; flaon de Jupille façon d'Alpaïde et Pepin (sans doute comme nous avons le tournedos

Henri IV?); soupe aux écrevisses de Chaudfontaine; omelette dite vôte d'Ardenne, façon Malmédy et Stavelot (encore une recette des Princes-Evêques).

Fromage : sans parler du fromage de Hollande assez connu, fromage gras de Herve, potekeise de Huy vieux et à la crème ou au sucre.

Fruits : prune d'Amay, poire des fonds de Quarreux, fraises et mûres d'Ardenne, raisin de Sougnez, Liège et Comblain (il y avait de la vigne partout).

On remarquera qu'il n'est point fait mention de souper et que le café ne vient pas encore au dessert. A Spa, on le remplace par un verre de lait d'ânesse ou de chèvre, origine contrôlée : Sougnez, Aywaille ou Bomal! ».

FRENAY-CID.

NOTES PARISIENNES

LA TREILLE DU ROI

Du «*Soir*» encore, cette notice mélancolique

Paris, 14 septembre.

Pour la dernière fois, viennent d'être vendus les beaux raisins dorés de la Treille du Roi, à Fontainebleau. Les ceps vont être arrachés; leur entretien coûte, paraît-il, trop cher au Trésor public qu'on n'a pas l'habitude de trouver aussi économe de nos deniers. La Treille avait déjà été menacée voici un quart de siècle. Elle laissa passer l'orage et triompha : on la classa au contraire monument historique ! Puisse-t-elle résister, cette fois, aussi vaillamment au vandalisme démocratique !

Elle a des origines assez mystérieuses, cette Treille. D'aucuns en attribuent la plantation au bon roi Henri IV qui disait volontiers à son jardinier de Fontainebleau, se plaignant de la mauvaise qualité de la terre :

— Bah ! semez-y des Gascons, ils poussent partout !

Car elle est gasconne, elle aussi, cette vigne maintes fois séculaire. De Cahors, pour plus de précision. Mais elle remonte, si l'on en croit d'autres historiens, bien au-delà du Vert Galant, au moins jusqu'à François I^{er}. Et d'invoquer des textes impressionnants. Au mois de juin 1531, François adressa des lettres missives à son sénéchal en Quercy, Galiot de Genouilhac, pour lui mander que fût député à Paris un vigneron cadurcien afin de « planter et mener à bien » un clos de vigne en « Foutaineblou ». Les consuls de Cahors examinèrent les titres de tous les vigneronns de la région et firent choix d'un certain Jehan del Rival, dit le Prince, pour se rendre auprès du roi.

Rival, accueilli par le roi avec cordialité, fit choix des terrains qui lui parurent les plus propices, les défricha, puis repartit en Quercy, en novembre; il y tria des plants bien venus, robustes et sains, et remonta vers Paris avec un cortège de chariots portant non seulement les dits plants, mais vingt barriques de vin de Cahors, histoire de faire goûter à François I^{er} le jus que sa vigne ne tarderait pas à lui donner. Il emmenait avec lui plusieurs valets habitués à l'épamprage et à la taille, entendus aux lunes et aux cuvées. Léon Lafage, grand spécialiste des choses quercynaises et merveilleux chroniqueur (trop nonchalant seulement), nous cite même leurs noms. Rival demeura dix ans au service du roi. Quand il regagna ses vignes à lui, la Treille était déjà célèbre.

Son raisin est du chasselas, ce qui est le nom d'une commune mâconnaise, et peut-être fut-il, en effet, acclimaté en France dans cette riche Bourgogne demeurée l'une de nos plus grandes provinces viticoles. Mais il est d'origine beaucoup plus lointaine, très lointaine, puisqu'il nous vient des rives de la mer de Marmara, l'ancienne Propontide, où il s'appelait tchaoud. Il y avait longtemps que François I^{er} le connaissait, et il appréciait les vins de Cahors. Nous avons un document de 1519 donnant droit de libre passage à cinquante tonneaux de ces vins, expédiés à la Cour par le même Galiot de Genouilhac qui, quatorze ans plus tard, envoyait Rival à Fontainebleau.

Il est vrai qu'un troisième groupe d'érudits, aussi chartistes que quiconque, tient toutes ces histoires pour fabuleuses et revendique l'inauguration de la Treille du Roi pour Louis XV; ils la font naître aux environs de 1728.

Si l'on discute la naissance de la fameuse vigne, on sera fixé quant à sa mort; la IV^{me} République en portera la responsabilité.

Léon TREICH. (Le Soir).

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} Caldirola.

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. Vignerot.

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

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

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

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. 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 : 88.10.15

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.