

L'Echanson des Gourmets

Menu

L'année jubilaire

*

Nos activités

*

Promenade
dans le Bordelais

*

Déjeunons chez Dorin

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



21^e ANNEE

NUMERO 4

DECEMBRE 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.

L'année du XXV^{ème} anniversaire

Le Club des Gastronomes célébrera tout au long de 1956 son XXV^{ème} anniversaire et ceci rappelle à son Président un autre anniversaire — celui du 40^{ème} anniversaire de la « Table Ronde » — 1863-1903 — qui eut lieu à la belle époque du début du siècle dans les splendides salons du 1^{er} étage du Restaurant de la Monnaie, féeriquement décorés et illuminés.

Le banquet avait été confié à M. Charles Smedt qui réalisa à cette occasion une exécution irréprochable, tant dans l'ornementation et le dressage de table que dans la composition et l'ordonnance du repas, au double point de vue classique et dégustatif.

Parmi les convives membres de la Table Ronde étaient présents : MM. Demot, Buis, Crabbe, Allard, Capouillet, Gendebien, Wittouck, Bemelmans, Van Dievoet, Van Tieghem, Orban, Van den Bulck, Willame, Janssens... et le père de notre Président, M. J. Morren.

Voici le menu qui fut servi en cette mémorable circonstance :

Potage :

Consommé Printanier

Hors-d'œuvre

Délicieuses à la Victoria

Poisson

Darne de Saumon Vert-Pré

Relevé

Quartier de Durham

Entrées

Suprêmes de caneton Montpensier
Aspic de foie gras Alsacienne

Légumes

Asperges en branches

Punch Suédois

Rôts

Poulet de grains à la broche
Langouste à la Russe

Entremets

Rocher de glace pralinée

Primeurs

Desserts

VINS

Madère de l'Île

Impérial sec

St-Julien du Luc

Margaux 1884
Corton 1870

Royal St-Marçaux

Portos

Sur cette gourmande évocation, à tous et à chacun, nous présentons nos meilleurs vœux de bonheur personnel, lequel, on le sait, ne va jamais sans une bonne table.

Les Fêtes de l'année Jubilaire

Les manifestations gastronomiques prévues à l'occasion du 25ème anniversaire du Club des Gastronomes s'annoncent sous de bien heureux auspices.

A nos membres d'en juger d'après la liste déjà imposante des dates fixées :

le **samedi 28 janvier**, à 13 h. 15
au restaurant « Goldoni », à Anvers
(convocation publiée d'autre part)

le **jeudi 23 février**, à 19 h. 30
au restaurant « Villa Lorraine », à Bruxelles
(convocation publiée d'autre part)

le **samedi 10 mars**, à 19 heures
à l'occasion du Laetare et en l'honneur de la Confrérie
des Blancs-Moussis de Stavelot,
« Royal Hôtel des Etrangers », à Remouchamps
(convocation publiée d'autre part)

le **jeudi 22 mars**, à 19 h. 30
au restaurant « Au Chêne d'Or », à Uccle-Bruxelles

le **samedi 21 avril**, à 13 h. 15
Le Rallye St-Christophe à Deurle-sur-Lys

en septembre

au « Val d'Or », à Ocquier

En octobre

« Les Provençaux », à Bruxelles

En décembre,

Grand dîner de gala à l'occasion du XXVème dîner
annuel du Club des Gastronomes
au « Carlton », à Bruxelles

D'autres réunions sont à prévoir à Bruxelles aussi
bien qu'en Flandre, en Wallonie, ainsi qu'à l'étranger.

Nous comptons sur nos membres pour appuyer nos
efforts en vue de la parfaite réussite de ces organisa-
tions.

Membres du Club. — Vous aiderez efficacement votre
Comité en prenant l'initiative du versement au
C.C.P. N° 44265 du Club des Gastronomes, de
votre cotisation annuelle dès le début de l'année
nouvelle.

Egalement en versant vos participations aux mani-
festations gastronomiques au C.C.P. du Club avant la
date limite d'inscription.

Vous faciliterez notre tâche et nous vous en remer-
cions.

A PROPOS DU LIEVRE

Parlons du lièvre, dit « Le Glaneur » de « La Libre Belgique », et il en traite avec beaucoup de science. Les anciens estimaient beaucoup sa chair, la regardant comme une des viandes les plus exquis. L'Ecole de Salerne pensait à peu près de même.

L'animal donna naissance à un curieux dicton : « Quand on mange du lièvre, on est beau sept jours de suite ».

Pline le naturaliste relate cet adage en ajoutant qu'« il fut mis en vogue par un jeu frivole, mais cependant fondé sur quelque raison, puisqu'il est consacré par une opinion générale ».

Ceux et celles qui veulent essayer...

En réalité, ce qui a provoqué ce préjugé c'est qu'en latin « lepor » veut dire grâce, beauté, et « lepus », lièvre. Les deux mots ont un accusatif commun : « leporem ».

La déraison populaire a vu là un jeu de mots qui l'a menée à une déduction fantaisiste qui se répandit et que les poètes reprirent comme le prouve cette épigramme de Cl. Marot dont nous respectons l'orthographe (d'époque, comme disent toujours les antiquaires).

- « Isabeau, lundi m'envoyastes
- » Un lièvre et un propos nouveau;
- » Car d'en manger vous me priastes,
- » En me voulant mettre au cerveau
- » Que par sept jours je serais beau.
- » Resvez-vous ? avez-vous la fièvre ?
- » Si cela est vray, Isabeau,
- » Vous ne mangeastes jamais lièvre ! »

Ajoutons que plusieurs commentateurs ont essayé d'expliquer le motif de cette croyance en disant que la viande de lièvre avait le pouvoir de purger la bile et par conséquent de réjouir les esprits...

Le déjeuner des Ardennes

Samedi
29 octobre
1955

FUT-IL LE SIGNAL D'UNE OFFENSIVE CONTRE LE STEAK A 45 FR\$?

NAMUR est une cité heureuse. Intelligemment administrée, riche en sites et en folklore, sans cesse égayée par des fêtes, elle est protégée, au surplus, par un mécène qui est aussi un amateur d'art et de belles-lettres, un collectionneur averti et un homme de cœur, M. Camille Engelmann. Sa charmante femme et lui professent aussi l'amour de la

table. Voilà pourquoi le restaurant du **Casino de Namur** dont ils sont les concessionnaires est classé parmi les temples du bien-manger.

Le 29 octobre dernier, le **Club des Gastronomes** donnait son déjeuner dans la salle des fêtes jouxté le Casino. Atmosphère des grands jours. Somptuosité florale éclatante, malheureusement tempérée par l'absence de Madame Engelmann, souffrante.

Menu riche et dosé :

MENU

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 Bouscaut 1952 (mise du ch.)

Château Latour - Canon Fronsac 1934

Vosnes Romanée, Malconsorts 1937

Champagne Louis Roederer Brut 1949
en magnum

Menu dégusté avec componction par une trentaine des membres les plus éminents du **Club des Gastronomes**, déjeuner des plus agréables, dont la présentation somptueuse par la belle équipe du Casino fut, à chaque plat, l'occasion d'exclamations laudatives et d'applaudissements. Au dessert, le président du club mit d'ailleurs, en valeur les différents éléments de la réussite de ces agapes. Il le fit avec éloquence, remerciant M. Engelmann au nom de la gastronomie, pour le rôle joué par l'équipe des cuisines du **Casino de Namur** dans l'humaniste combat de la gastronomie.

M. Camille Engelmann traduisit avec chaleur les sentiments que lui inspirait l'activité du Club ; il en profita — avec à propos — pour s'élever justement contre le Steak-frites à 45 francs (ni plus, ni moins) qui « fausse l'entendement gustatif des touristes et les écarte des fumets délicats de la route des bons plats... » Chacun opina, vida sa coupe ; opina encore, vida une autre coupe. Il était tard lorsque les « fidèles » du club se

remirent en route, convaincus que Namur restait, grâce au Casino, grâce à d'autres raisons de classe, grâce à des hauts lieux fameux comme le « Lido » de Wépion, tout proche, une ville dans laquelle il est bon d'aller se tremper.

W.F.

UNE RECETTE :

LES ŒUFS DES CHINOIS (en 1893)

Opération : œufs de canard pris aussitôt après la ponte enfermés avec quelques poignées de sel marin dans un linge ou récipient perméable. Les enterrer profondément pendant quelques jours dans de la bouse de buffle ; selon le temps voulu, l'œuf se trouve un peu desséché, le laver et le consommer tel.

Les sujets de Bouddha raffolaient de cette préparation.

Le déjeuner des Choncq Clochers

Samedi
9 novembre
1955

Le brouillard noyait toujours Tournai et ses approches à l'arrivée des participants au déjeuner du Samedi 19 novembre au « Restaurant des Trois Pommes d'Orange » où nos membres sont aimablement accueillis par Monsieur et Madame Kempen-Janssens.

Tournai, la ville d'art qui depuis 2000 ans à chacune des périodes de son histoire excelle dans la pratique de tous les arts.

Le Tournai Romain ainsi qu'en témoigne la récente mise à jour sur la butte de la Loucherie des vestiges d'un immense et riche bâtiment détruit vers la fin du III^{ème} siècle — édifice construit sur les vestiges d'un camp romain — découverte exceptionnelle en Belgique.

Le Tournai de la période Franque — de la période Romaine — de la période gothique, ensemble de merveilleuses richesses qui ont fait de la ville d'art du Hainaut le joyau architectural du moyen âge — avec sa cathédrale des XII^e et XIII^e siècles, ses huit églises, son beffroi, ses remparts — la Tour Henri VIII, la Halle aux draps et ses incomparables musées.

Tournai qui fièrement se relève de ses destructions de 1940 et 1944 ainsi qu'en témoigne la très belle restauration des « Trois Pommes d'Orange » à proximité de la Grand'Place.

Monsieur le bourgmestre et Madame de Rasse ont bien voulu nous y rejoindre — ils seront suivis bientôt par Monsieur le député de Rick, et Monsieur Dubuisson.

Et ce fut l'heure de passer à table dans une salle à manger combinant les douceurs de la lumière et de la température d'une jolie salle agrémentée d'une fort belle décoration florale.

Menu en tous points parfait, une très belle réussite qui fait honneur à Monsieur et Madame Kempen. Fort gracieusement, ils ont voulu reporter sur le chef de cuisine Joseph Desmet et son aide Jean-Claude Beau-pré des éloges largement mérités.

Rappelons le menu qui fut servi.

Ajoutons que subtilement Monsieur Kempen avait réservé à un Pommard 1923, offert par Monsieur Derbaudrenghien, nuancé et complet l'honneur d'escorter les meilleurs fromages de la France toute proche.

MENU

Soufflé des Trois Pommes d'Orange

—
Demoiselles de Cherbourg
grillées au feu d'enfer

—
Suprême de Faisan à la façon du Chef
Pommes Gaufrettes

—
Fromages de France

—
Ananas Givré

—
Mignardises

Porto Ferreira Réserve 1887
Sherry Dry-Sack

—
Corton Charlemagne 1953

—
Richebourg 1937

—
Pommard 1923

—
Moka

—
Champagne Mailly Brut 1951
en magnum





*Le Faisan au Nid
était une bien jolie réussite.
(Dîner des Ailes).*

*On s'extasia devant la splendeur
de la Selle de Faon à la Marlagne
du chef Dubuisson.
(Dîner des Ardennes).*



*Une pièce magistrale de pâtisserie
dédiée à notre Président.
(Dîner des Ailes).*

*Les Brochettes de Rognon
au feu de bois.
(Dîner des Ardennes).*



Le dîner des Ailes

Jeudi
13 octobre
1955

Manifestation organisée à l'occasion de la remise des diplômes de participation aux exécutants du 1^{er} banquet aérien mondial du désormais célèbre 14 avril 1955.

La direction de la Sabena — leader incontesté des plus hardies créations mondiales — avait épinglé au programme de la fin d'après midi une initiative nouvelle.

Hélas, un brouillard londonien recouvrait la plaine de l'aéroport et cette manifestation alliant le sport à la gastronomie fut remise à date prochaine...

Délicieuse réception dans les salons de l'aérogare — dégustation des zakouskis « Sabena » et d'un inégalable brut Roederer — allocution charmante de Monsieur Mahy, qui souligna les liens toujours plus vivants qui réunissent notre Club et tous les gastronomes à la Sabena — apparition combien sympathique de notre excellent ami Brodure qui malgré l'avis de la Faculté avait voulu se trouver parmi nous, remise des diplômes aux participants du premier banquet aérien — remerciements du Président du Club — congratulations pendant que la pendule inexorablement poursuit sa course et détermine les plus hésitants à rejoindre la salle du Banquet où doit se tirer — gastronomiquement parlant — le feu d'artifice final.

Dîner digne de Sabena — richesse du décor — splendeur florale — magnificence de l'art de la présentation — succulence des mets — délicatesse des vins — ce

fut sensationnel et les heureux participants en conserveront l'inoubliable souvenir.

Des discours, certes il en a fallu :

De notre Président : pour remercier une fois encore la Sabena — pour féliciter ses dirigeants du souci constant qu'ils accordent à la cuisine dans tous leurs services aériens — pour les encourager dans leurs recherches actuelles en prévision des développements proches du tourisme aérien et ce sur le plan gastronomique.

De M. Mahy rappelant les débuts alimentaires à bord des avions Sabena — les perfectionnements constants pour atteindre le stade actuel et les espoirs nouveaux.

Du Président Alexandre André — les remerciements d'un membre d'honneur du Club à la Sabena — paroles de gratitude, d'éloges et de confiance totale dans les services « catering » de notre grande ligne aérienne.

En fait, une fin d'après-midi suivie d'une soirée qui vit se réaliser très effectivement le rêve du parfait gastronome.

Nous terminerons ce récit bien imparfait par un dernier remerciement à nos amis de la Sabena dont aucun passager belge ou étranger ne pourrait nier l'incontestable maîtrise tant sur les lignes de vol, que dans la parfaite organisation de l'art gastronomique.

Mais nous devons féliciter MM. R. Boone, gérant du restaurant, A. Verstraeten, chef de cuisine, R. Sabourin, sous-chef de cuisine, L. De Moor, maître d'hôtel.

MENU

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

Un de nos grands techniciens amis, lui-même praticien émérite, a bien voulu nous donner son appréciation sur le menu qui fit nos délices et que nous nous sommes fait un plaisir de rappeler.

Voici donc ce que dit notre ami. On trouvera plus loin deux photos suggestives.

Huîtres au caviar. — Hors d'œuvre riche et original dressé dans un écrin de pâte croustillante (Le sourire

caché de l'huître fit sourire les Gastronomes). La présentation était rehaussée par la présence de Neptune et des sirènes.

Soufflé aux écrevisses. — Le Soufflé, aérien sur son piédestal, flanqué d'écrevisses, était de belle couleur et d'un goût parfait.

Filet de Bœuf Prince Albert. — Le Filet de Bœuf Prince Albert servi sous le signe de la Sabena était

une belle réussite. Un D.C. 6, monté dans l'atelier du Chef planait au-dessus de cette préparation princière. Les Gastronomes ont fort apprécié la saveur de ce filet de bœuf, qui était farci au foie gras et truffes, cuit à point et accompagné d'une sauce Périgueux.

Faisan au nid. — Les faisans rôtis, habilement entourés de faisans en plumage, avec au milieu du plat un nid de pommes soufflées a fait l'admiration de tous les convives. Comme accompagnement les Pommes au

four à la groseille et parfumées à l'orange étaient tout indiquées.

Parfait Temps des Cerises. — Artistiquement présenté sur un socle de glace illuminé, les Parfait Temps des Cerises d'une composition de crème fraîche givrée aux cerises macérées, fut des plus rafraîchissant.

Petits fours. — En guise de Petits fours ou nous apporta une pièce magistrale de pâtisserie, représentant un livre d'or Sabena, dédié à notre cher Président.

Le dîner du Fond'Roy

Mardi
13 décembre
1955

Notre chance, au Club, c'est que les réunions, si elles se suivent avec la même qualité et le même faste, comme les jours ne se ressemblent pas. A une nuance près que, dans la vie des jours, les tristes succèdent aux gais et les gais aux tristes. Au Club ce ne sont que des réunions gaies.

Remontons le cadran du temps et entrons, en retard,

comme nous le fîmes, au « Fond'Roy » où plus de cinquante membres du Club tastaient avec des mines de chats gourmands le Noilly cramois (le créateur dit « rouge », mais cramois va mieux à cette fine boisson) que l'on vient de lancer sur le marché.

Pour la bonne forme, vous sera répété, œuvre de M. Dethier et de son équipe, un menu de haut goût :

MENU

Huîtres au champagne

Consommé à la d'Arenberg

Demoiselle de Cherbourg à la Fête

Faisan des Fagnes au Muscat

Suprême de foie gras en croûte

Ananas en soufflé glacé et mignardises

Café

VINS

Blanc des Blancs

Château Bouscaut 1952

Mazy-Chambertin 1945

Cristal Roederer 1949

Un mot pour ce joli poème : exquis. Un des meilleurs que nous ayons dégustés au **Club des Gastronomes**. Bon aussi le discours du Président M. Morren, qui rappela que nous célébrions le 24ème dîner annuel, dernière étape avant les fêtes du 25ème anniversaire qui se dérouleront — marathon du gourmet — en 1956. L'orateur célébra le Noilly nouveau puis rendit hommage aux personnalités présentes, notamment MM. Mathy et Leclercq, représentant l'association « Les Victimes de l'Aviation ». Il salua aussi M. Mahy, de la Sabena, avec l'aide duquel il remit à ceux qui avaient participé au dîner « volant » du 14 avril, des diplômes aéro-gastronomiques. M. Morren souligna enfin combien le Club avait eu la main heureuse (et le nez creux !) en choisissant le « Fond'Roy » pour terminer l'année en beauté : « Quelle cuisine de grand maître, dit-il. Quel service impeccable ! Inutile de discuter les mets. Leur qualité était égale. Les vins étaient bons, puis, bien servis, à une température idéale... ». L'ora-

teur termina par un hommage vibrant à M. Blanc, maître-queux, chef cuisinier...

Après le moka, M. Mathy, au nom des anciens de l'aviation, évoqua quelques souvenirs de l'aérien banquet d'avril. Puis, il tressa une guirlande de fleurs enveloppées de mots délicats, voire coquins, à l'égard des nombreuses dames présentes.

M. Mahy, ensuite, au nom de la Sabena, précisa que les gastronomes « aériens » s'étaient sentis bien à l'aise à ce dîner « terrestre » où MM. Morren et Dethier avaient imposé leurs lois exquises.

Lecteur, vous savez déjà que si nous disons maintenant : ce fut tout, nous mentirions. Répétons-le, l'atmosphère avait atteint un apogée de plaisir et de bonne humeur. Les rescapés du... « Quai de Bercy » prétendent que leurs voitures les menèrent toutes seules, sans qu'ils les eussent conduites, à ce sombre night-club.

Nous voulons bien, nous. Mais c'est que ces voitures connaissaient déjà le chemin ! **Le gosse du Quai.**

Samedi
28 janvier
1956

1^{er} Déjeuner Jubilaire

qui aura lieu le samedi 28 janvier à 13 h. 15 au Restaurant Goldoni, 58, avenue de France à Anvers, sous l'habile direction de Monsieur Florean Vitorio.

M E N U

Une Petite Frivolité

Timbale à la Triestina

Pasta de Barbue - Reine Astrid

Poussins à la Crémonaise

Sourire de France-Italie

Volcano glacé

VINS

Taittinger Cuvée du Demi-Siècle

Soave Bertani 1949

Barolo Opera Pia 1947

Moka

Magnum L. Roederer 1949

Conditions de participation : 400 fr. tout compris, par versement au C.C.P. 442.65 du Club des Gastronomes.

Nombre limite : 35 couverts.

Date extrême des inscriptions : 22 janvier.

Jeudi
23 février
1956

2^{me} Dîner Jubilaire

qui sera servi le jeudi 23 février à 19 h. 30, au Restaurant de la « Villa Lorraine », 28, chaussée de la Hulpe, à Bruxelles.

M E N U

Parfait de Bécasse
au foie d'oie en croûte

Oxtail à la Française

Sole Lorraine

Pintadeau jeunet
Mousse Pierre le Grand
Salade Lorette

Poire Nélusko

Tuiles aux Amandes

VINS

Muscat Klipffel

Sancerre
Clos du Paradis

Saint Amour

Moka
Cuvée Maison Brut 1949
ou extra dry

Conditions de participation : 400 fr. à verser au C.C.P. du Club des Gastronomes.

Nombre limite : 24 couverts.

Date extrême des inscriptions : 19 février.

Samedi
10 mars
1956

Traditionnel dîner des Blancs-Moussis

qui sera servi au « Royal Hôtel des Etrangers » à Remouchamps, sous l'habile direction de notre ami Monsieur Urbain Bonhomme, le samedi 10 mars à 19 h., veille du Laetare de Stavelot.

M E N U

Truite pochée au coulis de Homard
ou
Croustade de ris de veau à la Dreux
Gigot d'agneau Printanière
Chaufroid de Poularde Chevalière
Choix de Fromage
Sabayon au marasquin
Corbeille de fruits

VINS

Riesling Hugel 1952
Château Haut St-Julien Marian 1928
Aloxe-Corton 1926
Moka
Louis Roederer brut ou extra dry

Conditions de participation : 400 francs tout compris, par versement au C.C.P. 44265 du Club des Gastronomes.

Nombre limite : 40 couverts.

Date extrême des inscriptions : 5 mars.

Promenades dans le Bordelais

Nous avons rassemblé quelques textes sur les vins de Bordeaux. Le sujet en vaut la peine, on nous l'accordera. M. Gaston Marchou, dans « La Feuille Vinicole » traite d'abord des « Vins de Bordeaux en Belgique ».

« **O**U sont-ils ? » demandait M. Georges Duhamel à la fin de la dernière guerre, en parlant des vins de Bordeaux.

Grâce à Dieu, la question n'est pas restée sans réponse. Mais la réponse qu'on aurait pu faire sans attendre la renaissance économique de la France était celle-ci : « Les vins de Bordeaux sont en Belgique ».

La Belgique, en effet, petit royaume par le territoire, grand Pays par la civilisation, est peut-être, le seul endroit au monde où l'on trouve encore, de façon ordinaire, habituelle, des caves familiales. Ces caves contiennent, traditionnellement, les meilleurs vins de Bordeaux.

Durant l'occupation, nos frères belges cachèrent leurs trésors. Beaucoup de caves furent murées, dissimulées aux regards des brutales convoitises. Les bouteilles de « Bordeaux » s'endormirent du tranquille sommeil de la « Belle au Bois dormant » ou se chuchotèrent de poétiques histoires comme ces choses pourvues d'âme que Maeterlinck met en scène dans sa féerie de « l'Oiseau bleu ».

De l'Escaut à la Meuse et de Namur à Ostende, on but beaucoup de « Bordeaux » pour fêter la Paix et la Liberté revenues. Mais les caves belges, depuis, ont renouvelé leurs stocks avec une fidélité à Bordeaux et une constance dans le bon goût que je trouve émouvantes.

Il faut remonter bien loin, dans l'histoire, pour découvrir les origines de cette fidélité et de cette constance. Il faut remonter, de siècles en siècles, jusqu'à cette époque où la Belgique, déjà Nation, ne s'appelait pas encore la Belgique.

Dès le XII^{ème} siècle, alors que le clos Vougeot n'était qu'une terre labourable qui fut affermée, en

1116, à charge d'y planter la vigne, dès l'époque des premiers comtes de Flandres, la marine flamande chargeait du vin à Bordeaux. Une bonne partie de ce vin, d'ailleurs, ne faisait que transiter à Anvers pour prendre ensuite la direction des villes hanséatiques ou des ports anglais. En sens inverse, des marchands de Gravelines, de Bruges et d'Ypres allaient chercher du Vin de Bordeaux en Angleterre.

En 1302, Marguerite, Comtesse de Hainaut, accordait sa haute protection aux marchands de Bordeaux et à leurs marchandises. Elle leur défendait par contre « d'ajouter vin blanc avec vermeil », s'opposant ainsi à un usage assez répandu chez les consommateurs de faux « claret » et faisant déjà preuve de ce « bon goût » qui reste l'apanage des Belges.

Au XIV^e siècle, le célèbre brasseur Philippe d'Aterwelde, selon Froissart, avait tavernes et cabarets « aussi bien à Bruges et à Bruxelles; et vin du Rhin, de Poitou, de Gascogne, de France, garnaches, malvoisies et autres vins estrangiers à bon marché ».

Le trafic du vin de Bordeaux dans les Pays-Bas était si actif que Richard II (Roi d'Angleterre né à Bordeaux) rendit des lettres patentes, le 28 septembre 1379, autorisant les négociants britanniques, lorsqu'ils allaient ou revenaient des Flandres et relâchaient dans les ports anglais, de ne pas payer les droits d'entrée dans ces ports, même si les vins y étaient débarqués. L'importance du commerce des vins de Bordeaux en Belgique justifiait donc l'organisation des ports anglais en ports francs.

En 1651 la France se trouva en guerre avec l'Angleterre mais la Hollande restait ouverte aux vins de Bordeaux. Il n'y eut pas de crise de débouchés en Guyenne.

Cette crise éclata en 1672 lorsque la France, alliée de l'Angleterre, cette fois, fit la guerre à la Hollande.

Mais la guerre anglo-hollandaise de 1688-1697 porta le coup le plus terrible aux vins de Bordeaux dont les prix baissèrent de 50 %. Dans ce conflit, Bordeaux perdait ses deux principaux clients en même temps. Car, bien que la Hollande fut politiquement séparée, depuis Philippe II, des provinces méridionales des Pays-Bas, une certaine solidarité économique subsistait entre les deux peuples.

Au XVIII^e siècle et jusqu'à la Révolution française (qui annonçait tant de bouleversements mais portait le germe de l'indépendance belge) les vins de Bordeaux retrouvèrent le chemin de la Belgique. Rien que pour la campagne 1739-40, 8.550 tonneaux de vin rouge et blanc furent exportés aux Pays-Bas pour un montant total de 1.310.000 livres.

Unie à la France et à sa gloire sous la République et l'Empire, provisoirement ressoudée à la Hollande et, finalement, Etat absolument libre après la Révolution de 1830 et l'expédition de secours

commandée par le maréchal Gérard, la Belgique reconnaissante et amicale célébra toujours ses fastes historiques, sa souveraineté et ses fêtes de famille au vin de Bordeaux.

La conclusion de ces brefs souvenirs sera qu'on n'apprend pas, aux Belges, à déguster et apprécier un cru de la Gironde. Nombreux sont les Français au contraire, auxquels ils pourraient rendre des points en la matière.

Et, si les fraudeurs ne sont plus brûlés vifs, en Belgique, cela est arrivé. En 1456, deux colporteurs furent suppliciés dans une cité des Flandres pour avoir osé falsifier du vin de Bordeaux.

Existe-t-il encore des coupables de cette espèce au XXI^e siècle ? C'est douteux. Il n'y a qu'au pays des aveugles que les borgnes sont rois. Or, nos amis belges y voient très clair, surtout en mirant un verre de « Bordeaux ».



M. Gaston Marchou, merci ! L'Histoire vue à travers le commerce du vin est autrement agréable que l'Histoire vue au fil des guerres. D'autant qu'au surplus la Bourgogne est omniprésente dans le filigrane de nos destinées nationales et que le vin de Bourgogne dans les caves creusées dans le roc schisteux de Wallonie y est peut-être mieux que chez lui. Assez causé, comme disait M. de Grandcru. Mangeons, maintenant. Avec R.B. savourons la cuisine bordelaise.

LA CUISINE BORDELAISE est de qualité comme les vins de la région. De même que la cuisine lyonnaise, elle comporte un nombre limité de plats. Elle est en quelque sorte symbolisée par la sauce bordelaise que Carême tenait en grande estime, préparée avec du vin blanc ou rouge, moelle, estragon, laurier, clous de girofle et huile d'olives.

L'emploi des cèpes, artichauts, pommes de terre, échalotes, oignons, céleris fondus au beurre la caractérise aussi.

Un grand gastronome a dit : « Un joaillier monte ses pierres précieuses, un Bordelais « monte » ses vins : la monture c'est le repas ». La cuisine bordelaise est un accompagnement savoureux et mélodieux qui fait resplendir les accents délicats des grands crus girondins sans jamais nuire à leur épanouissement.

La Gironde possède tout ce qu'il faut pour faire une bonne cuisine, huîtres et crustacés, poissons de mer et d'eau douce, veaux de lait et prés salés, canards, dindons, oies, chapons, légumes, cèpes, truffes, morilles et fruits de toutes sortes. Certains aliments lui sont particuliers comme palombes, ortolans et lamproies.

Il est à remarquer que dans le Bordelais, comme dans le Lyonnais, la cuisine est toujours excellente

chez les particuliers. Les maîtresses de maison et leurs cuisinières ont conservé les bonnes traditions de nos aïeux et savent préparer tout ce qui peut renforcer les caractères de nos crus.

Dernièrement l'un de nos clubs gastronomiques a donné un dîner au cours duquel on a servi, après les fameuses huîtres d'Arcachon, la soupe aux poissons médocaine, sorte de codriade sans ail, huile et safran, mais avec oignons, pommes de terre, poissons aussi nombreux que possible, herbes aromatiques et vin de Sauternes.

Le célèbre poulet à la bordelaise suivait, découpé cru en petits morceaux, sautés à l'huile d'olive à la poêle avec pommes de terre, artichauts, tomates, oignons frits, échalotes et vin blanc de Graves.

Le gigot de prés salés de Pauillac, cuit à la ficelle, était le plat de résistance. Il était mortifié et tendre, lardé d'échalotes et de gousses d'ail hachées, rissolé sur toutes ses faces. Alexandre Dumas, grand amateur de ce plat, y trouva l'idée du poulet à la ficelle dont il fut le créateur.

Comme entremets, la célèbre crème frite à la bordelaise faite avec farine, beurre, jaunes d'œufs et sucre, mouillée de lait, parfumée d'anisette et détaillée en morceaux rectangulaires.

Le menu était accompagné de vins divers millésimés de deux grands crus classés du Médoc pour permettre aux convives de suivre l'évolution d'un vin fin au cours de son vieillissement, grâce à la formation des éthers et à la précipitation du tanin de la matière colorante.



Après cette gourmande évocation, vous sentez-vous frais et dispos ? Un excellent repas ne doit laisser aucune sensation de lourdeur, mais bien d'une légère euphorie. Si tant est, allons fillette, vendanges nous appellent. Allons aux côteaux !

1955 ! Nous garderons le souvenir d'un été muni-ficent et de vendanges heureuses. Jusqu'à la dernière hotte, jusqu'à la dernière baste, le soleil fut avec nous.

Laissons nos maîtres de chai, les sommeliers, les amateurs de grands millésimes, tirer de notre œuvre bon parti et joie. On en parlera et reparlera longtemps. Pour l'heure, nous vigneron, rassasiés, rompus de fatigue et d'émerveillement, pleins de rêves où croulent les grappes et ronronnent les

cuves, nous avons conscience d'une bénédiction et l'acceptons avec sérénité.

Nous avons partagé notre paix avec tous ceux qui vinrent, qui s'arrêtèrent sur la route de Lourdes, ou de Saint-Jacques-de-Compostelle, ou des Eyzies, qui chantèrent avec nous autour des feux du soir. Merci aux filles d'Oslo, aux fondateurs de Coventry, aux étudiants de Zurich, à la marchande de crêpes qui vint de Harlem, à tous ces pèlerins du Vin de Bordeaux, qui le versèrent en s'agenouillant d'abord au pied de la vigne et le glorifièrent avec piété.

Croyez-nous, amis. Il y avait dans ce culte raisonnable et majestueux, sous un ciel d'une infinie douceur, un hommage à la sagesse. Il y avait dans la fatigue des journées longues et répétées, un effort de persévérance pour mériter les dons du ciel, et une grande confiance dans notre destinée humaine. Il y avait beaucoup de fraternité.

Souvenons-nous de notre labeur commun, souvenons-nous de notre courage, de nos chansons, de nos espoirs. Salut à vous tous, nos vendangeurs, de par le monde.



Les trappistes assurent que l'exercice physique prépare admirablement à l'effort d'étude. Si notre vendange ne vous a pas rompu, prenez encore une bolée d'air frais du Bordelais, accordez-vous quelques grains de raisin et chaussez vos bésicles. Adieu, fillette, vendanges sont faites. L'heure est aux statistiques.

Les exportations de vin de Bordeaux sont en progression constante. Les statistiques douanières révèlent qu'il a été exporté 286.000 hectos pendant les neuf premiers mois de l'année 1955 contre 252.000 hectos pendant la même période de l'année précédente, et 204.000 hectos en 1953.

Pour les cinq principaux importateurs le mouvement des exportations se traduit par les chiffres suivants :

Pays	1955	1954	1953
Allemagne	93.800	74.100	54.000
Belgique	69.900	71.800	56.700
Grande-Bretagne	38.000	31.200	25.700
Etats-Unis	20.000	15.300	16.300
Pays-Bas	15.800	11.700	6.600



Déjeunons chez Dorin

Marcel Dorin ! Le sage de la cuisine. L'un des grands hommes de la cuisine française. Il a bien voulu nous confier à votre intention un menu désormais classique qu'il propose en son « Auberge » du Faubourg St-Honoré à Paris. C'est en la cité Retiro, où vous pourrez juger.

Commençons par la truite aux amandes. Chef, faites marcher, s'il vous plaît !

Prenez des truites de rivière de 200 gr. par personne (videz-les, essuyez-les, car il ne faut jamais les laver) puis faites-leur une incision de toute la longueur du dos.

Assaisonnez-les de sel et de poivre et farinez-les bien en tassant la farine avec la main. Prenez une poêle suffisamment grande pour que les truites puissent être posées bien à plat. Faites chauffer dans la poêle un gros morceau de beurre, au moment où il cessera de chanter mettez les truites, laissez-les dorer (3 à 4 min.) et retournez-les de l'autre côté.

Lorsque les truites sont cuites, rangez-les sur un plat chauffé à l'avance, laissez le beurre dans la poêle, à ce moment il doit être couleur noisette.

Jetez dans le beurre une poignée d'amandes effilées par personne, faites-les dorer sur le feu en les sautant constamment pour qu'elles dorent de tous côtés sans brûler.

Quand les amandes auront pris une belle couleur noisette, mouillez-les d'un verre de Chambéry ou vin blanc très sec, versez-les sur les truites couchées sur un plat bien chaud et servez.

Vous dites ? Non, ne dites pas. On va nous apporter le « canard à la rouennaise ». Vous souvenez-vous des triomphes de Marcel et Lucien Dorin, en l'Hôtel de la Couronne à Rouen ? Recueillez-vous : voici le canard, et voici comment il a été préparé pour vous.

Prenez un caneton très tendre, et mort étouffé, de manière à ce qu'il n'ait pas perdu une goutte de sang. Videz-le et remettez le foie à l'intérieur. Enlevez le bréchet qui vous gênerait pour faire les aiguillettes, bridez le canard et mettez-le en broche.

Faites rôtir à la broche ou au four 18 à 20 minutes, sans assaisonnement.

Détachez les cuisses que vous ferez griller après les avoir assaisonnées et huilées. Préparez un plat long, beurrez-le et saupoudrez-le avec un peu

d'échalote hachée, du gros sel écrasé, du poivre, et d'une pointe de quatre épices.

Tranchez la poitrine du canard en fines aiguillettes et dressez celles-ci sur le plat, assaisonnez à nouveau.

Broyez la carcasse et le foie dans une presse ou dans un chinois pour en extraire tout le sang.

Rincez bien la carcasse avec un verre de bon bordeaux rouge, et saucez le plat avec le sang et le vin.

Mettez le caneton au four et laissez le sang se coaguler en évitant de le laisser bouillir.

Dressez les cuisses et ailerons grillés autour du plat et servez avec des pommes chips brûlantes.

Notez que nous aurions pu commander une « poularde à la ficelle » et vous auriez eu la même mine béate et satisfaite. Mais ce sera pour un prochain déjeuner si vous voulez bien. Et ne commencez pas vos éloges, on nous apporte les tartelettes Marcel Dorin. Dégustez-là, à petits carrés, et vous comprendrez pourquoi, lorsqu'on veut inspirer au Diable, ce mauvais, la nostalgie des félicités humaines les plus exquis, on lui dit, en termes de pages roses de Larousse : « Va au Retiro, Satanas » ! Le jour où il obéira, croyez-moi, il comprendra... Voici la tartelette, cher ami !

Avec 100 gr. de farine et un verre de crème de lait, une pincée de sucre et une de sel, préparez une pâte assez épaisse pour pouvoir la rouler facilement, étendez-la au rouleau, puis foncez-en des moules à tartelettes.

Recouvrez chaque moule d'un papier de soie de mêmes dimensions, que vous maintiendrez en place par quelques grains de haricots. Le papier de soie préservera la pâte de la chaleur du four et lui permettra de cuire sans brûler.

Mettez-les à cuire au four, puis démoulez-les et mettez-les de côté. Pelez et émincez de belles pommes en leur conservant leur forme, mettez-les sur une plaque, saupoudrez-les de sucre et faites-les dorer au four.

Au moment de servir, placez une cuillerée de crème fraîche sucrée dans chacun des fonds, puis une pomme, et repassez les tartelettes au four, car elles doivent être brûlantes.

Merci, Marcel Dorin. Trois fois merci. Mille fois merci ! Que vous dire d'autre. Quelle éloquence pourrait s'élever au niveau de votre art ?

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

RESTAURANT ASTRID
rue de la Presse
Pierre Braeck.

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.

LOVERVAL

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

CINEY

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

OCQUIER

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

DEURLE-S/LYS

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

LAC DU DONCK

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

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

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

REMOUCHAMPS

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

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

HUY

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

TILFF-S/OURTHE

HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : 88.10.15

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

WEPION-S/MEUSE

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

BANKENBERGHE

L'HUITRIERE
P. Devriendt.

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)
Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois.

LE ZOUTE

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

BRUGES

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

LA PANNE

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

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.