

REVUE

des

HOTELIERS · RESTAURATEURS TRAITEURS ET CAFETIERS

PUBLICATION MENSUELLE — 8^e ANNEE

MATÉRIEL MODERNE...
EN CUISINE MODERNE...

CONTACTO



SWEDEN

Matériel de cuisine (casseroles, etc.), en acier inoxydable massif d'une seule pièce avec double fond de cuivre.

Garanti indétachable et indéformable.

Hygiénique.

Réparations nulles.

Pas d'entretien coûteux.

PORCELAINE D'HOTEL



Décor : sous et sur émail.

Vignettes superbes. Tous décors.

Porcelaine à émail dur et résistant.

Filiale des Usines de Porcelaine
ROSENTHAL A.G. BAVARIA,

de renommée mondiale.

La garantie de qualité.

DESSINS SUR DEMANDE

Agents exclusifs pour la Belgique, le Congo Belge et le Luxembourg :

ETS H. G. R. VERBEELEN

Avenue du Margrave, 175, ANVERS — Tél. : 37.56.03 - 38.12.63

Porcelaine, argenterie, acier inoxydable, verrerie. Tout pour l'hôtel.

7

JUILLET
1956



PUBLI-DALLAS
17, rue Destouvelles
BRUXELLES



SCHIEDAM "PAPEGAAI"

de la Maison VAN BERCKEL et C^{ie} à DELFT

AG^{TS} GÉN: Arth. DONY et C^{ie} 11 Bd. E. Bockstael BRUX-T: 26.92.00

L'Echanson des Gourmets

Menu

Echos du Club

•

Alimentation et Chimie

•

Les Vins de Bordeaux

•

Banquet à la Toison d'Or

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



22^e ANNEE

NUMERO 2

JUILLET 1956

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 Goummeks

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

ADIEU A CUR

Il en sera de Curnonsky comme de Tyl Uilenspiegel. Il vivra éternellement. Du moins tant que les hommes, forcés de se nourrir, s'efforceront de manger. La grande leçon de Cur sonnera clair auprès de ceux-là, qui seront toujours les meilleurs.

Car sans doute aurait-on en vain interrogé Cur sur l'atome, les matières fissiles, l'automation et autres techniques. Ce sont-là les vices qui nous conduisent à la barbarie par les voies scientifiques. Mais il était imprégné de ces valeurs qui font de l'honnête homme du XVIII^e siècle, le modèle de notre civilisation occidentale. Manger était pour lui un plaisir noble et il pratiquait le banquet comme le faisait Platon : l'occasion d'une conversation subtile, spirituelle entre gens cultivés.

Curnonsky était fils d'un notable d'Angers. Il était né le 12 octobre 1872 dans cette aimable ville, où il apprendrait à vivre « bourgeoisement ».

Licencié es-lettres à Paris, il allait en toute modestie, travailler beaucoup et faire la réputation littéraire... des autres : de Willy, notamment, à qui il fit découvrir Colette.

C'est après la guerre 1914-1918 que les chefs-coqs de France le nommèrent prince des gastronomes au cours d'une sorte de referendum où il avait Maurice des Ombiaux comme « concurrent ».

Bienheureux Prince d'une bienheureuse principauté !

Cur enrichit la littérature gourmande de nombreux ouvrages, pensés et écrits avec un talent et une sûreté de goût remarquables.

Fondateur et président d'honneur de notre Club des Gastronomes, il séjourna fréquemment en Belgique, où il aimait se trouver et où il encourageait toutes les initiatives.

Sa première halte à Bruxelles était presque chaque fois réservée aux Provençaux où Fernand Meyrath avait l'agréable plaisir de lui préparer l'anguille au vert dont il se délectait particulièrement.

Cur n'est plus. Les Belges le remercient pour la haute sollicitude qu'il leur portait, pour les jugements avantageux qu'à maintes occasions il décréta sur leur cuisine, leurs cuisiniers et leurs restaurateurs.

DATES A RETENIR :

8 novembre : dîner du Carlton.

6 décembre : dîner aux Chandelles, au Musée Erasme à Bruxelles.

Attendrisants Souvenirs

Notre Président a retrouvé dans les archives familiales une note de restaurant, calligraphiée à l'encre violette par la main d'un employé d'élite, amoureux d'une écriture soignée où les pleins se succèdent aux déliés. La date : 1907. Les prix ? Jugez-en !

Grand Restaurant de la Monnaie
7 et 9, rue Léopold
Bruxelles

Charles Smedt

Téléphone 1210

Bruxelles, le 3 juin 1907.

Monsieur Morren,

	Doit
8 couverts à 8 frs	64,—
2 Ch. Loubens	14,—
2 Pauillac	10,—
2 Branc Cantenac	16,—
1 Volnay Santenot	10,—
2 L. Roederer	28,—
2 carafes bière	2,—
1 Galmier	1,25
7 cafés	3,50
Liqueurs	7,25
Bénédictine	0,75
	156,75
	Pr. Boire 10,—
	Cigares 12,50
	Frs 179,25

Pr. acquit pr Mr. Smedt
A. De Wael.

On reste rêveurs !

Quelle pouvait être l'importance du « couvert à 8 frs » ? On en jugera à l'énoncé du menu du banquet servi dans les salons de l'Hôtel de Suède à Liège, le 29 octobre 1899, que nous a remis M. François Königs, chef de cuisine. Ce banquet fut servi à l'occasion de l'inauguration du premier tramway électrique « Bois-de-Breux - Haut-Pré ». Le voici, pour 8 francs !

Huitres de Burnham

Oxtail soupe

Consommé quenelles de Volaille

Petites timbales Agnès Sorel

Darnes de Saumon à la Daumont

Selle de chevreuil Grand Veneur
purée de marrons

Suprêmes de volailles Lucullus

Aspics de foie gras en belle-vue

Céleris à l'Espagnole

Perdreux rôtis sur canapés

Langoustes à la Bragation

Bombe abricotine

Fruits

Desserts

Café et liqueurs

VINS

1885 - Châblis

1884 - Beychevelle

1885 - Haut St-Emilion

1881 - Pommard

1874 - Clos du Roi

Carlo-Bussac

Veuve Cliquot

On avait du coffre, à l'époque. Et de l'appétit !

Quand même, huit francs, c'était cher ! Il y avait des prix plus doux. A preuve cet extrait du « Soir » du 27 mai 1888 et vous nous donnerez raison. Pour 2 francs, on pouvait fort bien ne pas mourir de faim.

« Dimanche, ouverture du restaurant de l'hôtel de la Cathédrale, 12 et 13, place Ste-Gudule (coin de la rue de la Chancellerie).

MENU à 2 FRANCS

Potage Julienne ou Tortue

Radis et beurre

Aloyau rôti, sauce bordelaise

Pommes nouvelles

Vol-au-vent Toulouse

Asperges sauce mousseline

Pigeons braisés, compote

Jambon d'Ardenne

Salade

Tartelettes à la crème

Fruits

Dessert

Ajoutons qu'il y avait des « Salons au premier pour noces et banquets depuis 2 FRANCS ». 2 francs-or !

Le Déjeuner sur l'Ourthe

Samedi
26 mai
1956

Une perle hôtelière dans un splendide écrin touristique, ceci dit bien la splendeur du décor et l'ensemble des qualités qui font de l'Hôtel Saint-Roch, un des temples de la bonne chère et du bon accueil.

Notre ami Jean Cawet ne se surpasse pas. Parfait cuisinier, aimant intensément son métier, homme réfléchi à qui l'on n'en fait pas accroire, il reste en toutes circonstances égal à lui-même.

Ne laissant rien au hasard, il prépare, commande, dirige et contente les plus difficiles. Vous le verrez à la lecture du menu, il avait présenté une gageure : une matelote d'anguille (l'Ourthe coule au bord de la terrasse), un fond d'artichaut, du caneton et des fro-

mages du pays, du Wirtzfeld, du Romadour, du Harzé, avec des vins encore tout pétillants de jeunesse et de fraîcheur : un 1954 et même un Chenas 1955.

Pour réaliser ce menu qui était arrêté depuis des mois, il a fallu que Jean Cawet se lève tôt matin, pour découvrir les primeurs dont un hiver rigoureux avait accentué la rareté, et pour que les anguilles de l'Ourthe ne nous fassent point faux-bond !

Tout fut là — parfaitement à point — à l'heure convenue. En nous exprimant ainsi, nous résumons un très beau travail réalisé par un grand chef admirablement secondé par sa charmante épouse.

Rappelons le menu :

M E N U

Les préliminaires

La Matelote d'Anguille
au Riesling

Le fond d'artichaut favorite

Le Caneton aux griottes

Les fromages du pays

Le soufflé aux fraises

VINS

Champagne Louis Roederer brut

Vinzenhöfer 1954

Chenas 1955

Monthélie Champs Fulliot 1943

En effet, pour poursuivre un délinquant, il faut souvent pouvoir déterminer — la loi l'exige — l'additif ajouté aux aliments ou en prouver la nocivité. Or, on compte aujourd'hui des dizaines de milliers de ces additifs, dont on soupçonne longtemps la toxicité avant d'en pouvoir apporter la preuve formelle. Au tribunal, le juge, respectueux de la loi, veut savoir lequel exactement de tous ces additifs possibles a été décelé. C'est là l'embarras. Il est souvent impossible de l'identifier. Tout ce que peut faire l'expert c'est d'affirmer, sous la foi du serment, que l'une de ces substances a été utilisée. Mais il ne peut dire laquelle.

Aussi, la plupart des délinquants échappent-ils

aux rigueurs de la loi. Quant aux autres, quant à ceux qui sont punis, que voit-on, bien souvent ? Ils payent l'amende et... continuent.

*A moins qu'ils ne soient à ce point puissants que l'on change — pendant le cours du procès — la susdite loi, de façon à les autoriser à vendre leurs produits sans aucune crainte. Cela s'est vu. Et en agissant ainsi, le législateur s'est à jamais disqualifié pour poursuivre des délinquants de l'es-
pèce.*

Pour les amateurs de pittoresque mortel, on nous permettra de noter quelques faits.

Le Déjeuner sur l'Ourthe

Samedi
26 mai
1956

Une perle hôtelière dans un splendide écrin touristique, ceci dit bien la splendeur du décor et l'ensemble des qualités qui font de l'Hôtel Saint-Roch, un des temples de la bonne chère et du bon accueil.

Notre ami Jean Cawet ne se surpasse pas. Parfait cuisinier, aimant intensément son métier, homme réfléchi à qui l'on n'en fait pas accroire, il reste en toutes circonstances égal à lui-même.

Ne laissant rien au hasard, il prépare, commande, dirige et contente les plus difficiles. Vous le verrez à la lecture du menu, il avait présenté une gageure : une matelote d'anguille (l'Ourthe coule au bord de la terrasse), un fond d'artichaut, du caneton et des fro-

mages du pays, du Wirtzfeld, du Romadour, du Harzé, avec des vins encore tout pétillants de jeunesse et de fraîcheur : un 1954 et même un Chenas 1955.

Pour réaliser ce menu qui était arrêté depuis des mois, il a fallu que Jean Cawet se lève tôt matin, pour découvrir les primeurs dont un hiver rigoureux avait accentué la rareté, et pour que les anguilles de l'Ourthe ne nous fassent point faux-bond !

Tout fut là — parfaitement à point — à l'heure convenue. En nous exprimant ainsi, nous résumons un très beau travail réalisé par un grand chef admirablement secondé par sa charmante épouse.

Rappelons le menu :

M E N U

Les préliminaires

La Matelote d'Anguille
au Riesling

Le fond d'artichaut favorite

Le Caneton aux griottes

Les fromages du pays

Le soufflé aux fraises

VINS

Champagne Louis Roederer brut

Vinzenzhöfer 1954

Chenas 1955

Monthélie Champs Fulliot 1943

En effet, pour poursuivre un délinquant, il faut souvent pouvoir déterminer — la loi l'exige — l'additif ajouté aux aliments ou en prouver la nocivité. Or, on compte aujourd'hui des dizaines de milliers de ces additifs, dont on soupçonne longtemps la toxicité avant d'en pouvoir apporter la preuve formelle. Au tribunal, le juge, respectueux de la loi, veut savoir lequel exactement de tous ces additifs possibles a été décelé. C'est là l'embarras. Il est souvent impossible de l'identifier. Tout ce que peut faire l'expert c'est d'affirmer, sous la foi du serment, que l'une de ces substances a été utilisée. Mais il ne peut dire laquelle.

Aussi, la plupart des délinquants échappent-ils

aux rigueurs de la loi. Quant aux autres, quant à ceux qui sont punis, que voit-on, bien souvent ? Ils payent l'amende et... continuent.

A moins qu'ils ne soient à ce point puissants que l'on change — pendant le cours du procès — la susdite loi, de façon à les autoriser à vendre leurs produits sans aucune crainte. Cela s'est vu. Et en agissant ainsi, le législateur s'est à jamais disqualifié pour poursuivre des délinquants de l'espèce.

Pour les amateurs de pittoresque mortel, on nous permettra de noter quelques faits.

Le Dîner du Val Vert

Jeudi
7 juin
1956

Le 8ème dîner jubilaire du Glub des Gastronomes a eu lieu le jeudi 7 juin au restaurant du Val Vert, chaussée de la Hulpe à Groenendael. Notre ami Lucien Vigneron inaugurait ses nouvelles salles — très heureusement conçues et réalisées avec une remarqua-

ble sûreté de goût et de recherche du confort.

Voici le menu qui fut servi en cette heureuse soirée. Il nous fut ainsi donné de pouvoir apprécier une fois de plus les talents de Madame Vigneron.

MENU

Le Saumon à la Moskowa

La timbale ris de veau financière

La selle d'agneau aux primeurs

Le parfait de foie gras

La pêche favorite

VINS

Roederer brut

Riesling Dreiff 1945

Château Jenin

Pomerol 1949

Nuits St-Georges

Clos des Forêts 1945

Le verdict : cuisine droite en goût, fine et simple. Savoureuse et de très belle présentation. Notre Curnonsky en aurait été heureux, lui qui se plaisait à rechercher les talents féminins en cuisine, où la supériorité des hommes est si écrasante. « Madame Vigneron, aurait dit notre Prince, vous avez bien mérité de la cuisine ».

Elles sont rares les dames qui réussissent la cuisine ailleurs qu'au fourneau familial et dont les mérites peuvent être comparés à ceux de Messieurs les Maîtres-coq. Madame Vigneron a mérité cet honneur.

Ceci, sans doute, situe les mérites du Val Vert et de ceux qui en sont l'âme et le corps.

UNE MEILLEURE QUALITE

La chair de certains animaux mâles est-elle moins appréciée ? Trouve-t-on qu'elle a mauvaise odeur et que les vieux coqs sont coriaces ? Qu'à cela ne tienne. Peu avant leur abattage et leur envoi dans les casseroles, on « chaponne les poulets », on fait des implantations d'hormones femelles. Il paraît que l'effet est radical. Cela transforme un bouc en chèvre et un verrat en cochon. Même les gourmets, paraît-il, en sont dupes.

Le moyen est si aisé et si utile que des « quantités tout à fait considérables d'hormones femelles » sont mises à la disposition des éleveurs. Ils s'en servent parfois sans retenue.

— Manger de temps à autre la chair d'un animal qui a été traité avec des hormones femelles ne

tire pas à conséquence, nous dit le Dr Lafontaine. Mais il n'en est plus de même si cette consommation se fait régulière ou massive.

— Quels risques ?

— Mon Dieu... Le Dr Lafontaine hésite un instant, puis ajoute : ...Pour les hommes, une certaine féminisation. Pour les femmes, cela peut n'être pas moins nuisible. D'ailleurs, ces produits ne sont pas sans toxicité. On les emploie en médecine. Et précisément, le fait de leur absorption irrationnelle antérieure peut provoquer des phénomènes d'intolérance.

D'ailleurs, lorsqu'on parle de toxicité, il faudrait se montrer très prudent, songer davantage à la toxicité chronique. Le professeur Truhaut, de Paris, estime qu'on ne devrait déclarer non toxiques que les substances qui ont fait leurs preuves au moins sur trois espèces animales et pendant au

Le test Sabena

Jeudi
21 juin
1956

Une belle assistance est déjà groupée autour du Président lorsque l'hélicoptère Sabena se pose, à 17 h. 20, amenant les derniers invités.

Et nous voici à nouveau « chez nous » dans ce cadre infiniment sympathique de « Moeder Avia », dans cette atmosphère si particulière de l'aérogare de Melsbroeck.

L'élément professionnel est largement représenté — et pour cause ! Le test auquel doit être soumis le service des cuisines de la Sabena, intrigue plus d'un convive.

Le secret a pourtant été bien gardé. La surprise sera d'autant plus grande lorsque, après collationnement des bulletins d'appréciation, il sera prouvé que les plats servis ont été entièrement réalisés, préparés et cuits le... 11 mars 1956 !

Citons, par exemple, la cotation « fraîcheur » du turbot qui atteignait 310 points sur une attribution maximum de 320. Elle est réellement significative du degré de perfectionnement atteint dans ce nouveau genre de préparation culinaire.

Le magnifique résultat de cette cérémonie gustative

n'a pu être obtenu que par l'opiniâtre et incessant labeur de M. Brodure et de ses principaux collaborateurs, dont nous citerons plus spécialement le maître es-sciences culinaires, René Piercot.

La Sabena s'ouvre ainsi de nouvelles et brillantes perspectives, dont le retentissement sera certainement mondial.

Ce luxueux dîner terrien pourra, dans peu de temps, être servi avec toute facilité — et quasi sans préavis, 20 minutes au maximum — dans les avions de la ligne, au retour de New-York, du Moyen-Orient ou de notre Colonie.

Une fois de plus, notre grande ligne de navigation aérienne se classe largement en tête de la liaison « ciel-cuisine ».

Gageons qu'à moins de 21 mois de notre « World Fair », cette initiative sensationnelle servira puissamment nos intérêts nationaux.

Cédons maintenant la plume à un de nos meilleurs techniciens, Raoul Morleghem, prévôt des traiteurs de Belgique, qui a bien voulu nous faire connaître son opinion et qui s'exprime comme suit :

LE FROID, LA GASTRONOMIE ET L'AVIATION

Parmi les manifestations qui marquent l'année jubilaire du Club des Gastronomes, le dîner du 21 juin dernier, organisé au restaurant « Moeder Avia » à Melsbroeck, aura été, pour les convives qui ont eu le privilège d'y assister, un événement exceptionnel.

Ce dîner se présentait sous l'aspect d'une épreuve difficile, et la grande majorité d'entre nous ignore, jusqu'à l'instant de la proclamation des résultats du pointage, qu'ils venaient de déguster un menu composé de plats surgelés. Et surgelés de longtemps, date officielle : 11 mars.

Notre grande ligne aérienne, désireuse de maintenir le bon renom de notre cuisine dans le monde, en servant à ses passagers des plats toujours plus raffinés et dignes des meilleurs restaurants terriens, souhaitait et attendait anxieuse, en la personne de M. Brodure, l'avis impartial des gastronomes.

Le jugement de ceux-ci fut manifestement favorable.

En ce qui me concerne, parce qu'étant dans le secret des dieux, je m'attendais, je l'avoue, à quelque déconvenue. Je fus sincèrement étonné du résultat obtenu par mon ami René Piercot, chef des cuisines de la Sabena et de ses sympathiques collaborateurs.

Le consommé qui nous fut servi, limpide et odorant, était parfait : tout parsemé de petites quenelles truffées, un peu salé, peut-être !

Le turbot Dugléré : impeccable et remarquablement frais et ferme.

Le coq au vin : onctueux et parfumé, il devait satisfaire les plus difficiles, et ne manqua pas de recueillir les suffrages des convives.

Chose incroyable, les pommes pailles qui l'accompagnaient, étaient aussi croustillantes que si elles sortaient de la friture, malgré une surgélation de plusieurs mois, ainsi que les petits pains, qui ajoutèrent à notre étonnement.

Nous étions ravis, et une voix compétente fit ressortir à quel point les vins excellents qui nous furent servis complétaient harmonieusement les plats qu'ils accompagnaient.

M. Brodure, grand responsable et triomphateur de cette belle soirée, peut être fier : partout dans le monde la cuisine Sabena, impeccable comme ses différents services, contribuera à étendre une réputation culinaire déjà bien établie.

A tous ces artisans, un grand bravo et merci !

Ils viennent de nous donner une nouvelle preuve des résultats qui peuvent être obtenus lorsque la compétence et la collaboration entre différents services, sont au service de la belle cause qu'est le renom de notre art culinaire.

Cet esprit d'équipe se manifesta d'une façon aussi originale qu'artistique dans la présentation des différents plats. Ce fut du très beau travail. Le point final,

point d'exclamation devrais-je dire, fut posé par cette superbe vasque de fleurs voilées du Prévôt des pâtisseries, Marcel Espagne.

On dit communément qu'on honore les saints comme on les connaît. Je connais bien saint Arnould, ce faiseur de cervoise, tout prêt à étendre sa bénéfique protection à ces pèlerins du ciel. Ne pourra-t-il, dans un avenir proche, humer tout là-haut cette chère odeur de houblon que dégage la savoureuse cuisine aromatisée à la bière. Ce serait une manière bien sympathique d'accueillir ces voyageurs célestes et de leur parler Belge bien avant que saint Michel, au sommet de notre Hôtel de ville, ne les salue au passage.

R. MORLEGHEM,

Prévôt des traiteurs du club Prosper Montagné, du club des Gastronomes et de la Chevalerie du Fourquet.

Bravo Sabena. Bravo M. Brodure. Bravo René Piercot et tous vos collaborateurs !

Rappelons le menu qui fut servi en cette mémorable circonstance, 9^{me} manifestation jubilaire du Club des Gastronomes.

MENU

Les Amuse-bouches
Le Consommé Riche
Le Suprême de turbot Dugléré
Le Coq au vin Pommes Paille
La Bombe gastronome
La Corbeille de fruits

VINS
Apéritifs
Dopff Spécial « Fruits de Mer »
Charmes Chambertin 1945
Champagne Pommery Greno Brut

moins trois générations. Il a raison. Il est effrayant de penser aux conséquences que peuvent donner certains produits à longue échéance.

M. Lafontaine fait un autre grief à la situation actuelle. Les hormones femelles pourraient être employées à des fins criminelles. Et cependant n'importe qui peut s'en procurer sans contrôle ni limitations.

CROISSANCE RAPIDE

Parmi les produits qu'évoque le Dr Lafontaine pour en dénoncer le danger éventuel, nous sommes

surpris d'entendre citer les antibiotiques et, entre autres, la pénicilline.

— On en mélange, nous raconte le Dr Lafontaine, à la nourriture de la volaille et du bétail. Leur croissance en devient plus rapide. Ainsi, pour les poulets, cette augmentation de croissance a été chiffrée à 50 p.c. Aussi, ces méthodes se sont-elles promptement et abondamment répandues. Ce qui n'est pas sans inconvénient. Justement parce que les antibiotiques détruisent certains microbes.

Mais lorsqu'ils sont maniés aveuglément, ils ne les détruisent pas tous. Ceux qu'ils ont laissés survivre se sont aguerris. Ils résistent désormais à ces drogues. Et se montrent, à la première occasion, d'autant plus virulents. C'est ainsi que, récemment, à Lille, une soixantaine de bébés sont morts

Le Déjeuner de l'Oscar

Samedi
7 juillet
1956

A l'occasion de la remise de l'Oscar 1955 du Club des Gastronomes à notre ami Jules Dubois, qui l'avait si glorieusement mérité, le Comité avait organisé un déjeuner à l'Air Pur, en ce splendide établissement qui contribue si gaillardement à la réputation gastronomique de la bonne ville de La Roche en Ardenne. Il eut lieu le samedi 7 juillet.

Le restaurant de l'ami Dubois était splendidement fleuri et — surprise particulièrement agréable — il faisait un temps merveilleux. Le soleil sur les cristaux, sur les fleurs, sur les nappes en faisait le plus joli tableau qui l'on pût rêver. Il allait voir s'ordonner un festin digne de Lucullus, impeccablement présenté et servi.

Vins superbes, mets délectables, ambiance sympathique, tout allait concourir à la parfaite réussite de

cette journée de fête. Walter Fostier le dit d'ailleurs avec cette verve et cet allant qu'on lui connaît.

Le Président n'avait plus qu'à conclure. Il donna connaissance du télégramme d'excuses pour motif professionnel que le détenteur de l'Oscar 1954, Fernand Meyrath, avait expédié et il congratula le vainqueur de 1955. Il y avait beaucoup d'émotion — et même de reconnaissance — dans l'air quand il remit l'objet d'art symbolique. Madame Dubois, une parfaite collaboratrice pour son mari, reçut sa part d'éloges mérités et, fanion du Club en mains, elle les recevait avec un sourire où l'on pouvait reconnaître une grande joie.

L'Oscar est en bonnes mains. Rappelons le menu pour lequel nous devons confondre dans un même concert de louanges Jules Dubois et son « dauphin » Roger Trullemans.

MENU

Consommé Argenteuil froid en tasse

Les Quenelles de Brochet au coulis d'Ecrevisses

Le Poussin grillé comme à Villez

La Terrine de Caneton truffée

Le Melon frappé à l'ancienne

Le Moka au Fumet du Brésil

VINS

Champagne Louis Roederer

Riesling Hugel 1953

Beaujolais « Clos du Chapitre 1953 »
en magnums

Château Petit Village 1952
Porto Croft

à la suite de l'ingestion d'un peu d'œuf cru pondu par des poules nourries d'aliments contenant des antibiotiques : ce qui n'avait pas empêché un paratyphique virulent d'y survivre.

D'ailleurs, il n'y a pas que les microbes. Certains additifs détruisent des substances précieuses comme diverses vitamines. N'en trouvant plus dans les aliments, on s'expose à des maladies de carence.

LA SAINE VIE DES CHAMPS

Après les éleveurs, voici le tour des agriculteurs. Ils utilisent volontiers des pesticides pour se débarrasser des insectes, des rongeurs et des champignons. Certains pesticides sont inoffensifs. On ne peut en dire autant de tous. On en signale

dont la toxicité est « terriblement élevée ». On y a trouvé parfois les « gaz de combat les plus dangereux », comme le zyklon, ou encore les esters phosphoriques, « dont les doses mortelles, nous précise le Dr Lafontaine, sont de quelques milligrammes ».

— Pas mal d'accidents nous sont signalés, nous dit-il encore. Récemment, deux enfants sont morts après avoir joué avec une bouteille qui contenait un de ces produits. Ailleurs, d'une autre bouteille, quelques centimètres cubes avaient coulé dans la friture. Après avoir mangé des frites, toute la famille a été intoxiquée; deux enfants en sont morts.

Or, reprend notre interlocuteur, tous ces produits, si dangereux soient-ils même à manier, se trouvent entre les mains de paysans qui ne soup-

çonnent pas le péril. Ils devraient, à tout le moins, être surveillés, ou, mieux encore, confiés seulement à des gens avertis.

Et de nous citer un des insecticides les plus fameux et dont on a toujours vanté l'absolue innocuité.

— Absorbé en doses répétées, nous dit le Dr Lafontaine, il est capable de provoquer des lésions du foie. On en provoque en donnant tous les jours un milligramme de ce produit à un animal pendant 7 mois. Tandis que l'ingestion de 200 mgr. en une fois rend cet animal passagèrement malade, mais ne provoque pas de lésion. C'est l'effet cumulatif qui est surtout à redouter en l'occurrence. Et précisément, on oublie trop souvent ces effets cumulatifs, qui ne sont pas toujours bien prouvés. Hélas ! ils le sont, et de manière irrévocable, pour tous les agents cancérogènes. Même après des intervalles longs de plusieurs années, les doses restent cumulatives et leur action est toujours irréversible.

Pour en revenir aux insecticides, reprend-il, on peut en absorber en mangeant des fruits. Heureusement, un goût de moisi le dénonce parfois. Aussi, lorsqu'on a voulu traiter ainsi les pommes de terre, elles sont devenues immangeables. On en emploie dans les grands élevages de volaille, pour éviter la vermine. Si on plume ensuite les poules à la main, l'inconvénient est nul. Mais souvent, on les plume

mécaniquement, dans une espèce de tambour. Cet insecticide est fort soluble dans les graisses. Comme les poules se succèdent dans le tambour, qui en est plus ou moins tapissé, il finit par pénétrer dans la chair, grâce aux graisses. Au point qu'après un certain nombre d'opérations, il faut interrompre la besogne et nettoyer le tambour : les derniers poulets ont pris une odeur et un goût désagréable de moisissure... Mais tous les insecticides n'ont pas de goût, et il en est qui pénètrent dans la pulpe des fruits.

Ainsi l'homme semble-t-il courir au-devant de sa propre perte. La préoccupation essentielle des hommes de science est de « corriger » la nature. La modification d'équilibre obtenue en un point provoque ailleurs une rupture d'équilibre. Dans sa préface à l'édition américaine de « L'Homme, cet inconnu », parue en 1939, le Dr Alexis Carrel disait : « Les dons de la technologie se sont abattus comme une pluie d'orage sur une société trop ignorante d'elle-même pour les employer sagement. Aussi sont-ils devenus des facteurs de destruction ».

Le processus semble bien irréversible. On peut même dire que son évolution se précipite. On peut le regretter, non y échapper, dans l'état actuel de la civilisation. Et le poison sera de jour en jour davantage dans nos assiettes.

Echos du Club

Le Comité est l'objet de sympathiques sollicitations. Il est à prévoir, en dehors de nos agapes mensuelles, d'autres manifestations gastronomiques et folkloriques pour lesquelles des invitations individuelles seront adressées, en temps utile, à nos membres.



Monsieur le Président du Conseil Provincial du Hainaut, Commissaire Général de la manifestation Scaldis, Membre d'Honneur du Club, nous suggère une célébration gastronomique, en liaison avec son exposition à 3 volets : Hainaut - Flandre Orientale - province d'Anvers.

Allo, Tournai ! — Allo, Gand ! — Allo, Anvers ! — Qu'en pensez-vous ?



A la demande de nos amis de Reims et d'Épernay, nous avons reporté à l'époque des vendanges, le voyage jubilaire en Champagne. Il nous sera possible ainsi de participer aux réjouissances organisées chaque année en l'honneur du vin nouveau.

Notre bonne fée Sabena veille sur nous — et se met à notre disposition pour, à travers le ciel, nous porter à destination.

La culture de la vigne en Gironde se perd dans la nuit des temps. Le poète Ausone chantait déjà ses louanges à l'époque gallo-romaine; l'archevêque Bertrand de Goth, élu pape sous le nom de Clément V, en 1305, venait présider lui-même aux vendanges de son domaine girondin; c'est à cette époque que Bordeaux connut, grâce à son commerce de vins avec l'Angleterre, une période de très grande activité.

Montesquieu, châtelain de la Brède où il naquit en 1689, partageait son temps entre les soins de sa vigne, la vente de ses vins et ses travaux littéraires.

La gloire vingt fois séculaire de Bordeaux s'explique par la richesse de ce vignoble et l'extrême variété de ses grands vins.

Quelle est la raison de cette heureuse aptitude ?

Ce que l'on appelle la « civilisation de la vigne » requiert un quadruple effort pour s'implanter : effort de l'homme contre le climat, effort de l'homme contre le sol, effort de l'homme contre les parasites, effort de l'homme pour la qualité.

Grâce à sa situation géographique et à la composition de son sol, la région bordelaise dispense l'homme des deux premiers efforts. Il a désormais le loisir de consacrer tout son labeur aux deux autres et c'est pourquoi, la nature étant si bienveillante à l'endroit de la Gironde, les vigneron de chez nous, débarrassés de certains soucis, peuvent s'attacher quasi exclusivement à la qualité de leurs produits, le labeur humain venant ainsi ajouter à la mansuétude du climat et aux dispositions naturelles du sol.

L'extraordinaire gamme des vins que le vignoble bordelais est en mesure d'offrir aux amateurs est aussi riche pour les vins blancs que pour les vins rouges.

Parmi les vins blancs, il en existe de liquoreux à souhait, tels les Sauternes, les Barsac, les Sainte-Croix-du-Mont et les Loupiac au suc onctueux, au bouquet délicat, à la belle robe d'or, et d'une limpidité parfaite. A ces régions, petites par leur superficie, grandes par leur renommée, il convient d'ajouter Cérons, dont les vins forment la transition avec ceux des Graves, secs ou demi-secs, fruités et pleins de sève. Cette région des Graves produit également d'excellents vins rouges dont plusieurs sont assortis de noms de crus fameux.

Sur la rive droite de la Garonne, les Premières Côtes de Bordeaux possèdent également ce privilège de fournir de bons vins à l'amateur de blanc comme à l'amateur de rouge. Ce vignoble se prolonge au sud-est par celui des côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, spécialisé dans les vins blancs souples.

Bordant toutes les côtes riveraines de la Garonne et étendant son empire jusqu'aux bords de la Dordogne, voici l'Entre-Deux-Mers, qui se distingue par sa très importante production (450.000 hectolitres) de

vins blancs; puis les appellations Bordeaux-Sainte-Foy et des Graves de Vayres (1).

Les régions du Blayais et du Bourgeais s'étirent le long de l'estuaire de la Gironde, face au Médoc, et sont justement jalouses de leurs particularités très réelles en vins blancs comme en vins rouges.

Le vignoble spécifiquement rouge comprend deux régions bien distinctes :

— le Médoc, aux vins bouquetés et d'une finesse de goût toute spéciale, d'une belle couleur rouge vif avec le brillant du rubis, Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Moulis, autant de fleurons de cette majestueuse couronne.

— Saint-Emilion, avec son digne émule Pomerol, et toute une série d'appellations leur formant cortège : Lalande de Pomèrol, Lussac, Parsac, Puisseguin, Saint-Georges, Montagne, Sables-Saint-Emilion sans oublier, sur la rive droite de l'Isle, les excellents Côtes de Fronsac et Côtes de Canon Fronsac.

Tous ces vins sont caractérisés par beaucoup de corps, de générosité, une belle couleur, d'abord foncée, puis brillante et veloutée après quelques années.

Vendus en fûts ou en bouteilles, tous les vins de Bordeaux portent régulièrement les étiquettes de leurs producteurs ou les marques de puissantes maisons qui ont su faire rayonner dans le monde entier le nom prestigieux de la région.

Hautement appréciés d'une clientèle d'élite, nos vins ont toujours bénéficié de la faveur des hautes sphères. N'est-ce pas, entre autres, grâce à eux, ainsi que le rappelait au Club du Faubourg M. Léon Douarce, que le duc de Richelieu, ministre des Affaires étrangères de Louis XVIII, obtint du Congrès d'Aix-la-Chapelle la libération anticipée du territoire ? Quelques années plus tard, Bismarck déclarait à leur propos à nos plénipotentiaires : « Le bon vin exerce toujours une influence certaine sur la qualité de la politique de ses adeptes ».

Nos contemporains, qu'ils soient étrangers ou français, ont conservé de nos produits cette opinion flatteuse. Elle est un précieux encouragement, et il ne saurait être pour nous témoignage plus probant que celui d'être entourés d'amis fidèles.

Emmanuel MOY,

Membre honoraire du Parlement français,
du Vin de Bordeaux.

Président du Conseil Interprofessionnel

(1) N.D.L.R. — Voir ci-après les renseignements complémentaires sur la région des Graves de Vayres, qui nous ont été communiqués par M. Paul, Président du Syndicat Viticole des Graves de Vayres.

LES GRAVES DE VAYRES

La région viticole des Graves de Vayres, délimitée en exécution de l'arrêt de la Cour d'Appel de Bordeaux en date du 18 mars 1931, comprend les terrains graveleux des communes de Vayres et d'Arveyres (Gironde), situés sur les hauteurs dominant la vallée de la Dordogne.

Les vignobles, étagés en pentes douces depuis le plateau de Vayres, de part et d'autre de la riante vallée du Gestas, sont dominés par le majestueux château féodal qui, après avoir appartenu à Jeanne d'Albret, mère d'Henri IV, demeura jusqu'à la fin du XIXe siècle le fief de la célèbre famille de Gourgues.

Ces terroirs sont complantés en cépages fins de Bordeaux : Merlot, Malbec et Cabernet pour les rouges, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle et parfois Merlot Blanc pour les blancs. Les vins produits présentent depuis fort longtemps des caractères très différents de ceux, voisins de l'Entre-Deux-Mers.

Au début de XIXe siècle, les vins des Graves de Vayres étaient déjà renommés auprès du commerce bordelais et libournais. L'appellation d'origine « Graves de Vayres », en usage avant la guerre de 1914, fut reprise en 1926, lors de sa création, par le Syndicat viticole des Graves de Vayres. Reconnue juridiquement par le Tribunal civil, puis la Cour d'Appel de Bordeaux en 1931, elle a, depuis, pris sa place parmi

les appellations contrôlées des grands vins de Bordeaux.

Sans prétendre rivaliser avec les Médoc ou les Saint-Emilion, les vins rouges des Graves de Vayres sont néanmoins pleins de délicatesse. Les premiers crus sont très recherchés du commerce pour leur corps et leur finesse et peuvent être classés, parmi les bons vins du Libournais, immédiatement après les seconds crus de Pomerol.

Quant aux vins blancs, très alcoolisés et assez liquoreux, ils restent toujours en faveur auprès des amateurs du Nord de la France et ont maintenant acquis une place non négligeable sur plusieurs marchés étrangers.

La vinification fait l'objet de soins attentifs de la part des producteurs. Un grand nombre d'entre eux s'est groupé, il y a plus de vingt ans, pour créer une cave coopérative (la plus ancienne de la Gironde avec celle de Saint-Emilion), dont les vins, blancs et rouges, sont particulièrement recherchés.

Le Syndicat viticole ne néglige aucun effort pour réaliser de nouveaux progrès dans la voie de la qualité; il espère ainsi voir grandir chaque année, dans la clientèle française et étrangère, le bon renom de l'appellation « Graves de Vayres ».

M. PAUL,
Président du Syndicat Viticole
des Graves de Vayres.

LE PAIN DE DEMAIN

On aura lu dans le dernier « Echanson des Gourmets » des notes sur l'alimentation de l'ère scientifique. Le pain même, le pain de froment excite la curiosité des chercheurs. D'où les précisions sinistres qu'on va lire.

Le pain congelé jouit aux Etats-Unis d'une vogue retentissante. Cette technique permet en effet de conserver pendant un temps assez long toutes les qualités du pain frais et de réduire dans des proportions considérables les pertes causées par la mévente. Un autre avantage et non des moindres, est que ce procédé permet de supprimer le travail de nuit des boulangers, particulièrement pénible et dont le prix élevé grève lourdement le consommateur. D'après le U.S. Department of Agriculture, le pain peut être conservé parfaitement intact pendant une semaine à -12°C et pendant un temps plus longs encore à -18°C . La congélation doit avoir lieu aussitôt que les pains sortis du four sont refroidis.

Mais on voit déjà plus loin, et il se peut qu'un

jour les Canadiens mangent du pain fait de poisson. M. H. Fougère, d'Halifax (N.-E.), a signalé à la récente réunion annuelle de l'Office technique et scientifique des pêcheries, à Ottawa, qu'au cours d'expériences de laboratoire on a mélangé de la protéine de poisson avec de la farine et qu'on a ainsi obtenu des pains de bonne apparence et de bon goût.

M. Fougère a dit à ses confrères que la station expérimentale des pêcheries de l'Atlantique, dont il est directeur suppléant, a fabriqué, au moyen de chair de poisson, une protéine blanche, inodore et insipide. Un échantillon exposé à la lumière et à l'air pendant six semaines n'a changé ni de goût ni de couleur.

Le pain fait de farine contenant 10 à 20 p.c. (de son poids) en protéine de poisson avait une odeur agréable, dit-il. Pour apprécier l'aspect économique de la production des protéines comestibles, il faudra attendre le résultat d'essais pratiqués dans des usines pilotes.

L'Ordre de la Toison d'Or se réunissait à Utrecht

le 3 janvier 1546

La réunion fut suivie d'un banquet offert par le duc d'Albe. Jean Vandenesse, contrôleur de la Bouche de Charles-Quint, en a écrit l'ordonnance. En voici quelques extraits cités par Justin Bathioz, dans Grandgousier. Commentons par le menu :

Pour le 1^{er} plat, le jour de la Toison :

Bœuf et mouton, jambon et langues, la soupe, teste de veau, venaison aux naveaulx, des pois passés, veau rousti, cigne chault, oyson, poulle d'Inde, pasté de veau, pasté de tetine et des entremets.

Le 2^{me} plat :

Poitrine de veau, saulcis roustis, trippes, costelles, venaison en poutaige, pasté de venaison chault, faisans roustis, chappons roustis, plouviers, hérons, pasté de perdrix, poussins roustis, pigeons et des entremets.

Le 3^{me} plat :

Pan (paon), perdrix, sarcelles, vulpes (renard), gelée de couchon, pasté de pigeons chault, pasté d'héron froid, blanc mangé, gelée clère, cannes rousties, canard rousti, pièce de mouton et des entremets.

Le 4^{me} plat :

Pasté de poulle d'Inde froid, pasté de venaison froid, pasté de lièvre, pasté de perdrix, pasté d'héron, hure de sanglier, cigne froid, outarde, grue, pasté de conins, pan, faisain.

Le 5^{me} plat :

Trois manières de gelée, trois manières de fruicts de passe, trois manières de confitures, un castreling (sorte de nougat), un flang, une tarte, poires crues et cuites, anis, nesples (nèfles), chataignes, fromaige.

Après le tout levé, saulc les nappes, oblies et biscuits, ypcras blanc et cleret. A l'entrée de table, rousties sèches et malvisé (malvoisie).

* * *

Le banquet de la Toison d'or tenu à Utrecht le 3^e de janvier 1546, stil de Rome. Ce qu'il faut pour le disné.

Premièrement une pièce de boeuf pesant 16 livres, demi-mouton, un quartier de veau, un couchon, une poulle d'Inde, un pan, un faisain, un héron, un chapon bouilli et des os à moelle pour la soupe, un chapon rousti, deux gelines pour le blanc mangé, 4 puuns (poussins), 4 pigeons, 4 perdrix, 4 bécasses, 4 sarcelles, 6 plommiers (pluviers), 12 bécassettes, un lièvre, deux conins (lapins), 4 lapins, 4 douzaines d'oiselets, un pasté de veau, quatre poussins en pasté, un pasté de lange venaison en potaige, un pasté de cigne, moelle de boeuf, lard, oeufs, beurre, de toutes sotes de potaigeries, oranges, limons, cappes, olives de toutes manières de saulces, friambre, un jambon, 2 langues salées, une hure, un cigne, un faisain, un

pan, un héron, une outarde, une grué, pasté de lièvre, pasté de poulle d'Inde, pasté de conny, un pasté de venaison, le tout froid ; de trois sortes de gelée, de trois sortes de fritures, de trois sortes de confitures, un castreling, une tarte, un flang, brides à veau (ris de veau), pommes, poires cuites et crues, nesples, chataignes, fromaige, anis, biscuits, ypcras blanc et cleret, qui est un plat, et monte, sans pain et vin, 66 livres pour un paot, et en fault austant qu'il y a de chevaliers de l'ordre pour le premier jour, un pour les prélats, un pour les officiers du dit ordre ; et le lendemain les dits chevaliers disnèrent à part, que l'on seit de trois ou quatre plats, selon qu'ils sont.

* * *

On peut, selon son humeur, admirer la précision des préparatifs, s'intéresser aux questions d'étiquette ou s'extasier devant l'abondance des victuailles, et notamment du gibier. Comme il est impossible de penser qu'Utrecht et sa région pouvaient fournir une telle quantité de venaison, il faut bien faire un effort d'imagination pour se représenter comment tout cela a pu être réuni au jour dit. Jean Vandenesse était certainement un organisateur de premier ordre. Quant au duc d'Albe, il eût peut-être mieux valu qu'il bornât son activité à préparer de pan-tagruéliques ripailles à son souverain.



Les bonnes tables des membres

Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

du Club des Gastronomes

h. = hôtel.
r. = restaurant.



ANVERS

Rôtisserie «LA CIGOGNE D'ALSACE»
9, r. du Berceau — Tél. : 33.97.16
Prop. : W. Van den Bergh.
Même maison : Ste-Anne-Plage.
Rest. : « Moulin Belvédère » —
Tél. : Anvers 33.61.65.

RESTAURANT GOLDONI
58, avenue de France, Anvers.

BRUXELLES

ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethler

AUX PROVENCAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

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

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
Prop. : M. Vigneron.

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

R. MORLEGHEM
Daugniet et Morleghem
52, rue du Trône - Bruxelles
Tél. : 12.12.40.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Prop. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE
P. Devriendt.

BRUGES

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

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cawet
Tél. : 73.13.33.

CINEY

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

DEURLE-S/LYS

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

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

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

HUY

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

LAROCHE-EN-ARDENNE

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

LA PANNE

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

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOVERVAL

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

NAMUR

RESTAURANT DU CASINO

OCQUIER

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

LAC DU DONCK

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

REMOUCHAMPS

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

TILFF-S/OURTHE

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

TOURNAI

AUX 3 POMMES D'ORANGE
Jean Kemfen
28, rue de la Wallonie
Tournai - Tél. : 252.78.

WEPION-S/MEUSE

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

LE ZOUTE

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

LA TISON D'OR
Knocke-Zoute.