

L'Échanson des Gourmets

Menu

L'alliance du Club des
gastromes et du Cercle
« Les Amis du Vin »



Nos oscars 1959 et 1960
Un an de réunions gourmandes



Le XXVIII^e anniversaire
du Club



Un restaurateur à l'honneur
à Paris

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



26^e ANNEE

NUMERO I

JANVIER 1960

EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

(association sans but lucratif)

BUTS

Art. 3. — L'association 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 : 126, rue de Linthout, Bruxelles - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (association sans but lucratif) 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'Échanson des Gourmecks

Administration & Rédaction
126, rue de Linthout, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

L'alliance sympathique du Club des Gastronomes et du Cercle des Amis du Vin de Liège

En 1947 Pierre Morren, Président du Club des Gastronomes, accepta de faire partie du Comité d'Honneur d'une Revue que son vieil ami Curnonsky fondait : « Cuisine et Vins de France ».

Cette revue eut des débuts modestes, puis, sous la direction habile et compétente de Mlle Madeleine Decure, prit peu à peu une extension considérable, jusqu'à devenir la principale revue gastronomique française, au rayonnement mondial.

Sous le patronage actif de Mlle Decure se créèrent, un peu partout, des Cercles d'Amis de la revue. Liège fut la première ville belge à répondre à l'appel et, suite à des premiers contacts pris pendant la visite du vignoble bordelais en septembre 1956, se créait à Liège en janvier 1958 le « Cercle des Amis du Vin » qui s'affiliait au « Cercle International des Amis de « Cuisine et Vins de France » et se constituait en a.s.b.l. en octobre 1958.

Entretiens, en mars 1958, le Cercle des Amis du Vin de Liège organisait sa première grande manifestation, qui fut une réussite complète : la réception de l'Académie du Vin de Bordeaux et de la direction de la revue « Cuisine et Vins de France ».

A cette occasion, le Président définit le but et l'esprit du Cercle : « Maintenir et étendre, par la gastronomie, la renommée de notre bonne ville et faire connaître ses richesses régionales, tant aux Belges qu'aux étrangers. »

Brillat-Savarin déclare, dans un de ses aphorismes : « L'animal se repaît, l'homme se nourrit, l'homme d'esprit seul sait manger. »

« Nous avons fait nôtre cette vérité. Nous estimons, en effet, qu'il faut autant d'esprit et de sens de la beauté pour saisir toutes les subtiles nuances d'un grand vin et apprécier la finesse d'un plat bien préparé, que pour comprendre le message profondément humain d'une symphonie de Beethoven ou la perfection d'un tableau de Rembrandt.

» Le Philosophe a dit : « Chaque sens est l'occasion d'un Art ». Pour notre part, nous dédions au sens du goût, l'art du bon vin et de la bonne cuisine. Le profane ou l'homme qui n'a jamais bu de vin, ne perçoit qu'une sensation massive qui n'alerte aucune connexion secrète de la curiosité ou de l'intelligence; le vin ne lui parle pas et il n'en retient rien.

» Mais, lorsque le gourmet boit, et nous citons Louis

Orizet, il déclenche dans son esprit des souvenirs, des réminiscences. Il s'établit dans sa mémoire des comparaisons. Dans un souci de vérifier ses déductions spirituelles, il poursuit son analyse subjective, décompose les parfums, tente de les isoler pour les discriminer. C'est ce travail de recherches, de découvertes, qui fait de la dégustation une science « philosophique ». Cette attention raisonnée élève celui qui la pratique, parce qu'elle est une discipline de l'esprit.

» De plus, la dégustation est un plaisir collectif qui suppose l'échange d'impressions et chez un commensal, la recherche de l'intensité de sa propre émotion.

» L'amateur de vin et de fine cuisine répond à cette pensée de Paul Valéry : « L'homme doit toujours rechercher à rendre le beau intelligible, pour se donner des raisons d'en être supérieurement ému. »

» Il n'est pas nécessaire de s'étendre plus longuement sur ce sujet : de grands écrivains l'ont fait et le font encore — Mais remarquons, en terminant, qu'on conçoit clairement, en parcourant l'Histoire, que le degré de prospérité et de civilisation d'une nation a toujours été à la mesure de la façon dont elle se nourrit. »

Ce but et cet esprit sont aussi ceux du Club des Gastronomes et une évolution naturelle rapprocha les deux Cercles qui, le 21 février 1959, organisaient à Liège, au « Chapon Fin » leur première manifestation commune. Au cours de ce dîner mémorable, les deux Présidents nommèrent officiellement Mlle Madeleine Decure, Marraine des deux Cercles, scellant ainsi une alliance définitive.

Bon Vin et Bonne Cuisine sont indissociables. Le Club des Gastronomes a pris principalement la défense de la Bonne Cuisine, accordant chaque année son Oscar au meilleur Chef de Cuisine Belge et son panonceau aux meilleurs restaurants. Le Cercle des Amis du Vin, sans négliger, loin s'en faut, la Bonne Cuisine, défend plus spécialement le Bon Vin : il organise régu-

lièrement des dégustations et ses Membres reçoivent chaque mois une bouteille de vin à déguster chez soi. Depuis octobre 1959, grâce aux efforts de Monsieur J. Dalimier, Président de l'Union Professionnelle des Négociants en Vins de Liège et de Monsieur J. Huet, Président du Cercle, un accord a été conclu avec onze Négociants en Vins de Liège, les Maisons Beaujean, Buteneers, Dalimier, Detienne, Dupont, Meessen & Liégeois, Mottin, Pirlot, Quaden, Renon, Maatschappij Holland, qui ont décidé de soutenir le Cercle, en l'aidant généreusement pour l'organisation des dégustations et la distribution de la « Bouteille du Mois ».

Enfin, ce 11 décembre 1959, en présence de Mademoiselle Decure, de Monsieur Daniel Querre, Procureur-Syndic de la Jurade de St-Emilion et de Monsieur P.-J. Morren, le Cercle des Amis du Vin de Liège a inauguré son nouveau local, le « Saccavin », 1-a, Bd de la Sauvenière, à Liège; dans un cadre luxueux et confortable créé par le jeune architecte J.-P. Piavaux, membre du Cercle, sous la direction de Monsieur André Schijns, propriétaire et Vice-Président du Cercle, vous pourrez déguster plus de 200 vins choisis par la Commission de Dégustation du Cercle, en les accompagnant, si vous le désirez, de quelques plats simples tels que des huîtres, du homard, des fromages, et, dès le début de 1960, d'une entrecôte grillée sur sarments de vignes, qui arriveront régulièrement de France. Ce local est aussi le vôtre, Ami Gastronomes : le Bon Vin vous y fixe rendez-vous.

N.D.L.R. — Magnifique trait d'union entre nos deux associations, pour le plus grand bien de la bonne table et la propagande de nos idées et de nos aspirations, sous la conduite éclairée de Monsieur Jules Huet, l'incomparable appréciateur de tous les vins de France et... d'ailleurs, les succès des Amis du Vin seront aussi les nôtres.

LES RÉCENTES RÉUNIONS DU CLUB DES GASTRONOMES

Le lundi, 11 janvier 1960 à 19 h. 15 au Restaurant « COMME CHEZ SOI » — 23, Place Rouppe à Bruxelles.

Le jeudi, 11 février 1960 à 19 h. 30 au Restaurant « LES PROVENÇAUX » — 22, rue Grétry à Bruxelles.

Fin février, au Restaurant du « CLOU DORE » à Liège
Grand banquet en collaboration avec le Cercle des Amis du Vin de Liège.

En mars, au Restaurant de la « CIGOGNE D'ALSACE » à Anvers.
Détails communiqués individuellement par circulaire adressée à chaque membre.

Notre Oscar 1959



Ce n'est pas à nos lecteurs que nous présenterons le patron de l'hôtel « Molenkamp » à Dinant. Ils l'ont connu, lorsque, patron du « Belle-Rive » à Waulsort, il fut fêté à l'initiative de notre Revue, par la génération des chefs de cuisine qu'il avait formés et qui, à part une ou deux exceptions, occupent aujourd'hui la direction des meilleures brigades du pays et gèrent les restaurants classés parmi les meilleurs. Mais nos lecteurs le connaissent de bien plus loin. Du temps où il avait fait de la « Taverne Royale » le restaurant élégant de Bruxelles et où sa main de fer au service d'une compétence sans défaut imposaient un style qu'on n'a plus retrouvé depuis. Et beaucoup parmi nos lecteurs avaient connu Molenkamp au « Métropole » où il était venu avant la guerre 1914, continuant ainsi une carrière déjà glorieuse. Nous avons quelque jour, raconté que, chef d'une brigade internationale à un âge encore tendre, il avait dû laisser pousser sa barbe pour se vieillir et mieux asseoir son prestige, déjà assuré par l'impressionnant gabarit dont la nature l'avait doté.

Géant par la taille, géant par la compétence, géant par son passé professionnel, géant par le soin qu'il mit à former des successeurs, Aug. Molenkamp méritait d'être distingué par le Club. Il l'a été, c'est justice.

Demandons à un témoin neutre, la « Dernière Heure » en l'occurrence, de dire ce que fut le banquet du Karreveld.

Déjà la « titraile » est significative.

**Dans le cadre somptueux
du Château du Karreveld
LE CLUB DES GASTRONOMES
A DISTRIBUE SES « OSCARS »**

Et voici le texte :
C'est dans un cadre merveilleux que s'est dé-

|||
Auguste MOLENKAMP
|||

roulée, mercredi soir, la réunion du « Club des Gastronomes » organisée au Château du Karreveld, à l'occasion de la remise solennelle des « Oscars » aux plus méritants de nos chefs de la grande et fine cuisine.

La réception qui précéda le dîner avait lieu dans les luxueux salons du château, meublés avec un très bon goût.

Le président du « Club des Gastronomes », M. Pierre Morren, assisté de M. Francis Geerts, secrétaire général, et entouré des membres de son comité, accueillait les nombreux invités parmi lesquels on remarquait notamment M. le ministre du Congo belge et du Ruanda-Urundi et Mme Maurice Van Hemelrijck; M. José-Luiz Triqueiros de Aragao, Premier secrétaire de l'Ambassade du Portugal; M. le sénateur ancien ministre de l'Intérieur et Mme Pierre Vermeulen; M. le sénateur, bourgmestre de Molenbeek et Mme Edmond Machtens; Mlle Decure, déléguée de l'Association « Cuisine et Vins de France »; M. Armand Barrière, jurat de la Jurade de Saint-Emilion;



*Une préparation d'Auguste Molenkamp
pour une Exposition Culinaire.*

Jacquet, doyen des restaurateurs belges, ainsi que les représentants des grands clubs français de la gastronomie.

Le menu, admirablement composé et préparé par un des maîtres de la cuisine, était d'une finesse exquise et se présentait ainsi :

LE MENU

Truffes de foie gras
Mousseline de truites à la Newburg
Selle d'agneau de lait aux primeurs
Pommes nouvelles persillées
Les fromages de France
Ananas voilé — Tuiles aux amandes

LES VINS

Champagne réserve Baron Philippe
de Rothschild brut 1952
Château Broustet-Barsac 1947
Riesling Hügel 1955
Château Bouscaut 1952 en magnum
Volnay 1953
Porto réserve spéciale

LES « OSCARS »

Au dessert eut lieu la remise des « Oscars ». Cette cérémonie était entourée d'une grande solennité.

Après avoir évoqué la mémoire du charmant et illustre Curnonsky, Prince Elu des Gastronomes, M. Pierre Morren fit l'éloge des grands maîtres de la Cuisine auxquels il allait prier Mme Edmond Machtens de remettre le plateau en argent, gravé des armes du club.

Les « Oscars » désignés à cette occasion étaient **MM. F. Meyrath** (1954), **J. Dubois** (1955), **F. Van Hecke** (1956), **J. Vermeersch** (1957), **M. Espagne** (1958-Expo), **R. Morleghem** (1958) et **Auguste Molenkamp** (1959).

Ce dernier, dont la renommée est célèbre, a été choisi par l'ensemble des « Oscars » dont il a été le guide et le meilleur conseiller.

Avant que soit terminée cette cérémonie officielle, M. Edmond Machtens, sénateur, bourgmestre de Molenbeek, félicita les lauréats, grands artistes dans leur métier, et se réjouit que le magnifique domaine de sa commune ait été choisi par le Club des Gastronomes pour cette élégante réunion du « bien manger ».

Le dîner fut suivi d'un bal très animé.

*
**

Ce que le journaliste ne dit pas — et pour cause — c'est la prouesse technique que repré-

senta l'organisation de ce banquet. On sait du reste que le Karreveld n'est pas un restaurant. On vous apprendra que pour respecter des règlements de police sur lesquels il ne fut pas possible de transiger, les cuisines avaient dû être installées fort loin de la salle où le banquet allait, comme on ne peut manquer de dire, « dérouler ses fastes ». Pour que les plats soient servis chauds quand même, il avait fallu prévoir des cuisines de relais. Imaginez un instant ce que cette formule peut provoquer de difficultés dans la réalisation pratique, et reportez-vous aux joies gastronomiques dont vous fûtes comblés au Karreveld et concluez : nos cuisiniers belges sont non seulement des artistes culinaires, mais des organisateurs d'une sagacité étonnante. Autre leçon, si vous voulez : le plaisir du palais ne serait rien si des méconnus ne le rendaient possible par une organisation matérielle d'une effrayante complexité. C'est une raison de plus pour rendre hommage aux « Oscars » qui ont rendu possible le miracle du Karreveld. Bien involontairement, l'occasion leur avait été donnée de justifier, encore une fois, sur le terrain le plus difficile, dans les conditions les plus ingrates, et devant le public le plus méticuleux, leur valeur professionnelle.

Ils n'ont pas failli, et ce sera un titre d'honneur dont ils peuvent tirer une gloire supplémentaire.

UN AN DE RÉUNIONS GOURMANDES

La plupart des membres du Club retrouvent dans leur « Echanson », l'écho à peine affaibli des joies de la table qu'ils ont connues lors de nos réunions. Et ils nous ont dit combien ils aimaient avoir la collection des menus, fidèle et complète.

C'est pour déférer à ce désir que nous publions ci-dessous, sans autre commentaire, les « écrits » de nos agapes des années 1958-1959.

Aussi bien, ne sont-ils pas éloquentes par eux-mêmes ?

Mais on nous taxerait fort justement d'ingratitude si nous n'évoquions à l'occasion de la réunion du Grand Hôtel à Courtrai, le cher souvenir de notre toujours regretté Monsieur Dewaet, secrétaire général du Club. C'est lui qui avait ordonné le menu, choisi les vins, tout organisé avec les qualités et les compétences que nous lui

reconnaissons unanimement et qui nous avaient décidé à le porter aux fonctions élevées qu'il occupait au Club.

Hélas, ce festin délicat qu'il avait si soigneusement établi, le destin ne voulut pas qu'il l'appréciât : une mort brusque emporta notre cher Monsieur Dewaet. Et si le dîner eut lieu, ce fut pour honorer la mémoire de l'homme exceptionnel, de l'ami précieux que nous venions de perdre avec une si cruelle rapidité.

Son souvenir plana durant toute la réunion, et il fut vraiment présent parmi nous, tel que nous l'avions toujours connu, avec toutes ces qualités rares qui en faisaient l'homme aimable, c'est-à-dire digne d'être aimé qu'il avait toujours été, et dont nous nous honorions d'être les amis.

Qu'il repose en paix : nous ne l'oublierons jamais.

La « Toison d'Or » à Bruxelles

15 janvier 1959

L'Oxtail clair

Le Turbotin « Pierre Morren »

La Bouquetière « Toison d'Or »

La Bécasse — Fine Champagne

Le Soufflé glacé « Gastronomes »

Champagne Ruinart 1949

Le Pouilly-Fuissé 1955

Château « La Conseillante 52 »

Beaune « Clos du Roi » 1952

Porto nature d'origine

Cave privée

Le « Chapon Fin » à Liège

21 février 1959

Le feuilleté de Grives à l'Alsacienne

Le Tourain blanchi au Bergerac

La Truite « Guillaume de la Marck »

Le Filet de Bœuf rôti en croûte
aux perles de Sarlat

Les pommes en Régate

Le choix de fromages

La poire des gastronomes

Le Moka

Champagne Ruinart Brut

Sherry Gonzalès « Tio Pepe »

La Perle du Valais

Château Beychevelle 1953

Clos Vougeot 1928

Le « Grand Hôtel » à Courtrai

(à la mémoire de M. Dewaet)

14 mars 1959

Bisque de homards
Sole sans nom
Escalope de riz de veau Maréchale
Poussin de Hambourg — Sauce Claudine
Parfait Hawaïen
Moka

Apéritif : Magnum de Louis Roederer brut 1952
Madère de l'Île
Erbacher Honigberg 1953
Magnum de Château Talbot 1937
Bonnes Mares-Chambolle Musigny 1947
Château Yquem 1945

Le « Clou Doré » à Liège

25 avril 1959

Le jambon de nos Ardennes et les aïelles
La croustade de homard Saint-Martin
Le poussin grillé
Les petits pois à la française
Les pommes nouvelles
Les fromages
La Sibérienne et les macarons
Le moka

Champagne Louis Roederer Brut 1952
en magnum
Château La Tour Martillac blanc 1953 (Graves)
Le Pavillon blanc de Château Margaux (Médoc)
Le Château La Conseillante 1953 (Pomerol)
Le Château Canon 1952 en magnum (St-Emilion)
Le Château Latour 1926 en magnum
(Pauillac Médoc)
Le Château Coutet 1950 en magnum
(Sauterne-Barsac)

Le « Brussel's » à Bruxelles

28 mai 1959

Pâté de canard
Timbale de homard
La côte de bœuf à l'os
grillée au feu d'enfer
Jardinière de légumes
Fraises flambées
Moka
Mignardises

Apéritif : Champagne Niels Brut
Puligny Montrachet
Château Mouton Rothschild 1952
Château Yquem 1949

L' « Hostellerie du Commerce » à Ciney

4 juillet 1959

Les Zakouskys cinaciens
La truite du Bocq (maison)
Les rognons de veau condruziens
Le Mortier des Causses
La Bûche de la Patronne
Le Moka crème

Apéritif surprise
Liebfraumilch Spätzle
Château Paradis 1955 Saint-Emilion
Savigny 1937
Clos des Gasses Brut 1945

La « Villa Lorraine » à Bruxelles

10 septembre 1959

Pâté Alsacien aux Pistaches
Saumon d'Ecosse au Champagne
Perdreau rôti - Feuille de vigne
Compote Maréchal
Orange glacée au Grand Marnier
Moka

Sancerre Chavianol 1958
Volnay Clos des Chênes 1953

Et voici, chers amis, en une brève récapitulation, le souvenir de deux années, de bonne chère. Cette collection de beaux menus est en quelque sorte, une fresque gourmande que nous ne revivons pas sans une réelle émotion, tant elle nous

valut de franches satisfactions de tous ordres. Déjà longue par elle-même, elle n'appelle ni le commentaire, ni les éloges qui vivent encore dans votre mémoire. Puisse cette publication vous rappeler les belles heures du Club !

LE GONGORISME

n'est pas plus tolérable en cuisine qu'en littérature, car il gâte les plats et les rend écœurants. Il faut se garder d'enrichir des mets qui sont arrivés à une manière de perfection. On ne crée pas un plat nouveau parce qu'on y ajoute quelque matière riche. Ce n'est ni de la fine cuisine,

ni de la nouveauté. C'est de la cuisine de parvenus qui ne vaudra jamais la cuisine simple, mais de style, parce qu'elle fatigue rapidement l'estomac. On en tâte peut-être volontiers, une fois en passant, on n'y revient pas.

(Maurice des OMBIAUX.)

Le Festin « Comme chez Soi »

Lundi
11 janvier
1960

Notre première réunion de 1960 nous amenait au restaurant « Comme chez Soi », de Bruxelles, le bien nommé.

Voyez le menu, dans sa simplicité et sa loyauté et souvenez-vous comme il nous fut servi. L'absence de prétention est ici le symbole d'une parfaite véracité, et c'est peut-être un handicap considérable. Il est très difficile de réussir à la perfection un plat simple et connu : aucune sur-

charge ne peut masquer l'un ou l'autre défaut, sous prétexte de mettre un aspect nouveau en valeur. Le luxe de la grande maison n'impressionne nullement le convive et l'esprit critique ne se disperse pas en partie dans les décors et les appareils somptueux : il se concentre sur le repas. Epreuve difficile dont le « Comme chez Soi » s'est tiré le plus brillamment du monde et dont il fallait qu'il soit félicité, une fois encore.

MENU

Les « Amuse-gueule » maison
Consommé double au Xérès
Filets de sole Mousseline au Riesling
Noisette de Marcassin Grand Veneur
Mortier Savoyard
Soufflé Glacé Mireille
Moka

Champagne G.H. Mumm Rosé 1952
Riesling Brandluft 1957 M.O.
(Grandé réserve de Boeckel)
St-Amour de Remoissenet 1957 M.O.
Château Petrus 1953 M.O.
Champagne Charles Ducoin Brut 1952

COMMUNICATIONS TRÈS IMPORTANTES

- Le Comité se permet d'adresser un rappel pressant aux Membres du Club des Gastronomes pour que la cotisation de l'année 1960, constituant seule l'affiliation à notre association sans but lucratif, soit versée au plus tard le 15 mars 1960. Ce délai passé, le Membre en retard de paiement sera considéré comme démissionnaire et devra procéder à nouveau aux formalités de la demande d'affiliation parrainée, s'il veut refigurer parmi les Membres du Club des Gastronomes.
- Le Comité rappelle également que seul sera considéré comme participant à une de nos manifestations gastronomiques, le Membre ayant effectué le versement préalable au compte-chèque-postal n° 44265 du Club des Gastronomes, de sa participation au dîner auquel il désire assister.
- A chaque annonce de dîner, une date figure sur les « faire-part » envoyés aux Membres, pouvons-nous leur demander, compte tenu de ce qui précède, de respecter cette date limite. Vous faciliterez notre organisation en respectant ces prescriptions et vous rendrez ainsi hommage aux organisateurs bénévoles et dévoués.

Le Comité

Le XXVIII^{me} Anniversaire du Club au Restaurant de l'Atomium

Jeudi
10 décembre
1959

Pouvait-on trouver endroit mieux indiqué pour fêter l'anniversaire du Club que ce restaurant situé au plus près du 7^{me} ciel, sous le regard bienveillant des astres, et entouré des soins d'une brigade d'as, dont on vous dira tantôt les mérites ? Nous ne le croyons pas. Et l'expérience a montré combien nous avions raison.

C'est donc dans ce décor des Mille et une nuits, entourés de nos meilleurs amis, que le Club ajouta une année à ses robustes épaules de franc gaillard et gai luron de 28 ans !

Étaient là : M. le Ministre Van Hemelrijck et Madame, les représentants des républiques portugaise, M. Alvaro Affonso dos Santos, et tchécoslovaque, M. Lukaj. De Paris nous venait notre gracieuse marraine, Mademoiselle Madeleine Decure qu'accompagnait Daniel Querre, l'éloquent, l'incomparable chanteur des vins de Saint-Émilion, et Procureur syndic de leur célèbre Jurade. « Cuisine et Vins de France » nous amenaient également un invité suédois, M. Gunnar

Renium, dont on allait rapidement apprécier les hautes connaissances gastronomiques.

Les amis de Liège étaient nombreux à venir nous souhaiter un heureux anniversaire. Les dirigeait leur président, notre ami et administrateur Jules Huet.

Ce préambule doit déjà vous situer l'atmosphère amicale de cette réunion, car recevoir ses amis demeure toujours un privilège rare; mais lorsque cette réception s'accompagne d'une magnificence gastronomique — à peu d'autres comparable — égale pour le moins aux meilleures, l'enthousiasme déborde et risquait de nous faire perdre la « boule ».

Hé oui, c'est à l'Atomium que ce miracle a eu lieu et dans un même éloge il nous faut confondre le personnel de salle comme celui de cuisine, tous groupés autour du Maître Fernand Reifferscheidt, pour réussir et servir délicatement et triomphalement le merveilleux repas que voici :

MENU

Fumet de Céleris Paillettes d'Or
Zéphyr de Sole à la Dauphine
Pintadeau Brabançonne
Fonds d'Artichaut au Champagne
Bombe Cerisette
Mignardises
Moka

VINS

Champagne Vve Laurent Perrier
Sherry Amontillado Nec Plus Ultra
Beaune Clos des Mouches Blanc 1957
Mise Domaine J. Drouhin
Ch. Calon Ségur St-Estèphe 1953
Mise H. Grafé-Lecocq
Gigondas rouge — Mise Domaine
Gewurz Traminer Klipfel 1953
Clos Zisser — Mise Domaine
Grande Champagne Prunier 1914

M. Reifferscheidt, « Reiffer » pour ses intimes, a manœuvré de façon splendide pour amener aux 75 convives ébahis, chacune de ses prépara-

tions, au maximum de qualités, et ce fut un véritable régal. En le regardant évoluer attentif au moindre détail, nous songions non sans une

pointe de mélancolie au « Reiffer » du Cordemans de Bruxelles, devenue hélas pour les gourmets, la Maison de la Presse.

Chez Cordemans, pendant 25 ans il avait donné le meilleur de lui-même et il l'avait fait avec modestie, sûr de son talent et de ses énormes possibilités. Comme toujours, il a su s'entourer de jeunes qu'il forme avec un soin extrême et qui sont heureux et fiers de travailler sous une aussi intelligente et habile direction. N'est-ce pas son sous-chef qui emporta l'an dernier, le Prix Prosper Montagné ? Et l'on peut nous en croire, c'est un talent supplémentaire et rarement donné, que de savoir s'entourer de collaborateurs d'élite.

A l'Atomium nous avons retrouvé ce Maître incomparable, le magicien de la Grande Cuisine, l'ami sincère et dévoué de l'Art Culinaire. Il appartenait au Président du Club des Gastronomes de dégager les leçons de la soirée et de féliciter chaleureusement, aux applaudissements nourris de l'assistance, tout le personnel de l'Atomium, grâce à qui le magnifique menu précité nous fut servi dans les règles de l'art. Ce personnel était composé de :

Dans la salle : Directeur : Joseph Gysemans; Maîtres d'Hôtel : Georges Cnudde, Jean Dusart; Sommeliers : Louis Dobbelaere, Léon Meester; Chefs de Rang : Amilcare Corio, Franco Franchini, Aldo Rigatti, Victor Englebert, Louis Girard; Commis : Claude, Angelo, Paul.

A la cuisine : Chef : Fernand Reifferscheidt; Sous-Chef : René Kobs; Entremettier : Pierre

Kaufman; Rôtisseur : Henri Maes; Garde-Manger : Joseph Desmedt; Tournant : Christian Boucher; M. Robert Debuissou.

Le commentaire des vins appartenait de droit à M. Daniel Querre, qui fit appel à notre Conseiller vinicole M. Jules Huet pour dégager les mérites des remarquables champagnes Vve Laurent Perrier, cuvée Grand Siècle, servis en grand privilège à l'apéritif, grâce à notre bon ami, Arthur Dony.

M. Jules Huet a également commenté très favorablement le Sherry Amontillado, qui dans sa catégorie, était également merveilleux.

M. Daniel Querre prit ensuite la parole pour louer sans réserve le Bourgogne blanc « Beaune Clos des Mouches 1957 ». Ensuite, comme il sait si bien le faire, il fit ressortir, avec une sincérité et une chaleur qui lui sont propres, la haute qualité du Château Calon Ségur St-Estèphe 1953 et du Gigondas rouge.

Cette soirée particulièrement réussie parvint à se terminer par le chant du départ sonné dans les petites heures et réalisé dans un réel souffle de puissance par l'orchestre du Restaurant de l'Atomium qui pendant toute la soirée lança dans l'atmosphère, une ambiance musicale parfaitement réussie.

Puisse le projet de notre ami Daniel Querre se réaliser : réunir en pays bordelais, les chefs de cuisine du Restaurant de l'Atomium de Bruxelles et du Restaurant de la Tour Eiffel à Paris, qui sont incontestablement, et pour parler un langage fort à la mode, les maîtres-queux du sommet.

Un membre du Club à l'honneur

à PARIS

On connaît les talents et les mérites du jeune Jean Lenoir qui, à Auvillers-les-Forges, en Ardenne française, tient une charmante hostellerie. Sorti de l'École d'Hôtellerie de Namur, le tout jeune Jean Lenoir a déjà de nombreux amis, mais il n'avait jamais affronté un vrai concours culinaire.

L'an dernier, un journal local parla incidemment du Prix Prosper Montagné qui allait être disputé à Paris, et Jean Lenoir se demanda s'il ne ferait pas bien d'y aller voir. Mais le journal ne donnait qu'une information sèche. Notre jeune ami écrivit donc à différentes adresses à Paris pour obtenir des renseignements. La cinquième fut la bonne. Il reçut le règlement et étudia consciencieusement

la préparation d'une « pascaline d'agneau », sans intervention de truffes ni de foie gras, avec une jardinière de légumes.

Sa recette parvint au Club avec soixante et une autres. Cinquante-cinq durent être éliminées, mais celle de l'ami Jean franchissait ce premier cap difficile. Et il vint à Paris pour affronter l'épreuve pratique avec cinq autres concurrents, dont l'un au moins a déjà concouru cinq fois pour obtenir le prix, et tous sensiblement plus âgés.

Jean Lenoir avait amené, comme le règlement l'indiquait, son demi-agneau, c'est-à-dire l'une des deux parties d'un agneau résultant d'une découpe

(Suite bas de la page suivante)



Fernand REIFFERSCHIEDT

notre Oscar 1960

Il ne fallut guère de temps au Comité groupant les Oscars pour désigner celui qui, au titre de l'année 1960, viendrait compléter leur aéropage. Un nom s'imposait, celui d'un cuisinier qu'ils considéraient d'ailleurs comme leur pair : celui de Fernand Reifferscheidt.

Il s'était particulièrement distingué dans la préparation du menu qui nous fut servi à l'Atomium, comme on vous le dit d'autre part. Mais ses connaissances professionnelles l'ont porté à l'avant-plan de très longue date. Le moins comitard des hommes est président d'honneur du Vatel-Club de Belgique, il est président de la mutuelle des cuisiniers, il est président d'honneur du Club Montagné.

Dès son plus jeune âge, il recevait le prix du meilleur commis de cuisine à l'occasion d'un remarquable concours culinaire. Sa carrière allait être ainsi jalonnée de succès, que l'on évoque en parlant des fastes de la Maison Cordemans.

Récompense justement attribuée, donc. Fernand Reifferscheidt la mérite d'autant plus qu'il reste ouvert à toutes les initiatives. Il ne s'est pas figé dans la cuisine jadis apprise au contact de grands maîtres. Il évolue, il est sensible à l'attrait du neuf, pour autant que ce neuf

ne soit pas hérétique. Chaque année, notre Oscar 1960 se paie un long voyage à l'étranger dont il fait un voyage de prospection culinaire, et dont il revient, enrichi de nouvelles expériences et de découvertes ouvrant de nouveaux horizons culinaires.

Lorsque l'aromatisation de la cuisine par une de nos bières nationales fut mise en avant, Fernand Reifferscheidt fut loin de combattre cette nouveauté au nom d'un classicisme qui ne sait plus innover. Il se mit à étudier les méthodes de travail qu'imposait l'emploi du nouvel aromatisant, les maîtrisa l'une après l'autre. La carte de l'Atomium comporte ainsi de nombreuses spécialités aromatisées à la bière, même si leur nom ne le révèle en rien. Pour nous, c'est la pierre de touche qui distingue le véritable cuisinier; la capacité de changer son registre personnel, la volonté de rester à l'avant-plan de progrès éventuel, le désir constant de se renouveler sans jamais trahir les hautes disciplines classiques.

Notre Oscar 1960 est donc un professionnel du plus grand mérite. Ses pairs du Comité des Oscars l'ont accueilli avec l'estime due à un chef qui a fait ses preuves dans tous les domaines. Les membres du Club saluent en lui un des maîtres qui ont fait la réputation de l'art culinaire dans notre pays.

Et par delà le chef de cuisine exemplaire, ils saluent l'homme, l'époux, le père durement frappé dans ses affections paternelles, le sociétaire, capable de se dévouer pour ceux qui, dans le métier, n'ont pas atteint à sa réussite personnelle.

Bienvenue, Fernand Reifferscheidt !

longitudinale le long de la colonne vertébrale. Les autres concurrents avaient eu une conception plus large du mot : « un demi-agneau », et en cuisine Jean Lenoir constatait avec un rien de mélancolie : « Je suis encore jeune, hein ? »

Malgré ces handicaps, il se mit au travail avec le maximum de bonne humeur. Entré en cuisine à une heure, les concurrents devaient présenter leur demi-agneau en pascaline à partir de 4 heures. Or, ils devaient traiter non seulement la chair, mais encore tous les abats et la jardinière, et faire une présentation de tous ces éléments. C'est situer très exactement la valeur des prestations qui furent accomplies contre le père Temps. Jean Lenoir avait décroché le numéro 3. Il fut ponctuel dans sa présentation.

Son demi-agneau était une très belle réussite. La présentation sur un immense plat était un peu terne, peut-être ! Il y manquait une couleur vive qui eut relevé l'ensemble ; bref, un simple détail.

Et pour sa première participation à un concours aussi relevé, Jean Lenoir enleva une très brillante deuxième place.

A toutes les félicitations qui lui furent adressées, le Club des Gastronomes joint les siennes. La confiance qu'il avait faite à son plus jeune membre restaurateur a été ratifiée par les plus hautes sommités de la gastronomie française (le jury était présidé par M. Vincent Bourrel, président de l'Académie des Gastronomes. Il comptait des personnalités comme Simon Arbellot, Henry Clos-Jouve, P.-E. Cadhilac, etc. etc.). H. M.

Il faut rendre au Porto la place qui lui revient

2.000 ANS DE GLOIRE !

« Il y a deux mille ans que le vin donne à manger à un million de Portugais » disait-on autrefois. Et il n'y a guère moins de temps que le vin de Porto fait les délices des amateurs.

On pense que ce sont les légions romaines qui introduisirent la vigne au Portugal. Elle devait y trouver le climat, le sol qui lui convenaient, en même temps qu'un peuple assez patient, industriel et habile pour la faire fructifier. Elle allait, en échange, féconder ce pays, lui valoir le renom et la richesse.

LE BREUVAGE DES ROIS.

Hardis, laborieux, obstinés, les Portugais cultivèrent la vigne dans les moindres recoins, dans la rocaïlle du Haut-Douro comme dans les sables de Colares. A Madère, à peine conquise, ils plantèrent des ceps venus de Chypre et de Candie. On sait ce qu'il en advint.

Bientôt les caravelles portugaises, cinglant sur les sept mers, emportèrent du vin portugais dans toutes les parties du monde civilisé. En Flandre, en Allemagne, en Angleterre surtout. Il y devint le breuvage des rois. Tout au long de l'histoire, on retrouve le Porto sur la table des grands de ce monde : François I, Louis XIV, Catherine II, Nelson, Napoléon. Il devait même exaucer le dernier vœu d'un condamné. On dit qu'avant d'être décapité, le duc de Clarence, le vaincu de la Guerre des Deux-Roses, exprima le désir d'en boire une dernière fois !

VIN DE PORTO OU DU DOURO ?

Aussi nobles et nombreux que les blasons qui ornent la plus belle salle du Palais de Sintra, les vignobles portugais ont tous leur fierté, leurs traditions et leurs mérites. Il n'en est aucun pourtant qui soit plus justement fameux que ce vin que nous appelons Porto, les Portugais eux-mêmes « vin de la vallée du Douro » et les Anglais, qui en furent extrêmement friands, « un vin du Douro fortifié et enrichi d'eau-de-vie ».

VALLEE D'ENFER...

Mais qu'est-ce au juste que ce Douro ? C'est une vallée profonde, schisteuse, calcinée, une coulée ramifiée en nervures très creuses dans ces massifs granitiques couverts de pins et de châtaigniers qui forment l'armature du nord du Portugal.

Longtemps inhabité, le Douro semble, durant la plus grande partie de l'année, tombé en léthargie. En hiver, les neiges sont rares mais les gelées fréquentes. Au printemps, le vent souffle en tempête, remonte la vallée, souvent brise les pampres, arrache les ceps avec la

terre où ils poussaient. Des grêlons, gros comme des noix, lapident les grains, brûlent les vrilles...

L'été c'est l'enfer ! Pendant trois mois, le thermomètre y monte chaque jour jusqu'à 40°. Le sol est brûlant, à faire crier les chiens. Il n'y a pas un souffle d'air. Dans la vallée du Douro et dans les ravins de ses affluents : Corgo, Torto et autres, on dit que « le sang des vignes cuit dans les grappes ».

...ET PARADIS DU VIN.

Mais aux derniers jours de septembre, le pays du Douro soudain se réveille et retrouve pour quelques semaines son vrai visage, celui du « pays do vinho ». C'est alors la grande féerie d'automne, le miracle annuel du vin; de ce vin parfait dont le secret est dans une collaboration du sol, du ciel et de l'homme, telle qu'il suffit d'en écarter un seul élément pour que se dissipent les sortilèges.

« Acclimitez au Douro des cépages étrangers, ils donneront du Porto. Transplantez à l'étranger des ceps du Douro, ils cesseront d'en produire » a-t-on dit maintes fois.

Alors comment fait-on le vin de Porto ? Avec quels raisins, par quels procédés ? C'est ce qui apparaîtra plus nettement à la faveur d'un prochain article. On verra à quelles recettes séculaires, à quels soins experts, on doit le Porto, le vrai Porto !

IL Y A PORTO ET PORTO !

Nous croyons que ce rappel vient à son heure car beaucoup ne connaissent du Porto que ses contre-façons trop répandues. Il n'en fut pas toujours ainsi. Jusqu'en ces dernières années, la consommation du Porto était en notre pays, — si exigeant et raffiné quand il s'agit des plaisirs de la table, — supérieure à celle de la plupart des pays d'Europe, l'Angleterre exceptée. Or, depuis la guerre, cette faveur a quelque peu décliné, non pas auprès des connaisseurs, mais auprès de ces consommateurs évidemment nombreux que ne laissent pas insensibles les efforts d'une concurrence portant moins sur la qualité que sur les prix. Une confusion s'est ainsi créée entre le Porto authentique et certains vins coupés, arrangés, qui en usurpent le nom mais n'en rappellent que d'assez loin l'incomparable saveur.

Ce qu'il faut dire et souligner c'est que le Porto d'origine, produit trop imité et pourtant inimitable, est un vin précieux — voire le plus précieux au goût de ses vrais amateurs — dont l'excellence, qui se paie de tant de peines et de savoir, mérite d'être appréciée — et payée — à son juste prix !

IL Y A VINGT ANS

Retrouvé une brochure intitulée « Le Guide gourmand », éditée en 1937-1938 par le Club de la Bonne Auberge. C'était l'époque où les annonces disaient encore : « L'achat d'un poste de radio n'est pas une dépense, mais un placement d'argent qui rapporte ». On en est au juke-boxe : progrès !

Dans ce guide, une étoile signifiait que le repas allait de 10 à 20 F, deux étoiles de 20 à 30 F, et trois étoiles au-dessus de 30 F : c'était, on l'admettra, franchement ruineux. « Accordez votre confiance, disait la préface, aux hôteliers dont la renommée ne s'exprime qu'avec discrétion. » La remarque est toujours valable : la qualité ne change pas.

Les appréciations des maisons étaient fort curieuses. Exemple du « Criterium », à Anvers : « maison connue, gagnerait à être modernisée ». Ou du « Gourmet sans chiqué » : « Rôtisserie. Repas courant dans ce genre d'établissement ». On était bien renseigné ! L'Hôtel de l'Industrie servait une « cuisine courante », ce qui ne veut pas dire qu'elle était rapide. Le Château d'Ardenne est une « ancienne résidence royale. Etablissement luxueux. Terrain d'atterrissage pour avions (tiens, tiens !) Restaurant réputé. Site très pittoresque ». Avec ces trois étoiles, on savait à quoi s'en tenir : le repas y coûtait dans les trente francs. Le grand luxe !

As en Limbourg avait déjà l'hôtel de Madame Mardaga avec une mention élogieuse : bonne cuisine bourgeoise faite par la patronne. Bonne cave.

Présentation de l'Auberge de Bouvigne : « ... une des meilleures de cette région de la Meuse où les maisons prétentieuses pullulent, mais où celles vraiment excellentes se comptent sur le bout des doigts ». Et tant pis pour la diplomatie. D'ailleurs, le sens qui a son siège principal sur « le bout des doigts », c'est le tact, non ?

Parfois, on ne se compromet pas : « Bourscheid : Hôtel du Moulin. On nous l'a indiqué comme bon. » Raison de plus sans doute, pour y aller voir ?

A Bruxelles, le « Comme chez Soi » : « Nous garantissons la cuisine, mais pas la bonne humeur du patron ». Bigre !

Le diplôme du Club des Cents était attribué à quelques restaurateurs de Belgique. A Campenhout, le Castel Tudor avait le diplôme des « Douze Apôtres de la Bonne chère ». Qui nous dira ce qu'il en était de cet apostolat ?

A Dilbeek, on trouvait une laiterie : « Vieille maison flamande, propre, mais rustique. Cuisine paysanne, bonne cave, bières bruxelloises. Intéressante au temps des fraises. » On n'est pas plus précis. A Gand, un hôtel se fait morigéner : « Moyen, service soigné, un peu lent. » Groenendael, qui grouille de monde aux beaux dimanches, est encore signalé comme « But de promenade pour gens chics ». On déconseille l'affluence ; ainsi d'un restaurant de Han-sur-Lesse : « Si l'on veut y être soigné et déjeuner tranquillement, éviter les dimanches et jours d'affluence. » A Heyst-op-den-Berg, les demoiselles d'un restaurant font une « cuisine soignée aux petits oignons. Cave de curé... » On ignorait les prêtres-ouvriers, à l'époque. A Hoogstraeten existait « un joyau d'art... Cuisine bourgeoise faite par les patrons. Un service plus soigné serait désirable. » Re-pan dans les gencives : on n'est pas plus aimable ! D'une maison de Huy : « En prévenant, on peut y faire un excellent repas. » C'était une mention alléchante pour les clients de passage ! D'une maison de Ligneuville : « Excellent. Cuisine très relevée. » Aphrodisiaque, peut-être ?

Laissons-là. On n'arrêterait pas de citer ! A Malmedy, « gens aimables, parlant très peu le français. » A Mariemont : « La maison a eu très bonne réputation ». L'emploi du passé, terriblement dangereux ! A Mortehan : menus pour estomacs puissants ». A Renaix : « ... Maison honnête. Propreté méticuleuse. La matrone, Mme ... est une excellente femme. » Heureusement que le début disait « maison honnête » ! A Spa : M. X. est un bonhomme un peu spécial, mais très ferré en cuisine... » Cycliste, ou ami de la pédale ? Tiens, mais nous voilà reparti. Stop !

Que voilà un brave Guide, franc comme l'or, et le cœur sur la main, la langue bien pendue et le jugement sincère. En existe-t-il encore de pareils ?

On en doute. C'est que l'on a fait tant de progrès, depuis 1937-1938.

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 Bureau — Tél. : 33.97.16
Prop. : W. Van den Bergh.
Même maison : Ste-Anne-Plage.
Rest. : «**Moulin Belvédère**» —
Tél. : Anvers 33.61.65.

RESTAURANT GOLDONI
V. Floréan
58, avenue de France, Anvers.

BRUXELLES

AUX PROVENCAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M. Daniel Lescot

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
Prop. : M. Vigneron.

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

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

LE COVENTRY
Boulevard Mettewie, 318

RESTAURANT « EN PROVENCE »
Place du Petit Sablon
Tél. : 12.78.39

LE FOND'ROY
(Rob. Dethier)

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.

DINANT

HOSTELLERIE THERMIDOR
L. de Wynter
3, rue de la Station
Téléphone : 23.135

LAROCHE-EN-ARDENNE

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

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOUVAIN

Hôtel-Restaurant «**LA ROYALE**»
Place des Martyrs
Prop. : Robert Verstringhe.

NAMUR

HOSTELLERIE DU MONT-KEMMEL
Walter Geisler
Téléphone : Kemmel 145.

LE MONT KEMMEL

RESTAURANT DU CASINO

OCQUIER

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

VILLE POMMERCEUL

LE RELAIS
R. Gilson.

REMOUCHAMPS

HOTEL-REST. DES ETRANGERS
Tél. : 72.40.06.

TILF-S/OURTHE

HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : 63.10.15

TOURNAI

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

LE ZOUTE

L'ARGENTIERE

LIEGE

RESTAURANT LE « CHAPON FIN »
Prop. : M. Jacquet.