

REVUE

DES

hôteliers-restaurateurs

traiteurs et cafetiers

PUBLICATION MENSUELLE
13^e ANNÉE

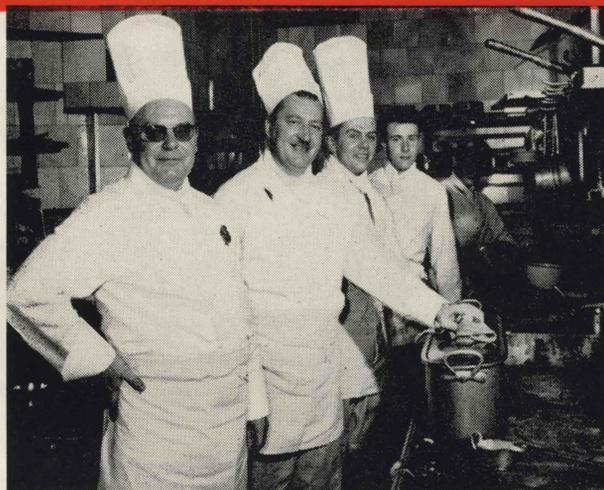
8-9

AOUT
SEPTEMBRE
1961



Le Club des Gastronomes à Bruges

Le patron du « Panier d'Or », François Van Hecke qui vous sourit de derrière ses lunettes, a reçu le Club. Vous le voyez avec sa brigade, vous voyez la magnifique table qu'il avait préparée et le sourire de Mme Volz, commentatrice, vous dira quel était l'état de joyeuse euphorie des convives.
(Voir nos informations à l'intérieur)



L'Echanson des Gourmets

Menu

Le déjeuner de Bruges

Le Club prépare
son XXX^{me} anniversaire

O vous, chers souvenirs

Nos échos

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



27^{me} ANNEE NUMERO 5
AOUT-SEPTEMBRE

et Daniel Querre, bien sûr, mais aussi Mme Fournier, Mme Constantinin, M. et Mme Quié, M. Nony, qui venaient de leurs célèbres châteaux en Bordelais : Château Monbousquet, Château Canon, Château Grand Mayné, Château Rauzan Gassies et M. et Mme Amiel, maire de Quinsac où il dirige la coopérative vinicole.

Quels souvenirs également, de ce déjeuner au bord de l'Ourthe, dans ce très vieil établissement !

Et nos souvenirs se rapprochent. Ce fut alors Tournai, chez M. Kempen, en son célèbre : « Trois Pommes d'Orange ». Nous avons assisté là, je me plais à le croire, à l'épreuve de maîtrise d'une toute jeune équipe de cuisiniers — vous souvenez-vous de leur photo : comme ils étaient jeunets — dont le chef : Willy Deketelaere, doit bien avoir dans les vingt-cinq ans. A l'Ecole d'Hôtellerie de Coxyde où il fut un excellent sujet, on nous l'a immédiatement situé. Que son souvenir soit resté vivace dans une Ecole où tant de jeunes gens passent, est un excellent témoignage de l'impression qu'il avait fait sur ses professeurs. L'épreuve de maîtrise portait sur une terrine d'anguilles, les ris de veau, le filet en croûte et une crêpe. Elle avait les deux volets classiques : la présentation et la dégustation. Et bien, si l'on discernait encore des brevets de maîtrise, comme au temps jadis, Willy Deketelaere serait aujourd'hui maître, et consacré à l'unanimité. Ce n'est pas que le Club soit prodigue de compliments et veuille marquer que le jeune chef de cuisine doit en rester là. Au contraire : nous voulons dire qu'il est en possession de certaines cartes qui lui permettront de briller dans le monde culinaire. Mais il doit en acquérir d'autres, approfondir, chercher, se dépasser et vouloir se surpasser. C'est la loi non-écrite de la maîtrise et peut-être était-il bon que cela fut dit.

Mais en écrivant ceci, vous sentez que ce déjeuner n'était pas comme les autres : nous assistions à l'apparition d'un talent, à la découverte d'un nom nouveau et notre plaisir en était encore plus complet. M. et Mme Kempen en soient remerciés : notre plaisir fut total. Le déjeuner fut suivi d'une séance de dégustation de vins, improvisée par M. Dubuisson et par les frères Legrand. Dégustation double, qui fut à la fois un régal pour le palais et un plaisir pour l'esprit, tant les appréciations étaient fines et s'appuyaient sur des connaissances approfondies en matière vinicole.

Et le film du souvenir se déroule : il est encore si près ce déjeuner du Châlet de la Forêt, cet apéritif pris en plein air, un Dom Pérignon propice à créer une ambiance parfaite. M. Troglio était heureux de pouvoir nous recevoir, à proximité de cette admirable sylve qui fait l'une des plus séduisantes parures de Bruxelles.

Il multiplia les attentions avec le souci de nous combler. Et il y réussit. Rappelez-vous la galantine de volaille, les délices de Sole, le Caneton aux Cerises, et la Tourte au Grand Marnier. Rappelez-vous ces

vins dont MM. Dubois d'Enghien, Renglet, Lenglez et Dony surent nous dire pourquoi ils nous enchantèrent. Rappelez-vous aussi le cadre, d'une élégance raffinée, le service irréprochable, l'accolade que Mme Mabilie, d'enthousiasme, donna au maître de céans. Ah ! la belle soirée que c'était là !

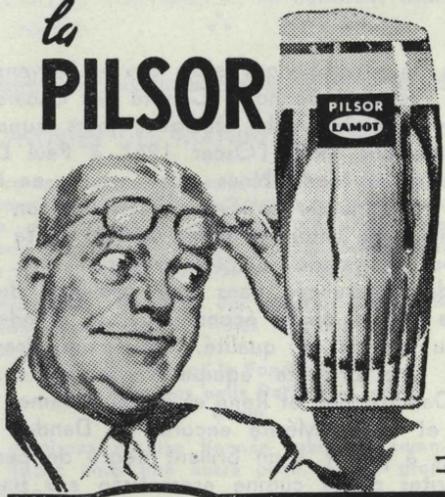
Faut-il encore rappeler le voyage en Bourgogne et en Beaujolais, les réceptions des Maisons Thomas Bassot, Louis Latour et Piat, les fins repas qui nous furent servis, les réceptions dont nos hôtes furent si prodigues, les trésors d'érudition qu'ils dépensèrent pour notre édification. Que de remerciements nous leur devons et que nous leur renouvelons de tout cœur !

Faut-il signaler une autre activité du Club : la réparation sur un rythme régulier et devenu mensuel, de notre cher « Echançon des Gourmets ». Il nous permet de donner à tous nos membres des informations plus détaillées, plus vivantes, illustrées de nombreux documents et nous avons la certitude que ce lien de plus entre nous renforcera encore la cohésion de notre cher Club. Il est d'ailleurs hautement souhaitable qu'il devienne leur tribune, celle qui leur permet de donner leur avis, de communiquer leurs suggestions, leurs découvertes gastronomiques, leurs désirs aussi. Il deviendrait alors ce que nous voulons qu'il soit : NOTRE ECHANÇON à tous, notre œuvre collective, notre commune pensée.

Puisse ce souhait se concrétiser durant notre année jubilaire toute proche !

Elle est bien bonne...

la
PILSOR



LAMOT l'or du Pils

Le dîner du « Gran Vatel » à Bogota

Complétant nos précédents articles, voici quelques photos qui montreront la qualité des hôtes du « Gran Vatel » qui ont reçu la médaille du Club des Gastronomes.



Le Ministre de la Guerre, le Commandant de la place de Bogota avec leurs dames.



Madame Bertrand de la Sablière, ambassadrice de France, le Sénateur docteur Hurtado, et le Docteur Ernest Martelo, Directeur Général du Tourisme de Colombie.



S.E. Monsieur Auguste Moreno Ramirez, premier ministre d'Etat de Colombie, S.E. Monsieur Bertrand de la Sablière, ambassadeur de France en Colombie, S.E. l'Ambassadeur du Pérou en Colombie, et M. et Mme Goerres au début de la mémorable soirée.



S.E. le Premier Ministre Docteur Auguste Moreno Ramirez reçoit un ruban aux couleurs belges portant la Médaille de notre Club des Gastronomes.



Et c'est au tour de S.E. l'Ambassadeur d'Espagne de se voir octroyer notre insigne.

Les bonnes tables des membres

Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

du Club des Gastronomes

h. = hôtel.

r. = restaurant.

ANVERS

Rôtisserie

« LA CIGOGNE D'ALSACE »
7, r. du Berceau - Tél. : 33.97.16
Prop. : W. Van den Bergh.
Même maison : St-Anne-Plage

RESTAURANT GOLDINI

Propr. : M. Florean Vittorio
58, av. de France

BRUXELLES

ESPAGNE

Pâtissier-confiseur
320, av. Georges Henry
Oscar du Club

OU TRONE SAINT ARNOULD

M. Morleghem
25, rue du Trône - Tél. : 12.12.40
Oscar du Club

LE FOND'ROY

Place de la Sainte Alliance, 4
Uccle
Rob. Dethier

AUX PROVENCAUX

2, rue Grétry - Tél. : 18.06.23
Propr. M. et Mme Meyrath
Oscar du Club

OLD MARIO

8, rue de Paris
Propr. : M. Porra

RESTAURANT ASTRID

rue de la Presse
Pierre Braeck

LA SABENA

Cuisine à bord des avions

RESTAURANT DU VAL VERT

Chaussée de la Hulpe, Hoeilaert
Propr. : M. Romeyer

CHALET DE LA FORET

Drève de Lorraine
Propr. : Jean Troglio

RESTAURANT CARLTON

Propr. : M. et Mme Lescot
aux cuisines : Julien Vermeersch.
Oscar du Club

ATOMIUM

Dir. Gyseman
aux cuisines : Fernand Reifferscheidt, Oscar du Club.

EN PROVENCE

M. Dupont
1, place du Petit Sablon

LE BLUCHER

M. Hamesse
190, avenue Blücher - Uccle

LE JUBILE

M. Van Hoorebeek
Boulevard du Jubilé

PEPPINO

8, rue du Marais

COMME CHEZ SOI

M. Wynants
23, place Rouppe

AUBERGE ALSACIENNE

253, ch. de Bruxelles, Tervueren
Propr. : M. Lenglez

BRUGES

LE PANIER D'OR

Fr. Van Heck
28, Grand'Place - Tél. : 339.85
Oscar du Club

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH

Jean Cawet
Tél. : 04/73.13.33

CINEY

LE COMMERCE

rue du Commerce, 150
Hôtel-Restaurant
Propr. : M. Wilmotte

DINANT

THERMIDOR

Propr. : M. De Wynter

MOLENKAMP

Propr. : M. Molenkamp.
Oscar du Club

KEMMEL

KEMMEL

Hostellerie du Mont Kemmel
Propr. : M. Geissler

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)

Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois
Oscar du Club

LA PANNE

HOTEL DU PARC

Propr. : André Beghin
av. Alb. Dumont, 30

LA LOUVIERE

RESTAURANT-TRAITEUR

WILLAM
rue Sylvain Guyaux, 62

LE ZOUTE

L'ARGENTIERE

Digue de Mer
Propr. : M. Gryseels

LIEGE

LE CHAPON FIN

153, bd de la Sauvenière
M. Jacquet

LE CLOU DORE

Mont Saint Martin
Propr. : M. Kraus

LOUVAIN

LA ROYALE

6, place des Martyrs
Propr. : M. Verstringen

MONS

RESTAURANT DEVOS

rue de la Coupe
Propr. : MM. Dandoy frères
Oscar du Club

NAMUR

CASINO

av. baron de Castro
Propr. : M. et Mme Engelmann

OCQUIER

LE VAL D'OR

Propr. : Mme V. France

REMOUCHAMPS

HOTEL-RESTAURANT

DES ETRANGERS

Propr. : M. et Mme Daussaint - Bonhomme

TOURNAI

AUX 3 POMMES D'ORANGE

rue de la Wallonie
Propr. : M. Kempen

VILLE-POMMERCEUL

LE RELAIS