

L'Echanson des Gourmets

Menu

Chez nos Amis du Vin
de Liège

★

Le Club aux Provençaux

★

Une soirée « En Provence »

Président d'honneur
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



28^{me} ANNEE

NUMERO 3

MARS
1962

CHEZ NOS AMIS DU VIN A LIÈGE

Le dernier week-end de mars a vu se dérouler à Liège une série de manifestations particulièrement attrayantes organisées par le Cercle des Amis du Vin de Liège ce en commémoration de leur cinquième anniversaire.

Dans un précédent numéro, nous avons déjà eu l'occasion de vous entretenir de ces sympathiques réunions. Si nous en reparlons ce jour, ce n'est évidemment pas pour vous en donner le compte rendu — celui-ci fera l'objet d'échos dans notre prochain numéro — mais c'est pour féliciter ce Cercle pour son dynamisme. En quelques années, il est parvenu à se créer une réputation que nous tenons à mentionner en félicitant par la même occasion les Administrateurs et surtout son président Jules Huet qui de par son activité sensationnelle et connaissances vineuses remarquables est pour beaucoup dans la réussite du Cercle des Amis du Vin de Liège.

Félicitons donc hardemment ce Cercle ami et son Président que nous avons d'ailleurs le plaisir de compter parmi les administrateurs de notre Club.

IN MEMORIAM

Nous avons le regret de vous annoncer la brusque disparition de M. Jacques SOUHAMI, décédé ces derniers jours à Porto au cours d'un voyage.

M. Jacques Souhami vivait depuis plusieurs années à Monte-Carlo. Il était co-fondateur de notre Club avec Curnonsky et notre président Pierre Morren.

Présentons à sa famille l'expression de nos condoléances les plus sincères.

Extraits 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 francs.

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 par-

ainage de deux membres effectifs. Ce 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, liste 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 425 francs.

LE CLUB AUX PROVENÇAUX

Suite à l'assemblée générale statutaire de notre Club, quelques privilégiés ont pu assister au diner organisé chez notre Oscar, Fernand MEYRATH, en son restaurant « Les Provençaux », sis à Bruxelles, rue Grétry.

Récemment, des transformations d'agrandissement furent apportées à la salle de banquet de ce restaurant. Malgré cela, les locaux s'avèrent trop petit pour faire face au nombre important de demande de participation. Car les réunions qui se tiennent aux « Provençaux » ont la réputation d'être toujours orientées vers la réussite la plus complète. C'est pourquoi, ayant fixé un nombre limite de participation, nous avons dû finalement le dépasser, afin de ne pas faire trop de mécontents parmi les membres de notre Club, en devant refuser leur demande de participation parfois tardive.

Ce dîner fut rehaussé par la présence de M. L. Cooremans, bourgmestre de Bruxelles. M^{me} Cooremans n'avait malheureusement pu se joindre à son mari, étant souffrante. Réitérons ici nos vœux de très prompt rétablissement.

M. Meyrath nous invita alors à apprécier et à juger son menu, assisté en cela par sa brigade de cuisine et par son personnel de salle, particulièrement à la hauteur.

Après avoir attentivement et en bon gastronome dégusté et apprécié à leur juste valeur les diverses préparations de notre Oscar, plusieurs commentaires furent émis.

Ces commentaires firent l'éloge de la réussite habituelle des réunions en ce lieu, avec une mention particulière pour M. Jules Huet, ami et administrateur de notre Club qui fit une analyse, tout à fait pertinente d'ailleurs, des vins qui nous furent servis.

Il est très difficile de faire un résumé des commentaires énoncés car chaque personne peut avoir une opinion différente des préparations culinaires, qui n'est pas toujours celle du vinsin, mais qui n'est pas à rejeter pour autant.

Cette réunion se termina donc à la satisfaction de la majorité et chacun en particulier tint à féliciter notre sympathique oscar Fernand Meyrath pour son talent et celui de sa brigade, ainsi que de la perfection de son personnel de salle.

M E N U

Moët et Chandon Brut Impérial 1955

Canapé d'Huitres

Consommé des Viveurs

Soufflé de Homard

Epigrammes d'Agneau

Parfait des Gastronomes

Moka

Nuits St-Georges

Clos de l'Arlet 1959

Léobourg Guestier M.O.

Château Léoville Barton

St-Julien 1952 M.O.

Muscat de Frontignan



Photos : Haine Frères
16, Grand'Place, Bruxelles.
Téléphone : 11.39.61.

UNE SOIREE " EN PROVENCE "

C'est sous une pluie battante que le lundi 9 avril, à 19 h. 30, nous fûmes conviés à nous rendre en ce magnifique lieu qu'est le Petit Sablon, si cher à tous bruxellois.

Enfoui parmi les maisons bordant cette place se trouve le restaurant « En Provence » qui était ce jour notre lieu de destination. Il faut reconnaître que le climat ne concordait pas ce soir là avec l'enseigne de la maison. Car qui dit Provence, pense soleil et bien-être. Le bien-être, nous l'eûmes dès nos premiers pas en cette maison, qui maintient sa renommée. Le soleil était représenté par l'ambiance méditerranéenne, qui nous enveloppa dès notre entrée par l'accueil du maître d'hôtel M. Marcel à l'accent de cette canebière, si cher à nos oreilles, et surtout d'autre part, par la décoration de la salle magnifiquement réalisée par M^{me} Dupont, propriétaire du restaurant. Venons enfin aux agappes gastronomico vineuses ou le mot de Flaubert ne pourrait pas s'appliquer : « la critique est aisée mais l'art est difficile ».

Nous devons dire que pour ce banquet : l'art est aisé mais la critique difficile. Ce récital débuta par la dégustation à l'apéritif du Moët et Chandon Brut Imperial 1955 présenté par la Maison Fourcroy. Cette dégustation nous confirma une fois de plus les qualités de ce champagne. Passant ensuite à table nous ne pouvons omettre de mentionner combien nous fûmes séduits par la magnificence des menus qui représentaient tous une aquarelle « fait main », illustrant certaines figures provençales si chères à nos souvenirs. Il nous fut servi un délicieux consommé au fumet de poivrons, ce qui nous permit de constater combien sa clarification cristalline était grande.

Qualité confirmée à la dégustation par nos papilles dégustatives. Vint ensuite la mousseline de bécasse en brioche et à l'unanimité il fut constaté la perfection de ce concentré de bécasse et de sa brioche. Sous une présentation des tous grands jours le bisquit de Turbot « Ile de France » nous fut amené, cette magnificence de présentation peut également servir de qualificatif à cette préparation qui ne peut telle qu'elle fut réalisée que l'être grâce aux dons d'un tout grand cuisinier, ce qui fut confirmé. Il en fut de même pour la selle de pré-salé aux parfums de Provence où nous retrouvâmes délicatement mêlé à cette préparation ces herbes aromatiques propres au thème si favori de Marcel Pagnol. Nous terminâmes par les fro-

mages assortis et par un soufflé glacé qui clôture ce récital gastronomique sur une note pleine de fraîcheur et embaumée de citrons qui provenaient peut-être en droite ligne de Menton ce qui serait le sumum du raffinement. L'accompagnement vineux fut représenté par un Ladou-cette 1960 (Ets Fourcroy) qui fut parfait à lui-même tout en lui attribuant peut-être une légère verdure et qu'il aurait fait mariage peut-être plus heureux avec une préparation autre, que le bisquit Turbot.

Le chateau Bouscalt 1955 mise d'origine présenté par les Ets Martin fut un vin belge apprécié par tous ! Cette phrase vous surprend ? Elle ne vous étonnera plus lorsque vous apprendrez, si vous ne le saviez déjà que les magnifiques vignobles du Chateau Bouscalt situés en pleine contrée des « Graves » ont été rachetés il y a quelques temps par des Belges, M. et M^{me} Plas qui ont maintenu ce vin dans les plus grandes lignées des Bordeaux. Remercions-les en, cela nous a permis de faire une grande dégustation. En clôture, un Mazy Chambertin Thomas Bassot 1952 présenté par les Ets Dony, représenté en puissance ce soir-là par notre bon ami Arthur Dony, nous combla vraiment. Ce vin fut qualifié de parfait et digne du grand nom qu'il porte, si ce n'est qu'à l'avis de certain, il fut servi légèrement chambré et non à température de cave, mais cela n'est pas à considérer comme une critique mais bien comme l'expression de personnes s'étant adaptées à la « nouvelle vague » partisans du bourgogne à température cave alors que jusqu'à présent toute règle voulait qu'il fut chambré.

Clôturant ces agappes, notre secrétaire général M. F. Geerts, exprima les remerciements de tous les privilégiés à M^{me} Dupont pour toutes ses amabilités et son accueil parfait, à M. Ernest Hannart pour les toutes grandes préparations culinaires dignes d'un tout grand chef, voir même d'un futur Oscar ? ainsi qu'au personnel de salle qui sut se montrer à la hauteur de la situation. Approuvant ces commentaires, ce fut sous des applaudissements nourris que cette allocution se termina en mentionnant la présence de M. et M^{me} Boon, administrateur du Club que nous n'avions plus eu l'occasion de voir depuis un petit temps et que nous avons eu le plus grand plaisir à revoir en cette occasion.

Terminons en signalant que le nombre limite fut une nouvelle fois dépassé et qu'il nous fallut à contre-cœur refuser des inscriptions tardives.