



CLUB ROYAL DES GASTRONOMES
DE BELGIQUE

1938–2018

Dîner de gala du
Club Royal des Gastronomes de Belgique
en l'honneur de son 80^e anniversaire

Galerie des glaces,
Palais d'Egmont,
Bruxelles

Chefs :
Tim Boury (Flandres)
Arabelle Meirlaen (Wallonie)
Yves Mattagne (Bruxelles)

Mardi 12 juin 2018

Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve

Touraine, Sauvignon Vieilles Vignes, Henry Marionnet, 2016

Crozes-Hermitage Blanc, E Guigal, 2016

Les Brulière de Beychevelle, Haut Médoc, 2015

Vieille Prune, Louis Roque, Souillac



Maquereau de la Mer du Nord

Peps de légumes croquants, baies et graines
aux feuilles de Sakura à l'huile de sésame grillé, papier de chou

(Arabelle Meirlaen)



Turbot sauvage de la Mer du Nord

Rôti, béarnaise d'huîtres, romanesco, céleri vert, poireau brûlé

(Yves Mattagne)



Veau de Corrèze

Asperges grillées, fèves des marais,
pommes-parmesan, jus de sucs à la sauge

(Tim Boury)



Vanille de Madagascar et chocolat belge

Crème glacé à la vanille de Madagascar, chocolat chaud,
biscuit, caramel beurre salé



Café et Mignardises



ROYAUME DE BELGIQUE
Affaires étrangères,
Commerce extérieur et
Coopération au Développement

Les Chefs choisis pour le dîner de gala



Tim Boury (gauche). Arabelle Meirlaen (centre). Yves Mattagne (droite).

Yves Mattagne a commencé sa carrière dans les cuisines de l'hôtel Hilton International de Bruxelles. Après 3 ans, il change pour le Hilton International Gatwick dans lequel il reste deux ans et devient chef du restaurant gastronomique. De retour en Belgique, il assiste Mr Beyls, un chef belge très connu, à *l'Orangerie*. Un stage au "Divellec" à Paris le prépare à l'ouverture du *Sea Grill* dont il est chef depuis Janvier 1990. En 1991 le Sea Grill obtient sa première étoile et la seconde arrive en 1997. Yves devient chef propriétaire du Sea Grill en 2010.

Arabelle Meirlaen crée dans sa cuisine ouverte, une nourriture vivante pour réaliser une fête des sens. Sachant que l'alimentation produit un impact fondamental sur la santé, notamment notre deuxième cerveau, le ventre, elle s'intéresse aux vertus naturelles des plantes, des produits biologiques et crée un potager. Avec audace et un visuel magnifique, Arabelle réalise l'accord parfait entre un accueil chaleureux, des plats savoureux, équilibrés, cuits doucement et à la minute, sublimes par un choix de vins élégants et fruités sélectionnés par Pierre Thirifays.

Tim Boury et sa femme Inge Waeles ont fondé le restaurant *Boury* qui a ouvert ses portes en 2010 dans le centre-ville de Roeselare. Tim et Inge se sont rencontrés dans la cuisine du *Comme chez Soi*, où ils ont tous deux travaillé comme chef de partie. Plus tard, Tim devint sous-chef et bras droit de Sergio Herman, tandis qu'Inge travailla avec le Peter Goossens à *Hof van Cleve*. Un an après l'ouverture du restaurant, l'équipe Boury reçoit une première étoile. En 2014, Tim est élu « Jeune chef de l'année 2014 » par Gault & Millau. En 2016, le restaurant déménage dans Roeselare et Tim est élu « Chef de l'année 2017 » par Gault & Millau et reçoit une deuxième étoile Michelin.

Historique du Club Royal des Gastronomes :

Le Club des Gastronomes de Belgique a été officiellement constitué sous forme d'association sans but lucratif un soir de Saint-Sylvestre, le 31 décembre 1938 par un groupe de personnalités belges et françaises placées sous la présidence de Monsieur Pierre Morren.

Mais ses origines sont plus anciennes. Le Club des Gastronomes est l'émanation du « Club de la Bonne Auberge, » elle-même issue de la section belge de l'association française « Ligue des Cent mille » pour la défense du « bon manger. » La « Ligue des Cent mille » fut créée en France en 1928 et l'un de ses présidents fut l'Écrivain-gastronome Paul Reboux. C'est sous l'impulsion de Curnonsky, Prince élu des Gastronomes, que la section belge de la « Ligue des Cent mille » fut fondée en 1931 à Bruxelles. Le dîner de « baptême » eut lieu au Grand Hôtel du boulevard Anspach sous la présidence de Curnonsky.

C'est en novembre 1997 que Sa Majesté Albert II, Roi de Belgique, autorisa le Club à porter le titre de « Royal. » Il devint officiellement le **Club Royal** des Gastronomes de Belgique.

Dès le départ, le Club des Gastronomes eut pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui se préoccupent de transmettre aux générations futures la tradition du bien manger et des bons vins. Les statuts n'imposent pas une limitation du nombre des membres.

Selon André Jadin, ancien président, le portrait du membre idéal peut être brossé comme suit :

« Curieux de tout ce qui touche à l'art d'être à table, il s'efforce d'analyser ses sensations visuelles, olfactives et gustatives, d'apprécier les harmonies ou les contrastes de ce qui lui est présenté. Il aime déguster dans un cadre agréable à une table dressée avec goût et en compagnie de convives qui partagent son amour des bonnes choses. Il est sensible à la chaleur de l'accueil qu'on lui réserve, écoutant toutes les suggestions et n'en rejetant aucune a priori, sauf... s'il se sait allergique.

../..

Il n'hésite pas à parcourir des dizaines de kilomètres pour déguster les plus suaves asperges de Malines récoltées par le maraîcher d'en face ou les langoustines à la chair la plus délicate encore toutes humides d'eau de mer. Il n'oublie jamais de témoigner sa reconnaissance à ceux qui ont œuvré pour son bonheur, sachant à la fois louer et suggérer. Il s'intéresse à la préparation des plats et, s'il est doué, n'hésite pas à mettre la main à la pâte pour faire d'autres heureux. Conscient que les vraies joies se partagent et que la table devient le dernier refuge d'un certain art de vivre, il est sensible à l'amitié qui peut lier les convives, sachant à la fois les écouter et leur parler. »

Le Club organise régulièrement, en principe mensuellement, des déjeuners et des dîners dans des restaurants sévèrement sélectionnés par le Conseil d'Administration. Le Président ou un Administrateur porte l'entière responsabilité de l'organisation de chacune des manifestations. Régulièrement, un voyage est organisé dans une région viticole ou présentant un intérêt gastronomique notable.

Le Club a, pendant de nombreuses années, fait paraître une revue. Le 30 juin 1933, on salua le premier numéro d'une revue hebdomadaire de Pâques à octobre : « La Bonne Auberge. » En 1938, elle devint bimensuelle. À partir du 1^{er} janvier 1939, le Club des Gastronomes eut son bimensuel : « La Bonne Table. » Après la guerre, elle changea de nom et devint « L'Échanson des Gourmets, » dont le dernier numéro parut en janvier 1962.

À partir de 1955, le Club commença à attribuer deux prix aux restaurateurs. Il le fait toujours avec son « Prix Cristal » le « Prix au Chef de l'Avenir » soutenu par l'Académie Internationale de la Gastronomie.

L'ambition du Président et du Conseil d'Administration est de faire du Club Royal des Gastronomes de Belgique un lieu d'épanouissement d'un humanisme et, à l'aube de ce nouveau siècle, d'assurer la transmission de ce patrimoine à la nouvelle génération. Le Club ambitionne également de faire la promotion nationale et internationale des jeunes restaurateurs talentueux.

