



CLUB ROYAL DES  
GASTRONOMES  
DE BELGIQUE

G ACADEMIE  
INTERNATIONALE  
DE LA GASTRONOMIE

# 80<sup>e</sup> Anniversaire du Club Royal des Gastronomes de Belgique

Dimanche 10 – mercredi 13 juin 2018





# Préambule

**E**t si la gastronomie européenne pouvait apporter une réponse pertinente à nos problèmes actuels de santé et d'environnement ? Avec ses 500 millions d'habitants, héritiers d'un acquis alimentaire d'une diversité insoupçonnée, l'Europe, une nouvelle fois, est en mesure d'apporter au monde actuel une contribution originale. Loin des édits et des interdits colportés par les dogmatiques de tous poils, sa pratique au quotidien est un formidable levier pour l'harmonisation de ce continent.

S'alimenter de manière saine, en faisant appel aux produits frais dont l'emploi pour le corps est exempt d'inconnu, encourager la diversité et la biodiversité par les innombrables recettes transmises de génération en génération, respecter l'heure, la durée minimum et la composition du repas voilà une démarche de salubrité solidaire.

Nos retrouvailles nous invitent à pratiquer cet art de vivre qui porte cette partie de l'humanité depuis l'antiquité.

Dans cette première édition – nous espérons qu'il y en aura d'autres – cette « Semaine de la Gastronomie Européenne, » reconnue par la Commission Européenne est une occasion unique d'indiquer la voie à suivre dans une démarche conviviale et hédoniste.

La gastronomie des pays d'Europe est, pendant cette semaine, doublement fêtée avec les anniversaires de deux de nos Académies Nationales, 80 ans pour la Belge, 60 ans pour la Suédoise. Nous les remercions de nous donner cette occasion de nous offrir des moments d'exception et de saluer le haut niveau de leurs Chefs et des équipes qu'ils animent.

Vive la Gastronomie !

Gérald Heim de Balsac

Administrateur du Club Royal des  
Gastronomes de Belgique,  
Secrétaire Général de l'Académie  
Internationale de la Gastronomie

Fabien Petitcolas

Président du Club Royal des  
Gastronomes de Belgique

# Détails pratiques



Le voyage commence dans le hall de l'hôtel Amigo à Bruxelles, soit le dimanche 10 juin à 18h30, soit le lundi 11 juin à midi.



Pour le dîner de gala au Palais d'Egmont, le code vestimentaire est « tenue de soirée » (smoking pour les messieurs). Apportez également des chaussures confortables.



Les prises électriques en Belgique utilisent la norme CEE-ONU 7 et sont compatibles avec le reste de l'Europe. Un adaptateur est nécessaire pour les personnes en provenance des États-Unis.



La Belgique se trouve dans le fuseau horaire GMT + 1. Décalage horaire : États-Unis côté est (-6 h), le Brésil (- 5 h), la Grèce (+ 1 h), le Liban (+ 1 h), la Syrie (+ 1 h).



Les menus et les vins indiqués dans cette brochure sont sujets à de petits changements.



Contacts sur place :

Fabien Petitcolas

Menka Eckhardt

# Sommaire du voyage

## Dimanche 10 juin

Après-midi	18h30 – Rendez-vous dans le lobby de l'hôtel Amigo 19h00 – Départ de l'autocar
Dîner	19h30 – Royal Lawn Tennis Club

## Lundi 11 juin

Matin	09h15 – Rendez-vous dans le lobby de l'hôtel Amigo 10h00 – Visite de la chocolaterie de Frederic Blondeel
Déjeuner	12h00 – Salon Ambassadeur, hôtel Amigo (Igor Rosi)
Après-midi	13h45 – Départ de l'autocar 14h15 – États Généraux de la Gastronomie Belge (EN & FR) 17h45 – Transfert en autocar vers l'hôtel Amigo 18h00 – Repos à l'hôtel 19h00 – Départ pour le restaurant
Dîner	19h15 – Comme Chez Soi (Lionel Rigolet 🍷🍷)

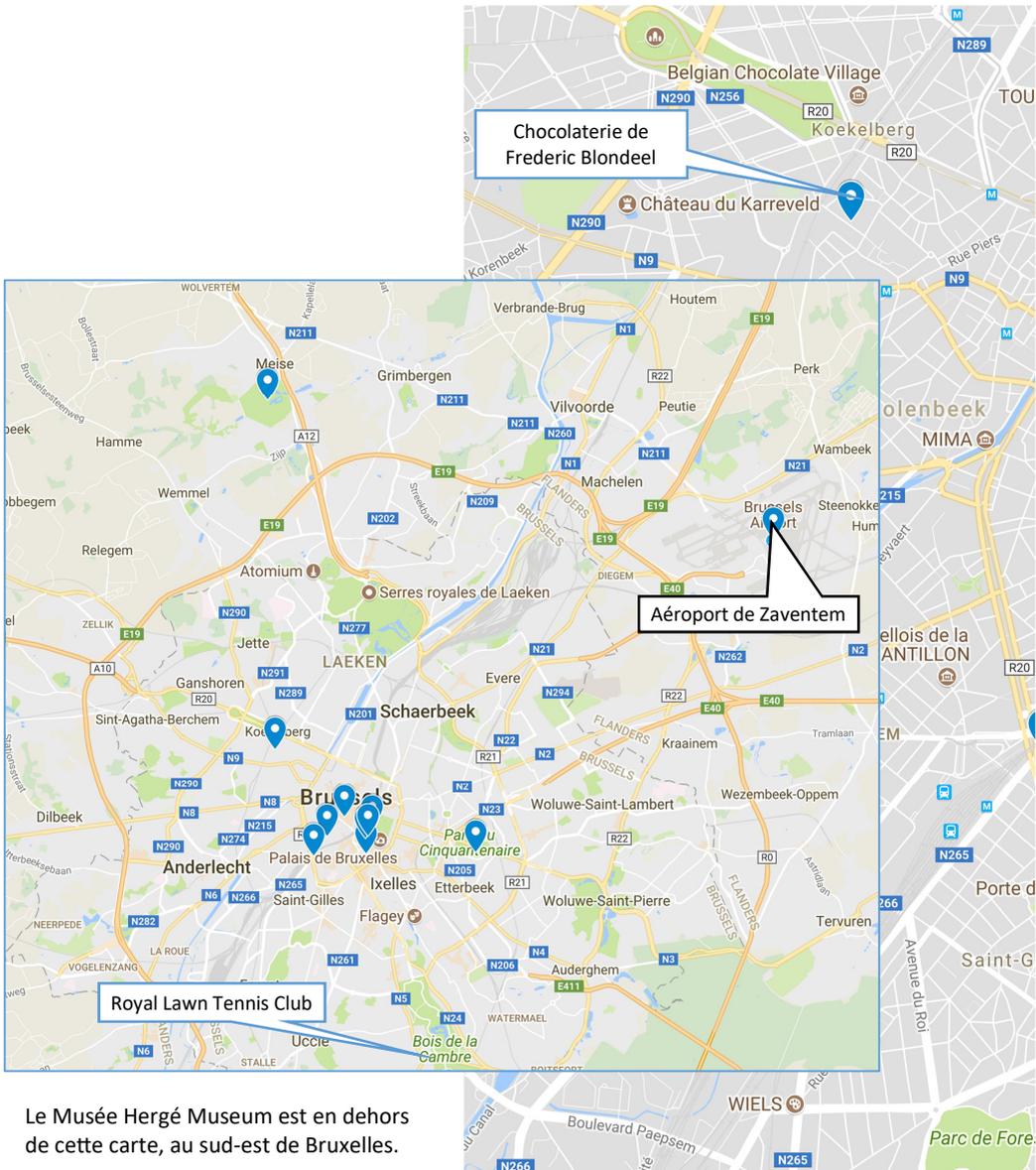
## Mardi 12 juin

Matin	09h00 – Rendez-vous dans le lobby de l'hôtel Amigo 10h30 – Visit of Hergé Museum
Déjeuner	12h30 – Bozar (Karen Torosyan 🍷)
Après-midi	14h30 – Départ de l'autocar 15h00 – Visite de musées (deux choix) 16h45 – Départ de l'autocar 17h30 – Repos à l'hôtel
Dîner	18h30 – Départ de l'autocar 19h00 – Dîner de Gala au Palais d'Egmont (Tim Boury 🍷🍷, Arabelle Meirlaen 🍷, Yves Mattagne 🍷🍷)

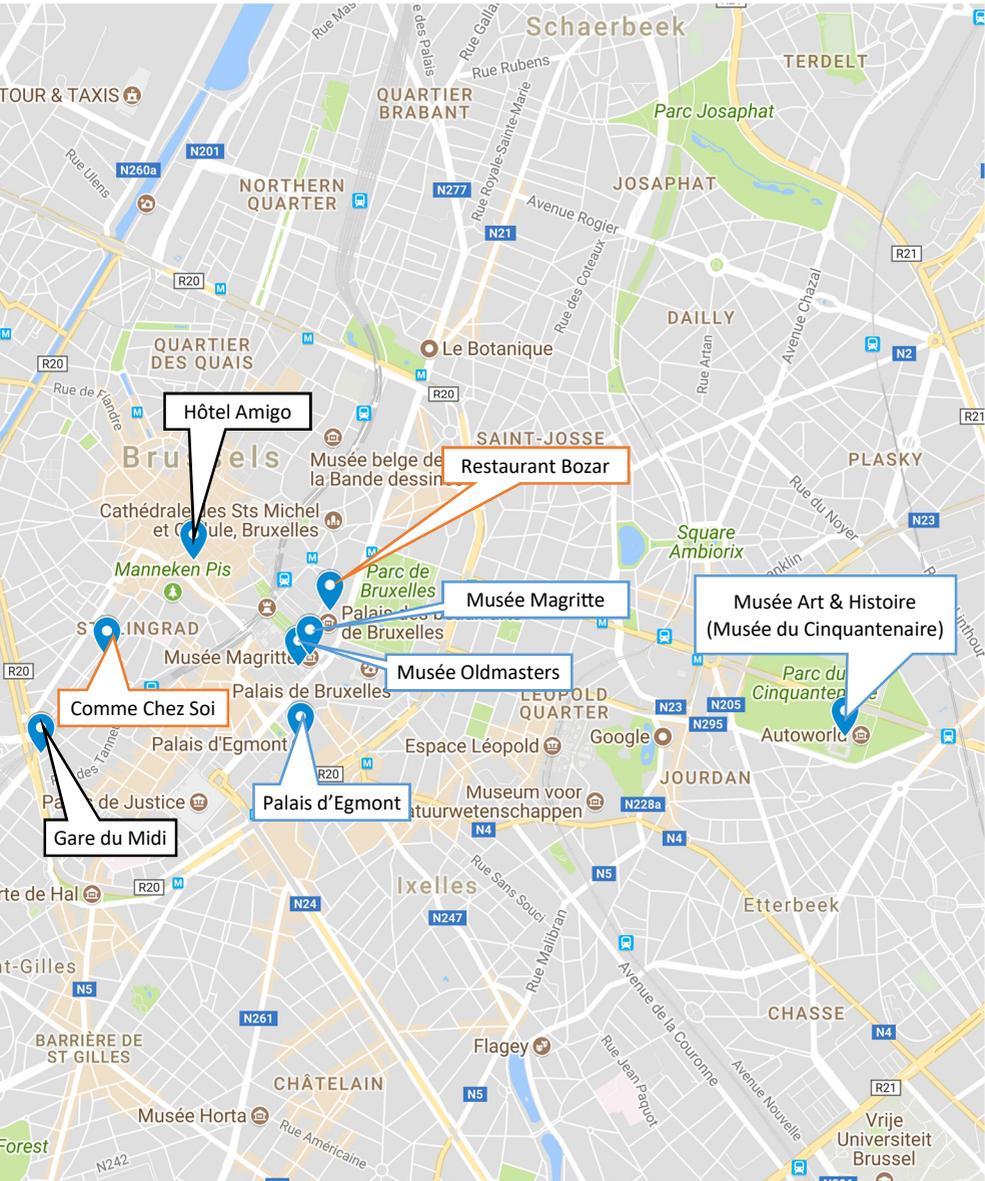
## Mercredi 13 juin

Matin	Pour les personnes continuant vers la Suède 07h00 – Rendez-vous dans le lobby de l'hôtel Amigo 07h15 – Transfert en autocar pour l'aéroport 09h30 – Vol pour Stockholm
-------	---

# Emplacement des



# restaurants et visites



# MONITEUR BELGE

JOURNAL OFFICIEL

STAATSBLAD

Prix de l'abonnement :  
Belgique : un an, 100 francs; 9 mois, 75; 6 mois, 60; 3 mois, 25.

Union postale :

Sans service d'abonnement : un an, 100 francs; 9 mois, 142.50; 6 mois, 95; 3 mois, 47.50.

Avec service d'abonnement : fixé par le pays destinataire.

Prix du numéro : 50 c. sa reulle; par la poste, le port et les frais de recouvrement en sus.

Prix des annonces : 5 francs la ligne ordinaire.

Les abonnements doivent être souscrits et payés aux bureaux des postes. Ils ne comprennent pas les annexes ni autres publications officielles.

109<sup>e</sup> ANNEE.



Prijn van het abonnement :  
België : per jaar, 100 frank; 9 maanden, 75; 6 maanden, 60; 3 maanden, 25.

Postvereeninging :

Zonder abonnementsdienst : per jaar, 100 frank; 9 maanden, 142.50; 6 maanden, 95; 3 maanden, 47.50.

Met abonnementsdienst : door het land van bestemming vastgesteld.

Prijn per nummer : 50 c. het vel; met de post, de vrachtprijn en de inruingskosten erbij.

Prijn van de aankondigingen : 5 frank den gewonen regel. De abonnements worden genomen en betaald op de postkantoren. Zij omvatten noch de bijlagen noch sender welke officieele uitgave.

N. 14.

109<sup>e</sup> JAARGANG.

SAMEDI 14 JANVIER 1939.

ZATERDAG 14 JANUARI 1939.

ANNEXE AU MONITEUR BELGE N<sup>o</sup> 14 DU 14 JANVIER 1939.

N<sup>o</sup>  
46.

17

BIJLAGE AAN HET STAATSBLAD N<sup>o</sup> 14 VAN 14 JANUARI 1939.

N. 46.

## Club des Gastronomes, à Bruxelles.

### CONSTITUTION.

L'an mil neuf cent trente-huit, le trente-un décembre.  
Devant M<sup>e</sup> Georges Le Cocq, notaire de résidence à Ixelles.

Ont comparu :

1. M. Pierre Morren, industriel, demeurant à Koekelberg, avenue de Jette, 96.
2. M. Georges Van Damme, ingénieur E. T. P., demeurant à Bruxelles, 83, rue Royale.
3. M. Robert Gilbert, courtier en vins, demeurant à Ixelles, place Georges Brugmann, 23.
4. M. Jacques Souhami, administrateur de sociétés, demeurant à Bruxelles (deuxième district), 27, rue Laekenveld.
5. M. Paul Hertault, restaurateur, demeurant à Uccle, drève de Lorraine, 43.

Les trois premiers de nationalité belge et les deux derniers de nationalité française.

Lesquels établissent entre eux et ceux qui, ultérieurement, deviendront membres, une association sans but lucratif, conformément à la loi du vingt-sept juin mil neuf cent vingt-un, à laquelle il sera référé pour tous les points non prévus aux présentes et déclarent avoir arrêté les statuts de cette association comme suit :

CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Dispositions générales, dénomination, siège, objet.*

Art. 1<sup>er</sup>. Il est constitué l'association « Club des Gastronomes ». Tous les actes, factures, annonces, publications et autres pièces émanés de l'association doivent mentionner la dénomination sociale, précédée ou suivie immédiatement de ces mots, écrits lisiblement et en toutes lettres : « Association sans but lucratif ».

Art. 2. Le siège de l'association est fixé à Bruxelles ou en tout autre endroit à désigner par le conseil d'administration; il est actuellement établi à Bruxelles, 83, rue Royale.

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.

Art. 4. L'association est constituée pour une durée illimitée; elle peut en tout temps être dissoute.

chaque année par les soins du conseil d'administration; elle indiquera, dans l'ordre alphabétique, les modifications qui se sont produites parmi les membres.

### CHAPITRE III. — *Administration, direction.*

Art. 11. L'association est administrée par un conseil de trois membres au moins et de sept au plus, associés, nommés pour une durée de cinq ans au plus par l'assemblée générale des associés et en tout temps révocables par elle. Les administrateurs sont au nombre de cinq actuellement.

Art. 12. Les administrateurs ne contractent aucune obligation personnelle relativement aux engagements de l'association. Leur responsabilité se limite à l'exécution du mandat qu'ils ont reçu.

Art. 13. Le conseil d'administration élit parmi ses membres un président et peut élire un vice-président, un secrétaire, un trésorier et un administrateur délégué.

Art. 14. Le conseil d'administration se réunit sur convocation et sous la présidence de son président ou, en cas d'empêchement de celui-ci, du vice-président ou, à leur défaut, d'un administrateur désigné par ses collègues, chaque fois que l'intérêt de l'association l'exige et chaque fois que deux administrateurs l'exigent. Les réunions se tiennent au lieu indiqué dans la convocation.

Art. 15. Le conseil d'administration ne peut délibérer et statuer valablement que si la moitié au moins de ses membres est présente ou représentée.

Toute décision du conseil est prise à la majorité absolue des votants. En cas de partage, la voix de celui qui préside la réunion sera prépondérante.

Art. 16. Les délibérations du conseil d'administration sont constatées par des procès-verbaux signés par la majorité des membres qui ont été présents à la délibération et aux votes. Les procès-verbaux sont inscrits dans un registre spécial.

Les copies ou extraits sont signés par le président ou par deux membres du conseil.

Art. 17. Le conseil d'administration est investi des pouvoirs les plus étendus pour faire tous les actes d'administration ou de disposition qui intéressent l'association.

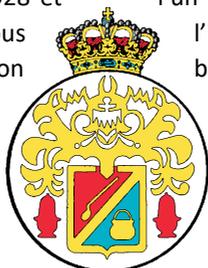
Il a dans sa compétence tous les actes qui ne sont pas réservés expressément par la loi ou par les présents statuts à l'assemblée générale.

La « Club des Gastronomes » a été officiellement créé le 31 décembre 1938 devant M. Georges Le Cocq, notaire à Ixelles. La création a été publiée dans le « Moniteur belge, » le Journal officiel du Royaume de Belgique le 14 janvier 1939.

# Le Club Royal des Gastronomes de Belgique

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 des Gastronomes, que la section fut fondée en 1931 à Bruxelles. Le Grand Hôtel du boulevard Curnonsky, l'impulsion de Curnonsky, Prince élu belge de la « Ligue des Cent mille » dîner de « baptême » eut lieu au Anspach sous la présidence de



C'est en novembre 1997 que Belgique, autorisa le Club à porter officiellement le Club Royal des

Dès le départ, le Club des 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.*

1938-2018

Sa Majesté Albert II, Roi de le titre de « Royal. » Il devint Gastronomes de Belgique.

Gastronomes eut pour objet de

8.5.46



# L'Échanson des Gourmets



## Menu

DU MOIS DE MAI

★  
Entre nous  
•  
L'Échanson à travers les Ages  
•  
Les réunions du Club  
•  
Six Ans après  
•  
Du producteur au Consommateur  
•  
La Bière et la Gastronomie  
•  
Vitalité de la France  
•  
Qualités comparées  
des années 1937 à 1945  
•  
Attention !  
•  
Conseils aux Restaurateurs  
•  
L'accord belgo-portugais  
•  
Recettes  
•  
Liste ancienne d'hôtels et restaurants  
de Belgique  
et du Grand-Duché de Luxembourg

NUMERO  
SPECIAL

Président d'honneur :  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE MENSUELLE

12<sup>e</sup> année

N<sup>o</sup> 1

LE NUMÉRO 30 fr.

*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.

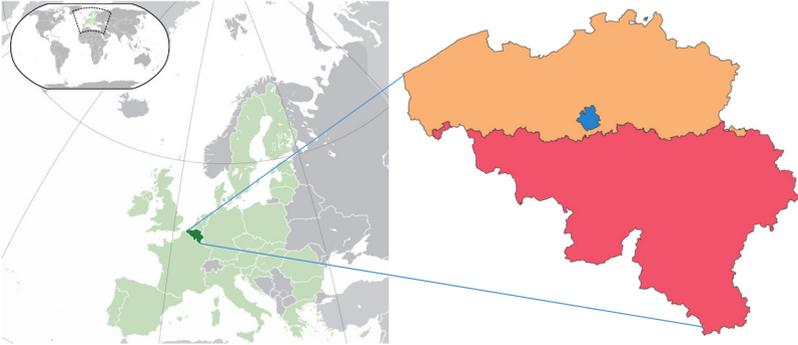
Le Club a, pendant de nombreuses années, fait paraître une revue. Le 30 juin 1933, on salua le premier numéro d'une revue hebdomadaire de Pâques à octobre : « La Bonne Auberge. » En 1938, elle devint bimensuelle. À partir du 1er janvier 1939, le Club des Gastronomes eut son bimensuel : « La Bonne Table. » 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 Crystal » 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.



*Un guide gastronomique pour la Belgique édité par La bonne Auberge, ancêtre du Club.*



*Les Régions de Belgique : Flandre (orange), Wallonie (rouge) et région de Bruxelles-capitale (bleu).*



*Le Palais Royal de Bruxelles est le Palais officiel du Roi et de la Reine de Belgique. Il est situé au centre de la ville de Bruxelles. Il n'est pas utilisé comme résidence royale, le roi et sa famille vivent dans le Palais Royal de Laeken à la périphérie de Bruxelles.*

# Quelques mots sur la Belgique et Bruxelles

La Belgique est un Royaume ; son souverain a pour nom Philippe. Il a accédé au trône en Septembre 2013 suivant l'abdication de son père Albert II. Depuis 1993 l'État belge est fédéral réparti entre 3 régions : la Wallonie (au sud du pays avec Liège, 2<sup>ème</sup> port fluvial d'Europe, Charleroi, Namur et Mons) ; la langue parlée est essentiellement le français (avec une très petite région à l'est où l'Allemand est pratiqué). Quant à la Flandre, où l'on parle le néerlandais, elle occupe l'Ouest du pays dont la côte sur la Mer du Nord. Anvers, à l'embouchure de l'Escaut est un port actif, concurrent de Rotterdam (Pays-Bas). Enfin à Bruxelles-Capitale on y parle les deux langues. Avec une superficie de 30.528 km<sup>2</sup> et une population de 11,4 millions d'habitants la Belgique est le deuxième pays européen après les Pays-Bas.

Bruxelles-Capitale  
Bruxelles Ville. Elle s'étend sur 19 communes dont plus d'un million d'habitants. Elle englobe plus de 162 km<sup>2</sup> et compte 1,2 million d'habitants. Bruxelles est la capitale la plus verte d'Europe, avec de nombreux parcs, étangs et jardins.

On distingue le « bas de la ville » autour de la Grand Place et des quartiers anciens ; des voies forment en bordure un pentagone. En vis-à-vis se trouve le « haut de la ville » avec le Palais Royal, le Parlement, les ministères, des boutiques de luxe. Au nord-est de la ville haute, on trouve le quartier Européen (avec le siège de la Commission Européenne, le Parlement Européen, etc.).

Plus de 300.000 navetteurs rejoignent chaque jour le Bruxelles-Capitale pour leur travail ; cela explique une circulation dense malgré les tunnels construits à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1958. Bruxelles abrite deux universités principales : l'Université Libre de Bruxelles (ULB), la Vrije Universiteit Brussel (VUB). La population estudiantine de Bruxelles est estimée à 86.000. La vie culturelle à Bruxelles est active (théâtres, musées, galeries d'art, etc.).





*Tapis de fleur devant le Musée de la Ville de Bruxelles, sur la Grand Place.*

# Dimanche 10 juin

## Dimanche après-midi

### Enregistrement à l'hôtel Amigo

Rue de l'Amigo, 1-3 – 1000 Bruxelles

<https://www.roccofortehotels.com/fr/hotels-and-resorts/hotel-amigo/>



*Entrée de l'hôtel Amigo.*

L'hôtel Amigo Hôtel est un hôtel élégant, à deux pas de la magnifique Grand Place. Proche du quartier des antiquités du *Sablon*, l'hôtel Amigo offre une base centrale à partir de laquelle il est facile d'explorer la ville. L'hôtel est décoré avec des accents belges, reflétant l'histoire de la ville et son patrimoine ; de nombreuses chambres et suites ont été récemment rénovées par l'architecte d'intérieur, Olga Polizzi.

L'explication de son nom est curieuse. Il était une fois une prison (« Vrunte » en flamand). Sous le régime espagnol, les soldats espagnols auraient confondu ce mot avec « Vriend » ce qui signifie « Ami » en Néerlandais et l'auraient appelé « Amigo » en espagnol.



*Une chambre et sa salle de bain.*



*La forêt de Soignes est une forêt périurbaine d'environ 5.000 hectares, située au sud-est de Bruxelles. Depuis 2017, 270 hectares sont classés patrimoine mondial de l'UNESCO. La principale caractéristique de la forêt de Soignes est d'être composée à près de 80 % de hêtres, dont les hautes futaies ont fait surnommer une partie du massif « la hêtraie cathédrale. »*

## Dîner

## Royal Lawn Tennis Club

Chaussée de Waterloo, 890 – 1000 Bruxelles



*L'ancien bâtiment du Club, face aux courts de tennis historiques et à la forêt de Soignes.*

Le *Royal Lawn Tennis Club* est un club exclusif à Bruxelles. Créé il y a 130 ans par un groupe d'expatriés britanniques, il s'étend sur plus de 8 hectares à côté de la luxuriante Forêt de Soignes, le « poumon » de Bruxelles. Notre premier dîner sera léger et informel. Après un apéritif sur la pelouse du Club, nous continuerons en terrasse (si le temps le permet).

Apéritif – Champagne Drappier



Asperges de Maline, jambon de Parme, sauce mousseline



Tradition belge : « tomate-crevette » et frites



Choux à la crème et chocolat

Vins au choix : Côtes du Rhône Blanc 2015, et Saint Nicolas de Bourgueil AOP, 2015.



*Aile sud-ouest du Palais d'Egmont, le lieu que nous avons choisi pour notre colloque et pour notre dîner de gala.*

# Lundi 11 juin

## Matin

### Chocolaterie de Frederic Blondeel

Rue de Ganshoren, 39 – 1081 Koekelberg

<http://www.frederic-blondeel.be/>



Frederic Blondeel n'est pas seulement l'un des meilleurs chocolatiers de la Belgique, dans le cœur et l'âme. Il est également un torréfacteur de fèves de cacao. Pour cela, il utilise, entre autres, le torréfacteur « Santos Palace, » un appareil de son grand-père et datant de 1953. La tradition peut être historique, mais la méthode de travail ne l'est pas. Les techniques les plus modernes aident Frédéric vers la voie du résultat final : la production de chocolat « grand cru. »



*Sacs de fèves de cacao de diverses origines, prêts à être torréfiés (à gauche), appareils de rôtissage (à droite).*

# Déjeuner du lundi

## Salon Ambassadeur

Hôtel Amigo, Rue de l'Amigo, 1-3 – 1000 Bruxelles

<https://www.roccofortehotels.com/fr/hotels-and-resorts/hotel-amigo/>



Le groupe qui est arrivé pendant le week-end sera rejoint par quelques personnes arrivant de Paris. Nous nous réunirons pour le déjeuner dans un salon privé de l'hôtel Amigo.

En charge des cuisines de l'hôtel, et en particulier de son restaurant principal Bocconi – renommé à Bruxelles – **Igor Rosi** maîtrise à la perfection une cuisine savoureuse, épousant des influences belges et italiennes. Comme tous les restaurants du groupe Rocco Forte, Fulvio Pierangelini donne sa touche finale aux menus.

Saumon fumé et salade d'avocat  
*Crozes-Hermitage blanc, Guigal, 2015*



Médaille de veau, riz *al salto* et légumes de saison  
*Château Malescasse, cru bourgeois, Haut Médoc, 2005*



Gaufre de Bruxelles et glace à la vanille



Café

## Lundi après-midi

### Colloque – États Généraux des la Gastronomie Belge

Salle Orange, Egmont Palace, Place du Petit Sablon, 8 – Bruxelles 1000

<http://www.ccegmont.be/en>

Le colloque couvrira différents thèmes autour de la gastronomie belge, et, notamment son histoire et sa place en Europe et dans le Monde.

Une interprétation simultanée du français à l'anglais et vice-versa sera disponible.

14h30

#### Mots de bienvenue



##### **Peter Scholliers**

*Histoire de la gastronomie belge*

Peter Scholliers a étudié l'histoire à la Vrije Universiteit Brussel et a obtenu son doctorat en 1984 dans la même institution. Il mène des recherches sur l'histoire des inégalités sociales, le niveau de vie, l'histoire nutritionnelle, l'histoire des salaires et des prix, et la culture matérielle de 1800 à nos jours. Il donne des conférences sur ces thèmes à la VUB et, occasionnellement, à l'Università di Scienze Gastronomiche (Bra, Italie). Il est professeur et vice-président des cours d'histoire au département d'histoire de la Vrije Universiteit Brussel. Il est co-éditeur de « Food & History and Appetite », et membre du conseil d'administration de « Food and Foodways » et « Food, Culture & Society »



##### **Geert Van Hecke**

*Les contraintes qu'imposent un restaurant 3-étoiles*

Geert Van Hecke est un ancien élève de l'école hôtelière Ter Duinen à Koksijde. Il a travaillé dans les cuisines de La Villa Lorraine et La Cravache d'Or. Son maître était le chef français Alain Chapel, qui a laissé une impression indélébile sur le développement culinaire de Geert. En 1983, Geert ouvre son restaurant De Karmeliet à Bruges. En 1985, il obtient sa première étoile au Michelin, sa deuxième en 1989 et sa troisième en 1996. En 2016, il ferme De Karmeliet et ouvre en 2017 « Zet'Joe de Geert Van Hecke ». À la fin de 2010, Geert a été nommé chevalier dans l'Ordre Léopold.



### Jean-Pierre Bruneau

#### *La transmission du savoir-faire aux nouvelles générations de Chefs*

Jean-Pierre Bruneau a ouvert son restaurant « Bruneau » en 1975 et a été récompensé d'une étoile Michelin en 1977. Celle-ci fut suivie d'une deuxième en 1982 et d'une troisième en 1988 qu'il a conservée jusqu'en 2004. Jean-Pierre a été l'un des premiers à honorer les légumes dans la haute gastronomie. Le 22 janvier 2018, Jean-Pierre Bruneau a fermé officiellement son restaurant, pour une retraite bien méritée. Jean-Pierre a formé de nombreux chefs qui ont maintenant leur propre restaurant, certains avec des étoiles Michelin.



### Andy Hayler

#### *La place de la gastronomie belge dans le monde*

Andy Hayler est l'auteur de « The London Transport Restaurant Guide. » Il écrit également au sujet de la gastronomie pour diverses publications. Il a été un critique invité sur les quatre premières séries du programme « MasterChef: The Professionals » de la BBC, et il a écrit la section pour Paris dans « Food Journeys of the World » du National Geographic, publié en 2009. Il est le critique gastronomique pour le magazine Elite Traveler. Au cours des 20 dernières années, il a mangé trois à six fois par semaine dans un restaurant. En 2004, il a terminé de dîner dans tous les restaurants 3 étoiles Michelin du monde à ce moment-là, un voyage qui a lui a valu d'être mentionné dans la presse aussi loin que Taiwan et l'Australie et qui est également passé à la télévision nationale française. Il a rattrapé Michelin en 2008, et de nouveau en 2010, 2012 et 2014 en termes de dîner dans tous les restaurants triplement étoilés ces années-là.

16h00

Pause



### Peter Klosse

#### *Les Chefs du futur : leur éducation, leur rôle dans les changements alimentaires*

« Professeur de goût » Peter Klosse est propriétaire de l'Hôtel de Echoput (Pays-Bas) depuis 1986. En 2004, Klosse a obtenu son doctorat à l'Université de Maastricht avec sa thèse sur le goût et la classification du goût. Peter a passé des années à faire des recherches sur les racines de la gastronomie et a fondé l'*Academie voor Gastronomie*

en 1991 afin de partager sa connaissance des vins et de la nourriture avec des chefs et des sommeliers. Peter a écrit de nombreux livres sur le goût et enseigne la gastronomie à l'Université Zuyd de Maastricht.



### **Marc Declerck**

#### *La place de la gastronomie belge en Europe*

Marc Declerck est le directeur général de Gault & Millau Benelux, dont il a été l'un des co-fondateurs en 2003. Ingénieur chimiste de formation, Marc a occupé divers postes dans le milieu universitaire et l'industrie et a passé une partie importante de sa carrière en tant que banquier privé. Marc est aussi un fin gastronome.

17h30

Fin



*Salle Orange, Palais d'Egmont.*

## Dîner du lundi

### Comme Chez Soi ❁❁

Place Rouppe, 23 – Bruxelles 1000

<http://www.commechezsoi.be/>



L'histoire familiale du restaurant commence au début du XX siècle, lorsque Georges Cuvelier, originaire du Borinage, décide de se lancer dans l'Horeca pour échapper à la mine. Il fonde en 1926 « Chez Georges, » un petit restaurant de quartier où les habitués de l'endroit lui déclarent : « Georges, chez vous, on mange comme chez soi... » Il n'en faut pas plus pour que l'endroit prenne définitivement ce nom.

Dans le courant de l'année 1936 le restaurant emménage place Rouppe sur son emplacement actuel. La fille de Georges Cuvelier épouse Louis Wynants qui va rapidement faire évoluer la cuisine vers une cuisine gastronomique. En 1961, à 22 ans, leur fils Pierre rentre dans l'affaire familiale après avoir fait son apprentissage dans les plus grands établissements. Sa brillante carrière de chef étoilé ne l'empêche pas de faire la connaissance de Marie-Thérèse. De leur union naissent deux filles, Laurence et Véronique.

En 1994, l'aînée, Laurence épouse **Lionel Rigolet** qui a fait ses stages au sein de prestigieuses maisons en Belgique et à l'étranger et complète sa formation au côté de son beau-père. Lionel assure aujourd'hui la succession aux fourneaux, épaulé par Laurence à l'accueil.



*Lionel Rigolet (gauche) La sale art-déco du restaurant (droite).*

**Apéritif**

*Champagne Drappier blanc de blancs*

**Bœuf**

Bœuf mariné aux baies de genévrier et à l'estragon, émulsion de thon et caprons  
*Jurançon sec « le chant des vignes, » Domaine Cauhapé, 2015*

**Cabillaud**

Vapeur de dos de cabillaud, citronnette de tomates multicolores au basilic  
*Mâcon Viré-clessé, Domaine des Héritiers du Comte Lafon, 2015*

**Sole 1938**

Filet de sole, mousseline au Riesling et aux crevettes grises comme en 1938  
*Riesling « Réserve Particulière, » Domaine Kientzler, 2014*

**Caille royale**

Caille royale des Dombes à la Leffe caractère et à la marjolaine,  
farcis de céleri rave aux petits gris de Namur aillés  
*Château Grand Corbin Despaigne, Saint Émilion, 2005*

**Framboise**

Croquant amande, marmelade et sorbet framboise,  
gingembre au parfum de thé Calcutta, espuma vodka au citron



Thé, café, mignardises



Entrée principale du Musée Hergé (dessus).  
 Couvertures de diverses bandes dessinées Tintin (dessous).

# Mardi 12 juin

La journée sera dédiée à la culture belge. Après le petit déjeuner, nous voyagerons vers Louvain-la-Neuve pour explorer un musée dédié à Hergé. Après la visite, nous reviendrons à Bruxelles pour le déjeuner et ensuite explorer d'autres musées.

La journée se terminera par un dîner de gala célébrant la gastronomie belge et le 80<sup>ème</sup> anniversaire du Club.

## Matin

### Musée Hergé

Rue du Labrador, 26 – 1348 Louvain-La-Neuve

<http://www.museeherge.com/>

Le Musée Hergé est dédié à la vie et à l'œuvre du dessinateur belge Georges Remi (1907-1983), qui a écrit sous le nom de plume « Hergé, » et créateur de la série d'albums de bandes dessinées, *Les aventures de Tintin*. La série a été l'une des bandes dessinées européennes les plus populaires du 20<sup>ème</sup> siècle. En 2007, un siècle après la naissance d'Hergé, Tintin a avait été publié dans plus de 70 langues, vendu à plus de 200 millions d'exemplaires, adapté pour la radio, la télévision, le théâtre et le cinéma.

Le Musée a été conçu par l'architecte français Christian de Portzamparc, et les intérieurs par le dessinateur Joost Swarte. La première pierre a été posée en mai 2007 au cours du centenaire de la naissance d'Hergé et il a ouvert en juin 2009. Il se compose de trois étages avec un total de neuf salles d'exposition.

Notre visite guidée commence par la vie d'Hergé, puis passe par ses premières œuvres et enfin présente le monde de Tintin, et les lieux que ce dernier a visités lors de ses voyages. La visite met également en évidence les relations d'Hergé avec les hommes politiques, les artistes et les philosophes.

Le Musée appartient à la Fondation Hergé qui détient les droits sur le travail d'Hergé.



Conçu par le célèbre architecte belge Victor Horta, le Centre des Beaux-Arts (dessus) est devenu un temple de la musique grâce à la salle Henry Le-Bœuf (capacité 2.200), connue pour son acoustique. C'est dans ce bâtiment que chaque année, à la fin du mois de mai, le prestigieux concours Reine Élisabeth (nommé d'après sa créatrice, l'épouse du roi Albert 1<sup>er</sup>) se déroule.

# Déjeuner le mardi

Bozar ❁

Rue Baron Horta, 3 – 1000 Bruxelles

<http://bozarrestaurant.be/>



*Touche finale donnée à un pâté en croûte (à gauche). Chef Karen Torosyan tenant plusieurs pithiviers (centre). Une tranche de pâté en croûte servi avec quelques pickles (à droite).*

L'histoire ressemble à un conte de fées : un Arménien né en Géorgie débarque à Bruxelles il y a 20 ans sans parler un mot de français. En 2015, il décroche le titre de champion du monde de pâté-croûte à Tain-l'Hermitage, puis en 2016 celui de meilleur artisan-cuisinier au Gault-Millau – un titre créé sur mesure – et enfin, sa première étoile au guide Michelin.

Mais c'est au prix d'un travail acharné que **Karen Torosyan** a réussi ce tour de force : élever une simple brasserie située dans le Centre des Beaux-Arts (page de gauche) en l'un des restaurants les plus courus de la capitale dont il est aujourd'hui propriétaire.

## Jambon persillé

Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée  
petits pois, céleri rémoulade, raifort



## Volaille du Gers

Poitrine de volaille du Gers, farcie aux girolles,  
nèfle rôtie et légumes saisonniers



## Fraises

Notre fraisier, sorbet fraise & rhubarbe



## Tea/coffee

Vins au choix : Ramon Roquetta : « Macabeo – Chardonnay » 2017 ou Côtes du Rhône, Vignerons d'Estezargues, 2016.

## Mardi après-midi

Après le déjeuner, nous continuerons nos visites culturelles. Deux choix sont disponibles :

- Musée Oldmasters avec une exposition de peintures « inédites » de Peter Bruegel l'Ancien puis Musée Magritte.
- Musée Art & Histoire (anciennement connu sous le nom de Musée du Cinquante-naire) avec des expositions de porcelaine de la manufacture de Tournai, des tapisseries de Bruxelles et des bijoux des frères Wolfers.

### Magritte Museum

Place Royale, 1 – 1000 Bruxelles

<https://www.musee-magritte-museum.be/>

Le peintre surréaliste le plus aimé de Belgique, René Magritte (1898-1967), a maintenant le Musée Magritte de 2.400 m<sup>2</sup> dédié à ses œuvres. En 1926 Magritte était un membre fondateur du groupe des surréalistes belges. Ses œuvres jouent avec des contrastes destinés à secouer l'intellect.

Le Musée a ouvert ses portes en 2009 et abrite plus de 250 œuvres d'art et pièces d'archives. Les motifs de marque de chapeaux de melon, les oiseaux et le torse féminin apparaissent dans de nombreuses œuvres préférées, y compris « Le Retour » et « Empire de la lumière. » On dit que les peintures de Magritte ont influencé les artistes « pop, » dont Andy Warhol et plus tard Jasper Johns.



Peintures de René Magritte : « Le retour, » 1940 (gauche).  
« L'Empire de la Lumière, » 1954 (centre). « Le Psychologue, » 1948 (droite).

## Musée Oldmasters

Rue de la Régence, 3 – 1000 Bruxelles  
<https://www.fine-arts-museum.be/>

Le Musée Oldmasters est un musée dédié aux peintres européens du 15<sup>ème</sup> au 18<sup>ème</sup> siècle. Il est l'un des musées constitutifs des Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique. Il a été fondé en 1801 par Napoléon Bonaparte.

L'exposition « *Bruegel. Unseen Masterpieces* » dévoile au public les secrets cachés des œuvres de Pieter Bruegel l'Ancien († Bruxelles, 1569). Si le peintre et ses tableaux sont mondialement connus, chacune de ses compositions renferme encore une multitude de personnages insolites ou familiers, d'histoires dans l'Histoire qui sont autant de chefs-d'œuvre à révéler.

À travers une large palette d'expériences accessibles en ligne et in situ, cette initiative inédite propose à chacun de s'immerger dans les tableaux de Bruegel, en accédant aux détails infimes de chaque peinture ainsi qu'aux connaissances des experts. Plongeant dans l'univers du peintre, le spectateur découvre ces détails insoupçonnés qui sont la plus belle expression du génie du maître flamand. Les Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique ont initié cet événement avec l'Institut Culturel de Google, dans la perspective du 450<sup>ème</sup> anniversaire de la mort de Bruegel, en 2019. Ce projet innovant rassemble de prestigieuses musées internationales, pour la plupart européennes, autour de la figure de Bruegel. Il est la concrétisation d'une profonde réflexion sur les changements en cours dans le domaine de la muséologie, à l'ère du digital.



Partie supérieure de « *La chute des anges rebelles*, » huile sur bois de chêne,  
Pieter Bruegel l'Ancien, 1562.



*Place Royale avec le Musée Magritte à gauche.*



*Le Musée Art & Histoire est situé dans le parc cinquantenaire.  
C'est l'un des plus grands musées d'Europe.*

## Musée Art & Histoire

Parc du Cinquantenaire, 10 – 1000 Bruxelles

<http://www.kmkg-mrah.be/>

Le Musée Art & Histoire est l'un des constituants des musées royaux pour l'art et l'histoire. Situé dans le Parc du Cinquantenaire, il est l'un des plus grands musées d'Europe.

La collection du musée est divisée en quatre parties : l'archéologie nationale, l'antiquité, les civilisations non-européennes et les arts décoratifs européens.

Notre visite se concentrera sur cette dernière partie qui comprend des arts décoratifs du moyen âge au XX<sup>e</sup> siècle montrant des sculptures, des meubles, des textiles, des céramiques, etc.



*Tapiserie flamande.*



*Palais de Bruxelles,  
Le 7 novembre 1997.*

*Monsieur le Président,*

*J'ai l'honneur de porter à votre connaissance que  
Sa Majesté le Roi, faisant suite au désir que vous avez exprimé,  
autorise*

*LE CLUB DES GASTRONOMES  
DE BELGIQUE*

*à porter, à partir de ce jour, le titre de "Royal".*

*Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance  
de ma considération distinguée.*

*Le Chef de Cabinet du Roi,*

A handwritten signature in blue ink, which appears to be "Jean-Jacques", written over a horizontal line.

*Le 7 décembre 1997, le Roi Albert II permit au Club d'ajouter le titre « Royal » à son nom.*

## Dîner du mardi soir

### Gala du 80<sup>ème</sup> Anniversaire ❁❁❁❁❁

Galerie des Glaces, Palais d'Egmont, Place du Petit Sablon, 8 – 1000 Bruxelles

<https://www.ccegmont.be/>



*La Galerie des Glaces du Palais d'Egmont.*

Pour célébrer ses 80 ans et la gastronomie belge, le Club Royal des Gastronomes de Belgique a sélectionné trois chefs renommés, un de chaque région du Royaume. De Flandre, **Tim Boury** a été élu par Gault & Millau, Chef de l'année 2017 et a reçu une deuxième étoile Michelin en 2018. De Wallonie, **Arabelle Meirlaen**, a été nommée Lady Chef de l'Année 2008. Elle détient une étoile Michelin. Enfin, de Bruxelles, **Yves Mattagne** a conservé deux étoiles Michelin à partir de 1997 dans son restaurant Sea Grill. Chacun a également reçu un prix du Club dans le passé.

Ce dîner de gala, sous le haut patronage de Mr Didier Reynders, Vice-Premier Ministre et Ministre des Affaires Étrangères, aura lieu dans la somptueuse Galerie des Glaces du Palais d'Egmont.



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

**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.

**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, sublimés par un choix de vins élégants et fruités sélectionnés par Pierre Thirifays.

**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.

**Apéritif***Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve***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)

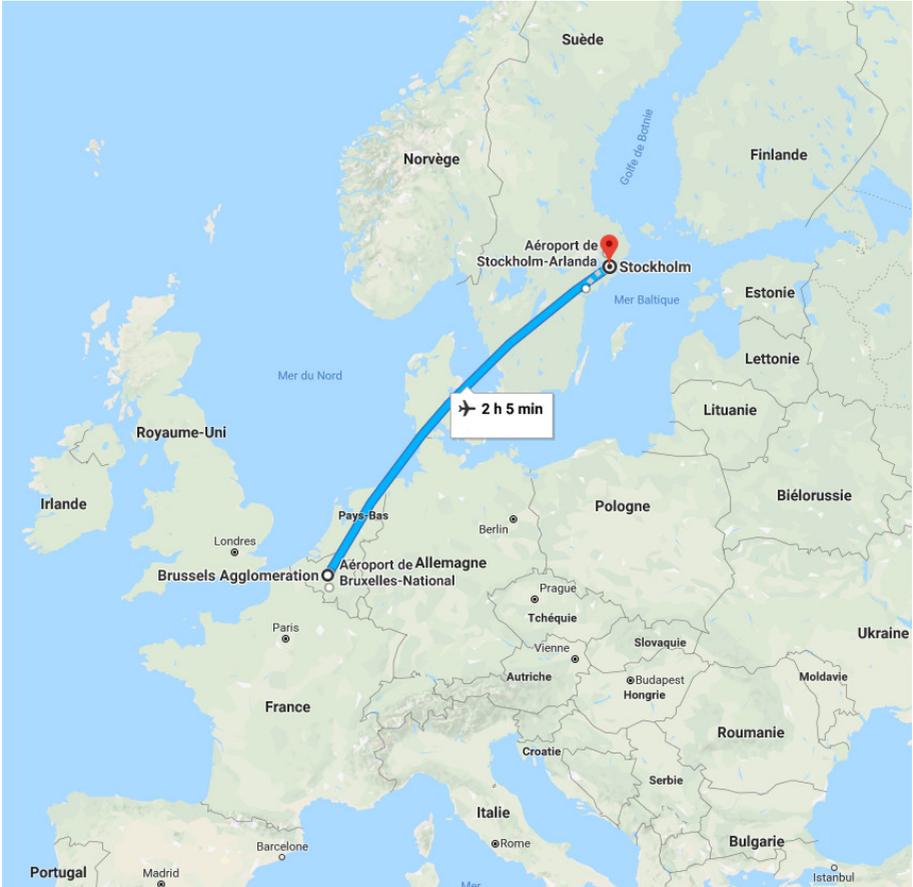
**Vanille de Madagascar et chocolat belge**

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

**Café Mignardises**

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





# Mercredi 13 juin

## Mercredi 13 juin

Après le petit déjeuner et le règlement des factures personnelles à l'hôtel, valises chargées dans le bus, les participants qui continuent en Suède partiront de l'hôtel à 7h15 pour prendre le vol SN 2303 opéré par la compagnie aérienne Brussels Airlines. Le vol est prévu à 09h55 et devrait atterrir à Stockholm à midi laissant un peu de temps avant une réception par le Roi de Suède.

Les autres participants devront libérer leur chambre avant midi et régler toute facture personnelle.

Merci d'avoir participé à nos célébrations d'anniversaire !

Au revoir!



*Un Airbus A320 exploité par Brussels Airlines qui décolle de l'aéroport de Zaventem.*



1938-2018