

B7574

L'Échanson des Gourmets



Menu

DE PRINTEMPS

Un Salut de France

•
Diners passés

•
Réunions de St-Mariaburg,
Durbuy et St-Idesbald

•
Chronique du Canada

•
Épîtres d'un Gastronomome

•
Lettre d'Ardenne

•
La Civilité à table

•
C'est à boire qu'il nous faut

•
Nos bonnes tables belges
et françaises

•
Entre la Poire et le Fromage

Président d'honneur :
CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE TRIMESTRIELLE
15^{me} année Numéro 1

AVRIL 1949

LE NUMÉRO 40 fr.

Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

A. S. B. L.

BUTS

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.

MEMBRES

Art. 8 — Les associés ont à verser une première cotisation de 3.000 fr. s'ils sont associés **Protecteurs**; une cotisation annuelle de 500 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**; 1.000 fr. s'ils sont associés **Producteurs, Restaurateurs et Hôteliers**. Cotisation réduite à 200 fr. pour le conjoint (sans second service de la Revue).

FORMULES D'ADHESION

S'adresser au Secrétariat.

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 au Secrétariat: 10, rue Jules Besme, à Bruxelles - Téléphone: 25.02.41 - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (A. S. B. L.) Bruxelles.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent leur carte ainsi que la Revue « L'Echanson des Gourmets » qui paraît quatre fois par an.

Les membres producteurs et hôteliers sont recommandés, à titre gracieux, dans la Revue.

Tout membre a droit:

- 1) à un panonceau (en bronze ou terracotta vernissé) pour les membres Restaurateurs et Hôteliers;
- 2) à l'assistance et aux conseils du Secrétariat général 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;
- 4) à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club.

ABONNEMENTS DE LECTURE

Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des abonnements de lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles Privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements Thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires où gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 150 francs par an.

L'Échanson des Gourmets

ORGANE OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur : CURNONSKY
— Prince Elu des Gastronomes —

SECRETARIAT et PUBLICITE : 10, rue Jules Besme - KOEKELBERG
Tél. : 25.02.41 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

UN SALUT DE FRANCE

Réflexions sur la Gastronomie

CHERS et loyaux Amis Belges, Frères de gueule du « Club des Gastronomes, au nom des Membres du Club des « PURS CENT », et en mon nom personnel de Président, je vous adresse notre amical salut.

Par la Gastronomie, nous devons lier encore plus étroitement notre esprit et notre goût. De telles réunions autour de bonnes tables témoigneront de l'entente de nos palais et de nos cœurs.

C'est de la gastronomie que doit sortir la paix des peuples. Est-elle possible avec ceux qui ignorent le bon accommodement des produits de leur terre, qui ne savent en apprécier les richesses ?

La Gastronomie affine le goût et clarifie les idées. La preuve en est faite par les hommes spirituels de toutes les races qui ont trouvé en elle l'aide nécessaire à leur développement intellectuel.

C'est aussi en portant un toast en votre honneur, Amis Belges, en levant mon verre rempli de bon vin de France, dont je veux que la couleur rappelle le sang versé en commun sur les champs de

bataille pour le même idéal, que j'évoquerai les combats où est née notre inaltérable et mutuelle amitié, les réunions où notre civilisation défend ses droits traditionnels.

Vive la Gastronomie internationale, je veux dire celle que représentent les hommes qui savent, avec les produits de leur territoire, obtenir cette merveilleuse euphorie sans laquelle l'avenir de l'humanité me paraît bien compromis.

G. PIGNOT,

Président du Club « Les purs cent », Paris.

LE DINER AU « PALACE »

DU 14 JANVIER 1949

LA démonstration en a été merveilleusement faite et la fidèle direction du Palace, sous l'active impulsion de M. Georges Marquet, a prouvé que la cuisine des grands restaurants pouvait atteindre la perfection, nous laissant impressionnés et quelque peu confus.

Le Club des Gastronomes recevait en cette soirée mémorable, M. André Vlimant, « Grand Pilier et Grand Officier » pour la Belgique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, accompagné de M. René Lizoulet, Secrétaire général du Comité Franco-Belge et Chevalier du Tastevin.

Le destin cruel — la perte d'une sœur brusquement enlevée — avait empêché à la dernière heure M. Georges Marquet, Président de la Fédération Nationale de l'Hôtellerie Belge, premier Vice-Président de l'Association Internationale de l'Hôtellerie, Président et Administrateur-délégué de nombreuses sociétés hôtelières belges et étrangères, Administrateur de Touring-Secours et de l'Automobile Club, de se trouver parmi nous.

M. Detaille, Grand Chancelier, absent par ordre de la Faculté, nous exprima ses regrets de ne pouvoir participer à notre soirée, se promettant toutefois de se rattraper plus tard.

Enfin notre excellent ami Paul Hertault, que tant de souvenirs rattachent au Palace, avait quitté sa retraite volontaire et se montrait délicieusement ému.

A l'heure du « passez à table », les apéritifs ayant été quelque peu négligés, le Président conduisit les membres particulièrement

dociles à la grande salle des banquets où la féerie du décor et de la table retint les souffles de tous les invités, même des plus blasés.

Mets exquis, savamment appropriés, orgueilleusement dressés, accompagnés de bout en bout — l'annonce nous en avait été faite — par un Cordon rouge 1937 en magnums frappés. Cette magie de la baguette gastronomique fit crépiter les applaudissements bien avant l'usage.

A la pose, notre Président congratula les invités en leur souhaitant une cordiale bienvenue et fit comparaître le chef Roger Gstalder, pour lui dire l'unanime satisfaction ponctuée par des viva chaleureux et l'accolade traditionnelle.

Grand merci, Monsieur Marquet, les consignes ont été respectées et vos collaborateurs ont mérité toute notre admiration et toute notre reconnaissance.

Au jeu de l'esprit un de nos membres se distingua tout particulièrement. Jeune, bien fait, et connu, il a bien voulu nous dire en vers sinon en prose la gamme parfaite de ses impressions que nous ne pouvons vous céler davantage. Oyez plutôt :

LE DINER DE « PLUVIOSE »

Auteur INCONNU

et PLUS VIEUX aujourd'hui.

Vais-je prendre vers ou prose
Chers lecteurs pour relater
Ce que fut de « Pluviose »
Le très magnifique dîner.

Le vers me tente s'il est digne
Et s'il est aussi coloré
Que le meilleur produit des vignes
« Champagne MUMM » qui fut versé.

Jamais un verre ne fut vide
Est-ce par soif ? Est-ce par goût ?
Et malgré ce débit rapide
« Gastronomes » tinrent le coup.

Cependant selon l'usage
Précédant ses libations
On avait bu d'autres breuvages
Apéritifs à discrétion.

Dès le départ on se pourlèche
Hors-d'œuvres chauds. Dignes de rois
Consommé double. — On en repêche
Dommage ? Un tantinet trop froid.

Au tour des Soles en timbale
— Je ne connais pas ce Grimaldi.
Mais jusqu'à mon dernier rôle
Pour son plat je le bénis.

Médecin on le devine
En Médailleurs de Charollais
Ne revint pas à la cuisine
Le chef en eut été vexé.

Temps de Pose — Grand Silence —
Ensuite formidable HOUURRAH!
Les Canetons entrent en danse
Une merveille que ce plat.

L'Ananas prude qui se voile
Pour nous cacher tous ses appâts
À la façon orientale
Fut mal « LOTI » en ce soir-là.

Après d'aussi bonnes choses
Dont nous nous sommes délectés
Le PLAT des DISCOURS je suppose
Sera bien lourd à digérer.

Ça y est... Le Président se lève
MORT... HAINE je le maudis
BRAVO - MERCI — Des phrases brèves
C'est un chic type. C'est fini.

On est parti... gardons la note
Un beau laïus fort bien troussé
C'est du travail d'aéronaute
C'est du QUERSIN... à la BOURGET ???

D'une très noble confrérie
Le GRAND PILIER est parmi nous
De grandes pages il déplie
(Pourvu qu'on tienne jusqu'au bout).

En vieux français pas trop sévère
ANDRE VLIMANT nous a parlé
Des TASTEVINS — de BONNE CHERE
C'était si beau... On en bavait

Un chevalier de son escorte
En trois couplets a dit MERCI
Si chacun nous payait de la sorte
Dans notre caisse quel MALI.

Gauloiseries et Gaudrioles
Mettent en joie les invités
Et si le BEAUVOISIN se gondole
N'a-t-on pas droit de se marrer ?

Un chœur s'amorce... On le chantonne
« Les Bons Moines de Saint Bernardin »
Quand c'est fini... On en redonne
Avec « STRAUWEN » des « AUGUSTINS »

Et les heures passent passent
Comme le fleuve sous le pont
On se sépare... on s'embrasse...
En se disant. Nous reviendrons.

... et voici les grandes pages dépliées de Monsieur André Vlimant.

Très Noble et Bienaimé Président
Illustrissimes docteurs es sciences gastronomiques
Haultes Dames
Gentes Damoiselles

..... et vous mes bons compaigns, buveurs très illustres et gourmets très précieux,

c'est grande joye pour moi de vous adresser en ce jour, ès nom et qualité de Nostre Grand Maître, dom Georges Faiveley, (que Dieu l'ait en sa Sainte Garde) son fraternel, amical, vineux et tastevinesque salut, en vous remerciant de l'insigne honneur fait à notre inclyte Confrère des Chevaliers du Tastevin en la personne de son indigne serviteur, quand vous l'avez convié à cette Disnée de Pluviose, dont la cuisine magistralement ordonnancée et subtilement humidifiée du plus noble produit de nostre Province de Champaigne chargera sa mémoire d'un souvenir ému et reconnaissant et dont l'écriteau restera rangé en notre Gastronomie Bibliothèque, comme doivent l'être véritables chefs d'œuvres de la Science et de l'Esprit.

Je remercie notre Président et mon bon et fidèle ami Philippe Quersin des aimables paroles qu'il a bien voulu prononcer à mon égard.

Mes bons compaigns, en guise d'oratoire précaution, je vous dois faire, avec l'approbation de notre Bienaimé Président et en vertu de mes Tastevinesques pouvoirs, la plus expresse défense à tous d'appeler harangue ou discours les quelques phrases que l'amitié, voire l'affection, et en tous cas la reconnaissance, me font un agréable devoir de prononcer icy, (défense faite sous réserve d'application des plus horrificques peines et tortures, dont l'obligation d'ingestion d'au moins deux pintes d'un démoniaque breuvage, importé des Indes Occidentales par de hardis navigateurs sous le nom de Coka-Kola est une des plus douces).

Pour ce que harangues et discours sont, gastronomiquement parlant, grande nuisance et funeste usage de Gens de Parlement,

de Comités ou de Syndicats, qui, non contents de nous matagrabiliser la cervelle à longueur de journée du récit de leurs jeux, farces et faceties, veulent encore, profitant de notre faiblesse, troubler l'euphorie ou la béatitude des fins de repas auxquels nous les convions, par l'exposé parfois fort long de leurs jongleries.

Adoncques, mes bons compaigns, beuvez en paix, et digerez doucement.

N'ayez nulle crainte, ni soucy, j'en aurai tost fini.

C'est grande joye pour moi, ai-je dict, de me trouver parmi vous, car c'était tout à l'heure, beau spectacle de vous voir tous, travaillant ferme des mâchoires et du gouzier, et si vous eussiez eu, comme le dit nostre Grand Maître, dom Georges Faiveley, deux clochettes aux mandibules, on eut entendu icy un beau concert de carillon.

Vous faictes honneur à votre Club, et j'en manderai les merveilles à nostre Grand Chancelier pour son plaisir et son esbaudissement.

J'espère donc vous revoir tous sous peu, en ces Chapîtres Tastevinesques que nous tenons souvent en cette noble abbaye Cistercienne de Clos Vougeot, propriété de notre Confrèrie, où nous vous assurons belle réception, car la méritez bien et suis sûr que ferez aussi honneur à nos tables, et préviendrons nos Sommeliers, pourtant fort experts en l'art de vider les flacons, que nous leur confions, qu'ils auront, avec vous, à se tenir fermes au poste.

Car nous voulons nous rencontrer souvent, Gastronomes et Tastevins !

Nous avons si bel et bon travail à faire ensemble ! Et nos pacifiques cohortes réunies pourront, je l'espère, aimablement opérer ce relèvement de l'Industrie Hotelière belge, qui reste, en dehors de nos soucis gastronomiques, l'un des grands desseins de nos deux Compagnies.

Restaurateurs, Rotisseurs, Hôteliers Belges, vous tous, mes amis, pour qui le bien manger et le bien boire devraient être le but unique et la suprême pensée, nous voulons bien, nous désirons vivement vous aider à sortir de l'ornière (et c'est un euphémisme poli) où votre Industrie se trouve enlisée.

Nous voulons que vous quittiez cet air soucieux et ce front qui se plisse, quand vous avez scruté d'un œil exercé la Thébaïde de vos Etablissements, mais, Gastronomes et Tastevins nous sommes d'accord pour vous redire que le mal dont vous souffrez réside surtout *en vous* et que votre guérison doit nécessairement être *votre* œuvre.

Il appartient, hélas, à vous seuls de supporter, parfois au prix

de durs sacrifices, l'effort qu'il convient de faire en nos temps difficiles pour « ramener doucement » autour de vos tables trop longtemps désertées, ce bon Client, ce Client Roy, qui vous apportera en même temps que la Prospérité, la tranquillité dans vos ménages et le sourire de vos Maîtres d'Hotel.

Nous aurons sous peu, je l'espère, l'occasion de reparler de cette importante question.

Mais je vous ai dit que j'en aurai tost fini et ce n'est pas l'heure d'exposer un programme que, s'il plaît aux Dieux, nous réaliserons ensemble.

C'est pourquoi, mon cher Président, à l'orée de cet an mil neuf cent quarante neuvième de Notre Seigneur, je souhaite grande prospérité et grande gloire au Club placé sous votre haute Présidence, gloire gastronomique, s'entend, pacifique et sage, qui ne réclame pas comme d'autres, l'effusion du sang, qui se contente en ses triomphes de la pourpre et des ors de ce noble jus de la vigne, dont la subtile connaissance nous rend à volonté les égaux des plus grands empereurs, même de celui qui disait orgueilleusement que le soleil ne se couchait jamais sur l'étendue de son empire, puisque nous pouvons, à longueur de journée, quand il nous plaît, illuminer l'empire de notre Verre des rayons d'un Soleil concentré au sein de nos bouteilles.

Je lève mon verre.....

UN DINER « MEYRATH » (FERNAND)

NOUS avons baptisé préalablement cette réunion de « Dîner entre deux Saisons ». Ce qui ne veut, chez nous, absolument rien dire. (Après un mois de printemps, nous recevons huit jours d'hiver, précédés, souvent, de huit jours de canicules.) Or ce dîner du 24 février nous a dit, fichtre, quelque chose. Fernand Meyrath, en le signant, avait pris sur lui de *tout* faire et il a réalisé ce tour de force qui consistait à mener, lui-même, au triomphe, de bout en bout, tambour battant, sans accroc, sans arrêt, un dîner de cinq plats pour 40 difficiles convives.

Pauvres malheureux lecteurs qui avez manqué cette fête, ne croyez pas que l'enseigne « Aux Provençaux » m'incite à exagérer : Meyrath a gagné ce soir-là, un bien joli fleuron à se mettre sur la couronne (s'il y a de la place...). Mme Meyrath eut, de son côté,

la très gentille attention de fleurir, de splendides œillets, les corsages de nos charmantes compagnes.

Passons maintenant à l'« épiluchement » : La Crème Lafayette aux Huitres fut, pour quelques-uns, un fort agréable étonnement, mais ceux qui « savaient » y trouvèrent la main du maître et personnellement, je n'ai pu résister à lui crier : Lafayette me *re-voici*...

Je ne sais, *ex-convives*, qui avait soufflé dans vos homards, mais dans le mien c'était, à n'en pas douter, le petit Jésus en personne... qui s'envoya quelques divines rasades d'un Traminer très adroitement choisi.

Puis Meyrath mit les « Pieds » (de Moutons) dans le plat et chacun s'en trouva ravi. Cette délicate « spécialité » fut une manière de petit chef-d'œuvre. Coup de Maître aussi, le choix de ce Château Corbin dont la valeur n'avait pas attendu le nombre des années.

Et tant ce vin fut généreux, tant fut généreux le sommelier...

Aussi, c'est de fort joyeuse humeur que nous accueillîmes Dame Pintade qui, quoiqu'elle fut en « Cocotte », avait acquis, par les soins de notre hôte, ses titres de noblesse. Le princier Mouton d'Armailhac qui l'accompagnait fut à la hauteur de sa tâche et chacun lui fit grand honneur. Il ne se retira que pour céder, galamment, la place à la Malakoff qui vint, en « surprise » couronner ce festin qui, à mon humble avis, décroche hardiment la timbale.

Le Seigneur Lanson fut le digne compagnon de la Malakoff et tout pétillant, en personnage de qualité, il sut être partout à la fois et se dépenser largement. (En ce qui me concerne, j'ai eu le plaisir d'avoir avec lui un fort long entretien dont j'ai conservé un délicieux souvenir.)

Notre Président nous dit alors en quelle estime il tenait Fernand Meyrath et faisait ressortir que celui-ci avait tenu à porter seul l'entière responsabilité de ce dîner, il donna chaleureusement l'accolade à... Madame Meyrath. Ce fut Mme Jacque qui vint aimablement remplacer les baisers présidentiels et notre Fernand ne put cacher qu'il trouvait cette solution fort à son goût...

Puisqu'on était content ! Puisqu'on était joyeux ! Chacun le voulut montrer et comme il est aussi gai de faire rire les gens qu'on aime bien que de rire soi-même, nous passâmes une bien heureuse soirée au cours de laquelle notre Grand Veneur Philippe Quersin inscrivit sur ses tablettes l'arbitrage du Match-défi Chaudron-de Gavre, qui promet une belle fusillade.

On raconte que beaucoup plus tard... Mais ceci est une autre histoire...

Teddy P. BEAUVOISIN.

Le Grand Vatel reçoit chez Charles Wurtz



A DONCQUES ce fuct, en ce vingt quatrieme jour du moys de Mars, tant belle feste de gueule en les salons du Grand Vatel où le Maistre, Charles Wurtz orchestre, en myrifycque magycien, les cuysiniers, saulciers, gaste-saulces, rostisseurs, glaciens et marmyton.

Assistoyent à cettuy festin moultz Seygneurs de hault penaige. Tels : Les Très Nobles Chevaliers de la très Noble Confrérie du Tastevin Maistre Vlimant (Grand Pilier pour les Pays Belgycques), son Coadjuteur Maistre Lizoulet, les Chevaliers Morren, Strauwen, Le Grand Maistre de la Très Sainte Compagnie du Cardinal Paf : Seygneur Quersin ainsy que Dony et d'aultres, bien d'aultres Seygneurs et fort Nobles Dames.

Tous estoyent venus en estat de pesché de gourmandise et chacun s'y vautra avecque diabolicques délices tant furent moultement et mygnonnement succulents les mets qui s'en vinrent honorer le « limoges » des nostres assiettes.

Les Quenelles de Brochet, précédées d'un Suc de Tortue de hault goust, honorent Escoffier mayz ennoblissent le Maistre Wurtz lequel remplit nos coupes et nos cœurs du gay soleil d'Alsace. En suyte de quoy nous ceuillymes joyeusement les Noisettes de Ris de Veau Cendrillon quy dansoyent finement sur les Pointes... d'Asperges à la Crème.

Que le Jambon quy, de suyte, survynct fuct Verytable et de Prague de surcroyt, poinct n'estoyt de besoyen de nous le dire et tous sommes prest à en faire Foie...

Le Château Bellefont-Belcier, s'il avoyt les qualités de sa race et portoyt fièrement ses couleurs, ne fuct poinct à l'exacte haulteur des maistres-mets qu'il eut l'honneur d'accompagner... (Sans doute, ce voyant, resta-t-il un tantinoyt en chemin... et Dieu et nous, Amys, savons combien une coupe vide peut nous porter peynes...).

Le Parfait, lequel portoyt en son nom son qualyficatif, fuct arrosé du sang doré des raysins de Champaygne qui, passé ès mayns de Paul Ruinart, vinct pétiller dedans nos coupes et nous disposoyt à l'entendement des Messaiges du nostre très aymé Présydent et des Seygneurs Estrangiers. La plus gente de nobles Dames mercyat

d'un poème nostre hoste sy mygnon, auteur responsable de ceste sy tant belle feste de gueule.

Et puisqu'il est icy de gueule parlé. Tous saichons que sy le meilleur a y mettre est Vin, le meilleur à en sortir est Chansons, Chansons de Grands gousiers, Chansons de Grande Gaule... Ainsy Chantâmes-nous, à l'abri du « Grand Pilier », lequel estoit de taille à soubtenir les voutes que nos esbats de gueules mettoient en grand dangier de nous choir sur le chef.

Vous dinoys-je aussy, qu'au cours de cettuyttes agapes le Grand Pilier, Seygneur de Vlimant, assisté de son Eminence Grise le Chevalier Pizoulet se daygna penchier sur ma très humble présence et, en vertu des très hauls pouvoyrs qui luy avoyent esté conférés me bailla la très haulte grâce de me faire Chevalier de la Très Noble Confrérie du Tastevin.

Et c'est ce pourquoy, Amys très Chiers, je n'escript plus qu'en nostre vieulx languaige.

Sy certayn lecteur (ou lectrice, de préférence) ne le pouvoyt entendre ; que l'on me vienne trouver, un joli tonnelet de Beaujolais sous le bras, nous vuideryons ceste question et je bailleray moyen d'entendre tous languaiges y compris les dialectes seraphycques.

Teddy P. BEAUVOISIN.





Dîner
«A la Chapelle au Bois»

JEUDI
28 AVRIL
1949

qui sera servi, à 19 heures, au «GRAND HOTEL DE LA CHAPELLE», à Sainte-Mariaburg lez-Anvers, dirigé par M. A. Peeters. (Chef de cuisine : Jean De Gronkel).

* * *

Dîner en hommage de reconnaissance à M. Paul Duchaine, Président du Touring Club de Belgique, assesseur au Conseil d'Etat.

MENU

L'ASPIC DE VOLAILLE

Vin : Château Lamoth 1937.

LA CREME GERMINY

LES FILETS DE SOLE A L'AMERICAINE

Vin : Riesling Haut-Rhin 1945.

LA SELLE DE VEAU ORLOFF
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
POMMES NOISETTES

Vin : Chambolle Musigny 1937.

LA COUPE LA CHAPELLE

Champagne.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes ;
- 2) Verser la somme de 400 francs par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 25 avril 1949 ;
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40 ;
- 4) Les membres qui désirent loger à l'Hôtel peuvent retenir leurs chambres au Secrétariat du Club ou à l'Hôtel directement.

Itinéraire des voitures vers Sainte-Mariaburg :

1°) Autostrade Bruxelles-Anvers, Chaussée de Boom, Rue Bréderode (jusqu'aux boulevards intérieurs) à droite Avenue Britannique, continuer : Avenues d'Amérique, de France et d'Italie, au bout des avenues prendre à droite l'Avenue du Nord (Noorderlaan), passer par Merxem, direction Bergem-op-Zoom (Kapellen), **ne pas prendre** à droite la direction Brasschaat-Breda, continuer jusqu'à Mariaburg, à droite de la grand'route, en face de l'église, prendre l'avenue de la Chapelle qui mène droit à l'hôtel ;

2°) Autostrade Bruxelles-Anvers, Avenue Van Ryswyck, Chaussée de Malines (à gauche) jusqu'à la Banque Nationale, à droite, l'Avenue de France, etc., comme au 1°.

Le Dîner du
« *Cardinal en Ardennes* »

SAMEDI
28 MAI
1949

qui sera servi, à 19 heures, à l'Hostellerie « LE SANGLIER DES ARDENNES »,
à Durbuy, dirigé par M. G. Cardinael. (Chef de cuisine : Jean Piette.)



MENU

LES CELEBRES ZAKOUSKIS

Accompagnés d'un Bourgogne blanc alligoté.

POTAGE ARDENNAIS

LA TRUITE MEUNIÈRE A LA DURBUYSIENNE

Arrosée d'un Pinot Gris 1943 Müller à Bergheim
Alsace.

Présentation ardennaise.

LA POULARDE A LA CESAR FRANCK

Pilotée d'un Pommard 1943.

Création du Sanglier des Ardennes.

ESTOFFÉE DE HARZEE

Pointée du Topaze sombre et vieux ou du fameux
« Two Horses de Jems's Port.

LE MOKA

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Être membre du Club des Gastronomes ;
- 2) Verser la somme de 400 francs par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 20 mai 1949 ;
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40 ;
- 4) Les membres qui désirent loger à l'Hôtel peuvent retenir leurs chambres au Secrétariat du Club ou à l'Hôtel directement.



« *Dîner
de l'Espoir* »

SAMEDI
25 JUIN
1949

qui sera servi, à 19 heures, à l'Hôtel Résidence « ALBERTEUM », 212, Route Royale, à St-Idesbald, dirigé par M. Parmentier. (Chef de cuisine : M. Auguste Verhelpen.)



MENU

LANGOUSTE EN BELLE-VUE



CREME PORTUGAISE



SOLE NORMANDE POMMES DUCHESSÉ

Vin : Riesling 1945 et Château d'Yquem 1941.



MEDAILLON DE VEAU BERGERE

Vin : Corton 1919.



PECHES MELBA

Plant du Roi 1919.



CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes ;
- 2) Verser la somme de 400 francs par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 15 juin 1949 ;
- 3) Le nombre de couverts est limité à 40 ;
- 4) Les membres qui désirent loger à l'Hôtel peuvent retenir leurs chambres au Secrétariat du Club ou à l'Hôtel directement.

Chronique du Canada

LE BAR DE LA TOUR EIFFEL

IL n'est pas dans la politique de « L'Echanson » de faire de la publicité pour tel établissement plutôt que pour tel autre, pourtant, en vrais gastronomes que nous sommes, nous nous devons — en conscience — d'indiquer et de recommander à nos frères et amis, les endroits où ils seront sûrs de trouver un accueil cordial et... compréhensif.

Or, la *Tour Eiffel*, vient d'ajouter tout récemment à sa salle de restaurant, réputée à juste titre, un amour de petit bar, dont je me crois aujourd'hui, obligé de vous dire tout le bien que j'en pense. Car du moment qu'un effort est fait, il est juste que celui-ci soit signalé à tous. Le cas n'est malheureusement pas si fréquent, pour ne pas profiter de l'occasion, quand celle-ci se présente, pour féliciter d'aussi louables initiatives.

Donc, au sous-sol de la *Tour Eiffel* (celle du 1422, rue Stanley, à Montréal), c'est à Paris même que vous vous sentirez désormais transporté.

En effet, dès l'entrée, vous êtes saisi par le décor évocateur qui frappe vos yeux émerveillés. La salle elle-même, de dimensions intimes dirons-nous, est d'une fraîcheur délicieuse avec ses petites tables, toutes recouvertes de nappes multicolores, et qui sont autant d'invités à de joyeuses et amicales agapes.

Mais le « clou » (en plus de la cuisine, dont nous allons parler) de cet endroit charmant est véritablement l'admirable décoration murale, qui en un clin d'œil, vous transporte des Quais de Notre-Dame, avec leurs « boîtes à bouquins » légendaires, aux pentes de la Butte aux « traditionnels moulins », en passant, bien entendu, par le plus joyeux de tous, nous avons nommé le Moulin Rouge, où des filles splendides exécutent le fameux quadrille cher à « Grille d'Egout » et à « Valentin le Désossé ».

Voilà au point de vue de l'atmosphère. Reste la question Table. De celle-ci pourtant nous dirons peu de choses, car qu'aurions-nous à ajouter quand nos lecteurs sauront qu'aux destinées des cuisines de l'établissement, préside un chef, Edouard Lelarge, qui durant plus de vingt ans dirigea les fourneaux du célèbre restaurant parisien « Le Bœuf à la Mode », de la rue de Valois, dont la vogue commencée sous l'Empire, devait malheureusement se terminer aux derniers jours de la paix en 1938.

Voici les spécialités : les Rognons de Veau flambés au Cognac, le Buisson de Grenouilles Belle-Provence, les Hors-d'œuvres Tour Eiffel, le Gâteau du Chef, et bien d'autres encore.

Et pour terminer, devons-nous ajouter que toutes ces choses délicieuses nous sont offertes à des prix étonnants, et ceci même en ajoutant le prix d'une demi-Bordeaux ou d'un Bourgogne, très honnête, dont la cave est richement pourvue ?

Maurice BILLARD.



EPITRE QUATRIEME.

Où il est question d'une
Altesse démiurgique du Monde
Gastronomique et Littéraire.



Maurice-Edmond Sailland,
dit : Curnonsky,
Prince Elu des Gastronomes.

CE recueil d'ipîtres serait forcément incomplet, et on ne pardonnerait jamais à son auteur pareille omission, s'il ne contenait, pour le moins, une biographie condensée — comme un consommé concentré de choix — du Prince Elu des Gastronomes.

Ce recueil d'épîtres serait forcément incomplet, et on ne pardonnerait jamais à son auteur pareille omission, s'il ne contenait, pour le moins, une biographie condensée — comme un consommé concentré de choix — du Prince Elu des Gastronomes.

Certain d'aller au devant de votre désir, je vous avais promis,

lecteur-ami et disciple, dans le dernier paragraphe de mon épître précédente, que la quatrième serait entièrement consacrée à Curnonsky, notre Maître, notre bon et vénéré Maître à tous ; et je tiens ma promesse.

Pourtant, vous avouerais-je, en toute sincérité et vérité ; alors que je me prépare à accomplir la tâche que je me suis assignée avec enthousiasme et ferveur ; que c'est une gageure difficile à tenir que celle de prétendre résumer avec une précision suffisante, en un billet épistolaire, la belle, la longue, la prodigieuse carrière : toute la vie d'un homme, d'un Grand Bonhomme, tel que Curnonsky. En effet, dites-vous bien qu'il s'agit, en l'occurrence, de vous faire mieux connaître, en quelques dizaines de lignes, un « type humain » absolument hors-série, un être extraordinaire aux dons multiples ; un travailleur intellectuel particulièrement fécond, qui fut toujours et simultanément — il l'est d'ailleurs encore — un écrivain né, complet et intégral, dont l'étourdissant talent et l'immense savoir scintille et étincelle sans cesse par les mille facettes de ses innombrables moyens et ressources. C'est que Cur est, à la fois, l'un des filleuls les plus chéris des Muses Erato, Polymnie, Calliope et Thalie ; lesquelles le choyèrent de concert dès sa jeunesse. Voilà pourquoi, fort probablement, il a pu se permettre d'être tour à tour et avec un brio constant : d'abord humoriste, puis romancier, journaliste, essayiste, anecdotier, conteur, voyageur et reporter des provinces de France, gastronome, critique d'art ; que sais-je encore ?!... Mais ce qu'il ne me faut pas omettre de dire, de souligner, parce qu'il est utile de le rappeler sans cesse et toujours ; c'est que Curnonsky est le Porte-Étendard officiellement reconnu de tous les gastronomes du monde. A ce dernier titre, quand on sait et qu'on est convaincu — puisque c'est prouvé — que la Gastronomie, telle que l'entend, la défend et l'écrit notre Prince ; c'est-à-dire avec un « G » majuscule (comme le mot « Gloire ») est le Rameau d'Olivier de la Paix entre les Peuples ; puisque « Bien manger et bien boire, c'est bien vivre » ; que « Ventre affamé n'a pas d'oreilles » et est capable de tous les crimes ; que « L'estomac est le chemin du cœur et de la fraternité » ; que « Le maître-queue cuisine pour que la bonne entente règne parmi les hommes, au même titre que le batteur de fer forge la charrue du paysan » ; et bien d'autres choses encore ; quand on sait tout cela, on arrive à se demander tout naturellement pourquoi Maurice-Edmond Sailland (dit Curnonsky), Prince élu des Gastronomes, ne s'est pas encore vu octroyer solennellement le Prix Nobel de la Paix ; récompense que mérite hautement son œuvre particulièrement humanitaire, et pour l'attribution de laquelle les respectables et doctes

membres de l'Académie Royale de Suède ont tant de peine à trouver un titulaire ?

En effet, direz-vous certainement avec moi, après brève réflexion ; « Et pourquoi pas ! ? »... Mais suivons, si vous le voulez bien, l'ordre chronologique des faits et des événements qui illustrent le film écrit de la vie et de l'œuvre du Grand Cur. En vrais gastronomes, ne servons pas le dessert avant l'entrée. Respectons les rites sacrés afin que je puisse vous servir en véritable Seigneur de la Table. Pour ce faire, je me référerai aux notes parues dans le « Dictionnaire des Contemporains », rédigées par Denis Souchard ; encyclopédie qui a le rare mérite de s'intéresser aux gastronomes célèbres, et à une étude publiée dans le fascicule de janvier 1948 de la revue littéraire belge : « La Renaissance d'Occident », sous la signature de Georges-Paul Servant, ami de Curnonsky et... son « voisin d'escalier » durant plusieurs années. Pour le surplus, je consulterai ma documentation personnelle.

* * *

Or donc, il était une fois, par une belle journée d'automne ; plus exactement le 12 octobre de l'an de grâce 1872, alors que le désastre de « soixante-dix » commençait à s'effacer de l'esprit des Français qui s'étaient remis courageusement au travail dès le lendemain de la défaite ; il était en la bonne ville d'Angers, une jolie et heureuse maman qui donna le jour à un robuste garçon, lequel fut aussitôt prénommé Maurice, en signe d'admiration pour plusieurs contemporains célèbres de l'époque.

Dès sa plus tendre jeunesse, notre gaillard manifesta une intelligence aussi vive que précoce et transcendante ; s'intéressant à tout, avide d'apprendre et de savoir. Par la suite, élève attentif et studieux, esprit fin, doué de goût, — il ne pouvait évidemment en être autrement, — ayant un jugement sûr pour son âge, il adorait bien manger ; non par gourmandise, mais parce qu'il aimait la vie, la trouvant belle et méritant d'être vécue, à condition de la voir sous son vrai jour et du bon côté ; de jouir de tous les bienfaits que la nature offre si généreusement à tous ceux qui savent apprécier comme il convient les richesses qu'elle répand à pleines cornes d'abondance et y faire leur choix. Et c'est ainsi que, l'œil attentif, l'oreille tendue et le nez au vent des fumets délectables. Maurice-Edmond Sailland marcha vers ses vingt ans, ayant débuté dans les Lettres en qualité d'humoriste, immédiatement remarqué ; utilisant ainsi les dons reçus des Muses et répondant, en filleul reconnaissant, à l'espoir mis en lui par ses parrains... spirituels.

Mais cela ne faisait pas l'affaire de son père, de voir « le gamin », comme il disait, piqué de la tarentule d'écrire. Pourtant, « le gamin » persévéra et imagina, pour ne pas trop déplaire au papa qui était Vénéérable d'une Loge d'Angers, et qui ne plaisantait pas avec la moindre atteinte au renom d'austérité et de sérieux qui entourait la dynastie des Sailland, et qui prétendait que « le métier d'écrivassier » était indigne de l'arrière petit-fils de la Bienheureuse Jeanne Sailland, et déshonorait sa mémoire, il se couvrit d'abord d'un pseudonyme : *Cur non* (Pourquoi pas), signature fantaisiste d'un écrivain encore peu connu en dehors de sa ville natale et particulièrement mystérieuse pour les profanes, mais qui me paraît marquée singulièrement du scel du Destin, si on se reporte à l'allusion que j'y ai faite indirectement plus haut, en parlant du Prix Nobel, sur lequel je reviendrai d'ailleurs plus loin. Ce premier pseudo prit, grâce à l'Entente Cordiale franco-russe — celle de 1894 de l'amiral Avellan — une terminaison slave en *sky*, pour devenir *Curnonsky*, à titre définitif, pour la postérité littéraire et gastronomique ! M'est-il permis, à ce propos, de signaler en passant que Maurice-Edmond Sailland est certainement l'écrivain contemporain le plus célèbre dont le plus grand nombre de volumes, qui constituent son œuvre personnelle, ne portent pas sa signature ?

Vint alors l'heure d'accomplir son premier devoir patriotique. « Ah qu'il est beau d'être soldat ! » Joyeux boute-en-train, faisant rire constamment la chambrée par ses réparties amusantes et ses bons mots ; il est l'idole de ses camarades. Ayant terminé son service militaire, il ne quitte pas immédiatement l'armée et entre au Service de Ravitaillement de la Troupe ; poste fait à sa mesure et pour lequel il est tout désigné ; fonction dans laquelle il excelle en gâtant et en gâvant les copains dont les gamelles furent désormais sans cesse emplies d'une rata-touille délectable, variée et toujours soigneusement préparée. Mais cette vie lui parut monotone et sans avenir aucun ; il était attiré par Paris, et décida d'aller tenter sa chance dans la Ville-Lumière...

* * *

En débarquant dans la cité des Sciences, des Arts et des Lettres : nef gigantesque où le travail cotoie la paresse et où le luxe offense souvent cruellement la misère ; c'est par un heureux hasard que Maurice-Edmond Sailland parvint à se loger, sans trop devoir chercher, dans un grand immeuble ; maison célèbre située à l'ombre de l'église Saint-Jacques, car elle abrita également le délicieux poète et écrivain André Rivoire, qui se fit remarquer à la

fin du XIX^e siècle en publiant notamment « Les Vierges », « Berthe aux longs pieds », biographie romancée de la mère de Charlemagne, empereur d'Occident ; « La Peur de souffrir », pièce en un acte et « le Songe d'une Nuit d'Amour », un petit chef-d'œuvre charmant ; et aussi Paul-Jean Toulet, homme de lettres sarcastique, et stupéfiant poète virtuose des contre-rimes, qui devint rapidement l'ami de Cur, et auteur responsable de « Monsieur de Paur », de « Mon Amie », de « Nane », de « La Jeune Fille Verte », du « Mariage de Don Quichotte » et de vingt autres contes exquis. Et je vous assure que ce fut une chose extraordinaire de voir Toulet (prononcez *Toulette*) s'entendre parfaitement avec Maurice Sailland ; parce qu'il existait entre eux une différence de physique et de caractère énorme. Alors que le premier, Toulet, était mince et émacié, replié et garé des expansions ou estrambords, comme l'a écrit feu Léon Daudet, le second était grassouillet, ouvert et bon, vivant sur toutes les coutures de sa splendide anatomie. Ensuite, tandis que Toulet, qui connaissait et aimait la langue française comme pas un, s'exprimait par excès d'ellipses et de contractions, par phrases courtes, péremptoires, luisantes et coupantes, était la moquerie acerbe, rosse et féroce ; ayant en horreur la foule, les préjugés démocratiques, la niaiserie diffuse et les gens qui se croient importants ; Curnonsky, par contre, quand il était lancé et en verve, parlait d'abondance et joignait à l'esprit d'observation le plus subtil le don de la déformation en cascade des mots et des éblouissants à-peu-près qui se suivaient en torrent. Cette facilité de penser et de s'exprimer ; cette volubilité spirituelle prodigieuse, renversante, plongeait dans l'extase non seulement Toulet, mais aussi tout le clan du « Weber » (et notamment le commandant Hourst, chef d'expéditions en Afrique et en Asie, et le savant voyageur Montpezat), cénacle restreint où Cur avait été introduit par Toulet. Mais revenons à la maison célèbre où habitèrent aussi : Thadée, Natanson, Edouard Desjardins et le savant philosophe Meyerson, le précurseur d'Einstein. C'est dans cet habitat qui pourrait porter sur sa façade un chapelet de plaques commémoratives et d'effigies de locataires illustres, que Maurice Sailland vint occuper une chambre voisine de celle de Toulet.

Dès son arrivée à Paris, et à peine installé, le jeune angevin se mit en quête de trouver une occupation suffisamment rémunératrice que pour assurer sa subsistance ; mais un emploi cadrant avec ses aspirations et bien dans ses cordes, pour qu'il puisse s'y distinguer. Problème épineux et difficile à résoudre pour un nouvel arrivant, totalement inconnu dans cette immense ville encombrée d'écrivains et de poètes, de penseurs et de rêveurs. Malgré les con-

seils, les « tuyaux », les recommandations et les interventions de son sympathique ami et protecteur Toulet ; que de démarches et de courses éperdues ne dut-il faire ? !... Il parvint enfin à se faire embaucher, plutôt embrigader, dans l'équipe de la « Maison Willy où il ne lui fut permis que d'écrire « par ordre », au commandement, et sans pouvoir évidemment signer sa prose. De ses débuts parisiens héroïques il lui reste heureusement un souvenir précieux, une preuve incontestable de son talent de l'époque ; soit un envoi écrit par Colette, l'illustre académicienne des Goncourt, sur un exemplaire de son « Ingénue libertine », et libellé comme suit :

« Dédié à mon vieux Cur, à l'auteur du « Petit vieux bien propre », de « Maugis en Ménage », d' « Une Plage d'Amour » (suivent onze autres titres) L'auteur des « Claudine ».

COLETTE.

Mais si Maurice Sailland ne pouvait pas signer ses travaux de *nègre littéraire* au service du négrier Willy, personne ne pouvait, par contre, l'empêcher d'authentifier et de rehausser de son pseudonyme encore peu connu, les articles, les chroniques et les nouvelles qu'il parvenait à placer, de-ci de-là, dans les journaux quotidiens et les hebdomadaires. Travaillant d'arrache-pied, parfois toute la nuit, il devint au bout de quelques mois l'un des écrivains gais les plus aimés des Parisiens, et le plus fêté de tous. Partout on colportait ses mots à l'emporte-pièce, on se jetait sur ses contes et ses histoires drôles à souhait, mais qui ne contenaient jamais rien de déplaisant ni une critique méchante à l'égard de n'importe qui. Dans tout ce qu'il écrivait, on ne trouvait que de la gaieté et de la joie, du rire sain et propre, des saillies spirituelles puisqu'elles jaillissaient du cerveau de Sailland ; un esprit français fin et pur comme du cristal. Voilà pourquoi on le chérissait et le choyait partout, se l'arrachant littéralement. Et c'est tout naturellement qu'on le surnomma le *Troubadour de l'Humour* et le *Magicien du Calembour* ; devenant ainsi, en un minimum de temps, en titre et en fait, le plus brillant journaliste du Paname d'alors.

Curnonsky était né et illuminait de sa présence, de sa personnalité et de son talent les milieux littéraires du Grand-Paris. Il ne cessa plus d'écrire... et, de ce que je viens de vous raconter, il y a plus d'un demi-siècle !...

Oui, il y a cinquante ans de cela, et depuis lors, malgré qu'il poursuivit sans arrêt — s'élevant toujours plus haut — une carrière unique dans les annales des Lettres, Maurice Sailland est resté

l'homme simple et modeste de sa jeunesse et de ses débuts littéraires ; n'accordant pas la moindre importance à la hiérarchie sociale, ne recherchant aucun honneur, dédaignant le pavois au point de ne jamais se mettre en avant ni s'imposer ; se contentant d'être un bon Français comme des millions d'autres Français, toujours prêt à rendre service et à aider de ses conseils, de ses vastes connaissances et de sa précieuse expérience tous ceux qui s'adressent à lui ; tel un père parlant à ses enfants. Sa fidélité au souvenir de ses premiers pas dans la voie de son magnifique destin, et son respect des temps révolus lui tiennent tant à cœur qu'il a conservé, rapporte Gaston-Paul Servant, le même veston, le même faux-col à coins cassés, le même chapeau, le même parapluie ; si pas les mêmes, du moins les pareils que ceux qui étaient de mode à l'époque. Sa silhouette est restée invariable, inoubliablement identique. Et le biographe que je viens de citer d'ajouter que pareils détails aident à mieux situer la puissante et caractéristique personnalité du monarque authentique qu'est cet homme éminemment sympathique et imperturbablement affable ; qui semble bien plus être l'hôte généreux que l'invité, de ceux qui lui offrent quelque festin somptueux.

Possédant une pareille conception de la vie, inébranlablement calme et souriant ; ne se fâchant jamais, ayant constamment l'humour en tête, voyant tout en rose, Curnonsky menait une existence heureuse, à sa manière et à son gré. C'est ainsi que quand on tombait chez Cur, vers midi, il était encore couché dans sa chambre, pleine de bouquins et savamment en désordre, lisant le dictionnaire de Bayle pour... s'instruire. Il est vrai qu'à la fermeture du « Weber » il avait gagné, avec ses amis, le bar du « Café de la Paix » jusque les trois heures du matin, où ils se rapatriaient mutuellement vers la rive gauche, rue de Villersexel. La bande était généralement composée de Hourst et de Montpezat, déjà cités ; de Léon Daudet, du tonitruant dessinateur Forain, suivis de Paul Robert, Maxime Desthomas, Mariéton, d'un Espagnol du nom de Santiago Rusinôl, ainsi que de deux ou trois noctambules joyeux drilles. Parfois, mais plus rarement, se mêlait au groupe le compositeur de génie Claude Debussy qui — je lègue ce détail gastronomique aux admirateurs de l'auteur de la musique de *Pelléas et Mélisande* — avait pour habitude, avant d'aller dormir, de manger sur le pouce un œuf mollet accompagné d'un petit morceau de foie ou de rognon au jus. C'était évidemment Curnonsky qui dirigeait les débats de la horde en marche vers son gîte, et ses bons mots rebondissaient parmi les éclats de rire jusqu'aux étoiles. « Vous avez bien tort d'applaudir aux niaiseries de ce monsieur » disait Toulet, sarcastique, en désignant Cur, « vous l'encouragez dans son vice » ;

et Cur de riposter doucereusement : « Allons, allons, c'est de la basse envie ». Alors intervenait, mal à propos, Santiago qui mettait le feu aux poudres pour faire éclater Toulet en déclarant ingénument : *Lui au moins, Mossié Toulé, zé comprends cé qu'il me dit, parcé qu'il ne parlé pas entré lé doigts comme vous.* Et les autres de s'esclaffer et de s'amuser comme des fous de ces constantes controverses. La ribambelle traversait la place de la Concorde et remontait les Champs-Élysées, sous les regards narquois d'une lune blafarde, cependant que Toulet continuait à émettre des axiomes acides, à la façon de La Rochefoucauld, qu'inlassablement Cur commentait par des pirouettes d'esprit supra-spirituelles. C'était le bon temps !... et on était encore à cent lieues de croire que la guerre était inévitable. Depuis lors il y en a eu une seconde !...

* * *

De 1914 à 1918, Maurice Sailland « fait la guerre », comme Clémenceau, en qualité de réserviste chevronné. Adieu la Gastronomie !... La première grande tourmente européenne passée, il entreprend, en 1919, choisissant pour compagnon Marcel Rouff, une série de randonnées à travers la France culinaire, suivant un itinéraire qui passait par toutes les provinces gastronomiques — la nomenclature de leurs départements s'échelonne, on le sait, sur une longue liste — et sur lequel étaient pointées les auberges les plus réputées et indiqués les meilleurs « bouchons ». D'étape en étape ; prenant leur temps, les deux pèlerins dégustèrent les plats régionaux les plus caractéristiques et les mieux appréciés, arrosés des vins locaux, des crus *di primo cartello*, sortis à leur intention de mystérieuses cachettes ; tout en notant appréciations personnelles et observations curieuses sur leurs carnets de route, sans manquer d'y ajouter leur admiration reconnaissante pour toutes les bonnes choses qu'ils mangèrent et burent ; les plats, les vins et... les jolies filles qu'ils ne verront plus !... Et cela nous valut ce spirituel « Bréviaire des Gastronomades », modèle de tous les guides de la cuisine succulente ; la « France Gastronomique » et maints autres petits volumes devenus introuvables, ainsi qu'une foule d'articles et de chroniques saillantes fourmillant de saillies cocasses de Maurice Sailland. Si vous avez l'occasion de lire ou de relire l'un ou l'autre de ces rarissimes documents gastronomo-touristiques, n'y manquez pas, si vous voulez vous verser une pinte de bon sang ! Vous y retrouverez des souvenirs exquis des péripéties, souvent joyeuses et drôles au possible, vécues par les deux sympathiques compères ; vous y savourerez, par... l'esprit, des recettes merveilleuses et affriolantes qui vous feront venir l'envie à la bouche, parce que rédigées

en un style incomparable, à la fois clair, précis, piquant, facétieux et divertissant ; recettes très simples, parce que Curnonsky fut toujours un fervent admirateur, un défenseur et un propagandiste ardent de la cuisine peu compliquée mais saine, franche et loyale, la seule qui puisse assurer aux plats et aux mets, ainsi qu'à leurs garnitures, leur maximum d'arome et de finesse ; conservant aux viandes et aux légumes, au beurre, à la crème et aux œufs, toutes leurs précieuses qualités naturelles.

L'idée vous viendra peut-être, ami lecteur gastronome, de vous demander si les deux bons copains, au cours de leurs pérégrinations gastronomiques à travers les provinces de France ne ressentirent pas une fatigue, ou du moins une lassitude stomacale, résultant de l'ingestion constante de mets d'une telle richesse et toujours copieusement servis ? Il n'en fut rien, bien au contraire, et leur seul regret fut de voir arriver la fin de leur long périple ! Voici d'ailleurs, à ce sujet, l'histoire qu'ils ont racontée et qu'à reprise Jules Lenôte dans une chronique consacrée à la cuisine bressane et à Brillat-Savarin :

« Certain soir, après un de ces dîners majestueux où avaient paru entre eux deux — et disparu comme de légers fantômes — les pâtés de grives, les anguilles farcies, les selles de sanglier braisées, les timbales de queues d'écrevisses et autres magies par eux accueillies avec des frémissements de tendresse et des gloussements d'admiration, ils s'étaient assis devant la porte de l'auberge, pour déguster, en compagnie du chef cuisinier créateur de ces merveilles (ce n'était autre que Peronlet, de Belley, l'arrière petit-fils du cuisinier de Brillat-Savarin), un petit mousseux local qu'on nomme *le Chevelu*. On parlait cuisine ; tous deux écoutaient béatement l'artiste qu'ils distinguaient à peine dans la nuit voilée de buée chaude. Lui se laissait aller à ses rêves ; il évoquait le canard Brillat-Savarin ; il manipulait dans l'idéal, des quenelles de laitances de carpes noyées dans la purée de truffes, et sous le charme puissant de son éloquence, les deux amis se sentaient pris d'une sorte de malaise, d'un « creux », d'un vide à l'estomac. Ils avaient faim !

« Pour ne pas obliger le chef à rallumer ses fourneaux, ils allèrent discrètement souper autre part. »

Ce prestigieux Tour de France culinaire, et la production littéraire qui en résulta, valurent à Maurice Sailland une auréole de gloire digne d'un saint vénéré et... une pluie d'invitations à la plupart des banquets et festins qui se donnaient au pays des friandes agapes. Chacun voulait avoir Curnonsky à sa table en qualité d'invité d'honneur. Entretemps, il écrit mille et mille articles et chroniques ayant toujours un quelconque rapport avec la bonne cuisine, et des œuvres nouvelles, telles l'« Anthologie de la Gastro-

nomie française », « Gaietés et Curiosités Gastronomiques », etc. ; tout en collaborant régulièrement à plusieurs revues et publications culinaires.

* * *

Nous voici en 1926, année de la consécration officielle du Maître, et qui nous apporte la preuve que le royaume de Curnonsky est bien de ce monde. Suite à un référendum organisé par un grand journal quotidien de Paris, avec le concours de la revue « l'Auberge et le Bon Gîte », Maurice Sailland se voit élire par plus de trois mille voix de Toques blanches, de Cordons bleus et de Gourmets : « Prince des Gastronomes » ; titre envié qui lui est resté de droit. Parmi les autres distinctions dont il est le plus justement fier, abstraction faite de son titre aristocratique, figurent ceux plus démocratiques, et plusieurs fois renouvelés, de président-fondateur de l'Académie des Gastronomes, Président du Déjeuner du Grand-Perdreau et Président ou Membre d'Honneur de 23 autres clubs de disciples de Lucullus et de Brillat-Savarin, Officier du Tastevin et même de la Légion d'Honneur. Pourtant, s'il est un parfait Prince-Président, et s'il rend des arrêts souverains régulièrement marqués du plus indiscutable bon sens et basés sur son immense expérience ; c'est seulement en matière culinaire, étant trop modeste et trop sage — évidemment dans le sens péjoratif du terme — pour croire à l'omnipotence.

En 1937, c'est au tour des Belges d'élire le vénéré Cur en qualité de Président d'Honneur de leur Club des Gastronomes, et ce par acclamations. Rappelant l'estime et la considération qui entoure de toute part Curnonsky en Belgique, G.-P. Servant à souligné que :

« C'était une profonde et sincère amitié qui le liait au regretté Maurice des Ombiaux. C'est ce dégustateur de fines bouteilles, ce délicieux écrivain, qui lors des réunions gastronomiques de l'Exposition de 1935 sut ménager le meilleur accueil à son cher compagnon de table. Curnonsky qui voulut que des Ombiaux fut le premier membre de l'Académie des Gastronomes quand il la fonda à Paris, n'a pas oublié la cordiale affection dont il fut toujours entouré en Belgique, et il me racontait il y a peu de jours ce qui l'avait peut-être le plus touché lors de ce séjour à Bruxelles. Voulant remercier des Ombiaux des gentillesse reçues, Curnonsky l'avait invité avec madame des Ombiaux et quelques amis dans un restaurant célèbre du Marché aux Poissons ; repas somptueux, chère savoureuse, Cur réclama l'addition, elle lui est rapportée par le maître d'hôtel portant en guise d'acquit ces trois mots : « Vive la France ».

« Il y a mieux. Au moment de quitter l'hôtel où il avait reçu une hospitalité somptueuse, où il avait été logé comme un archevêque, il veut solder sa note, et cette fois elle lui revient avec cette phrase courte et... sonore : « Le Prince nous fait bien... (traduisons)... suer. »

* * *

Selon moi, ce qu'il y a de plus beau, de plus extraordinaire dans la vie ardente de Sailland-Curnonsky, c'est que ce grand et brave homme, érudit et intelligent comme pas un, dont l'esprit encyclopédique étonne tous ceux qui l'approchent ; qui peut se ranger parmi ces Français éminents qui ont fait le plus pour faire aimer leur patrie de par le monde, et ce simplement en forçant l'estime de tous les peuples civilisés, en s'attachant la considération de leurs élites par le délicieux défaut de gourmandise, n'a lui-même ni cuisine ni chef, ni cuisinière, ni salle à manger, ni cave à vin ; et qu'ayant une âme de bohème et d'artiste, il vit depuis qu'il s'est installé à Paris, soit depuis un demi-siècle, dans un appartement minuscule, entre une salle de bain et une bibliothèque de près de 5.000 volumes. Quand il se lève vers une heure de l'après-midi — car il travaille la nuit, je l'ai dit — il se contente généralement d'un œuf vite préparé ou d'une légère collation. Il se réserve pour le dîner, son véritable repas et qu'il fait rarement seul, étant régulièrement invité par un amphitryon de marque. Cependant, si Cur ne reçoit pas, et pour cause, — je viens d'en donner la raison péremptoire — s'il n'accommode lui-même aucun plat ou ne fait pas cuisiner pour ses amis, il leur sert malgré tout des mets de choix, mais d'un genre différent. Il offre généreusement ses belles histoires, ses « humoresques » comme il dit; et débite à flots abondants sa légendaire bonne humeur, son immense et communicative joie de vivre. On peut, sans lassitude, l'écouter pendant des heures entières, parler et raconter des choses intéressantes et captivantes, des anecdotes amusantes, des souvenir merveilleux. Et je vous assure que son apport oral complète admirablement un bon dîner!...

* * *

Quand on en arrive à considérer l'ensemble du labeur intellectuel énorme fourni par Maurice-Edmond Sailland durant ses soixante-quinze années d'existence, on reste confondu d'admiration devant pareille constance au travail et semblable capacité de production littéraire. C'est que le « Prince Elu des Gastronomes » — titre unique au monde, ne l'oubliez pas — s'est encore vu attribuer spontanément par le *vox populi* celui non moins enviable d'Ambassadeur de la Cuisine Française et qu'au surplus il peut

se flatter d'être l'un des écrivains dont l'œuvre littéraire est la plus abondante puisqu'elle doit se chiffrer par un nombre impressionnant de volumes et de milliers d'article et d'études dont la qualité, l'intérêt et la diversité égalent la valeur et le style des meilleurs hommes de lettres et des maîtres du roman contemporain.

Faisant cette constatation, je reviens tout naturellement à ma remarque, faite au début de ces notes biographiques, soit d'avoir le regret de devoir constater, avec une certaine amertume, que Maurice-Edmond Sailland n'a, jusqu'à ce jour, été que partiellement récompensé, et de son beau talent, et de ses grands mérites, et de son inlassable assiduité au travail, mis au service des trois belles causes qu'il n'a cessé de défendre avec une ferveur et une conscience dignes d'un meilleur sort; soit la Littérature qui est le grand moyen d'expression de la pensée, de l'intelligence et du savoir, la Gastronomie qui représente un élément non négligeable de l'Art de bien vivre et de vivre heureux, et le développement de la Fraternité Internationale qui doit finir par supprimer les guerres et engendrer la Paix mondiale parmi tous les hommes. Dans ces conditions, n'est-on pas en droit de se demander avec étonnement et en toute logique, pourquoi, depuis quarante-sept ans que sont décernés les Prix Mondiaux qui rendirent Alfred Nobel plus célèbre que son invention de l'huile explosive, aucun de ses prix littéraires ou de la paix n'ait encore été attribué à Sailland-Curnonsky? Ce d'autant plus que supplémentairement aux titres que nous venons d'énumérer, et qui militent en faveur de l'octroi de pareil honneur à celui dont je viens de retracer brièvement le *curriculum vitae*, les membres de l'Académie Royale de Suède, chargés de l'attribution des Prix Nobel, ne peuvent ignorer que le persévérant Cur a remis à la mode — avec la collaboration de son ami, le regretté Wladimir Bienstock — les « Ana », qui, en France, patrie de l'esprit gaulois, peuvent se comparer, mais sous l'angle de l'humour, aux « Saga », ces récits légendaires si chers aux peuples de race nordique; et que les bons mots réunis par Cur, et son associé littéraire temporaire, remplissent plus de douze volumes. Je suis persuadé que les mânes du philanthrope qu'était André Nobel de son vivant, ont du tressaillir plus d'une fois en présence de pareil oubli.

Mais, après tout, foin du Prix Nobel, et zut pour lui!... Le sentiment du devoir accompli et celui d'une vie bien remplie, ainsi que la noble — je dis la noble et non la Nobel — satisfaction d'avoir contribué pour sa part au bonheur de l'humanité, suffisent amplement à la gloire, sinon à la fortune de Maurice-Edmond Sailland!...

Gastro de Saint-Gratin.

Mes Chers Amis,

Mon Dieu, oui, il y a des histoires de truites. En voici une.

L'oncle Camille a une bonne prairie au Gurnifalyse, une terre en « tienne » vous savez, plus penchée que la tour de Pise et qu'on ne peut faucher à la machine. Or donc hier, pinçant les chaumes entre ses gros doigts il les a sentis assez raffermis pour être sûr que la faux pourra mordre.

Il réunit donc son équipe : Dodore, le « champètte », et Jules, le garde-forestier ; tous deux ses beaux-frères, Ephyrin en sera aussi. Lui c'est l'un des héros du

village : aux tranchées de l'Yser en 1915 un schrapnell lui a abîmé le mollet et rompu la cheville. Il traîne un peu la patte, mais il s'y est fait et lorsqu'il est aligné avec les trois autres, il avance du même train qu'eux. Le soir seulement, il sentira, plus lourde, la fatigue.

Le jour levé, on empoigne les faux battues et affrêtées de la veille. A la ceinture, la pierre, la bonne pierre de Vielsalm trempe dans son « bicot » de bois. On part.

Mais les quatre hommes sont bientôt cinq. Le cousin Félix est de la compagnie. Un déraciné, lui. Il travaille « en ville » « sur un bureau ». Il est revenu passer son congé au village. C'est lui qui pour les 9 heures est chargé d'apporter les « musettes » du déjeuner.

Les hommes s'assoient sur de grosses pierres près du ruisseau, les épaisses tartines sortent des papiers, les cruchons de café chaud sont débouchés. Et, ma foi, le travail des mâchoires marche aussi bien que celui de la faux.

— Et le poisson, demande Félix, y en a-t-il toujours ?

— S'il y en a toujours, pouffe Ephyrin, mais regarde ?

En effet, dans le ru, une truite, une grosse, remonte le courant, non sans effort parce qu'elle tient au bec une truitelle qu'elle a happée au milieu du corps. Il faut aussi qu'elle déjeune, n'est-ce pas ? Elle regarde le « gouffre » où elle a installé ses quartiers.



Bien entendu, il y a gouffre et gouffre, et ceux du ru ont trente, quarante centimètres de profondeur, rarement davantage.

— Hein ? Si on avait une fourchette, dit Félix, qui se souvient de ses jeunes ans.

— Pas besoin de fourchette à Ephyrin, rétorque l'oncle Camille. Vas-y pour lui montrer.

Ephyrin ne se le fait pas dire deux fois. Il retrousse, en la roulant, la manche de sa chemise de grosse toile, jusqu'à l'épaule. Il s'allonge dans l'herbe, au bord de l'eau, et doucement enfonce le bras.

Ça va loin, plus loin que le coude, plus loin que le milieu du bras ; ça vient jusqu'à l'aisselle et la joue du plongeur, près du courant, sent la fraîcheur de l'eau.

Vous qui ne connaissez rien à cela, vous ne savez pas ce qui se passe en dessous de la surface. Vous ne voyez rien. Ephyrin non plus. Mais il sait, lui, et c'est comme s'il avait des yeux au bout des doigts. Elle est là, il en est sûr. Mais elle est tout au fond. Ah !... sa queue. Entre les gros ongles de son pouce et de son médius, Ephyrin pince la nageoire caudale du poisson qui se retourne, passe dans le creux de la paume, et, à l'instant, les doigts se referment, le bras est sorti de l'eau et la truite frétille dans l'herbe.

Belle pièce ! diantre. Sur la robe sombre, des mouchetures orange. Elle ne doit pas aller loin de la livre.

Félix la tâte et la soupèse, avec envie.

Mais l'heure est là de reprendre. L'oncle Camille remonte avec sa faux, Jules et Dodore emboîtent. C'est dommage tout de même un si beau poisson, mais... le garde-champêtre... et le garde-forestier... Ephyrin reprend la bête et s'approche du ru... Plouc !

« Au fait, dit le forestier, elle était tout de même hors de l'eau, on n'aurait rien dit. C'est dommage... »

Ephyrin est pareillement convaincu que ç'aurait été dommage et que rien n'eut été à dire, d'autant qu'à son dernier pas vers l'eau, la truite, tête en avant, a pris le chemin de sa poche et que c'est seulement sa main à plat qui a fait « plouc » dans le ruisseau.

Et il ferme à demi ses paupières sur ses yeux qui brillent sous la brosse de ses sourcils.

Jacques du HARNOYS,

Sénateur suppléant du département de la Gueulle (Ardenne)

Condensé de « La Truite d'Ephyrin », conte d'un recueil inédit « Ebauches de mon fief ».

La Civilité à Table

Comment on mangeait au temps de Louis XIII

NOS ancêtres passent pour avoir beaucoup aimé la table, et considéré qu'un bon repas est une des fins de l'existence ; aussi n'ont-ils pu manquer d'attacher un grand prix à la manière dont on doit se comporter dans cette grave circonstance de la vie. Supposez donc que vous êtes invité à dîner chez quelque riche bourgeois de l'ancienne France et que vous allez prendre part à l'un de ces plantureux festins d'autrefois. Asseyez-vous à table, regardez autour de vous, observez comment se comportent vos voisins : vous aurez de quoi vous instruire — et vous amuser !

COMME les usages changent d'une époque à l'autre ! Quelle différence entre les règles qu'édicte le savoir-vivre ! Un homme d'aujourd'hui, sachant son monde, serait bien étonné si l'on venait lui dire qu'en observant tous les préceptes recommandés par le code le plus récent de la civilité il eût jadis passé pour un malotru. Telle est pourtant l'exacte vérité. Un exemple suffira pour nous en convaincre. Nous ne l'empruntons ni à l'étiquette des cours, ni aux élégances de la vie de salon, mais tout bonnement à la façon dont on devait se tenir à table pour peu qu'on fût invité à dîner dans une maison bourgeoise.

Supposons-nous donc transportés en arrière, au début du XVII^e siècle. Invitons-nous chez un contemporain de Louis XIII. Demandons-nous ce qu'il était permis ou défendu de faire. Nous irons de surprise en surprise.

ON MET LE COUVERT.

COMMENT ON DISPOSE LES CONVIVES.

Certes, alors ainsi qu'aujourd'hui, il y a dans la hiérarchie des repas toute sorte de degrés, depuis le déjeuner rustique de l'humble paysan qui interrompt son travail dans les champs pour grignoter, assis sur une botte de paille, un morceau de pain bis, jusqu'au festin du roi recevant magnifiquement les grands seigneurs au Louvre ou à Fontainebleau.

Mais prenons les usages dans leur ensemble : il n'y en a presque pas un qui ne soit en contradiction avec les nôtres.

D'abord nous chercherions en vain dans les maisons de ce temps ce que nous appelons une salle à manger. Les bourgeois, les princes, le roi lui-même ont pour salle à manger leur antichambre. Elle est généralement carrelée, munie de grands buffets de noyer ou de chêne sculpté.

La disposition des convives n'est pas davantage identique à la nôtre. Au repas de famille qui se prend autour d'une table rectangulaire, le père est au milieu : il a près de lui, et non en face, la mère ; les enfants s'égrènent autour, les garçons à la droite du père, les filles à la gauche de la mère, séparés les uns des autres.

Pour les grands dîners, les femmes s'invitent souvent seules entre elles et les hommes seuls entre eux. Le mélange à dose égale des uns et des autres n'est pas une règle absolue.

Toutefois le mieux est de prendre pour exemple un repas où seront admis des convives des deux sexes, et d'en noter tous les détails. Entrons donc chez quelque conseiller au Parlement, habitant rue Saint-Thomas du Louvre, ou chez quelque gros banquier, à l'instant où l'on met le couvert pour un dîner prié.

La nappe, une belle nappe damassée, tombe jusqu'au pied de la table. On dispose autant d'assiettes qu'il y aura de convives, et sur chaque assiette on met un petit pain, un couteau, une fourchette, puis on recouvre le tout de la serviette. Ne vous étonnez pas si l'on ne place point de verre. Les verres ne restent pas à demeure devant celui qui mange. Quand vous aurez soif, vous demanderez à boire et l'on vous apportera ce qu'il faut sur un plateau, puis on remportera le tout dès que vous aurez bu.

En revanche, on range devant les couverts une série de plats qui y resteront durant tout le repas et où vous pourrez puiser à discrétion. Ce sont : des viandes froides, langues de bœuf salé, jambons ; des pâtés de venaison ; des fruits : mûres, cerises, figues, prunes, melons ; parfois des tourtes et des espèces de pâtés dits « coqueluches ».

Les tables sont « chargées » : il ne reste plus qu'à faire entrer les convives.

LA VIANDE DE MONSIEUR EST PORTEE.

Le domestique n'annoncera pas : « Madame est servie », — ce n'est pas l'expression consacrée — mais il dira : « La viande de Monsieur est portée ».

Au plus considérable parmi ses invités, le maître de la maison désigne la place d'honneur, qui est au haut bout de la table : pour lui, il se mettra modestement à la dernière place, qui est le milieu du côté.

Le personnage du haut bout a droit à des privilèges. Un domestique se tient en permanence derrière lui avec deux assiettes : l'une pour changer la sienne, quand besoin sera, l'autre pour aller porter de sa part à un convive quelconque un morceau particulièrement succulent qu'il tient sous sa fourchette, attention délicate fort appréciée. Ce personnage ensuite à la faculté de changer plusieurs fois de serviette, au cours du repas, et l'hiver on les lui apporte chauffées.

Ne vous asseyez pas encore : il faut vous laver les mains. À cet effet, les domestiques font passer un bain de métal dans lequel, deux par deux, ou trois par trois, les convives trempent leurs doigts.

Le moment est venu de dire le *Benedicite*. Chacun retire son chapeau — car les hommes se mettent à table avec leur chapeau — on joint les mains et l'on répond pieusement.

Alors « le plus honorable invité de la compagnie » donne le signal de commencer le repas en mettant lui-même la main au plat. Sur quoi chacun se sert. Le maître de maison veillera à ce que tout se passe bien; nous disons « le maître », car pour ce qui est de la maîtresse de la maison, il n'en est pas question.

L'ORDRE DES SERVICES ET LE DEFILE DES PLATS.

D'abord le potage, puis les œufs. Attention! « On connaît un lourdaud à manger un œuf à la coque »; et celui-là est « lourdaud » qui « rompt » l'œuf autrement que par le petit bout et avec son couteau, puis le « hume » au lieu de le manger.

Après quoi défilent les entrées : des pigeonceaux farcis, de la tête de veau, des hachis et des fricassées. Puis des viandes bouillies : bœuf, poule et mouton.

Les rôtis nous étonnent par leur diversité — veau, gigot, porc, lièvre, lapin, volailles — et aussi par la multiplicité des accessoires dont ils s'accompagnent et dont quelques-uns sont pour le moins imprévus.

On apporte en effet sur les tables, avec la viande, de petites assiettes contenant des olives, des câpres, des raves, des melons et surtout des oranges coupées en travers.

Le rôti achevé, le poisson suit. Pas de légumes. Contrairement à l'opinion courante, nos pères n'en mangent que peu ou pas du tout. Le fond de la nourriture, au XVI^e et au XVII^e siècle, même à la campagne et chez les paysans, est la viande : on en consomme alors des quantités.

Somme toute, ce menu, à peu près partout uniforme, chez le roi, le grand seigneur, le magistrat, le marchand ou le financier,

constitue une manière de se nourrir plantureuse et lourde. On ne connaît pas encore les plus fines élégances des plats.

LA MANIÈRE DE BOIRE HONNETEMENT. PETITE TOILETTE FINALE.

Aussi arrose-t-on le repas de fréquentes libations. Pas de vin pur : « cela est affaire aux ivrognes ». Mais les gens du temps n'en apprécient pas moins le bon vin : celui de Rueil, celui d'Orléans, de Frontignan, le vin de Bordeaux, qu'ils appellent vin de Gascogne ou plus généralement claret (les Anglais nomment encore aujourd'hui le bordeaux *claret*) et surtout le bourgogne, pour eux, le roi des vins.

Quant à la question de l'eau, elle se posait déjà. Si le commun des mortels boit de l'eau de Seine, les raffinés ou les prudents préfèrent l'eau de puits; et chacun sait que la meilleure eau de Paris est celle d'un certain puits dit de Bourgogne et d'un autre appelé de Sainte-Geneviève, lequel a même la propriété de guérir de la fièvre.

Et voici que le repas touche à la fin; on a posé le dessert, fruits de saison, fruits secs, gâteaux et confitures; on a distribué les dragées : il ne reste plus qu'à procéder à la petite toilette obligatoire avant de quitter la table.

Les serviteurs présentent d'abord des cure-dents : il est recommandé de ne pas les garder dans la bouche non plus que les mettre sur l'oreille.

Puis on apporte les « plats bassins » dans lesquels les convives se lavent les doigts.

Quelques personnes se rincent la bouche avec du vin et, devant tout le monde, rendent ce vin sur leur assiette; mais cette pratique n'est pas généralement admise.

QUELQUES USAGES OU SE RECONNAIT UN HOMME MAL ELEVE

Rien de plus amusant dans leur minutie que les recommandations ou les tolérances des codes de la civilité de jadis.

Nos ancêtres ne veulent pas, par exemple, qu'on se gratte à table, ni qu'on se mouche ou qu'on tousse, à moins de nécessité et en se tournant de côté.

Ils tiennent que « manger des deux joues et à pleine bouche » est inconvenant; mais il leur arrive de « se nettoyer le nez » avec leur serviette comme aussi d'essuyer avec elle leur visage, leur assiette ou le plat.

Ne soufflez pas sur les plats chauds! Dans le cas où le potage est brûlant, attendez qu'il refroidisse et « remuez-le modestement avec la cuiller : au nom de Dieu! ne le humez pas! »

Un usage assez répandu consiste, quand on a fini de manger sa soupe, à verser du vin dans l'assiette et le lamper ainsi réchauffé grassement; il est toutefois plus convenable de ne pas procéder à cette « soupe au vin », à moins que vous ne soyez le maître de la maison.

La question des os est délicate. Sucez-les, si le cœur vous en dit, mais pas au point que vous fassiez des lèvres un bruit ridicule; tenez-les d'une main, jamais des deux; ne les décharnez pas et ne les rongez pas des dents, comme font les chiens.

Quand vos doigts sont sales et grasieux, prenez des boulettes de mie de pain, « torchez-les », et, après, essuyez-les avec la serviette.

Il y a des cas où l'on peut cracher par terre; le geste est permis lorsqu'on mange quelque chose de trop dur à mâcher, ou qui soulève le cœur. On se débarrasse de la bouchée malencontreuse « en la recueillant premièrement dextrement avec deux doigts ou avec la main gauche décemment mi-fermée; mais s'il s'agit de liquide, alors crachez par terre hardiment, seulement tournez-vous si possible un peu de côté ».

Cette tolérance, à laquelle nous ne pouvons songer sans un peu d'horreur, explique que toutes les salles à manger du temps — les antichambres — fussent carrelées : la précaution était à coup sûr nécessaire. Et sans doute il nous semble qu'il manquait à ces usages un certain degré de délicatesse et de raffinement. Mais qui sait ce que dans deux cents ans on pensera de la civilité du XX^e siècle?

Extrait de « Lectures pour Tous »,
envoyé par M. Sion.

C'est à boire qu'il nous faut!

BOIRE, bien boire... mais c'est toute la chanson de la vie!... Boire, étancher sa soif; sa soif de vivre, d'aimer, de chanter, de rire, d'être heureux; c'est le geste humain le plus joyeux. Apaiser toutes les soifs de notre époque, après cinq années passées à... « trinquer » sans répit avec les restrictions, les souffrances et les douleurs de la guerre; mais c'est bien notre droit, notre droit légitime! Et c'est ce que nous faisons, à pleins gosiers,

nous les rescapés, en vidant à fond les calices de toutes les voluptés... parce que boire, c'est oublier ses misères et sourire à l'avenir. Alors, haut les coudes et les verres, et aussi haut les cœurs !...

* * *

Boire, bien boire, boire toujours, c'est la ritournelle de chaque jour que Dieu nous donne. C'est l'impulsion répondant au cri initial du nouveau-né dont les lèvres se referment aussitôt sur le sein maternel, intarissable et universel flacon qui nous verse le premier délice vital. Boire, c'est la récompense de tout effort épuisant ; c'est le réconfort du désespéré qui préfère de loin — et comment ! — noyer son chagrin dans le jus de la treille, plutôt que de se noyer tout entier dans une eau saumâtre. Boire, pouvoir boire ce dont il a envie, c'est l'espoir salvateur du fiévreux, du malade, du pauvre type qui s'efforce de chasser la Mort, ricanante d'impatience, assise à son chevet ; la Camarde qu'il nargue le verre en main. Boire toujours, c'est ce qui distingue l'homme de l'animal, parce que l'homme boit même quand il n'a pas soif, en tous temps,... comme il se donne et s'adonne à l'amour en toutes saisons. Et puis, celui qui fait fi de boire ne mérite pas de vivre. N'est-ce pas Boileau — le mal nommé — qui a écrit pour la postérité :

Allez vieux fous, allez apprendre à boire !

On est savant quand on boit bien.

Qui ne sait boire ne sait rien !

* * *

Oui, c'est à boire qu'il nous faut ! La preuve c'est qu'il existe des boissons pour tous les âges de la vie. Après le lait maternel, ou celui de la mère-vache, nous tâtons successivement à tous les breuvages, sauf à l'eau, puisque, comme l'a dit Beaudelaire :

Tous les méchants sont buveurs d'eau,

C'est bien prouvé par le Déluge.

Abstraction faite pour la limonade qui a arrosée la première sortie avec Papa et la joyeuse entrée au petit café du coin, la première boisson fermentée dont on se souvient est le minuscule verre de « vin de curé » que nous a versé l'oncle à héritage Eusèbe, à l'an... neuf. Puis, nous vient en mémoire, le dé d'anisette dégusté lors des fiançailles de la vieille cousine Edeltrude. La première « cuite » à la bière date de la première « bombe » avec les copains. Quelle dégueulade, mes frères !... A vingt ans, c'est l'âge des « drinks » capiteux et des « cocktails » hétéroclites. Puis sonne l'heure de la raison, celle où l'on apprécie le moelleux d'un Bordeaux

de grand cru ou d'un Bourgogne capiteux, et où le notaire-ami, vieux connaisseur en la matière, vous susurre à l'oreille : « Le vin est une liqueur divine qui pour être parfaite doit réunir la douceur de l'enchantement et la caresse d'une volupté. Il n'y a à le boire que les Dieux, nos Dames et Nous. Les Dieux debout, nos Dames assises et Nous à genoux. » Plus tard, c'est le champagne des quinquagénaires qui vont voir « les femmes qui font plus que fumer », signe avant-coureur des derniers grogs pris à la petite cuiller, au coin du feu, en compagnie de sa douce et tendre moitié...

« Tout ce que tu dis là est fort bien écrit », me dit ma petite amie Margot, me relisant par dessus mon épaule. « Mais tu oublies l'ensorcellement que procure l'arôme d'une « Fine trois étoiles » et les délices gustatifs d'une liqueur de grande marque, et encore le velours d'un Porto d'origine... » Après tout, sa remarque est exacte, et comme je ne puis rien refuser à la chère enfant — elle est tellement gentille — et que je tiens à rester dans ses bonnes grâces, je répare mon oubli :

... La boisson par excellence de la femme est le Porto,... son cru de Jouvence de prédilection, qu'elle n'apprécie cependant à son juste mérite, pour ses merveilleuses vertus toniques et réconfortantes, qu'au lendemain de... la nuit d'épousailles...

« Ça c'est bien vrai, mon chéri !... » s'écrie aussitôt joyeusement Margot.

Et elle ajoute illico : « Oh ! que j'ai soif !... »

« Voici mes lèvres, ma bien aimée !... »

« Mais non, vieux sot ! Ce n'est pas d'un baiser que j'ai soif, mais d'un Porto, d'un vrai !... »

Paul MOSAN.

MIGNOT Jacques, maître queux de la maison du roi, écuyer de bouche de la Reine et en même temps pâtissier-traiteur établi rue de la Harpe, fit sa fortune en cherchant à se venger du trait lancé contre lui par BOILEAU dans sa 3^e satire. Un officier tel que lui ne pouvait souffrir qu'on le traitât d'empoisonneur : il rendit plainte au lieutenant criminel qui se mit à rire en l'exhortant à en faire autant. Mignot pour se venger, fit imprimer à ses frais une Satire de Cotin contre leur commun agresseur et s'en servit comme d'enveloppe pour ses biscuits. Cette singularité lui donna de la vogue et Despréaux lui-même en envoya souvent chercher pour se divertir avec ses amis.

M. SION.

Les bonnes tables de nos membres

RESTAURATEURS « LAURÉATS »

Etablissements où ont été tenues des réunions de démonstrations gastronomiques, organisées par le Club, à notre entière satisfaction.

ANVERS

*** GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.). — Téléphone : 259.60 (7 lignes).

BLANKENBERGE

*** EPSOM
159, Digue de Mer (h. r.) — Téléphone : 415.06.

BOUVIGNES

*** AUBERGE DE BOUVIGNES (r.)
Téléphone : Dinant 556.

BRAINE-L'ALLEUD

*** LE FORIEST
Bois de Foriest (h. r.). — Téléphone : 02 - 54.21.08.

CELLES-ARDENNES

*** HOTEL DU CENTRE (h. r.)
Téléphone : Houyet 63.

DEURLE-s/LYS

*** RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.). — Tél. Gand : 131.06.

HONNAY par PONDROME

*** L'ERMITAGE CANADIEN (r.)
Téléphone : Beauraing 211.

BRUXELLES

*** ASTI
58, avenue de la Toison d'Or
(h. r.). — Tél. 38.06.81 - 38.02.39

*** AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.23.

*** AU FILET DE SOLE
1, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.08.12.

*** GRAND VATEL
61, boulevard de Waterloo (r.)
Téléphone : 11.22.47.

*** LE MAIL
30, pl. Vieille-Halle-aux-Blés (r.)
Téléphone : 12.02.49.

LE ZOUTE

*** L'ARGENTIERE
169, Digue de Mer (h. r.)
Téléphone : 618.16.

MONS

*** RESTAURANT DEVOS
7, rue de la Coupe (r.) — Téléphone : 313.35.

ST-IDESBALD (Coxyde)

*** ALBERTEUM (h. r.)
212, Route Royale - Tél. 210.94

TILFF-s/OURTHE

*** HOTEL DU CASINO (h. r.)
Téléphone : Lège 810.15

Restaurateurs et hôteliers belges

MEMBRES

RESTAURATEURS



Les étoiles sont attribuées au fur et à mesure du dépouillement du referendum.

*** = Cuisine et cadre exceptionnel

** = Cuisine de tout 1^{er} ordre.

* = Très bonne cuisine.



BRUXELLES

*** AU LION D'OR

53, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.38.

* ASTRID

21, rue de la Presse (r.)
Tél. : 17.38.31.

GAND

** SAINT-JEAN

5, Marché aux Oiseaux (r.) —
Téléphone : 517.34.

LA PANNE

* A LA BONNE AUBERGE

63, Digue de Mer (r.) — Télé-
phone : 20.

* LE SAVOY

40, boulevard de Nieuport (h. r.).
— Téléphone : 55.

Légende :

h. = hôtel.

r. = restaurant.

MEMBRE-S/SEMOIS

** HOTEL DES ROCHES

(h. r.) — Téléph. 51 (Vresse).

NAMUR

* NORMANDY

69-71, rue des Carmes (r.) —
Téléphone : 201.34.

OSTENDE

** LA RENOMMEE

61, Promenade Albert Ier, (h. r.)
— Téléphone : 711.95.

** PICCADILLY

4, place Léopold Ier (h. r.) —
Téléphone : 716.12.

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MON-

DE, 75, rue de la Station (h. r.).
Téléphone : 20.

VILLE POMMERCEUL

*** LE RELAIS

(h. r.).
Téléphone : Blaton 661.

Les bonnes tables de nos membres

L'attribution des étoiles s'est faite sur les mêmes bases que pour les Restaurateurs belges.



CHATELLERAULT

** HOTEL DU FAISAN (h. r.)
M. René Colpaert - Tél. : 549.

CORNY-s/MOSELLE (Moselle)

* REST. « CHEZ THIRY » (r.)
M. Thiry.

DIJON

** HOTEL DU NORD
2, rue de la Liberté. M. Frachot.
(h. r.).

LANDERNEAU (Finistère)

* HOTEL RAOULD
M. Le Hir (h. r.).

LILLE

*** RESTAURANT DE PARIS (r.)
M. Elie Agrafeil - 52 bis, rue
Esquermoise - Tél. : 529.41.

LOURDES

** HOTEL VILLA ST-JEAN
M. Abodie.
3, rue du Paradis (h. a.).

MACON (Saône-et-Loire)

*** L'AUBERGE BRESSANE
M. Duret (r.).

METZ (Moselle)

** REST. « LE GLOBE »
2, place de la Gare. M. R. Wolff
(h. r.).

MILLAU (Aveyron)

* GRAND HOTEL DU COMMERCE
M. Canac (h. r.).

MONTLUÇON (Allier)

*** LE CHATEAU SAINT-JEAN
M. Vannier (h. r.).

NANCY

*** CAPUCIN GOURMAND
M. Romain, 31, rue Gambetta
(r.).

NUIITS-ST-GEORGES (Côte d'Or)

* HOTEL DE LA CROIX BLAN-
CHE, M. Legendre (h. r.).

ORANGE

*** LE PROVENCAL
27, rue de la République.
M. Vasse (h. r.).

restaurateurs et hôteliers français

PARIS

* A LA BONNE FRANQUETTE
18, rue Sainte-Rustique, Mont-
martre XVIIIe (r.).

** AUBERGE DE LA TRUITE
M. Dorin, 30, Faubourg Saint-
Honoré VIIIe (r.).

PLESSIS ROBINSON

** REST. DE L'ERMITAGE
M. Conbronne, 22, rue de Mala-
bry (r.).

POITIERS (Vienne)

** AU CHAPON FIN
M. Guittonneau (h. r.).

ROUEN

** MAISON DUFOUR
67, rue Saint-Nicolas. (r.).

ST. ANDRE DE CORCY (Ain)

** BERARD
M. Berard (h. r.).

ST-REMY L'HONORE par PONT-
CHARTRAIN (Seine-et-Oise)

* MOULIN DE BICHEREL
Mme Caissier (r.).

SARREBOURG (Moselle)

* HOTEL BOUR, M. Lay Cadé,
3, avenue de France (h. r.).

VALOIRE (Savoie)

* HOTEL BON ACCUEIL
M. Ollies, J. (h. r.).

TESSE LA MADELEINE (Orne)

* HOTEL DE TESSE, M. David
(h. r.).

VERDUN (Meuse)

* HOTEL SAINT-PAUL
12, place Vauban, M. Pillard.
(h. r.).

VESOUL

* HOTEL « LE MERCEDES »
M. Meng. (h. r.).

Ne manquez pas, au cours de vos déplacements en France, de passer par l'un ou l'autre relais gastronomique ci-dessus. L'accueil le plus chaleureux vous y sera toujours réservé.

Notre Secrétariat tient à la disposition des membres et lecteurs qui en feront la demande une documentation détaillée sur chacun de ces établissements.



UN BON TRUC

Paul-Louis Hervier a relaté dans un conte oriental comment San se débrouilla pour avoir une part plus copieuse que les autres au festin de mariage de son cousin Net.

Dans ce pays lointain, ce genre de festin dure trois jours et San but copieusement pendant ces trois jours grâce à ce petit stratagème.

Il était allé trouver le chef des serveurs et lui avait demandé qu'on lui donnât pour boire une tasse plus petite que celle des autres, qu'on la lui remplît moins souvent et que les mets lui fussent distribués avec parcimonie.

Le chef des serveurs acquiesça et pour le remercier, San lui mit dans la main quelques pièces de monnaie.

Quelqu'un qui n'aurait pas été au courant de la chose se serait étonné de voir donner à San une tasse plus grande que celle des autres, un souci constant de la lui remplir et des portions copieuses.

C'est que San qui savait bien ce qu'il faisait, n'avait donné que des pièces fausses au chef des serveurs et celui-ci pour se venger, avait fait tout le contraire de ce qui lui avait été demandé.

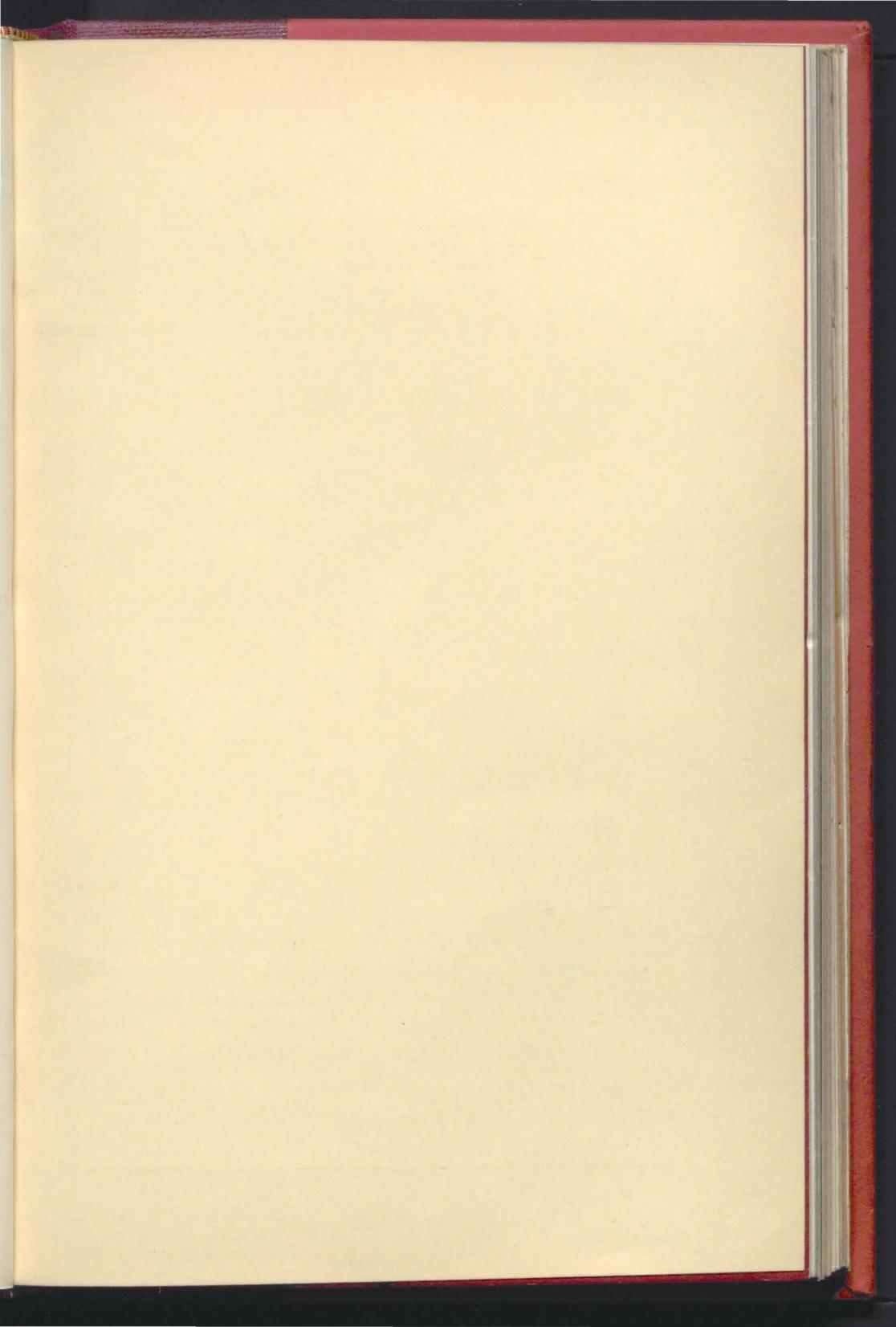


DANS LE PACIFIQUE

Un banc de harengs vogue nonchalamment au gré des vagues.

Vient à passer un sous-marin en plongée. Et le chef de file de la paisible bande de s'écrier :

— Eh là les gars !... Voyez un peu, je ne savais pas qu'on mettait aussi les hommes en boîte !





Si vous êtes gastronome et que le plaisir d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins vous est agréable,

*SOLLICITEZ VOTRE ADHESION
AU CLUB DES GASTRONOMES*

Vous aurez ainsi l'occasion d'assister à nos réunions de démonstrations gastronomiques en compagnie de convives gais et spirituels.

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

→ Directeur-gérant : L. Cool —
8, rue du Grand Duc, Bruxelles IV