

B. 7514

# L'Échanson des Gourmets



## Menu

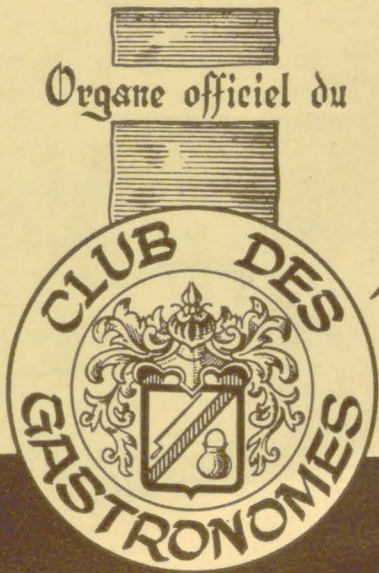
DU MOIS DE JUIN



- Entre nous
- 
- Le Tourisme  
au Grand-Duché de Luxembourg
- 
- À nos Membres et Lecteurs
- 
- Le souvenir de Maurice des Ombiaux
- 
- Les Vins de Bourgogne  
et de Franche-Comté
- 
- Le Vin de Bordeaux
- 
- Tastevin en main
- 
- Pâques Joyeuses. Pâques Fleuries
- 
- La Réunion du Mail
- 
- Le grave problème du Vin
- 
- Les bonnes tables

Président d'honneur :  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE MENSUELLE  
12<sup>e</sup> année

N<sup>o</sup> 2

LE NUMÉRO 30 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

Encartage ci-contre.

## CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui 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 moyen de l'encartage ci-joint au Secrétariat général: 27, rue Laekenveld. - Téléphone: 26.10.26. - Compte Chèques Postaux: Bruxelles « L'Echanson » n° 3634.43.

## AVANTAGES

Tous les membres reçoivent le service de la Revue « **L'Echanson des Gourmets** » qui paraît dix fois par an, ainsi que leur carte de membre.

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

Tout membre a droit :

- 1) à un insigne pour auto (au prix coûtant) ;
- 2) à un panonceau (au prix coûtant) pour les membres hôteliers ;
- 3) 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.;
- 4) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
- 5) 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 ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 250 francs par an.

# L'Echanson des Gourmeets



ORGANE MENSUEL ET OFFICIEL DU  
« CLUB DES GASTRONOMES »

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

SECRETARIAT GENERAL : 27, RUE LAEKENVELD - BRUXELLES  
TELEPH. : 26.10.26 — C. C. P. DE « L'ECHANSON » N° 3634.43

## ENTRE NOUS



### *La réunion gastronomique du « Grand Vatel »*

PUISQUE le mot « soudure » est toujours d'actualité, nous pouvons dire aujourd'hui que notre Club a fait aussi sa « soudure », et de la façon la plus aimable qui soit.

Cela s'est passé, vous le savez, le mardi 28 mai, au « Grand Vatel », à Bruxelles.

Après un apéritif durant lequel nous assistâmes à une démonstration intéressante d'un petit appareil de cuisine ingénieux, dont nous aurons l'occasion de reparler, on se retrouva, groupés par petites tables, entre gastronomes impénitents.

Et tout de suite, le charme opéra. Au cœur de cette réunion, nous fûmes replongés miraculeusement, après six ans, dans cette atmosphère de chaude cordialité, cette parenté de « fin bec » des diners gastronomiques d'avant la guerre.

Que dire du repas, sinon qu'il fût parfait en tous points : pré-

sensation, ordonnance du menu, des vins, du service... Nous laissons à nos convives le soin d'en dire ce qu'ils en pensent à ceux qui ne purent être là.

À l'instant où l'estomac pacifié ouvre les vannes aux allocutions de circonstance, notre secrétaire général, M. Jean Souhami, entama les hostilités par une mise au point où il était dit en substance :

« Monsieur l'Attaché, Mesdames, Messieurs

» Je vous remercie tout d'abord, au nom du « Club des Gastronomes, d'être venus à cette première réunion d'après-guerre et je suis sûr que grâce au talent de notre amphytrion, vous vous félicitez d'avoir répondu à notre appel. S'il en est ainsi, vous m'en voyez très heureux et je dois vous avouer que, pour ma part, jeune gastronome devant l'Éternel, j'exécuterais volontiers les Douze Travaux, si à leur terme, m'attendait la bedaine réconfortante de Monsieur Wurtz.

» Je remercie particulièrement Monsieur l'Attaché commercial à l'Ambassade de France d'illustrer par sa présence tout l'intérêt que porte son beau pays aux manifestations de l'art — en cette occasion, culinaire. Art bien français — jusqu'au bout de la langue — tant par son origine, qu'aujourd'hui, spécialement, par la personnalité du Chef — Alsacien —, par les mets présentés à votre appréciation et par leur escorte de vins issus de leur terroir de prédilection : la France.

» Vous avez lu « L'Echanson des Gourmets » et vous y avez vu que notre Club ne doutait pas du renouveau des beaux jours de la Gastronomie dans cet autre beau pays qu'est la Belgique. Cependant bien que notre foi soit toujours intacte, nous avons dû constater, à la lecture des journaux, à l'écoute de la radio — et je ne vous apprend là rien d'inédit — que des manifestations gastronomiques comme celle d'aujourd'hui ne sont pas en harmonie avec la situation alimentaire mondiale, telle qu'elle est dépeinte par les Grands de cette Terre et que, d'autre part, elles peuvent difficilement s'accorder avec les décisions gouvernementales récentes tout en gardant un caractère gastronomique, c'est-à-dire de recherche de la perfection.

» Nous formulons d'ailleurs des vœux pour que le Gouvernement réussisse dans sa courageuse entreprise et, en ce qui nous concerne, le Comité de Direction de notre Club a décidé de suspendre les réunions qui vous ont été annoncées. Vous conviendrez avec nous qu'il est nécessaire d'attendre les résultats pratiques des derniers arrêtés concernant les prix, de manière à demander à nos membres restaurateurs de réajuster leurs tarifs en conséquence.

» En tout cas, qu'il me soit permis d'émettre, d'une manière géné-

rale, l'opinion du Club des Gastronomes, et vous m'excuserez de l'aridité de ce bref exposé :

» Nous pensons qu'il est indispensable de créer des menus échelonnés de 30 à 120 francs, suivant le classement de l'établissement, menus à portée de toutes les bourses; nous pensons également qu'il est nécessaire que les autorités, prenant en considération, l'importance de l'industrie hôtelière en Belgique, qui fait vivre des milliers de travailleurs — une personne sur sept vit directement ou indirectement de cette activité —; prenant aussi en considération les possibilités du développement du tourisme dans ce pays où, en dehors des beautés de la nature et des arts plastiques, il y a quand même l'attrait de la gastronomie et des caves si justement réputées, permettent aux restaurateurs de présenter à leur clientèle, à côté de leur menu fixe, une carte à des prix justifiés, donnant ainsi à chacun la possibilité de se composer un repas qui s'évade de ce caractère d'uniformité, rançon de la réglementation à prix fixes, qui ferait fuir la Belgique à des foules d'étrangers qui aimeraient venir chez nous.

» Notre Président, Monsieur Pierre Morren, s'occupe justement à l'heure actuelle de cette question et ses nombreuses démarches auprès des Administrations l'ont empêché de présider cette réunion, ce dont il vous prie de l'excuser.

» Je n'insisterai pas davantage sur ce point; mais qu'il me soit cependant permis de vous rappeler qu'un des buts principaux du « Club des Gastronomes », depuis sa création — c'est-à-dire il y a une douzaine d'années — était précisément, et il l'est encore aujourd'hui, de lutter contre les mercantis de la cuisine et du trafic des vins. C'est vous dire que nous nous rallions totalement aux initiatives du Gouvernement qui, lui, a d'autres moyens que nous pour pouvoir les appliquer et les défendre.

» Pour terminer, je vous annonce que notre Président d'Honneur — Curnonsky — Prince des Gastronomes et Poète des Agapes, dont nous regrettons l'absence aujourd'hui, nous a promis d'être des nôtres en septembre prochain. D'ici là, tout sera certainement normalisé et, c'est avec joie, je pense, que nous pourrons nous réunir à cette époque et lever notre verre à la réussite accomplie des initiatives gouvernementales, comme je lève le mien aujourd'hui en l'honneur de Monsieur l'Attaché, de vous, Mesdames, Messieurs, et de notre hôte, Charles Wurtz qui est né, on le croirait, pour traiter bien ses convives et qui s'est surpassé aujourd'hui. »

Ensuite, M. Paul Cousin se fit l'interprète de tous les assistants et répondit à cette allocution que, malgré les difficultés actuelles, de telles réunions sont nécessaires et qu'il devrait être possible de les voir se renouveler, sinon sous la forme d'un banquet, du moins

sous celle de « lunch » — pour utiliser son propre terme — dont l'agrément serait la perfection dans la simplicité.

Ensuite, M. Vermorel, attaché à l'Ambassade de France, nous dit combien il a été touché de voir se resserrer les liens fraternels belgo-français sous le signe du culte culinaire et du bon vin de France. Il rappelle, en l'honneur de M. Wurtz, la tendresse particulière de la France pour l'Alsace martyre et promet de recommander notre Club à l'attention de S. E. Monsieur l'Ambassadeur de France.

M. Jacques Souhami, vice-président, déplore alors l'absence de M. Morren, président, retenu bien à regret par des démarches importantes et se montre ému et encouragé par l'enthousiasme de tous. Il annonce aux membres présents qu'à la suite de l'intervention de M. Cousin, reflétant le désir unanime, il soumettra au Comité de Direction le projet de ne pas supprimer mais de remanier seulement, les réunions en les fixant à une autre date et sous une autre forme, plus simple, de manière à pouvoir demeurer dans le respect des lois.

En résumé, nous croyons que ce premier déjeuner gastronomique, cordial et évocateur pour tous de délectables souvenirs, nous a donné un solide espoir pour l'avenir et nous a convaincus que nous pouvons compter sur l'appui efficace de tous nos vieux amis.

L'ECHANSON.



## Le Tourisme au Grand-Duché de Luxembourg

---

L'Office de Tourisme du Grand-Duché de Luxembourg édite une brochure dans laquelle on trouve une liste bien documentée des hôtels et restaurants du Grand-Duché, avec les prix des chambres, des repas et de la pension.

Le prix de pension le plus bas est de 125 fr., celui de 270 fr., le plus élevé, n'est pratiqué que par les établissements de luxe, très grands hôtels...

Nous espérons pouvoir éditer rapidement pour la Belgique, un opuscule contenant des renseignements similaires. Hélas ! bien peu nombreux sont les hôteliers nous ayant retourné la demande de renseignements incluse dans le numéro 1 de cette Revue... Et lorsqu'ils l'ont fait, bien souvent les réponses concernant les prix étaient négligées.

L'ECHANSON.

## A nos Membres et Lecteurs



**N**OUS ne vous dissimulerons pas aujourd'hui notre appréhension au moment de la mise sous presse de notre premier numéro d'après-guerre. Comment serait-il jugé et quel accueil lui réserverait-on ?

Cette question est résolue maintenant par les multiples marques de sympathie et par les félicitations qui nous sont parvenues de personnalités gastronomiques et littéraires illustres de Belgique et de France. Notre Président d'Honneur, M. E. M. Sailland, critique sévère mais juste, nous dit dans sa dernière lettre :

« Le premier numéro de l'*Echanson* est déjà une réussite et cette charmante revue si bien informée compte dès maintenant dans la littérature gastronomique. »

Ces quelques mots synthétisent l'opinion générale de ses confrères.

Par ailleurs, les réactions de nos anciens membres gastronomes et restaurateurs nous encouragent à persévérer.

Une seule ombre au tableau : notre Club, privé de toute cotisation depuis 1939, n'est pas riche et ce sont les membres de son Conseil d'administration qui lui ont consenti des prêts pour lui permettre sa résurrection. Une revue coûte cher de nos jours; elle est cependant indispensable pour tenir nos membres au courant de l'évolution de la gastronomie en Belgique, de nos efforts auprès des Pouvoirs publics en faveur de l'hôtellerie, de la vie des vins en France et ailleurs, et elle est enfin nécessaire pour guider nos membres vers les bonnes hôtelleries, pour resserrer les liens toujours utiles et, indiscutablement agréables entre les gourmets, les artistes culinaires et les bonnes maisons de vins.

Aussi adressons-nous un appel amical à ceux de nos membres, anciens et nouveaux, qui ne nous ont pas encore réglé leur cotisation « 1946 » pour qu'ils nous la fassent parvenir. Ils trouveront ci-joint le bulletin d'adhésion donnant tous les renseignements leur permettant d'effectuer ce règlement.

Le Conseil d'Administration  
du  
« Club des Gastronomes »

## *Le souvenir de Maurice des Ombiaux*

Gentilhomme de Lettres  
Cardinal de la Vigne et Grand Maître ès Gastronomie  
par MAURICE EDMOND SAILLAND  
dit « CURNONSKY ».



VOILA plus de vingt ans déjà — et presque un quart de siècle — notre cher et regretté Pierre Chapelle, fin gourmet, spirituel fantaisiste et fondateur de la jolie revue, *L'Auberge et le Bon Gîte*, proposa au plus grand journal parisien du soir (aujourd'hui disparu...) d'organiser un plébiscite pour l'élection d'un Prince des Gastronomes.

Son idée fut acceptée d'enthousiasme et les plus fines gueules, les plus grands chefs, les meilleurs amphytrions de Belgique et de France « allèrent aux urnes » avec entrain, comme on dit en jargon électoral. Ils votaient sur une liste de quinze concurrents choisis parmi les Gastronomes les plus connus.

Au bout de quelques jours, nous avons pris — et de très loin — des Ombiaux et moi, la tête du peloton. Et si je fus élu... c'est parce qu'il y eut plus de Français que de Belges à prendre part au scrutin : car telle est la loi du suffrage universel... qui ne représente que le nombre !

Beaucoup d'ignorants en conclurent que ce résultat allait brouiller à jamais les « deux Maurice » et en faire deux ennemis mortels ! Il en fit deux frères unis par un même amour de leurs deux patries sœurs et par le même Culte des Bonnes Lettres et de la Bonne Chère.

Quelques mois après, quand je fondai l'Académie des Gastronomes, des Ombiaux fut, avec un troisième Maurice, notre grand Maeterlinck, un des premiers auxquels je fis appel. Et ces deux Belges illustres furent l'honneur et la gloire de notre Compagnie et symbolisèrent cette fraternité de nos chers pays, qui restera l'un des plus nobles exemples d'union que deux grandes nations aient jamais donnés au monde. Je redis deux grandes nations, car jamais la grandeur d'une nation n'a dépendu du nombre de ses habitants non plus que de l'étendue de son territoire — les Grecs n'étaient pas cent millions d'hommes et qu'est-ce que toute une foule auprès d'un Balzac, d'un Pasteur ou d'un Maeterlinck ?

Notre cher Maurice des Ombiaux appartenait à cette élite « qui fait honneur à l'homme », comme a dit un grand capitaine.

Il ne faudrait pas que sa renommée universelle de parfait Gastro-



nome fit oublier qu'il a été aussi un grand romancier, le Walter Scott de la Wallonie et un grand érudit qui écrivit une belle étude, nourrie d'idées et de faits, sur le Génie Bourguignon.

Il était de ceux à qui rien d'humain ne demeure étranger et il réalisait le type idéal de ce qu'on appelait au Grand Siècle « un honnête homme » et de ce qu'on appelle aujourd'hui un « Gentil-homme de Lettres ».

Il s'intéressait à tout et se passionnait pour toutes les nobles idées. Il a gardé jusqu'à la fin le don magnifique de l'enthousiasme. Il aimait toute la vie et la faisait aimer : son entretien répandait la jeunesse et la joie. On se réchauffait à l'ardeur de son grand cœur généreux.

C'était un incomparable ami et un merveilleux animateur. Sait-on qu'il fut aussi un excellent paysagiste ? Il a su illustrer d'un pinceau fervent et habile quelques charmants aspects de sa chère Belgique. Il m'a donné une bien jolie vue de cette jolie petite cité de Laroche, sertie comme une pierre précieuse dans l'anneau d'argent de sa rivière.

Il aimait aussi la sculpture et la musique... et toutes ces vieilles villes d'art « qui ont des visages » et qui font la parure, la beauté et la gloire de nos deux pays.

Comme les Maîtres de la Renaissance dont il rappelait à tant de titres le magnifique humanisme, des Ombiaux se passionnait pour toutes les formes de la Beauté. Quoiqu'il n'écrivit pas en vers, c'était éminemment un Poète et, avec notre divin Raoul Ponchon, un grand poète bachique. Personne n'a su célébrer mieux que lui la splendeur du Bourgogne : il n'était pas pour rien de ce pays belge où l'on a toujours su apprécier les grands crus de la Côte d'Or : c'était un dégustateur impeccable et d'une autorité incontestée. Quand il chantait la gloire d'un Clos Vougeot, d'un Chambertin, d'un Meursault ou d'un Montrachet, il s'élevait sans effort jusqu'au lyrisme et sa parole enthousiasmait tous les convives. Il me semble le voir et l'entendre encore officier dans cette célèbre cave de Nuits-Saint-Georges où se déroulent les cérémonies de la noble Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Il était vraiment le Pontife du Bourgogne et le « Cardinal de la Vigne ».

D'ailleurs, la Bourgogne sait ce qu'elle doit à des Ombiaux et à sa magnifique propagande. Et dans le gentil square de Nuits un beau médaillon perpétue la mémoire de ce grand bienfaiteur.

Hélas ! sa belle voix vibrante s'est éteinte. Des Ombiaux, qui aimait toute la vie, est maintenant entré dans l'immortalité.

Il a sa place marquée dans les grands romanciers de la Belgique. Et il restera auprès de Brillat-Savarin comme un des maîtres

de la littérature gastronomique dont il a écrit un des chefs-d'œuvre : *L'Amphytrion d'aujourd'hui...* cette exquise *Introduction à la Vie Gourmande*. Et tous les amis de la Table garderont pieusement dans leurs bibliothèques son *Nobiliaire des Eaux-de-Vie et Liqueurs de France* et son admirable *Commentaire de la Psychologie du Goût*.

Mais rien ne saurait exprimer la grâce de son accueil, la bonté de son sourire, le charme de son affection. Ce grand homme fut un grand cœur et laisse un regret indicible à tous ceux qui l'ont aimé.

Maurice Edmond Sailland,  
indûment dit CURNONSKY.



## Les Vins de Bourgogne et de Franche-Comté

par EDMOND JALOUX, de l'Académie Française

RIEN n'est plus plaisant à voir qu'une carte viticole de la France. C'est comme un grand corps tourné vers l'Océan, auquel il montre une face tourmentée, idéaliste et menaçante de chimère et qui est toute parcourue par un grand arbre artériel fait par les sources de la vigne. A côté du lac pourpre du Bordelais, vous voyez le jaillissement sanguin de la Bourgogne. Les mille jets écumants du Champagne font opposition au scintillement argenté des vins de la Loire. A côté du Rhône, coule le torrent de rubis des Châteauneuf et des Tavel. A l'est, brille la topaze, claire ou chaude, des vins d'Alsace. De-ci, de-là, des points isolés donnent leur parfum, leur bouquet, leur saveur : le Muscadet, le Jurançon, les vins du Bugey, de la Savoie, de l'Hérault, du Roussillon. Certains coins de Provence, mal exploités, mal connus, proposent des vins de propriétaires, peu classés encore et qui ont un goût de terroir très particulier. Mais nous ne pouvons envisager tant de richesses. Il nous faut nous arrêter aux vins de Bourgogne et de la Franche-Comté.

J.-K. Huysmans a célébré le Bourgogne dans une phrase renommée : « La Romanée et le Chambertin, écrit-il, le Clos Vougeot et le Corton faisaient des défilés devant lui, des pompes abbatiales, des fêtes princières, des opulences de vêtements brochés d'or, embrasés de lumière. Le Clos Vougeot surtout l'éblouissait. Ce vin lui semblait être le sirop de grands dignitaires... »

Quand on prononce, en effet, le mot de Bourgogne, on évoque les grands noms fameux, la Romanée et le Chambertin, le Richebourg et le Clos-Vougeot, le Chambolle et le Corton, le Musigny et le Beaune, les Nuits et le Pommard, le Meursault et le Volnay. Mais en réalité, les vins de Bourgogne se classent en catégories précises : les vins de l'Yonne, les vins de la Côte-d'Or, les vins du Chalon-nais et du Mâconnais. Il serait même sage d'ajouter une cinquième série, ceux du Beaujolais, qui continuent plus ou moins les autres.

L'Yonne est représentée par le Chablis. C'est un vin délicieux, frais, qui ne ressemble à aucun autre. Sa sécheresse garde quelque chose de particulièrement terrestre et presque de pierreux. Malheureusement, c'est un vin très célèbre, trop célèbre pour sa pureté. Il est souvent difficile de le connaître à Paris, sinon dans de rares et vrais restaurants. Le plus souvent, on sert sous ce nom des vins aigres ou plats qui ne ressemblent guère au Chablis authentique. C'est dans l'Yonne même qu'il faut le boire, dans les petits restaurants du pays, tout glacé encore de sa cave, ingénu et dense comme un bourgeon en avril. Que ce soit par une belle journée d'automne ou d'été, si vous le savourez en regardant s'étendre devant vous un pays plat et délicatement nuancé, tout traversé par les grands mâts flexibles des peupliers, vous aurez une heure de plénitude que peu de choses vous donneront également...

Mais les vrais vins de Bourgogne sont ceux de la Côte-d'Or, tout ce qui est compris entre Nuits et Beaune. Il y a, dans les grands vins de Bourgogne, un mystère peut-être plus grand à mes yeux, ou plutôt à mon palais, que chez les autres. A mesure que le Chambertin, le Beaune, le Clos-Vougeot, la Romanée s'évaporent en s'élevant vers le cerveau, on dirait que le parfum du vin s'éloigne de plus en plus. Il se présente alors des échafaudages de goûts subtils, de plus en plus secrets, qu'il est difficile de définir exactement, car ce sont là des sensations qui échappent au langage, mais qui font penser à la fumée, à une treille de roses, à de vieilles boiseries miraculeusement conservées par le temps et des aromates subtils, et même au brouillard d'automne. Ces résonnances, ces échos de saveurs, ces évocations d'autres senteurs, tout cela si délicat, si profond, si impalpable fait la poésie incomparable du grand vin de Bourgogne.

Ses vins blancs ont un corps et une épaisseur dans la transparence, une richesse qui leur donne une place exceptionnelle. Mais rien ne vaut cependant un Clos-Vougeot, un Chambertin ou un Beaune d'une grande année. Dans le Chalon-nais, nous trouvons le Mercurey, vin délicieux qui est comme un cousin de ceux que nous citons plus haut, un cousin encore extrêmement distingué.

Si nous passons au Mâconnais, à côté des Pouilly et des Pouilly

fumés, nous rencontrons la charmante famille des Moulins-à-Vent, des Romanèche-Thorin et des Fleurie. Ils n'ont pas la majesté des grands vins de Bourgogne. Ils n'ont pas conquis comme ceux-ci des lettres de noblesse d'une ampleur incomparable. Mais, après quelques années de méditation et quand ils prennent leur beau vêtement de pelure d'oignon, ils ont une délicatesse et une franche suavité dont l'agrément n'est pas discutable.

Encore un pas, et voici le Beaujolais, avec ses vins de Brouilly et de Morgon, qui forment une transition avec les Côtes-du-Rhône, ceux-ci plus riches que ceux-là, plus épanouis, mais si j'ose dire, moins familiers et moins plaisants. Il y a dans le Beaujolais un élément de gaieté naturelle, de bonne enfance, quelque chose de franchement paysan.

Si l'on était un vrai gourmet, un gourmet parfait, il faudrait boire tous ces vins, ceux qui ne sont pas les grands crus surclassés, au lieu même de leur origine, dans le paysage qui les a fait naître, dans le climat qui les a aidés à s'épanouir, sous le soleil et sous la pluie auxquels ils doivent tant. Alors ils prendraient leur véritable caractère, car le vin est aussi un paysage.

Je me suis demandé parfois s'il ne serait pas heureux d'accommoder sa conversation au style du vin. Parler de n'importe quoi en les absorbant m'a toujours paru le fait d'une imagination grossière et mal placée. Malheureusement on n'est pas encore arrivé à ce degré de civilisation. On sait à peu près avec quel plat, quel poison ou quelle venaison s'accordent le Pouilly ou le Haut-Brion, le Chambertin ou le Château-Yquem, mais on n'a pas encore étudié l'ordre des idées qui s'accommodent de tel régime viticole. Je ne peux concevoir d'horreur comparable au fait de parler politique en buvant un bon vin. Cette horreur est cependant quotidienne.

\* \* \*

Mais il faut aller plus loin encore et nous entretenir des vins de la Franche-Comté. A vrai dire, il y en a peu. Mais la qualité l'emporte sur la quantité. Malheureusement les vins de la Franche-Comté sont moins célèbres qu'ils ne le méritent. Il est vrai que la région qui les produit est peu étendue et ne risque pas de fournir un vaste approvisionnement. Le plus connu est le vin d'Arbois; qui se divise lui-même en crus assez divers, puisqu'on y trouve ce petit vin courant, pelure d'oignon, si agréable au goût; des vins rouges, dont quelques-uns ne sont pas indignes de la région bourguignonne; et surtout le Château-Châlon, qui est un des vins blancs les plus extraordinaires que la France produise. Il est jaune pâle, parfumé et singulièrement capiteux. Quand il a pris quelques années de bouteille, il arrive parfois qu'il fasse penser à un magnifique Madère

ou à un beau Xérès, par sa sécheresse doucereuse et sa concentration. Mais la gamme des valeurs dégustatives que développe l'absorption du Château-Châlon est d'un ordre tout différent. Personne ne pourrait prendre le Château-Châlon pour l'un des vins que je viens de nommer. Mais aucun gourmet authentique, s'il n'en avait jamais bu et si on ne lui en indiquait pas la provenance, ne saurait deviner de quel coin de France vient ce cru, incroyablement méridional par ses éthers, et qui pousse dans l'austère et froid Jura. C'est là une de ces contradictions où la nature se plaît.

La connaissance et l'amour du vin est une des qualités qui ont le mieux protégé les Français contre les adversités d'une Histoire toujours orageuse. Il y a chez nous un fond de sagesse, de bonne humeur, de prévoyance et de force d'âme, qui ne peuvent venir que de ce grand conseiller. Puissent les dieux protéger cette source rayonnante, la rendre toujours plus prospère, et les difficultés économiques ne pas s'attaquer à elle !

Edmond JALOUX.



## Le Vin de Bordeaux

*par François Mauriac, de l'Académie Française*

A Bordeaux, les meilleures familles attachées au service du vin, se transmettent une science que beaucoup de profanes font aujourd'hui semblant de posséder. Mais ne goûte pas le vin qui veut.

Pourtant, ne décourageons personne : n'allons pas jusqu'à dire que le vin ne s'apprend pas; que le néophyte sache seulement qu'il y faut beaucoup de temps.

« A mesure qu'on a plus d'esprit, écrit Pascal, on trouve qu'il y a plus d'hommes originaux. Les gens du commun ne trouvent pas de différence entre les hommes... » Les gens du commun ne trouvent pas non plus de différence entre les vins.

Qu'il y a loin d'un Médoc à un Saint-Emilion ! Mais dans le Médoc et dans le Saint-Emilion, que de crus il faut savoir reconnaître ! Et dans chaque cru, que d'années ! Et (hélas !) dans chaque année, que de bouteilles différentes ! Cette inégalité entre les bouteilles d'une même année, c'est la grande misère de nos grands vins. A Paris, dans les maisons qui se glorifient d'une cave magnifique, on ignore trop souvent ce que les Bordelais savent : qu'il ne

suffit pas qu'une bouteille soit illustre par son millésime, et que leur vieillesse exige même qu'on en sacrifie plusieurs pour en trouver une parfaite.

Un Bordelais et un Bourguignon sont irréconciliables. Au besoin, ils se feront des concessions sur leurs vins blancs. Un Bordelais accordera qu'il a plus de plaisir à boire du Chablis que du Sauterne; un Bourguignon voudra bien s'étonner du goût de fleur d'un Yquem. Moi-même qui à Malagar produis un vin blanc doux, je goûte plus volontiers des vins d'Anjou, de Touraine, d'Alsace et de Champagne. Mais pour le rouge, Bouguignons et Bordelais défendent farouchement leur prééminence.

Comment les départager ? Une expérience n'est jamais concluante, car il est très difficile de comparer des Bourgognes et des Bordeaux de même classe et qui ne se nuisent pas l'un à l'autre. Pour moi, la supériorité du Bordeaux vient de son naturel : il est né de ma terre, de mon soleil et de l'amour attentif que lui voue ma race. Tout ce peuple nombreux de la vigne, du cuvier et du chai n'a pas de secret et travaille à ciel ouvert.

La première vertu du Bordeaux, c'est l'honnêteté : vin subtil, certes, mais sans détour; vin difficile à comprendre et à aimer tant il est dépouillé d'artifice. En revanche, je dirais du meilleur Bourgogne ce qu'écrivait Eugénie de Guérin de Barbey d'Aurevilly : que c'est un beau palais mais où il y a un labyrinthe...

Un ami m'avait donné quelques bouteilles d'un Bourgogne que chez lui j'avais trouvé merveilleux. Et sans doute, je continue de l'aimer autant qu'il le mérite. Mais en le dégustant à tête reposée, j'ai cru y discerner un je ne sais quoi qui ne vient ni du soleil ni de la terre, un goût de violette, d'ailleurs exquis...

Le Bordeaux est plus humain, il ne vous violente pas, il connaît notre misère, il a pitié de nous, et en même temps que nos forces faiblissent, il se dépouille. A tout âge, dans toute condition, un Bordeaux se met à notre portée. Au déclin, quand je me sentirais près de partir, je boirai encore de ces vins très vieux, ou usés avant l'âge, de ces vins en train de s'en aller comme moi-même, de ceux dont les Bordelais disent qu'ils ont le bonnet sur l'oreille. Je m'attendris en songeant à ce doigt de très vieux Bordeaux que mes petits enfants me permettront d'approcher de ma barbe-fleuve pareille à celle des Académiciens de Jean Effel... Ce n'est pas que le Bordeaux ne puisse être aussi gaillard que le Bourgogne : je pense à telle année de Clos-Fourtet (Saint-Emilion). Mais l'esprit de finesse d'un Haut-Brion ou d'un Gruau-Larose, d'un Margaux ou d'un Lafite, j'atteste qu'il ne faut l'attendre d'aucune autre terre que de celle où je reposerai.

François MAURIAC.

## TASTEVIN EN MAIN

(Extrait de la Gazette n° 1 de mai 1946, organe périodique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.)

**S**OUS ce titre qui s'imposait, naît aujourd'hui le premier numéro de la Gazette périodique pour laquelle notre Confrérie des Chevaliers du Tastevin affirme non seulement sa résurrection théorique, mais encore et surtout ses activités réelles, accrues et amplement élargies.

C'est dire que la naissance de la présente revue marquera une grande date nos annales tastevinesques.

Créé après mûres réflexions, malgré les difficultés de l'heure, *Tastevin en Main* présentera à ses lecteurs — membres actifs ou sympathisants de notre Ordre vineux, voire candidats de demain au ruban sang et or — les comptes rendus de nos manifestations capitales : assemblées et séances de travail méthodique, comme celle du 30 novembre dernier, par quoi il débute, Chapitres pittoresques de vivante propagande, par lesquels nous allons reprendre bientôt notre rôle d'avant-guerre.

Il est évident, en effet, que les reportages que la presse quotidienne nous consacrait jadis et qu'elle ne saurait nous refuser à l'avenir ne pouvaient plus suffire à préciser nos buts et à retracer le détail de nos efforts en faveur des grands vins de Bourgogne en particulier et de tous les bons vins de France en général. C'est à quoi s'emploiera notre Gazette, dans l'intérêt économique, donc éminemment national, de cette branche maîtresse de la production française.

Ce n'est pas tout, *Tastevin en Main*, considérant que notre Confrérie constitue d'ores et déjà une grande famille de travail sérieux et de propagande allègre, s'efforcera — par ses *Informations* et *Echos* d'établir entre ses membres une liaison intime et constante, des rapports plus étroits de camaraderie cordiale et de collaboration féconde.

Il va donc de soi que cette Gazette aura pour abonnés et pour lecteurs tous ceux pour qui le tastevin rituel n'est pas qu'une amulette d'un jour ou un vain colifichet, et qui collaborent de près à l'œuvre tastevinesque.

Elle aura de même pour lecteurs assidus ceux qui, dans les provinces éloignées de la Bourgogne ou même à l'étranger, s'intéressaient avant la guerre déjà à nos manifestations à la fois joyeuses et utiles : ceux qui, dans une revue aux rubriques nombreuses et diverses, aimeront à trouver non seulement une forme de propa-

gande curieuse et allègre, mais encore une documentation savoureusement variée et, d'une manière générale, un renouveau de la saine gaieté française, l'un des gages de notre relèvement national.

*Tastevin en Main*, pour ses débuts paraîtra trois fois au cours de l'année 1946. L'abonnement, aux conditions que l'on trouvera par ailleurs et qui pourront être modifiées par la suite dans un sens favorable, espérons-le, s'entend donc pour la série de ses trois numéros. Il est reçu dès maintenant au siège de la Confrérie à Nuits-Saint-Georges.

Membres actifs ou membres d'honneur du *Tastevin*, pratiquants déjà déclarés ou prochains néophytes de notre religion des bons vins de France, ou encore amateurs de collections curieuses, destinées à prendre place sur les rayons des bibliophiles voudront, à n'en pas douter, s'assurer celle de *Tastevin en Main*, dont le tirage sera d'ailleurs relativement limité.

A tous, notre Gazette présente ici l'expression de sa gratitude et de sa chaude sympathie.

LE GRAND CONSEIL DE L'ORDRE.



LETTRE DE BORDEAUX

# Pâques Joyeuses Pâques Fleuries

par Henri de Neuville

TU me demandes, mon cher ami, si j'ai passé de bonnes fêtes de Pâques. Je te remercie bien vivement de ta délicate sollicitude en un moment où, chez nous, hélas ! le compte des mauvais jours l'emporte de si désolante façon sur le maigre total des bons ! Mais il m'est agréable, pour une fois — comme on dit chez toi — de te rassurer pleinement. En dépit des difficultés — insurmontables, paraît-il, — que connaît encore notre malheureux pays, ces deux jours de fêtes peuvent être marqués par nous, à la manière de la Rome antique, d'un caillou blanc sur la pierre de la cheminée.

Oh ! n'attends pas néanmoins que de ces jours calmes et heureux je te dise rien de bien extraordinaire. Non, nous les avons passés fort simplement en famille, chez nous, au bord de ce char-



mant Bassin d'Arcachon auquel nous rattachent, toi et moi, tant de souvenirs communs qui, bien qu'un peu trop lointain peut-être, à notre goût, n'en sont pas moins enveloppés d'un délicat parfum de printemps, d'un printemps toujours vivace... malgré les ans!

Pour la première fois, depuis bien des années, nous avons pu renouer la chaîne, aux maillons tragiquement brisés en 1940, des vieilles traditions françaises. Ma femme avait semé, de-ci de-là, dans le jardin quelques-uns de ces œufs multicolores que les enfants, avec de grands cris de joie, découvrent sous les laitues blondes ou derrière les touffes de violettes odorantes qui n'ont pas encore séché leurs larmes de la nuit. Je dois avouer, d'ailleurs, que les seuls enfants n'ont point pris une part exclusive à cet innocent plaisir, puisque moi-même, sous le fallacieux prétexte d'un intérêt subit que je manifestai pour mes plants de piments, j'ai goûté les joies de la chasse miraculeuse!

Pour le déjeuner, ce fameux « déjeuner de Pâques » qui fait partie, dans notre région, des agapes de grande classe, ma femme avait réussi à accomplir une véritable reconstitution historique : un repas « comme avant-guerre ! » Oh ! bien sûr, tu ne vas pas, à l'énoncé de mon menu, te trémousser sur ta chaise, mais je te rappelle qu'il convient de considérer que nos conditions de vie, ici, ne sont pas, de loin, celles dont tu bénéficies à l'heure présente...

Voici donc ce que Bigoudis — tu sais que c'est le nom dont nos intimes ont baptisé ma femme — avait réalisé pour ce grand dimanche qui marque une si jolie étape sur la route souvent monotone que suit la course des années. D'abord le bouillon de poule que suivaient les huîtres du Bassin accompagnées, à la mode du pays des petites saucisses au vin blanc (ces dernières étaient dues à d'étranges compromissions entre ma femme et la charcutière).

La traditionnelle poule au pot venait ensuite à sa place logique — n'oublie pas que Bigoudis, maîtresse de céans, est du pays d'Henri IV — agrémentée des « légumes du pot » et nappée d'un coulis de tomates pointé d'échalote.

Ensuite, ô triomphe de l'astuce féminine, grâce à la complicité d'un de nos amis, propriétaire dans le Médoc, ma femme, sans m'en rien dire, avait négocié un « échange »... qui aboutit à la présence sur notre table de la traditionnelle selle d'agneau pascal. De l'agneau du Médoc, blanc et laiteux comme de la pâte d'amandes.

Décidément, j'ai eu l'impression que les mauvais jours étaient révolus ! O doux agneau, symbole de Pâques joyeuses et fleuries de jadis et même de naguère, puisse ton apparition dans notre cercle de famille n'être pas une vaine promesse de renouveau... sans lendemain !

*HOTELIERS - RESTAURATEURS* aptes à figurer dans le prochain *Guide Touristique et Gastronomique* édité par L'ECHANSON DES GOURMETS : « *LE GUIDE GOURMAND* ».

## FACILITEZ NOTRE TACHE

en nous faisant parvenir tout de suite les renseignements suivants :  
(Biffer les mentions inutiles.)

1) Hôtel : .....  
Adresse : .....  
Localité : .....  
Numéro de Téléphone : .....

2) Vos prix de chambres : .....  
Vos prix de menus : .....  
Vos prix de week-end : .....

3) Votre établissement est-il :  
a) de grand luxe ? .....  
b) de luxe ? .....  
c) bourgeois ? .....  
d) rustique ? .....

4) Nombre de chambres : .....  
Y a-t-il l'eau courante, chaude  
et froide : .....

5) Avez-vous un garage dans votre  
Etablissement ou des facilités de  
garer dans les environs immé-  
diats : .....

6) Votre Etablissement est-il ouvert  
toute l'année. Sinon, à quelle  
époque : .....

.....  
.....  
.....  
.....

7) Spécialités culinaires : .....  
Nom du Chef : .....

8) Prenez-vous l'engagement de res-  
pecter les prix signalés aux mem-  
bres de notre Club et aux porteurs  
du « GUIDE GOURMAND : ...

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Signature :

Date :

N. B. — Nous n'acceptons aucun paiement pour inscrire dans notre « GUIDE GOURMAND » tel hôtel ou restaurant ; aucun d'eux n'y figure par faveur spéciale et personne ne peut influencer les décisions de notre Comité de Direction.

Seuls les membres du Club, hôteliers et restaurateurs, sont signalés à titre gracieux dans chaque numéro de l'Organe Officiel du CLUB DES GASTRONOMES : « L'ECHANSON DES GOURMETS ».

Ainsi que nous en avons parlé « ENTRE NOUS » le concours de nos membres et lecteurs gastronomes nous est absolument indispensable pour remettre à jour notre documentation.

### AIDEZ-NOUS

## RENSEIGNEZ - NOUS

sur la qualité des restaurants et hôtels où vous passez et faites nous part de la découverte de nouveaux Etablissements qui soient dignes de faire partie de notre « Club des Gastronomes » et d'être recommandés par lui. Signalez-nous les modifications à apporter à la liste publiée dans la Revue.

Restaurant .....

Hôtel .....

Adresse .....

Localité : .....

Appréciation : .....

.....

.....

.....

.....

Restaurant .....

Hôtel .....

Adresse .....

Localité : .....

Appréciation : .....

.....

.....

.....

.....

Restaurant .....

Hôtel .....

Adresse .....

Localité : .....

Appréciation : .....

.....

.....

.....

.....

Restaurant .....

Hôtel .....

Adresse .....

Localité : .....

Appréciation : .....

.....

.....

.....

.....

Renseignements confidentiels envoyés par :

M ....., rue ....., n° ....., à .....

Délicatement rôti à la broche devant un feu de branches qui claquait vif et clair dans la grande cheminée de pierre, sa peau dorée et boursouflée fondait dans la bouche comme fondaient les croissants chauds de Dastarac, ce magicien de la pâtisserie, à qui tu as certainement réservé une place dans tes souvenirs d'ancien Bordelais d'adoption !

Quelques jeunes laitues du jardin, sacrifiées à la fleur de l'âge avaient été dressées autour du plat et faisaient à ce rôti royal une couronne d'or vert digne de sa somptuosité.

Je te vois sourire à la lecture de mes enthousiasmes que tu juges, sans doute aucun, puérils et un tantinet grandiloquents... Tu as tort, mon ami, et je réclame de toi beaucoup plus d'indulgence. Je te rappelle, une fois encore, que cet « exalté » qui t'écrit est un peu comme un naufragé, perdu dans une île déserte où il n'aurait vécu pendant cinq ans que de racines et de baies sauvages et qu'on ramènerait brusquement dans une gargotte du port, à la première escale de son bateau sauveteur.

Comme le naufragé, j'ai les extases faciles et la reconnaissance gastrique moins pointilleuse qu'autrefois... Mais rassure-toi, je saurai vite rattraper le temps si malheureusement perdu !

D'ailleurs je sais que la suite de notre menu pascal — car il y avait une suite à la selle d'agneau ! — forcera un peu la main à cette indulgence que je réclame de toi. En effet, si j'ai bonne mémoire, je crois savoir que tu avais un faible pour ce qui va venir... Nous avons dégusté des cèpes « à la bordelaise » !

Oui, mon cher, des cèpes, de bons cèpes, ni trop jeunes, ni trop vieux, des cèpes... « moyen-âgeux », parfaitement conservés, grâce à un secret de ma belle-mère — sainte femme ! — avec toute la sylvestre saveur de l'automne qui les vit naître et fondant sur la langue en laissant au palais cet incomparable parfum de sous-bois mouillé, soutenu aimablement par une bouteille de « Château-Latour » d'âge mûr.

Ici, peut-être me feras-tu observer, avec quelque raison, d'ailleurs, qu'un choix plus heureux eût dû guider ma main vers un vieux Saint-Emilion. Sans doute, mais j'ai une excuse. Les cèpes constituaient « la surprise du jour » que nous avait réservée la mère de Bigoudis. Or, la cave de notre villa de Cassy n'est pas encore remontée, de sorte que si j'ai pêché, mon cher ami, à ton avis, laisse-moi bénéficier de ces circonstances atténuantes... que quatre années d'occupation rendent plus « atténuantes » encore !

Après les cèpes, et c'est là encore une faute que tu vas relever contre moi, nous avions un fromage des Pyrénées gras et onctueux à souhait... Oui, je sais ce que tu vas me reprocher : pourquoi pas, après des cèpes à la bordelaise, un bon « hollande », un bon Stuije,

« étuvé » comme le veut le goût bordelais ? Pourquoi pas cet indispensable « croûte-rouge » à la peau ridée comme celle d'une petite vieille et à la chair un peu sèche qui s'écaille sous la dent... Mais qui sait si bien mettre en valeur le dernier vin rouge du repas ?

Pourquoi?... Mais tout simplement mon pauvre ami, toujours pour la même funeste raison qui, pendant quatre ans, nous a enseigné à nous dispenser de... l'indispensable même !

Et d'autre part, il ne faut pas mésestimer ce fromage des montagnes bleues, de cette ligne de cols prestigieux — ils les appellent des « ports » dans le pays — qui, non loin du Bassin, sépare notre Sud-Ouest — quoi qu'en eût dit Louis XIV — de cette terre ardente où l'on chante l'Amour avec une rose à l'oreille... et un poignard dans la manche. D'ailleurs, je t'en ferai goûter quand tu nous feras le très délicat plaisir de venir nous surprendre à Cassy, car d'aimables parents de ma femme, Béarnais de vieille souche, nous en approvisionnent assez régulièrement.

Enfin, brochant sur le tout, Bigoudis avait réalisé ce que, pour la triste époque que nous persistons, hélas ! à connaître, je considère comme un tour de force. Un splendide moka — un vrai — où le beurre frais mettait des luisances dorées comme on en voit au visage rubicond des chanoines de paroisses prospères, vint terminer en apothéose ces intimes agapes, aidé par le bouquet divinement fruité d'une bouteille de vin très honnête, bien que modeste, « Sainte-Croix-du-Mont »...

Mais je m'aperçois avec horreur, mon cher ami, que ma lettre s'apparente grossièrement au fameux « Repas ridicule » dont Boileau fit le détail satirique en des vers qui sont restés fameux !

Je m'en excuse... Mais aussi bien, je fais réflexion que ma lettre s'adresse à un gastronome averti et qui mieux est, à un fin connaisseur, ami de notre cher Sud-Ouest, de ce coin de la France où de tout temps — même aux pires heures — le « savoir-manger » et le « savoir-boire » furent l'équivalent du simple et honnête « savoir-vivre » !



#### PETITES ANNONCES

---

Les CAVES STEICHEN, 48, rue Goethe, à Luxembourg, reçoivent ces jour-ci du PORTO JEMS'S numéro 19, blanc, expédié directement de Porto. Avis aux amateurs luxembourgeois.

## *La Réunion du Mail*

4 JUILLET 1946



Faisant suite à l'intervention de plusieurs de nos membres, le Comité de Direction du Club qui était décidé à suspendre les réunions pour les raisons exposées « ENTRE NOUS », a réorganisé un dîner gastronomique qui aura lieu au « MAIL », 30, Vieille-Halle-au-Blé, à Bruxelles, le jeudi 4 juillet, à 19 h. et pour lequel le menu suivant a été composé par M. Henri Leyman :

CONSOMME CHATELAINE



HOMARD BRIGADE



POULARDE DES GASTRONOMES



MELON FRAPPE MONT-ROSE



VINS A VOLONTE : Rosé d'Anjou, Bourgogne 1937

Ainsi, le déjeuner qui devait se dérouler pour l'anniversaire du débarquement tombera quand même le jour d'un autre anniversaire, celui de l'Indépendance Day américain, lui aussi commémoration d'une libération.

### CONDITIONS DE PARTICIPATION

1. Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES;
2. Verser la somme de 350 francs, montant de la participation, vins et service compris au C. C. P. de l'ECHANSON n° 3634.43;
3. Le nombre des couverts est limité à 50.

## Le grave problème du Vin

*Une enquête de la Confrérie sur ses causes et ses répercussions*

**L**A crise du vin — sous toutes ses formes — frappe impitoyablement nos compatriotes.

Crise de quantité, évidemment la plus dure à supporter en ce qui concerne le vin ordinaire, puisque le consommateur français — le plus gros buveur de vin du monde — en est réduit, depuis le premier février, à se contenter de deux ou quatre litres par mois, suivant sa catégorie.

Crise de qualité aussi, il faut bien le reconnaître, car on lui fait boire trop souvent, sous le couvert fallacieux d'une appellation contrôlée, d'ignobles mixtures, et à quels prix ! qui ne rappellent que de très loin les étiquettes dont s'adornent les flacons.

Crise de prix surtout, aussi bien en ce qui concerne les dits vins d'appellation contrôlée que les grands vins à appellation d'origine réelle. Crise grave, dont les conséquences étaient récemment signalées aux dirigeants de notre Confrérie, par un Bourguignon qui leur lançait de Paris, où il séjournait pendant quelques jours, le cri d'alarme que voici :

« Dans les grands restaurants parisiens, où naguère on était accoutumé d'arroser son menu d'une bonne bouteille de bourgogne, les vins fins atteignent des prix quasi inabordables et sur la plupart des tables la bière a remplacé le vin. Où allons-nous ? »

Il y a donc un problème du vin, problème qui dépasse d'ailleurs les frontières de notre pays, puisque aussi bien les prix élevés constituent un obstacle sérieux à l'exportation.

Un important négociant zurichois, venu récemment en Bourgogne pour y faire des achats de grands vins, nous confiait avec regret — car en Suisse on prise beaucoup nos vins bourguignons — qu'il repartait les mains à peu près vides.

« Vos vins sont tellement chers, disait-il, que, malgré l'avantage de notre change, il nous est impossible d'en acheter, car notre clientèle bouderait certainement devant les prix de vente que nous devrions lui imposer. »

Les membres de la Confrérie eux-mêmes se plaignent et s'étonnent à la fois des difficultés qu'ils rencontrent à se procurer des grands vins de bonne qualité, et des prix astronomiques que ceux-ci atteignent.

Aussi le Grand Conseil de l'Ordre du Tastevin, qui s'est donné pour mission de favoriser la vente des grands vins de Bourgogne,

en donnant un brevet de « moralité » à ceux qui ont supporté victorieusement l'examen connaisseur de ses chevaliers dégustateurs, se devait de se pencher sur ce problème et d'en rechercher les causes.

A cet effet, il a estimé que seuls les intéressés étaient qualifiés pour lui fournir la documentation nécessaire et les raisons péremptoires de cette situation. Une enquête a donc été ouverte auprès des producteurs d'abord, tout particulièrement renseignés sur ces délicates et épineuses questions; ensuite, chez les négociants spécialisés dans la vente des grands vins.

Cette documentation, recueillie par l'un de nos chevaliers, nous la livrons à l'examen et à la méditation de nos Confrères.

*Un propriétaire-récoltant nous dit*

C'est sur la côte de Nuits, dans un de ces pittoresques villages, blottis au pied des coteaux fameux, comme la Romanée-Conti, la Romanée-Saint-Vivant, le Richebourg, les Suchots, les Echezeaux, etc..., que nous sommes allés questionner les vigneron, ceux qui, attelés à la glèbe, connaissent à la fois la valeur et les difficultés de leur travail, les aléas de la production, la lutte continuelle contre les éléments et la maladie, ceux qui, ayant souffert de la rareté des engrais et des produits cupriques, déplorent le manque de main-d'œuvre et, pour toutes ces raisons, sont à même de juger en connaissance de cause.

Tous nous ont clairement donné leur avis, et leur opinion peut se condenser dans cette déclaration que nous a faite l'un d'eux :

« A la veille de la vendange 1939, alors que la majeure partie des vigneron avaient été appelés sous les drapeaux, les associations viticoles, en complet accord avec les représentants qualifiés du commerce des vins, avaient décidé de fixer pour la récolte 1939 un prix minimum. Le but de cette fixation était éminemment social, puisqu'il s'agissait de défendre et de sauvegarder les intérêts des femmes de mobilisés, peu aptes à vinifier une récolte, à soigner leur vin et obligées pour la plupart à vendre « en nouveau » et « sur lie », presque au jet du pressoir.

» Des prix furent donc établis, grâce à quoi la récolte de 1939 put être réalisée dans des conditions avantageuses pour le producteur.

» Devant ce résultat intéressant, la taxation à l'amiable entre producteurs et négociants fut reprise pour la récolte de 1940, étant bien entendu qu'elle ne préjugeait en rien de la valeur vénale des vins vieux en cave, dont le prix devait normalement, et suivant les coutumes traditionnelles, correspondre à la qualité plus ou moins grande du millésime.



» Il fut donc décidé et bien spécifié que les prix résultant de cette évaluation syndicale s'appliqueraient d'abord aux seuls vins récoltés et vinifiés en ces deux années 1939 et 1940, puis, la méthode ayant fait ses preuves aux vins des récoltes suivantes.

» C'est alors que l'Administration se substitua aux Associations viticoles et vinicoles pour déterminer la fixation des prix. Mais elle commit l'impardonnable erreur de taxer de façon uniforme les crus *par catégories d'appellations*, sans tenir compte de leur millésime et de leur qualité.

» C'est ainsi qu'un Clos de Vougeot 1942, de réussite moyenne, mis en bouteilles l'année même où il était vendu, avait pour l'Administration, la même valeur et était taxé au même prix qu'un Clos de Vougeot 1929, provenant d'une récolte de qualité exceptionnelle et bonifié, par surcroît, par plus de dix années de bouteille !...

» C'est un peu, nous confie ironiquement notre interlocuteur, comme si, en matière de bijouterie, on eût taxé au même prix toutes les bagues, toutes les alliances, tous les bracelets, sans tenir compte du métal. Or, si une bague, qu'elle soit d'aluminium, d'argent, d'or ou de platine, avait la même valeur vénale, on conçoit que l'orfèvre n'offrirait à ses clients que des bagues en aluminium... »

Le vigneron, en bon orfèvre qui connaît l'émeraude et le rubis de ses vins, ne pouvait tenir un autre raisonnement car, s'il avait laissé le choix au consommateur, il aurait vu disparaître d'abord ses vins les mieux réussis à un prix très inférieur à leur valeur réelle.

Et comme la qualité des vins récoltés durant les années de guerre, à part la récolte de 1943, laissa souvent à désirer, il s'ensuivit que propriétaires et négociants préférèrent — c'était tellement humain ! — faire partir les vins des années récentes, sans millésime favorable et à l'avenir incertain, plutôt que de céder leurs réserves de 1926, 1929, 1933, 1934, 1937 ou 1938, récoltées dans d'excellentes conditions, dont l'évolution se poursuivait favorablement en bouteille et dont la valeur ne pouvait que s'accroître avec l'âge.

Ce qui précède explique pourquoi, durant la guerre, l'amateur de bouteilles de qualité eut tant de peines pour s'approvisionner en grands vins de choix et au prix de la taxe.

Ceux qui réussirent à s'en faire livrer, n'obtinrent ce résultat, c'est évident, qu'en accordant à leur vendeur des « dessous de table » mirifiques, qui portaient le prix de la bouteille bien au-dessus de la taxe officielle.

Ainsi, la taxation établie en dépit du bon sens par l'Administration avait réussi à créer à la fois la suppression de la bonne qualité et la hausse illégale des prix.

Ne pourrait-on pas, d'ores et déjà, conclure que cette hausse des

prix fut amorcée — on ne le répétera jamais assez — par ces acheteurs qui payaient n'importe quoi à n'importe quel prix ?

« Parmi ceux-ci, affirme notre interlocuteur, certains cafetiers et restaurateurs ont une très lourde responsabilité. Dépourvus des apéritifs habituels et rituels dont leurs clients se satisfaisaient avant guerre, les cafetiers se rabattirent sur les vins d'appellation contrôlée libres, dont on fit une consommation effrénée, puisque quatre ou cinq récoltes ont été presque totalement liquidées au « canon » sur le zinc.

» D'ailleurs, comme leurs facultés d'achat n'avaient pas de limites, en raison de la veulerie du client d'abord, qui payait à n'importe quel prix, sans rechigner ni barguigner, et puis aussi parce que leur clientèle ingurgitait ce « pinard » en cachette, « à la sauvette », sans pouvoir goûter ou apprécier, cafetiers et restaurateurs peu consciencieux provoquèrent une hausse désordonnée du prix des vins fins, qui faussa tous les cours, démoralisa la production et provoqua un marché noir scandaleux.

» Faut-il dire d'ailleurs que l'Etat lui-même n'y trouva guère son compte, puisque quantité de ces vins furent transportés en fraude, entreposés dans des caves de voisins complaisants, et esquivèrent les droits qu'ils eussent dû régulièrement payer. »

Notre producteur-vigneron, après avoir brossé ce noir tableau, concluait en ces termes :

« Actuellement la situation n'est pas brillante. Le retour à la liberté des prix pour les vins à appellation contrôlée aurait dû permettre le retour à des procédés commerciaux plus normaux. Mais deux facteurs ont faussé la situation :

» 1° La récolte de 1945, d'excellente qualité, a été trop minime et du reste se trouve encore bloquée;

» 2° Une cascade de très lourdes taxes éloigne pratiquement nos vins fins de la table des amateurs. On suppose que le gouvernement veut que tous ces vins soient dirigés vers l'exportation, car nos supertaxes intérieures ne jouent pas pour l'étranger.

» On peut estimer toutefois, si notre monnaie ne subit pas d'autres avatars, que les grands crus ont atteint des cours que la réserve de la clientèle ne peut que freiner et faire fléchir. »

Acceptons-en l'augure, et souhaitons que nos bons vins de Bourgogne, comme ceux de tous les autres provinces françaises, puissent se vendre à des prix abordables, compte tenu de leur qualité, bref, à des prix qui satisfassent les nécessités et les besoins de la production en même temps que les possibilités d'achat des consommateurs.

*L'opinion du négoce*

La crise des prix se répercutant obligatoirement dans le commerce des vins, l'envoyé spécial de la Confrérie se devait de connaître sur ce problème l'opinion du commerce. Un négociant lui a fourni les explications suivantes :

« La taxation officielle des vins, établie et imposée par l'Administration prévoyait deux prix de vente pour la propriété :

» 1° La taxe suivant laquelle devaient s'effectuer les transactions entre producteurs et négociants;

» 2° Un prix supérieur lorsque le viticulteur vendait directement à un particulier ou à un restaurateur. Le propriétaire-récoltant était en effet autorisé, dans ce cas, à ajouter à la taxe de base une part substantielle du *taux de marque* réservé aux négociants-éleveurs.

» Ce fut une autre erreur fondamentale, commise par l'Administration, de permettre aux viticulteurs d'établir des congés et de vendre directement à la clientèle. Cette licence, en effet, on le comprend, poussa les propriétaires-récoltants à vendre le plus possible au détail, puisqu'elle leur donnait la faculté d'encaisser une part intéressante du bénéfice qu'aurait normalement réalisé le négociant, sans participer aux frais et charges imposés à celui-ci. De plus, une telle pratique mettait le commerce en état d'infériorité, alors qu'il ne faut pas oublier que c'est à lui qu'incombent tous les soins d'élevage et d'entretien, ainsi que la propagande, aussi bien à l'intérieur du territoire qu'à l'étranger.

» De cette pratique, très compréhensible, et dont seul peut être rendu responsable le néfaste système de taxation, résulta, pour les négociants en gros, une difficulté sérieuse dans leur approvisionnement. La plupart même ne purent maintenir leurs stocks à un niveau raisonnable.

» Mais la clientèle réclamait, se faisait pressante, et pour la satisfaire, il fallait à tout prix trouver de la marchandise.

» La propriété était bien tenue légalement de livrer 40 % de sa récolte au commerce et au prix de la taxe : mais ici, comme en bien d'autres matières, le contrôle ne fut jamais bien sérieux et en tout cas, s'avéra peu efficace.

» C'est alors que s'établit le lamentable système des « soultes » qui handicapa fortement le commerce honnête, devant lequel les producteurs se dérobaient. On en arriva à payer — de la main à la main — hors facture, des sommes parfois plus importantes que le montant avoué de la fourniture. Seuls des vendeurs qui approvisionnaient certains cafés et restaurants dont la clientèle payait à n'importe quel prix, pouvaient se permettre ces fantaisies illégales et désordonnées.

» Le négociant détenait bien un stock antérieur de vins vieux, plus ou moins important, qu'il eût pu vendre au prix de la taxe : mais c'eût été pour lui un commerce ruineux. Il eût été obligé, en effet, pour reconstituer ses réserves, d'acheter des vins jeunes, théoriquement au prix officiel de la taxe, c'est entendu, mais en réalité avec des soultes importantes.

» Bref, le mécanisme commercial des vins a été complètement faussé par la conjonction de nombreux facteurs que l'on peut cataloguer sous quatre titres principaux :

» a) La taxation d'abord, qui fut établie suivant des modalités dont le moins qu'on puisse dire, c'est qu'elles n'ont pas suffisamment tenu compte des règles et habitudes commerciales, des besoins normaux de la production et surtout de la *valeur intrinsèque* des vins;

» b) La course à l'achat par des courtiers marrons, soucieux de satisfaire une clientèle, dorée certes, mais la plupart du temps totalement ignorante des qualités d'un bon vin, payant à n'importe quel prix n'importe quoi, et s'occupant de l'étiquette d'une bouteille bien plutôt que de son contenu;

» c) La pratique des soultes a ouvert la porte à tous les abus et installé à la production une course à la hausse, à laquelle la récente dévaluation de notre monnaie ne pouvait qu'imprimer un nouvel élan;

» d) Les impôts très élevés enfin, qui atteignent près de 60 % du prix de vente, et pèsent très lourdement sur le prix final des vins.

» Il importerait, termine notre interlocuteur, que le problème des prix fût étudié avec soin par les pouvoirs publics, en accord avec les Associations viticoles et les syndicats de négociants. Les prix actuels, en effet, outre qu'ils entravent tout commerce intérieur régulier, paralysent également l'exportation, dont nous aurions tant besoin pour contrebalancer les achats d'autres denrées de première nécessité que nous sommes obligés de faire à l'étranger. »

#### *La position de la Confrérie du Tastevin*

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin vient d'exposer les données d'un problème délicat et important, dont la solution, hélas ! ne dépend pas d'elle.

Et d'abord, le problème de la quantité, en ce qui concerne les vins ordinaires, ne peut l'intéresser directement puisqu'aussi bien les vins de Bourgogne, dont elle s'est fait l'ardente propagandiste, ne comportent point ou à peu près de vins courants.

Ce qu'elle veut, ce à quoi tendent tous ses efforts, c'est que ne soient vendus, à ceux qui se confient à elle que des vins fins de

haute qualité, dont elle se fait elle-même l'arbitre, et dont elle garantit la valeur en les couvrant de son apostille.

Elle s'est trouvée, hélas ! pour remplir ce rôle, durant les terribles années de déséquilibre commercial et moral que nous venons de traverser et dont l'issue n'est pas encore visible, en présence des mêmes difficultés que les producteurs honnêtes et les négociants consciencieux, puisque c'est auprès d'eux et par eux qu'elle approvisionne en vins fins, après les avoirs sélectionnés chez ces producteurs et chez ces négociants, la « Cave de la Confrérie ».

À la lumière des renseignements, puisés à bonne source, que nous venons de leur fournir, nos Confrères du Tastevin comprendront combien a été difficile, pour ne pas dire impossible durant ces quelques années, le rôle de notre Confrérie. Et pourtant, malgré tant de difficultés, nous n'avons jamais manqué de réserver pour eux la meilleure part des nectars bourguignons et d'approvisionner au mieux en vins fins ceux qui nous ont demandé conseil. Nous pouvons considérer avec une légitime fierté que tous ceux de nos confrères et sympathisants qui ont fait appel à nos services ont toujours reçu satisfaction, tant au point de vue des livraisons que des prix très accessibles qui leur ont été consentis et surtout de la qualité irréprochable des vins qui leur ont été fournis par notre entremise. Les amis du Tastevin peuvent donc continuer à faire confiance à notre Confrérie, certains qu'ils sont que, dans ce domaine comme dans tous ceux qu'atteint son activité, elle reprendra bientôt son action féconde pour le prestige de la Bourgogne et pour la renommée de ses grands vins.

*Le Grand Conseil de l'Ordre  
du Tastevin.*

---

P. S. — *La presse et la question du vin.*

Dans cette enquête consacrée aux grands vins nous n'avons fait qu'une allusion à la question des vins courants, bus à l'ordinaire par le Français moyen, qui vient de voir sa ration brusquement diminuée de moitié. *Horribile dictu !...*

Notre confrère quotidien *La Bataille* vient de consacrer à cet autre aspect du problème, sous le titre : *Vignes du Seigneur et Seigneurs de la Vigne* et sous la signature de Marie-Jeanne Viel, un reportage qui, malgré son allure humoristique, offre tous les caractères de l'authenticité. Fort bien écrit d'ailleurs, l'article en question dépasse singulièrement la moyenne des reportages pour atteindre aux qualités d'une nouvelle et d'un conte excellent.

C'est l'aventure d'un Parisien débrouillard ou soi-disant tel qui — persuadé que ce dernier coup de massue ne saurait avoir d'autre excuse que la difficulté des transports — s'embarque pour la Bour-

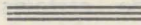
gogne avec sa voiture, sa tasse d'argent et un quartaut vide, ne doutant pas qu'il le remplira chez les amis producteurs qu'il possède là-bas...

Ah ! bien, ouiche !... Notre Dupont retrouve ses camarades d'enfance, cordiaux comme ils étaient jadis, jusqu'à la minute où il leur parle de ce qui l'amène. Alors, les visages se renfrognent et se ferment. On lui a bien offert la tassée rituelle, voire la fine bouteille de vieux, et même — tenez-vous bien — un verre de ratafia et une tasse de thé (!), mais lorsqu'il s'agit de lui remplir son quartaut, ce fut une autre affaire !... Pour tout potage, ses amis philanthropes, ayant pitié de la mine longue d'une aune du pauvre Dupont, voudraient bien lui confier l'adresse d'une maison où il pourrait — à Paris même et à 200 mètres de son domicile — acheter autant de vin ordinaire qu'il lui en faudrait, au prix de cent francs le litre...

Et voilà comment « ça se joue » en l'an de disgrâce 1946.

Extrait de la Gazette :  
**TASTEVIN EN MAIN**

de Mai 1946, communiqué par notre vice-président  
Jacques SOUHAMI, Chevalier du Tastevin.



## La bataille des prix

Tous les jours, des échos nous parviennent de la Côte d'Azur, où l'hôtellerie française fait un effort au-dessus de tout éloge pour bien recevoir et servir la clientèle étrangère à des prix raisonnables.

Nombreux sont les Belges qui ont décidé de passer leurs vacances en France et au Grand-Duché de Luxembourg cette année parce que les prix sont moins élevés qu'ici, pour un traitement équivalent. Que nos amis hôteliers-restaurateurs belges prennent garde et surtout prennent leurs dispositions pour se mettre au diapason de la concurrence hôtelière internationale.

\*\*\*

Que des Belges aillent passer leurs vacances à l'étranger, on ne peut l'éviter ; mais ce que l'on peut éviter, c'est de faire fuir nos plages et nos Ardennes par nos amis étrangers en leur appliquant des tarifs de guerre, des tarifs pour « smokkeleers ».

## Les bons produits de nos Membres Producteurs



### ALIMENTATION GENERALE

« CREMERIES SERVIR ».

30 succursales « BIEN SERVI », à Bruxelles.

Traiteur Soc. Coop. « LA BRIGADE », 30, place de la Vieille-Halle-au-Blé, à Bruxelles. Huitres. Mets préparés chauds et froids. Vins. Tous les services. Livraison à domicile par service rapide. Téléph. 12.02.49.

### BIERES

S. A. GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG, 17, avenue de la Liberté, à Bruxelles. Téléph. 26.48.75.

### COGNACS

J. DAVID, 29bis, rue Lohmeyer, à COGNAC. — Exporté de Cognac par : Coopérative de Producteurs sous la garantie de Unicoop de Cognac.

JEMS'S FRANCE. — Sélection effectuée parmi les meilleurs cognacs par les Etablissements Jems's-France, s.a.r.l., Paris-Perpignan.

### VINS NOBLES

LES CAVES DES APOTRES, Propriétaires et Commerçants à Châteauneuf-du-Pape.

Soc. Coop. des Vins Nobles de QUINCY, à Quincy (France).

L'ECHANSON. — Organe de propagande et de distribution de Grands Vins authentiques, Cognacs et Liqueurs d'origine, 27, rue Laekenvelt, Bruxelles. Téléphone : 26.10.26.

VINS DE PORTO ET DE XERES  
PORTO SHERRY



## JEMS'S

SOUHAM'S

Mc PHERSON

Exportation directe de :

Porto, 39, rua de Belmonte;  
Jerez de la Frontera : 5/7 Calle Colon.

Prochainement stock permanent à Bruxelles, 27 rue Laekenvelt. — Téléphone : 26.10.26.

---

Nous prions nos anciens membres producteurs de nous adresser leur adhésion de manière à les faire figurer dans la liste ci-dessus, dans les prochains numéros.

## Les bonnes tables de nos membres restaurateurs

**A****ANDENNE**

- \* Paix, 17, rue Brun (r).
- \* Irlande, 4, place des Tilleul (r).

**ANVERS**

- \* Londres, 58, Keyserlei (hr).

**ARLON**

- \* Parc, 1, rue de la Station (hr).

**AUDENAERDE**

- \* Pomme d'Or, 62, Grand'Place (hr).

**B****BARBENÇON**

- \* Ma Temaine, Rte Philippeville (r).

**BEAUMONT**

- Commerce, 7, Grand'Place (hr) t.52

**BLANKENBERGHE**

- \* Epsom, 134-136, Digue de Mer (hr).
- \* Nations (Mousson), 20, rue des Pêcheurs (hr).

- Orange et Flora, 76, r. de l'Eglise (hr). T. 413.14.

- \* Royal Pier, 189, Digue de Mer (hr)

**BOUILLON**

- \* Poste, 1, place St-Arnould (hr).

**BOUVIGNES**

- \* Auberge de Bouvignes (r).

**BRUGES**

- Beffroi, 4, rue des Halles (hr).
- \* Grand Hôtel, 41, r. St-Jacques (hr).
- \* Osborne, 22, rue de l'Aiguille (hr).

**BRUXELLES**

- Asti, 58, av. de la Toison d'Or (r).
- \* Chalet de la Forêt, 43, Drève de Lorraine (r).
- \* Cosmopolite, 5, place Rogier (hr).
- Couronne, Grand'Place, 28 (r).
- \* Au Filet de Bœuf, 8, rue des Harrengs (r).
- \* Filet de Sole, 1, rue Grétry (r).
- Globe, 5, Pl. Royale. T.12.45.65 (r)
- Grand Vatel (Wurtz), 61, Bd de Waterloo. Tél. 11.22.47 (r).
- Letellier, 105, av. de Tervueren (r).
- \* Londres, 23, rue de l'Ecuyer (r).
- \* Le Mail, Vieille Halle-au-Blé (r).
- \* Maison Haute, 2, pl. Léopold Wiener, à Boitsfort (hr).
- \* Silver Grill, 1, r. des Augustins (r).

**C****CHIMAY**

- \* Commerce, chaus. de Couvin (hr).

**COURTRAI**

- \* Damier, 41, Grand'Place (hr).

**D****DIEKIRCH**

- \* Beau Site, 27, av. de la Gare (hr).

**DINANT**

- \* Herman, 6, place Roi Albert (hr).
- \* Terminus, rue de la Gare (hr).

**DURBUY**

- \* Sanglier, rue du Grand Pont (hr).

**E****ECHTERNACH**

- \* Ardennes, 36, rue de la Gare (hr).

**EHNEN-sur-MOSELLE**

- \* Simmer (hr).

**EREZEE**

- \* Bellevue, 10, r. Combattants (hr).

**F****FALAEN**

- \* Truite d'Or, route d'Anhée (hr).

**G****GAND**

- \* La Ducale, 32, rue de Flandre (hr).
- \* Post et Flandria Palace, 14, Kouter (hr).
- \* Universel, 20, rue de la Station (hr).

**H****HALMA**

- \* Beau Séjour (hr).

**HAN**

- \* Bellevue et Grotte (hr).

**HASTIERE**

- \* France, 8, Grand'Place (hr).

**HERBESTHAL**

- \* Herren, 59, rue Mitoyenne (hr).

**HEYD-SUR-BOMAL**

- \* Cretes (hr).

**HEYST-OP-DEN-BERG**

- \* Vieux Chaudron (hr).

**HOUFFALIZE**

- \* Commerce (hr).



**HUY**

- \* Nord, 1, place Zénobe Gramme (hr).

**K****KNOCKE-LE-ZOUTE**

- \* Britannique, 7, avenue van Bunnan (hr).
- \* Memlinc, place Albert I<sup>er</sup>, au Zoute (hr).

**L****LAGLEIZE**

- \* Tcheous, Route de Spa (hr).

**LA HULPE**

- \* Hôtel des Sports (hr).

**LA PANNE**

- \* Goélettes, 18, av. Chaloupes (hr).
- \* Parc, 30, av. Albert Dumont (hr).
- Royal, av. de la Mer (hr), Tél. 116

**LA ROCHE**

- \* Air Pur, Route Houffalize (hr).

**LIERRE**

- \* Terminus, 9, pl. Léopold I<sup>er</sup> (hr).

**LOUVEIGNE**

- \* Relais Fleuri, à Stinval (2 km.) (hr).

**LUXEMBOURG**

- \* Van der Stuff, r. des Capucins (r).
- \* Buffet de la Gare Centrale (r).

**M****MAISON GAIGHEL**

- \* De la Gaichel (r).

**MARCHE**

- \* Cygne, 21, pl. aux Foires (hr).

**MARIEMBOURG**

- \* Grand Hôtel des Fagnes. Tél. 16 (hr).

**MIDDELKERKE**

- \* Select, 119, av. de la Reine (hr).

**MOLL**

- \* Belle Vue, 4, place Baron Van Eetveld (hr).

**MONDORF**

- \* Welcome, rue Baundorf (hr).

**MULLERTHAL**

- \* Mullerthal (hr).

**O****OSTENDE**

- \* A la Renommée (Silver Grill), 49, rue Longue (r).

**P****PERUWELZ**

- \* Le Grand Logis, 11, Grand'Place, à Bonsecours (hr).

**R****RENAIX**

- \* Lison (Vve Ide), Cour Royale (hr)

**ROBERTVILLE**

- \* Lac (hr).
- \* Warche (hr).

**S****SAINTE-MARIABURG**

- \* La Chapelle, 58, Boschkapellelei (hr).

**SICHEM-LEZ-MONTAIGU**

- \* Château d'Orange-Nassau (hr).

**SOIGNIES**

- \* Moderne, 73, rue de la Station (r).

**SPA**

- \* Etrangers, 40, rue du Marché (hr).
- \* Pont de Belleheid (hr).
- \* Sart, à Sart (7 km.) (hr).

**STAVELOT**

- \* Mignon (hr).

**T****TERVUEREN**

- \* Auberge Alsacienne (Michel), 243, chaussée de Bruxelles (r).

**TILFF**

- \* Casino, 13, place Roi Albert (hr).

**TIRELMONT**

- \* Nouveau Monde, 7, place de la Gare (hr).

**TOURNAI**

- \* Bellevue, place Crombez (hr).

**V****VERVIERS**

- \* Nicolas, rue du Collège (r).

**VIANDEN**

- \* Klopp, rue de la Gare (hr).

**VIRELES**

- \* Lac, rue du Lac (r).

**VRESSE**

- \* A la Glycine, Grand'Rue (hr).

**W****WAULSORT**

- \* Pergola, 10, rue de la Meuse (hr).

**WAVRE**

- \* Le Théâtre, pl. de l'Hôtel de Ville (r).

**WENDUYNE**

- \* Wellington, 7, avenue de Smet de Nayer.

**FRANCE****MARSEILLE**

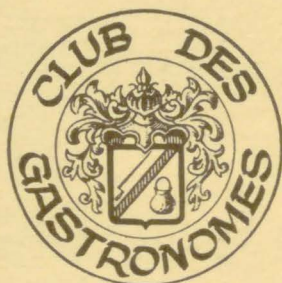
- Restaurant Pascal, place Thiers (près du Vieux Port).

**ORANGE (Vaucluse)**

- Le Provençal, 27, rue de la République.

**PROVINS (Seine-et-Marne)**

- Hôtel-Restaurant du Chalet, place du Marché. Tél. 227. Chambre, 100 fr. fr. Menu : 100 fr. fr.



Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

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