

BELGIQUE
P 010

B. 7514

L'Échanson des Gourmets



Menu

D'OCTOBRE



- Entre nous
-
- L'Hôtellerie Belge
-
- Agape de Gibiers en Forêt
-
- Pour votre documentation
-
- Lettre de Bordeaux
-
- Buveurs d'autrefois
-
- Notre cher vieux Curnonsky vous parle
-
- Paul Bouillard
-
- Vatel
-
- Le Coin du Bibliophile
-
- Les bonnes tables

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE MENSUELLE
12^e année N° 4

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 Gourmets

ORGANE MENSUEL ET OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur : CURNONSKY
— 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 fin de semaine gastronomique de l'Epsom



MALGRE les appréhensions climatériques auxquelles une saison, hélas ! peu clémente nous avait habitués et malgré toutes les prévisions pessimistes, ce fut par une belle fin d'après-midi et dans une douce lumière de soleil couchant, que la plage de Blankenberghe accueillit les Gastronomes venus nombreux au rendez-vous.

Et ce fut tout de suite, dans le cadre délicieusement intime de ce petit chef-d'œuvre de bon goût qu'est l'Epsom, l'ambiance amicale des grands soirs. Après un apéritif pétillant et prolongé, ce fut avec l'appétit finement aiguisé que les convives passèrent à table.

Noblesse oblige... ils ne furent point déçus et ce repas, comme celui des réunions antérieures, fut digne, en toute chose, des meilleures traditions de la Grande Cuisine.

Consommé impeccable, turbot Cardinal ferme et savoureux, finesse de la couronne de riz de veau préparé avec doigté, succulence du perdreau dans un fauteuil et du fauteuil, munificence très 1900 de la pièce montée et surmontée « Epsom », abondance et maturité parfaite des fruits.

Et les vins ! Mes bons amis ! La blondeur douce et parfumée du Vouvray, la noblesse farouche, intacte et fière du Quincy, alliées à la générosité féconde et ensoleillée du Châteauneuf-du-Pape, « *digne des grands prélats qui prolongèrent leur séjour en Avignon par amour de lui* », eurent vite fait de délier les langues, de faire briller les yeux et d'ajouter à la beauté des jolies convives présentes cet éclat à nul autre pareil.

En l'absence de son fils, secrétaire de notre club, retenu à Paris, notre sympathique et souriant vice-président, M. Jacques Souhami, porta un toast plein de bonne humeur, à l'assemblée, à l'excellence des mets, à la douceur de vivre et à ce grand lien d'amitié entre les hommes qu'est la Gastronomie.

Ce fut ensuite le tour de notre distingué président, M. Morren, qui se réjouit de la présence de nouveaux membres et de la réussite de cette réunion.

Quelques instants plus tard, Maître Paul Deroubaix, dans une improvisation pleine de brillant et de spirituelle malice, porta à son Zénith le climat de bonne humeur de ces joyeuses agapes.

Nous eûmes également le plaisir d'applaudir à quelques phrases bien enlevées par M. Philippe Quersin, journaliste, correspondant de guerre et grand maître examinateur de la « Confrérie du Cardinal Paf ».

Après la rituelle et bien méritée accolade au chef de cuisine (sympathique et truculent Brugeois), cette soirée mémorable s'acheva bien tard, ou plus exactement bien tôt ! Le jour, en effet, n'était pas loin de poindre quand les joyeux convives regagnèrent leurs chambres où les attendaient : un lit confortable, un repos bien mérité et une béate digestion, permettant de rêver tranquillement à notre prochaine agape de gibiers en forêt de Soignes.

Armand LOOS.

AVEZ-VOUS REGLE VOTRE COTISATION 1946 ?...

NON ?... Ne remettez pas ce paiement à demain, vous l'oublieriez encore. Acquittez-vous-en aujourd'hui même au C. C. P. n° 3634.43 de l'« Echanson ».

L'HOTELLERIE BELGE

“ La Taverne Royale ”



Parmi les restaurants fameux dont peut à juste titre s'enorgueillir notre capitale, il se doit de citer tout d'abord « La Taverne Royale », dont les locaux occupent actuellement l'emplacement sis à l'angle des Galeries Saint-Hubert et de la rue de l'Écuyer, dans cette partie du Vieux Bruxelles qui connut naguère la toute grande vogue.

Parler de « La Taverne Royale » c'est évoquer toute une époque de la vie bruxelloise, époque heureuse, bénie des dieux, puisqu'elle se situe avant la guerre de 1914 : l'autre, celle qui devait être la dernière.

Issue en 1882, de l'ancien Café des Arts, la maison occupait, face au Théâtre Royal des Galeries, de quoi recevoir aux jours de grande affluence quelque quatre-vingts clients, Taverne et Restaurant faisant ainsi salles comblées.

Sous l'impulsion énergique et avisé de son fondateur, feu Nestor Catteau et des frères Frison ses principaux collaborateurs, grands gourmets, fins connaisseurs et parfaits organisateurs s'il en fût, elle ne tarda pas à déborder largement ce cadre.

Sous la poussée grandissante du succès, les voisins cédèrent le pas à l'entrepreneuse voisine et lorsque survint la guerre de 1914, il y avait belle lurette déjà que la « Taverne Royale » occupait à Bruxelles un rang que nul ne lui contestait : celui de premier restaurant de la ville.

Soucieuse non seulement d'augmenter sans cesse le confort qu'elle offrait à une clientèle choisie, la « Taverne Royale » veilla toujours avec un soin jaloux à ce que sa cuisine fut la meilleure ; son vin, des meilleurs crus ; son service, impeccable.

Et c'est ainsi qu'au fil des ans le succès vint, grandissant.

La réputation de « La Royale » s'étendit de la ville à la province et à l'étranger.

La maison devint le complexe actuel si attrayant dans sa variété ; ayant gardé à travers les deux guerres les qualités qui furent les siennes dès l'origine.

Que ce soit à la Taverne ou à son annexe; dans ses deux grandes salles de restaurant si différentes et pourtant si semblables; dans les salles et salons Régence à l'étage, où tant de couples de chez nous fêtèrent leurs épousailles; ou dans cette salle Flamande et ses annexes qu'affectionnent nos hommes d'affaires; partout se retrouve cette ambiance éminemment sympathique qui fait qu'un client, même étranger, lorsqu'il vient à « La Royale », s'y trouve immédiatement à l'aise.

Ce succès qui, comme tous les succès, semble après coup facile à acquérir, est le fruit d'un long effort, constant, persévérant.

Il convient ici de rendre hommage aux fidèles artisans, trop nombreux pour les nommer tous, les vivants et les disparus, qui fidèles à la ligne de conduite tracée dès le début, malgré les vicissitudes nées des deux guerres, tinrent bien haut le renom de la maison.

Puisse la « Taverne Royale », doyen des grands restaurants de Bruxelles, défendre longtemps encore et vaillamment, l'Art de Bien Boire et de Bien Manger.



Les Appellations Contrôlées

Côtes du Jura

L'aire de production de ces vins s'étend sur une étroite bande de terrains en coteau qui traverse le département du Jura, du Nord-Est au Sud-Ouest.

Les *vins rouges* prennent avec l'âge une jolie couleur un peu pâle et un bouquet très fin.

Les *vins blancs* sont remarquables par leur parfum.

Une production tout à fait originale mérite d'être signalée : celle des *vins jeunes*, issus du cépage dénommé « Savagnin » ou « Nature »; ils acquièrent par le moyen d'une vinification particulière et après un séjour en fût de six années au moins ce « goût de jeune » inimitable. Ils sont toujours présentés dans une élégante bouteille dénommée « clavelin », dont l'usage leur est réservé.

Enfin, l'on recherche les *vins de paille* fabriqués avec des raisins qui, avant d'être pressés, ont été lentement desséchés, soit par un séjour prolongé sur un lit de paille, soit par suspension; ils sont d'un degré alcoolique très élevé.

Comité National des Appellations d'Origine
des Vins et Eaux-de-vie

Agape de Gibiers en Forêt



C'est au Chalet de la Forêt, Drève de Lorraine, Bois de la Cambre, restaurant dirigé par M. Paul HERTAULT, que notre réunion d'octobre aura lieu le mardi 29 octobre 1946, à 13 heures :

Menu

TERRINE DE GIBIER



LE SAUMON A L'ORIENTALE



LE FAISAN A L'ALSACIENNE



TOUS LES FROMAGES



LE FAVORI GASTRONOME



LE MOKA

VINS

- 1) Porto Jems's N° 21. - Tasony.
- 2) L'Echanson Rose. - Grand vin rosé du Domaine de Lauzun à Orange (Vaucluse) Côtes du Rhône.
- 3) Châteauneuf-du-Pape 1943. - Les Caves des Apôtres. - Château des Fines Roches, à Châteauneuf-du-Pape.

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 40.

Pour votre Documentation



Un vétéran du « vin », un vrai, n'évalera jamais sa science pour épater la galerie. A l'occasion il rectifiera courtoisement, aimablement, certaines confusions, certaines erreurs de son interlocuteur — ou il se taira si ce dernier est un entêté — parce qu'il sait qu'il est humainement impossible de connaître à fond tous les cépages de l'univers, tous les vins et tous ses assemblages plus ou moins secrets, et Dieu sait combien il y en a !... Sans aller bien loin qui prétendrait connaître — à fond — tous les vins de France sans exception, les vins passerillés, alcoolisés, liquoreux, forcés, mutés ou cuits, par exemple ?... Il nous a été permis cette année, lors du premier accord franco-belge, de constater que de nombreux négociants belges distingués et compétents, ne savaient pas exactement, ou ignoraient totalement, ce qu'était un « Vin de liqueur », un « Vin doux naturel », ou la différence entre ces deux vins.

Nous essayerons de vous donner dans cet organe quelques renseignements succincts sur les vins nobles de France et d'ailleurs, renseignements simplifiés à l'extrême pour les rendre à la portée de ceux de nos membres et lecteurs qui s'intéressent à la question et nous pensons qu'ils sont nombreux.

VINS D'OPORTO OU DE PORTO

Porto, en Portugal, est le grand entrepôt et le port d'embarquement des célèbres vins du même nom qui se récoltent dans le Haut-Douro : — Une admirable région couverte de tous les bienfaits de la terre et du ciel, la vallée du Douro, « la rivière d'or », le plus bel ornement, parmi tant d'autres merveilles du Portugal ; c'est là que dans un terrain maigre où la vigne trouve à travers le schiste friable une eau nécessaire, poussent les cépages célèbres entre tous, le Bastardo, l'Alvarelhao, la « Tinta Francisca » et plusieurs autres qui sur les flancs arides du Douro reçoivent les rayons d'un soleil ardent. A la rivière d'or la vigne a fait une parure d'or.

Les raisins dont sera fait le vrai vin de Porto, celui-là qui seul mérite d'être appelé Porto, sont vendangés très noirs ou très dorés

et soigneusement purgés des grains verts, moisés ou gâtés. Ils sont foulés aux pieds pendant plusieurs heures.

Lorsque la saveur vineuse se manifeste chez le liquide en fermentation, le vigneron ajoute 4 à 8 % d'alcool par des additions successives. Ces additions commencent à se pratiquer ou bien dès la mise en cuve lorsqu'on veut obtenir des vins très doux, blancs ou rouges (7-9 beaumé), dénommés au Portugal « GEROPIGA », ou alors quelques heures plus tard pour obtenir des vins de douceur moyenne (de 3 à 3,5 beaumé), des vins demi secs (de 2 à 2,5 beaumé) et à la fin de la fermentation, c'est-à-dire après la transformation totale du sucre naturel du raisin en alcool, quand on désire des vins très secs (de 0 à 1 beaumé).

Peu après « le chapeau », croûte formée par les pellicules des raisins s'affaisse. Il se produit une sorte de macération jusqu'au moment du premier soutirage en novembre. Les commerçants de Porto qui n'ont pas de vignobles ou qui en ont insuffisamment, achètent alors aux viticulteurs ces vins qui sont transportés par chemin de fer ou sur des voiliers typiques au fil du Douro jusqu'à Vila Nova de Gaia-Porto.

Les vins de Porto sont très colorés doués d'un arôme très prononcé ; ils se dépouillent en vieillissant ; les vins blancs — ne provenant pas de vins rouges décolorés artificiellement — sont d'origine de raisins blancs et donnent, lorsqu'ils sont d'origine d'une des meilleures régions de la production de vins de Porto blancs, des vins bien fruités, assez corsés.

Leur titre alcoolique atteint aux vendanges, suivant le traitement, de 18 à 20° et les commerçants à Porto fortifient les vins en cave pendant la première année de traitement selon les désirs des marchés étrangers.

Il est contraire aux bonnes coutumes et à la « Loi » portugaise de fortifier plus tard à 20° avant l'expédition un vin traité à 18 ou 19° la première année. Ce qui a été traité à l'origine à 18° doit être expédié à 18°, celui de 19° doit être expédié à 19°, etc... Il est vrai que cette bonne règle n'est pas toujours respectée, mais...? Cela c'est une autre histoire !

Une cave bien approvisionnée doit avoir toujours en stock des vins de 0° à 7° beaumé.

En résumé, de la qualité des raisins, de celle des eaux-de-vie, de la conscience des commerçants portugais, des savants assemblages à Porto des différents crus, de différentes années, sauf pour le « Vintage » (vin millésimé d'années exceptionnelles), par des maîtres de chai qui se passent le secret de père en fils, dépendra la qualité du vin de Porto.

La ville de Porto, marraine du Portugal, ne saurait tirer sa renommée de produits mensongers qui inondaient le monde avant la guerre et qui ne manqueront pas de réapparaître bientôt. C'est le vrai vin lentement élaboré dans la vallée du Douro, recueilli et vieilli dans des fûts de chêne d'environ 650 litres — « Old in Wood », comme disent les Anglais fins connaisseurs de vins de Porto et non pas dans des foudres et encore moins dans des cuves vitrifiées — c'est ce vrai vin qui se développe en bouteilles après plusieurs mois de repos jusqu'à un grand nombre d'années pour gagner l'arrière-goût de « noisette » caractéristique du Porto, qui a porté aux quatre coins du monde la renommée inégalable du Portugal et du Porto.

SHERRY OU JEREZ

Les vins de Xérès ou Jerez conformément à la nouvelle orthographe espagnole, donnent leurs nom à des vins secs blancs et dorés très distingués. Cette ville est située à 49 kilomètres environ au nord-ouest de Cadix, non loin de Guadalete.

Les vignobles qui produisent les vins de Jerez ou « sherry » sont situés dans le territoire de Jerez-de-la-Frontera, Sanlucar de Barameda, Puerto de Santa Maria, Chiclana de la Frontera, Condado de Niebla, et dans plusieurs autres localités des provinces espagnoles de Huelva et de Séville.

Les vendanges se font de septembre à la mi-octobre. Elles commencent sur les coteaux calcaires dénommés « albarizas » où domine le « Palamino » dont les raisins mûrissent plus tôt que ceux des Mantuos castellano et Pilas des terrains sablonneux qui donnent naissance aux vins jaunes dorés. Quelques autres cépages à l'arôme particulier, plein d'attraits, tels que le Canonazo, le Mollar, le Peruno, l'Albillo, etc., contribuent à la création du sherry.

Les raisins dont sera fait le vin de sherry sont cueillis avec grand soin, en plusieurs reprises, au fur et à mesure de leur maturité. Ces raisins sont placés délicatement côte à côte sur des nattes en spart qui recouvrent le sol, bien au soleil pour évaporer une partie de l'eau contenue dans les raisins.

Chaque grappe est visitée minutieusement et purgée des grains altérés. Pendant la nuit la vendange de raisins est abritée par des toiles contre la rosée. Si un orage éclate, les nattes recouvertes de raisins sont rapidement transportées sous couvert.

Il n'y a pas de règle précise relativement à la durée d'insolation. Chaque viticulteur possède à ce sujet son expérience personnelle ; il la fait cesser lorsqu'il juge que la concentration de matières sucrées est suffisante.

On foule aux pieds et le moût clair est recueilli dans les tonneaux.

La fermentation principale dure environ trois semaines, ensuite la fermentation secondaire se prolonge jusqu'à deux ou trois mois. Le liquide s'éclaircit par défécation naturelle et on procède à un premier classement des qualités en janvier ou février. Le vin limpide et brillant est transvasé dans des futailles préparées à cet effet, au moyen de siphons qui ne touchent pas aux lies. A l'occasion de ce soutirage, on additionne chaque « bota » (fût de chêne de 500 litres), de 8 à 10 litres de bonne eau-de-vie. L'alcoolisation fortifie la constitution du vin et le protège contre le danger de nouvelles fermentations.

Après cette opération, on laisse le vin en repos jusqu'à l'été. Alors on pratique un nouveau soutirage.

Les soins en cave consistent en deux soutirages annuels, l'un au printemps, l'autre en automne à partir duquel on laisse s'établir la vidange qui favorise les phénomènes d'oxydation et de vieillissement. Des assemblages savants et habiles entre les vins de différents crus et de différentes années permettent de réaliser tel ou tel type de « sherry », secret de chaque maison.

L'évaporation lente qui se produit à travers les pores de bois exerce une influence notable sur la nature et la distinction du bouquet.

Comme les vins de Porto dignes de porter ce nom, le « Sherry » uniquement vieilli dans des fûts de chêne, « Old in wood », mérite seul d'être appelé « Sherry ou Jerez ».

QUINCY — VIN NOBLE

Ce vin blanc est produit dans le département du Cher, à Quincy et à Brinay, non loin de Vierzon.

Il provient exclusivement d'un des plus grands cépages français, le « SAUVIGNON », qui confère à tous les vins qu'il produit un caractère inégalable de finesse et de race, et un incomparable bouquet.

Tous les connaisseurs l'apprécient et d'après le « Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-vie de France », organisme officiel de la République française, il mérite d'être classé parmi les grands vins blancs de France.

La production de ce grand vin blanc sec, sans aucune acidité, ayant un arrière-goût de « pierre à fusil », est très limitée. C'est la raison pour laquelle il est l'apanage des gourmets privilégiés les plus avertis.

J. S.

LETTRE DE BORDEAUX

« La Route des Lacs »



SI la tradition populaire a quelque fondement, tes oreilles, mon mon cher James, ont dû tinter abondamment en cette journée du 14 juillet. Nous avons, en effet, réuni ce jour-là à Cassy quelques vieux amis et nous avons ensemble « remué les poussières antiques ». Dans les divers tableaux que nous avons évoqués d'un passé qui, pour n'être pourtant pas antédiluvien, n'apparaît pas moins, de nos jours, un peu comme l'ère de la pierre taillée, tu figurais toujours en bonne place.

Nous avons réussi à mettre au point un déjeuner à peu près convenable — pour notre misérable époque du moins — et comme nous étions là entre intimes, nos hôtes en faisaient force compliments à Mme Piti-Bizou à qui revenait tout le mérite de cette organisation domestique qui tient, actuellement, beaucoup plus de l'acrobatie que de la gastronomie !

Mais, interrompant ce chœur laudatif, le plus intime de tous ceux qui étaient là, le peintre basco-bordelais René Gaillard fit une mise au point qui nous refoula tous à quelque dix ans — et même plus — en arrière.

— C'est entendu, déclara-t-il en plissant ses petits yeux tout pleins de malice, nous te votons tous des félicitations. Piti-Bizou, tu as réussi à nous faire très honorablement déjeuner... Mais permets cependant aux graves vieux messieurs que nous sommes de se souvenir d'une époque où des repas comme celui-ci nous eussent fait sourire de mépris !

Et René Gaillard d'ajouter, pour essayer d'éviter une verte riposte de ma femme :

— Mais gardes-toi surtout de voir dans mes propos autre chose que le regret d'un charmant passé !

Il n'évita rien du tout, car Piti-Bizou qui est insolente comme un jeune page — c'est sa génération qui veut ça ! — lui répliqua avec une grimace :

— Oh ! sois tranquille, mon cher René, je ne vois rien dans tes propos... sinon la confirmation de ce sentiment que j'éprouve parmi

vous et qui est à peu près celui qu'éprouverait une petite fille égarée, sans son guide, dans un musée d'antiquités préhistoriques !

René encaissa en riant et lui répondit :

— Tu n'est qu'une sale gamine mais nous ne t'en voulons pas, car à l'époque dont nous parlons, tu étais tout juste née... mais ton mari, lui, j'en suis sûr, doit se rappeler ce 14 juillet de 1929...

Et se tournant vers moi, il poursuivit :

— T'en souvient-tu, Henri ?... A cette époque-là tu te débattais, à Biarritz, au milieu des tracas que te valait la création d'un quotidien financé par une espèce de maboul dont j'ai perdu le nom... Je ne sais plus quel détail de ton organisation t'appela à Bordeaux vers le 14 juillet. J'avais moi-même besoin d'aller chez moi chercher des brosses et des toiles et nous décidâmes de profiter des jours creux pour nous rendre à Bordeaux en flânant par le seul chemin qui convienne à des âmes sensibles, par la délicieuse route des Lacs.

Eh ! oui, je me rappelais ce joli voyage tout parfumé de senteurs de pins et de bruyères et nimbé d'une si douce fantaisie !

— Mais ce que je veux te rappeler surtout, poursuivit Gaillard, c'est notre première escale...

— Ah ! oui, fis-je innocemment, l'admirable monument de Charlier, devant le lac de Mézos...

— Eh ! qui te parle, coupa Gaillard, d'« admirable monument » ?... Non ce que j'évoque, c'est notre déjeuner à Léon...

— Ah ! s'esclaffa avec son rire olympien aux chaudes sonorités de bronze, le doux poète Henry Mercadier, si tes admirateurs t'entendaient, mon vieux Gaillard, quelle tête ils feraient !

— Oui, répliqua le peintre, j'ai peut-être l'air d'un Béotien... mais il y avait autant d'art et de poésie, crois-moi, dans ce déjeuner impromptu chez la mère Deslux, que dans n'importe laquelle de mes croûtes ou dans tes misérables vers de mirliton !

Et s'adressant à moi :

— Je nous revois, poursuivit-il, assis à l'ombre des énormes platanes qui baignent d'ombre la place du village... Claude Farrère, attablé en jeune et joyeuse compagnie, menait grand tapage non loin de nous et à deux tables de là, le dionysiaque Van Dongen exaltait devant la paisible et irrésistiblement belle Edmonde Guy les « joies divines de la table »...

Quels souvenirs, en effet, quelle étincelante gerbe d'images du passé !

— Te rappelles-tu, reprit Gaillard, lorsque, parvenus au huitième plat du menu normal, la mère Deslux, roulant son beau tablier blanc entre ses doigts vint s'excuser de « n'avoir plus qu'un peu de foie

truffé avec de la salade... pour finir »... Ce « pour finir » valait tout un poème, mon vieux Mercadier !

Puis, prenant le poignet de Piti-Bizou, il ajouta, malicieux :

— Mais écoute bien la fin, gamine, car c'est le suprême joyau de cette couronne de souvenirs...

Quand, après avoir mangé crème, fromages et fruits, bu notre café « poussé et repoussé » d'armagnac fruité et vermeil, nous avons demandé l'addition, la brave mère Deslux nous apporta une dernière fois la bouteille aux reflets d'or « pour sa tournée à elle » et nous répondit d'un ton timide : « Alors, ça fait trente-cinq francs les deux repas et les liqueurs »...

Et, comme pour retourner le couteau dans la plaie, Gaillard conclut en serrant affectueusement le bras de ma femme :

— Hein ! petite... qu'en dis-tu ?

Mais Piti-Bizou lui répliqua avec une moue de dédain :

— Peuh ! je répondrai simplement comme le poète : « Je suis venue trop tard dans un monde trop vieux ! »

Henri de NEUVILLE.



Les Appellations Contrôlées



Châteauneuf-du-Pape

En face de *Tavel* se dresse le célèbre vignoble de *Châteauneuf-du-Pape*, qui doit son nom à la demeure grandiose que Jean XXII y bâtit en même temps qu'il faisait édifier le Palais avignonnais.

Une grande diversité de cépages très fins végétant sur un terrain maigre, sec, recouvert de cailloux roulés, donne un vin dans lequel se retrouvent les vertus diverses et complémentaires propres à chacun d'eux : chaud et corsé, c'est un des plus grands vins de France, et sa renommée s'accroît chaque jour.

Comité National des Appellations d'Origine
des Vins et Eaux-de-vie

Buveurs d'autrefois

par HANSI



PAR une belle journée d'automne d'une des dernières années du XVII^e siècle, la modeste chaise de poste du R. P. Hyacinthe, Recteur de l'insigne Collège des Jésuites d'Ensisheim, traversait la petite ville de Ribeauvillé, en Haute-Alsace, et s'acheminait vers le château des comtes de Ribeaupierre, situé au haut de la cité. Le père Hyacinthe, un petit homme, au teint basané, était arrivé depuis quelques semaines seulement de sa patrie basque en Alsace. Ayant rendu visite à la célèbre Académie des Pères Jésuites à Molsheim, il avait décidé de présenter à son retour ses devoirs à l'un des plus riches, des plus puissants seigneurs de ce pays, le prince Chrétien II de Birckenfeld, comte palatin, devenu par son mariage comte de Ribeaupierre, de Hohnack et d'autres lieux.

Comme le Recteur avait annoncé son arrivée, il était attendu et fut reçu fort aimablement par l'intendant. Sa Grâce le Prince était à la chasse dans la plaine, dit-il, et ne rentrerait que vers le soir ; mais l'intendant avait mission de prier le Révérend Père de passer la nuit au château, et de l'inviter au souper, au cours duquel Sa Grâce serait heureuse de lui souhaiter la bienvenue. L'intendant engagea le Père à visiter en attendant les jardins et l'orangerie seigneuriale, célèbre dans le pays, où l'on voyait des centaines d'orangers, de citronniers, de figuiers et de curieux arbustes apportés des Indes et des Amériques. Le Père Hyacinthe les admira, se promena longuement dans les jardins étagés en terrasses, agrémentés de fontaines, de statues, de bosquets de buis curieusement taillés, et d'où la vue s'étendait sur toute la seigneurie. Aussi loin que le regard pouvait atteindre, on ne voyait que des vignes, et encore des vignes. Elles couvraient les collines de leur splendeur dorée, elles grimpaient sur les pentes de la montagne toute proche et ne s'arrêtaient qu'au pied des rochers sur lesquels les preux chevaliers de Ribeaupierre avaient, il y a bien des siècles, construit leurs trois castels, maintenant abandonnés. Il prenait grand plaisir à contempler ce beau pays, lorsqu'il entendit dans la cour du bas le bruit d'une cavalcade, les aboiements d'une meute, les cris de

piqueurs ; il pensa que le maître de céans était de retour, et se rendit dans sa chambre. En effet, quelques instants plus tard l'intendant vint lui annoncer que Sa Grâce l'attendait pour le souper et le conduisit à la salle à manger.

C'était une grande pièce, à boiserie haute, au plafond à caissons d'où pendait un lustre en cuivre ; elle était meublée d'une immense armoire sculptée, ornée de colonnes torsées, d'une crédence sur laquelle étaient alignés de nombreux et beaux hanaps en argent doré, d'une tapisserie et d'un grand poêle de faïence verte. Le prince, un homme de haute stature, au teint vermeil, était en train de s'entretenir avec ses compagnons qui tous portaient encore leurs vestes de chasse. La conversation, en langue allemande, était bruyante et gaie, et il semblait bien que l'entrée du Révérend Père eût interrompu brusquement quelque bonne histoire. Le Père Hyacinthe s'inclina devant le Prince, salua les autres convives et débita en français un compliment fort bien venu. Mais sa Grâce lui fit comprendre qu'Elle n'entendait que mal la langue française (ce qui était sans doute une affirmation exagérée, car le prince de Birckenfeld était colonel du régiment Alsace-Infanterie, au service du Roi) ; il indiqua à son hôte sa place à table, vis-à-vis de la sienne. Les autres convives — des nobles du Palatinat et des bords du Rhin — prirent place et le service commença immédiatement.

Ce fut d'abord une soupe à la bière dans laquelle nageaient des raisins de corinthe et des quenelles, dont le prince et ses amis semblaient se délecter. Puis on apporta un immense brochet farci, entouré d'écrevisses et tenant une truite dans sa gueule. Les deux échantons avaient fort à faire à remplir de leurs grands brocs d'étain les impressionnants gobelets d'argent placés devant chaque convive, car ils les vidaient avec une étonnante célérité. Le prince semblait d'excellente humeur, ses yeux pétillaient de malice, et à tout instant, saisissant son gobelet, il se tournait vers l'un de ses amis et buvait à sa santé. L'autre, immédiatement se levait, s'inclinait, vidait sa timbale et la retournant vide, montrait qu'il avait su apprécier l'honneur qui lui était fait. Les hôtes répétaient la même petite cérémonie entre eux, et le Père Hyacinthe n'en revenait pas de voir avec quelle facilité ils entonnaient le liquide. Néanmoins, la conversation s'avéra assez difficile. Le prince l'avait commencée en latin, ce qui fit grand plaisir au Père Recteur, car dans son collège d'Ensisheim on se flattait de parler cette belle langue avec élégance. Sa Grâce parlait le latin — qu'Elle prononçait à l'allemande — de façon assez rudimentaire, mais fort aimablement Elle daignait appeler son nouvel hôte *filious meous*. Quant aux Rhin-

graves, ils s'en tiraient comme ils pouvaient et riaient fort de leurs maladresses. Ils racontaient les exploits des grands buveurs de leur connaissance, et l'un d'eux évoquait les prouesses d'un de ses voisins des bords du Rhin, ce comte Goerz, qui après quelque longue séance de beuverie allait réveiller sa femme et ses enfants, les obligeait à boire, et s'ils s'en plaignaient, reprochait à sa femme de le tromper, parce que des enfants à lui ne pourraient rester une nuit entière sans boire !

Après le brochet, un arrêt se fit dans le service, et tous tournèrent leurs regards vers la porte où l'on vit apparaître un jeune échançon, portant à deux mains un énorme vidrecome. C'était une superbe pièce d'orfèvrerie, gravée, ciselée, ornée de godrons, d'écussons aux armes des Ribeaupierre et de leurs alliés, et dont le couvercle était couronné d'une petite tourelle ajourée, dans laquelle on voyait le roi David jouant de la harpe (rappelant ainsi que les comtes de Ribeaupierre étaient les protecteurs de tous les ménétriers, violoneux et autres musiciens d'Alsace).

L'échançon plaça avec mille précautions le hanap doré — on l'appelait dans la famille *La Bienvenue des Ribeaupierre* — devant le prince. Celui-ci dévissa le couvercle, puis se soulevant, salua par trois fois son nouvel hôte, et porta le hanap à ses lèvres, avec lenteur, comme s'il craignait d'en verser une seule goutte. (On ne saura jamais si la coupe était pleine, mais tout se passait comme si elle avait été remplie jusqu'aux bords.) Il but, il but sans arrêt, il semblait verser en un flot régulier le vin dans un entonnoir. Petit à petit le pied du hanap montait, puis il prit une position horizontale, il monta encore et enfin pointa vers le plafond comme le pavillon d'une trompette sonnante la victoire. Alors le prince retourna le hanap, et le tenant renversé au-dessus du pouce de sa main gauche, il montra que pas une goutte n'y était restée. Puis il resalua par trois fois son hôte, se rassit, cependant que l'on emportait la « Bienvenue ».

Le Père Hyacinthe remercia Sa Grâce du grand honneur qui lui était fait, mais il était inquiet et louchait vers la porte. Ce qu'il craignait arriva, inexorable comme le destin : le petit échançon revint et plaça l'énorme vidrecome devant lui. Le pauvre homme eut beau commencer un discours éloquent, dans lequel il se comparait à David devant Goliath, il eut beau en un latin châtié s'excuser humblement, les visages scandalisés de Sa Grâce et des convives, les marques de réprobation que donnaient même les domestiques, lui apprirent qu'il fallait s'exécuter, qu'il manquerait à toutes

les règles de la bienséance s'il ne faisait preuve de bonne volonté. Il se rappela que son supérieur, avant son départ lui avait bien recommandé de respecter les mœurs et les coutumes du pays où il allait résider ; il prit son courage et aussi l'énorme calice à deux mains, et il but tant qu'il lui était possible de boire. Quand il le déposa pour souffler et demander grâce, il vit à la mine renfrognée de ses commensaux, qu'ils n'étaient guère satisfaits. Il fit un nouvel effort, et enfin il crut voir un sourire éclairer le visage du prince. Il déposa le hanap, s'inclina par trois fois, comme il l'avait vu faire, et se rassit.

On servit encore un grand pâté, un superbe coq de bruyère farci de pruneaux et de gelinottes, les Rhingraves continuaient à vider leurs gobelets à leurs santés réciproques, mais le pauvre Père ne vit plus qu'un brouillard bleuâtre dans lequel semblaient nager les visages de plus en plus cramoisis de ses convives. Quand enfin Sa Grâce daigna lever la table, il rassembla toutes ses forces, et alla prendre congé de son hôte. Hélas, il arriva ce qui devait arriver (et pour le dire décemment nous ne saurions mieux faire que d'employer les termes dans lesquels le chroniqueur nous a raconté l'histoire) : il lui prit un mal au cœur si pressant qu'il fut contraint de soulager la plénitude de son estomac !

Le prince et ses amis riaient à gorge déployée et paraissaient ravis de l'aventure, mais le pauvre Père pleura de honte et de confusion. On eut beau lui expliquer que dans le pays de ces messieurs, cet accident n'avait rien de honteux, que bien au contraire, il faisait honneur au maître de maison, il se retira tout accablé de son malheur.

Le lendemain de bonne heure, la voiture du Père Recteur passa devant la conciergerie du château et sortit par la porte du bas de Ribeuwillé. Elle semblait vide, car le malheureux recteur, pâle et défait, se cachait tout au fond de la caisse. Arrivé à Ensisheim, il gagna sa cellule, se mit au lit et ne parla plus à personne. Il mourut quelques jours plus tard, de chagrin et de confusion.

* * *

Le grand hanap eut bien des aventures. Placé dans une caisse aux premiers jours de la Révolution et enterré, il fut retrouvé en l'An II, réclamé par le gouvernement comme monument historique et finalement offert en don par Napoléon I^{er} à Maximilien, Roi de Bavière, qui était l'arrière petit-fils du facétieux amphitryon du

Père Hyacinthe. Quant aux autres vidrecomes des Ribeaupierre, ils sont conservés à l'Hôtel de Ville de Ribeauvillé où vous pouvez les admirer.

* * *

Maintenant on ne boit plus ni dans les hanaps, ni dans les cornes d'aurochs. Le vin d'Alsace est présenté en de longues bouteilles au col étiré, et dans l'ordonnance d'un bon repas, en cette France où tout est mesure et harmonie, la fine et mince bouteille de Riesling ou de Traminer a trouvé sa place à côté de la classique bouteille du vin de Bordeaux, du flacon pansu bourguignon et de l'imposant magnum, casqué d'or du vin de Champagne. Nul gourmet, nul gastronome ne pourrait se passer de la note fraîche, légère et gaie qui complète si bien la somptueuse harmonie des vins de France.

HANSI.



Les Appellations Contrôlées



Jurançon

Le vin de *Jurançon* constitue un des nombreux liens entre l'histoire et la gastronomie. C'est lui qui, le premier, mouilla les lèvres de Henri IV.

Récoltés sur les coteaux, au Sud de *Pau*, ces vins blancs proviennent de cépages locaux très différents de ceux de la Gironde, et ils ont un bouquet très particulier qui les distingue nettement des autres vins du Sud-Ouest. Ils sont très corsés, généreux, très bouquetés, dignes en un mot du *Béarnais*, mais capiteux et violents.

Comité National des Appellations d'Origine
des Vins et Eaux-de-vie

AVEZ-VOUS REGLE VOTRE COTISATION 1946 ?...

NON?... Ne remettez pas ce paiement à demain, vous l'oublieriez encore. Acquitez-vous-en aujourd'hui même au C. C. P. n° 3634.43 de l'« Echançon ».

CUR

Notre cher vieux Curnonsky vous parle



EN HOMMAGE AU GOURMET INCONNU

VOICI un livre unique en son genre et qui fera la délectation de tous les « Fines Gueules », de tous les Fervents du Culte de la Bonne Chère, de tous les Gourmands Gastronomes, Gourmets et Gourmettes de France... et d'ailleurs. C'est à la fois l'œuvre d'un lettré qui sait écrire de ce qu'il connaît bien, d'un fin cuisinier qui se révèle parfait Technicien à l'occasion et qui donne quelques recettes rares et inédites, d'un érudit « Bollandiste » de la Gastronomie... et d'un *Client sérieux* qui a fréquenté les meilleurs restaurants de France, d'un vieux « boulevardier » enfin qui a vécu dans le délicieux Paris de *Naguerres*...

...On a mille fois cité, recité et recité la phrase célèbre de Talleyrand : « Ceux qui n'ont pas vécu en France entre 1760 et 1780 n'auront jamais connu la douceur de vivre. »

...L'illustre diplomate qui sut, en 1815, obtenir pour la France vaincue un Traité que la France victorieuse ne sut pas obtenir en 1919, oubliait que sous le premier Empire la France avait connu une « décade » magnifique de splendeur et de gloire.

Et il ne pouvait pas prévoir que l'existence de nos arrière-grands-pères redeviendrait très supportable sous la Restauration et pendant les dix-huit premières années du Second Empire.

Soixante-quinze ans après Talleyrand, notre bon Maître Adrien Hébrard, qui fut l'un des hommes les plus spirituels et l'un des plus fins humoristes de son époque, nous disait un soir à la terrasse du *Weber* :

« J'ai beau être un vieux républicain et qui a fait ses preuves, »
« j'ai tout de même vécu les dernières années du Second Empire »
« et je ne puis nier qu'on s'amusait bien sous le Tyran. »

C'est qu'il y a dans notre admirable pays qui s'est toujours relevé après les pires catastrophes, comme un principe de jeunesse et

d'immortalité. Les hommes de ma génération... les *moins de* quatre-vingts ans... peuvent se vanter à leur tour d'avoir connu vraiment la douceur de vivre entre 1889 et 1914 et pendant les quinze ans qui ont suivi la victoire, de 1919 à 1934. Et cela fait tout de même quarante années de bon temps sous la III^e République !

Car, sous tous les régimes — et dans toutes les classes — il y a toujours eu chez nous une foule d'honnêtes gens, de braves bougres et de jolies filles qui savent vivre au jour le jour et sans souci du lendemain, qui savent aimer, causer, manger et boire... et qui d'ici quelque temps se ficheront de la bombe atomique, de la Question d'Orient et de quelques autres tout autant que de la Sainte Ampoule ou de la Querelle des Investitures. Oh ! pas tout de suite, bien sûr. Je ne sais pas si vous avez remarqué que nous vivons dans une époque de transition et, comme disait cet ineffable parlementaire dont je regrette d'avoir oublié le nom, « sous le régime de l'inexactitude de la position de la question ».

Nous roulons sous un tunnel, et pas précisément en train de plaisir. Mais les tunnels finissent toujours par déboucher à l'air libre.

En attendant, ce livre-ci apparaît comme un bienfait, j'allais dire comme une bénédiction... pour les hommes de mon âge qui ne vivent plus que de souvenirs.

Et je suis sûr qu'il plaira aussi à nos cadets qui s'affirment curieux des époques disparues et qui ne lisent pas, quoi qu'on dise, que des romans policiers ou de superconquenteuses obscénités.

Cet *Eloge de la Table* est un hymne fervent et joyeux à notre pays, Paradis de la Bonne Chère, sous l'invocation de Notre Maître, du Grand Professeur (comme il aimait à s'appeler lui-même) Brillat-Savarin — qui a « fondé en raison » le Culte de la Gastronomie et qui en fait une *religion*... c'est-à-dire un lien entre les hommes ; l'auteur de ce livre a considéré la TABLE sous tous ses aspects et dans tous ses rapports avec les formes de la civilisation et de l'industrie humaines.

En somme, l'*Eloge de la Table* est une SOMME qui n'engendre ni le somme, ni la mélancolie, une sorte de Tour du Monde Gastronomique et Culinaire qui promène le lecteur à travers toute la planète.

L'auteur ose même aborder... non sans une discrète ironie, la question du Cannibalisme. Son érudition encyclopédique lui permet de traiter tous les sujets, et rien de ce qui concerne la Table ne lui demeure étranger.

Toutefois, il ne fait point étalage de sa science : il garde le Ton de la conversation, cette « spécialité » si française qui restera toujours chez nous l'accompagnement indispensable des joies de la Table. Nul ne sait comme lui que lorsqu'on savoure un bon plat ou qu'on déguste un grand vin, « on en parle ! » Et il en parle avec un goût exquis, une aimable bonhomie et dans une langue précise et claire qui ne cherche jamais l'effet. Il s'efface derrière son sujet, comme un grand chef d'orchestre s'efface derrière la pensée du musicien dont il interprète une symphonie.

Sa modestie est telle qu'il a voulu rester anonyme et que son livre gardera l'attrait du mystère.

C'est l'œuvre posthume, hélas ! du *Gourmet inconnu*. Il a fallu toute la force de persuasion et toute l'affectueuse ténacité de son vieil ami André Saint-Georges pour décider l'auteur à laisser publier, après sa mort, d'ailleurs toute récente et prématurée, ce manuscrit qui n'aurait jamais paru sans la providentielle intervention de l'inlassable fureteur bibliophile, auquel on doit déjà la publication d'un autre voyage si attachant : *l'Eloge de l'Amour*.

Comme « l'éditeur » André Saint-Georges, j'ai beaucoup connu l'auteur de ce livre et je l'ai beaucoup aimé.

Pendant un demi-siècle nous avons vécu côte à côte ces jours heureux d'autrefois où l'on n'avait pour ainsi dire pas besoin d'argent, où l'on ignorait les restrictions, les prescriptions, les réquisitions et les inquisitions, où l'on savait se contenter de peu, où l'on vivait pour soi et sans envier la richesse du voisin, où l'on ne cherchait pas à épater la galerie.

Notre « Gourmet inconnu » était un Sage. De jolies femmes l'ont aimé pour lui-même, pour son exquise politesse, pour sa bonne humeur et pour sa gaieté : il a su choisir la plus charmante, une fine « gourmette » et la garder. Ce couple heureux répandait la joie. Notre gourmet était un admirable Amphitryon.

Les repas qu'il offrait à de rares amis réalisaient la perfection simple : on n'était jamais plus de cinq ou six à table : la cuisine était faite par un de ces vieux cordons bleus provinciaux qui l'ont apprise de leur grand'mère et qui sont les Gardiennes du Feu et des meilleures traditions.

La jeune maîtresse de maison faisait son marché elle-même et connaissait le prix du beurre... qu'elle n'épargnait pas du reste..., et le cours des meilleures denrées. Elle avait l'œil à tout et le service était comme une présence invisible.

Le « Gourmet inconnu » descendait lui-même à la cave et découvrait toujours les deux ou trois « dernières bouteilles » de quelques bons vins naturels, où la Thermochimie n'avait rien à voir,

non plus que la standardisation, le sucrage, le remontage et tous ces tripatouillages par quoi le plus bas mercantilisme transforme tant de bons vins de France en innombrables bistroutilles. Car le « Gourmet inconnu » était encore un impeccable « cénophile ». Il avait le respect de l'éminente Dignité du Vin. Et l'on buvait chez lui, non seulement les plus Grands Crus de Bourgogne, de Bordeaux, de Touraine et d'Anjou, non seulement les meilleures marques de Champagne, mais ces spirituels et gentils *Vins de Table* dont un seul suffirait à la gloire d'un autre pays.

Il faudrait la lyre bachique de notre divin Ponchon pour chanter les délices des merveilleuses agapes que l'ami C... (j'allais le nommer !) savait offrir à des invités élus parmi les Champions de la *qualité*.

Amphitryon de grande classe, parfait connaisseur en vins, auteur de fines recettes, gastronome érudit, délicat écrivain et vrai Gentilhomme de Lettres, celui qui a voulu rester le *Gourmet inconnu*, était digne, à tous les titres, d'entonner ce magnifique éloge de la Table.

Sans doute, il a trop parlé de moi dans son livre. Mais comment ne pas lui être reconnaissant de ce fraternel hommage qu'il a voulu rendre à tout ce que j'ai fait depuis cinquante ans pour réaliser l'Alliance du Tourisme et de la Gastronomie ?

Bien que trop indulgente, cette preuve d'affection m'a consolé de bien des déboires et le cher Ami trop tôt disparu me laisse un inoubliable et sacré souvenir.

Dès aujourd'hui l'*Eloge de la Table* prend sa place — et l'une des premières — parmi les Classiques de la Gastronomie.

Juillet 1946.

Maurice - Edmond SAILLAND
...indûment dit CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes,
Président Fondateur
de l'Académie des Gastronomes.

AVEZ-VOUS REGLE VOTRE COTISATION 1946 ?...

NON?... Ne remettez pas ce paiement à demain, vous l'oublieriez encore. Acquittez-vous-en aujourd'hui même au C. C. P. n° 3634.43 de l'« Echanson ».

PAUL BOUILLARD

Ambassadeur des Vins de France
Technicien de la Cuisine



NOS anciens membres se souviendront avec émotion de la finesse d'esprit de notre regretté collaborateur et ami Paul Bouillard, auteur de plusieurs livres ne parlant que de la Cuisine, « La vraie », celle qu'il connaissait et qui a non seulement fait la renommée mondiale du restaurant célèbre « Le Filet de Sole » de Bruxelles, mais encore a permis à des anciens chefs de ce restaurant, tels que Charles Wurtz et Henry Lefaux, de briller de son éclat.

Il nous a légué quelques recettes, les unes simples, les autres somptueuses, que nous vous engageons à éprouver chez vous ou mieux encore, à aller savourer dans le cadre où vécut Paul Bouillard : « Le Filet de Sole » dont l'héritier respecte scrupuleusement les vieilles traditions.

LA BECASSE FINE CHAMPAGNE

La « Bécasse » est un gibier des plus fins qui soient. Contrairement à la « caille » qui doit se manger *au bout du fusil*, la « bécasse » demande au contraire à n'être préparée que quatre ou cinq jours après sa fin tragique. Ceci ne veut pas dire qu'elle exige d'être « faisandée », c'est tout simplement parce qu'étant rassie, sa chair sera moins ferme. Je considère pour ma part comme une des plus grandes erreurs gastronomiques que de manger du gibier faisandé.

La « bécasse » peut se manger simplement rôtie comme un perdreau, mais la préparation que voilà lui est de beaucoup supérieure.

Plumez, flambez une bécasse, *ne la videz pas*, assaisonnez-la de sel, de poivre du moulin et, dans une casserole plate, à sa taille, faites-la rôtir vivement au four, dans un peu de beurre moussoux et ne la laissez cuire qu'à moitié. Découpez-la vivement sur la table de cuisine, en six morceaux, deux cuisses, deux ailes et l'estomac coupé en deux, ajoutez la tête. Otez de la carcasse l'*ambrosie intestinale* et jetez le sac (gésier). Hachez ces intestins et malaxez-les dans un bol avec la valeur de trois noix de purée de foie gras non

truffé et une cuillerée à café de moutarde neutre, assaisonnez tout cela d'un peu de sel et d'une pointe de poivre rouge de Cayenne. Remettez la casserole où a cuit la bécasse en plein feu et jetez-y les morceaux de la bête, sautez-les, pour en terminer la cuisson, puis arrosez-les — la casserole étant toujours en plein feu — avec la valeur d'une demi-tasse à café de fine champagne à laquelle vous mettez le feu ; laissez flamber et retirez la casserole « hors du feu ». Dressez toute la bécasse dans un plat creux que vous réservez au chaud et versez le contenu du bol dans la casserole où l'attend la cuisson du gibier. Rapprochez la casserole du feu vif, imprimez-lui un continué mouvement de rotation et faites chauffer ce « fumet » au degré ultime qui précède l'ébullition *qu'il faut éviter*. Terminez l'assaisonnement, versez le « fumet » sur la bécasse, qui part à table couronnée de croûtons de pain frits au beurre mousseux. Voici un plat de réveillon qui vous reposera de la « dinde » et de l'« oie » et, si possible, escortez-le d'une bouteille de « Musigny » ou de « Côte rôtie ». Une fois l'an n'est pas coutume !

LE PATE D'ALOUETTES RACOUCHOT

Cette recette que je simplifie volontairement à votre intention, je la tiens d'un cuisinot ami qui officia à Bruxelles avant de se fixer en Bourgogne, et je le cite avec d'autant plus de plaisir qu'il s'applique à nous doter d'apprentis — il en a toujours six en formation ! et d'excellents, je puis en parler. Pareil exemple mérite donc encouragement. Et voici son « pâté ». Plumez, flambez 18 alouettes, décapitez-les et désossez-les comme ceci : coucher l'oiseau sur l'estomac ; au moyen d'un petit couteau acéré, incisez à partir du cou jusqu'au croupion, glissez la pointe du couteau sous les chairs que vous soulevez au fur et à mesure que le couteau contourne la carcasse qui apparaît à nu, enlevez-la, ainsi que l'os des ailerons, laissez ceux des cuisses, jetez le sac (gésier), réservez les intestins que vous humectez de cognac. Marinez les alouettes pendant deux jours dans 3 cuillerées à bouche de cognac, 2 de madère et 2 de vin blanc, assaisonnez : sel, poivre, pointe d'épices. Coupez en gros dés : 350 grammes de filet mignon de porc frais, 150 grammes de lard gras frais, sautez le tout à la poêle dans un peu de beurre, laissez refroidir, pilez au mortier, en y ajoutant 120 grammes de jambon cuit, *non fumé*, ainsi que l'ambrosie intestinale que vous aurez également fait vivement « revenir » au beurre. Avec les deux tiers de cette farce bien assaisonnée, fourrez-en les alouettes qui reprendront en partie leur forme primitive. Pour la pâte : disposez en rond,

sur la table de cuisine, 500 grammes de farine dans le puits mettez une pincée de sel, 2 œufs entiers, 2 décilitres d'eau froide, 125 grammes de beurre pommade. De vos deux mains travaillez le tout, formez-en une boule, en enfarinant de temps à autre la table sur laquelle vous confectionnez la pâte, laquelle étant devenue lisse, est étendue au moyen d'un rouleau à pâtisserie ou d'une bouteille vide, jusqu'à ce qu'elle acquière la forme et l'épaisseur d'une moyenne serviette.

Beurrez et enfarinez l'intérieur d'un moule ou d'une casserole forme « bain-marie » d'une grandeur appropriée au volume du pâté en confection. Avec précaution, et en la tenant par les quatre coins, introduisez la pâte dans le moule, aux parois duquel vous la faites adhérer, *sans la déchirer*. Au moyen d'un couteau, coupez la pâte en contournant le sommet de la casserole, réservez une lèvre d'un centimètre. Tapissez tout l'intérieur de tranches de lard gras très minces, puis d'une couche légère de farce. Il n'y a plus qu'à monter les alouettes en les *chevauchant* de telle façon qu'entre elles intervienne le reste de la farce. Le moule étant rempli, humectez d'eau les lèvres du pâté, pour qu'y adhère le restant de la pâte qui va ainsi servir de couvercle. Abattez — en circonférence — toutes les bavures ; le pâté est terminé. Deux ou trois dés de beurre sur le sommet, puis en cuisson à four modéré, pendant une heure un quart. Ce pâté ne comporte aucune cheminée ; sitôt cuit, on le démoule et on sert chaud... Il n'y a que les Bourguignons pour imaginer pareils délices.

LE RABLE A LA CREME

Pour cuire un « râble de lièvre » à la crème, vingt minutes à chaleur vive suffisent. Le râble débarrassé de sa mince peau, est piqué transversalement de petits lardons de lard gras non salé, d'un centimètre de longueur ; la pièce, salée et poivrée, est posée dans un plat à rôtir au fond beurré, puis arrosée de deux cuillerées à bouche de beurre liquide et poussée au four sous le tropique ; on l'arrose souvent. Le râble, une fois cuit, est dressé sur un plat chaud, le plat à rôtir mis sur le fourneau, on y jette un verre à porto de fine champagne, on met le feu, sitôt éteint, on verse un verre et demi à vin de crème double, on laisse réduire de moitié, on relève d'une pointe très légère de poivre rouge de Cayenne, on ajoute le jus d'un demi-citron, quelques noisettes de beurre frais, ceci pour lier la sauce que l'on passe immédiatement au travers d'une fine passoire, sur le « râble », qui part tout de suite sur la table avec assiettes brûlantes.

GRIVES A LA LIEGEOISE

Les grives de grande finesse ont une prédilection marquée pour les Ardennes belges, car celles qu'on y rencontre sont assurément les meilleures qui soient. Les Belges n'apprécient qu'une seule préparation, celle à la « liégeoise », que les Français connaissent peu car c'est bardées et rôties ou en salmis qu'ils les mangent généralement.

Les grives étant plumées, on ne les vide pas, on se contente de leur arracher le « sac », c'est-à-dire le gésier avec la pointe d'une aiguille à brider, on trousse leurs pattes en les croisant et on plante leur propre bec dans leur flanc. L'oiseau est ainsi bridé sans aucun lien.

On sale des grives sur la table de cuisine. Dans une cocotte de terre ou de fonte, juste assez grande pour contenir le nombre de grives désiré, on fait chauffer « noisette » sans le ménager, du beurre frais. On couche côte à côte et sur les reins dans le beurre moussieux toutes les grives. La cocotte est maintenue sur la plaque du fourneau en un endroit très chaud, la cuisson doit marcher rondement ; on la surveille cocotte découverte. Après un temps assez court on soulève une grive avec une aiguille pour s'assurer de son degré de cuisson et de coloration. Si les reins commencent à blondir, on couvre la cocotte et on laisse continuer la cuisson. Deux minutes après, on retire légèrement la cocotte sur le coin du feu et avec une aiguille on retourne vivement les grives, on recouvre la cocotte que l'on replace sur la plaque chaude du fourneau pour permettre aux oiseaux de cuire du côté de la poitrine et de se colorer. A ce moment-là elles ne sont pas encore tout à fait cuites, mais, une fois leur coloration obtenue sur les deux faces, on peut les remuer en les sautant de temps en temps. Pendant que cuisent les grives, on prépare autant de croûtons de pain viennois qu'il y a d'oiseaux, on fait griller ces croûtons au beurre et on les réserve au chaud.

Trois minutes avant de servir, on jette en pluie sur les grives des baies de genévriers séchées et finement écrasées (une cuillerée à café pour trois grives), on recouvre la cocotte, on la remue de temps en temps, puis on ajoute les croûtons et on remet le couvercle. La grive ne doit pas, ne peut pas attendre.

Aussi ce n'est que lorsque les assiettes très chaudes sont déjà sur table que la cocotte est posée sur un plat, légèrement découverte pour pouvoir y introduire en vitesse quelques gouttes d'eau ou de vin blanc, ceci pour permettre au fond de cuisson de se détacher. Et les grives, sans tarder, partent à table en chantant. Dix à douze minutes de cuisson auront suffi.

VATEL

SA FIN DIGNE ET TRAGIQUE



LES femmes, en vérité, sont quelquefois de bien étranges et bizarres cervelles, et l'aventure n'est point impossible, encore qu'elle comportât la complicité de bien des gens, au nombre desquels il nous faudrait alors compter le Prince de Condé, le Duc, son fils et les Princesses.

Son altesse eut-elle le cœur de se prêter à cette cruelle plaisanterie, et connaissait-elle si mal l'âme de ce probe et loyal serviteur qu'elle ne prévint point à quelles extrémités un tel homme serait capable de se porter, le jour où il s'apercevrait de la mystification ? Peut-être... le cœur d'un domestique n'est pas fait pour retenir les méditations d'un grand seigneur... Et ce devait être un jeu singulièrement plaisant que de regarder, dissimulé derrière une tenture, les agaceries de la Marquise accoutrée en chambrière et d'entendre ensuite ses rieuses confidences. Le « faquin » n'était point facile à échauffer ! Et pourtant, Dieu sait quelle ardeur on apportait au manège ! On s'était dit la fille de robe de telle grande dame en visite chez Son Altesse. On avait minaudé, pris des poses sous son petit bonnet coquet, fait ses révérences les plus séduisantes. Mais cet homme était de marbre ! Et, de dépit, l'on redoublait de séduction ! On s'arrangeait pour le rencontrer dans les couloirs, on s'approchait de lui, on lui glissait à l'oreille de ces petits mots câlins et tendres qui vont droit au cœur de ceux qui ont peu l'habitude des aventures galantes et de tout leur manège d'œillades et de sourires. Ah ! le misérable domestique, quelle peine il fallait se donner pour qu'il daignât prêter attention aux minauderies d'une jolie personne ! Aussi, quelle vengeance en tirera-t-elle le jour, ou, enfin, il sera enflammé, et comme on se moquera du « faquin » et de ses soupirs amoureux !

On riait, derrière l'éventail, en méditant de se bien divertir du dénouement, qui ne pouvait manquer d'être celui que l'on voulait qu'il fût, car il n'est pas d'exemple qu'un homme ne finisse par tomber dans le piège qu'on lui tend, quand ce piège est fait de deux beaux yeux et d'une bouche provoquante. Et en effet, le Maître d'hôtel perdait peu à peu contenance. On enregistrait les signes précurseurs de sa prochaine défaite avec de petits cris de triomphe. La veille, il avait sollicité un rendez-vous dans le parc, à la pudique clarté de la lune, et là, tombant aux genoux de la belle, il avait

avoué sa passion. On l'avait relevé en lui donnant sa main à baiser, et puis, on l'avait laissé, rempli d'espoir...

Si cette histoire est vraie — ceux qui la rapportent ne disent point où ils l'ont puisée (1) — ce fut assurément une passion violente qui s'empara de Vatel.

Cet homme de quarante ans apportait à l'amour un cœur tout neuf, presque vierge. C'est une situation périlleuse pour un individu qui a passé l'âge de liaisons faciles, et atteint celui où une certaine hâte de jouir de son reste prête aux sentiments un emportement et une constance qui n'est point sans danger. Vatel dut avoir quelque peine à conserver le bel équilibre moral qui avait fait de lui, selon le jugement de ses contemporains, un cerveau propre à organiser un Etat, et l'image de la charmante demoiselle de robe vint, apparemment, plus d'une fois le troubler au milieu de ses graves occupations.

Peut-être même, gagné par l'exemple de tous ceux qu'il avait vu adresser à leurs dames, des madrigaux galants, s'essayait-il à en tourner pour la sienne, qui flattassent sa beauté d'une façon qui ne ressemblerait à aucune autre, car il est constant que chaque amoureux prétend découvrir l'amour et trouver, pour l'exprimer, des mots dont personne avant lui n'a su se servir.

(1) Bouillet (dictionnaire universel) 1841-42.

(La suite au prochain numéro.)

L'ECHANSON.

Le Coin du Bibliophile

L'ELOGE DE LA TABLE est un ouvrage de grand luxe, tiré seulement à 500 exemplaires ; il est donc réservé aux gastronomes soucieux d'avoir dans leur bibliothèque le livre rare qui la rehaussera. D'une typographie impeccable, imprimé sur des papiers magnifiques, le texte de notre ami André SAINT-GEORGES, est illustré par Hervé BAILLE. C'est dire que l'humour, la fantaisie et le talent s'y retrouvent.

EDITIONS DE LA COURONNE

29-31, rue de Bourgogne - Paris (7^e).

L'édition limitée à 500 exemplaires comporte :

20 exemplaires sur pur fil avec original à	8.000 Fr. français.
80 exemplaires sur pur fil à	6.500 Fr. »
400 exemplaires sur pur chiffon à	5.000 Fr. »

S'inscrire à *L'Echanson*, 27, rue Laekenfeld, à Bruxelles.

Les bonnes tables de nos membres restaurateurs

A

- ANDENNE**
Irlande, 4, place des Tilleuls (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 Harengs (r).
Filet de Sole, 1, rue Grétrv (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).
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^{er}, au Zoute
(hr).

L**LAGLEIZE**

Tcheous, Route de Spa (hr).

LA HULPE

Hôtel des Sports (hr).

LA PANNE

Goëlettes, 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^{er} (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

Etveld (hr).

MONDORF

Welcome, rue Baundorf (hr).

MULLERTHAL

Mullerthal (hr).

O**OSTENDE**

A la Renommée (Silver Grill), 49,

rue Longue (r).

P**PERUIWELZ**

Le Grand Logis, 11, Grand'Place,

à Bonsecours (hr).

R**RENAIX**

Lison (Vve Ide), Cour Royale (hr)

ROBERTVILLE

Lac (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

Mignoa (hr).

T**TERVIEREN**

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

TILFF

Casino, 13, place Roi Albert (hr).

TIRLEMONT

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

TOURNAI

Bellevue, place Crombez (hr).

V**VERVIERS**

Nicolas, rue du Collège (r).

VIRELLES

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 Répu-
blique.

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