L'Echanson des Gourmets

Menu

DE PRINTEMPS

★

REVUE TRIMESTRIELLE

13e année N° 1

LE NUMÉRO 50 fr.

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du

Samedi 14 Juin à 13 h. 30

DEJEUNER CHAMPÊTRE A VIRELLES

★

ITINERAIRES

A l'intention des membres automobilistes, nous signalons ci-dessous les meilleurs itinéraires, au départ de Bruxelles, comportant chacun un parcours d environ 110 kilomètres :

1°) Bruxelles - Mons - Beaumont - Rance - Chimay.
2°) Bruxelles - Charleroi - Beaumont - Chimay.
3°) Bruxelles - Nivelles - Route de Thuin - Beaumont - Chimay.

Il n'y a pas lieu d'entrer dans la ville de Chimay. A 1 km. avant celle-ci prendre la route secondaire de gauche le long du domaine des Princes de Chimay et qui conduit directement à destination après 2 km. 500. Cette route est indiquée d'une façon bien apparente au moyen d'une grande inscription « PLAGE DE VIRELLES » peinte en blanc sur le mur.

TRANSPORTS

Nous remercions à l'avance les membres qui nous signalerons les places qu'ils auraient de disponibles dans leur voiture et qu'ils voudraient bien mettre à la disposition des membres du Club.

N. B. — Nous indiquer lieu et heure de départ.

LOGEMENTS

Prière aux membres de faire connaître également au secrétariat — 10, rue Jules Besme, Tél. 25.02.41 — les demandes de réservation de logements auxquelles il sera satisfait dans l'ordre des inscriptions.

BAL CHAMPETRE

Un Bal Champêtre organisé par les habitants de Virelles, en l'honneur des membres du « Club des Gastronomes », aura lieu dans la soirée du samedi.

ATTRACTIONS

Nous rappelons que de nombreuses attractions nautiques égayeront la fin de l'après-midi.

Voir détails et menu en pages 21 et 22.

Assemblée Générale

Une assemblée générale des membres du « Club des Gastronomes » se tiendra immédiatement avant le déjeuner, avec l'Ordre du Jour suivant :

NOMINATIONS STATUTAIRES.

Le Conseil d'Administration.

L'Echanson des Gourmets

ORGANE TRIMESTRIEL ET OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

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

SECRETARIAT et PUBLICITE : 10, rue Jules Besme - BRUXELLES
TELEPHONE : 25.02.41 — C. C. P. de « M. Lambrechts » : 1794.98

ENTRE NOUS

REVUE 1946

Nos Réunions Gastronomiques

★

IL y aura bientôt un an que le Club des Gastronomes a repris son activité. Cette initiative a pu passer pour téméraire, à un moment où l'on vivait d'espoirs démesurés et de rationnement contrôlé, en attendant que les Grands signassent enfin la Paix.

Cette Paix, nous l'attendons encore, les espoirs s'effritent, et le rationnement a l'air de briguer la pérennité des institutions constitutionnelles.

Faut-il pour cela se décourager ? Nous n'en pensons rien, parce que la Gastronomie peut s'accommoder de restrictions, et être l'art de tirer le meilleur parti possible de moyens limités. C'est là qu'on reconnaît le vrai talent.

Et voulant nous rappeler le bilan de notre activité durant cette année, nous pouvons conclure que, si le Club n'a pas atteint d'emblée l'importance qu'il avait avant la guerre, les résultats obtenus, malgré les difficultés et l'irrémédiable défection d'amis disparus, sont loin d'être décourageants.

En effet, depuis le mois de mai dernier, date de la première reprise de contact, au cours du parfait déjeuner composé par notre ami Charles Wurtz, nous avons organisé les sept réunions gastronomiques que voici :

Au « Grand Vatel », chez M. Wurtz.
Au « Mail », chez M. Henri Leyman.
A l'« Epsom », à Blankenberge.
Au « Chalet de la Forêt », chez M. Hertault.
Au « Filet de Sole », chez M. Knaepen.
A la « Villa Lorraine », chez M. Lomba.
« Aux Provençaux », chez M. Meyrath.

Personne ne pourra nier le succès croissant de ces manifestations, puisque le nombre de couverts a plus que doublé.

Nous espérons que les prochaines réunions nous donneront raison d'avoir persévéré malgré la vague de pessimisme qui envahit ce monde instable et inquiet.

Nous tenons à remercier ici chaleureusement tous nos membres pour la confiance qu'ils nous ont spontanément témoignée ; nous remercions aussi les artistes restaurateurs et les importateurs de grands vins qui nous ont permis de la mériter.

Nous sommes certains que cette deuxième année, inaugurée par le dîner des « Provençaux » fera de notre Club ce qu'il était avant la guerre, c'est-à-dire le centre le ralliement de la Gastronomie belge, qui, au dire même des Français, n'a rien à envier à sa sœur éternelle, nous avons nommé la Gastronomie française.

Le Cordon Bleu.

QUE NOUS SUGGEREZ-VOUS POUR AMELIORER ENCORE NOS REUNIONS GASTRONOMIQUES, NOTRE REVUE ET NOTRE ACTIVITE EN GENERAL ?

NOUS SOMMES A VOTRE ENTIERE DISPOSITION ET RECEVRONS AVEC GRAND INTERET VOS CRITIQUES ET CONSEILS.

TO BE OR NOT TO BE

★

... pas être, il n'en est guère question, cependant que depuis quelque temps déjà, nos membres attendaient avec impatience le présent numéro de l'« Echanson des Gourmets », leur organe officiel auquel ils portent un intérêt toujours croissant, ce qui nous est d'ailleurs confirmé par leurs lettres de rappel.

Hélas, il nous à bien fallu leur avouer que depuis le numéro d'octobre 1946 il n'avait plus paru. L'« Echanson » a effectivement fait sa maladie et a été au cours de cette année 1946 un organe régulièrement irrégulier. La fautive et seule grande responsable dans l'affaire est notre TRESORERIE.

En effet, repartant de zéro l'année dernière, nous avons su sortir malgré tout, grâce à la complaisance des membres de notre Comité qui ont consenti des prêts pour qu'elle revive, quatre numéro de notre chère revue gastronomique.

Et ce ne fut pas une mince affaire. Tous nos documents, clichés, dessins, imprimés administratifs, etc., ayant été détruits pendant la dernière tourmente, force nous fut de nous réapprovisionner entièrement, et les premières cotisations perçues furent rapidement englouties.

A présent, la situation, quoique légèrement redressée, inspire encore de vives inquiétudes à notre trésorier pour les mois à venir. Mais cependant et malgré tout, nous désirons marcher de l'avant et ne relâcherons en aucun cas nos efforts.

A cet effet, il a été décidé, en sa dernière séance du Comité, que la revue « L'Echanson des Gourmets » — votre revue — dont vous compulserez avec intérêts, nous en sommes persuadés, les pages qui vont suivre, sera le premier des quatre numéros trimestriels que nous vous présenterons cette année.

Si la quantité n'y est pas, elle sera largement compensée par la qualité. Ce numéro cependant n'est que très modeste encore en comparaison de ce que nous comptons vous offrir au cours de notre « numéro d'Eté ».

Aussi, afin de nous y aider, nous lançons un vibrant appel à tous nos membres qui ne nous ont pas encore fait parvenir leur cotisation pour 1947 et les invitons instamment de nous retourner dûment complétée la carte ci-incluse en même temps que le montant de leur cotisation.

Nous leur promettons de notre côté tout notre appui. L'élaboration de réunions gastronomiques entre autre, dont ils pourront prendre connaissance dans le corps du présent numéro en est un gage certain.

Dans l'espoir que le meilleur accueil sera réservé à notre appel, nous vous renouvellons nos remerciements et l'assurance de nos sentiments toujours dévoués.

L'ange au Trésor.

★ ★ ★

Nous avons le plaisir de porter à la connaissance de nos membres, qu'au cours de la dernière séance du Comité, M. Philippe QUERSIN a été appelé au sein du Comité du Club des Gastronomes, et a été élu à l'unanimité des membres présents.

Nous le prions de trouver ici avec nos plus chaleureuses félicitations l'expression de nos sentiments gastronomiques les plus dévoués.

Le Comité se compose donc actuellement comme suit :

Président : M. Pierre J. MORREN ;

Vice-président : M. Jacques SOUHAMI ;

Secrétaire-général : M. Jean SOUHAMI ;

Secrétaire et Trésorier : M. Marcel LAMBRECHTS ;

Syndics : MM. Paul HERTAULT et Philippe QUERSIN.

Secrétariat : 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Le Dîner de la Forêt

★

AINSI que nous vous avions fait part dans l' « Echanson » d'octobre, M. P. Hertault, doyen des restaurateurs bruxellois, a reçu les membres du Club le mardi 29 octobre.

Cette fois, la réunion a élargi son cercle et le nombre de couverts maximum fixé a été dépassé. Mais pouvait-on refuser d'aussi aimables convives?

Un capiteux Porto Jems's se chargea de plonger les nouveaux venus dans l'atmosphère gastronomique et cordialement spécifique de notre Club, et le dîner se déroula sous le signe du Gibier, gloire de l'automne, avec son accompagnement de prédilection, un Châteauneuf dru, vigoureux, et un rosé des Côtes du Rhône ensoleillé et insidieux.

Mme Hertault, cordon bleu émérite — elle en donna une nouvelle preuve lors d'une fameuse kermesse aux boudins — eut le grand souci de satisfaire la gourmandise raffinée de tous les convives. Malheureusement, au moment où elle avait établi le menu, le saumon frais était abondant, alors que le jour du dîner elle s'est trouvée dans l'obligation de préparer du saumon congelé.

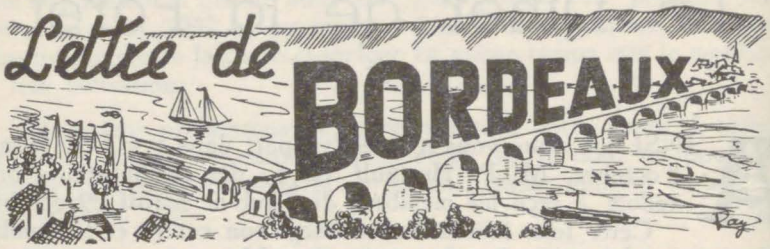
La délicieuse mayonnaise rosée qui l'accompagnait éclipsa ce contretemps.

Faut-il dire que le thermomètre était en hausse marquée au moment des fromages. C'est celui que choisit un jeune couple, amateur de fine chère et de tranquillité, pour faire une entrée éberluée dans cette réunion plutôt bruyante.

Au dessert, notre Président, M. Morren, prononça la traditionnelle allocution, dans les termes courtois et spirituels qui lui sont coutumiers, et la non moins traditionnelle accolade au chef fût cette fois mieux que symbolique, puisque le chef se présentait sous l'accorte apparence de Mme Hertault elle-même.

Les anciens membres se rappellèrent le souvenir de certain dîner donné par M. Hertault au « Résidence Palace » en ce temps béni où ce n'était pas la crise et où nous avions tous dix ans de moins.

Beaucoup déplorèrent l'absence de notre vieil ami Curnonsky et l'éclat que son étincelant esprit et sa vaste culture conférait à nos réunions d'alors. Mais lui aussi a deux lustres de plus, et à son âge, cela compte !



Les six champagnes de Willy

★

NOUS avons fêté ces jours derniers mon anniversaire, mon cher James... Oh! rassure-toi, aussi bien pour toi que pour moi, je n'aurai pas la cruauté de préciser son numéro d'ordre dans le temps!... C'était donc... l'un de mes anniversaires et, malgré les rigueurs — quasi sauvages — des temps présents il fut fêté avec encore assez de dignité.

Néanmoins, si je t'en parle, ce n'est point pour te décrire par le menu — si j'ose frôler cet à peu près — l'inévitable déjeuner qui en constitua la plus importante cérémonie. Non, mais c'est parce qu'il m'a remis en mémoire une petite anecdote des temps lointains où l'étranger nous enviait et disait de nous : « Ce sont des gens heureux qui vivent dans un pays heureux »...

Au dessert de ce modeste déjeuner, une vive controverse naquit entre mes convives et moi au sujet d'une bouteille de champagne dont l'étiquette s'était décollée et qu'une poussière déjà vénérable avait remplacée. Alors que j'étais sûr de l'année — 1921 — j'étais incapable de me rappeler la marque, car c'était la dernière bouteille de sa série en réserve.

— Avant de regarder le bouchon, dit mon cousin, faisons un pari... Le premier d'entre nous qui aura reconnu le champagne recevra un paquet de cigarettes de chacun des hommes présents.

Triste époque où l'idée peut venir de parier... un paquet de cigarettes, entre gens de bonne compagnie, devant une bouteille de champagne !

Mais c'est grâce à ce pari que j'ai revécu cette anecdote des temps... quasi préhistoriques d'avant la guerre de 1914. A la vérité, je ne l'ai pas vécue moi-même cette anecdote, mais elle me fut contée par mon bon maître Willy, à une époque qui pour n'être pas tout à fait aussi perdue dans la brume des siècles n'en est pas moins irrémédiablement révolue. C'est en effet au cours d'une de ces inoubliables nuits de Biarritz, du Biarritz de septembre, en 1924 ou 25, que ce grand bonhomme que fut Willy me fit le récit de ce pari sensationnel que je veux à mon tour te rapporter.

— Cela se passait avant la guerre, me dit Willy. Nous venions de dîner ici-même, au Palais, dans cette salle à manger somptueuse et gaie, pourtant — car le somptueux est souvent assommant — et nous étions assez contents de nous et même des autres, ce qui est rare. Mais aussi, je dois te dire, jeune homme...

(A cette époque, Willy m'appelait « jeune homme »... hélas !)

... que les « autres » en question valaient la peine qu'on fut content d'eux... Ils constituaient, en effet, ces « autres », la phalange prestigieuse qui comptait dans ses premiers rangs le Prince de Galles, Koutouzoff, Narishkine, les grands ducs Boris et Dimitri qui eussent pu faire prendre un bain de champagne à leurs belles amies avec la moitié des bouteilles qu'ils vidaient en une nuit !

L'Espagne, ce soir-là, était représentée par Tamamès et Salamanca et à une table voisine les ducs d'Albe et de Médina-Céli discutaient femmes et chevaux.

A notre table à nous, il était question de champagne. Il y avait avec moi, si ma mémoire est fidèle, mon bon ami Curnonsky, Paul-Jean Toulet, Henry de Bruchard et Xavier-Marie Boulestin, qui était alors mon collaborateur et qui, depuis, a fait à Londres pour la France plus que le plus éminent ambassadeur... en y implantant le goût et la haute renommée de la cuisine française...

Hermann, le maître d'hôtel qui s'occupait de nous, suivait nos débats d'une oreille attentive et, l'heure aidant — il devait bien être 3 heures du matin — il n'hésita pas à placer son mot : « Puisque vous me paraissez tous fins connaisseurs en champagne, nous dit-il, je serais heureux de tenter avec vous, Messieurs, une petite expérience. »

Nous l'assurâmes que nous étions prêts à tout et il s'expliqua :

« Croyez-vous pouvoir, les yeux bandés, sur simple dégustation, reconnaître les six grands champagnes que je vais vous servir dans un ordre déterminé ? »

Trois heures du matin... en septembre... à Biarritz... Tu te rends compte que nous eussions défié le diable en personne !... Hermann

nous banda les yeux et versa, pour chacun de nous, six grands crus de Champagne dans six coupes alignées.

Nous goûtâmes... Boulestin, d'une voix timide annonça, trois crus. Cur en trouva quatre, je crois. Bruchard en découvrit quatre aussi... mais dont deux étaient des erreurs. Moi seul, d'une voix tonitruante parvins à énoncer dans l'ordre rigoureusement exact : Pommery, Clicquot, Mumm, Roëderer, Heidsieck.

— Et le sixième ? me dit Hermann.

— Le sixième, lui répliquai-je avec assurance, c'est le premier, le Pommery que vous avez resservi pour nous tromper !

Hermann était littéralement sidéré... « Ah ! par exemple, balbutiait-il, vous êtes le premier... le premier » !

Il n'en revenait pas...

Je le comprends d'ailleurs car, quelle que soit ma compétence en crus de Champagne, je ne crois guère possible de réaliser pareil tour de force.

— Et alors, demandai-je à Willy, comment aviez-vous réussi ?...

— Ce brave Hermann avait oublié mon monocle qui, sous le bandeau m'avait laissé une « meurtrière » par laquelle je suivis tous ses mouvements...

Et Willy d'ajouter avec son rire inimitable :

— N'empêche qu'à dater de cette nuit-là, tu aurais toujours pu essayer d'aller raconter dans Biarritz que je n'y connaissais rien en champagne... tu aurais été bien reçu !

Henri de NEUVILLE.

UNE DATE A RETENIR

Le 14 juin 1947

DEJEUNER CHAMPETRE A VIRELLES

(Voir page 21 et 22)

Fin d'Année Gastronomique au "Filet de Sole,,

DECEMBRE 1946

L'ANNEE gastronomique s'est terminée pour nous en apothéose.

Le restaurant du « FILET DE SOLE » dont la réputation n'est plus à faire avait tenu à affirmer combien il continue sa longue tradition.

Le menu annoncé a été servi dans le cadre magnifiquement décoré du grand salon vénitien. Aucune faute de service, aucune erreur de goût ne sont venu assombrir cette somptueuse démonstration. Nos félicitations spéciales vont naturellement au chef RENE MINET, si petit de taille mais si grand dans son art, et à son second FRANS VAN EENO.

Rappelons le menu servi à cette occasion et pour la réalisation duquel nous cherchons vainement une critique à formuler :

LA CAILLETTE VALENTINOISE

•

LES DELICES DE FILETS DE SOLE PAUL BOUILLARD

•

LE SORBET AU MUSCAT D'ALSACE

•

LE RABLE DE LIEVRE A LA PIRON

•

LE LIVAROT NORMAND

•

LE MOKA

Le Tawny 55 JEMS'S, l'Echanson rosé et l'Echanson grand veneur, vins splendides servis en accompagnement de ces agapes, contribuèrent à entretenir parmi les convives la saine et spirituelle gaîté française.

Constatons avec plaisir que nonobstant la disparition de son célèbre patron Paul Bouillard et de son vieux maître d'hôtel Joseph Marchal, le « FILET DE SOLE » n'a rien perdu des qualités qui ont fait sa réputation mondiale. Nous sommes heureux de profiter de cette circonstance pour féliciter M. KNAEPEN qui vient de se voir attribuer par le *Club Gastronomique des cent* de Paris sa plus haute distinction (le 43e diplôme décerné depuis la date de fondation du club en 1913). Nous le remercions également pour la merveilleuse soirée qu'il nous a procuré dans sa vieille et excellente maison.

POUR VOTRE DOCUMENTATION

Les Vins de Tokay

★

LE cépage qui produit les fameux vins de Tokay est dénommé « Furmint ». Les méthodes de vinification dont il est l'objet, en Hongrie, sur les roches volcaniques de Tatra et les collines d'Hegy-Allya sont originales.

La vendange s'opère vers fin octobre, quand le raisin est en partie à l'état de raisin sec.

Le « Furmint » ainsi que son voisin de culture, le « Narankas », donne en mûrissant de nombreux grains secs qui communiquent au vin un parfum spécial.

Les grains desséchés sont enlevés un à un et écrasés avec soin jusqu'à ce qu'ils soient réduits en une sorte de pâte qui a la consistance du miel (troken beeren). D'autre part, les grains secs se placent dans un sac en toile à trame lâche et se foulent complètement. Les pellicules sont portées au pressoir. Le moût qui s'écoule est mélangé avec une certaine quantité de pâte de raisins secs. On observe particulièrement d'écarter les pépins, dont les principes astringents communiqueraient au vin un excès d'âpreté. Le tout est brassé, délayé et laissé ensuite au repos pendant trente-six heures. A ce moment, on soutire en alcoolisant. Le liquide est reçu dans un fût très propre, au sein duquel on vient de faire brûler une noix de muscade bien imprégnée d'alcool à 95°.

On mesure les raisins secs avec des « Butten », espèces de hottes qui en renferment environ 15 kilos. On ajoute de 1 à 6 Butten de raisins par barrique de vin de 160 litres, suivant qu'on veut obtenir plus ou moins de douceur et aussi suivant la richesse saccharine du moût des raisins non secs.

On transvase en janvier, puis en mars et en novembre. Le vin est conservé en vidanges, le trou de bonde simplement couvert pour empêcher l'introduction de la poussière et des insectes.

Les soins en cave consistent en deux soutirages annuels. Il est extrêmement rare qu'on ait besoin de filtrer ou de coller pour obtenir la limpidité parfaite.

Par cette méthode, on obtient le véritable Tokay doux. Mais on fait aussi d'autres types Tokay avec les raisins frais ou légèrement passerillés sur souche, sans triage préalable des grains secs ou non secs. Ce dernier porte un nom d'origine polonaise : Szamarodni, qui signifie « naturel ».

Le vin dénommé Tokayer Ausbruch se compose de 61 parties de moût de raisins secs et 84 parties de moût de raisins frais ou de raisins non secs. Le Maszlas contient 61 parties de moût de raisins secs et 169 parties de vin de presse.

Le vignoble Mezès-Malé (rayon de miel) dépendant du village de Tarczal, alimentait les caves des Empereurs d'Autriche des Tokays les plus estimés par leur finesse et leur arôme.

Les vignobles de Mada, de Tallya, de Tomber, donnaient des vins plus charnus, mais moins fins. Les crûs de Tolesva, Szhy, Szadeny, Erbo, etc., étaient aussi appréciés.

Vers la fin du siècle dernier, le vieux vignoble hongrois était presque perdu. Les collines et les montagnes, qui formaient aux vastes plaines de l'Alfold, comme une ceinture de vignobles, se dégarnissaient peu à peu, et l'Hegy-Allya, la patrie des Tokays, présentait un aspect triste.

Ensuite, grâce aux efforts persévérants des viticulteurs, la reconstitution sur vignes américaines a donné une certaine prospérité à cette région.

J. S.

★ ★ ★

Les Appellations Contrôlées

Entre-Deux-Mers

ENTRE les deux rives de la Garonne et la Dordogne s'étend une région assez vaste de plateaux au relief assez fortement accusé. Là sont produits les vins de l'Entre-Deux-Mers.

Sans avoir la grande noblesse des célèbres appellations girondines, ces vins ont cependant des qualités appréciables dues à la présence de cépages nobles et aux conditions particulières du climat girondin que le célèbre viticulteur Guyot affirme être le plus apte à la production des vins fins.

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

A nos Membres et Lecteurs Hôteliers et Restaurateurs

★

EN sa séance du 10 avril dernier, le Comité du Club des Gastronomes a formulé le vœu de voir s'augmenter davantage la liste des hôteliers et restaurateurs belges et étrangers qui ont à cœur de vouloir défendre glorieusement les préceptes des grands maîtres culinaires, dont les préparations savantes sont si recherchées actuellement par les fines fourchettes.

En conséquence, il a été décidé de remettre gratuitement à tous restaurateurs et hôteliers dont la demande d'admission au sein de notre club aura été ratifiée par le Comité, un splendide panonceau en bronze massif, digne réplique de l'artisanat décoratif aux finesses culinaires de ceux qui en feront usage au meilleur endroit extérieur de leur établissement. Il est certain que les gastronomes avertis donneront une préférence certaine aux établissements qui auront été agréés, après contrôle, par le Club des Gastronomes et qui pourront en faire état.

Cette plaquette représente l'insigne aux armoiries de notre Club. Elle mesure 30 cm. de diamètre. Il y sera adjoint chaque année une plaquette complémentaire portant l'inscription de l'année en cours et ce, pour les restaurateurs bien entendu, qui en seront demeurés dignes. Nous souhaitons voir nombreux les restaurateurs et hôteliers qui en 1957 exiberont ainsi fièrement les 10 plaquettes que surmontera vaillamment le panonceau du Club des Gastronomes, synonyme du bien boire et du bien manger.

Membre et anciens membres hôteliers et restaurateurs reconnus déjà comme artisants culinaires éprouvés et qui n'avez pas encore versé votre cotisation annuelle pour 1947, faite-la nous parvenir sans tarder afin que nous vous envoyions immédiatement et gracieu-

sement le panonceau en question qu'il vous sera encore possible d'apposer pour la saison touristique et des vacances.

Nous vous signalons que le montant de cette cotisation est fixé à 1.000 fr. par an et qu'il peut être versé ou viré au C. C. P. 1794.98 de notre Trésorier M. Lambrechts, 10, rue Jules Besme, à Bruxelles.

Nous invitons également nos futurs nouveaux membres qui estiment pouvoir répondre aux désirs des fins gourmets, d'introduire immédiatement leur demande d'admission afin que celle-ci soit examinée par nos inspecteurs et soumise à la plus prochaine séance du Comité.

★ ★ ★

Avis Important

A nos Membres Restaurateurs

★

Les membres restaurateurs qui désireraient voir tenir chez eux une de nos prochaines réunions gastronomiques sont priés d'adresser leurs propositions à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, à Bruxelles.

Celles-ci seront reçues avec le plus grand plaisir et il y sera donné suite dans toute la mesure des possibilités.

D'autre part, les membres qui souhaiteraient voir paraître une description de leur établissement destinée à documenter nos gastronomes, peuvent envoyer leurs articles, si possible accompagnés de clichés, au secrétariat de notre revue.

M. L.

PAIX AUX HOMMES DE BONNE VOLONTE...

qui nous ont déjà fait parvenir leur cotisation 1947.

UN PETIT EFFORT EST DEMANDE AUX AUTRES...

afin qu'ils nous retournent la carte incluse et s'acquittent de leur cotisation au C. C. P. n° 1794.98 de M. Lambrechts, Bruxelles.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Son Histoire

★

IL est, à mi-chemin d'Avignon à Orange, une lumineuse colline provençale. C'est là que le pape Clément V, selon la tradition orale du pays, venait, assis sur sa mule, surveiller les progrès de sa vigne.

Vers 1316, son successeur Jean XXII, se trouvant à l'étroit dans son palais d'Avignon, envoya des émissaires dans tout le Comtat Venaissin, jusqu'au Mont Ventoux même, pour lui découvrir une résidence isolée, où il lui fut permis de travailler et méditer loin de l'exubérante foule avignonnaise.

Il chercha bien loin et trouva tout près, dans le domaine même de l'Evêché d'Avignon, sur une éminence rocailleuse, un château construit par les Templiers, et connu dans le pays sous le nom de « Château Neuf ».

Frédéric Barberousse en aurait fait don au pape Adrien IV, qui l'aurait attribué à l'évêque d'Avignon par une bulle datée du 24 avril 1155, bulle qui constitue le plus ancien document connu concernant l'histoire de Châteauneuf.

Jean XXII fit fortifier, agrandir et aménager le Château par Raymond Mézier, puis par Reynaud Ebrard ; les travaux furent terminés en 1333. Ce fut donc lui et non le Clément V de la légende, qui créa au début du XIVe siècle le vignoble de Châteauneuf. De son neveu, Benoît XII, pape austère et rigoriste, il n'y a rien à dire, mais de 1342 à 1352, le successeur de celui-ci, grand seigneur fastueux, est responsable de la grande époque de Châteauneuf.

Après cela, une série de malheurs frappe la région : grande peste en 1348, sièges en 1350 et 1357, peste de nouveau en 1361, mise à sac par Duquesclin en 1365, rançons payées au candottière provençal Raymond de Turenne en 1386, 1388, 1390 et 92 ; guerre des Catalans et capitulation définitive en 1411, fin de la papauté d'Avignon.

Les guerres de religions donnèrent le coup de grâce en 1572 en incendiant les monuments religieux et l'église des Templiers ; il ne resta du château qu'une tour d'angle carrée et un pan de mur attenant.

C'est l'aspect encore fort imposant qui subsista pendant plus de quatre siècles jusqu'au 20 août 1944, date à laquelle les Allemands, traqués par les Alliés et qui avaient accumulé dans la tour transformée en poste d'observation et de radio une grande quantité d'explosifs, ajoutèrent un crime gratuit à une liste déjà fort lourde. Mais quand la poussière et la fumée de l'explosion se furent dissipées, on put constater que les derniers vandales de Châteauneuf n'avaient pu avoir raison des ruines presque millénaires. La tour fut éventrée et coupée en deux dans le sens de la hauteur, mais la façade Est avait résisté aux explosions, de telle sorte que le château de Châteauneuf a conservé aux yeux du voyageur venant d'Avignon, sa silhouette encore grandiose.

SON VIN

La viticulture familiale qui se trouve à l'origine de la gloire, du Châteauneuf-du-Pape continue depuis des siècles à présider à ses destinées. Cette considération est essentielle car c'est elle qui sauvegarde sa personnalité. Chaque propriétaire sait par une longue expérience développer les qualités particulières de son crû ; il en résulte une gamme harmonieuse qui sait satisfaire les goûts les plus délicats, et l'ensemble de tous les crûs compose une unité exemplaire dans la viticulture française.

Châteauneuf-du-Pape vit dans sa tradition. Il la conserve comme le bien le plus précieux transmis par des générations de viticulteurs.

Le raisin, récolté très tard, en octobre, est trié afin d'éliminer les grappes jugées insuffisamment mûres, ou tachées ou écrasées. Ces grappes servent à faire un vin dit « râpé » qui est exclus de l'appellation contrôlée. Récolté très mûr, le raisin est très riche en alcool, le jus reste en cuve plus d'un mois. Cette longue macération est un des secrets de la qualité du vin.

L'appellation « Châteauneuf-du-Pape » n'est conférée qu'aux vins titrant au moins 12°5 d'alcool naturel. En cas d'insuffisance de degré (pluies persistantes) il est défendu de le relever, soit par une concentration des moûts, soit par sucrage, même si ces opérations devaient être faites selon les modalités autorisées de la vinifation ordinaire.

La superficie des vignobles ayant droit à l'appellation comporte 1.300 hectares étendus sur la commune de Châteauneuf et d'une partie des quatre communes voisines de Sorgues, Bédarrides, Courthézon et Orange.

Dans le périmètre ainsi tracé ont seuls droits à l'appellation contrôlée les vins issus des treize cépages blancs et rouges suivants : Grenache-Clairette, Tinto ou Mourvèdre, Picpoul, Terret, Syrah, Cournoise, Muscardin, Vaccarèse, Picardan, Cinsaut, Roussane et Bouboulenque.

COMMENT LE BOIRE

Nous n'apprendrons rien à personne en disant que le Châteauneuf-du-Pape s'accorde à la perfection avec le gibier. Il accompagne splendidement une hure de sanglier ou un cuissot de chevreuil.

Avec les rôtis, les viandes fortes, les grillades, le petit gibier, il n'est pas irremplaçable, mais il ne connaît que des pairs..

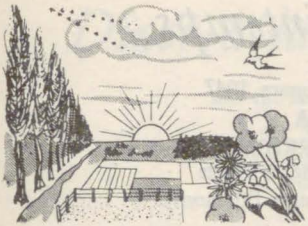
Des gourmets qualifiés ont proclamé que le vin des Papes garde sa classe avec tous les fromages, aussi bien le Roquefort que le Camenbert.

Sans entourer le service du Châteauneuf-du-Pape d'autant de précautions que la généralité des vins vieux qui sont plus fragiles, il faut user de certains égards à son endroit. Il est inutile de le décanter, mais il faut éviter de le bousculer et le verser, autant que possible dans des verres de fin cristal, où son brillant naturel devient flamme, pour le plus grand plaisir des yeux.

Il peut être servi après n'importe quel vin, mais il prend toute sa valeur après les grands crûs de la vallée du Rhône : Saint-Péray, Hermitage, Tavel.

Il doit être servi légèrement chambré, c'est-à-dire qu'on doit le boire après un séjour de quelques heures sur la table où il sera dégusté — avec la délectation que mérite ce robuste, vénérable et glorieux vin de France.

Alberte WILLIQUET
d'après Henri BECRIAUX.



Nos réunions gastronomiques du Printemps

Le Dîner du Printemps

★

C'EST sans doute un lieu commun que de dire que le « Dîner du Printemps » du Club des Gastronomes fut une réussite. Partout où l'on reçoit cette très noble confrérie, on met les petits plats dans les grands.

M. LOMBA ne manqua pas le 20 mars dernier à la tradition qui tout doucement s'établit.

Dîner excellent dans un cadre parfait à grandes proportions mais où le succès avait obligé le comité à limiter le nombre des participants.

Le Menu mérite d'être retenu et inscrit dans les pages fastes de l'« Echanson des Gourmets ».

La préface de ce menu fut le Porto blanc « Morales 195 », l'introït, le Sherry Jems's, et le plein chant, le Château Cheval Noir 1937.

Tout fut parfait.

Il convient pourtant de citer tout spécialement la Blanquette de Sole Marlaise qui suscita les commentaires les plus flatteurs et les plus mérités.

Ce plat alliait la légèreté et la finesse au fumet de haut goût et était une manière de chef-d'œuvre. On n'en laissa pas...

On ne laissa d'ailleurs rien de rien...

La plus franche bonne humeur ne cessa de régner, l'atmosphère était fort gaie et les convives à la hauteur.

Un cher Maître mis en joie par tout cela persécuta un peu le chapeau de sa voisine. Un autre convive de grande marque dilapidait les voitures qu'on a tant de peine à lui arracher d'ordinaire et les promettait à ses voisines pour avant les muguets !

A l'heure des toasts, M. Morren félicita M. LOMBA comme il le méritait et adressa au chef Corentin BILLANONT quelques mots bien assaisonnés avant de lui donner l'accolade traditionnelle.

Ce fut vraiment très bien...

INTERIM.

Dîner du Printemps

qui fut servi le jeudi 20 mars 1947
chez M. LOMBA
Restaurant « VILLA LORRAINE »
75, avenue du Vivier d'Oie, à Uccle
(Chef de cuisine : M. Corentin Billanont)

★

MENU

LES CAPRICES DE VOLAILLE

•

BLANQUETTE DE SOLE MARLAISE

•

LE JAMBON AUX VINS DE FRANCE

•

LES PANNEQUETS MARQUISE

•

LE MOKA

★

VINS

1) Porto blanc « MORALES 195 » ; 2) SHERRY JEMS'S ; 3) « CHATEAU CHEVAL NOIR 1937 ».

★

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes (Cotisation 1947 réglée).
2. Verser la somme de **350 fr.**, vins et service compris, au C. C. P. de M. Lambrechts, n° 1794.98.
3. Le nombre des couverts est strictement limité à 40.

Dîner à la façon d'Escoffier

qui fut servi le **mardi 13 mai 1947**

par M. Fern. MEYRATH
Restaurant « AUX PROVENÇAUX »
22, rue Grétry, à Bruxelles.

★

MENU

SOUFFLE DE HOMARD ROTHSCHILD

•

CARRE D'AGNEAU PERSILLE
HARICOTS VERTS
POMMES MARECHAL

•

POULARDE EN GELEE AU CHAMPAGNE
LAITUE AUX FINES HERBES

•

ORANGES NAPOLITAINES

•

VINS

1. Porto JEMS'S « 32 » (Rouge Tawny, très vieux - Supérieur) ; 2. QUINCY - Vin Noble 1945 (de la Société Quincy).

★

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes (Cotisation 1947 réglée).
2. Verser la somme de **375 fr. par couvert,** vins et service compris, au C. C. P. n° 1794.98 de M. Lambrechts ;
3. Le nombre des couverts est strictement limité à 40.

SERVICE PAR PETITES TABLES

Ce qui se passa « Aux Provençaux »

★

POUR inaugurer notre deuxième année, nous pouvons, sans nous vanter, dire que nous avons eu la main heureuse.

Nous avons fait là un des plus fins dîners du Club.

Il faudrait une plume du XVIIIe siècle pour chanter comme il le mérite le « *soufflé de homard* » qui fut servi (voyez si c'est facile !) à quelque quarante personnes simultanément, et qui réalisa ce miracle d'être chaud, doré, mousseux, admirable d'aspect : un vrai soufflé, enfin ; un onctueux velours propre à exalter toute la richesse sapide de cette merveille : le homard chaud.

Avec le vin de Quincy, c'était ce que Gaston Derys aurait appelé un mariage d'amour.

Tout fut parfait, jusqu'à l'exquis sorbet à l'orange qui termina dignement cette œuvre d'art.

Nous mentionnerons spécialement la gelée du poulet.

La gelée, gloire séculaire de la Grande Cuisine, subit actuellement une singulière disgrâce, due au manque de conscience ou de savoir faire de beaucoup de cuisiniers, qui en font une nauséeuse colle permettant d'écouler des mixtures défraîchies. Mais le concentré fondant, tel qu'il nous fut servi, quintessence de viandes fines et de légumes savamment choisis et dosés, est un réel délice.

L'atmosphère du repas fut, malgré la chaleur, légère et joyeuse. Les membres du Club sont maintenant de vieux amis, unis par la même religion de la cuisine.

L'accolade traditionnelle sonna sur les joues du chef et patron, M. MEYRATH. Notre gratitude et notre admiration à tous lui furent exprimées par M. Morren, notre Président; par la bonhomie malicieuse de M. P. Hertault et par l'attendrissement bourru de M. C. Wurtz, nos vieux amis.

Un mot encore au sujet de M. Meyrath : retenons bien le nom de ce jeune homme modeste et timide ; c'est celui d'un grand artiste.

LE CORDON BLEU.

Déjeuner Champêtre

qui sera servi **le samedi 14 juin 1947, à 13 h. 30 précises,**
au Restaurant « PAVILLON LA PLAGE »
à Virelles (Lac)-lez-Chimay
(Chef de cuisine : M. Georges Librecht.)

★

MENU

L'ESCAVECHE DE BROCHETS « VIRELLOISE »

•

LE CONSOMME NANTUA

•

LA COTE DE VEAU GASTRONOME

•

LE CANARD DU CHEF EN CROUTE

•

LES FROMAGES

•

LES FRAISES « BELLE-VUE »

•

VINS

1. Les Portos « JEMS'S » « 55 » (Blanc et Taway, très vieux, très supérieur) ;
2. Le Sherry « ROSSEL » ; 3. « TRAMINER 1944 » ; 4. « MOUTON ROTHSCHILD 1939 » ; 5. « SAVIGNY 1919 ».

L'APRES-MIDI, FETE SUR LE LAC ET ATTRACTIONS

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes (Cotisation 1947 réglée).
2. Verser la somme de **400 fr.** par couvert, vins, service et attractions compris, au C. C. P. n° 1794.98 de M. Lambrechts ;
3. Le nombre des couverts est limité à 50.

ERRATUM

Lors de l'impression des menus de nos réunions gastronomiques des 13 mai et 14 juin prochain et qui ont été envoyés individuellement à chacun de nos membres, notre imprimeur a malheureusement vu un peu trop GRAND.

En effet, dans sa GRANDE précipitation et connaissant le GRAND lac de Virelles et la GRANDE fougue qu'ont les GRANDS chasseurs de vouloir s'en retourner avec le plus GRAND nombre possible de GRANDS gibiers aquatiques, celui-ci a cru normal que le « canard du Chef en croûte » soit GRAND également.

Il a commis, hélas ! une GRANDE ERREUR gastronomique et nous sommes certains cependant que la GRANDE majorité de nos membres l'auront rectifiée eux-mêmes.

Nous nous en excusons néanmoins encore GRANDEMENT.

La Rédaction.

IMPORTANT

Afin de permettre un service impeccable de nos membres Restaurateurs au cours de nos réunions gastronomiques, il est instamment prié aux convives qui y participent, de respecter rigoureusement les heures fixées.

Nous les en remercions bien vivement à l'avance.

HATEZ-VOUS DE VOUS INSCRIRE POUR LA MERVEILLEUSE RANDONNEE ET LE « DEJEUNER CHAMPETRE » A VIRELLES QUI AURA LIEU LE 14 JUIN PROCHAIN.

LE NOMBRE DE COUVERTS EST LIMITE. IL NE RESTE PLUS QUE QUELQUES PLACES DE DISPONIBLE.

POUR LES MEMBRES GASTRONOMES NE DISPOSANT PAS DE VOITURE, DES PLACES ONT ETE MISES A LEUR DISPOSITION DANS LES VOITURES QUI S'Y RENDRONT.

Le Pays de Chimay
Le Lac de Virelles

★

ALORS qu'en ce moment, nous rencontrons dans maints endroits publics de la publicité sur Chimay et principalement sur son circuit automobile, où chaque année se dispute le traditionnel Grand Prix des Frontières, nous croyons intéressant de vous documenter sur cette région.

Sans nul doute le pays de Chimay subira l'assaut de la grande foule avide de sensations que lui procure le sport automobiliste et motocycliste.

Nous espérons que ces quelques lignes inciteront les touristes et sportifs qui se sont donnés rendez-vous à Chimay le jour de la Pentecôte, le 25 mai, à l'occasion de cette journée de sport automobiliste, à vouloir connaître davantage cette région aux charmes incontestables, mais généralement peu connue.

Le pays de Chimay se cache entre les immenses et antiques forêts de la Fagne et de la Thiérache, dont la rude et sombre verdure contraste si vigoureusement avec la blonde et soyeuse chevelure des champs et des prés qui égayent leurs lisières. Son sol, profondément tourmenté et raviné, contribue puissamment à en faire la région la plus pittoresque du Hainaut.

Ne fait-il pas, du reste, partie intégrante de cette sauvage Ardenne que la Meuse, au début de l'époque quaternaire, a si brutalement coupée, d'une brèche formidable, en deux tronçons inégaux ?

On oublie trop, aujourd'hui, qu'elle est strictement ardennaise, toute cette contrée comprise entre la Sambre et le beau fleuve qui, par un chemin si accidenté, nous arrive des Vosges dont il nous apporte des grés rouges roulés par ses flots depuis là-bas. Contrée où s'éparpillent cependant tant de bourgades charmantes dont la physionomie est si caractéristique de leur origine ardennaise, comme Thuin, Beaumont, Chimay, Walcourt, Silenrieux, Mariembourg, Couvin, Cerfontaine, etc...

Il semble vraiment que, dans l'esprit de la majorité, l'Ardenne ne soit plus que la région comprise entre l'Amblève et la Semois, alors que celle-ci appartient déjà à la Lorraine.

On ignore généralement ses multiples et sauvages vallées, creusées dans le schiste noir ou le calcaire blanc, dont les débris colorent assez éloquemment le lit des ruisseaux qui les roulent de cascades en cascades, pour avoir inspiré à nos ancêtres les noms poétiques d'Eau Noire et d'Eau Blanche.

On ne connaît pas non plus les innombrables cavernes que ces cent ruisseaux ont creusées partout, donnant asile à cette tribu de troglodytes mystérieux supplantés plus tard par les Nerviens.

Il semble vraiment que faute de moyens pratiques de communications, le touriste redoute les sentiers inextricables de ces forêts, qui lui paraissent impénétrables, comme déjà à César, lors de sa première invasion : il les contourna prudemment, n'osant y aventurer ses légions.

A ces touristes timorés, annonçons que le Touring Club, toujours alerté par les initiatives qui semblent devoir s'imposer à son activité, a créé un « sentier de l'Eau Noire » et un « sentier de l'Eau Blanche ». Ils leurs permettent de savourer, sans la moindre appréhension, le charme pénétrant et très spécial d'une région particulièrement séductrice.

Situé au bout de l'Entre-Sambre-et-Meuse, à l'extrême frontière, le pays de Chimay a été réellement découvert par les touristes lorsque l'auto a rendu accessible ses moindres recoins.

Le pays est formé de plateaux élevés où l'air pur, exempt de toute fumée industrielle, circule librement.

Partout le regard embrasse de larges espaces semés de forêts et de prairies entre lesquels se creusent des gorges aux escarpements rocheux, vallées étroites où coulent l'Eau Noire, l'Eau Blanche et leurs multiples affluents.

Chimay avec ses vieilles rues, aux pavés raboteux, son Eau-Blanche, ses anciens remparts, vous charmera.

Le château de Chimay à lui seul vaut la peine d'un déplacement, il éblouit par sa parure architecturale et chaque pierre semble évoquer des souvenirs historiques et dramatiques. Son histoire, trop longue à conter ici, porte l'empreinte de plusieurs époques.

Sept fois détruite ou incendiée au cours des siècles, cette demeure princière fut chaque fois reconstruite.

Notons en passant que quatre illustres familles portèrent le titre princier de Chimay : les maisons de Croy, d'Arenberg, de Henin-Boussu Lietard d'Alsace et de Riquet de Caraman.

D'autres curiosités : un Casino, l'Athénée Royal, un Collège épiscopal, deux ou trois couvents, une Ecole industrielle, un Hôtel de ville du XVIIIe siècle, une église collégiale, specimen de l'architecture soissonnaise, et son imposant clocher de 1728, d'antiques mai-

sons et leurs jardinets fleuris, de belles allées ombragées, quelques jolis points de vue et surtout une atmosphère de calme aimable, un accueil partout empreint de politesse : voilà plus qu'il n'en faut pour séduire ,attirer et retenir les touristes.

Virelles est un autre but d'excursion pour les touristes curieux d'explorer cette magnifique région.

Situé à 2 km. de Chimay, Virelles, quoique retiré de la grande circulation, ce qui en augmente d'ailleurs encore l'attrait, est facilement accessible par de nombreuses et excellentes routes débouchant de tous les coins du pays.

Le lac de Virelles (123 hectares), le plus grand de Belgique, un des sites les plus remarquables de notre contrée, offre aux touristes de nombreuses distractions, notamment : le canotage et attractions nautiques, la pêche, les bains, les promenades dans le parc clôturé de plus de 100 hectares, ses terrains de camping, sa plaine de jeux avec manège, etc...

Du pavillon « La Plage », construit au bord du lac, l'on jouit d'une vue unique sur celui-ci.

D'autres promenades s'offrent encore aux excursionnistes. Par exemple, vers Beauchamps et Robechies, la vallée de l'Eau Blanche, par de ravissants sous-bois, le plateau du Camp Romain et Lompret, Vaulx, Pleumont et Seloignes, Forges et le Couvent de la Trappe, don princier, vaste établissement qui témoigne d'une noble association entre le travail persévérant et la piété recueillie ; la gorge de l'Eau-Noire, les grands bois du Sud et de l'Ouest.

Cette région et principalement le lac de Virelles, qui ne manque pas d'attraits, est en voie de devenir le centre touristique très recherché que vous vous devez de connaître.

Toute documentation littéraire, photographique ou autre, traitant la Gastronomie ainsi que celle se rapportant à des sujets susceptibles d'intéresser nos membres et lecteurs, peut être adressée à la rédaction de « L'Echanson » qui les publiera après accord préalable de notre comité de rédaction qui se réserve éventuellement le droit de les censurer.

L'Hôtellerie Belge

★

« Au Lion d'Or »

★

... Un beau plat, savamment préparé et présenté avec délice par les maîtres de la technique culinaire...

... Une dive bouteille de vin de grand cru rigoureusement authentique, précieusement retirée de son caveau, débouchée et servie avec tous les égards dûs à son rang...

... Un service impeccable, un personnel de métier stylé mais sans obséquiosité...

... Un cadre magnifique, une délicieuse bonbonnière dont le style merveilleux, conservé intact, évoque une époque que l'on voudrait revivre.

Voilà dépeint l'ambiance du glorieux Restaurant « AU LION d'OR », situé en plein centre de la ville dans un coin du vieux Bruxelles qui défendit de tout temps la réputation de la Gastronomie belge. Nous disons exactement : 53, rue Grétry, entre la Bourse et la place de la Monnaie.

Depuis 1895 en effet, les dirigeants du « LION D'OR » dont M. Bergmann assume aujourd'hui la Direction, ont fait défiler au milieu de l'enthousiasme attendri de milliers de gourmets avertis, les merveilles de l'art culinaire dont Lucullus lui-même eut été ravi.

Ses murs dorés, son plafond patiné ont vu servir toute l'élite de la clientèle bourgeoise et aristocratique dont peu de restaurants peuvent s'énorgueillir.

Dès que l'on en franchit le seuil, on est immédiatement assuré que tout « AU LION D'OR » n'est que raffinement et tradition et l'on croit revoir dans le fumet des plats succulents, les belles dames d'antan et les chevaliers servants de l'époque qui furent nos prédécesseurs.

Une atmosphère de bien-être vous entoure et vous allège de tous les soucis dont la « der des ders » nous a gratifiés.

Le noble étranger qui, soumis aux rigueurs des restrictions alimentaires de son pays, y dîne au cours de son séjour en Belgique, se souviendra longtemps qu'en plein cœur de Bruxelles il existe le restaurant « AU LION D'OR ». Il y pensera et en rêvera souvent encore après son départ.

Ce succès, dû au labeur, au travail et aux soins incessants de ceux qui en assument la direction et en défendent la renommée sont dignes des plus vibrants éloges.

Nous ne pouvons que rendre hommage à de tels champions de l'artisanat de la bonne chair.

M. L.

ON NOUS SERVIRA...

... les bonnes et douces choses que le Printemps met à la disposition des fins gourmets en cette saison où tout chante la jeunesse, la joie de vivre.

Non content de vouloir donner simplement quelques recettes culinaires, nous abandonnerons en premier lieu les raffinements compliqués et fastidieux que nous laisserons aux soins des grands techniciens de la cuisine. Ensuite, estimant intéressant de joindre l'utile à l'agréable, nous donnerons sous cette rubrique, en plus des recettes d'une technique culinaire simple, quelques mots d'explication sur l'origine des Aliments traités et citerons certaines historiettes de la table et récits légendaires toujours attrayants.

C'est ainsi que nous le donne d'ailleurs si clairement et mot pour mot — nous ne voudrions en aucun cas revendiquer la moindre... virgule ce que nous écrirons — Prosper Montagné en collaboration avec le Docteur Gottschalk dans la merveilleuse encyclopédie illustrée de l'art du bien manger et du bien boire qu'est le « Larousse Gastronomique ».

Voici maintenant quelques préparations saisonnières actuelles et qui comprennent les Artichauts, Asperges, Fraises et Poussins.

Un point d'Histoire Gastronomique

L'origine du Sandwich

Le couronnement des souverains britanniques a donné un lustre nouveau au sandwich, mot et chose anglais qui ont conquis le monde. On a consommé, lors des fêtes de l'investiture royale, plusieurs centaines de milliers de sandwiches. A ce propos, on a donné l'origine du sandwich une explication qui n'est pas conforme à la tradition. John Montagu, comte de Sandwich,joueur enragé, se serait fait mettre une tranche de bacon entre deux morceaux de pain, un jour que l'heure du dîner était passée depuis longtemps et qu'il ne pouvait se résoudre à quitter le jeu.

Or, si la paternité du sandwich est bien acquise à un comte du même nom, c'est au premier lord de l'Amirauté (qui donna son nom également aux îles explorées par Cook) que revient l'invention;et on attribue à celle-ci une cause beaucoup plus noble que la précédente.

Lord Sandwich était un travailleur acharné et c'est pour ne pas perdre de temps aux repas qu'il se faisait servir, dans son cabinet, du jambon entre deux tranches de pain. Entre la table de jeu et la table de travail, choisissons la seconde.

Asperges

LES asperges sont des plantes dont on connaît environ une vingtaines d'espèces, répandues dans les régions tropicales et tempérées de l'ancien continent.

L'asperge croit spontanément dans les bois et les prairies sablonneuses d'une grande partie de la France, ainsi que dans les sables maritimes du littoral de l'Océan et de la Méditerranée.

L'*asparagus officinal* est cultivé en grand, depuis un temps immémorial, comme plante potagère. Ses jeunes pousses ou turions se mangent de diverses façons ; soit en *branches*, c'est-à-dire entières, soit en *pointes*, c'est-à-dire réduites au bourgeon terminal.

En Espagne, on mange également les jeunes pousses d'une espèce particulièrement remarquable par les épines longues et aiguës qui couvrent la tige et les rameaux.

Si, en tant que culture, il existe un très grand nombre de variétés d'asperges, culinairement ces variétés se réduisent à quelques types principaux qui sont : l'*asperge française* dont le type le plus connu et aussi le plus délicat, est l'*asperge d'Argenteuil*, l'*asperge d'Italie* ou *asperges violettes de Gênes*, l'*asperge blanche de Belgique*, l'*asperge blanche d'Allemagne* et enfin, l'*asperge verte*, qui se subdivise en deux types, la petite utilisée pour les garnitures et connue sous le nom de *pointes d'asperges* et la grosse que l'on prépare comme l'*asperge d'Argenteuil*.

Les anciens ont connu et cultivé l'asperge, mais semblent avoir eu une prédilection pour l'asperge sauvage.

En France, c'est surtout sous le règne de Louis XIV que l'asperge commença à être en grande faveur ; cela grâce à La Quintinie, qui, le premier, pour satisfaire la gourmandise royale du Roi Soleil, employa les *couches* dans la culture des asperges. Il put ainsi en fournir toute l'année les cuisines royales.

* * *

MODE DE PREPARATION. — La préparation de grosses asperges est très simple. Après les avoir ratisées ou mieux pelées, on les lave, on les réunit en bottes peu volumineuses et on les met à cuire dans l'eau bouillante, abondante, salée à la proportion de 10 grammes de sel par litre d'eau.

Sitôt cuites, les asperges sont bien égouttées et dressées sur un plat recouvert d'une serviette, ou sur une grille spéciale à cet usage, ou encore dans le berceau du plat dit à asperges. On sert les asperges chaudes ou froides avec des sauces diverses.

La durée de cuisson qui varie de 18 à 22 minutes est déterminée suivant la nature des asperges, et aussi suivant le goût des convives. En principe l'asperge ne doit pas être trop cuite, car cela la rend aqueuse et sans saveur.

* * *

NOTA. — En fin de saison, les asperges devenant un peu âcres, on aura la précaution de les changer d'eau après la cuisson.

Lorsque les asperges doivent être servies froides, on les rafraîchira avant de les dresser. On compte généralement, pour 4 personnes, de 2 kilos à 2 kg. 500 d'asperges. Pour ce même nombre de convives, de 3 à 4 décilitres de sauce d'accompagnement

* * *

ASPERGE AU BEURRE NOISETTE. — Cuire les asperges selon la méthode type. Servir avec beurre noisette à part.

Ou bien ranger les asperges cuites et bien égouttées sur un plat (sans serviette). Chauffer à l'entrée du four. Arroser au moment de servir, avec du beurre noisette brûlant.

* * *

ASPERGES BLANCHES AU BEURRE FONDU. — Cuire les asperges à l'eau salée ; les égoutter et les servir, brûlantes, avec du beurre fondu tiède. Le beurre est fondu à chaleur douce, assaisonné de sel et d'un filet de jus de citron.

* * *

ASPERGES BLANCHES AVEC SAUCES CHAUDES. — Faire cuire les asperges à l'eau salée, les égoutter et les servir avec, à part, la sauce indiquée telle que, beurre, batarde, Chantilly, crème, hollandaise, maltaise, mousseuse, noisette.

ASPERGES A LA FLAMANDE. — Les servir chaudes avec beurre fondu et moitiés d'œufs durs chauds à part.

Les jaunes d'œufs sont écrasés par les convives et ajoutés au beurre fondu.

* * *

ASPERGES AU GRATIN. — Cuites à l'eau salée et bien égouttées ; les dresser sur un plat allant au feu, en les rangeant symétriquement par rangs échelonnés.

Masquer les pointes avec sauce Mornay. Recouvrir, d'une bande de papier d'office beurré, les parties non saucées. Saupoudrer de parmesan râpé, arroser de beurre fondu ; gratiner. Enlever le papier avant de servir.

* * *

BUISSON D'ASPERGES EN CROUSTADE A LA CAREME. — Cuire à l'eau salée les pointes de très grosses asperges blanches en les tenant un peu croquantes. Egoutter ces asperges et les éponger sur une serviette. Les enrober chacune dans une couche de mayonnaise collée à la gelée. Les faire bien refroidir dans le frigidaire ou dans le timbre à glace.

Les dresser en buisson dans une croustade basse en pâte fine, cuite à blanc et remplie à mi-hauteur avec une salade de pointes d'asperges vertes et de truffes assaisonnée avec huile et jus de citron.

* * *

POINTES D'ASPERGES AU BEURRE. — Les asperges détaillées en dés étant cuites et bien égouttées, les mettre dans une casserole ou on les fera dessécher quelques instants sur le feu. Leur ajouter (pour 250 gr. de pointes) 75 gr. de beurre divisé en menus morceaux. Mélanger avec précaution afin de ne point briser les pointes. Dresser en timbale ou légumier. Mettre dessus les sommités chauffées à l'eau salée, et déficelées.

* * *

PUREE D'ASPERGES BLANCHES. — Etuver légèrement au beurre 500 gr. de têtes d'asperges blanches, blanchies 8 minutes. Assaisonner de sel et poivre. Mouiller de 2 décilitres et demi de béchamel serrée. Faire bouillir 15 minutes. Passer au tamis fin. Chauffer la purée ; la beurrer.

Cette purée s'emploie comme garniture d'œufs pochés ou mollets ; de menues pièces de boucherie ; de volaille ; comme garniture de bouchées, de tartelettes et autres préparations de même nature.

SALADES D'ASPERGES BLANCHES. — Cuire les têtes d'asperges à l'eau salée. Les égoutter, les rafraîchir ; les égoutter à nouveau et les éponger. Les dresser en saladier ou en ravier. Les arroser de sauce vinaigrette bien battue ou d'un mélange d'huile, jus de citron, sel et poivre, toujours bien battu, afin que la sauce nappe les asperges. Servir très frais.

Poussin

POUSSIN. — On désigne généralement sous le nom de *poussin* un poulet nouvellement éclos, et dont la chair, qui n'est pas faite, n'est guère comestible en raison de sa mollesse et de sa fadeur. Cette chair, dit-on, est même de digestion difficile.

Culinairement on désigne par ce mot de très jeunes poulets, déjà formés, et dont la chair a toute la consistance et toute la saveur qui conviennent.

On donne encore le nom de poussin à un poulet de très petite taille dont le type le meilleur est le poussin *de Hambourg*. Ces poussins sont de chair délicate et peuvent se préparer de toutes les façons indiquées pour les petits poulets de grain.

* * *

POUSSIN FRIT. — Détailler le poussin en morceaux égaux. L'assaisonner de sel et poivre. Rouler les morceaux dans la farine ; les paner à l'œuf et à la mie de pain.

Au moment les faire frire à grande friture brûlante. Dresser sur serviette ; garnir de persil frit et de quartiers de citron.

On peut, et cette méthode est recommandable, faire mariner les morceaux de poussin avec huile, jus de citron, sel et poivre avant de les paner.

* * *

POUSSIN A LA PIEMONTAISE. — Remplir le poussin avec une composition préparée avec de la farce fine, son foie haché et de l'oignon fondu au beurre. Le brider en entrée. Le cuire au beurre en le faisant rissoler. Egoutter le poussin ; le débrider ; le dresser au milieu d'un risotto que l'on aura placé en forme de bordure sur un plat rond. Arroser le poussin de son fonds de cuisson, déglacé avec vin blanc, fonds de veau, un peu de purée de tomates, et réduit.

POUSSIN ROTI. — Mettre dans le poussin un petit bouquet garni et la valeur d'une cuillerée de beurre additionné du foie de l'oiseau haché et bien assaisonné de sel, poivre et pointe de muscade râpée. Brider le poussin, le barder, l'embrocher. Le cuire devant un feu très vif, de 15 à 18 minutes. Débrocher et débrider. Dresser sur plat long ; garnir de cresson. Servir avec le jus de la lèche-frite déglacé.

Compter 15 minutes environ pour le rôtissage d'un poussin au four.

* * *

POUSSIN A LA SICILIENNE. — Cuire à l'eau salée des lazagnes ; les égouttez ; les faire revenir quelques instants dans du beurre brûlant, et les lier avec une purée de pistache. Assaisonner de bon goût. Laisser refroidir ces lazagnes. Farcir le poussin avec cette composition et le brider pour rôtir à la broche. Cuire à feu assez vif en arrosant souvent. Aux trois quarts de la cuisson, saupoudrer de mie de pain fraîche ; laisser prendre une belle couleur et servir avec jus de cuisson à part. (Recette de Prosper Salles.)

Artichaut

PLANTE potagère, qui n'est en réalité qu'une variété de chardon amélioré par une savante culture.

Cette plante a été cultivée en France depuis le commencement du XVIe siècle et est déjà citée par Rabelais.

Parmi le grand nombre d'espèces qui se cultivent un peu partout en France, mais plus spécialement dans le Roussillon, en Provence et en Bretagne, on distingue surtout les variétés suivantes, très appréciées en cuisine : le *gros vert de Laon*, le *gros camus de Bretagne*, le *vert de Provence*.

L'artichaut se prête à de nombreuses et savoureuses combinaisons culinaires. Lorsqu'il est jeune, et par conséquent très tendre, on le consomme cru, à la *croque au sel*, à la *poivrade* et à la *vinaigrette*.

Les artichauts cuits se préparent entiers, en quartiers ou en fonds.

Les fonds d'artichauts cuits et refroidis constituent une des garnitures les plus riches des plats froids. On les farcit diversement. Ils sont aussi utilisés dans le service des hors-d'œuvre.

ARTICHAUTS ENTIERS BOUILLIS. — Raser les queues des artichauts et épointer aux ciseaux les feuilles du tour. Les raccourcir de façon nette et régulière, au deux tiers de la hauteur. Les laver, les ficeler et les plonger dans une casserole contenant de l'eau bouillante salée.

Cuire à ébullition soutenue pendant plus ou moins de temps, suivant la grosseur des artichauts.

Egoutter les artichauts; les éponger dans un linge; les déficeler et les servir selon indication de recette.

Les artichauts ne doivent être cuits que juste le temps nécessaire. On s'assure de cette cuisson en sondant le fond du légume qui doit céder sous une légère pression.

Si les artichauts doivent être servis froids, les rafraîchir sitôt cuits.

* * *

GROS ARTICHAUTS BRAISES FARCIS AU GRAS. — Parer et raccourcir les artichauts ainsi qu'il est dit ci-dessus. Les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, les égoutter ; retirer le foin de l'intérieur.

Les assaisonner ; les farcir suivant indication de recette ; les envelopper d'une barde mince de lard gras ; les ficeler et les ranger dans un sautoir beurré, foncé de couennes de lard, d'oignons et de carottes émincés. Assaisonner, ajouter un bouquet garni.

Faire suer à couvert, à chaleur douce ; mouiller d'une petite quantité de vin blanc ; faire réduire à fond ; ajouter quelques cuillerées de fonds de veau et cuire au four, à couvert, de 55 minutes à une heure. Arroser pendant la cuisson.

Egoutter les artichauts, les déficeler, les débarder et les dresser sur un plat rond.

Les napper avec le fonds de cuisson, passé, dégraissé, additionné selon prescription, de demi-glace, de fonds de veau ou de toute autre sauce, et réduit.

* * *

GROS ARTICHAUTS BRAISES FARCIS AU MAIGRE. — Procéder ainsi qu'il est dit ci-dessus en supprimant les couennes de lard et en remplaçant le fonds de veau par du fonds maigre.

* * *

PETITS ARTICHAUTS BRAISES. — On les sert en garniture et en légume. Choisir de très petits artichauts nouveaux, les parer ; tourner les fonds, les frotter de citron ; les raccourcir, les blanchir vivement dans une eau salée et acidulée, les rafraîchir, les égoutter et les ranger dans un sautoir beurré et foncé ainsi qu'il est

dit pour les gros artichauts farcis. Faire suer sur le coin du fourneau et achever de cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Egoutter les artichauts. Les employer selon indication ; les arroser avec le fonds de cuisson passé, dégraissé et réduit.

Nota. — Les petits artichauts braisés se préparent au maigre en suivant les indications données pour les gros artichauts braisés au maigre.

On peut, lorsqu'on opère assez rapidement pour empêcher les artichauts de noircir, les mettre à cru dans le sautoir beurré.

Fraises

FRAISES A LA MALTAISE. — Assaisonner des petites fraises avec sucre, et jus d'orange additionné d'un peu de curaçao et les faire bien rafraîchir sur glace. Au moment, les dresser dans de grosses oranges que l'on aura façonnées en forme de paniers (le jus d'orange préparé avec la pulpe de ces fruits). Dresser les oranges sur un plat recouvert de glace en neige.

* * *

FRAISES MELBA. — Mettre dans le fond d'une timbale en argent une couche de glace à la vanille. Dresser sur cette glace des fraises bien mûres. Recouvrir d'une purée de framboises sucrées assez épaisse. Entourer la timbale de glace pilée.

* * *

FRAISES ROMANOF. — Dresser dans une timbale en argent, sanglée dans la glace, de belles fraises que l'on aura fait macérer avec du suc d'orange et du curaçao, faire rafraîchir sur glace. Recouvrir avec de la crème Chantilly, poussée à la poche munie d'une grosse douille cannelée.

* * *

FRAISES TZARINE. — Garnir le fond d'une timbale en argent sanglée dans la glace, d'une couche de glace à l'ananas (appareil à la crème). Sur cette glace dresser de grosses fraises, macérées avec kummel et sucre et bien rafraîchies. Décorer avec de la crème Chantilly poussée à la poche munie d'une grosse douille cannelée. Parsemer de violettes candies.

Savoir Commander

CERTAIN soir, sur le menu d'un de nos meilleurs restaurants, j'ai découvert cet alexandrin liminaire et lapidaire :

Sachez bien commander : vous serez bien servi !

On ne saurait mieux dire!

Savoir commander n'est point à la portée de tout le monde. C'est bien plus difficile que de savoir obéir (et voilà bien pourquoi sans doute il y a, en général, moins de généraux que de simples soldats !) N'est pas chef qui veut, et la chance n'y suffit pas : il y faut des qualités de race et une prédisposition naturelle.

L'art de commander importe beaucoup en gastronomie, où il ne faut rien laisser au hasard.

Le vrai gastronome s'inspire du lieu, de l'heure et de la saison — et aussi de quelques règles générales.

Il évitera par exemple de commander des huîtres au mois d'août, une bouillabaisse à Angers ou un beurre blanc à Marseille.

Il sait par expérience qu'il faut toujours autant que possible commander son repas à l'avance.

Il commence donc par lire attentivement le menu.

En province, il cherche le bon plat régional ; à Paris, le *plat du jour*.

Après avoir commandé, il *recommande*... et il *se recommande*. En d'autres termes, il fait venir le patron (ou le maître d'hôtel), prend langue avec lui, s'entretient de leurs relations communes, s'efforce enfin de ne pas être un *numéro* quelconque, de ne point passer pour un client de passage ou de rencontre.

Il se rappelle le grand principe de nos vieux Amphitryons français :

« Vous attendez les plats : ils ne vous attendent pas ! »

Il ne s'étonne pas et ne se formalise pas quand on lui répond qu'il faudra un quart d'heure, vingt minutes, une demi-heure pour préparer tel plat.

A l'appui de cette vérité première, j'oserai conter une petite anecdote :

Naguère..., c'est-à-dire avant la der... des ders..., vers 1937, je finissais de déjeuner avec quelques amis dans une des meilleures

auberges de Normandie (et je ne sais pas pourquoi je vous cacherais que c'était à Evreux, chez le bon traiteur Péchet).

Il pouvait être deux heures, et nous dégustions le dernier *calva*, quand une magnifique limousine déposa, devant la terrasse, deux gentlemen visiblement étrangers, un chauffeur visiblement russe et deux jeunes femmes visiblement de Montparnasse.

Le premier de ces messieurs commanda six cockails (dont deux pour lui sans doute), puis dit au garçon accouru :

— Il faut que nous ayons fini de déjeuner dans vingt-cinq minutes. Avez-vous des soles normandes toutes prêtes ?

Comme le garçon effaré, tardait à répondre, le patron intervint et dit :

Hélas ! non ! monsieur... il n'en reste plus. Mais vous en trouverez sûrement à Deauville. C'est tout près d'ici avec votre voiture...

— *All right !* fit le gentleman.

Il fit réembarquer tout son monde, malgré les protestations des deux jolies Montparnassiennes qui crevaient de faim et ils repartirent à la recherche des soles normandes *minute*.

Il y a comme cela, sur les menus, pas mal de plats, qu'il vaut mieux connaître avant de les commander.

Rien n'exaspère le gastronome comme la soudaine décision d'un autre convive qui s'est mis à table en déclarant qu'il se contenterait d'un potage et qui, à la vue des plats qu'on apporte, se découvre brusquement un appétit insatiable et commande coup sur coup un turbot hollandaise, une côte de présalé, une tranche de foie gras, une salade et des hors-d'œuvre.

La calme ordonnance d'un bon repas exclut ces fantaisies imprévues et dangereuses.

En gastronomie bien entendue, il ne doit pas y avoir de *surprises*. L'amphitryon qui ne communique pas le menu à ses invités commet une faute grave.

Un vrai gourmet aime à savoir d'avance quelles joies l'attendent, de manière à pouvoir règler son appétit. Si, après lui avoir fait servir un poisson, deux entrées et un rôti, vous lui annoncez sans ménagements, que la tante Eudoxie a envoyé du Périgord un confit d'oie en terrine, vous risquez de lui porter un coup fatal.

Et n'attendez pas l'heure fatidique du fromage pour commencer à vous occuper des vins !

Maurice-Edmond SAILLAND

... indûment dit Curnonsky.

MENAGE MODERNE

Lui. — Chérie, je trouve que ce steak a un drôle de goût.

Elle. — Oh ! tu trouves, mon chéri ? Pourtant, dès que j'ai vu qu'il était un peu brûlé, j'ai mis de la vaseline dessus.

PETIT DEJEUNER

Ils se sont mariés l'avant-veille. Elle se réveille, s'étire et, secouant son jeune époux :

— Mon amour chéri, qu'est-ce que tu veux pour ton petit déjeuner, du café ou du thé ?

— Mon trésor, si ce que tu as servi hier matin était du café, fais-moi du thé ; si c'était du thé, fais du café !

STRATEGIE

Un jeune écrivain ne cache pas l'horreur dans laquelle il tient réceptions et dîners de gala. Aussi, pour se délivrer promptement du bavardage de ses voisines, a-t-il inventé un petit scénario qui leur enlève toute envie de pérorer inutilement.

S'adressant à sa voisine de droite, dès le potage :

— Vous êtes mariée, madame ?

— Depuis cinq ans, cher monsieur.

— Vous avez des enfants ?

— Mais oui.

— Ah !... de qui ?

Voilà le silence radicalement assuré d'un côté.

Quelques instants plus tard, d'un air distrait, à sa voisine de gauche :

— Vous êtes mariée, madame ?

— Oui, monsieur.

— Vous avez des enfants ?

— Non, pas encore.

— Tiens ! Comment faites-vous ?

Reste le vis-à-vis, une bavarde irréductible :

— Vous êtes mariée, madame ?

— Oh ! non, monsieur.

— Vous... avez des enfants ?

VATEL

SA FIN DIGNE ET TRAGIQUE

(Début : l' « Echanson » n° 4 - 1946)

★

CE n'était pourtant point le moment d'être distrait, et il eût bientôt à s'occuper d'une réception où il lui fallut apporter tous ses soins.

Le Roi, en effet, avait promis à son Altesse de s'arrêter à Chantilly avant de se rendre à la frontière, et cette fois, il s'était annoncé dans tout l'appareil de sa Majesté et le soin de le recevoir devait reposer tout entier sur Vatel.

Le voilà donc, engageant de nouveau des laquais, des cuisiniers, des marmitons. Des paysans lui amènent leurs fils qui ont des sabots et des mines hébétées. Les tailleurs coupent sans relâche des livrées, raccourcissent, ajustent. Vatel y fait entrer ses campagnards et les inspecte minutieusement. Ils sont fort empêchés de leurs broderies, marchent d'un air niais, en écartant les bras, et sentent d'une lieue leur garçon de ferme. Ceux qui arrivent de Paris, par la voiture publique, ont meilleure façon, mais ils sont débauchés et voleurs.

A tous Vatel préférait les suisses, qui sont décoratifs et disciplinés, et il en formait pour le service des tables.

Ce n'était pas peu de choses que de les façonner pour une besogne où il fallait tout ensemble de la tête et cette façon de porter la livrée, de présenter les plats et de s'incliner, qui distingue la valetaille d'un grand seigneur de celle d'un petit gentilhomme, et fait toute la réputation d'un Maître d'hôtel.

Pour peu que Vatel ait eu l'âme occupée de sa passion il devait y avoir des instants où il sentait sa patience à bout. En effet, ne devait-il pas s'accommoder de tous ces caractères, pour la plupart grossiers et ignorants. Ceux qui ne l'étaient pas, avaient des idées dont ils ne voulaient pas démordre, ou bien, ils étaient bavards et avantageux. Il y en avait de maladroits, qui laissaient choir la vaisselle, à grands fracas, et Monseigneur, si, justement, ses gouttes, ce jour là, le tourmentaient, arrivait en brandissant sa canne qui retombait sur le dos du faquin, et tempêtait comme un possédé, car il avait des fureurs singulières qui plongeaient le château dans la consternation.

Les cuisiniers étaient plus insupportables encore.

Leurs mines n'étaient pas sans impertinence. Et rien ne peut donner une idée des regards méprisants qu'ils jetaient aux mansardes où on les menait poser leurs hardes. Rien ne leur paraissait suffisant, de ce qu'on leur mettait entre les mains. Il leur fallait une batterie appropriée à leur personne et à leurs manies. N'étaient-ils pas des artistes auxquels on devait des égards. Et chacun d'eux accablait Vatel du récit des louanges qu'il avait reçues. On les entendait bourdonner aux cuisines. Il n'était question que de paroles flatteuses tombées des lèvres de grands personnages et renforcées de considérations fort sentencieuses sur les différents services, les relevés, les entrées.

Quelques-uns, néanmoins, étaient jovials et de bonne compagnie.

Mais Vatel n'avait guère le temps d'entendre leurs histoires plaisantes. Aussi les abandonnait-il autour des tables où ils se gobergeaient, pour courir aux paysans qui l'attendaient. Il dépêchait des courriers à toutes les fermes, à toutes les métairies, à tous les ports. Il fallait que partout l'on engraissât des volailles, des porcs, que l'on choisit avec discernement des moutons, des veaux, des bœufs, des poissons de toutes sortes. C'était une ville qui allait se déplacer et qu'il faudrait entretenir en bombance et beuverie. Combien serait-on ? A plusieurs centaines de personnes près, on l'ignorait, de même que l'on ignorait la date exacte du jour où il plairait à sa Majesté de s'arrêter à Chantilly. Quand on la sut, il restait deux semaines pour tout mettre en état. Ce devait être le 11 avril 1671. Une fièvre singulière s'empara du château. Il s'emplit d'une foule d'artisans. Les échelles se dressaient dans les couloirs. Les pinceaux léchaient les portes. Les marteaux frappaient les murailles. Dans les jardins, on voyait le duc d'Enghien discuter avec Le Nôtre, et une armée de jardiniers se courbait vers les pelouses. Des chars gémissants apportaient des statues de marbre, des vasques. Partout on tondait les gazons, on taillait les branches des arbres, on coupait le feuillage des berceaux. Aux cuisines, on apportait des mannes pleines de fruits. Il en arrivait sans cesse, que les mains égrapillaient, puis jetaient aux immenses bassines que deux marmitons avaient peine à soulever. Vatel, en passant, y voyait fondre les pains de sucre. Ses yeux étaient bouffis et ses traits défaits. Il n'avait plus le temps de dormir. Les comptes et les inventaires prenaient ses nuits. Il marchait, précédé de son laquais qui brandissait sa torche, inspectait les chambres, relevait les courte-pointeries, s'assurait que les lits avaient des draps, que la poudre des rideaux avait été secouée, que les meubles avaient été mis à leur place. Il y en avait de rares, tout

incrustés de bois précieux et de marbres polychromes. Il les faisait oindre d'huiles parfumées qui leur donnaient plus de galanterie. Il ordonnait que l'on plantât des cires dans les flambeaux. Quelquefois, la pensée de Vaux, de sa fête et du drame qui s'en était suivi, le traversait rapidement. N'était-ce point encore pour le Surintendant Foucquet qu'il exécutait tous ces préparatifs ? Tant de préoccupations s'entre-choquaient dans sa tête que, par instants, il ne savait plus. Et de jour en jour sa fatigue grandissait. Il y avait des moments où ses pas vacillaient, et où les grandes pièces tendues de tapisseries, les meubles, les laquais, la vaisselle, tournaient autour de lui.

Il se retrouvait marchant sur la route du village et le grand air dissipait cette vapeur. Gourville l'accompagnait.

Les masures paraissaient misérables et fumeuses. Les deux hommes en faisaient débarrasser les chambres, les granges, les greniers. Ils y distribuaient de la valetaille afin qu'elle balayât la vermine et l'ordure qui souillaient les planchers. Les paysans, eux, entassaient leurs hardes et leurs chaudrons dans les écuries, où ils se préparaient des litières de fourrage, afin de laisser les pièces les plus habitables et les couchettes à la disposition des gens de la suite du Roi. La forêt tout autour retentissait de coups de mousquets. Les trompes sonnaient sans relâche. Les chiens hurlaient sans répit. Les faisans et les perdrix s'envolaient de tous les taillis. Les biches forcées par les meutes, broyaient la forêt.

Vatel en percevait les bruits comme à travers un brouillard. Ses oreilles bourdonnantes l'isolaient au milieu du tumulte. Deux marteaux de sang battaient ses tempes. Par instant, ses mains se glaçaient et on le voyait frissonner sous son habit, puis, dans une montée de fièvre, sa nuque le brûlait, et machinalement il y portait la main, afin de soulever les boucles de sa perruque. Quand on allumait les cires, il voyait des halos se former autour des chandeliers et des lustres.

La veille du jour de la fête, il n'avait pas dormi depuis onze nuits. Ses paupières étaient bordées de feu, il mâchait le goût amer de la fièvre.

Son esprit, néanmoins, mâtant la chair exténuée, était à son poste.

(A suivre.)

ET NOUS VOICI, CHERS LECTEURS, AU TERME DE NOTRE NUMERO DE PRINTEMPS. **QU'EN PENSEZ-VOUS** ? NOS ESPOIRS REPOSENT A PRESENT SUR VOUS QUI POUVEZ NOUS AIDER A POURSUIVRE NOTRE EFFORT PAR TOUS LES MOYENS EN VOTRE POSSESSION. VOTRE COTISATION, VOS ARTICLES, VOS SUGGESTIONS, ETC...

A BIENTOT DONC ET **MERCI D'AVANCE**...

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
M. G. **Epsom**, 134-136, Digue de 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).
Au Lion d'Or, 53, rue Grétry (r).
Aux Provençaux, 22, rue Grétry (r).
Chalet de la Forêt, 43, Drêve 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 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).
La Brigade, 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 Bunnen (hr).
Memlinc, place Albert Ier, 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 Ier (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).

S

SAINTE-MARIABURG
La Chapelle, 58, Boschkappellelei (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).
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 République.
PROVINS (Seine-et-Marne)
Hôtel-Restaurant du Chalet, place du Marché. Tél. 227. Chambre, 100 fr. fr. Menu : 100 fr. fr.

PUBLICITÉ

★

Le Comité de Direction du Club des Gastronomes a décidé de réserver quelques emplacements à la publicité et qui sont mis à la disposition des firmes de tout premier ordre ayant intérêt à toucher la clientèle de nos Membres Gastronomes, Hôteliers et Restaurateurs.

Ces ordres ne pourront toutefois être acceptés qu'après avoir été soumis à l'approbation de notre Conseil d'administration qui se réserve le droit de les refuser et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

Demandez tarif et conditions à notre Secrétariat : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles.

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

Encartagè 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 : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles - Téléphone : 25.02.41 - Compte Chèques-Postaux : Bruxelles M. Lambrechts n° 1794.98.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent le service de la Revue « **L'Echanson des Gourmet** » qui paraît quatre 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 panonceau (en bronze) pour les membres Restaurateurs et Hôteliers;
2) à l'assistance et aux conseils du Secrétariat général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc.;
3) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
4) à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club.

ABONNEMENTS DE LECTURE

Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des abonnements de lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles Privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements Thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 200 francs par an.

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

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