

L'Échanson des Gourmets

Menu

D'ÉTÉ

Entre Nous
Bonnes Vacances
Nos réunions du Zoute.
Membres s/Semois, Ville-Pommerceul
et Bruxelles
Touring Secours
Des nouvelles d'Amérique
Toujours des U. S. A.
Lettre d'Ardenne
Une légende culinaire
Épîtres d'un Gastronomes
Au Palais de Dame Tartine
Du Tabac à Table
Propos sur l'Art du bien boire
Nos bonnes tables belges et françaises
On nous servira
Rubrique bibliographique
Entre la Poire et le Fromage

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE TRIMESTRIELLE
14^e année JUIN 1948 N° 2

LE NUMÉRO 40 fr.

Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

A. S. B. L.

BUTS

Art. 3. — La Société a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

MEMBRES

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

FORMULES D'ADHESION

Encartage ci-contre ou s'adresser au Secrétariat.

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. Le Comité statue sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

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

AVANTAGES

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

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

Tout membre a droit:

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

ABONNEMENTS DE LECTURE

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

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 - KOEKELBERG
Tél.: 25.02.41 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

ENTRE NOUS

VOUS constaterez, chers lecteurs, après avoir parcouru le présent bulletin que celui-ci se marque d'une pierre blanche. Comme nous l'avions annoncé déjà, notre action en France, reprenant son rythme d'avant guerre, nous permet de vous offrir de merveilleux relais gastronomiques aux quatre coins du pays de nos maîtres culinaires.

Nos membres hôteliers et restaurateurs français — actuellement à plus de vingt — représentent de dignes établissements et nous pouvons vous assurer de leur standing culinaire et de l'accueil chaleureux qu'ils vous réserveront.

Lors de vos déplacements en France, n'oubliez pas que tout comme en Belgique d'ailleurs, les établissements cités méritent le détour.

Nous sommes à votre entière disposition pour vous donner tous détails à leur sujet.

Les vacances approchent. Que vous restiez en Belgique ou que vous alliez en France, établissez vos itinéraires en conséquence. Vous ne le regretterez pas.

Nous vous souhaitons bonnes vacances, bon gîte et bonne chère.



Bonnes Vacances



CE n'est pas sans un serrement de cœur que nous souhaitons bonnes vacances à nos membres dont la plupart, sans doute, prendront la route de l'étranger, attirés par la propagande et les avantages qui leur sont dispensés généreusement en différents pays.

Cependant que nos hôteliers se verront refuser l'appoint indispensable des touristes français, anglais, hollandais et doivent s'attendre au pire.

Le Commissariat général au Tourisme a fait l'impossible mais son œuvre a été sabotée ou ignorée par les parlementaires et nos gouvernants nantis à suffisance de plantureux traitements et de devises, exonérés des taxes, que pour se désintéresser, avec la mentalité qui les anime, du sort de leurs administrés... Des palaces étrangers qui les abriteront ils n'entendront pas les S. O. S. répétés des hôteliers de la côte et de nos Ardennes.

Et l'état de nos routes restera notre honte malgré les sommes fabuleuses arrachées aux automobilistes.

Et les taxes continueront à écraser l'industrie en général et l'industrie hôtelière en particulier.

Et la R. N. B., le « rasoir national », continuera à engloutir les dizaines de millions qui lui sont acquittés en pure perte et sans profit aucun pour notre tourisme national.

Bonnes vacances... sauf pour les milliers de Belges qui dépendent du tourisme.

Souhaitons ensuite une prompte amélioration de cette situation catastrophique et pourquoi pas sous la forme de la constitution d'un Ministère du Tourisme et des Sports indépendant des incapables qui président actuellement aux destinées du Tourisme national belge.



« A la Basse Semois Namuroise »

SAMEDI
25 SEPTEMBRE
1948

Dîner qui sera servi le jeudi 23 septembre 1948, à 19 heures, à l'« HOTEL DES ROCHES », à Membre-s/Semois. (Cuisine assurée par Mme Henri Liegeois.)

MENU

HORS-D'ŒUVRE ARDENNAIS

Vin : Riesling d'Alsace.

CREME DE VOLAILLE

LE BROCHET DE LA SEMOIS

SAUCE MAISON

Vin : Impérial Hanappier.

LE PERDREAU SUR CANAPE

CORNES DE GATTES

COMPOTE DE REINETTES

Vin : Châteauneuf du Pape 1943.

LE CAMEMBERT

Vin : Beaune 1929.

ou Jems's « Superior ».

OMELETTE SOUFFLEE FLAMBEE AU RHUM

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES (cotisation 1948 réglée).
- 2) Verser la somme de 400 fr., montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 15 septembre 1948 au plus tard.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 35. Service par grande table.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler sur le talon de leur versement, à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres pour les membres qui désireraient loger.



« RELAIS
d'AUTOMNE »

SAMEDI
16 OCTOBRE
1948

Dîner qui sera servi le samedi 16 octobre 1948, à 19 heures à l'Hôtel-Restaurant « LE RELAIS », à Ville-Pommerœul, dirigé par M. Robert Gilson (1^{er} chef : Georges Sury ; 2^{me} chef : Auguste Lennertz.)

MENU

CONSOMME PRINTANIER AUX QUENELLES

FEUILLETE PARISIEN
COULIS D'ECREVISSES A L'ANCIENNE

Vin : Muscat d'Alsace.

MEDAILLON DE RIZ DE VEAU PRINCESSE
CELERI BRAISSE ROSSINI

Vin : Château Certan 1938.

FAISAN DE BOHEME ROTI

Vin : Châteauneuf du Pape de Souame 1923.

SAVARIN MONTMORENCY

Vin : Porto Jems's 1887.

BOMBE COMTESSE MARIE

EN ATTRACTION : ORCHESTRE ET VEDETTES

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES.
- 2) Verser la somme de 400 fr., montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du « Club des Gastronomes » avant le 7 octobre 1948 au plus tard.
- 3) Le nombre de couverts est limité à 60. Service par grandes tables.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler sur le talon de leur versement, à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres pour les membres qui désireraient loger.



Le Dîner « Après-Pâques »

A CELLES

A DONCQUES fûmes à Celles.

Petit village propre et net... Jalon ultime de la sinistre poussée von Runstedt... Heureusement, semble-t-il, sans casse majeure.

Mais aujourd'hui c'est la poussée des gastronomes; ravis de se retrouver une nouvelle fois, de refrairier en un cadre parfaitement accueillant. La cuisine voisine la salle à manger et si on s'y égare, personne ne reproche au curieux d'être un intrus. Deux premiers bons points d'emblée.

Les arrivées se succèdent entre deux rangées de « prékets » fleuris. Rassurons-nous : ce n'est pas pour nous. Le village fête demain l'accueil de son nouveau pasteur et avec zèle et bonne entente chacun s'emploie à la décoration.

L'accueil, pour nous, est plus portogénique. Un Jems's supérieur seco, topaze sombre. Ça fera tantôt monter un peu le diapason parce que notre Président de table retenu par de grandpères-ques préoccupations ne présidera pas la table : on doit tomber alors sur le Jacques du Harnoys, un rien plus tonitruant et d'une cordialité plus sonore.

Surprise! De charmants fanions aux insignes du Club se dressent sur un petit support argenté, avant peu chacun de nos membres en aura un sur sa table personnelle lorsqu'il recevra ses amis du club présents... et à venir. Sur la commode voisine un tapis de bridge pareillement « aux armes ». Bravo pour cette nouvelle initiative.

Les cérémonies officielles sont ouvertes.

Voici la crème de cresson. Sapide, frais, délicat. Les bons points deviennent série.

L'attendue truite au bleu. Beh... oui! c'est pas tout à fait l'autre ou les autres. Chacun se marque d'une « patte » personnelle. Mais où est la championne? On s'en enquiert officiellement. Le porte-parole de l'assemblée réunit tous les suffrages en décidant que ce petit procès nécessite un ou plusieurs « réexamens des pièces ». Le Quincy 1945 est apprécié plus que favorablement. Encore deux très bons points.

Jumeaux dorés, souriants dirait-on, voici pour la présentation d'abord, les cochons de lait. Rien de laid, loin de là. Ils réintègrent la cuisine pour la mise en détail. Devant les moments d'entr'acte qui ainsi s'annoncent, le président de table, d'un geste insouciant et naturel, sort son étui à cigarettes. Quel tollé! Il en rougit le pauvre... mais tout de même le peuple souverain finit par tolérer... Encore un procès qui n'est pas prêt d'être vidé.

Alors les côtes mignonnes entourant disques de farce atteignent les assiettes. On goûte, on aime, on approuve, on acclame... et on reprend tandis que le Châteauneuf-des-Papes, caves des Apôtres enlève tous les suffrages. Pluie, averse de bons points.

Ce serait parfait si une malencontreuse panne de courant ne nous plongeait dans une soudaine obscurité... dites, au moment du dessert! Calamité!! mais au nord, au sud, aux quatre coins cardinaux s'allument des flammes à allure infernale. On comprend tout. Lorsque s'éteint le quadruple feu de joie, la lumière nous est rendue et avec elle la contemplation puis la dégustation d'une omelette soufflée maison que le grand Marnier venait de flamber. Ça c'était l'omelette-monument, une basilique de crème d'œufs. Il n'en resta naturellement rien, pas plus d'ailleurs que de bons points à distribuer. M. Houziaux avait conquis une unanimité absolue. Aussi, cité à comparaître il s'avança entre deux de ses collaboratrices. Couvert de fleurs de rhétorique, abreuvé de bans doublés et redoublés il reçut, non sans légitime fierté, le panonceau de bronze maîtressement conquis. L'accolade lui vint par surcroît. Dans sa réponse simple, ferme, pleine de franchise, il remercia tant en son nom qu'au nom de sa première collaboratrice, Mme Houziaux, mais il reporta tout aussitôt le mérite de la fondation et de la marche de la maison, comme aussi sa formation à lui, à sa mère, Mère Aline. Celle-ci reçut une accolade particulière et fut chaleureusement et tout affectionnement acclamée.

L'heure du moka étant venue on entendit beaucoup de choses et beaucoup de gens. M. Donnay néophyte du jour qui poussa poliment son compliment et y alla de sa chansonnette dont l'objet échappa de justesse à la toute dernière et catastrophique entreprise.

Et puis et surtout la brigade internationale donna à fond en la personne unique et multiglote de Mohamed ben Beauvoisin qui fut inénarrable et irrésistible comme de coutume... et mieux encore.

Et lorsqu'on songea à se percher, l'heure était telle que, par discrétion, l'horloge s'était arrêtée de marquer.

J. d. H.



Le Dîner « Sur l'Ourthe »

29 MAI 1948

LE temps s'était mis contre nous ce samedi-là, mais il eut tort, car il n'empêcha aucun de nos amis gastronomes de gagner en temps voulu le rendez-vous fixé pour cette fois sur l'Ourthe, en l'*Hôtel du Casino* de ce bon bourg de Tilff.

Peut-être même les incertitudes de la route furent-elles pour quelque chose dans le fait que tous les convives se trouvèrent à pied d'œuvre, bien avant l'heure fixée. Et combien ils eurent raison, car M. Franz Odekerken avait fait de fameux préparatifs pour les recevoir.

Maitre Paul Deroubaix présidait la table, remplaçant au dernier moment M. Dewaet retenu par une course automobile...

Bien entendu, le Président de notre Club était là aussi, dirigeant discrètement les opérations... Autour de ces hautes personnalités prirent place de nombreux membres de la Société et leurs invités.

Nous citerons au hasard de la fourchette, si l'on peut dire, M. et Mme De Backer-Piron, M. et Mme Verheyleweghen, M. et Mme Kroll, M. Sacré, M. et Mme Stockman, M. et Mme Ducocq, M. et Mme Donnay, M. et Mme Désirant, M. et Mme Corné, M. et Mme Quersin, et d'autres...

L'ambiance se créa rapidement malgré une température devenue tout à coup plus basse.

L'apéritif, y contribua, puis bientôt la chaleur des entretiens.

Le Charbot vint se greffer là dessus, et mit le feu à la controverse. Est-ce un nom de potage? Est-ce la coutume de verser du vin dans sa soupe qu'il faut nommer ainsi?

Notre bibliothèque gastronomique est muette là-dessus, et il faudra une haute autorité pour nous fixer.

En attendant, ce consommé mouillé de bon vin eut un joli succès et acheva le réchauffement général.

La Truite du Hérou pochée, au Coulis d'écrevisses suivit et recueillit l'unanimité des éloges. Ce fut une très bonne chose dont le souvenir restera. La finesse du poisson s'alliait merveilleusement à la douceur distinguée du Coulis rose tendre.

Et que dire du Grevenmacher Fels Riesling 1947 — cru Bernard — Closen (sélection France-Vins) sinon qu'il accompagnait de sa fraîcheur la Reine de nos rivières rapides, bien en accord avec elle.

Les pigeonneaux à l'Ardennaise firent leur entrée dans leurs cocottes en terre aux couvercles scellés d'argile où ils avaient cuit au milieu des légumes frais et délicieux.

L'assistance leur fit un sort, ainsi qu'au Moulin à Vent 1942, mise des Hospices de Romanèches-Therins, très digne vin bien choisi pour la circonstance.

Les Gougères du Pays, plat local et original, eurent un accueil chaleureux tandis que le Porto Jems's Lacrima de Jésus achevait de mettre en joie quelques-uns des assistants...

Digne couronnement de cet édifice dignement gastronomique, le Crâmnion de fraises de Saint-Lambert et la jatte de crème double sonnèrent la finale de ce concert de bonnes choses.

Chacun s'associa aux paroles élogieuses de Maître Deroubaix et du Président qui félicitèrent le patron, la patronne et le chef de cuisine Henri Hoffman.

La traditionnelle accolade fut octroyée suivant le rite et la soirée se termina très joyeusement avec le concours de quelques chanteurs bénévoles et fort dynamiques.

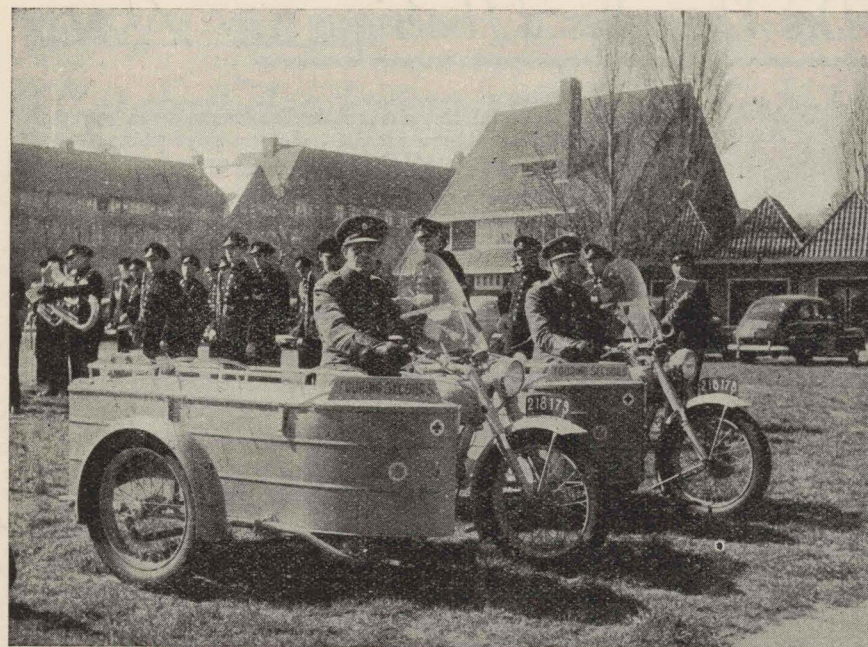
A l'heure des jeux de mots quelqu'un proposa de qualifier ce dîner : « Le Miracle de l'Ourthe »...

INTERIM.

« Touring-Secours » vous attend...

NOTRE appel en faveur de « *Touring Secours* » a obtenu un franc succès. La grosse majorité des membres présents à Tilff-s.-Ourthe arboraient l'écusson « T. S. » sur leurs voitures.

Nous insistons cette fois auprès de nos membres pour qu'ils intensifient la propagande auprès de leurs amis afin que « *Touring Secours* » devienne une force indispensable à la sauvegarde des intérêts des automobilistes belges.



Deux estafettes motocyclistes de « *Touring Secours* ».

Il faut que « *Touring Secours* » groupe 100.000 membres.

Les 100.000 membres mettront à la disposition de *Touring Secours* vingt millions par an.

Pour 200 francs de cotisation annuelle vous aurez donc à votre disposition une organisation représentant une force annuelle de vingt millions de francs.

C'est pour chacun un billet gagnant de la meilleure loterie du monde.

Les 100.000 membres de « *Touring Secours* » pourront alors faire entendre leur voix, exiger des pouvoirs publics des routes décentes — suppléer à la carence administrative de la signalisation routière — enfin parler haut et ferme parce que leur union sera une force qui rendra nos déplacements enfin agréables.

Des Nouvelles d'Amérique...

Dans notre éditorial du numéro de Printemps, nous avons formulé le désir d'étendre notre activité à d'autres pays amis.

Et voilà les nouvelles qui nous viennent des U. S. A.

Espérons qu'il nous sera bientôt possible de faire paraître une liste de bons restaurateurs américains où nos membres pourront déguster, au cours d'un week-end, les spécialités culinaires d'outre-Atlantique.

« Bravo pour la création de votre Club des Gastronomes
 » Belges, dont je me ferai un plaisir d'appartenir ayant reçu au
 » Kursaal d'Ostende en 1907, d'excellentes leçons culinaires dans
 » cette brigade d'élite de ma profession, sous le patronage de
 » MM. Marquet, Nérès, Matheudi et Lenistre, chef de cuisine,
 » avec lequel j'allais l'hiver au Cecil Hôtel à Nice, toujours sous
 » le patronage Marquet, avec comme directeur M. Geniel, ex-
 » directeur de chez Paillard et homme de confiance de M. Marquet.
 » Plus tard, en 1911, j'étais avec Culan au Palace de Bruxelles.

» Inutile de vous dire ce que la Belgique me rappelle de bons
 » moments, et combien je suis de cœur avec vous pour une action
 » en faveur de tout ce qui touche les intérêts de l'Hôtellerie et
 » Restauration.

» Mon dernier passage à Bruxelles date de 1925, où avec
 » M. Escoffier je suis allé au « Filet de Sole » prendre l'ami Paul
 » Bouillard, délégué avec nous comme juge à l'exposition de
 » Copenhague ; de cette délégation je suis le seul survivant, mais
 » le souvenir des bons amis que j'ai là-bas reste toujours à la
 » bonne place.

» M. Brulé et moi-même avons vécu ensemble dans la marine
 » les péripéties de la guerre 1914-19.

» Je recevrai avec plaisir « L'Echanson des Gourmets » et
 » d'ores et déjà vous pouvez me compter des vôtres.

» Très sincèrement à tous les collaborateurs d'une action saine
 » et sans politique. »

Signé : P. MASSE.

« La Chaumière », New-York.

N.d.l.R. — Qui pourrait nous mettre en rapport avec le chef de cuisine
 M. Brulé ?

TOUJOURS DES U. S. A.

C'étaient des hommes à ce temps-là!



UN regard dans « Un guide de la cuisine moderne », écrit par A. Escoffier, du Carlton de Londres, et édité en 1907, m'incite à m'inquiéter de ce qu'il est advenu des vigoureux dîneurs de naguère et aussi à demander poliment : mais où, au diable, les dits gourmets mettaient-ils tout cela ?

Le dîneur moderne s'assied à un dîner de gala composé d'une demi-douzaine d'huîtres, d'un soupçon de potage clair, d'une tranche de « steak » ou de « roast bee » accompagnée de pommes de terre, sauce et légumes ; il taquine un mélange de salade et s'amuse avec un peu de crème glacée et de gâteau et grogne : « Pff, je suis bourré jusqu'ici ». Bourré ?

Voyons, amis, cela n'était pas une mise en train pour le genre de repas que jeunes gens et jeunes filles pouvaient engloutir à l'occasion de galas au début du siècle.

Qu'est-il advenu à nos estomacs « modèle 1948 » que nous ne puissions plus emmagasiner le genre de menu que les gens en-fournaient il y a quelques 40 ans ?

Dans l'appendice de son noble volume, le Frère Escoffier, a reproduit quelques-uns des menus qu'il servait de son temps, et par simple curiosité j'en ai analysé un, servi à une séance de gala — une sorte de légère collation — qu'il a préparé un soir de l'année 1906 pour les « gloutons du crû » ou *gourmets* ; et à l'aide de mon petit Dictionnaire Français d'Oxford j'ai réussi à le traduire suffisamment pour que nous puissions avoir une idée du montant effarant de victuailles dont ces gens se bourraient.

La séance commença avec quelque chose d'appelé *Frivolité*, lequel mot traduit se trouva être : petits riens. Ce que cela est au juste dans le domaine de l'alimentation, je ne le sais pas, mais vu ce qui va suivre, il vaudrait mieux que ce soit quelque chose de

léger — des noix salées ou du « céleri et olives » par exemple — (peut-être suis-je en train de faire une injustice au grand Escoffier?) En tout cas, je suis content que cela reste un mystère, car ce qui suit n'en est pas un.

Après qu'ils eurent « frivolisé » suffisamment, les clients furent confrontés avec un tas de caviar frais suivi de quelque chose appelé « *Oursins de la Méditerranée* », ce qui à mon horreur se révéla être des oursins de mer, plat que je n'ai jamais encore rencontré et peut-être est-ce mieux ainsi. Après cela ils eurent des huîtres natives avec sauce Mornay.

Le plat suivant nous épate à nouveau. Ce sont les *Délices de St. Antoine*, ce qui se décode simplement, mais ne nous dit pas ce que c'était. Le catalogue des saints ne fournit aucune piste. En tout cas, quoi que ce fût, ils en eurent.

Suivirent, d'abord un consommé clair de tortue verte, et alors immédiatement après une soupe épaisse dénommée *Velouté de Poulet aux Nids d'Hirondelle* ce que j'arrivai laborieusement à traduire. Je désire simplement noter ici que c'était probablement délicieux ; mais lorsque j'étais jeune j'ai regardé de près des nids d'hirondelles et l'idée ne me plaît pas.

Vint ensuite un jeune « *Esturgeon de la Volga à la Moscovite* » suivi de barquettes emplies de laitance fraîche « à la quelque chose d'autre ».

A ce moment j'aurais été prêt à demander à être excusé et à sortir une minute sur la terrasse pour prendre l'air, mais les vétérans, eux, n'avaient même pas commencé. Ils étaient à peine mis en train et prêts à cracher dans leurs mains pour attaquer les plats de résistance.

Le premier de ceux-ci fut un chapon garni de truffes et accompagné de petits artichauts. Ensuite, les serviteurs vacillants avancèrent une Selle de venaison aux cerises avec, accessoirement, une purée de marrons. Juste derrière eux une équipe relayeuse de valets entra, portant un agneau printanier avec sauce à la sauge.

Et tandis que les convives étaient encore sous le choc de ce tir de barrage, une bordée de quelque chose appelé « *Sylphides de Roitelets* » leur fût décochée.

Mon état-major de recherches s'embarqua dans une enquête sérieuse sur cette dénomination et vint avec les significations sui-

vantes pour *Roitelets* : soit « petits rois », soit « petits oiseaux » (ornith.). Puisque ce n'était pas un festin de cannibales, j'en déduisis qu'il s'agissait de « petits oiseaux ».

Je conclus que Sylphides devait être une façon agréable, légère et digestible de les apprêter, à la lecture de la recette du Maître qui demande à quelqu'un de beurrer quelques petites *cassolettes* de porcelaine ou d'argent et de les garnir à moitié de farce *mousseline* de roitelet, préparée avec de l'essence de truffes. Placer ces *cassolettes* devant le four, de telle manière que la farce puisse pocher. Mettre un roitelet dans chaque *cassolette* et arroser de beurre noisette combiné avec un peu de gelée fondue et de jus d'ananas.

A peine les convives eurent-ils fait un sort à cette délicatesse que les laquais revinrent avec une couronne d'écrevisses de gelée de tomates.

A ce point, le menu indique une sorte de Trêve de Dieu. Cette trêve fut un service de *Fine Champagne 1820*, sorte d'eau bénite française, qui serait arrivée trop tard pour moi, j'en ai peur. A ce point, j'ai déjà été transporté à l'extérieur et je suis en chemin vers l'hôpital par ambulance — pour une opération d'urgence. Mais pas mes super-hommes de 1906. Non, Messieurs. Ils sont assis là, dégustant leur brandy Napoléon, picorant quelques *Mandarines givrées* et attendant impatiemment le service suivant.

Celui-ci est encore une agréable délicatesse : Cailles aux raisins cuites dans les cendres chaudes, suivie de *Bécassines rosées au feu de sarments*.

Les légumes ne furent pas négligés, car il fut servi quelque chose appelé « *Salade Isabelle* », — ce que je ne sais interpréter, — suivi d'asperges.

Alors, comme retour au calme et préparation de vos « intérieurs » aux douceurs, il fut servi du foie gras poché au vin de Moselle.

Je ne sais comment vous vous sentez. Pour ma part, je me sens misérablement retourné.

Le cliquetis entendu autour de la table à ce moment doit avoir été celui produit par les messieurs en train de desserrer leur ceinture et par les dames relâchant leurs « supports » parce qu'ils avaient encore affaire à une Bombe Alaska, à une Pêche Melba et à une mousse servie avec des *petits fours* parfumés à la violette.

à des gâteaux appelés « Etoiles du Berger », à des fruits de serre, à du café turc et aux *Grandes Liqueurs*.

Trente plats : j'ai compté.

Evidemment, ils commencèrent probablement à huit heures et se trouvèrent encore à table à minuit; à quelle heure ils ne quittèrent pas bruyamment, mais se levèrent tranquillement et rentrèrent à la maison, ou s'il y avait danse et amusements, ils durent probablement désirer une légère collation vers trois heures du matin.

Ah ! c'étaient des hommes et des femmes, de la génération avant la mienne, et on dit que comparativement aux banquets du Moyen Age ou de Rome, ils étaient pratiquement à la diète.

Mais j'aimerais quand même savoir où ils mettaient tout cela.

Traduit de l'article de Paul Gallico,
paru dans « Esquire » de mai 1948.

Note du traducteur : Les mots en italiques se trouvaient en français dans le texte anglais.

COMMENTAIRE

Ne vous effrayez cependant pas car il s'agit ici d'un service à la française au cours duquel tous les plats sont disposés sur table au fur et à mesure des différents services. Les convives se font servir leurs mets préférés. Chose que M. P. Gallico a l'air d'ignorer.

Nous reparlerons d'ailleurs des services à la Française, à l'Anglaise et à la Russe dans notre prochain numéro. En attendant, un mauvais point pour M. Gallico pour ses connaissances gastronomiques mais un bon point pour sa verve.



Mes Chers Amis,

VOUS tombez à l'improviste chez un ami d'Ardenne ? Vous y êtes bien reçu, c'est la règle.

On ne vous attendait pas ? Voulez-vous me dire ce que ça peut bien faire ?

On vous retient à déjeuner ? Je suppose bien que vous ne ferez pas à vos hôtes l'affront de refuser.

Mais vous craignez de faire ce qu'un de mes amis, dont nous aimons la rude franchise, appelle « f... la révolution dans la maison ? »

Ne vous inquiétez pas : vous serez nourri, et comment ! et sans dérangement. Je répète, sans dérangement aucun. De révolution, pas question.

Du potage il y en a, il y en a toujours. La préparation prend un gros demi-jour. Au fin matin la cuisinière a fait le tour du jardin avec une large corbeille au bras. Suivez-la de l'œil. Elle s'arrête. Une reine-claude prématurément mûre a quitté la branche cette nuit. C'est pour elle ces prémisses. Quelques framboises les premières de la remontée, seconde floraison qui nous en donnera jusqu'à la Toussaint, encore pour elle. Qu'est-ce qu'elle grignote maintenant ? Une jeune carotte... des vitamines, monsieur, sans qu'elle s'en doute. Elle rentre. Voyez sa corbeille : des bettes, du pourpier, du cerfeuil, du céleri, des poireaux, du thym tout frais, des feuilles d'épinards, six tomates... il y a de tout. Des légumes nettoyés, il y en a un seau. Allez-y en poussant un peu, tout ça entre dans la large casserole où de gros os, aux premiers bouillons, ont déjà dégorgé leur écume. Puis une bonne provision de pommes de terre. Il est onze heures. Le tamis sur un seau clair et toute la soupe est pressée, passée... ça sent bon. Eh bien, il y en a pour quatre, cinq ou six jours... en faisant bouillir chaque jour pour éviter que ça surisse. Et chaque jour, sur ce riche fond, une ajoute originale et fraîche enlève toute monotonie à l'existence.

Donc une « louche » de plus et votre part est jointe.

Ce serait bien le diable qu'à la promenade que chaque jour le patron fait faire « à son chien » quelque champignon du jour



même n'ait été rencontré. Une boule de neige, par exemple, au pied de ce sapin. Aujourd'hui elle pèse 450 grammes : il n'y en avait qu'une... heureusement.

Eh bien ça fait l'entrée avec les œufs pondus d'hier. C'est de la peine ça ? On vous la fait tout en bavardant et sous vos yeux, j'allais dire sous vos lèvres, mais vous sirotez un vin parfumé, un vermouth ambré par exemple.

Et puis ? Eh bien du rôti de porc qu'on doit cuire demain, une escalope de plus, ça dérange vous croyez ? Ou bien un filet de sanglier conquiert lentement sa maturité à la cave. En détacher une tranche de plus : où est la peine ? Une noisette de beurre supplémentaire dans la poêle. Ça brunit, et la viande commence à la fois à se dorer et à fleurir bon. Et là, sous ce couvercle, cette petite casserole ? Chut ! Vous saurez tantôt.

Allons, à table.

Eh bien, il va le potage ? Songez à l'Italien qui déclarait : « La suppa fa l'unomo. » Mais notre ménagère complète à mi-voix : « ... ma la donna fa la suppa ».

Et c'est l'omelette forestière. Hein, vous en dites quoi ? Ce vin étrange, un peu sec, mais pas trop pierre à fusil, est bien à sa place.

Et maintenant la viande. Mais qu'est cette marmelade rubis qui l'accompagne, cette « purée d'améthystes », comme disait l'exquis Louis Delattre ? Goutez sans crainte. Un peu aigre-doux, mais plus doux ou plus aigre, vous ne le direz pas. Ce que c'est ? Ah, ah ! nous y voilà. C'est l'airelle. Ça vient d'ici, voyez. Et on vous montre un large pot de grès vernissé. Il n'y a qu'un pot par an. Celui-là. On l'ouvre, on puise. On a pris trop, on remet, pour la prochaine fois. Comment ? Mais oui, ça ne peut mal, c'est une marmelade imputrescible. On fait chauffer la ration du jour, on sert, c'est fini, c'est tout..., et c'est inégalable.

Là, maintenant on va vous dire en dégustant à petites gorgées ce Vosne-Romanée qui a, quelques instants après votre arrivée, été placé avec un berceau d'osier en plein soleil de ce jour encore chaud ; voici, Monsieur, la chambrade Phébus, il n'en est qu'une, c'est celle-là ! Le soleil a rajouté quelque chose au vin.

Eh bien l'airelle, c'est la bruyère des ours. C'est plus sauvage que la myrtille. Celle-ci est noire, l'airelle est rouge et sa marmelade d'un splendide rubis. Ouvrez le grand Larousse. On vous en parle, de l'airelle, on vous dit même qu'on en fait une liqueur. Mais de la marmelade, on ne parle pas... sauf chez nous, en Ardenne.

Oh ! il n'y en a pas partout. Il faut les Fagnes pour les produire. Mais il y a là de si braves gens. Et chaque année fin août, début de septembre, selon, quelques kilos nous arrivent dans une caissette. Un demi-jour après la provision est prête pour douze mois. Tenez, vous aurez même ce petit pot à ramener chez vous, pour épater quelque citadin.

Nous en avons de deux sortes, l'ordinaire et l'autre un peu plus volumineuse, moins ronde, plus claire : « les pois de fange ». On les mélange.

Il manque un dessert ? Ça c'est embarrassant... Il y en a trop à la saison des fruits. Mais si ceux-ci manquaient ? Ouvrez cette boîte : Macarons, croquignoles, il y a toujours un grignottis ou l'autre... même à la saison des fruits. Et voici le Porto. C'est complet.

Vous avez dérangé ?

Vous voyez bien que non.

Alors... quand revenez-vous ?

Jacques du HARNOYS.

Sénateur suppléant du département de la Gueule, Ardenne.

Braer Frutsel

UNE LÉGENDE CULINAIRE

C'ÉTAIT en 1917.

Occupation (allemande) rimait avec préoccupation (belge) La préoccupation dominante était le manger. Vie chère, rareté, et puis tout de même pas le cœur de faire bombance pour qui avait un frère à l'Yser.

Mais cela n'empêchait pas les souvenirs savoureux. Et entre ceux-là une petite festivité, chère aux cœur des Bruxellois, qui se célébrait, tout modestement, le jeudi soir, dans quelques établissements voisins de l'abattoir, la « Tête de Mouton », le « Coq Tour-né », etc. : les « Choesels ».

Nos gastros le connaissent peu ou pas ce plat royal qui fait repas à lui tout seul encore que d'aucuns le fissent à l'époque, suivre d'un bout de chester agrémenté d'un brin de céleri doré.

Boisson obligée Gueuze-lambic. Quelques hérésiarques votaient « Bourgogne ».

Et l'un de nos amis, fouillant archives, découvrit la recette de ce plat fameux, recette datée de 1848 sans qu'il pût remonter au delà.

Partant de ce document il en conçut une légende, bruxelloise de personnages et de cadre et la traça en un riche français du XIV^e siècle. Les choesels remontaient du coup au XIII^e siècle. Son vieux maître Georges Eechoud, un peu oublié aujourd'hui, lui en fit élogieuse préface. Mais ce texte, haut en couleurs, appelait des illustrations. Roméo Dumoulin, jeune Tournaisien et déjà magistralement talentueux, s'associa à l'écrivain et produisit quelques images à la fois pleines d'art et diantrement alléchantes. Il y a là notamment une cuisine où s'affairent saulciers et mitrons, il y a ce cénacle autour du préparateur du « plat ».

Cela valait un beau papier : un Hollande. Il en vint, du papier grâce à une intervention personnelle et spéciale de l'ambassadeur des Pays-Bas, M. Van Vollenhoven.

Et trois cent cinquante exemplaires furent tirés en 1918, et ce compris les exemplaires de tête. Ils furent absorbés rapidement.

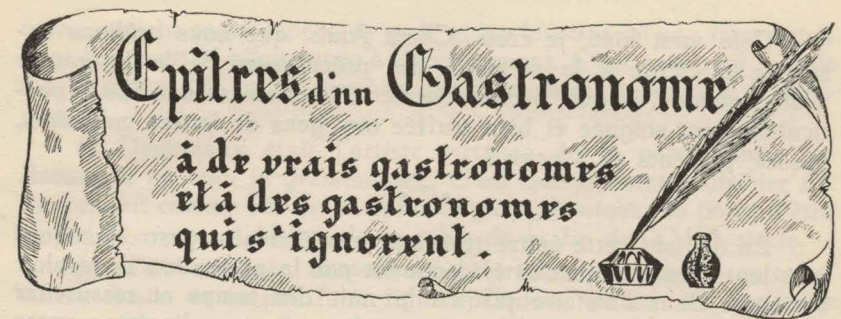
L'ouvrage épuisé ne peut, par respect pour les bibliophiles, être réédité sous sa forme originale. Peut-être un jour une heureuse conjonction trinitaire gastronomie, bibliophile et éditeur, permettra de ressortir de l'ombre cette fantaisie et l'occasion pourrait être donnée à un jeune illustrateur de renouer avec les plus belles traditions du livre.

Et en attendant, on peut voir un exemplaire de cette rareté chez l'un de nos membres, disons chez l'auteur qui fût et veut rester anonyme. Notre secrétaire confiera son adresse à ceux qui seraient désireux de s'informer de plus près et de connaître sous un jour nouveau notre ami Jacques du Harnoys.

Nous pouvons annoncer dès à présent que la réunion gastronomique du mois de novembre se tiendra au Restaurant

« Silver Grill », à Bruxelles,
dirigé par M. Marcel Bernard.

Les détails en seront donnés dans notre bulletin d'Automne.



EPITRE TROISIEME :
Ecrivains gastronomiques
et littérature de la table.

SI les joies et les plaisirs de la gastronomie ne sont plus aujourd'hui l'apanage exclusif des Grands de la Terre et de quelques richissimes amphytryons privilégiés qui peuvent s'offrir le luxe d'inviter à leur table leurs relations gourmandes, c'est en ordre principal aux écrivains gastronomiques que nous devons, Chers Amis, cette bienfaisante évolution.

C'est, en effet, le développement de la littérature de la table qui nous a permis d'apprécier comme il convient, et de mieux en mieux, la saine et bonne cuisine. Sans l'apport constant et le concours dévoué et inlassable des auteurs culinaires, des cordons bleus capables de tenir une plume tout en maniant leurs casseroles, des modestes et nombreuses tantes Rosalie, de tous ceux et celles qui s'évertuèrent à dresser sans répit le bilan de nos connaissances culinaires, nous ne serions pas présentement en possession de toutes ces savantes recettes dont se délectent nos papilles gustatives et nos estomacs continuellement affamés. Au surplus, nous mangerions beaucoup moins bien et, chose plus grave, la gastronomie ne serait pas sortie de ses limbes ancestrales. De surcroît, c'est aux mêmes auteurs et scribes impénitents qui, à travers les siècles, eurent la sagesse et la prévoyance de noter et de consigner sur leurs tablettes gastronomiques tous les détails afférents à la préparation des meilleurs mets, en même temps que l'idée particulièrement heureuse d'enregistrer pour la postérité les principaux faits et manifestations de l'art culinaire, qu'il nous est possible de revivre par le texte les différentes étapes de la gastronomie et les fastes des festins dignes du Roi Balthazar, premier gastronome de la fameuse épopée babylonienne.

Cela vaut bien, je crois, Chers Amis, que nous brûlions ensemble un cerge à la mémoire des précurseurs de la littérature gastronomique, et que, personnellement, je consacre une épître particulièrement soignée et bien truffée aux gens de lettres culinaires, passés, présents et à venir ?

* * *

En dédiant cette épître troisième aux écrivains gastronomiques et à leurs œuvres, je n'ai évidemment pas la prétention de vouloir remonter dans l'histoire jusqu'à la nuit des temps et ressusciter dans votre esprit et à vos yeux tous les auteurs culinaires ; parce que la seule énumération de leurs noms serait déjà trop longue, voire même fastidieuse. Je les loue donc en bloc et les honore en groupe, au titre de bienfaiteurs de l'humanité, à l'égal des plus grands savants et des meilleurs artistes. Amen ! Mais j'estime cependant devoir rendre un hommage particulier à quelques vedettes pas trop lointaines et non encore oubliées de la littérature de la table. D'abord, à Nicolas de Bonnefous, dont j'ai déjà cité le nom dans une épître précédente, et qui publia en 1654 « Les Délices de la Campagne », ouvrage dans lequel ce vaillant gastronome s'élevait dès le milieu du XVII^e siècle contre la routine des cuisiniers et les complications moyen-âgeuses des plats, vantant par contre la finesse de la cuisine simple. Ensuite, à La Varenne, qui fit paraître en 1674 son judicieux livre culinaire « L'Art de bien Traiter » et que vous connaissez également. Lui aussi, proteste contre le regorgement des mets, l'abondance des ragoûts et des galimafrées, l'amoncellement confus des plats indignes de tout amphytrion qui se respecte. Et d'écrire : « L'objet le plus sensible de la délicatesse de notre goût, c'est bien plutôt le choix exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse et la propreté de leur service, leur quantité proportionnée au nombre de convives, et enfin l'ordonnance générale des choses qui contribuent essentiellement à la bonté et à l'ornement d'un repas, où la bouche et les yeux trouvent également leurs charmes par une ingénieuse diversité qui satisfait les sens et qui leur fournit avec abondance tout ce qui est capable de remplir leurs désirs et leur inclination. »

J'en viens maintenant à Despréaux, que vous connaissez, Chers Amis historiens de la fine cuisine, lequel a beaucoup écrit sur l'art culinaire et qui fut particulièrement disert sur « l'heureux choix des mets harmonieux ». C'est lui aussi, en sa qualité de poète maître-queue, qui nous a laissé ce vers modeste passé à la postérité : « Aimez-vous la muscade, on en a mis partout », au temps où la muscade sévissait exagérément, du commencement à la fin des

repas, voilant toute espèce de goût et ne laissant qu'une impression dont l'uniformité allait jusqu'à l'écoeurement. C'est pourquoi il était d'avis que « Les mets plats et grossiers sont dépourvus d'agrément ».

Si Despréaux était l'artiste virtuose de la gastronomie, de Broussain en était le grammairien. C'est que le comte cuisinier s'y connaissait comme pas un en syntaxe gastronomique, au point d'être considéré comme l'arbitre de la table de la fin du XVII^e siècle.

Je m'en voudrais, et vous m'en feriez certainement reproche, Chers Amis, de ne pas faire figurer Boileau parmi les écrivains gastronomiques cités dans cette épître. C'est que dans sa troisième satire : « Le Repas Ridicule », il se gausse de la gastronomie monumentale qui ne s'intéresse qu'aux yeux et non au ventre. Et ce « Repas Ridicule » est peut-être le chef-d'œuvre de Boileau par sa causticité et les dons d'observation qu'il révèle. Et je ne résiste pas au désir de transcrire, à votre intention, comment après avoir d'une humeur apaisée raconté par le menu la sinistre aventure d'un repas raté, il conclut ainsi : « L'art de la table n'a qu'un lointain rapport avec l'assouvissement de la faim, besoin naturel, pas plus que le langage divin de Corneille avec le cri de l'homme des cavernes ; il n'est même pas nécessaire d'avoir de l'appétit pour se laisser gagner par le bien-être, la satisfaction, le plaisir que l'on éprouve à une table où tout est disposé, combiné dans le but de plaire à chacun de nos sens, ainsi qu'à notre esprit ». Le plus littéraire et le plus fin de nos gastronomes d'aujourd'hui ne pourrait dire mieux !

Si je cite ici le titre et le nom de l'auteur de « La Physiologie du Goût » dû à la plume du brillant Brillat-Savarin, c'est, vous le pensez bien, simplement pour mémoire, puisque ce véritable code de l'art gastronomique, ce classique de la Table, vous est archi connu, ayant passé sous les yeux et entre les mains de tous les gourmets.

Remontant le cours de l'histoire littéraire de la gastronomie, je m'aperçoit que c'est Villon, le poète voleur, l'écrivain malheureux de l'admirable « Grand Testament », cette poignante confession d'un pathétique qui n'a jamais été dépassé, qui, quoique menant une vie pauvre, fut le premier à « débrouiller l'art confus des vieux cuisiniers » et à proclamer qu'il était indispensable de simplifier leurs formules... d'apothicaires, beaucoup trop compliquées ; afin de les bonifier.

Enfin, pour en finir avec les écrivains gastronomiques d'antan, j'estime que je serais par trop incomplet si j'omettais d'accorder une mention à François Rabelais, dont l'œuvre immortelle : « La Vie

de Gargantua et de Pantagruel » nous permet de revivre, en y prenant un très vif plaisir, les exploits gastronomiques épiques de ses personnages légendaires, dont les appétits féroces et extraordinaires sont une perpétuelle source d'envoi pour les estomacs délicats.

* * *

J'en arrive maintenant, mes bien Chers Amis, aux écrivains gastronomiques contemporains. Ceux-ci se sont multipliés en progression géométrique, du fait du nombre sans cesse croissant de gastronomes, du développement pris par la bonne cuisine qui se généralise au fur et à mesure que s'améliore le standing de vie des masses, et de l'épanouissement de la littérature générale soutenue par une édition de livres de plus en plus prolifique. Il en résulte qu'il devient même difficile de dénombrer et de faire un choix parmi les meilleurs chevaliers servants de la plume, soucieux de conserver, pour la postérité, un témoignage écrit des caractéristiques culinaires de notre XX^e siècle, de ses fastes et de son génie. La preuve en est que j'ai eu pour ami un brasseur, gastronome intégral, qui était fier de posséder une bibliothèque de plus de 300 volumes traitant exclusivement de ce qu'il appelait voluptueusement : « Le grand art de se sustenter et de se désaltérer délicieusement ».

Je vous dirai donc qu'à mon avis, les écrivains gastronomiques contemporains peuvent se subdiviser en deux grandes classes. Il y a d'abord et d'une part, les auteurs culinaires ; c'est-à-dire ceux qui se sont attribués pour mission de rédiger purement et simplement, le plus explicitement possible, les bonnes recettes culinaires qu'ils connaissent ou dont ils sont les créateurs. Ce sont, en général, des maîtres cuisiniers émérites, de glorieux « Grands Bonnets ». Il y a ensuite, d'autre part, les vrais écrivains, les littérateurs des plaisirs de la table, qui, en une prose choisie et châtiée extériorisent leurs sentiments intimes à l'égard de la gastronomie et des satisfactions qu'elle leur accorde ; en y mettant le meilleur de leur talent pour, qu'à son tour, le lecteur puisse partager leurs réminiscences d'inoubliables heures de bombance et de savoureuses dégustations culinaires.

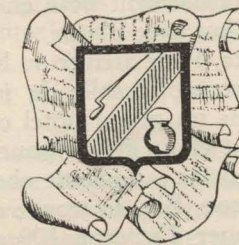
Parmi les auteurs culinaires contemporains, d'expression française je me bornerai donc à citer, en mémoire de tous les autres, quelques noms de bons auteurs-cuisiniers : Escoffier, Francis Carton, Philéas Gilbert, Jean Gaultier, Paul Megnin, G. Dumont-Lespine, Robert Dexant, Paul Bouillard, Gaston Clément, etc. ; sans omettre Henri-Paul Pellaprat, cuisinier-encylopédiste, du fait qu'il est l'auteur de « L'Art Culinaire Moderne », luxueux volume

de 700 pages, grand format, contenant 3.500 recettes et conseils pratiques, ainsi que la reproduction en couleurs de 480 plats différents, admirablement présentés, et une centaine de photos et dessins de manipulations culinaires.

En ce qui concerne les littérateurs gastronomiques de notre époque, qu'il me soit permis de citer hors pair, parmi des noms illustres tels que : Anatole France, Paul Reboux, le savoureux poète Raoul Ponchon, Maurice des Ombiaux, etc. ; des maîtres nouveaux parmi lesquels se distinguent : André Saint-Georges, auteur d'un ouvrage magnifique ayant pour titre « Eloge de la Table », édition de bibliophile sur papier de luxe à tirage limité ; le très scientifique littérateur culinaire Docteur Edouard de Pomiane, de l'Institut Pasteur, Georges Rozet, Paul-Emile Cadilhac, Jean Lucas, et beaucoup d'autres... Et puis, un écrivain gastronomique qui domine tous les autres et dont j'ai réservé le nom pour la... « bonne bouche », le Maître des Maîtres : Curnonsky, Prince Elu des Gastronomes !

Mais le Grand Cur occupe une telle place dans l'Histoire contemporaine de la littérature gastronomique, et aussi dans la littérature tout court, qu'il mérite bien qu'on dédie à ses talents d'écrivain et à ses immenses connaissances gastronomiques une épître tout entière. Ce sera mon épître quatrième.

GASTRO DE SAINT-GRATIN.



Messieurs les Restaurateurs ! Une suggestion nous a été faite par un de vos confrères. Celle de créer une carte de menu aux armoiries discrètes du Club. Celles-ci seraient imprimées en quantité pour permettre de les céder à nos membres à un prix coûtant intéressant. Quel est votre point de vue à ce sujet ?



Au Palais de Dame Tartine dans les grands paquebots transatlantiques

AU cours du voyage intercontinental que j'eus l'occasion de faire avant-guerre sur le plus grand transatlantique du monde de l'époque, je m'étais bien promis en tant que gastronome impénitent de me renseigner quelque peu sur les possibilités culinaires de cette ville flottante.

J'eus la chance, lors du voyage, de faire la connaissance du personnage important qu'est l'intendant au ravitaillement du navire. Il me pilota d'ailleurs avec bienveillance dans cet immense labyrinthe et voulut bien me donner quelques chiffres et renseignements assez précis que j'ai soigneusement noté en ce temps-là et que je vous retransmets aujourd'hui avec plaisir.

Et nous voilà en route. Pour arriver au but de notre randonnée nous traversons le Grill-room, la salle de jeux, la terrasse. Nous sommes effectivement dans un grand hôtel où je me rends compte tout de suite qu'il y a tout ce qu'il faut pour bien vivre à bord.

Nous arrivons à la cuisine ; domaine absolu de l'imposant personnage qu'est le maître coq. Elle se trouve exactement en dessous de la grande salle à manger d'environ 100 mètres de long et entourée elle-même de huit salles à manger particulières et d'une salle spéciale pour les banquets.

En ce qui concerne la cuisine, vous pensez bien qu'il ne s'agit pas d'un local ordinaire de restaurant terrestre. Ici, le fourneau a trente foyers et trente-deux fours chauffés électriquement. Il mesure 30 mètres de long sur 2 de large. Comme meuble, c'est un morceau de choix tel qu'il ne doit pas s'en allumer beaucoup en ce bas monde.

Autour de ce gigantesque instrument culinaire s'affèrent les écuyers de bouche dont c'est au chef, à tout seigneur tout honneur,

qu'échoit la tâche de défendre le bon renom gastronomique du navire.

Il est, comme il se doit, d'importance et majestueux car il pèse plus de cent kilogs et son adjoint, suivant la règle, est maigre comme un clou.

Comme tout grand chef d'Etat-major, il est logé dans un somptueux appartement. Il commande une armée de quelque cent cinquante hommes parmi lesquels cinquante toques blanches, soixante bleues, dix boulangers, dix pâtisseries et confiseurs, dix bouchers et dix aides de cuisine qui assurent tous les « relais » de l'équipage, ceux des israélites fidèles à leurs mets kasher, et ceux des petits plats spéciaux du grill-room. En tout plus de 4.000 personnes à nourrir de manière respectable.

En annexe à la cuisine proprement dite se trouve d'aussi grands locaux encore pour tout le matériel nécessaire : tables chaudes, tables froides, la boulangerie avec ses immenses pétrins, bacs à levain, moules à pain de mie, la pâtisserie, la confiserie, la glacerie, la boucherie, la poissonnerie, l'office et tout et tout sans oublier les pompes à moteur pour l'huile et le vinaigre. Le tout s'étend sur plus de soixante mètres de long en de vastes boutiques bien aérées et éclairées dans lesquelles se trouve tous les ustensiles imaginables depuis les tringles à crochets pour tasses et théières, bains à potages, laques à crêpes, machines à couper le jambon jusqu'aux filtres à eau douce, les grilloirs, percolateurs, marmites à chocolat, bouillottes à vapeur, autoclaves à céréales, machines à hacher tout ce que vous voulez, etc... etc...

Du plus simple au plus compliqué, tous les menus peuvent y être composés.

Que se soit à l'occasion du 21 juillet, de la Noël ou du Nouvel-An, de votre anniversaire ou encore d'une attention spéciale à une charmante passagère, vous pouvez obtenir et savourer à souhait un soufflé au parmesan, un homard Thermidor, une truite Gavarnie, des timbales de sole Richepin ou des Terrapeus, qui sont les tortues diamond-back américaines, à la Baltimore, un tourne-dos Belle-Hélène ou de la Selle de veau Romanof, ne vous gênez pas, commandez !

Vous pensez bien que pour une belle cuisine, les approvisionnements ne doivent pas manquer. En effet, j'ai essayé d'avoir une idée des quantités et de la variété des denrées emportées. Il est difficile de se l'imaginer et pourtant, si je vous disais qu'il m'a été révélé comme réserves pour la préparation des 17.000 menus possibles : 6.000 kilos de poissons, 2.500 de homards et langoustes,

1.200 écrevisses, 6.000 huîtres, 5.000 poulets, 1.000 poussins, 800 canards, 400 dindes, 1.200 pigeons et 300 lapins, 2.000 kilos de jambon, 4.000 de charcuterie, 10.000 kilos de bœuf, 2.000 de veau, autant de mouton, autant d'agneau, 1.200 longes de porc, 3.000 kilos de langues, ris de veau et cervelles, 11.000 kilos de légumes frais, 6.000 artichauts, choux et choux-fleurs, 8.000 pieds de céleri, 10.000 laitues, 5.000 scaroles, 4.500 bottes de cresson et 25.000 kilos de pommes de terre.

Passons aux desserts : 2.500 kilos d'emmental, de gorgonzola, de munster, de port-salut et de roquefort, 3.000 camemberts, demi-sels, roblochons, bries, pont-l'évêque et petits suisses. Puis 300 ananas, 8.000 bananes, 15.000 citrons, 20.000 oranges, 15.000 pommes, 7.000 poires, 7.000 grape-fruits et 4.000 kilos de raisin.

De quoi calmer la faim. Mais ce n'est pas tout. Ce n'est jamais tout. Il y a encore 12.000 boîtes de conserves diverses, 250 kilos de caviar, 1.200 boîtes de confitures, 1.500 kilos de pâtes alimentaires, 1.000 de légumes secs, 3.500 de sucre, 1.500 de café, 600 de chocolat, 3.000 de beurre frais. Et 10.000 boîtes de lait condensé, 4.600 litres de lait frais, 1.200 de crème, 75.000 œufs, 80 tonnes de glace.

Ça donne soif ? Mais y il a à boire aussi ! MM, les sommeliers et cavistes disposent de 20.000 bouteilles de vin de table rouge et blanc, 2.000 de bordeaux, 2.500 de bourgognes, 2.000 d'anjou, d'arbois, d'alsace et d'ailleurs, 6.000 de champagne, 800 de vins de liqueurs et 1.500 de fine champagne et de cognac. Sans parler des 15.000 litres de boissons diverses pour l'équipage, ni des eaux minérales.

Ça vous intéresse, cette énumération ? Continuons-la donc. On trouve encore à bord 5.000 paquets de tabac et 25.000 de cigarettes, 6.000 cigares, 600 jeux de cartes. Il y a 1.500 kilos de lessive, 300 de savon de Marseille, 5.000 savonnets à l'eau de mer, 5.000 de toilettes. Et 4.000 cartes postales, 12.000 feuilles de papier à lettres avec autant d'enveloppes, 25.000 serviettes japonaises et 200.000 pièces de linge, dont 12.000 draps, 8.000 taies d'oreiller, 50.000 serviettes de toilette et 40.000 serviettes de table, qui n'épuisent pas la nomenclature : elle remplirait un gros volume.

Ajoutez encore que les tables sont ornées de fleurs qui semblent, grâce aux chambres froides, cueillies du matin même. Et il n'y a que sur un bateau que des centaines de personnes peuvent faire chaque soir assaut de tant d'élégance, dans un cadre si lumineux, si chic et luxueux.

ALBATROS.



DU TABAC A TABLE

Nous avons eu l'occasion, dans notre précédent numéro, de vous donner l'opinion Anglaise et Portugaise sur l'Usage du Tabac à table. Voici aujourd'hui une opinion Belge. Le Belge est rouspéteur de par sa nature et nous attendons donc avec intérêt réponse à la dernière question du « Nain Toxiqué » qui se dit n'être pas une autorité !!

* * *

LA conduite à table, comme aussi bien, le décor de celle-ci est une question sociale. N'entendons pas ce mot dans le sens trop fréquent de notre époque, sens dont la dominante est plus, disons : « politico économique » que réellement étymologique, c'est-à-dire alors aspect vivant d'un petit problème de société.

La conduite à table est fonction de différents progrès. Voir, aujourd'hui, en société, empoigner à pleine main une cuisse de poulet, y mordre à même, à larges coups d'incisives et de molaires fracassantes et rejeter ensuite le pilon derrière soi comme le faisait si merveilleusement Laughton dans un film superbe, qui y songerait. Mettre les coudes sur la table et piquer l'un après l'autre dans le plat commun, pour en extraire le morceau de carbonade ou la pomme de terre... on crierait à l'horreur. Cela s'est fait jadis.

La culture s'en mêle donc.

J'avoue que la première fois que dans un dîner j'ai vu un personnage, membre d'une équipe d'Etat, allumer sa cigarette aussitôt après le potage, j'en ai éprouvé un petit choc. Il y a de cela plus de trente ans ! Mais aujourd'hui ?

Bien sûr j'admettrais mal que mon oncle Ephrem allumât sa monumentale bouffarde surmontée d'une « touquette » et empoisonnât tout son voisinage d'un asphyxiant nuage. Le cigare n'est pas non plus à sa place : s'il n'est pas bon, rien ne le fera admettre ;

s'il est excellent, il vaut d'être traité avec égards et fumé à l'aise de bout en bout : il appelle le fauteuil et n'a pas sa place à table d'autant que si on le laisse éteindre, d'une part il est gâché et de l'autre, le « coute » refroidi embaume désagréablement. Mais une cigarette ?

Eh bien, la cigarette, si c'est par snobisme qu'on l'allume, comme les gens qui se précipitent sur le verre de mousseux qu'on leur offre et y « fouillent » avec un bâtonnet pour en chasser le pétilllement, si c'est, dis-je, par snobisme : condamner... bien que les exigences de la mode amenèrent tout de même la récidive.

Mais si ce n'est pas snobisme ? Je chercherais la raison de condamner.

A moins que de convention on prévienne au début du repas que la cigarette ne sera tolérée qu'au moment du café.

Dernière question : La frêle saveur du tabac de cigarette peut-elle nuire aux puissantes effluves des vins de choix ? Pour ma part je n'oserais le soutenir, mais je ne suis pas une autorité.

Un Nain Toxiqué.



MORT DE PROSPER MONTAGNE

Nous apprenons par la revue « Cuisine de France » la mort de Prosper Montagné survenue à Sèvres.

Le regretté défunt était âgé de 83 ans.

Il laisse ouverte une carrière illustre où il avait dignement succédé à Escoffier.

Son ouvrage « La Grande Cuisine » est un recueil précieux d'excellents conseils culinaires prodigués de concert avec son collaborateur Pierre Sales. Il avait également dirigé l'élaboration de cet ouvrage de vulgarisation que constitue le « Larousse gastronomique ».

La Revue Culinaire de Paris perd en lui son rédacteur en chef. La cuisine française voit disparaître un de ses plus éminents représentants. Avec lui s'éteint l'un des plus ardents défenseurs de la gastronomie.



Propos sur l'Art du bien Boire



Le Chambrage du Bourgogne

LA vigne se présente à nous comme un passionnant mystère : une alchimie secrète qui puise ses matériaux dans un terroir prédestiné et qui, sous la caresse du soleil, transmue les sucres de la terre en un élixir d'allégresse : le vin.

Ce vin, fruit du labeur acharné et des longues angoisses des gens de la vigne et de la cave, avec quelle tendresse nous le manipulons et avec quel respect nous en opérons le sacrifice ultime.

Rien ne doit être ménagé pour assurer le maximum de qualité à la grande bouteille servie. Vous le devez aux amis réunis autour de votre table, vous êtes Chevaliers du Tastevin et, dame ! noblesse oblige. C'est en veillant aux plus minutieux détails qui conditionnent une parfaite présentation que, tout en mettant vos vins en valeur, vous rendrez hommage à vos hôtes.

Il est une pratique qui laisse perplexes de nombreux amateurs de bourgogne ; c'est celle du chambrage. Des avis différents les laissent dans le doute : certains leur ont affirmé que nos grands crus rouges devaient être bus à la température de la cave et que c'était une hérésie que de les tempérer ; d'autres, plus classiques, leur ont démontré l'influence considérable de la température dans la bonne appréciation des vins. Ce qui suit prouve que l'un et l'autre peuvent avoir raison mais qu'il s'agit, avant tout, de s'entendre.

Disons, tout d'abord, que le chambrage « arrondit » les vins encore jeunes et que ce n'est qu'à une température favorable que se dégage dans toute son intensité le bouquet caractéristique de nos crus. Signalons, en passant, qu'il ne faut pas confondre bouquet et parfum. Le raisin du muscat est très parfumé et ce parfum dit musqué que l'on retrouve dans le moût existe toujours, affiné, dans le vin. Par contre, la grappe du « pinot » (qui est le plant noble

de la Bourgogne) n'a pas d'odeur qui rappelle, en quoi que ce soit, l'arôme dégagé par nos grands vins. Le bouquet prend naissance dans le vin fait, ayant mûri en bouteilles.

Le parfum est, peut-on dire, préformé dans le fruit alors que le mystérieux bouquet n'apparaît qu'au cours de l'évolution complexe du vin. Un « Traminer », un Pouilly-Fumé sont d'emblée parfumés, un pinot de Bourgogne acquiert du bouquet.

Pratiquement, pour l'amateur averti, la présentation de ses vins rouges, au point de vue de la température variera suivant la saison :

En hiver, ils devront être chambrés correctement. Les bouteilles seront montées la veille du repas dans la salle à manger ; on en tirera le bouchon qu'on flairera. Au besoin, chaque bouteille sera dégustée pour s'assurer qu'aucune n'est « bouchonnée », sage précaution qui vous évitera, au cours du repas, de courir à la cave pour remplacer « au débotté » la bouteille dont la tare se sera révélée dans le verre des convives. Les bouchons seront alors remis « à l'aise » sur les goulots en attendant la dégustation.

Ce débouchage préalable, outre son utilité mentionnée plus haut, présente un autre avantage : il permet aux gaz surabondants dissous dans le vin de se dégager librement. Il arrive, parfois qu'un vin mis jeune en bouteilles, et contenant encore des traces de sucre résiduel, ait subi sous verre une fermentation secondaire, génératrice de gaz carbonique. Dans un vin blanc, cet accident passe souvent inaperçu mais, dans un grand vin rouge, la belle harmonie du produit peut s'en trouver altérée : le vin « pince », « picôte ». Le débouchage lui rend facilement son excellence première.

En été, inutile de chambrer les vins. Il faut les monter au moment du repas, les verres sont tièdes, l'air ambiant chaud et une relative fraîcheur du liquide flatte le palais du gourmet altéré. Souvent même, le vin prendra au cours du repas une température trop élevée et il sera prudent, pour les derniers services, de le monter directement de la cave au moment opportun.

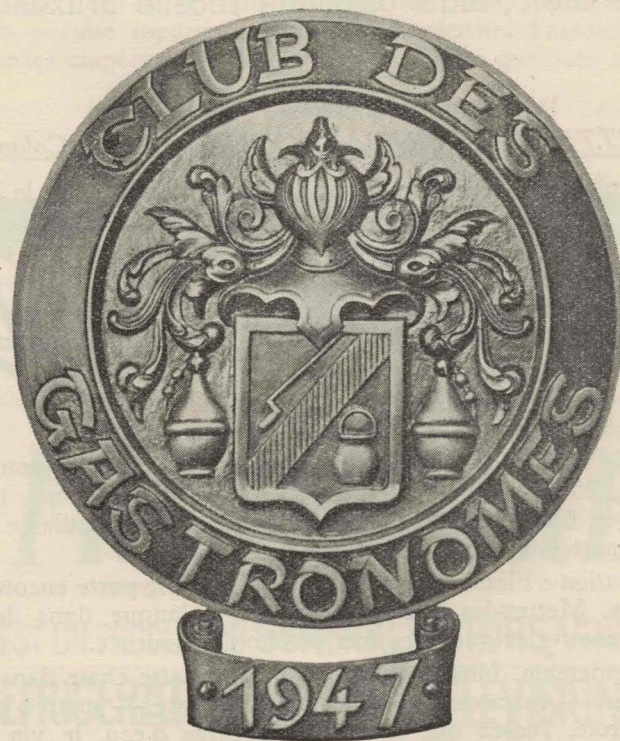
Nous terminerons en disant qu'il ne faut jamais chambrer brutalement un vin en le trempant dans l'eau chaude ou en entourant la bouteille d'un linge mouillé dans la bouilloire. Le liquide directement en contact avec le verre est surchauffé et ce procédé est barbare. « Chauffer n'est pas chambrer ».

Il est préférable de servir un vin trop frais que trop chaud. Dans le premier cas, l'amoureux du vin a toujours la ressource de le réchauffer dévotement dans ses doigts entourant religieusement le cristal. Il guettera avec patience l'apparition du bouquet et, lors-

que celui-ci se révélera dans sa plénitude, le moment de la communion sera arrivé.

Mes chers confrères, veillez toujours personnellement à la bonne présentation de vos vins, et le ravissement qui se peindra sur les traits de vos convives extasiés sera la meilleure récompense de vos efforts.

René ENGEL.
Camerlingue de la Confrérie.



CET INSIGNE EST UNE REFERENCE !



On nous servira...

Une seule... mais originale recette Bruxelloise



TRIPETTES A LA BRABANÇONNE (Création Colombié)

CE plat de déjeuner qui n'est pas des tripes, mais de la langue, de l'oreille et du pied de porc coupés en lanières, accompagnés de chipolatas, se sert en même temps que des pommes de terre cuites à la vapeur.

Comme les viandes qui le composent sont à dégorger pendant une journée et à cuire pendant quelques heures, on commence dès l'avant-veille.

Recette pour 6 personnes :

Un pied, la langue et une oreille de porc.

1/4 de litre de vin blanc sec, bouquet garni, ail, oignon, clous de girofle, 250 gr. de chipolatas, 125 gr. de champignons, tomate, 2 échalottes, 6 cornichons, câpres, 30 gr. de beurre, cuillerée de farine, sel, muscade, cayenne.

Opération : Flambez le pied et l'oreille si elle porte encore quelques soies. Mettez-les à dégorger avec la langue dans de l'eau froide à renouveler quelques fois pendant la journée.

Le lendemain, faites bouillir (blanchir) cette chair dans beaucoup d'eau — rafraîchissez-là à l'eau courante — mettez-la dans une casserole, versez par dessus deux litres d'eau, le vin blanc, joignez le bouquet garni, une gousse d'ail et un oignon piqué de trois clous de girofle; faites bouillir, écumez, assaisonnez et laissez cuire très doucement pendant trois heures, jusqu'à ce que la cuisson soit complète. Versez dans une terrine jusqu'au lendemain.

Deux heures avant le déjeuner, approchez du feu la terrine pour faire fondre la cuisson prise en gelée. Pelez la tomate, retirez les pépins et hachez-la; hachez aussi deux échalottes, coupez les cornichons en rondelles, épluchez les champignons, lavez et taillez-les en fines lamelles — réunissez les câpres.

Coupez en petites lanières le pied de porc, la langue débarrassée de la peau, et l'oreille.

Faites chauffer dans une sauteuse les 30 grammes de beurre, dorez-y légèrement les chipolatas, et mettez-les sur une assiette. Dans leur graisse, faites un roux avec une forte cuillerée de farine, mouillez d'un demi-litre de la cuisson de porc qui est fondue, remuez au fouet pour lisser la sauce, versez y la chair de porc et laissez mijoter une demi-heure, puis réunissez les champignons et les condiments — une rapure de muscade et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les chipolatas et laissez encore mijoter quelques minutes.

Communiquée par M. H. Leyman.

Les Gastronomes
du monde entier
donnent la préférence à

FRIGIDAIRE

(PREMIER ET SEUL DU NOM)

C'EST UN PRODUIT DE "GENERAL MOTORS" VENDU PAR
REFRIGERATION ET RADIO TELEVISION S.A.
2, Boulevard de Dixmude, Bruxelles Tél 17.63.85

Les bonnes tables de nos membres

ANVERS

*** GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.). — Télé-
phone : 259.60 (7 l'gnes).

BLANKENBERGE

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

BOUVIGNES

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

BRAINE-L'ALLEUD

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

CELLES-ARDENNES

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

DEURLE-s/LYS

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

Le nouveau pannonceau, insigne distinctif des associés restaurateurs et hôteliers du Club des Gastronomes, est actuellement placé et ce à fin mai 1948, chez les membres ci-dessus. (Références 1948.)

RESTAURATEURS
« LAUREATS »

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

BRUXELLES

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

*** AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Télé-
phone : 18.06.23.

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

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

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

MONS

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

HONNAY par PONDROME

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

TILFF-s/L'OURTHE

*** HOTEL DU CASINO (h. r.)
Téléphone : L'ège 810.15

*restaurateurs et hôteliers belges*MEMBRES
RESTAURATEURS

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

*** = Cuisine et cadre exceptionnel

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

* = Très bonne cuisine.

BRUXELLES

*** AU LION D'OR
53, rue Grétry (r.) — Télé-
phone : 18.06.38.

* AUX ARMES DE BRUXELLES
13, rue des Bouchers (r.) — Télé-
phone : 11.21.18 — Grande spé-
cialité de Moules et Frites.

* CHALET DE LA FORET
43, Drève de la Lorraine (r.) —
Téléphone : 44.84.16.

GAND

** SAINT-JEAN
5, Marché aux Oiseaux (r.) —
Téléphone : 517.34.

* BRITANNIA
20, place Saint-Savon (h. r.). —
Téléphone : 536.62.

* GRAND VATEL
9, place de la Gare (r.) — Télé-
phone : 596.08.

LA PANNE

* A LA BONNE AUBERGE
63, Digue de Mer (r.) — Télé-
phone : 20.

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

Légende :

h. = hôtel.

r. = restaurant.

MEMBRE-s/SEMOIS

** HOTEL DES ROCHES
(h. r.) — Téléph. 51 (Vresse).

NAMUR

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

OSTENDE

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

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

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MON-
DE, 75, rue de la Station (h. r.).
Téléphone : 20.

VILLE POMMERCEUL

*** LE RELAIS
(h. r.).
Téléphone : Blaton 661.

Les bonnes tables de nos membres

Le Club des Gastronomes est heureux de pouvoir présenter la première liste de ses membres Restaurateurs et Hôteliers français.

* * *

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



**MEMBRES
RESTAURATEURS**

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

*** = Cuisine et cadre exceptionnel

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

* = Très bonne cuisine.

Légende :

h. = hôtel.

r. = restaurant.

CORNY-s/MOSELLE (Moselle)

* REST. « CHEZ THIRY » (r.)
M. Thiry.

DIJON

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

LANDERNEAU (Finistère)

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

MACON (Saône-et-Loire)

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

METZ (Moselle)

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

MILLAU (Aveyron)

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

MONTLUÇON (Allier)

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

NANCY

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

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or)

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

restaurateurs et hôteliers français

ORANGE

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

PARIS

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

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

PLESSIS ROBINSON

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

POITIERS (Vienne)

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

ROUEN

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

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

* MOULIN DE BICHEREL
Mme Caisser (r.).

SARREBOURG (Moselle)

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

TESSE LA MADELEINE (Orne)

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

VERDUN (Meuse)

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

VESOUL

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

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

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

Notre rubrique bibliographique



LA REVUE MENSUELLE ET ILLUSTRE

Cuisine et Vins de France

dirigée par CURNONSKY, Prince élu des Gastronomes.

Son programme pratique et économique comporte :

- 1) LE MOIS GASTRONOMIQUE. — Pour chaque jour, un menu pour le déjeuner et un menu pour le dîner, établis suivant les disponibilités de la saison ;
- 2) DES MENUS type pour repas de cérémonie et repas bourgeois ;
- 3) DES RUBRIQUES FORT INTERESSANTES SOUS LES TITRES :
 - La Littérature et les Arts de la Gastronomie ;
 - La Cuisine Française dans le monde ;
 - La Table et le Tourisme, la table et la chasse, la table et la pêche ;
 - La cuisine et la santé ; etc..., etc...
- 4) L'ETUDE DES VINS DE FRANCE ;
- 5) LA TABLE ET LE SERVICE ;
- 6) UN COURS PERMANENT DE PATISSERIE ET DE CONFISERIE.

* * *

« Cuisine et Vins de France » publie chaque mois une chronique gourmande de Curnoncky, Prince élu des Gastronomes et Président de notre Club, des études culinaires et des recettes du grand chef Dumont-Lespine, du Docteur Ed. de Pomiane, de l'Institut Pasteur, du Docteur Pouget, Président de l'Association nationale des maires des stations françaises, de Paul-Emile Cadilhac, Grand Officier du Tastevin, de Jean Auliac, etc...

ABONNEMENTS

Le prix de l'abonnement annuel à « CUISINE ET VINS DE FRANCE » pour la Belgique est de 250 francs belges. Cet abonnement comprend tous les numéros mensuels (sur 32 pages grand format) ainsi que les numéros spéciaux et les suppléments.

Pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg, les abonnements sont recueillis par le « Club des Gastronomes ». Secrétariat : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles. C. C. P. 442.65.

Un numéro specimen est envoyé sur demande.

« A l'Infortune du Pot »

par CURNONSKY.

La meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualité.

* * *

Le Prince Elu des gastronomes, fort de sa vieille expérience, n'y a joué que le rôle, comme il se plaît à le dire lui-même, d'un pêcheur de perles. Il a récolté parmi les innombrables plats simples qu'il lui a été donné de déguster, quelques-uns de ceux qui lui ont plus davantage. Et nous avouons qu'il nous a confectionné un bien joli collier.

« A l'Infortune du Pot » peut être obtenu, dédicacé par l'auteur, contre versement de 65 fr. pour le volume broché et 95 fr. pour le volume cartonné, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes.

★ ★ ★

« Les Lettres de Monsieur de Grandcru »

ou

LA SCIENCE EXACTE DES VINS

retrouvés par

Clément MORRAYE

et édités sur papier velin pur fil numérotés de 51 à 2.300.

Un exemplaire de ce magnifique et intéressant ouvrage spirituellement illustré par Nojorkam et colorié à la main, vous sera envoyé contre versement de 500 francs au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes. Une remise de 10 % est accordée à nos membres.





MODERATION

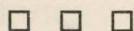
Un client dont je réparais le poste de T. S. F., en apprenant que je suis Russe, s'exclame :

— Alors, vous aimez la vodka ! Chez vous, on boit beaucoup de vodka !

— Oh ! pas tant que ça. En réalité, chez nous, en Russie, on boit la vodka en deux occasions.

— Et quelles sont ces deux occasions ?

— La première, quand on mange des « Zakousky » (hors-d'œuvre russes, caviar...) et la deuxième quand... on ne mange pas des « Zakousky ».



M. CAMILLE HUYSMANS, GASTRONOME ET ERUDIT

Extrait des Mémoires de Maurice de Walyp : « Il y est question d'un concours gastronomique à Paris et en Belgique ».

Lisez :

« Notre caravane d'experts déjeunait sur la Meuse et dînait sur l'Escaut. Le match terminal fut présidé par M. Camille Huysmans, type d'aristocrate nordique, grand émacié, glabre et grave. Voici le toast qu'il nous porta : « Ne vous prenez pas, vous autres, Français, pour des adversaires ! Certes, les Belges qui écrivent en français, un Maeterlinck, un Verhaeren, transfusent dans votre langue notre génie nordique. Mais pour la même raison, nos écrivains de langue flamande transfusent en flamand la pensée française ».

C'était en 1938.

DES « FANIONS » ET « TAPIS JEU DE BRIDGE » AUX INSIGNES DU CLUB



Aussitôt que, à l'initiative de nos membres, le Club avait décidé et annoncé l'exécution de petits fanions et tapis jeu de bridge, les inscriptions nous parvenaient.

Cependant, certains de nos promoteurs n'ont pas encore — par oubli sans doute — fait parvenir leur demande.

Afin de pouvoir passer une commande globale, nous prions les intéressés de vouloir bien nous aviser de leurs besoins avant le 15 juillet prochain.

Nous en rappelons ci-dessous la description :

Les fanions triangulaires en feutrine double et de couleur sont surmontés d'un motif multicolore du Club qui y est finement appliqué en même tissu. Le fanion est monté sur pied en métal argenté.

Les tapis Jeu de Bridge d'une riche présentation en belle feutrine verte et également surmontés des signes distinctifs du jeu et du Club finement appliqués en même tissu, ont été confectionnés au format rectangulaire de 50 × 70 cm. Dos recouvert de caoutchouc mousse.

Ces articles peuvent être obtenus contre versement de 250 fr. par fanion et 175 fr. par tapis, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes.



... ET DES DRAPEAUX ... ET INSIGNES POUR AUTOS



Deux nouvelles suggestions nous parviennent. Nous les soumettons à nos membres.

DRAPEAUX : En reps de soie, double tissu et décorés sur les deux faces de l'insigne du Club en quatre couleurs.

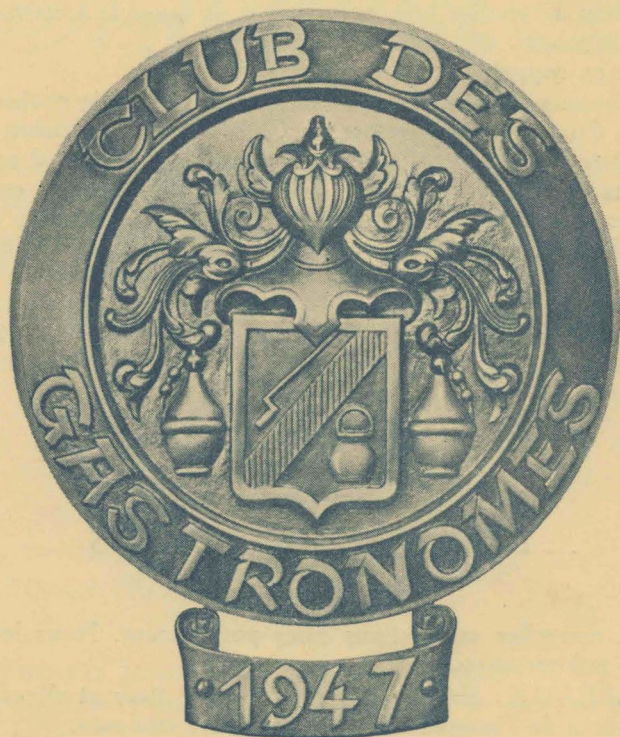
Format : 90 × 90 cm. Prix : de 300 à 550 francs suivant les quantités qu'il nous sera permis de commander.

INSIGNES POUR AUTOS : En cuivre chromé et émaux transparents, reproduisant l'insigne du Club en quatre couleurs.

Format : 7 1/2 cm. de diamètre. Prix : 300 francs.

Ces insignes seront numérotés.

A ceux que la chose intéresse, nous demandons de bien vouloir nous faire parvenir leur accord le plus rapidement possible, afin qu'ici également nous puissions grouper les commandes.



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

*SOLLICITEZ VOTRE ADHESION
AU CLUB DES GASTRONOMES*

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

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

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