

L'Échanson des Gourmets

Menu

D'ÉTÉ

Les Excuses...

Dîners passés et à venir

Pierre Closterman
Chevalier du Tastevin

Le Premier Chapitre International
de la Confrérie des Chevaliers
du Tastevin

La Plume du Prince Cur

La Poésie devant le Fourneau

Recettes et Recommandations

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

PERIODIQUE

Organe officiel du



16^e année

Numéros 1/2

JUIN 1950

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.

COTISATION

Art. 8. — Les associés Gastronomes ont à verser une cotisation annuelle de 500 francs (200 francs pour le conjoint), sans second service de la revue.

Les associés Producteurs, Restaurateurs, Hôteliers, une cotisation annuelle de 1.000 francs.

Les associés Protecteurs, une unique cotisation de 3.000 francs.

Les associés Hôteliers, Restaurateurs paient un droit d'entrée de 500 francs. (Les pannonneaux qui leur sont confiés restent la propriété du Club qui peut en exiger la restitution sans avoir à en justifier le motif.)

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 : 65, rue Cervantès, à Bruxelles - Téléphone : 43.23.69 - 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 ».

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 Club 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 OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

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

ADMINISTRATION et REDACTION : 65, rue Cervantès - Bruxelles
Tél. : 43.23.69 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

A nos lecteurs fidèles...

...ou "Les excuses sont faites pour s'en servir!"



Trimestriel, « L'Echanson des Gourmets » l'est certes. Et pourtant voici que les trois mois sont bien passés ! Et que les numéros 1 et 2 de 1950 fusionnent en cette livraison. Allons-nous nous excuser ? Ce serait trop simple. Il n'est pas d'excuses à ce crime ! Mais il a pourtant son explication, si simple, si logique, que l'ayant comprise, il n'est pas un de nos lecteurs qui ne s'écriera : « Mais vous ne pouviez faire autrement ! »

Qui ne pardonnerait, d'ailleurs, aux Tastevins ? Car s'il est des coupables, c'est eux ! Il nous eut déplu que ces festivités, qui ont laissé de brillants souvenirs dans tous les esprits n'eussent pas leur récit dans ces pages.

Nous les avons attendus. Les voilà. Et voilà pourquoi nous sommes en retard ! Mais vraiment, était-il possible d'agir autrement ?

Les Barbares



N voudrait, nous disait cet ami, que les Belges boivent du vin chez eux ! Las ! Il est des aventures qui vous laissent croire que la Belgique ne connaît pas la science du bien boire !

J'étais l'autre jour, continua-t-il, à Gand, au moment des Florales. On me recommanda certaine maison que j'ignorais, mais qui était de première classe, selon les renseignements. Avec un menu correct, nous commandâmes un vin bordelais, porté à la carte pour 150 frs. Première surprise : on nous le sert debout, le bouchon fiché dans le goulot. Il était buvable, légèrement madèrisé. Mais en tournant la bouteille, j'aperçus, au bas, à côté de l'étiquette : « Verre repris à ... », une autre qui portait les mots : « Prix de vente au consommateur : 50 frs » !

Quel est donc le rôle d'un restaurateur ? Gagner le maximum sur ce qu'il vend ? Ou plutôt servir bien de la bonne marchandise ? ».

* * *

— Bah, répondit alors un autre, j'ai vu quelque chose de comparable en pleine France, dans ce pays de Savoie où l'on aime boire, et où les bonnes choses sont à l'honneur.

Un garçon chargé de servir un de ces « Côte-du Rhône » un peu brun qui sont du velours sur la langue, l'apporte dans son panier, rituellement, puis se met en demeure de le déboucher. Mais le bouchon résiste. L'autre aussitôt redresse la bouteille et la met debout sur la table ! L'opération se révèle aussi difficile dans le sens vertical que dans le sens horizontal.

Alors, sans coup férir, le garçon saisit la bouteille par le col, la place entre ses genoux, et zou... Nous en avons été si complètement sidérés que pas un de nous ne pipa mot !...

Le Dîner de la Poularde

JEUDI
8 DECEMBRE
1949

Le jeudi 8 décembre 1949 fut servi au Restaurant Carlton à Bruxelles, le menu suivant :

Apéritif : Champagne Pol Roger brut 37.

CONSOMME GERMINY EN TASSE

HOMARD AU CORAIL

Vin : Riesling Monopole.

POULARDE A LA FRANÇAISE

Vin : Chambolle Musigny 37.

SOUFFLE D'ANANAS GLACE

Porto : Jemss « Three Crowns ».

...et ce fut, ce jour-là, la foule des « grands soirs ».

Le Pol Roger qui nous attendait en fut délicieusement... « frappé ». Cet apéritif-roi, généreusement dispensé, mit tous nos amis en parfaites conditions dégustatives pour apprécier le très aimable consommé, ouverture délicate de la magnifique symphonie gastronomique qui nous fut exécutée sous la baguette du Maître Calderoni.

La plupart d'entre nous avaient déjà pu apprécier le très fameux « Homard au Corail » du Carlton. Cette spécialité remporta tous les suffrages et depuis ce moment, en ce qui me concerne, la seule vue des vieux colliers de ma grand'mère me met en tendre appétit.

Monsieur Calderoni (auquel j'avoue avoir fait « kss, kss »), avait en quelque sorte relevé un défi en nous présentant la « Poularde à la Française » qui, comme chacun sait, nécessite l'exécution d'un véritable tour de force. (Ce plat a été choisi l'an dernier, par Monsieur Wernert, Président des Cuisiniers de France, comme thème du concours servant à désigner le « Premier ouvrier de France ».)

Monsieur Calderoni a risqué le paquet et a brillamment gagné. Le chef-d'œuvre culinaire était là, dans toute la splendeur de sa minutieuse réalisation. Bravo au Carlton. Bravo au Chef.

Bravo aussi au Chambolle Musigny, ce franc bourguignon à la trogne écarlate qui, si l'on peut dire, rougissait davantage d'une aussi noble compagnie.

Le soufflé d'ananas vint chanter le final, accompagné d'un Jemss « Three Crowns » dont nous apprécîâmes la délicate finesse.

Ce fut un dîner « en dentelles » digne des plus belles traditions du Club.

T. B.

Le Dîner

de la Brigade

LE JEUDI
19 JANVIER
1950

fut servi au Restaurant « Le Mail » à Bruxelles, sous la présidence du Lieutenant-Général Piron entouré de ses officiers, le général Devaux, le major Poncelet, les commandants Van Hoven et Didi-sheim. En voici le menu :

HUITRES SPECIALES D'YERSEKE

•
CONSOMME ALBION

•
LA COTE A L'OS GRILLEE AU FEU DE BOIS

•
LE SUPREME DE FAISAN(LUCULLUS

•
PARFAIT BRIGADE

•
MOKA
•

Evidemment, pour moi qui ai été 1^{er} Maréchal des Logis, vous avouerez déjà qu'un Général, ça intimide un tantinet. Alors, pensez bien, « Le » Général !

Notre Président, qui a été pendant la « première grande dernière » se promener en auto-canon dans les grandes Russies, est arrivé, je crois, à la hauteur (si j'ose dire) de mon grade. Notre Président, dis-je, n'était pas plus fier que moi.

Et lorsque, ce soir-là, nous étions tous alignés, au garde-à-vous, le petit doigt sur la couture de notre pantalon de « pékin », nous nous sentions légèrement « serrés » en attendant « Le Général ».

On avait tort...

Quand j'ai vu, quelque 20 centimètres au-dessus de mon crâne, s'épanouir son amical sourire et que j'ai senti cette franche poignée de main, je ne dis pas que « ça » ne m'a pas « fait quelque chose », mais j'ai bien compris que c'était un « pote » avec lequel il ne fallait pas « faire d'histoires ». (Je crois aussi qu'il vaut mieux ne pas lui en « chercher » non plus...) Quant aux officiers de son Etat-Major, ils sont taillés dans le même bloc, c'est du même bateau : Pas « Scrongneugneus », ni « Naphtalines », ni « Vous foutrai dedans » pour un sou.

Aussi, c'est dans une joyeuse atmosphère de camaraderie que nous nous mimés à table, gaiement affamés par un « Champagne Maison » lequel acheva de me mettre à l'aise en me rappelant mes « grades » militaires, ma médaille Commémorative (avec glaives), ma qualité d'ancien combattant (18 jours de combats acharnés contre une trouille de Dieu le Père), d'ancien prisonnier évadé (4 évasions en 2 jours de captivité) et de « résistant armé » (de patience !).

Le camarade Leymann, lui, évoluait avec une aisance toute particulière. Dame, c'était « son » général à lui. C'était « sa » brigade. Il les avait nourris, tous ces grands gaillards. Il leur avait montré, en plein « baroud », ce qu'il savait faire avec des boîtes de singe. Et ce soir, il a voulu faire un feu d'artifice : il n'y a pas été avec le dos de la cuiller...

Les Huitres d'Yerseke, au calibre de Soucoupes volantes, furent délicieuses dans leur gigantisme appétissant.

Le Consommé résultait d'un art du même nom.

Quant à la « Côte à l'os », elle restera pour bien d'entre nous, un des... plus beaux jours de notre vie : accompagnée d'une joyeuse ribambelle de Magnums de Mouton Rotschild, cette magnifique pièce de viande souleva l'enthousiasme... Général (!). Les serveurs « pédalaient » à fond de train pour maintenir en mouvement les avides fourchettes d'une tablée de gourmands-gourmets exposant, sans fausse pudeur, leurs instincts de carnivores. Mon voisin me confia, avec un divin sourire : « Pour une côte à l'os, c'est une sacré N. de D. de Côte à l'os... ». Et cela résume en termes précis, sincères et poétiques, tout ce qui est à dire de cette « légère petite assiette ».

Le « Suprême de Faisan Lucullus » nous apporta la confirmation des possibilités artistiques du « Chef » de la Brigade (pas le général, le cuisinier).

Après cela, il a fallu que j'attende l'arrivée du « Bollinger » pour pouvoir dire « Paff ». Puis notre Président de Club fit tinter un verre vide (où l'avait-il trouvé ?) pour annoncer le speaker-administrateur-major-aviateur Philippe Quersin (car le Club des Gastronomes a tout de même un major dans son sac).

L'ami Philippe Quersin fut compagnon d'armes du Chef de la Brigade (le général, pas le cuisinier) et c'est à ce titre et avec le rappel de glorieux souvenirs, qu'il souhaita la bienvenue au Lieutenant-Général Piron.

Celui-ci remercia avec une joviale spontanéité et nous dit sa joie d'être parmi nous.

Notre Vice-Président André Vlimant fit la spirituelle critique du repas et en donna la composition technique que voici :

HUITRES D'YERSEKE

(Huitres spécialement pêchées et triées dans l'après-midi à votre intention)

CONSOMME ALBION

(Garni de Quenelles de foie gras - Julienne de truffes - pointes d'asperges et crêtes de coq)

COTE A L'OS

(Belle pièce de Bœuf située entre la 3^e et la 7^e côte, célèbre par sa tendresse, garnie de champignons de Paris à la crème)

LE SUPREME DE FAISAN LUCULLUS

(Uniquement blanc de poitrine farci de foie gras et sauce périgueux)

LE PARFAIT BRIGADE

(Parfait à l'écorce d'Oranges et Grand Marnier)

... Et de Bollinger en Bollinger, on put voir Généraux, Officiers, sous-Officiers, Brigadiers et Soldats, oubliant pour ce soir, barettes, étoiles, galons et « sardines », s'en raconter de « bien bonnes » à faire rougir le plus coquin joli petit Beaujolais de la joyeuse Bourgogne...

On avait oublié de sonner le couvre-feu...

T. B.

Premier Maréchal des Logis d'Artillerie (1)

Milicien 1926

Matricule 113.43.258

(1) et de Réserve.

*Dîner "Un Soir
en Bourgogne"*

JEUDI 23 FEVRIER 1950

qui fut servi le jeudi 23 février au Restaurant « Le Filet de Sole » -
Propriétaire : A. Knaepen.

Voici le menu de cette « disnée » à la Bourguignonne :

JAMBON PERSILLE

•

CREME DE VOLAILLE A L'AURORE

•

BELLE SOLE DE LA COTE GRILLEE DIJONNAISE

•

DODINE DE CANARD AU CHAMBERTIN

•

SOUFFLE A LA FRAMBOISE

Cette soirée organisée dans le but de voir les membres du Club des Gastronomes et ceux de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, communier devant belles et bonnes assiettes et verres aimablement emplis de nectariques et vineux liquides, débuta par un apéritif bourguignon. Celui-ci n'est autre qu'un frais Bourgogne Blanc Aligoté dans lequel est venu saigner le Cassis de Dijon. Chacun y fit grand honneur et le « Jambon persillé » fut attaqué et défat, sans merci, par de vigoureuses fourchettes.

Puis la « Crème de Volaille à l'Aurore », fort plaisante d'aspect, de parfum et de goût, vint nous permettre d'apprécier toute la finesse des « Belles Soles de la Côte, grillées Dijonnaise » qui nous furent servies ensuite. Décidément, le « Filet de Sole » porte bien son nom et l'ami Knaepen maintient son étendard.

Notre Grand Pilier, André Vlimant, en bon moine de Saint Bernardin, baissait dévôtement les paupières en dégustant, le nez dans son verre, un superbement doré « Clos des Mouches », délicieux à ne plus les « entendre voler »...

Le canard (en dodine) barbotait à plaisir dans un odorant Chambertin et le sommelier nous emmena hors les murs des pays Burgondes en nous servant un Châteauneuf qui vint donner aux « bourguignons » des idées... d'annexionisme.

Le Soufflé à la Framboise vint, à la perfection, clôturer cet agréable festin et nous vîmes nos coupes s'emplir d'un pétillant et spirituel Champagne Ralle brut 43 qui me rappela une joyeuse étape d'un de mes voyages en Bourgogne (dont je vous ai parlé, en vieux langage, dans notre dernier numéro).

Selon la tradition, notre Président de Club apporta le charme (dont il a le secret) de son petit laïus de fin de dîner, les accolades furent données aux responsables et le Président de Table, André Vlimant, nous fit faire, en spirituel magicien, un beau voyage au pays des Tastevins.

Point n'est besoin de dire que tout le répertoire de nos vieilles chansons fit trembler les murs de la salle.

Madame Joséphine Baker nous fit la surprise de venir boire un coup... de bière à notre table. Dès cette charmante apparition, chacun s'efforça d'être « noir » et l'on dit que certains y réussirent... Mais ceci est une autre histoire.

T. B.

“*Le Dîner
de la Palombière*”

MERCREDI
26 AVRIL
1950

servi au Restaurant « Taillevent », 4, chaussée de la Hulpe, à Groenendael, le 26 avril 1950.



MENU

Apéritif : Champagne Mumm Cordon
Rouge 41.

CREME PRINTANIERE

•

CANAPE TIREL

Chassagne Montrachet 47.

•

POULET MARENGO A LA FAÇON DU CHEF
POMMES ALLUMETTES

Château Leoville Barton 46.

•

LE CHOIX DES FROMAGÉS

Grands Echezeaux 45.

•

CREPES LOUISE

Mumm Cordon Rouge 41.

•

MOKA

•

Ce « Dîner de la Palombière » alla chercher son titre dans le fait que notre ami René Smits, propriétaire du domaine de la Palombière situé aux environs immédiats de ce restaurant, fut le promoteur de cette réunion que nul d'entre nous ne regrettera.

Notre ami Smits, avec son habituelle modestie et surtout dans la crainte de voir ses talents oratoires mis à contribution,

déclina la présidence de cette table et fut remplacé d'importance par notre tout sympathique et dévoué nouvel administrateur, Paul De Backer.

Madame Thiriez et Monsieur Renvillard, propriétaires des lieux, nous réservèrent un très charmant accueil et nous fûmes joyeusement salués d'une salve de... bouchons de champagne.

Dressée dans un cadre intime et d'excellent goût, la table nous attendait, scintillante et fleurie.

Une « Crème Printanière », d'une réalisation parfaite, nous apporta toute sa fraîcheur.

Le « Canapé Tirel » nous mena d'emblée aux sommets du « grand art » et, digne de son glorieux titre, nous permit d'apprécier le talent indiscutable de Madame Thiriez. Car nous ne vous avons pas dit que cette aimable hôtesse orchestre elle-même ses fourneaux, poêlons, lèche-frites, coquemards et marmites. Ah ! bonne hôtesse, qu'il est bon votre canapé...

Une véritable révélation fut le « Chassagne Montrachet » qui, faisant honneur à ses nobles origines, se montra l'« ambassadeur doré des vignes de Bourgogne ». Il nous fut servi dans sa parfaite authenticité, dans une de ses plus belles années, à la température idéale et nous donna beaucoup à penser sur le divin contenu de la cave de ce bon Monsieur Renvillard.

Le Poulet Marengo ne fit que nous confirmer la belle qualité de la cuisine et un Leoville Barton, bordelais de belles manières, accompagna dignement cette aimable assiette.

Sans doute ne savaient-elles pas, ces cylindriques filles de Bordeaux, que de nobles et rondouillards flacons venaient à leur suite dans ce défique cortège : Les « Grands Echezeaux » firent une magistrale entrée. Nous leur fîmes un accueil chaleureux et, sans concours de sorcellerie, les fîmes disparaître de la manière la plus agréable qui soit...

Une « Crêpe Louise » clôtura délicatement ce défilé, digne des meilleures traditions gastronomiques et tastevinesques.

Inutile de dire que, dès la première dégustation du Chassagne Montrachet, les dignitaires et Chevaliers du Tastevin avaient revêtu les insignes de leur grade.

Madame Thiriez et Monsieur Renvillard furent congratulés comme il se devait, reçurent d'aimables accolades et après une joyeuse fin de dîner, chacun s'en fut, heureux d'avoir trouvé, aux portes de la ville, cachée dans la verdure, la certitude d'une bonne table.

T. B.

*“Le Dîner
du Grand Veneur”*

MARDI
23 MAI
1950

qui fut servi à 19 heures 30, au Restaurant « Le Grand Veneur »
à Keerbergen - Propriétaire : Julien Peere.



MENU

Porto : Rei Manuel.

HOMARD EN BELLE-VUE

Vin : Meursault 1947.

•

ASPERGES EN BRANCHES A LA FLAMANDE

Vin : Château Lafite-Rotschild 1931.

•

COUCOU DE MALINES AU CHAMPAGNE

POMMES GAUFRETTES

Champagne : Saint Marceau brut 1943.

•

FRAISES MELBA

•

MOKA CREME

•

Madame Paul De Backer avait eu la charmante attention d'inviter tous les participants à ce dîner, à venir prendre l'apéritif dans sa propriété du Domaine des « Eaux Vives » à Campenhout.

Sans doute pour leur faire honneur, les « Eaux Vives » vinrent à la rencontre des gastronomes et leur fit une très aquatique escorte. Fort heureusement, M. et Mme De Backer se chargèrent de compenser cette humidité extérieure par une médication à usage interne du meilleur goût et du plus heureux effet.

Après cette amicale réception, ce fut par routes et chemins, devenus canaux et rivières que nous arrivâmes au « Grand Veneur ».

Le maître de céans, M. Julien Peere, Chevalier du Tastevin, nous y fit très aimable accueil.

Sur la table vint, en premier service, se prélasser le « Homard en Belle-Vue » auquel il fut fait honneur par applaudissements et... dégustation. Le Meursault 47 qui l'accompagnait était une bien belle chose qui mérita l'apparition des cordons tastevinesques.

Que dire des « Asperges à la Flamande » si ce n'est qu'elles furent comme les « dames de nos pensées » : belles, fines, tendres et délicieuses... En grand seigneur, un Lafitte Rothschild vint leur tenir agréablement compagnie.

Il fut ensuite joyeusement fait un sort aux « Coucous de Malines » au Champagne. Cuire un poulet n'est pas sorcier, disent les sots. Voire ? Ces « Coucous », à point de leur vivant, furent cuits de même et traités par un « chef » qui connaît son affaire.

Le Président de table, Adi de Gavre, abrégé adroitement son laïus en passant la parole au Major Philippe Quersin, qui fit la critique du repas, et Teddy Beauvoisin apporta le salut du Lieutenant-Général Piron, retour d'Allemagne.

Le Président de Club orchestra les congratulations et accolades d'usage et le dîner se termina dans la meilleure atmosphère.

On raconte qu'au retour, sous la conduite d'un habile chef de file, toute une ribambelle de voitures s'en alla, dans la nuit noire, par des chemins détremés, explorer des aérodromes et envahir des propriétés privées. Mais ceci est un autre histoire...



“Dîner
de l'Argentièrre”

SAMEDI
1^{er} JUILLET
1950

qui sera servi au Restaurant « L'Argentièrre », Digue de Mer,
Le Zoute, à 19 heures 30' précises.

MENU



L'Apéritif.

LA CREME AU LAIT D'AMANDES

•

UN COCKTAIL CHAMP DE MER
Chassagne Montrachet 47.

•

LA COTE DE BŒUF MERIDIONALE
POMMES BRIOCHES
Château La Mission, Haut Brion 1944,
Mise au Château.

•

LA POULARDE A LA NEVA
Magnum Hunts.

•

LA BOULE ARGENTIERE
Magnum Perrier.

•

LE MOKA

•

Conditions de participation :

- 1° Etre membre du Club des Gastronomes.
- 2° Verser la somme de Frs 400,— par couvert (vins et service compris) au C. C. P. 442.65 du Club avant le 25 juin.
Nombre de couverts limité à 25.
Le lendemain, dimanche 2 juillet, aura lieu, dans un restaurant de la côte,
un DEJEUNER-SURPRISE.

Le Dîner
de la Couronne

SAMEDI
16 SEPT.
1950

qui sera servi, à 19 heures 30' précises chez Monsieur J. Bazelaire,
à l'« Hôtel A la Couronne », face au Château de Belœil.

MENU



CREME CHEVREUSE



LANGOUSTE A LA PARISIENNE

Sainte Croix du Mont 1947.



SELLE DE VEAU ORLOFF
POMMES NOISETTES

Château Calon Ségur 1945.



LE PERDREAU FLAMBE FINE CHAMPAGNE

Nuits Saint Georges 1937.



LES FROMAGES DE FRANCE



LA PECHE MELBA

Champagne Perrier Jouet brut 1943.



LE MOKA



Conditions de participation :

- 1° Etre membre du Club des Gastronomes.
- 2° Verser la somme de Frs 375.— par couvert (vins et service compris) au C. C. P. 442.65 du Club, avant le 10 septembre 1950.
Nombre de couverts limité à 25.

Quand la Commanderie de Belgique reçoit...

PIERRE CLOSTERMAN

“Chevalier du Tastevin”

*... ce héros de l'aviation qui, à 24 ans,
totalisait 33 victoires.*



CE fut une enthousiaste assemblée qui tint à accueillir le tout sympathique Pierre Closterman, le au Grand Hôtel à Bruxelles.

Grand garçon, simple et magnifique, modeste ami des Dieux, respirant une pure santé d'âme, il attire, d'autorité, la sympathie, voire même l'amitié. Ce « vagabond du ciel », meneur d'« Anges Gabriel », Wing-Commander à la Royal Air Force, à l'âge où, boutonneux et tâtonnant, l'on s'essaye à la vie. Ce jeune « oiseau qui vient de France » fut le plus charmant des convives.

A l'issue de cet excellent dîner, qui groupait une soixantaine de confrères, notre Grand Pilier André Vlimant remercia cet illustre ami de sa présence, et salua son camarade de combat, le Major Dumoulin.

Mes bons amis, nous dit le Grand Pilier, ma réticence bien connue à l'égard de tout ce qui concerne la navigation aérienne et mon inaptitude visible à toute espèce d'acrobatie, même et surtout aérienne, m'interdit, vous le comprenez aisément, de parler devant notre vineuse assemblée des prouesses d'aviateur de Pierre Closterman, mais mon incompetence donnera, je le pense, une certaine valeur à l'éloge que je veux adresser à l'auteur du « Grand Cirque », en lui disant que j'ai lu son livre sans m'arrêter, de bout en bout, le soir même où il a bien voulu, avec sa bonne grâce accoutumée (et dont vous allez user et abuser dans un moment), m'en dédicacer un exemplaire.

Beaucoup de mes confrères du Tastevin sont comme leur Grand Pilier, enclins au calme et à la quiétude, et

une sorte de mimétisme instinctif nous fait adopter facilement la philosophie de la bouteille de Bourgogne qui ne veut pas être secouée et aime à rester couchée le plus longtemps possible.

Pourtant, à la lecture de votre livre, au cours de laquelle nous avons dû nous familiariser avec un « slang » inconnu, nous avons tous été emportés par le démon de la vitesse, le besoin d'action, la rage de l'attaque, sentiments inconnus dans notre Confrérie.

Lecture émouvante, captivante, et si puissamment évocatrice des combats, qu'elle réveille en nous le goût du risque et les obscurs instincts des chasseurs ancestraux qui nous font palpiter, suivant l'âge, au récit des exploits des héros de Walter Scott

Mais, devant tant d'héroïsme et tant d'abnégation, comment ne pas comprendre l'amertume de la dédicace de votre livre ! Et comme nous partageons avec vous cette crainte de l'oubli, car « les morts sont si loin pour vaincre encore la vie » que je voudrais, pour terminer cette trop longue allocution d'un ton si différent de celui de nos harangues coutumières, pouvoir vous assurer qu'au sein de cette Confrérie, dont les membres cachent sous beaucoup d'humour, voire de gauloiserie, plus de sentiment qu'ils n'en veulent souvent laisser paraître, nous n'oublierons jamais le sacrifice de ceux auxquels nous devons la liberté, cette liberté sans laquelle tout travail devient un châtiment, cette liberté qui est apparue indispensable même à la vigne de notre Côte Bourguignonne qui s'est refusée à produire une année convenable de 1940 à 1944, cette liberté enfin dont les enfants de nos deux peuples saisissent le sens, en même temps qu'ils sucent le lait de leur mère, et que nous devons à tous ceux qui, comme vous, furent les apôtres de cette volonté irrédentiste qui nous a permis de ne pas devenir la « Bruderschaft der Weinkenner-Reiter », mais de rester, en Français, en bon vieux Français même :

la Confrérie des Chevaliers du Tastevin !

Pierre Closterman remercia amicalement et de nombreux et polyglottes discours terminèrent joyeusement cette cordiale réunion.



Voici, amis très chers, le "mandement"
annonçant le Premier Chapitre
International de la

Confrérie des Chevaliers du Tastevin

Au nom de Noé, qui planta la vigne, de Bacchus, Dieu du
Vin, et de Saint-Vincent, Patron des Vignerons,

A VOUS TOUS :

Doctes Grands Officiers

Nobles Commandeurs

Gentes Chevalières et Galants Chevaliers

SALUT !

Mes bons compaings,

« Vivez Joyeux ! » a dict nostre bon Maistre François
Rabelais.

Beau précepte, en vérité ! Comme s'il était facile de vivre
joyeux, in illo tempore, quand au sortir d'un long conflict avec
notre vieil ennemi Picrochole, on nous menace d'un aultre avec
Ursus !

« Vivez Joyeux ! ». Quand nous ne sommes point seurs de
voir les portes de l'Orient s'entr'ouvrir sous la seule poussée des
doigt de rose de Dame Aurore !

« Vivez Joyeux ! ». Quand nous sommes assaillis dès matines
sonnantes par des tourmenteurs de Phynances qui nous pressent
si fort au col que tirons des langues aussi longue que des oreilles
de chèvres Languedociennes. Que le feu de St-Antoine leur barde
les couillons à tous !

(Pour ma part, je voudrais que mon Sénéchal en prist un bon
dozain, qu'il les menast au réduit du goubelet et qu'il les fist boire
rustrement jusqu'à contrition complète et intervention de cette
grâce tastevinesque qui faist tenir en mépris toutes choses d'ar-
gent.)

« Beuvez toujours, vous ne mourrez jamais ! » adjoustait nostre bon Maistre.

Voire ! Encore faut-il pouvoir boire ! Quand le moindre flacon de vin Champenois (dont il fault au moins six pour en connôître le goût) coust en notre Royaume Belgique plus qu'un bussart de vin d'Aunis en Pays François !

« Beuvez toujours ! » Quand le vin Bourguignon est sur la carte de nos rôtisseries et gargotiers au prix de l'or potable !

(Cestuy grave problème dont devrions un jour vous entretenir !)

Aussi ne voyons-nous partout que teints bilieux et figures longues d'une aune, en lieu de faces épanouies et complexions joyeuses comme se devoit en cette printanière saison, et n'entendons-nous que propos désabusés à propention mélancholique, au lieu de dictis plaisants et gays refrains.

In fine, me direz-vous, que vous sert de nous redire qu'en ce jourd'hui plus qu'hier « le deuil nous mine et consomme », si n'avez pas remaïde à y apporter ?

Par Bacchus, mes bons amis ! si vous avons baillé tous ces propos en matière de préambule, c'est justement pour vous mander qu'allez avoir telle occasion de vous esgayer, qu'elle sera longtemps et longuement commentée en nos diurnales.

Adoncques, ayant remarqué qu'en nos chapîtres bourguignons estiez tous de belle humeur, que le son des pinthes et flaccons semblaït éloigner de vous les noirs soulcis, et qu'en accompagnant baudement nos Cadets en leur liturgie tastevinesque, vous oubliiez Pichrole et Ursus, Nostre Grand Maistre, Dom Georges Faiveley (que Dieu l'ayt en sa Sainte garde), avec qui nous eumes long entretien en recherchant moyen de vous esbaudir, voulust nous prouver sa dilection particulière en faisant élection de notre bonne Ville de Bruxelles pour y tenir, en May prochain, le Premier Chapître International de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

En ce Chapître Bruxellois, retrouverez tous, avec moult splendeurs et pompes nouvelles, l'ambiance des Chapîtres tenus sous nos voutes cisterciennes de Vougeot, avec très Noble et très Belle assistance d'Ambassadeurs, Prélats et Ministres, dont nous sommes dès à présent asseurés.

Cetuy Chapître se tiendra après la Disnée du 6 mai à Neuf heures de relevée, en la Grande Salle du Palais des Beaux-Arts, Rue Ravenstein, à Bruxelles, et sera, comme se doyt, manifestation imposante de Nostre InclYTE Confrérie ès cycle de Présentations,

Conférences et Joyeusetés placées sous la Présidence effective de Son Excellence le Comte de Hauteclocque, Ambassadeur de Douce France, et qu'avons appelées « Journées Bourguignonnes » pour honorer et faire mieux connaître, s'il se peut, sous tous ses aspects, artistiques, touristiques, gastronomiques et vigneux, la plus belle Province du plus beau Pays que Dieu fist.

Sur le détail d'icelles vous adressera notre Sénéchal notice particulière dont vous demande de prendre attention, car vous connoissant tous de ferme propos aux tournois de fourchette et de goubelet, et estant limités en nombre de places, devrions, si estes morosifs en vos réponses, vous refuser inscription à notre Disnée, ce qu'à Dieu ne plaise, soyions contraints.

Sur ce, vous fais à tous pleine confiance pour dignement recevoir l'ost pacifique de nos Commanderies étrangères et le Grand Conseil de Nostre Confrérie, et prions Noé, Bacchus et St-Vincent (chacun en ce qui le concerne) de vous tenir le teint frais et le rein clair.

Vostre Grand Pilier.
André VLIMANT.



Les Journées Bourguignonnes

DU 5 au 8 mai 1950, on peut dire que les bourguignons envahirent (bien pacifiquement) notre bonne ville de Bruxelles.

Dès vendredi 5, à 15 heures, M. Fierens, Conservateur des Musées Royaux d'Art Ancien, accueillit son collègue Monsieur Quarré, Conservateur du Musée de Dijon, au vernissage de l'exposition organisée à l'initiative de la Confrérie et groupant une série de trente chefs-d'œuvre aimablement prêtés par le Musée de la capitale bourguignonne. On notait la présence du Comte Jean de Hauteclocque, Ambassadeur de France, des Ministres Mundeleer, Carton de Wiart et Theunis, de nombreuses

personnalités et les membres du Grand Conseil de l'Ordre, ayant à leur tête Dom Georges Faiveley, Grand Maître de la Confrérie.

Le soir, M. Quarré fut l'hôte de M. Demets, Gouverneur du Brabant et donna, au Palais Provincial, une brillante conférence sur les Trésors artistiques de la Bourgogne.

Dans l'après-midi du samedi 6, le Chanoine Kir, député-Maire de Dijon, nous parla, dans les mêmes lieux, de la Bourgogne touristique et gastronomique.

Vers 17 heures, Mme la Comtesse Jean de Hauteclocque reçut chez elle, les membres du Grand Conseil et de nombreux invités.

Puis, ce fut, à 20 heures, dans la grande salle de marbre du Palais des Beaux-Arts :

LE PREMIER CHAPITRE INTERNATIONAL DE LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN.

Pendant que les quelque 500 convives envahissaient la grande salle, faisant pour ce soir office de « Cellier Cistercien », les « personnalités » furent reçues en « salon particulier » par notre Chambellan Teddy Beauvoisin et notre Maître de Cérémonies Georges Van Wayenberghe.

Se trouvèrent ainsi réunis, l'Ambassadeur de France et Mme de Hauteclocque, MM. Roclore, vice-président de l'Assemblée nationale de France ; Cuevas, ministre du Chili ; Bacon, ministre français du Travail ; comte de Crouy-Chanel, conseiller à l'ambassade de France ; Bassaget, conseiller commercial ; marquis de Segonzac et Roger, attachés ; le général Armstrong, attaché militaire à l'ambassade des Etats-Unis ; les ministres van Zeeland, Liebaert et Behogne ; De Schrijver et Rolin, ministres d'Etat ; Demets et Gruslin, respectivement gouverneurs du Brabant et de la province de Namur ; Van de Meulebroeck, bourgmestre de Bruxelles ; Haas Picard, préfet de la Côte-d'Or ; Cooremans, député-échevin de Bruxelles ; Leemans, conseiller du Gouvernement aux Affaires étrangères ; Thisy, sous-préfet de Beaune ; le chanoine Kir ; Dupin et Briandot, conseillers du Commerce extérieur de la France ; Drouhin, directeur des hospices de Beaune ; Bouchard, Louis Delvaux, anciens ministres ; Piérard, député ; Alexandre André, député permanent du Hainaut ; Haulot, commissaire général du Tourisme ; Eric Legrand, président du T.C.B. ; Place, directeur des Chemins de fer français ; Van der Putten, commissaire en chef de police ; D^r Tant, président de la Ligue des Amis du Vin, et les membres du Grand Conseil de l'Ordre.

Puis eut lieu la grande « Disnée » dont voici l'

ESCRITEAU

*Seront portez sur les tables à banquet
des très préteux Chevaliers du Tastevin
six services en l'ordre que suit, présentés
par le Maistre-Queux A. Knaepen
Propriétaire de l'Hostellerie à l'enseigne
du « Filet de Sole » à Bruxelles*

Première Assiette

LES PORCELETS EN LEUR GELEE au VIN BLANC de POUILLY-FUISSE
escortés d'un frais et gouleyant Chablis 1947

•

Deuxième Assiette

LES FILETS DE SOLE A LA LIEGEOISE
humidifiés d'un subtil Meursault Goutte d'Or 1947

•

Entremets

LE PATE D'OIE EN CROUTE A LA BOURGUIGNONNE
accompagné d'un soyeux Beaune-Bressandes 1947

•

Dorure

LES POULARDES DE MALINES
arrosées d'un nectarique Grands-Echézeaux 1945

•

LES CHAMPIGNONS A LA CREME

•

Issue de table

LES PROFITEROLLES A LA JURASSIENNE
rehaussées d'un déifique Chambolle-Musigny « Les Bonnes Mares » 1937

•

Boutehors

LA BOMBE TASTEVINESQUE

•

LE MOKA

•

LES SURPRISES DE BOURGOGNE

•

Au cours de la Cérémonie d'intronisation
On servira un Champagne frappé

•

Afin de donner à cette « Disnée » l'atmosphère rituelle des assemblées du Clos de Vougeot, la Commanderie de Belgique avait spécialement invité les « Cadets de Bourgogne » à venir assaisonner ce festin de leurs vieilles chansons à boire. Ce qu'ils firent avec leur talent habituel, sous la direction du Maître Pierre Himbert.

Après le salut de bienvenue adressé aux convives par le Grand Pilier André Vlimant, le Grand Maître Dom Georges Faiveley, le Grand Chancelier Camille Rodier dirent leur satisfaction de voir ce premier Chapitre International être une triomphale réussite.

Et lorsque fut servie la dernière « assiette », Teddy Beauvoisin gravit à son tour l'estrade vineuse pour « prier les membres du Grand Conseil de l'Ordre de bien vouloir se retirer dans la salle capitulaire ».

Peu après, le Grand Massier traversa la salle, accompagné de six trompettes et annonça « Le Grand Conseil de l'Ordre » qui fit, alors, son entrée solennelle.

Précédés des Cadets de Bourgogne, les dignitaires, revêtus de l'ancestrale Simarre pourpre et or, coiffés du bonnet carré et portant les insignes de leurs grades, dans le silence admiratif de toute l'assemblée debout, prirent possession de l'estrade vineuse.

Sur une première rangée de 17 fauteuils prirent place, de gauche à droite : MM. R. Lejeune, Argentier ; C. Morraye, Historiographe ; Prieur, Chef du Protocole ; T. Beauvoisin, Chambellan ; van Oordt, Pilier pour les Pays-Bas ; R. Lizoulet, Sénéchal ; C. Rodier, Grand Chancelier ; Dom Georges Faiveley, Grand Maître (au centre) ; A. Vlimant, Grand Pilier de la Commanderie ; G. Detaille, Chancelier ; Bohy, Grand Pilier pour les Etats-Unis ; Engel, Camerlingue ; Guy Faiveley, Grand Sénéchal ; Grivelet, Grand Echanson ; Rozet, Grand Historiographe ; Charrier, Conseiller ; Van Wayenberghe, Maître des Cérémonies.

Au second rang, on remarquait les membres du Conseil de la Commanderie belge : MM. A. André, Chot, Cornil, Chateau, Fourcroy, Petit, Mathy-Fontaine, Andries, etc.

Le Grand Maître manda l'Ambassadeur de France, Grand Officier de la Confrérie, à venir prendre place à sa droite, au sein du Grand Conseil.

Ensuite de quoi, les Chevaliers postulants furent appelés au pied du chapitre.

Les douze postulants de ce chapitre étaient : les ministres P. Van Zeeland, Liebaert et Behogne ; le ministre du Chili, M. Cuevas ; le Dr J. Van de Meulebroeck, Bourgmestre de Bruxelles ; M. J. Demets, Gouverneur du Brabant ; MM. Leemans, De Schrijver et

Cooremans ; le Général Armstrong, Maître Eric Legrand et le Dr Tant.

Selon la tradition, le Grand Maître pria les récipiendaires de prêter serment tastevinesques, ce qu'ils firent tous les douze, debout et le bras tendu (ce qui donna à certain reporter, l'occasion de réussir un cliché formidable, représentant ministres, gouverneur et bourgmestre dans l'attitude de noirs réactionnaires).

Présentés par le Grand Pilier A. Vlimant et le Chancelier G. Detaille, les nouveaux promus furent consacrés par le Grand Maître et décorés des insignes de leur grade par MM. de Hauteclocque, Camille Rodier, Georges Detaille et Teddy Beauvoisin.

MM. Van Zeeland, Liebaert et Van de Meulebroeck prononcèrent le laïus de circonstance salués par de nombreux « bans bourguignons ».

Les insignes de Grand Officier furent affectueusement remis par le Grand Maître à notre Sénéchal René Lizoulet, qui fut le principal artisan de la pleine réussite de ce premier Chapitre International. Rendez-vous fut pris pour le 2^e Chapitre, qui se tiendra en 1950 à New-York.

Et c'est dans un triomphal tonnerre d'applaudissements que le Grand Conseil se retira et que se termina cette brillante et fastueuse réunion tastevinesque qui fit honneur à notre Commanderie de Belgique.

LA JOURNEE DU DIMANCHE 7 MAI.

Monseigneur Cento, Nonce apostolique, avait tenu à assister à la grand'messe chantée en l'Eglise Saint-Nicolas par la Maîtrise des Petits Chantres de Notre-Dame de Cureghem. C'est le Curé de ce bon Marsannay-la-Côte (bien connu des Tastevins) qui officiait.

Le Chanoine Kir prononça un sermon avec le grand talent que nous lui connaissons.

On notait dans l'assistance, outre les membres du Conseil et de nombreux chevaliers revêtus de leurs insignes, le Comte de Hauteclocque, Ambassadeur de France ; le Dr Van de Meulebroeck, Bourgmestre de Bruxelles ; le Duc d'Ursel, le Comte Carton de Wiart, Mme Demets, et de nombreuses autres personnalités.

A la fin de l'office, un cortège s'organisa pour gagner l'Hôtel de Ville où, après un « bourgogne blanc-cassis » d'honneur, le mayer nous fit les honneurs de sa belle maison.

A l'heure fixée, précédés des Cadets de Bourgogne et d'un souriant cordon de police, les « Tastevins » s'en furent remettre à « Manneken-Pis » le Cordon de Chevalier et, après que le Grand Maître, l'ambassadeur de France et M. Van de Meulebroeck eurent

très spirituellement adressé quelques paroles aimables au plus vieux bourgeois de la ville, la foule émerveillée put voir, pour la première fois, « son » Mannekens-Pis extérioriser sa satisfaction par une distribution de 350 litres de gentil Beaujolais, de la manière qui lui est... propre.

Pendant plusieurs heures, cette foule enthousiaste fit en sorte que rien ne fut perdu de ce précieux liquide et les habitants du carrefour de la rue de l'Étuve se souviendront longtemps de cette joyeuse et vineuse fin de matinée dominicale.

Voulant sans doute marquer sa sollicitude, un soleil printanier se chargeait de chamberer le vin au fur et à mesure de sa... distribution.

Notre confrère Paul Beausillon ayant mis ses salons de restaurant à notre disposition, un déjeuner de plus de 300 couverts réunit la Commanderie et ses hôtes.

Ce déjeuner « intime » empreint de belle et joyeuse humeur, ne connut point de longs discours, les Cadets de Bourgogne créèrent harmonieusement l'atmosphère, notre Sénéchal Lizoulet se dépensa sans compter et notre Chambellan Beauvoisin, après avoir remercié les membres français du Grand Conseil de l'Ordre et les personnalités étrangères et belges de leur présence, proposa de nombreux « bans bourguignons » à leur adresse et à celle du Grand Pilier André Vlimant.

Le Chanoine Kir nous fit ensuite d'éloquents adieux et pour cloturer cette confraternelle réunion, les « Quatre Sœurs Etienne » (Mlles Renée Lizette, Georgette de Thaye, Paulette Beausson et Edie Beausson) donnèrent un aimable récital chanté et corsé d'essais chorégraphiques très applaudis.

Les journées « Bourguignonnes » ayant été une parfaite réussite, le Premier Chapitre International s'étant avéré un triomphe, il était normal que tout se termina dans la franche gaieté et que chacun trouva que la vie était belle...

G. D. B.



Aux Bibliophiles,
Aux Gastronomes,
Aux Tastevins,
Aux Cordons bleus,



NOUS avons reçu de Monsieur Charles Gay, un exemplaire du magnifique ouvrage qu'il vient d'écrire, d'éditer et d'imprimer lui-même.

VIEUX POTS

Essai historique et

SAULCES

meilleures recettes

ET ROSTS

de la

MEMORABLES

Cuisine Française

Nous l'avons lu avec ravissement, en avons admiré les gravures et apprécié tout l'intérêt que cette œuvre présente.

Monsieur Gay nous dit, entre autres choses :

Nous donnerons, dans une première partie de cet ouvrage, un historique de la « Cuisine » que nous nous sommes efforcé de rendre aussi attrayant que possible ; puis, dans une seconde suite de chapitres, nous passerons en revue des recettes éprouvées, les unes simples, très simples, traitant de plats les plus élémentaires de la bonne cuisine de chez nous ; les autres plus recherchées, demandant un approvisionnement substantiel du garde-manger, mais surtout beaucoup de soins et d'attention.

L'ensemble de ces recettes, qui ne comprennent aucun plat « tarabiscoté », doit donner une haute opinion à tous des trésors du bien-manger du beau pays de France.

Sans aspirer à un but glorieusement ambitieux, l'objet de ce livre, disons-nous, est donc de ressusciter des recettes bien simples, puisées aux meilleures sources.

Nous nous défendons, bien entendu, de faire œuvre originale ou acte de professionnel. Tous nos renseignements, nos conseils ont été puisés auprès des « anciens », grands cuisiniers et fins gastronomes des XVIII^e et XIX^e siècles.

L'auteur a cru bon d'ajouter au fruit de ses observations culinaires, le résultat de ses méditations personnelles touchant le choix et la dégustation des vins.

Puissent ses modestes et... très agréables efforts être compris et suivis. C'est là toute son ambition et ce sera certainement sa plus précieuse récompense.

Cet ouvrage, qui vient de paraître, se présente sous le format in-4^o couronne (18 × 23) ; il offre 400 pages de texte agrémentées de 100 reproductions de tableaux de maîtres, gravures anciennes et photographies d'art en gros plan tirées en typo-hélio.

Une reliure spécialement étudiée permet la lecture des recettes au cours des opérations culinaires, sans danger de maculations indésirables.

Le texte est rédigé avec verve, émaillé de nombreuses anecdotes ; le style désuet, mais intelligible aux modernes, de quelques recettes, en garantit l'authentique saveur.

C'est donc un livre de bibliothèque à la fois facile à lire et à consulter ; c'est en même temps un précieux vade-mecum pour le gourmet amateur de cuisine.

Prix : 2.400 francs français.

Nous prions nos membres et amis, désireux d'obtenir un exemplaire de cet ouvrage, de bien vouloir s'inscrire au siège du Club, 65, rue Cervantès à Bruxelles.





De tous les
frères de la Gueule,
Les Belges
sont les plus braves.

NOUS lisions voici peu, sous la plume dorée et compétente de Curnonsky, Prince des Gastronomes, Président d'honneur à vie des Gastronomes belges, ces lignes significatives :

La France et la Belgique sont les deux Paradis de la Gastronomie, les deux pays où triomphe le culte de la bonne chère, et où l'on sait le mieux manger et boire.

Ailleurs, le même érudit trace un parallèle entre Balzac et notre Rubens, peintre de la belle chair et de la bonne chère. Il aurait pu tout aussi bien évoquer les innombrables toiles où nos maîtres (petits et grands) de la « nature morte » ont portraituré les apprêts d'un festin : tables chargées à crouler de victuailles appétissantes ; gibiers, viandes de boucheries, légumes lourds de sève, fruits ambrés ou rutilants, volailles aux plumages chatoyants, cuisinières au corsage rebondi, aux bras dodus, plongeant dans cet amas de merveilles comme dans un océan de délices... futures, mais proches...

Nommer Jordaens, Fyt, Teniers, passer sous silence combien d'autres, c'est raviver dans la mémoire de tous, les aspects les plus matériels, mais non les moins plaisants, d'une terre généreuse, d'un peuple qui jamais n'a reculé devant une table bien garnie un buffet savamment décoré de cruchons et de bouteilles...

Nos peintres modernes sont aussi des virtuoses de la « nature morte » ; et nul ne s'étonne de les voir préférer un jambon, une tarte, une raie, voire un chou — au violon, au gibus, au jeu de cartes où sont réduits tant de leurs faméliques confrères, condamnés à ces accessoires peut-être picturaux, mais bien peu nourrissants, une fois le tableau achevé...

Oui, la Belgique est un pays où l'on mange bien ; si, gens du Nord que nous sommes, des nourritures un peu lourdes peuvent

nous être nécessaires, à l'effet de nous cuirasser — par le dedans — contre les intempéries du dehors, nous savons apprécier aussi les mets délicats que l'art de maîtres-queux de toutes les nationalités inventa, pour la délectation de nos palais.

Si la blonde bière coule à longs traits dans nos gosiers altérés, le bouquet des crus de France et d'autres hauts lieux vinicoles réjouit nos papilles gustatives. Curnonsky — lui encore, lui toujours — le proclame :

« Les Belges savent boire ; ce sont de parfaits dégustateurs, et les plus fins connaisseurs en Bourgogne ». Ajoutons, ô mes compatriotes, ce liseré à tous les rubans qui, déjà, aux titres les plus variés, décorent nos boutonnières : ce diplôme en vaut bien d'autres...

* * *

Aussi bien, avons-nous, de Flandre, de Wallonie ou du Brabant, nos recettes à nous, que l'étranger connaît trop peu — bien moins que nous ne connaissons les mets de France, d'Italie voire d'U.R.S.S. Parfumées de toutes les herbes de nos prés et de nos coteaux, elles embaument la cuisine où elles mijotent, l'estomac qui a l'heur de les absorber.

« Pays de marches », « terre de rendez-vous », « plaque tour-nante de l'Europe », la Belgique est tout cela ; et pas seulement dans les laïus officiels. Elle l'est encore dans la chaleur communicative des banquets et d'abord dans la tiédeur des cuisines où se mitonnent de précieuses alchimies gastronomiques.

Voici venu le moment du toast aux cuisiniers ; sans leur goût, leur expérience, leur savoir, tant d'inestimables matières premières deviendraient de grossières ratatouilles, dignes d'un troupier de troisième classe — avant la première (et dernière) guerre mondiale. Car les cuistots régimentaires ont fait des progrès, comme les autres spécialistes-ès-armements. A eux la bombe glacée, bien supérieure à celle — plutôt indigeste — baptisée « atomique ».

(— Non, merci, je n'en reprendrai pas...)

Louons les cuisiniers, sans lesquels il n'y aurait pas de bons repas ; les ménagères attentives à varier le menu familial ; les hommes vêtus de blanc, qui s'affairent dans les coulisses mystérieuses des hôtels, des Palaces, des Hostelleries. A des degrés divers, ils méritent la gratitude éperdue de tous les fervents du bien manger — ce qui ne veut nullement dire « manger beaucoup ».

Qu'ils soient donc comblés de bénédictions, du premier au dernier, du mitron au commis, du commis au maître d'hôtel. Que

la palme de saint Laurent leur soit décernée, à eux qui souffrent les trois cent soixante-cinq jours de l'année, dimanches et jours fériés compris, la chaleur ardente des fourneaux et des grils ! En plus de la couronne de laurier-sauce qu'ils ont gagnée, à la sueur de leur front !

Bénis aussi les hôteliers qui favorisent ces recherches et ces trouvailles : ceux qui, héritiers d'une longue tradition, d'une renommée qui souvent dépasse les limites du canton, maintiennent haut et ferme le drapeau de la bonne cuisine nationale. Et ceux qui, nouveaux venus dans la carrière, marchent sur les pas de leurs aînés, brûlant de se distinguer à leur tour. « Celui qui découvre une nouvelle recette, disait un gastronome illustre, a fait plus pour le bonheur de l'humanité que le capitaine qui remporte une victoire ».

Le fait est qu'une victoire, ça pèse parfois lourd sur l'estomac des peuples...

PANURGE.

(Extrait de « Ostende-Dover » Magazine.)

Pour connaître leur avis

Un restaurateur avait ouvert un petit établissement à Philadelphie.

Prendre l'avis du client, telle était sa devise. Aussi attachait-il, devant la caisse, une boîte aux lettres. Et sur cette boîte, une petite pancarte disant :

« Donnez-nous votre avis sur notre restaurant.

Nous désirons vous satisfaire. »

Le patron s'attendait bien un peu à ce que ses clients lui disent qu'il faisait les parts de viande trop petites et le gobelet de vin trop cher...

Il n'en fut rien.

Le restaurateur trouva dans sa boîte un tas imposant de lettres, mais toutes réclamaient... de plus jolies serveuses.

C'était la patronne et sa fille qui avaient jusqu'alors assuré le service.

Le restaurateur a retiré la boîte aux lettres ; fin diplomate, il n'a rien dit à son épouse.

LA POESIE

devant le fourneau



CHARLES Monselet, pour avoir assommé l'humanité sous une maxime aussi exacte que peu flatteuse, semble n'avoir plus d'autre titre à la célébrité que ce fameux cochon qui sommeillait... Pourtant, ce fut un bon écrivain, et ses œuvres sont nombreuses. Et ce fut aussi, ce qui nous intéresse plus directement, un fameux gastronome qui ne dédaigna pas de mettre sa plume au service de la table.

C'est lui qui vers 1850, rassembla en un petit opuscule les pages que divers auteurs avaient dédiées, eux aussi, à la muse de Vatel et de Curnonsky. Et l'on y trouve de bien curieuses choses.

Ecoutez donc cette recette... en vers!... de l'étuvée de poisson :

*Vous avez, je suppose, une carpe dorée,
Une tanche aux beaux reflets verts,
Une anguille d'eau vive à la robe cendrée ;
Trois beaux poissons de goûts divers.
Ecaillez et videz, ménagez la laitance,
Coupez le reste par tronçons.
Vous avez sous la main, j'en suis certain d'avance,
Le plus brillant de vos chaudrons.
Mettez-y vos poissons, sel, poivre, ail une gousse,
Avec un sentiment profond,
Baignez le tout de vin, pas de celui qui mousse ;
Du rouge, mais surtout du bon.
Suspendez le chaudron au moyen de chaînettes,
Ou bien sur un trépied de fer ;
Préparez du bois sec comme des allumettes,
Faites dessous un feu d'enfer.
L'esprit s'est dégagé, vite saisissons l'heure,
Procédons aux derniers apprêts.
Doucement... du sang-froid... Allons, mettez le beurre,
Un bon morceau, surtout très frais.
Dix minutes encor, votre sauce se lie,
Chauffez un peu, mais à feu lent,
Posez votre chaudron sur la cendre rougie,
Recouvrez-le d'un torchon blanc.*

Et c'est signé Charles Jobey. La poésie, sans nul doute, y trouve son compte, et l'humour aussi. Mais qu'en pensent les maîtres-queux ? Le décor semble avoir plus de part dans l'esprit du poète, que la sauce. Mais après tout, le décor n'a-t-il pas son importance ?

A part quoi, il faut bien remarquer que les poètes étudiés par Monselet ne se sont que rarement occupés de la manière de préparer les plats, surtout en vers. Théophile Gautier a la place assez large dans le petit bouquin. Mais seule sa prose est instructive. Les vers lui coupent l'inspiration gastronomique.

Par contre, l'éloge du vin est un sujet sur lequel les muses s'appuient volontiers.

Lisez donc cette évocation due à un poète bien oublié qui signait « Marc-Marc »...

*Béziers a les trois-six ; Limoux a la blanquette,
 Ai, son vin mousseux qui, décoiffé, caquette ;
 Condom, son Armagnac, qui dans cinq ans est vieux ;
 Bordeaux a les vins froids, échauffant les oreilles.
 Son lafitte aux teintes vermeilles,
 Son blanc graves, qui rend les plus sombres joyeux,
 Landre a le gin, Syracuse,
 Ce liquide qu'on accuse
 Hugo d'avoir découvert.
 Avec un bon petit verre
 Pris tout sec, à jeun, Madère,
 Ouvre un appétit d'enfer.
 Au palais qui se dégoute,
 Alicante sert sa goutte
 Qui couronne le dessert.*

Ne croirait-on pas les sentir sous la langue, les vins précieux ? Mais si le dit poète passe ainsi rapidement en revue les ressources les plus riches du liquide cher à Bacchus, il avoue tout de même une prédilection pour le cognac. Et quelle prédilection ? Il ne lui consacre pas moins, à lui tout seul, que six strophes sur quatorze que compte le poème.

Savourons-en quelques images :

*Le cognac ! Le cognac qui les vaut tout ensemble !
Or potable qui dort en futaille, et qui semble
Fait avec des rayons de l'aube distillée ;
Dont le doux feu provoque un frémissement tendre
Si magique, o Bacchus, que nous croyons t'entendre
Rire en nos sens émoustillés !*

.
*L'Italie est sa grand'mère.
Deux siècles avant notre ère,
Les Santons balayés par
Marcellus en rapportèrent
Maints visans qu'ils transplantèrent
A Salle, à Chateau Bernard,
Et dont le suc, d'âge en âge,
Des dieux serait le breuvage
S'ils n'avait pas le nectar !...*

A la décharge de tant d'enthousiasme, il faut constater que le poème fut écrit à... Cognac. Dès lors, deux questions se posent, deux explications sont possibles.

Ou bien les producteurs du cru poussèrent l'hospitalité jusqu'à faire déguster au poète de si augustes bouteilles qu'il en eut l'esprit ravi. Ou bien — qu'on nous pardonne tant de réalisme — sa poche fut aise — on sait que les poches des poètes sont souvent vides — de se remplir du prix d'un travail que notre époque habille rudement du nom de « publicité »...

Que ne s'adresse-t-on encore aux poètes pour ce faire ?

M. A.



Les bonnes recettes



Elle n'est pas nouvellement créée. Au contraire. Mais elle est l'œuvre d'un fin bec et d'un fervent chasseur. Et quand un chasseur se mêle d'accomoder lui-même son gibier, on sait du reste qu'il n'est pas de meilleur « inventeur ».

Voici donc le « canard à la Quersin », né de l'adresse non de notre ami Philippe Quersin, mais bien de son père, l'avocat Quersin :

Rôtir à point (mais plutôt rosé), un joli canard. Découper, détacher les suprêmes en filets, déposer les morceaux dans un plat légèrement beurré.

Vous aurez soin de détacher les filets (bréchets) de haut en bas et de les séparer en travers.

Pilez les foies cuits et mêlez-les à la sauce de la lèche-frite.

On peut, si l'on veut, hacher les carcasses au couteau, les broyer au mortier et les remettre avec la sauce dans la lèche-frite, mais l'auteur précise qu'il ne le fait pas.

Ajoutez une cuillerée à café de moutarde, par bréchet, dans la sauce, donc deux cuillerées pour un canard, le jus d'un citron, un grand verre à liqueur — même allez-y d'un petit verre à vin — de fine champagne, un morceau de beurre frais, de la sauce espagnole légèrement tomate. Faites mijoter quatre minutes, passez au chinois, recouvrez les filets et les morceaux tenus au chaud... et envoyez !

Un verre de bon bordeaux ou bourgogne grand cru et bonne année s'impose ; à défaut de cela, du champagne sec.

Le canard peut à l'occasion être remplacé par des siffleurs, des sarcelles, des vanneaux, des culs-blancs... une fois encore, c'est la sauce qui fait le civet !

Et voilà ! Qui dit mieux ? Qui conteste ? Qui n'est pas d'accord ?

M. A.

De la même origine que la recette de la « Fondue Genevoise » parue dans notre dernier bulletin, voici

Une Meurette d'Anguilles



UNE meurette d'anguilles ? « C'est la même chose qu'une matelote », me disait un monsieur qui se piquait de gastronomie. — Pauvre homme, me disais-je, en ne lui répondant rien du tout.

Vous verrez tout à l'heure combien une matelote est « brutale » par rapport à une meurette. Du reste, le nom de chacune de ces préparations s'harmonise suffisamment avec la sensation qu'elles provoquent sur notre palais, pour suffire à réfuter la sortie de mon interlocuteur.

Qui dit boîte à matelots, femme à matelots, évoque un tableau ou un portrait dur, primitif, cynique et sans recherche aucune.

Qui dit meurette, ne sait peut-être pas ce qu'il dit... ; en tout cas, la terminaison en *ette* est la caractéristique d'un diminutif, d'une chose pleine de charme.

Comment fait-on une matelote ? On fait dorer des oignons dans du beurre, on leur ajoute de la farine, on chauffe. Le sucre de l'oignon se caramélise, la farine se transforme et se caramélise aussi. On a fait un roux. A ce roux, on ajoute du vin ; on chauffe. On fait un empois aux dépens de la farine.

Dans cet empois léger que l'on parfume et épice, on fait cuire les tronçons d'anguilles.

Mais, dans cette préparation, que sont devenues la saveur originelle du beurre frais, la douceur du sucre de l'oignon ? Tout a été brûlé, modifié, au moment de la confection du roux.

Dans la confection de la meurette, on ne fait pas de roux. L'oignon restera non caramélisé, le beurre sera à peine tiédi. Et voici pourquoi la meurette est aussi aristocratique que la matelote est populaire.

Assez parlé... à l'œuvre.

Pour huit personnes, procurez-vous les éléments suivants :

Anguilles de rivière	2 kgs
Vin de Bourgogne rouge	1 bouteille
Petits oignons	300 grs
Champignons	300 grs
Beurre	80 grs
Farine	20 grs
Fine champagne	1 verre à liqueur.
Œufs	6

Sel, poivre, thym, laurier, un bouquet de persil.

Lorsque je dis vin de Bourgogne, je ne veux pas dire un petit vin quelconque. Prenez le meilleur vin de votre cave.

Mais ce qui complique la question, c'est qu'il vous faut, non pas une bouteille, mais trois bouteilles sœurs. Il faudra, en effet, verser dans le verre de chacun, une rasade de même vin que celui qui aura servi à confectionner la sauce.

Et si vos amis prisent votre vin, il vous faudra sortir de votre cave quatre bouteilles de votre Chambertin ou de votre Vosne-Romanée.

Tant pis, ou du moins, tant mieux !

Que ne ferait-on pour ses amis ?

Dans une grande casserole, versez le contenu de la bouteille de vin. Posez sur le feu. Chauffez. Quelques secondes avant l'ébullition, approchez une allumette enflammée de la surface du liquide. Les vapeurs d'alcool prennent feu. Une flamme bleuâtre court dans la casserole ; quelques secondes... et elle meurt.

Dans ce liquide bouillant, posez les petits oignons épluchés, deux feuilles de laurier, quelques branches de thym et le bouquet de persil. Salez. Laissez bouillir en récipient couvert, pendant une demi-heure. Les oignons s'amollissent, le vin se parfume.

Ajoutez alors, dans la casserole, les tronçons d'anguilles. Poivrez convenablement. Laissez bouillir vivement, mais en récipient découvert. Le vin se concentre par évaporation. Lorsqu'il a diminué de moitié environ, ajoutez les champignons. Laissez se rétablir l'ébullition, et bouillir pendant dix minutes.

Ajoutez de l'eau-de-vie. Laissez bouillir cinq minutes. A ce moment, éloignez la casserole du feu.

Vous avez mélangé dans un bol, à la fourchette, la farine avec le beurre. Prenez le quart de cette « pommade » et portez-le dans la casserole. Mélangez délicatement sans démolir les morceaux d'anguille. Le beurre fond, la farine se libère, se transforme en empois au contact du vin chaud.

En quatre fois, employez tout le beurre, en le faisant fondre au fur et à mesure. Posez la casserole sur le feu. Chauffez. Au premier bouillon, éloignez la casserole du foyer. Rapidement, faites six œufs pochés à l'eau vinaigrée, non salée.

Transvasez la meurette dans un plat creux très chaud.

Disposez, en couronne, les six œufs pochés, sur la circonférence du plat. Parsemez sur le milieu une poussière de persil haché très fin. Servez. Mais avant de servir, versez le vin dans les verres, pour que la première bouchée de meurette soit suivie, immédiatement, d'une lampée de vin.

C'est une impression ton sur ton.

Edouard de POMIANE.



NOS PROCHAINES RÉUNIONS

Etant en pourparlers avec un restaurateur de notre littoral, afin d'organiser chez lui un « Déjeuner Gastronomique International », nous nous sommes vus forcés de renoncer à cette organisation.

Notre but commun est de propager le goût et l'art du bien manger et du bien boire.

Nous estimons (et nos « expériences » nous en ont apporté la preuve) que nous pouvons délicieusement atteindre ce but sans qu'il nous soit besoin de favoriser la pratique de prix nettement au-dessus des possibilités actuelles de notre industrie hôtelière.

Nous croyons fermement que notre attitude sera approuvée, sans réserve, par nos membres... et par tous les restaurateurs qui ne ménagent ni efforts ni sacrifices pour attirer chez eux les touristes gourmets belges et étrangers.

Nous sommes heureux d'annoncer que notre prochaine réunion aura lieu chez Messieurs Durieux et Van den Berghe, lauréats du Club et propriétaires de « L'Argentière », au Zoute (voir page 12).

LA REDACTION.

Une histoire... pigmentée



Renonçant pour quelques instants au lassant dépouillement de l'innombrable fatras de lois, arrêtés, règlements de toutes espèces qui gonfle chaque jour les colonnes indigestes du « Moniteur Belge » que, comme vous le savez, tout citoyen belge doit connaître par cœur, puisque nul n'est censé ignorer la loi, notre chroniqueur juridique nous fait parvenir cette découpe du « Journal des Tribunaux » n° 3.854, du 28-5-1950.

Le « Journal des Tribunaux », bien connu depuis trois-quarts de siècle des praticiens du droit et des hommes de loi, est évidemment une publication d'un ton particulièrement austère et cette décision judiciaire qu'il nous rapporte, concernant un sujet plus profane, nous laisse quelque peu rêveurs. Bien que l'arrêt dont il s'agit ait été rendu au mois d'avril, ce n'est pas, comme on pourrait se l'imaginer, un poisson d'avril, et en fait de poissons, il n'y a que les baigneurs auxquels il fait allusion, qui se meuvent dans l'eau.

**Arrêt de la Cour d'Appel de Bruxelles du 4-4-1950
en cause de X contre l'Administration des contributions directes
du Brabant.**

Taxe sur les spectacles et divertissements publics. — Solarium.
— Café-Restaurant, — Bains de soleil. — Natation. —
Assujettissement à la taxe.

L'enceinte d'un « solarium », dans laquelle se trouve un café-restaurant, est un lieu de divertissement et d'attractions recherché par le public du fait des divers jeux et du sport de la natation auxquels il peut s'y livrer.

« Attendu que le recours est régulier en la forme et qu'il a été déposé au greffe dans le délai légal ;

» Attendu que c'est avec raison pour les motifs repris dans la décision querellée — motifs que la Cour fait siens — que le directeur des contributions directes compétent a rejeté la réclamation de

la requérante en vue d'obtenir exonération de la taxe sur les spectacles et divertissements publics ;

» Attendu qu'il ne saurait être contesté que l'enceinte du « Solarium », dans laquelle se trouve le café-restaurant exploité par la requérante, est un lieu de divertissements et d'attractions recherché par le public du fait des divers jeux et du sport de la natation auxquels il peut s'y livrer :

» Attendu, en outre, que le spectacle des anatomies humaines d'esthétiques variées, revêtues parfois de vestiges vestimentaires fort réduits et de couleurs voyantes, attirant le regard par leur contraste avec la pigmentation des corps s'exposant aux soi-disant bienfaits de la radiation solaire pure ou atténuées par des produits ou crèmes de beauté supplétoires de ces effets colorants, rentre évidemment — même sous leur prétendu aspect hygiénique — dans le cadre des attractions et exhibitions visées par la loi ;

Par ces motifs et ceux de la décision querellée,

LA COUR,

Entendu en audience publique le rapport fait par M. le Président et l'avis conforme de M. l'avocat général ;

Ecartant toutes autres conclusions ;

» Dit le recours non fondé, en déboute la requérante et la condamne aux dépens. »

* * *

Le « Journal des Tribunaux » fait suivre cette décision d'une courte note d'observations de son commentateur, que nous ne résistons pas au plaisir de reproduire ci-dessous :

« L'arrêt rapporté ne sacrifie pas à la frivolité. On ne peut lui » dénier le souci de vêtir sans flatterie d'impassibilité un sujet où » la légèreté des costumes et les humaines faiblesses donnent lieu » à un contrôle fiscal auquel, on le sait bien, rien ne peut désormais » être caché. »





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 farcies de délicieux enseignements.

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

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