

L'Échanson des Gourmets

Menu

•
Cur demande la parole.

—
Bons vins
pas morts en Belgique.

—
Les mollusques à table.

—
Les Blancs-Moussis
et les U.S.A.

—
Moambe et pili-pili.

Président d'honneur :
CURNOSKY
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



17^{me} Année

Numéro 2

SEPTEMBRE 1951

LE NUMERO : 40 fr.

EXTRAIT 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 panonceaux 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 : 4, avenue du Panthéon, à Bruxelles - 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

Lancé par Beaujean

L'Echanson des Gourmets

Assez Guai Morgade

ORGANE OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »
Président d'Honneur : CURNONSKY
— Prince Elu des Gastronomes —

ADMINISTRATION & REDACTION : 4, AV. DU PANTHEON
BRUXELLES — C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

CUR à l'Index en Belgique !!!

Je demande la parole pour un fait personnel.

Plusieurs journaux ont annoncé le mois dernier « qu'une vague de pudeur » venait de déferler sur la Belgique et que l'offensive pudibonde contre les livres « blessant soi-disant la morale » avait pris une ampleur insoupçonnée, qu'une armée de policiers était occupée à traquer les libraires exposés à des descentes (évidemment décentes) et à rafler les étalages.

Et je suis noyé dans cette vague de pudeur !

Il paraîtrait que je suis sous le coup d'attentat à la pudeur et que j'ai commis un délit contre les bonnes mœurs en publiant un Dictionnaire de l'Amour.

Or jamais je n'ai publié aucun Dictionnaire de l'Amour ! « Ces fantaisies ne sont plus de mon âge » comme disait (si j'en crois Gabriel de Lautrec) le plésiosaure que l'on voulait mener au café.

J'ai préfacé, voilà trois ans, un petit livre de recettes anciennes sous le titre « La Table et l'Amour » et qui d'ailleurs ne relève si j'ose dire, que de la Cuisine et de la Gastronomie.

Et l'occasion m'est belle pour rappeler à mes chers Amis Belges que j'ai toujours proclamé qu'ils étaient nos frères par le sang, par la culture, par la langue et par le ventre !

J'ai l'honneur d'être le Président d'Honneur du Club des Gastronomes belges, dont l'organe est cette charmante revue l'«Echanson des Gourmets», lue par tous les Gastronomes de France, de Belgique et d'ailleurs.

« L'Echanson des Gourmets », qui paraît depuis dix-sept ans, et où collaborent tous les grands gastronomes, a toujours fraternisé avec sa cadette « CUISINE ET VINS DE FRANCE », que j'ai le plaisir de présider.

Le Président des Gastronomes belges, Pierre Morren, est avec notre cher grand disparu Maurice des Ombiaux et avec le magnifique Amphitryon Flagey, l'un de ceux qui ont assuré la Sainte Alliance gastronomique et touristique de la Belgique et de la France.

J'y ai contribué pour ma part, de tout mon cœur et de tout Cur.

Et me voilà à l'index en Belgique ! J'y suis du moins en bonne compagnie...

Car voici la liste succincte des livres réprouvés :

- L'Histoire amoureuse des Gaules, de Bussy Rabutin ;
- Le Grand Testament, de François Villon ;
- Les Liaisons dangereuses de Choderlos, de Laclos ;
- Les Contes et Epigrammes de J. B. Rousseau (??)
- Les Raggionamente, de l'Arêtin ;

et des œuvres de Pierre Louys, de Paul Reboux, de L. C. Royer, de Lawrence, de Léon Treich (qui n'a rien de commun avec le regretté Pape du même nom !) et naturellement les Mémoires de Casanova.

A quand la suppression officielle de Rabelais, de Brantôme, de Fielding, de Swift et de ce vieux polisson de Shakespeare qui a semé tant d'obscénités dans « Roméo et Juliette », dans les « Joyeuses Commères de Windsor » et qui a créé ce cochon de Falstaff ?

Le pis est que Monsieur Janssens, Libraire, rue d'Arenberg, à Bruxelles qui avait osé se faire expédier un des livres « incriminés » a été traité en criminel et jeté en prison, où il est resté pendant vingt et un jours, dont trois au secret !

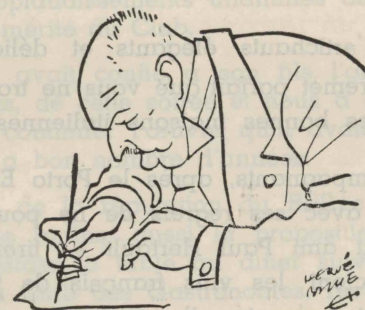
La bien-aimée Belgique deviendrait-elle une Maison d'Intolérance ? C'est la même chose quand les « pouvoirs publics » se mêlent de vouloir régler les mœurs.

Chez nous, depuis la fermeture officielle des maisons de Société, la syphilis a augmenté de 34 pour 100... et il y a quelques années la redoutable expérience de l'AMERIQUE SECHE a alcoolisé les Etats-Unis.

La Morale ne peut être appliquée que par une Religion. Mais ceci est une autre histoire.

Et de toutes ces sinistres calembredaines, je ne veux retenir qu'une chose : c'est que mes frères et amis belges ont toujours accueilli royalement leur vieux prince des Gastronomes et que je leur garde de leur inoubliable accueil une reconnaissance qui durera jusqu'à ma fin.

CURNONSKY.
(Sailland.)



LE DINER A L'ITALIENNE

JEUDI
19 avril
1951

Le diner du jeudi 19 avril 1951, dirigé et cuisiné par le sympathique Mario, nous emmène, pour un soir, en Italie, afin de nous prouver que la cuisine transalpine avait ses spécialités au fumet caractérisé, et que sous le ciel d'Italie, les approvisionnements sont de choix.

Notre excellent ami gastronome Paul COUSIN présidait la table, richement décorée, dans une ambiance toute aussi chaude que curieuse de ce qui allait se produire.

Menu parfait en tous points. Un cannelloni gratiné auquel quelques convives, légèrement gourmands firent trop d'honneur... Une truite venue par avion du Lac Majeur et qui, malgré ses dimensions respectables, possédait chair délicate et savoureuse.

Un abbachio à la Romaine succulent lui aussi et parfumé à souhait.

Des cœurs d'artichauts élégants et délicats et enfin la soupe anglaise, entremet parfait que vous ne trouverez à Londres que dans les toutes bonnes maisons italiennes...

Les vins accompagnants, après le Porto Excelsior qui nous avait été envoyé, avec ses regrets de ne pouvoir le déguster, par notre excellent ami Paul Hertault — firent apparaître les écarts qui différencient les vins français de toutes autres origines. Parfaitement présentés ils excitèrent notre curiosité et furent déclarés dignes d'une dégustation et d'heureuse documentation.

Le magnum Lanson 1945 qui termina cette cérémonie à l'Italienne, nous fit redescendre en Belgique et nous rapprocha des voitures si utiles à l'issue d'une excellente soirée.

LE DINER ST-CHRISTOPHE

JEUDI
24 mai
1951

Présidé par notre excellent ami gastronome Clém. MORRAYE, le Diner Saint-Christophe nous réunit le jeudi 24 mai 1951, dans le décor unique que constitue l'Hôtel et les jardins fleuris du « Rallye Saint-Christophe » à Deurle s/Lys.

Nous y avons déjà été accueillis avant et après la tourmente de 1940 et beaucoup se demandaient si nous allions retrouver l'ambiance toute particulière et les perfections précédentes.

Cette fois encore, sans l'ombre d'une faute, le repas se déroula suivant l'ordonnance décidée et les applaudissements nombreux pour les mets comme pour les vins prouvèrent à suffisance l'estime et la satisfaction de nos membre de ce diner qui résume en un seul mot : « REMARQUABLE ».

Lors des toasts, Clément MORRAYE nous régala lui aussi par ses paroles qui, tout autant que ses écrits, révèlent la finesse de son esprit.

Puis il fit appeler le chef de cuisine, Valère VAN WAYENBERGHE et, aux applaudissements unanimes de l'assistance, lui dit qu'il avait bien mérité du Club.

M. TEIRLINCK avait confié à son fils l'organisation, dans ses moindres détails, de cette soirée et nous a exprimé sa satisfaction de voir se continuer l'œuvre qu'il avait entreprise avec tant de cœur il y a bon nombre d'années.

La sauvegarde de la réputation du Rallye Saint-Christophe demeure en bonnes mains, aussi la proposition de notre Président de faire présider la table au diner suivant par son fils, membre hôtelier du Club des Gastronomes, recueillit l'unanimité des suffrages.

Notre Président fit part des remarques humoristiques, savoureuses, mais parfois indigestes, culinairement parlant, que notre ami DE BACKER, en voyage aux States, communiquait fréquemment au Club, et où il nous disait ses expériences gastronomiques quelque peu décevantes et ses regrets de n'être point avec nous.

LE DINER MOSAN ou LA VIE EN ROSE

JEUDI
21 juin
1951

Un dîner intime, choisi, caractérisé par trois choses :

En premier lieu, si chaque plat était archi-classique, l'excellent chef de M^{me} Denonville, Robert Lanneau, y avait mis une note toute personnelle.

En second lieu, les vins étaient choisis avec justesse et discernement !

Quant à la table, Madame Rose Denonville l'avait joliment fleurie de roses (coïncidence peut-être) et de charmants petits glaïeuls.

Et le dîner commença.

Un consommé double, riche comme une aurore ensoleillée nous chatouilla langue et palais de réjouissante manière. C'est que nous nous étions « apéritivés » avec un élégant amontillado ou un chaleureux porto. (Un seulement ? Que dis-je !) Ensuite, ouvrant d'immenses papillotes, le maître d'hôtel découvrit à nos yeux des truites fraîches à souhait, parfumées d'une pointe de « vanille Marseillaise », qui mirent en valeur un tout beau Château de Schengen Rüländer.

Vint ensuite un Lascombes 1947, au « nez » digne de son tout grand frère, Margaux. Il cavalait allègrement sur une selle de veau Orloff, qui souleva les applaudissements. Il engendra toute la discussion sur la valeur relative et intrinsèque des millésimes 1947. Il nous fit présager de ce qu'allait être « la suite » : Les Ecrevisses Bordelaises, accompagnées d'un Grand Echézeaux 1943.

Mais, voici que prend la parole notre honorable président, pour nous annoncer avec tous ses regrets, que les écrevisses manquaient au rendez-vous, malgré tous les efforts internationaux. Madame Denonville nous le remplaça par une succulente tranche de Foie Gras de Strasbourg. Et si l'on regretta les écrevisses, nous nous sommes félicités de ce classique remplaçant, car il nous fit mieux savourer que l'auraient fait les premières la « Grandeur » toute tastevinesque de l'Echézeaux 1934, vin digne, dévot et particulièrement fin.

Les fraises de Wépion, enrobées de glace moelleuse à

souhait, arrosées d'un déluge de Gratien 1943, « Crémant », terminèrent ce dîner réussi, et notre président n'hésita pas à achever ses remerciements sur les joues roses de Madame Rose Denonville.



La Chaîne des Rôtisseurs vient de tenir son premier Chapitre International

C'est à la Verniaz à Evian que la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs a tenu les 26 et 27 mai, son Premier Chapitre International.

Invités par les Suisses, les Rôtisseurs Français furent reçus à Lausanne et à Saint-Saphorin, fameux vignoble sur les bords du Léman.

Sous la conduite du Syndic les Congressistes ont visité les vieilles Rôtisseries de Saint-Saphorin où depuis plus de deux cents ans tournent de magnifiques broches.

Au cours d'une grandiose manifestation en présence de nombreuses personnalités officielles et avec le concours de la Fanfare du 27^{me} Bataillon des Chasseurs Alpains, eut lieu la consécration des premiers membres Suisses de la Confrérie.

Le Docteur Cuebel, Commandeur, consacra Messieurs Haefell, Bailly de Genève, Held, Bailly du Pays de Vaud, et le Docteur Hoffmann, Bailly du Valais. Ensuite, furent intronisés une trentaine de Maîtres Rôtisseurs, Chevaliers et Ecuyers.

A l'issue d'un grand banquet qui réunissait plus de cent cinquante personnes, des discours furent prononcés par le Docteur Guebel, de l'Académie des Gastronomes, et M. P. E. Cadilhac, de l'Académie des Gastronomes et Président de l'Association de la Presse Gastronomique.

Ajoutons qu'une collecte faite par M. Deroire, Directeur de la Société des Cuisiniers de Paris, et Sam Letrone, Troubadour de la Chaîne, a produit une cinquantaine de mille francs au profit de la Maison de Retraite des Cuisiniers de Cormeilles en Paris.



Au Lido, à Wépion, des dégustateurs avertis, et peut-être gourmands — ce qui les oblige à conserver l'anonymat — ont revêtu la tenue de protection obligée, et paraissent savourer ces écrevisses qui viennent de leur être servies !

LE DINER DE L'AIR PUR

Jeudi
27 septembre
1951

qui sera présenté à 19 heures par M. Jules Dubois à l' « Hôtel de l'Air Pur », route de Houffalize, La Roche en Ardenne, et réalisé par le même.

MENU

Pour vous mettre en appétit et créer l'atmosphère,
Comme apéritif...
de la Champagne vous dégustez son Lanson Vintage 1945
Nous commençons par :

LA BISQUE D'ECREVISSES DU RUISSEAU DU VAL DE BRONZE

de l'Ourthe,

LA TRINITE DES GOURMETS (création de J. Dubois)
arrosée
d'un Gewurztraminer Kranzlerberg - Grande réserve 1947
(J. Muller et Fils)

de La Roche,

LE JAMBON EN CROUTE DU SEIGNEUR DES ARDENNES
accompagnée d'un Château Gruaud Laroze 1947
Domaine Cordier

de Borzée « Hameau de La Roche »,

LES POUILLARDS EN CASSEROLE AU BEURRE DE VILLEZ
d'un bourgogne Geisweiler, Nuits Saint-Georges 1943
rehaussés

et de l'Air Pur,

pour reprendre haleine...

SON DESIR DE REINE (création J. Dubois)

Conditions de participation :

400 francs, vins et service compris.

Nombre de participants limité à 30.

Réservation des chambres à l'Hôtel.

LE DINER DES SAPINS

Judi
25 octobre
1951

qui sera servi à 19 h. 30, à « La Sapinière », à Overmere-Donck.

MENU

Cocktail Sapinière

HUITRES DE ZELANDE
Traminer

PUITS D'ANGUILLES SAPINIÈRE
Clos du Moulin à Vent

FAISAN ROSSINI
Châteauneuf du Pape 1945

LA CREPE D'ALASKA
au Grand Marnier

Conditions :

400 francs par couvert, vins et service compris.
Nombre de couverts limité à 30.
Réservation de chambres directement à l'Hôtel.

LE DINER DU VAL-VERT

Judi
22 novembre
1951

qui sera servi à 19 h. 30, chez M. Vigneron, au restaurant du « Val Vert », à Groenendael.

MENU

LES DELICES DU VAL VERT
Champagne Lanson 1945, en magnums

LE SAUMON DE HOLLANDE A LA NEVA
Sauce Vincent
Riesling Hugel. Grand Cru 1947 (Arthur Dony Cie)

LA BISQUE DE HOMARD — L'OXTAIL SOUP

LA TIMBALE DE RIS DE VEAU
AUX TRUFFES DU PERIGORD
Château Haut-Brion. Pessac Graves 1934.

LA SELLE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
PUREE DE MARRONS ou COMPOTE DE CALVILLE
POMMES GAUFRETTES
Nuits Saint-Georges « Clos des Forêts » 1945

LES SOUFFLES A LA GRANDE LIQUEUR
DU PERE JACOBERT
Gewurztraminer 1er Cru sél. 1947 ; mise d'origine
(Maison Robert Fink)

LES PETITS FOURS — MIGNARDISES
LE MOKA CREME

Conditions de participation :

400 francs par couvert, vins et service compris.
Nombre de participants limité à 35.
Service par petites tables.

LE DINER DES AIRELLES

Judi
13 décembre
1951

qui sera servi à 19 h. 30 au restaurant « Savoy », 47, boulevard de Waterloo, à Bruxelles.

MENU

Cocktail Maison

IMPERIALES DE ZELANDE

SUPREME DE SOLE SANS-NOM

RABLE DE LIEVRE SAVOY
COMPOTE D'AIRESLLES FRAICHES
POMMES CHIPS

SOUFFLE GLACE PRALINE

MIGNARDISES

MOKA

LES VINS :

Sylvaner d'Alsace
Châteauneuf du Pape 1947
Champagne Montebello 1945 en Magnum

Conditions de participation :
400 francs, vins et service compris.

BONS VINS DE BELGIQUE

« Une critique est facile, dit le dicton... C'est encore vrai lorsqu'il s'agit des vins que l'on boit chez nous. Facile oui, mais à condition de se contenter de peu de chose en guise de preuves ! »

Il y a, non des années, mais des lustres en grand nombre, que la Belgique est considérée comme détenant les plus riches collections et les gammes les plus complètes des vins de France, d'Allemagne ou du Portugal. Aujourd'hui encore, malgré les transformations profondes de notre manière de vivre, malgré la destruction de ces vieilles villes dont les caves recélaient des trésors, il s'y trouve de merveilleuses collections de vins, et nos hôteliers s'enorgueillissent à bon droit de pouvoir présenter une carte que de nombreux confrères français et étrangers leur envieraient. On a pu même constater, après la guerre, une amélioration très nette de la qualité des vins à bon marché, comparativement à ce qui se vendait avant la guerre, dans les magasins de détail. Encore que ceci ne concerne pas directement les Gastronomes, c'est assez symptomatique.

Sans doute existe-t-il par ci par là, dans notre pays aussi bien qu'en France ou ailleurs, des brebis galeuses. Elles sont rarement de la nationalité du pays où elles exercent leurs néfastes talents. Ces trafiquants qui offrent des vins sous des appellations trompeuses sont vite décelés et leur activité est brève.

Nos négociants en vins, établis aussi bien en Flandre qu'en Wallonie, conservent bien souvent depuis des générations, une clientèle qui leur est fidèle parce qu'elle sait pouvoir trouver chez eux les meilleurs crus, importés et soutirés avec les soins voulus, à des prix raisonnables.

Sans doute, les immeubles modernes ne laissent plus aux bouteilles qu'un espace vital peu propices à les mener jusqu'à l'adjectif de « vénérables »... Mais la tradition n'est pas perdue pour autant. De père en fils, nous avons appris à déguster les

vins, à déceler leurs perfections aussi bien que les faiblesses de certaines années médiocres. Le commerce des vins en Belgique est organisé, et des garanties sont exigées de ceux qui adhèrent aux unions professionnelles des négociants en vins et spiritueux, ainsi qu'aux Chambres Syndicales.

Ces associations possèdent par ailleurs une revue richement éditée autant que bien documentée, pour le plus grand profit du vendeur comme de l'acheteur.

Non, quoi qu'en disent des êtres chagrins ou trop enclins à aiguïser leur esprit dans une critique sans mesure, le bon vin n'est pas mort en Belgique, et nos bons amis de France, que nous accueillons avec une joie toute particulière, sont les premiers à s'en convaincre.



De tout un peu...

QUELQUES REFERENCES :

C'est notre ami Paul Cousin, grand connaisseur s'il en fut, et fin gastronome autant qu'homme d'esprit, qui a retrouvé ces notes bien faites pour nous réjouir le cœur :

Un grand homme du XVIII^{me} siècle écrivait, paraît-il :

« Tout se fait en dinant dans le siècle où nous sommes,

« Et c'est par les dîners qu'on gouverne les hommes »

* * *

Au moment du Congrès de Vienne, monsieur de Talleyrand prenant congé de Louis XVIII lui disait : « Que Votre Majesté veuille bien me croire, j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites ».

* * *

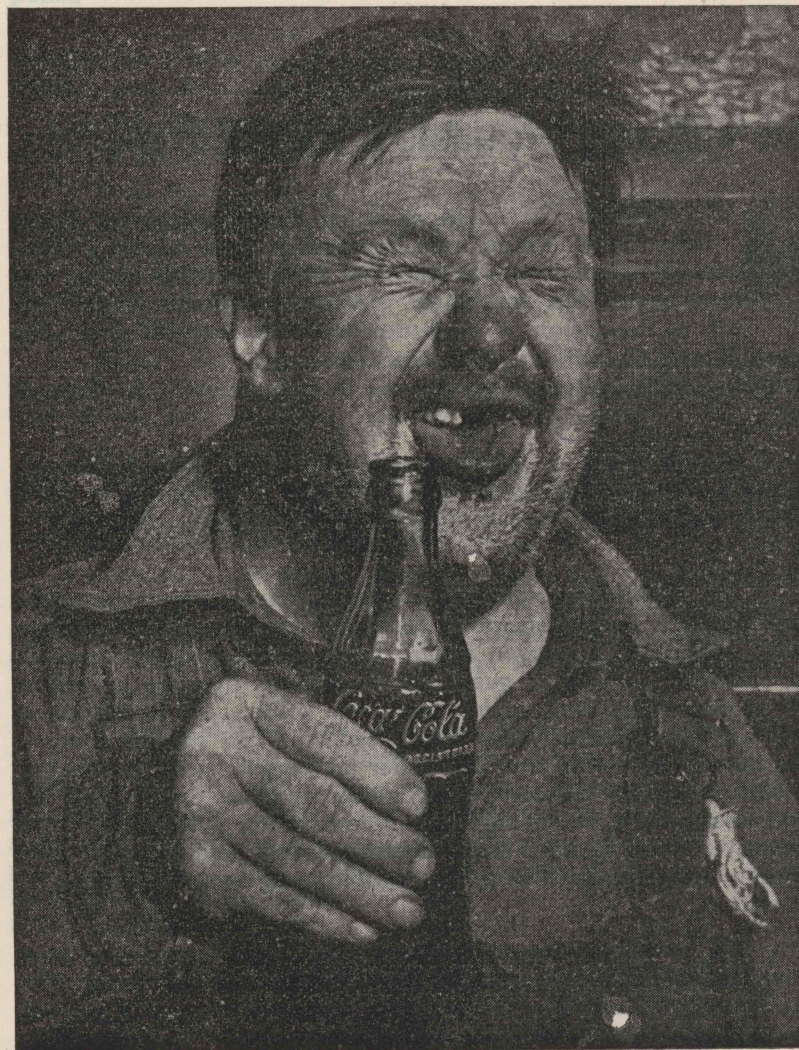
Enfin, monsieur Guizot assurait que pendant son ambassade à Londres, son cuisinier avait été plus utile à sa politique que ses secrétaires.

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stock de FANIONS DE TABLE en feutre, montés sur pieds chromés.

Ces fanions sont à la disposition exclusive des membres.

Inscrivez-vous dès à présent et virez à notre C.C.P. la somme de 250 francs.

que l'on déguste en France, les choux de Bruxelles n'ont rien de...



C'est dans la revue mensuelle américaine « Pageant » de juin 1951 (édition Hullman Periodicals Inc.) que nous avons découvert cette amusante illustration.

Un « Blanc Moussis » aux Etats-Unis

MON DIEU, je n'ai pas la prétention d'avoir découvert l'Amérique. Et d'ailleurs, mes impressions sont surtout d'ordre professionnel car, ce que l'on nous en a fait visiter des usines !! Six semaines, pendant lesquelles il n'y eut ni 1^{er} mai, ni Ascension, ni lundi de Pentecôte. Tout au plus nous accorda-t-on le 30 mai, jour férié aux Etats-Unis.

Alors, voici jetées au hasard sur le papier, quelques impressions.

— Il faut avoir traversé l'Océan en bateau pour se rendre compte de son immensité. 5 jours à l'aller, 7 au retour, 12 jours pendant lesquels on ne demande pas à son copain : Tu sors, ce soir ?

— Les Américains sont très cordiaux, voire même fraternels. Je ne dirai pas, paraphrasant le champion cycliste Houben, répondant à Léopold II : « et les Américaines, donc ! ». L'exécution de notre mission ne nous a guère mis en contact qu'avec les industriels et des techniciens, professeurs, etc... Là-bas, pas de Monsieur Untel, on est Paul, Jacques, Fred, Ned... et l'on entend couramment un homme de 30 ans interpeller un « ancien » de 65 ans par un vibrant « Allo, George ! ». Accueillis à notre arrivée par un fonctionnaire de la Technical Assistance Division, E.C.A., M. Franck Higgins, il nous déclara immédiatement que pour nous, il était « Frank » et demanda à connaître les prénoms des 20 membres de la mission.

— On mène en ce moment aux U.S.A. une campagne pour inciter les Américains à manger plus souvent au restaurant. Partout, on voit des affiches : « Eat out to day ». Mais quand vous en êtes à votre 150^{me} repas au restaurant, vous la trouvez plutôt saumâtre, cette réclame.

— L'Amérique est le pays du « biggest in the World ». Tout y est plus grand qu'ailleurs. Les chutes du Niagara sont évidemment plus grandes que la cascade de Coô, les cuisses de grenouilles que l'on nous sert à New-York sont plus grandes que celles

que l'on déguste en France, les choux de Bruxelles n'ont rien de petit...

— A New-York, on ne voit presque plus que des taxis dans les rues. Le businessman qui doit venir tous les jours dans la City n'utilise plus sa voiture : impossible de la parquer.

— Dans les grandes villes, New-York, Chicago, Pittsburgh, un piéton est un automobiliste qui a réussi à garer sa voiture.

— Il faut croire que le dernier cycliste américain a été écrasé depuis longtemps, car on n'en voit plus.

— Le développement pris par l'aviation est inimaginable : 20 millions de passagers par an. On prend l'avion exactement comme le Bruxellois prend le tram.

— Entre Chicago et New-York, il y a 9 avions « non-stop » par jour et autant en sens inverse. On peut quitter New-York à 4.20 h., 7 h., 8 h., 9 h., midi, 16 h., 17 h., 18 h. et 22 h.

— Par exemple, on ne mange pas mieux dans les avions que dans les restaurants. Le lunch est servi dans l'avion Chicago-Washington. Mon ami portugais, qui ne désire pas arriver à jeun, accepte le plateau que lui tend l'air-hostess.

Il « attaque » son lunch et me dit : « it is fish ». Je lui réponds : « Non, ce n'est pas du poisson, c'est du poulet ». Il a un goût de poisson !... » Et dire que Curnonsky, prince des gastronomes, prétend que la bonne cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont !...

— Nous sommes arrivés à New-York un dimanche après-midi. Le soir, je sors de l'hôtel et que vois-je dans le ciel ? En lettres de feu : DE BAKER. Ces Américains, me dis-je, sont tout de même formidables. Evidemment, il manque bien un C à mon nom, mais quel accueil, quelle réception ! Puis, je fais trois ou quatre pas vers la droite, et je m'aperçois qu'un gratte-ciel m'avait, jusque-là, caché trois autres lettres :
STU... STUDEBAKER... !!!

P. de BACKER.

Les mollusques comestibles des côtes de France

LES trois classes de l'embranchement des mollusques céphalopodes, gastéropodes et bivalves fournissent à l'alimentation un grand nombre d'espèces. La plupart à vrai dire, sont peu estimées ; consommées uniquement par les habitants du littoral, elles ne font l'objet d'aucun commerce et sont ignorées du grand public. Il n'en est pas de même de quelques gastéropodes et bivalves. Lorsqu'on parle de coquillages comestibles, on ne s'entend pas toujours ; une extrême confusion règne en France dans leurs synonymes : le même nom sert souvent à désigner plusieurs espèces différentes, et, inversement, un même coquillage porte des noms dissemblables d'une région à l'autre. Une étude rapide des mollusques comestibles n'est donc pas sans intérêt ; elle nous fixera sur leur identité, nous fera connaître les gisements fameux et les richesses du littoral à ce point de vue spécial.

Occupons-nous d'abord des bivalves, qui comprennent les espèces les plus délicates, dont certaines font l'objet d'importants élevages donnant lieu à un commerce considérable.

LES HUITRES

L'huître commune vit au large, à une profondeur de 10 à 40 mètres et plus, en gisements naturels, ou bancs, autrefois nombreux et prospères sur les côtes de France. Les seules ayant aujourd'hui quelque importance sont ceux de Dives, Courseulles, Cancale, Tréguier, du Scorff, du Blavet et de la région d'Auray.

Les centres principaux de l'industrie ostréicole sont Cancale et Marennes pour l'élevage et l'engraissement, Marennes pour le verdissement, Auray et Arcachon pour la reproduction. Il existe plusieurs variétés de l'huître commune (à crête, lamelleuse, etc.). Le **piéd de cheval** en est la forme âgée. Des bancs d'huîtres peu importants existent aussi sur le littoral méditerranéen (bancs de Collioure, etc.) ; ils sont

en voie d'extinction ; ils sont formés d'une variété à coquille rugueuse, plissée en long, qui est l'**huïtron** ou huître-fer des pêcheurs provençaux. L'élevage se pratique dans plusieurs étangs salés, en particulier dans l'étang de Thau, et donne des produits peu appréciés.

L'**huître portugaise** ou griphée anguleuse, diffère de l'huître commune par sa valve gauche plus creuse et à crochets plus saillants ; elle vit dans la zone soumise au jeu des marées et a pris un développement considérable sur les côtes françaises, du Verdon aux Sables d'Olonne, à la suite de l'immersion en Gironde, en 1868, d'une cargaison avariée de griphées venant de Lisbonne. On l'élève et on l'engraisse à Marennes et à Oléron.

LA MOULE

La moule commune, se fixe à l'aide d'une sécrétion filamenteuse ou byssus ; elle est unisexuée ; on reconnaît les individus mâles à leur chair blanche et les femelles à leur chair jaune. Les moulières naturelles sont abondantes à peu près partout, sur les rochers ou la vase. Dans les endroits fortement battus par la vague, comme en certains points des côtes de Bretagne, les moules restent maigres et coriaces, toute leur énergie étant employée à résister aux efforts de la mer ; leur coquille est épaisse et leur byssus abondant. D'autre part, celles qui se développent dans des endroits trop vaseux ont une chair in mangeable ; on les utilise comme engrais en Bretagne, sous le nom de **sprongue**, ou comme appât pour la pêche du maquereau. Les meilleures sont celles des baies abritées, recevant des eaux douces. Plusieurs moulières naturelles sont exploitées en France pour la vente : celles du Boulonnais, de l'estuaire de la Seine, de Villerville, de Hennequeville, Dives et Port-en-Bessin.

Les moulières dans la baie d'Isigny, très importantes et très fécondes, ne découvrent jamais et sont draguées ; leurs moules atteignent jusqu'à 12 cm de longueur, sont d'une race très pure et très constante, à coquilles fortement incurvées, et constituent le célèbre **caïeu d'Isigny**, apprécié dans toute la Normandie.

Les moulières de la baie de Quiberon, près de l'embouchure de la Vilaine donnent lieu à un certain commerce, dont le centre est le petit port de Billiers ; les moules de Billiers contiennent souvent des perles.

L'élevage fait acquérir aux moules une chair tendre et délicate. Il se pratique dans les parcs à plat, sur le littoral du Morbihan, de la Loire inférieure et de la Vendée, mais surtout dans les bouchots, dont les plus renommés pour la qualité de leurs produits sont ceux de la baie d'Aiguillon et l'anse de Fouras.

Les moules de Provence, dont on fait parfois une espèce spéciale,

sont plus grandes que les moules communes, plus larges et plus tranchantes sur les bords ; leur chair est moins estimée. On les rencontre sur la côte des Basques, de Biarritz, à la Bidassoa et sur une partie du littoral méditerranéen (rochers des caps Cerbère, Léar, Leucate, etc.) ; on la cultive dans les étangs salés (étangs de Leucate, de Caronte, près de Martigues) dans la rade de Toulon et même dans le Port Vieux de Marseille.

LA PALOURDE

La palourde est le tapès à stries croisées, anciennement « venus dégustata ». C'est un coquillage ovale, atteignant parfois 5 à 6 cm de largeur, il est grisâtre ou fauve, parfois presque brun, et peut présenter des taches irrégulières plus foncées, des stries rayonnantes, aussi fortes que les stries concentriques ou d'accroissement, qu'elles croisent, donnant à la coquille une apparence treillisée ; l'intérieur des valves est blanc jaunâtre ou bleuâtre. La **palourde** vit dans le sable vaseux découvrant aux marées ordinaires et disparaît dans la vase ou le sable pur. Elle est commune surtout dans les endroits calmes, à l'entrée des rivières, dans les marais salants, et ne descend jamais au-dessous de 10 cm de profondeur. Quand la mer est retirée, ou bien la palourde reste inactive et ferme sa coquille — et rien alors ne trahit sa présence — ou bien elle ouvre ses valves et sort ses siphons, produisant un double courant d'eau qui détermine à la surface du sol deux petits trous arrondis, rapprochés plus ou moins suivant les dimensions du mollusque. Quand il fait mauvais temps, les palourdes « boudent » et les trous sont rares ; au beau temps, par certains vents, et surtout à marée montante, les orifices sont beaucoup plus nombreux, les pêcheuses grattent avec une serpette et retirent le bivalve.

Les palourdes sont abondantes en beaucoup de points des côtes et donnent lieu à un commerce assez important ; on les engraisse même dans des parcs spéciaux, à l'île Kemer, et dans la rivière d'Auray, au Croisic, dans la baie Bourgneuf. De nombreuses expéditions sur Marseille et Toulon partent chaque jour de Roscoff et d'Auray.

Sur presque toutes les côtes de l'Atlantique, le nom de palourde s'applique au tapès à stries croisées et aussi au tapès à stries fines, beaucoup plus rare, et chez lequel le treillis de la coquille est plus fin et plus serré ; cependant, à La Rochelle, cette dernière espèce, ordinairement plus petite, est distinguée de la palourde sous le nom de **palourdon**. Au contraire, les riverains des baies de Cancale et de Saint-Malo, les habitants de la côte occidentale du Finistère désignent sous le nom de palourde, non seulement les tapès, mais encore les **lavignons**, les **mactres**, les **donax**, etc.

LES CLOVISSES

Les clovissees sont les tapès dragués en Méditerranée, dans les étangs salés du littoral ; surtout : 1° le tapès à stries fines et sa variété dite géographique, plus petite, plus étroite et plus brillamment colorées (un réseau à larges mailles est dessiné sur ses valves par les linéoles brunes dirigées obliquement en sens opposés et s'entrecroisant ; les colorations de ces coquilles sont presque aussi variées que le plumage des poules ainsi qu'on l'a fait justement remarquer) ; 2° le tapès doré, petite espèce chez laquelle les stries rayonnantes sont à peine apparentes, ou bien discontinues ; l'extérieur de la coquille est grisâtre ; l'intérieur présente de larges taches d'un jaune plus ou moins doré.

Ces mollusques abondent aux environs de Marseille, dans l'étang de Thau ; les pêcheurs de Cette les draguent toute l'année. Cette pêche a lieu en bateau ; la drague primitive, tenue à la main, est un rateau en fer à long manche ; au rateau est fixé un filet à mailles très fins, qui recueille la vase et les **clovissees**. Lavées, triées et classées par grosseurs, les clovissees, au départ de Cette, sont expédiées partout.

En somme, palourdes et clovissees sont des espèces du même genre, souvent très voisines et toujours de même saveur ; les deux termes sont considérés par beaucoup de gens comme synonymes : palourdes étant le nom vulgaire du tapès dans la plus grande partie de la France, et clovissees, de provenance méditerranéenne, peuvent contenir un certain nombre d'individus identiques, mais, dans le premier, dominera le tapès à stries croisées ; dans le second, le tapès géographique et le tapès doré. La plupart des marchands, aux Halles, à Paris, ne font pas de distinction ; mais, chez les grands marchands de comestibles, les deux catégories de coquillages sont étiquetées à part. Clovissees et palourdes se mangent crues et sont fort estimées partout.

LES PRAIRES

La praire, si appréciée des Marseillais, est la vénus à verrues, à coquille épaisse, terne, arrondie, garnie de fortes lamelles concentriques, tuberculeuse par place ; elle atteint 4 cm et plus de largeur. Commune dans la Méditerranée, plus rare sur les côtes océaniques, elle vit à 15 ou 20 cm de profondeur, dans les places sablonneuses ou sablo-vaseuses, à un niveau plus bas que la palourde ; en certains points, on ne peut même la recueillir qu'à l'époque des grandes marées. Elle ne donne lieu à aucun commerce de quelque importance, sauf en Provence. Les praires des îles Chaussey alimentent le marché de Granville ; celles de Roscoff et de Saint-Pol de Léon sont dirigées sur Marseille. La praire est nommée **coque rayée** dans les baies de Cancale et de Saint-Malo ; **rigadelle** sur toute la côte de Saint-Brieux à Lanion, et même palourde en cette

dernière région. Les Provençaux mangent encore, sous le nom de praire, une espèce différente, la cythérée vénitienne ; ils nomment **praire rouge**, la cardite cannelée, du littoral des Alpes Maritimes. Ces deux derniers coquillages ne font l'objet d'aucune transaction.

LA COQUE

La coque est la bucarde sourdon. Ce coquillage, le plus commun des côtes océaniques, est en forme de cœur ; sa surface mate est ornée de 26 côtes rayonnantes à bords crenelés. Il vit à peine enfoncé dans le sable vaseux du fond des baies, à un niveau plus haut d'ordinaire que celui de la palourde, et, comme cette dernière, annonce sa présence par deux trous voisins, mais plus grands.

La coque est commune dans les estuaires, les marais salants ; elle est peu estimée, et, sur place, se vend pour presque rien. Elle abonde dans les baies d'Isigny, du Mont Saint-Michel, de Saint-Malo, de Saint-Brieuc.

Dans ces régions, la plupart des pêcheurs de bucardes sont accompagnés par un âne qui porte la pêche, dont le poids atteint parfois 50 kg. A l'arrivée du flot, le retour est très pittoresque. Les coques de Normandie et de Bretagne s'expédient dans toute la France. Dans la baie de Saint-Malo, elles servent d'appât à la pêche du maquereau. La bucarde se nomme **coque** en Normandie, **rigadeau** ou **rigadelle** en Bretagne, **sourdon** ou, plus rarement, **maillot** sur les côtes du sud-ouest, **fausse praire** sur les côtes méditerranéennes, où elle est assez commune et donne lieu à quelques transactions. La bucarde à côtes rares, plus rare, est souvent mélangée à la bucarde sourdon et confondue avec elle.

Plusieurs grosses espèces de bucardes, dites **coques rouges**, se rencontrent aussi sur les marchés, notamment la bucarde épineuse des baies de Saint-Brieuc et de Saint-Jean de Luz, la bucarde à papilles des côtes de Provence.

LES LAVIGNONS

Le lavignon est la scrobiculaire déprimée, coquille mince, ovale, plate et blanche, large de 3 à 4 cm ; sa surface terne porte quelques fines stries concentriques. Ce mollusque vit jusqu'à 30 cm de profondeur dans la vase pure, au fond des baies, dans les estuaires, les marais salants. Fort commun, il se mange cru, comme la coque et la palourde, mais il est peu apprécié ; en certains points où il abonde, on ne le recueille même pas. Au marché de Saint-Malo, il est vendu sous le nom de palourde. Sur les plages vaseuses de la Charente inférieure, où on le nomme lavignon, ce bivalve annonce sa présence par un orifice circulaire, entouré de cinq sillons rayonnants.

LES VERNIS

Le vernis est la mérétrice fauve, anciennement cythérée fauve, grande et belle coquille épaisse, ovale, de couleur fauve, luisante et comme vernissée ; elle atteint 8 cm de largeur ; sa chair est délicate, on la mange crue ou en hachis. Le vernis vit sur les fonds sablonneux et annonce sa présence par des trous en forme de 8 ; on le pêche à Brest, aux îles Glénans, au Croisic, à Arcachon ; il est plus rare en Méditerranée. Sur les côtes du Finistère on le nomme souvent **palourde rouge** ou **grande palourde**.

LE FLEON

Le mot fléon ou flion désigne, en Normandie, la **donace des canards**, ainsi nommée parce qu'on la trouve abondante dans le jabot des canards macreuse. Ce coquillage vit peu profondément au niveau des basses mers ; ses valves, presque triangulaires, larges de 3 cm, sont luisantes, blanches ou jaunâtres extérieurement, blanches avec des taches d'un violet intense à l'intérieur. Le fléon abonde à Blonville, Ouistreham, Lion-sur-Mer. En Vendée, à Saint-Gilles-sur-Vie, on le nomme **pignon**. C'est la **tenille** des provençaux, le **clonis** des habitants d'Alger. Une espèce voisine, le **donax vitatus**, vit dans les sables de toute la côte des Landes et jusqu'à la Bidassoa ; elle en est la seule production, on la nomme **olive**.

LE COUTEAU

Les couteaux sont des espèces du genre solen, surtout le solen gaine, et le solen sabre, caractérisés par leurs très longues valves, semi-cylindriques et à bords parallèles, rappelant un manche blanc de couteau de table.

Ces mollusques vivent enterrés profondément dans le sable, à l'extrême limite des basses mers ; leur présence s'annonce par un trou en forme de 8 ou d'entrée de serrure ; on les pêche avec un fil de fer recourbé en crochet, ou au moyen d'une pincée de gros sel que l'on dépose à l'entrée du trou et qui fait remonter l'animal à la surface ; on l'y saisit par ses siphons : c'est une pêche très amusante. Les habitants des côtes océaniques le mangent en soupe ou bouilli, à l'huile et au vinaigre. C'est un met assez coriace. Les couteaux abondent dans les plages de sable de la baie du Calvados ; dans la région de Saint-Vaast, on les nomme **manchots** ; dans les baies de Cancale ou de Saint-Malo, où l'on s'en sert uniquement comme appât, on les nomme **couteaux**, **manche** ou **pieds de couteau**, **manceau** ; ils pullulent dans les grèves du Finistère, de Crozon, à Trévignon, dans celles du sud de la Vendée, et la Charente inférieure, régions où on les nomme **coutelas**,

couteliers, dans le bassin d'Arcachon. Ils existent aussi en Méditerranée, mais ils n'y sont pas utilisés pour l'alimentation.

LA COQUILLE DE SAINT-JACQUES

Le peigne de Saint-Jacques est dit **pèlerine**, **manteau**, parce que les pèlerins qui, au Moyen-Age, se rendaient à Saint-Jacques de Compostelle en Galice, ville assez éloignée de la mer, ou dans tout autre lieu de pèlerinage avaient l'habitude d'en porter à leur chapeau ou à leur manteau ; c'était à la fois un ornement, un gobelet assez commode pour boire aux sources, et, croit-on aussi, un emblème de purification de l'âme, ayant passé, pour ainsi dire, sous les dents du peigne. Cette espèce bien connue, n'existe qu'en Méditerranée ; elle y est assez commune, se mange cuite et ne s'exporte pas dans l'intérieur du pays. Elle est remplacée, dans la Manche et dans l'Atlantique, par le peigne à côtes rondes, qui n'en diffère que par des caractères insignifiants. On le drague habituellement par des fonds de 20 à 25 m, mais on peut aussi le pêcher à pied dans certains endroits, lors des grandes marées d'équinoxe. C'est un bivalve fort vagabond, qui bondit véritablement dans l'eau, par des mouvements rapides d'ouverture et de fermeture de ses valves.

D'une manière générale, tous les bancs de coquilles de Saint-Jacques, sauf ceux des côtes occidentales du Finistère, sont en voie de disparition, par suite d'une exploitation abusive. En Normandie, ce coquillage se nomme **godfiche**. Sur les rivages du Cotentin, où il est assez abondant, on le nomme **dahin**, **ricardeau**, **vanne**, **grande vanne** ; aux îles Chausey et sur les côtes du Finistère, c'est le **dahin** ou **darin** ; en Charente inférieure, la **grosille** ou **pèlerine**. Le fond de la rade de Saint-Brieuc est un immense gisement de coquilles de Saint-Jacques ; on les pêche par milliers, en vue de la consommation locale et des expéditions sur Paris et les grandes villes ; on les utilise sur place pour en fabriquer des conserves alimentaires.

LA PAGELINE

Le peigne operculaire se nomme **pageline** en Méditerranée, **vanneau** sur les rives océaniques. Il vit sur fond de sable, fixé par un byssus très faible qu'il rompt facilement, et se déplace par bonds. Il est assez commun en Méditerranée (cap Leucate) et paraît sur les marchés de Provence. On le pêche aussi dans la baie de Cherbourg ; il se mange comme la coquille de Saint-Jacques dont il est une réduction, à côtes un peu moins élevées.

LE PETONCLE

Le peigne varié est une petite espèce de coloration très variable, tantôt rouge, tantôt, rose, jaune, violette ou même blanche, à côtes rayonnantes, serrées, garnies de petites rugosités. Elle atteint le diamètre d'une pièce de 5 francs, parfois un peu plus. Le pétoncle est estimé, se mange cru ou cuit, et fait l'objet d'un commerce assez important en hiver ; en été, il n'est guère transportable car il ne ferme pas ses valves, perd son eau et s'abîme. On augmente la durée de conservation de ces mollusques en les chargeant d'un objet lourd qui les empêche de s'ouvrir. Le **pétoncle** est le moins vagabond des peignes il vit sur un fond rocailleux, fixé par un byssus assez résistant ; on le drague ou on le pêche à pied aux grandes marées. Assez commun partout dans la Manche et l'Atlantique, il abonde dans les rades de Brest, dont il constitue l'une des richesses, sur les côtes du Morbihan oriental et dans le bassin d'Arcachon. On le nomme **olivette** dans la baie de Cancale, **vanette** ou **vanneau** sur les rivages du Cotentin, **pèlerine** en Méditerranée, où il est assez rare.

LE BETJAT

La mye des sables se nomme betjat sur les marchés de Bordeaux, beu-de-jat dans le Morbihan ; ces noms sont des corruptions de becs-de-jars, terme employé en Vendée à cause de la ressemblance de ces grands coquillage avec le bec d'oie. La **mye** vit profondément enfoncée dans les vases sablonneuses, et surtout à l'embouchure des rivières ; elle manque en Méditerranée. On s'en sert comme appât de pêche dans la baie de Saint-Malo et aussi à Arcachon où on la nomme clanque. De Roscoff, de Lorient et du petit port de Billiers (Morbihan) on en expédie à Paris. Les myes de Billiers, dite **vise-en-l'air** sont remarquables par leur grande taille : jusqu'à 20 cm au lieu de 7 à 8.

LES BIVALVES DIVERS

Le **flas** est la mactre lisor qui vit dans les parties les plus basses des plages et qu'on trouve sur les marchés de Granville, de Bordeaux, de Cette, de Marseille ; il se mange cru mais est peu estimé. La **lutraire oblongue** se recueille comme les couteaux, au moyen d'un crochet recourbé qu'on enfonce dans son trou. On la mange sur place, cuite à l'eau ; on la nomme **pied-de-couteau** à Brest, **lacogne** au Croisic, **patagau** en Charente inférieure.

L'**amande de mer** est le pétoncle large, qui ne ressemble en rien au peigne varié, seul coquillage portant le nom vulgaire de pétoncle. Les **pholades**, qui creusent des trous dans les rochers, sont mangées crues

ou cuites par les pêcheurs : c'est le **dail** des côtes d'Aunis et de Saint-tonge, le **gîte** des marins d'Arcachon. La **modiole barbue** est la moule barbue, dite moule chenue en Charente inférieure, moule rouge en Provence ; sa chair musquée et coriace, est appréciée des pêcheurs. La **date de mer** des marins provençaux doit son nom vulgaire à sa forme et à sa couleur ; elle se mange crue, est très estimée et se vend sur les marchés de Marseille et de Toulon.

Quelques autres bivalves sont utilisés dans l'alimentation sur les côtes de Provence : l'**arche barbue**, l'**artémis**, la Pinna noble ou **cornet**, la psammobie déprimée, etc. Cette dernière espèce se prend assez fréquemment en été dans le golfe de Marseille et dans la rade de Toulon, et se trouve mélangée aux clovisses dans les marchés.

L'ORMEAU

Passons maintenant aux gastéropodes dont le rôle alimentaire est beaucoup moins important :

L'**ormier** ou cornet, oreille de mer, est l'hariotide commune, appliquée solidement contre les rochers battus par les vagues, au niveau des plus basses mers. La surface externe est brune, de la couleur du roc ; la surface interne est une très belle nacre ; le bord externe est percé de trous circulaires alignés, qui permettent à l'eau de mer de pénétrer jusqu'aux branchies. L'ormier atteint 6 à 8 cm de longueur ; on le mange cuit en hachis ; il habite nos côtes océaniques ; une variété spéciale habite en Méditerranée, c'est l'**Oreille de Saint-Pierre** des Provençaux. En Normandie, on l'appelle **silieux** ; en Bretagne, **ormier**, **ormeau**, **gros bourdon**. Il est commun surtout sur les rochers du Cotentin, aux îles Chaussey et Glénans, dans les baies de Saint-Malo et de Saint-Brieuc ; il abonde de Paimpol à la pointe Saint-Mathieu ; entre Paimpol et Lannion, en particulier, il s'en fait un grand commerce ; on expédie sur Saint-Malo, Grandville, Paris, les îles Anglo-Normandes et Southampton.

LES BIGORNEAUX

Le bigorneau proprement dit est la **littorine littorale**, petit coquillage d'une teinte rousse assez sombre ayant au plus 2,5 cm de longueur ; il s'enferme dans sa coquille spiralée à l'aide d'un opercule noir et corné ; il mange les fucus de la zone littorale, par conséquent à un niveau assez élevé, sur toutes les côtes océaniques, et manque dans la Méditerranée.

Le bigorneau se nomme aussi en Bretagne **vignot**, vignette ; en Normandie, **Brelin** ; en Aunis **guignette**, escargot de mer. On désigne

souvent sous le même nom d'autres gastéropodes voisins : turbo, mureux, pourpre, etc., de saveur moins agréable.

La littorine bretonne plus petite et jaunâtre, est le bigorneau blanc ; la pourpre à teinture est le **brelin blanc** en Normandie, le **burgau blanc** en Aunis, l'**ouarque** à Biarritz et Saint-Jean de Luz. Le bigorneau proprement dit est récolté partout dans le Boulonnais, en Normandie, etc. Il n'est véritablement abondant qu'en Bretagne et ne donne lieu à un commerce important que de Paimpol à Lannion. On en expédie de grandes quantités sur Paris et l'Angleterre ; il se vend à la bolée, au litre, au poids. Il existe quelques parcs d'élevage des bigorneaux dans la région d'Auray et au Croisic. Ces derniers s'alimentent de mollusques importés des côtes d'Espagne, d'Angleterre et du Morbihan. Le bigorneau est adulte à 18 mois.

Les parcs du Croisic livrent annuellement au commerce 50.000 kgs de bigorneaux. L'un de ces parcs est installé d'une façon curieuse. D'une surface de 120 mètres carrés, à fond planchéié, il porte des rangées serrées de planches dressées verticalement à 5 cm les unes des autres ; des algues se développent sur tout ce bois et nourrissent les animaux captifs qu'un grillage serré empêche de sortir du bassin. On fait la cueillette en raclant les planches avec une pelle en bois.

Dans le Morbihan on utilise les bigorneaux comme nettoyeurs. On en lance dans les bouchots pour enlever les algues qui nuisent au développement des moules. On les sème aussi par poignées dans les parcs à huîtres, quand ces derniers se recouvrent de vase fine. En se promenant en tous sens, ils détachent la couche de vase et se nourrissent des petites algues qui poussent sur les huîtres. On les enlève alors car si on les laisse trop longtemps, ils se mettent à ronger la pousse récente ou « barbe » mince et fragile secrétée par les huîtres.

LE RAN

Le ran est un très gros gastéropode, le buccin ondé, dont la coquille grise ou blanchâtre, striée en travers et sillonnée en long, atteint jusqu'à 10 cm de longueur. Il se vend aux Halles, à Paris, et dans beaucoup de ville. On le mange bouilli, à l'huile et au vinaigre. Il manque dans la Méditerranée. Dans la baie de Cancale, il sert d'appât pour la pêche. On le drague et on le pêche à pied, aux grandes marées d'équinoxe, sur les côtes du Boulonnais, du Cotentin, en Bretagne et jusqu'au bassin d'Arcachon. On le nomme **bulot**, **grosse bigorne**, **calicoco**, **coucou**, en Normandie et en Bretagne ; en Vendée et en Aunis c'est le **burgau morchoux**, c'est-à-dire morveux, à cause de la bave abondante qu'il secrète.

LA BERNICLE

La bernicle est la patelle commune, coquillage conique, à stries rayonnantes, qui vit fixé par un pied circulaire sur les rochers de la zone littorale, auxquels il adhère fortement, à moins de le soulever d'un seul coup et par surprise. On trouve la patelle sur beaucoup de marchés et notamment aux Halles, à Paris ; on la mange crue ou cuite ; c'est un mets un peu dur. La patelle se nomme **flie**, **bernaque** ou **bernicle** en Normandie, **berniche** ou **bassin** en Bretagne, où elle abonde surtout de Crozon à Penmarch ; **jambe** en Vendée et en Charente Inférieure, **lapa** dans les Basses Pyrénées. Les Provençaux nomment **arapèdes**, les espèces voisines (patelle bleue, etc.), qui vivent en Méditerranée ; la patelle ferrugineuse est la **grosse arapède** ; les fissurelles qui ressemblent aux patelles, avec un trou au sommet, sont les **arapèdes troucades**, c'est-à-dire trouées.

LE BIOUS

Le mot biou désigne en Provence plusieurs gastéropodes de saveur peu agréable, mais très appréciés par les pêcheurs qui les mangent cuits. Certains se trouvent sur les marchés de Cette, Marseille, etc. Le triton foncé, le triton cutacé, la nasse réticulée sont des bious. Le **rocher massue** ramené en nombre dans les filets par des fonds de 20 à 50 mètres, est le biou piquant ; le rocher fascié est le biou cavalan.

F. Faideau.
(Revue Laurousse 1913)



Gastronomie tropicale

A FIN de favoriser le tourisme international, et principalement le tourisme à destination du Congo Belge, la Sabena a mis en service depuis cet été, en collaboration avec les principales agences de voyage, cinq circuits touristiques à forfait en Afrique.

Les régions parcourues par air et par voie de surface se situent surtout dans l'est du Congo, entre Elisabethville et Stanleyville en passant par le lac Tanganyka, Usumbura et Costermansville, le Ruanda, le lac Kivu, le Parc National Albert. D'autres itinéraires traversant le Kenya, l'Uganda et toute l'Afrique du Sud, de Johannesburg au Cap. Chacun des circuits offre une grande valeur touristique, car ils englobent des régions riches en sites incomparables, dotées d'une flore et d'une faune admirables, cette dernière en pleine liberté.

Contrairement à une opinion trop généralement répandue, le tourisme au Congo Belge s'inscrit aujourd'hui dans le domaine des possibilités, pour autant qu'on prenne quelques dispositions en ce qui concerne le logement de groupes importants. Le tourisme individuel, lui, est parfaitement réalisable, et dans des conditions de confort excellentes, même pour le tourisme américain généralement habitué au luxe des meilleurs hôtels. L'équipement hôtelier du Congo Belge s'accroît d'année en année, et ses dernières réalisations peuvent prétendre à la classe internationale.

Et c'est ici que cette information — qu'on pourrait croire d'abord assez éloignée de l'objet de cette revue — le rejoint au contraire en ligne directe. Hôtellerie, gastronomie, bien boire et bien manger, tels sont certes quelques-uns des aspects de ces croisières africaines.

Et pour mieux encore le faire sentir, comme aussi pour faire à cette initiative une originale publicité, la Sabena avait imaginé, en juillet dernier, de convier quelques invités à un déjeuner purement congolais. Même l'ambiance y était : dressées sur la ter-

rasedu château de Tervueren, les tables étaient entourées de palmiers, garnies d'ivoire et du ciel alourdi par la lourdeur de la saison, s'abattit au bon moment une tornade typiquement congolaise, dont on se demande bien comment les organisateurs avaient pu la régler aussi bien !

L'apéritif consista en whisky, ce qui n'est peut-être pas parfaitement orthodoxe au point de vue gastronomique, mais l'est exactement au point de vue colonial.

A table on servit de la bière fraîche, toujours à la façon dont on le fait là-bas. Et voici ce qu'on mangea :

POTAGE AUX ARACHIDES

TOAST AUX AVOCATS

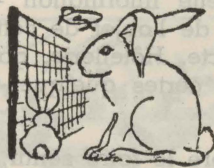
MOAMBE AU PILI-PILI

BANANES DU CONGO

CAFE ARABICA

Le tout fut vivement apprécié, encore que les plus « calés » des gastronomes coloniaux prétendissent que ces plats-là doivent obligatoirement être confectionnés sur place... Petit regret venu juste à point pour donner à tous la nostalgie des horizons coloniaux, et leur faire désirer l'occasion d'aller goûter sur place la moambe et les avocats. Et c'est bien ce que cherchaient les organisateurs !

M. A.



LES DEFAITISTES DE LA GASTRONOMIE

Le monde entier sait (et nous le reconnaissons nous-mêmes) que les Français sont affligés de trois grands vices : leur avarice, leur amnésie et leur manie de médire d'eux-mêmes, autrement dit leur **auto-débinage**.

Je commence à en avoir plein le dos d'entendre certains snobs et autres prétentieux ignares répéter et proclamer que la Gastronomie est, chez nous, en décadence, que les Grands Chefs sont morts et la Haute cuisine avec eux — que le goût de l'art culinaire est en train de disparaître — qu'on ne peut plus manger au restaurant, parce que tout y est devenu trop cher et autres bobards calamiteux.

Eh bien ! il faut le dire et le crier sur tous les toits !

La vérité, c'est qu'on n'a jamais mieux mangé en France que depuis cette paix boîteuse et mal assise.

Et d'abord, parce que les restrictions mêmes de la guerre ont restauré chez nous le goût de la cuisine simple, directe et saine — de cette cuisine « où les choses ont le goût de ce qu'elles sont ».

Et puis, parce qu'il s'est formé une génération de jeunes chefs, des as de trente-cinq à cinquante ans, qui ne s'emberlificotent plus de mangeailles compliquées et qui ont relégué au magasin des accessoires la cuisine **passe-partout**, la cuisine de série, la cuisine à trois sauces : **l'anglaise, la hollandaise** et cette redoutable **espagnole** où les gâte-sauces râclaient avant la « plonge » et pour « faire du velouté », tous les fonds d'assiettes qui revenaient de la salle à manger.

Et puis, parce que les gosses d'aujourd'hui s'intéressent plus à la cuisine que leurs aînés.

Aujourd'hui, je maintiens qu'à Paris il s'est développé une nouvelle forme de restaurants, de modestes petites boîtes, propres mais sans décor, où la patronne (quand ce n'est pas le patron lui-même) est au fourneau, où la fille de la maison est à la caisse, où les gamins servent à table.

A l'heure actuelle, on peut trouver à Paris plus de deux

cents bons restaurants, entre 400 et 1.000 francs, et « Cuisine de France » se fera un plaisir de les signaler.

Ce sont des maisons sans prétention, qui vivent surtout d'une clientèle d'habituez — une vingtaine de fidèles à déjeuner, une quinzaine à dîner — quelques visiteurs de passage, de temps à autre. Ça suffit à faire bouillir la marmite, et la marmite est souvent excellente. Les patrons n'ont point l'ambition de faire fortune en deux ans. Ils se plaisent chez eux et l'on s'y plaît. Ils traitent les clients en amis. Et je sais tel de ces restaurants où l'on a vraiment l'impression d'être reçu chez de grands paysans de France.

Et rappelez-vous ce qu'a dit Rudyard Kipling : « Un paysan de France est un gentleman ».

Mais je reviendrai longuement sur cette question qui me tient à **Cur** !

Pour aujourd'hui, ma vieille sciatique me contraint à me restreindre. C'est la rançon de soixante ans de gastronomie pratique.

Je ne voulais que vous dire bonjour en passant.

Et vous redire que la cuisine française restera la première au monde, tant que nous aurons notre bétail, nos volailles, nos incomparables vins, le poisson de nos cinq côtes maritimes et de nos trois cents rivières, le gibier de nos bois et de nos forêts et nos trois cent vingt fromages.

Ah ! non ! la cuisine de France n'est pas morte.

... « Cuisine et vins de France » non plus, comme vous voyez ! Et, provisoirement, moi non plus ! **CURNONSKY.**

Nous devons cet article à l'obligeance de « CUISINE & VINS DE FRANCE », revue mensuelle Française fondée et animée par **CURNONSKY, Prince élu des gastronomes :**

ABONNEMENT ANNUEL : 1.300 francs français.

Adresser les demandes d'abonnement au :

CLUB DES GASTRONOMES
4, avenue du Panthéon, Bruxelles

ou directement à :

CUISINE & VINS DE FRANCE
3, place des Victoires, Paris (1^{er})

C. C. P. PARIS 8043/86

Spécimen gratuit « sur demande adressée à Paris ».

Des chiffres astronomiques sur des faits gastronomiques

En dehors des nombreux services techniques affectés à l'inspection, la révision et la réparation des avions, il existe à l'aéroport de Schiphol un service différent, non moins technique que les autres, qui s'occupe de la « restauration » des passagers : le Service hôtelier. Ce service est responsable des repas et des rafraîchissements offerts aux personnes voyageant à bord des avions.

Le chef du Service hôtelier connaît toutes les heures de départ des avions, en fonction desquelles il fait établir par son service une liste des produits alimentaires nécessaires. En composant ces listes, qui constituent un élément indispensable dans le ravitaillement des avions, on tient compte de plusieurs facteurs : l'itinéraire (parcours moyens ou longs), le climat (pays froids ou chauds), la saison (primeurs ou conserves), ainsi que les désirs personnels des passagers, dont d'aucun ne mangent pas de viande, alors que d'autres refusent de manger de la viande de certains animaux pour des raisons de religion ou de santé.

Une partie importante de ces listes doivent être établies sous la surveillance du chef-cuisinier. Celui-ci est responsable de la composition des menus et de la préparation des repas et collations. De temps à autres, plusieurs personnes se réunissent pour goûter d'une langue et d'un palais raffinés, les mets confectionnés par les cuisiniers. Il va de soi que leur jugement dépend aussi de la qualité des denrées.

Il s'agit en outre de composer les menus de telle façon qu'un passager, venant de Djakarta et allant par Amsterdam à New-York ne reçoive pas des repas semblables sur les deux parcours.

Bien que la cuisine de Schiphol fournisse la plupart des provisions, plusieurs denrées emportées à bord des avions sont achetées ailleurs, surtout les articles emballés, comme les caramels, le chocolat, etc. Citons en outre les articles provenant des entrepôts de la douane, qui four-

nissent mensuellement : 100.000 paquet de chewing-gum, 150.000 cigarettes, 10.000 boîtes de Nescafé, 200.000 sachets de sucre, 3.600 petits flacons d'eau de Cologne, 150 litres d'eau de Cologne en grands flacons. De plus, 600 litres de genièvre, 500 litres de whisky, 450 litres de cognac et 750 litres de champagne pour les apéritifs, les digestifs et les grogs servis en cours de route. Tous les mois, la K.L.M. offre à ses passagers 36.000 petits flacons de liqueur comme souvenir de voyage.

On voit que le service des prestations à bord a fort à faire, sans parler des assiettes, des tasses, des soucoupes, des verres, des couverts et des plateaux, qui doivent être embarqués en état de propreté parfaite.

Cette dernière tâche incombe à l'expédition, dont les camionnettes font sans cesse la navette entre les bâtiments du Service hôtelier et les avions. Le service de ravitaillement prépare tout : le service de table ; les différents plats, surgelés, comme les petits pains, qui sont parfois vieux de plusieurs jours mais qu'on peut de nouveau rendre croustillants en les chauffant ; ensuite les boissons et les cigarettes, emballés dans des containers scellés. Les « bagatelles » telles que les salières, les poivrières et les moutardiers ne sont pas oubliées.

Une section importante de la cuisine, la pâtisserie, fournit par mois 15.000 gâteaux et 27.000 tranches de cake, de même que 4.500 desserts.

Les wagonnets vont et viennent. La cuisine est en pleine activité. Un système de hauts-parleurs permet de passer immédiatement des commandes supplémentaires ou urgentes aux hommes vêtus de blanc. Ceux-ci travaillent sans relâche. Quatre équipes assurent le fonctionnement de la cuisine pendant 24 heures par jour.

Pour les passagers juifs, Schiphol confectionne mensuellement 700 repas cachir. Ces repas sont préparés selon le rite israélite par une femme qui en a reçu l'autorisation officielle du rabbinat d'Amsterdam. Elle surveille aussi la mise en dépôt et la distribution des aliments.

Les cuisines de Schiphol préparent en outre 5.700 déjeuners froids et 16.000 repas surgelés, ainsi que 360 kgs de viande, 500 poulets et 50.000 œufs. Mais il convient d'ajouter qu'aux escales de la ligne Amsterdam-Djakarta on apprête aussi des repas pour le service à bord. La cuisine K.L.M. au Caire fournit tous les mois 2.300 petits déjeuners, 700 déjeuners et 2.400 dîners. Nous faisons remarquer ici que la plupart des petits déjeuners sont pris au sol.

En ce domaine, précisons-le, toutes les grandes compagnies aériennes se trouvent devant la même tâche que la K.L.M. ce qui provoque une véritable compétition.

Annecy et la gourmandise

Dernier écho de cet été : il paraît que la ville d'Annecy, prise en sandwich entre deux stations de régime, Evian et Aix-les-Bains, a résolument opté ces derniers mois, pour la gastronomie. Depuis le buffet de la gare, dont le chef a été sacré le meilleur cuisinier de la S.N.C.F., jusqu'au marchand de friture sur le lac, en passant par le grand relais gastronomique de Talloires, chez Marius Bise, tout était perfidement organisé pour attirer les fines gueules.

C'est chez Marius Bise que l'Agà Khan descendant de Chamonix, a mangé le menu que voici :

TERRINE TRUFFEES

GRATIN DE QUEUES D'ECREVISSES

POULARDE DE BRESSE
BRAISEE A L'ESTRAGON

GRATIN DAUPHINOIS A LA CREME

FRAMBOISES

Ce menu avait été établi sur les indications de l'Agà Khan qui désirait manger légèrement...

Il y avait beaucoup de Suisses cet été en Haute-Savoie. C'est à l'un d'eux qu'on attribue ce mot. Comme le maître d'hôtel lui demandait quel morceau du poulet il désirait, il précisa :

— « La cuisse gauche... ».

Et devant l'étonnement de l'autre, il expliqua :

— « La cuisse gauche est toujours plus tendre, parce que le poulet a l'habitude de se gratter avec la patte droite, ce qui la rend plus ferme ».

Les bonnes tables de nos membres

RESTAURATEURS « LAUREATS »

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

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

** GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.). — Téléphone : 259.60 (7 lignes).

BLANKENBERGE

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

BRAINE-L'ALLEUD

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

BRUXELLES

*** ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier - Tél. :

*** AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.23.

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

*** RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M. Pagani.

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

** OLD MARIO
8, rue de Paris

BEERSEL

** AUBERGE DU CHEVALIER
Château de Beersel.

BELCEIL

* HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

CELLES-ARDENNES

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

DEURLE-s/LYS

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

GAND

** LE ROCHER DE CANCALE
15, Place du Comte de Flandre
(r.) — Téléphone : 574.87.
(Propr. M. Eugène).

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

GROENENDAEL

** RESTAURANT TAILLEVENT
Chaussée de La Hulpe.

KEERBERGEN

** LE GRAND VENEUR
J. Peere - Tél. : Malines 511.25.

Restaurateurs et Hôteliers belges

MONS

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

OVERMEIRE-DONCK

* LA SAPINIERE

TILFF-s/OURTHE

*** HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : Liège 810.15.

VIRELLES

* LA BONNE AUBERGE

WEPION-s/MEUSE

*** LE LIDO (Pr. Rose Denonville)
(h. r.) — Tél. : 239.10 Namur.

LE ZOUTE

*** L'ARGENTIERE
169, Digue de Mer (h. r.) —
Téléphone : 618.16.

MEMBRES RESTAURATEURS

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

*** = Cuisine et cadre exceptionnels.
** = Cuisine de tout 1er ordre.
* = Très bonne cuisine.

BRUXELLES

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

** ASTRID
21, rue de la Presse (r.) —
Téléphone : 17.38.31.

LA PANNE

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

RESTAURANT TEIRLINCK
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

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

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 1er (h. r.) —
Téléphone : 711.95.

** PICCADILLY
4, place Léopold 1er (h. r.) —
Téléphone : 716.12.

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MONDE
75, rue de la Station (h. r.) —
Téléphone : 20.

Les bonnes tables de nos membres

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

CHATELLERAULT

** HOTEL DU FAISAN (h. r.)
M. René Colpaert - Tél. : 549.

CLERMONT-EN-ARGONNE (Meuse)

** HOTEL BELLEVUE
M. Chosorge.

CORNÿ-S/MOSELLE (Moselle)

*** REST. " CHEZ THYRY " (r.)
M. Thyry.

DIJON

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

** HOSTELLERIE DU VAL SUZON
à Val Suzon (Dijon). 15 km.
Prop. : Raymond Balot. Tél. : 1.

LILLE

*** RESTAURANT DE PARIS (r.)
52 bis, rue Esquermoise
Téléphone : 529.41.

LOURDES

** HOTEL VILLA SAINT-JEAN
M. Abodie.
3, rue du Paradis (h. r.).

MACON (Saône-et-Loire)

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

MARSANNAY LA COTE

** HOTEL DES GOURMETS.
Propriétaire : M. Morissot.

METZ (Moselle)

*** RESTAURANT " LE GLOBE "
M. R. Wolff
2, pl. de la Gare (h. r.) A.B.C.

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 BLANCHE
M. Legendre (h. r.)

Restaurateurs et Hôteliers étrangers

ORANGE

*** LE PROVENÇAL
M. Vasse
27, rue de la République (h. r.)

PARIS

* A LA BONNE FRANQUETTE
18, rue Ste-Rustique, Montmartre
(XVIIIe). (r.)

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

PLESSIS ROBINSON

** RESTAURANT DE L'ERMITAGE
M. Conbronne
22, rue de Malabry (r.)

POITIERS (Vienne)

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

ROUEN

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

ST-ANDRE DE CORCY (Ain)

** BERARD
M. Berard (h. 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.)

VALOIRE (Savoie)

* HOTEL " BON ACCUEIL "
M. Ollies, J. (h. r.)

TESSE-LA-MADELEINE (Orne)

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

VERDUN (Meuse)

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

VESOUL

* HOTEL " LE MERCEDES "
M. Meng (h. r.)

LONDRES

THE WARDROOM
28 Curzon Street, Londres W.1.

A LA BROCHE
5, Jermyn street, LONDON W-1

MENAGGIO (Lac de Côme), Italie

** HOTEL VICTORIA

NEW-YORK

Rest. franç. « LE GOURMET »
49 West 55th Street
New-York 19 N.Y. - USA

*Loireau Bretagne ...
Soullos*

TOURING-SECOURS

Nos membres ont été dans les premiers à souscrire à l'initiative du TOURING CLUB et à s'affilier à « TOURING-SECOURS ».

Les bons secouristes T.S. ne sillonnaient pas encore nos routes et cependant, persuadés de la nécessité du succès, nous prédisions à échéance plus ou moins lointaine, les 100.000 membres et l'équipement de toutes nos routes principales.

L'échéance est venue ! « TOURING-SECOURS » compte ses 100.000 membres ! Et les motos T.S. parcourent nos routes journellement et par tous les temps.

Retardataires, inscrivez-vous sans plus tarder à l'œuvre de solidarité routière.

Bulletin d'affiliation n°

Nom, prénoms :

Profession :

Adresse :

Plaque(s) N°

Nombre de véhicules :

Je vire au C. C. P. N° 284.97 de « TOURING-SECOURS », 44, rue de la Loi, à Bruxelles, la somme de fr. pour cotisation :

| | | |
|------------------------|------|------|
| TOURING-SECOURS | Auto | Moto |
|------------------------|------|------|

(par véhicule et par an) Fr. **200,—** **100,—**
 (valable pour 4 trimestres, plus la fraction du trimestre en cours).

T.C.B. avec revue « T.C.B. » 75,—

T.C.B. avec revue

« AUTO-TOURING » 100,—

T.C.B. combiné (avec revue « T. C. B. »

et « AUTO-TOURING »). 150,—

Plaquette chromée « TS »,

Nombre : Garantie : 50,—

Plaquette émaillée « T.C.B. » 50,—

Date et signature :

Biffer les sommes inutiles.

Floraine Luetten

Baligan
Hockier

11 Javel Hockier

Boule d'or Place Daup
Paris

