

87514

L'Echanson des Gourmets



Menu

Majorité

Le dîner volant

Assises gastronomiques
au Zoute

A propos de café !

Echos

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



18^{me} Année Numéro 2

SEPTEMBRE 1952

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'Échanson des Gourmets

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.

MAJORITÉ

Notre club est devenu majeur ! Cet heureux événement s'est produit le 21 février, à l'endroit même où le dîner des fondateurs fut organisé, il y a 20 ans, sous la présidence de notre excellent ami Curnonsky. C'était au Grand Hôtel à Bruxelles.

Nous nous sommes donc retrouvés, le 21 février 1952, à ce berceau de notre club, pour évoquer tout ce que contient cette période ininterrompue de vingt années. Ininterrompue en effet, puisque même sous l'occupation, le Comité continuait son activité. L'un de ses fondateurs et de ses plus fidèles artisans devait mourir en captivité, après avoir accompli du bon travail...

Nos réunions avaient lieu alors, au 5^m étage du « Greenwich », rue des Chartreux, et le temps y était employé à tout autre chose qu'à la dégustation ! Lorsque la liberté revint, et que les restrictions eurent assez diminué pour le permettre, la première réunion officielle d'après-guerre eut lieu.

Depuis lors, nous avons progressé, et ce dîner d'anniversaire permit de rappeler bien des choses appartenant au passé, comme d'échafauder bien des espoirs solides pour l'avenir.

L'ÉCHANSON DES GOURMETS

Le dîner avait été réalisé par le chef de cuisine Antoine Marxer et servi sous l'habile direction de M. Gablin.
En voici le menu :

MENU

—
CONSOMME GAULOIS

—
HUITRES DE ZELANDE A LA ROCKFELLER
Grevenmacher Rosemberg

—
PAUPIETTES DE SOLE A LA ROYALE
Château Dudon 1944

—
SUPREME DE VOLAILLE A LA NORMANDE
FONDS D'ARTICHAUT PRINCESSE
POMMES NOISETTES
Château Margaux 1944 ; Grand Cru Haut-Médoc
M.D.C.

—
PARFAIT BRÉSILIEN
MIGNARDISES
Porto Fontella, Vintage 1917 (Mise d'origine)

—
MOKA

Mais hélas, comme en toutes choses, une ombre glissa sur ce glorieux tableau. Notre grand Prince, notre fidèle ami, nous annonçait dans les derniers jours, son impossibilité de rallier Bruxelles et de présider nos agapes.

Voici la lettre qu'il nous adressait et dont le style comme la chaleur le résumait si bien qu'en la relisant, nous ne pouvons que regretter plus encore une présence qui donne tant de prix aux réunions gastronomiques.

Cher Président et Grand Ami,

Un triste accident me privera de la joie et de l'honneur de venir fêter avec vous les vingt ans de notre Club que vous avez su conduire au triomphe.

Voilà trois semaines, de passage à Monthars, chez le Grand

chef Belin Torillon, j'ai voulu visiter le Musée Buffon : j'ai glissé sur un parquet trop ciré et je suis tombé en arrière de tout le poids de mes 80 ans et de mes 92 kilos.

Je ne suis pas encore remis des suites de cette chute.

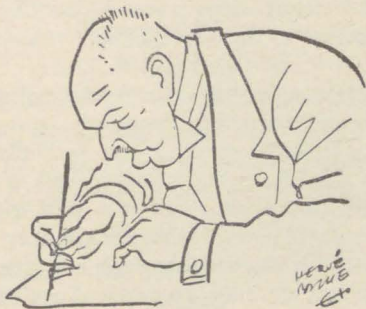
Je ne puis presque plus marcher et je ne suis, pour plusieurs mois peut être, qu'un pauvre vieux prince impotent, intransportable et valétudinaire.

Je vous prie de bien vouloir m'excuser auprès de mes chers amis belges dont je n'oublierai jamais le royal accueil.

Je puis vous affirmer que c'est pour moi un réel chagrin de ne pouvoir les retrouver au jour de ce glorieux anniversaire pour fêter l'indissoluble fraternité de nos deux chers pays.

Avec tous mes regrets et mes excuses désolées, dont je vous prie d'être l'interprète auprès d'eux, je vous prie aussi, mon cher Président, de croire à toute ma profonde et reconnaissante affection.

A vous, à nos chers amis
de tout CUR
Maurice Edm. SAILLAND
dit CURNONSKY
(hélas ! votre pauvre Prince déplorable).



EN L'HONNEUR D'ERIC LEGRAND

Jeudi
31 janvier
1952

NOTRE dîner mensuel de janvier eut lieu chez notre excellent ami Pierre Brack, magicien belge de la belle cuisine, dans le cadre pittoresque du restaurant Astrid, rue de la Presse à Bruxelles.

Notre ami Pierrot se surpassa en cette occasion et nous servit de la très grande cuisine, complétée de crûs sincères et fameux.

Dans ce cadre sympathique, notre Club avait l'honneur de recevoir un ami fidèle, Eric Legrand, Président du Touring Club et de Touring Secours.

Nous avons extrait du message affectueux que notre Président lui a adressé, les quelques passages suivants, qui mettent en lumière la valeur de ce grand organisateur et la merveilleuse tâche accomplie en un temps record.

*
**

Longtemps avant votre accession à la présidence du Touring Club, vous avez propulsé avec une force réactive admirable la vénérable et majestueuse association et vous l'avez réinstallée dans de vastes locaux modernisés, où elle déploie, comme jamais elle ne l'avait fait précédemment, tous ses talents de séduction et de charme, captivant de nouvelles couches d'adeptes fervents et passionnément attachés.

En dehors de votre tâche quotidienne particulièrement lourde puisqu'elle s'exerce autant sur le plan national qu'international, je glane au hasard de vos initiatives quelques faits telle la création des publications Auto-Touring, Plein Air et Jeunesse, sans oublier votre luxueux dernier-né, Reflets du Tourisme.

Le Touring Club a repris depuis lors à grandes foulées sa marche ascensionnelle et de brillantes destinées lui sont réservées sous votre infatigable direction.

Mais je me résume car j'ai hâté d'arriver à votre magistrale réalisation, l'œuvre magnifique de Touring Secours.

Il y a trois ans, nous étions quelques-uns en Hollande accompagnant l'effectif complet de Touring Secours qui n'avait d'ailleurs pas encore pris la route et qui s'élevait en tout et pour tout à 4 motos side-cars.

Nous participions au 2^e anniversaire des services de la Wegenwacht où nous assistâmes au défilé impeccable de la soixantaine de side-caristes hollandais et d'une délégation anglaise munie d'une camionnette équipée up to date.

La Wegenwacht comptait approximativement 60.000 membres et au retour nous songions à l'effort considérable qu'il allait falloir entreprendre pour essayer d'approcher ce chiffre bien impressionnant.

Quelques jours après, nos premiers side-cars se voyaient attribuer

un secteur déterminer et l'œuvre de solidarité routière entrainé en action.

A cette époque aussi le Royal Automobile Club disposait de quelques motos qui sillonnaient toutes les régions de Belgique au hasard des circonstances et de l'état des routes. L'état des routes ? N'est-ce pas le moment de signaler la fameuse campagne que vous avez lancée avec tant de succès et le slogan devenu célèbre : « Pour nos 5 milliards nous exigeons de meilleures routes ».

Ce fut alors l'ascension vertigineuse de Touring Secours :

1.000 membres avant que la première moto ne soit mise en route ;

10.000 membres après quelques semaines d'activité ;

50.000 membres au second anniversaire

et la progression continue sans répit. Aujourd'hui vous avez la légitime fierté de pouvoir déclarer que le chiffre de 100.000 membres a été atteint en un temps record et aussitôt largement dépassé...

Entretemps d'ailleurs, grâce à vous encore, un rapprochement utile avec le Royal Automobile Club s'était effectué et en appréciation de vos efforts et de l'essor de Touring Secours les motocyclettes de l'Automobile Club vous étaient offertes en vue de permettre à Touring Secours de développer plus rapidement encore ses activités au service des usagers de la route.

Le Club des Gastronomes, dont tous les membres sont affiliés de la première heure et propagandistes T. S., vous est profondément reconnaissant pour ce que vous avez fait et pour tout ce que vous ferez encore au service du tourisme et de la gastronomie. Je lève mon verre au succès triomphal du Touring Club et de Touring Secours, à vous leur Président... à tous vos équipiers.

*
**

Nous avons depuis lors, évoqué souvent avec Pierre Braek, les beaux souvenirs de cette soirée, au cours de laquelle fut servi le menu que voici

Sherry du Patron

« LE BLOC ASTRID »

LE CONSOMME DE VOLAILLE GASTRONOME

LES QUENELLES DE BROCHET AU CAVIAR

LE CANETON AUX ANANAS

LE NID POMMES SOUFFLÉES

LE FROMAGE DE SAISON

LES GLACES AUX MANDARINES ET KIRSCH

MOKA

LES VINS :

Lanson Brut

et en courte interruption :

Le Bordeaux du Patron 1947

LE DINER VOLANT

Jeudi
10 juillet
1952

REUNIR des gastronomes dans un buffet de gare... Oui, c'était à peu près cela, du moins pour qui n'y regardait que superficiellement. Or, il faut préciser que cette gare était une aérogare, et qu'ensuite, le buffet était celui de la Sabena. Ma foi, cela change l'aspect des choses... Et leur goût également !

La chose allait être précisée au dessert, lorsque M. Ans. Vernieuwe, directeur des exploitation à la Sabena, prit la parole, Mais sans vouloir atteler les bœufs avant la charrue, et commencer par la fin, il est tout de même permis de souligner pour quelles raisons il avait été fait choix pour ce dîner du 10 juillet 1952, de la jolie salle attenante au restaurant de l'aérogare de Melsbroeck, les dites raisons permettant d'espérer de ce dîner de grandes satisfactions gastronomiques.

Si étrange que cela puisse paraître, la gastronomie tient en effet, actuellement, une grande place dans l'aviation de transport. Nous l'avons dit à plusieurs reprises déjà dans cette revue, et encore que ces échos n'aient pas été signés, l'auteur du présent article revendique l'honneur d'avoir fait sien depuis longtemps cette théorie. En fait, dans l'état actuel de l'aviation de transport, et les progrès réalisés ayant atteint à peu de chose près leur plafond dans le domaine de la technique comme dans celui du confort, la qualité de la cuisine servie à bord constitue l'un des rares terrains où joue encore la concurrence. Et nul ne nous contredira lorsque nous prétendrons qu'à ce point de vue, la Sabena a conquis parmi les compagnies du monde entier, une place d'honneur.

Mais le 10 juillet, nous n'étions pas à bord d'un long-courrier, dira-t-on. Sans doute, et c'était bien dommage... Mais s'il avait été possible de disposer les sièges l'un derrière l'autre, de remplacer la table par des tablettes individuelles, et de mettre dans un coin, un diffuseur reproduisant le bruit des moteurs, l'illusion y était. Car le dîner — un dîner de luxe — fut exactement l'un des menus qui sont servis à bord des paquebots aériens — de luxe eux aussi, — qui traversent l'Atlantique.

Si les convives eussent gagné, à se le voir servi en l'air, le plaisir de se savoir ailleurs, par contre ils y eussent perdu celui des conversations gaies, animées et spirituelles qui dès le début, furent le décor sonore du dîner. La salle, petite et jolie, était envahie pour le plaisir des yeux,

par une énorme corbeille de roses rouges et roses dont la chute élégante descendait jusqu'au parquet, accaparant dès l'entrée, toute l'attention. Les fenêtres, pas beaucoup plus larges que des hublots — on connaît l'architecture quelque peu spéciale de l'aérogare de Melsbroeck — s'ouvrait à la brise en laissant apercevoir les dîneurs installés sur la terrasse, face à l'immense plaine où les avions menaient leur carrousel coutumier. L'assemblée n'était pas nombreuse, la salle ne l'eut d'ailleurs pas permis, mais composée à ravir. La table d'honneur voyait assemblés M. Ans. Vernieuwe, chef des exploitations Sabena et sa charmante femme, délicieusement coiffée d'un toquet blanc quelque peu miraculeux, M. Eric Legrand, président du Touring Club et M^{me} Legrand dont au contraire le visage souriait sous une grande capeline. M. et M^{me} de Backer, M. et M^{me} Quersin, etc...

Une parenthèse encore... Décidément ce compte-rendu bouscule toutes les lois de la logique comme de la chronologie. Etre à table déjà, et n'avoir point encore parlé de l'apéritif, quel crime ! Or, cet apéritif était la moins banale des choses. En ce 10 juillet qui gratifia Bruxelles d'une chaleur sénégalaise, ce fut l'oasis de fraîcheur, la bouée de sauvetage, l'exquise détente... Rien que le nom commençait l'enchantement : c'est dans leur délicieuse propriété des Eaux-Vives, si joliment dénommée le Trou Normand, que M. et M^{me} de Backer avaient convié les participants en préface au dîner aérien. Les pelouses exhalaient une fraîcheur merveilleuse, les fleurs parfumaient la brise, les arbres immenses versaient à pleines feuilles leur verte douceur — et l'hôtesse souriante faisait régner sur cette terrasse, dans ce jardin et sous ces arbres le charme d'un accueil princier.

L'humeur était des meilleures lorsque tout le monde reprit le chemin de Melsbroeck. Le parfum des roses du restaurant de l'aérogare compléta cette douce euphorie, et dès l'entrée solennelle d'un immense saumon décoré par un artiste dont l'avenir pourrait tout aussi bien se trouver dans une salle d'exposition d'art décoratif que dans une cuisine, le succès de la soirée fut décidé.

Le menu ? En parlerons-nous ? Il était simple et délicat. Le détail en était à tout instant soigné. L'originalité n'en était point absente, et bien des questions se posèrent tant en ce qui concerne la composition de l'oxtail, que des réactions provoquées par la poularde dite à la façon des restaurants Sabena, et certes tout à fait inattendue ! Personne en tout cas ne se plaignait de rien, et l'accueil fait aux vins par exemple, laisse supposer que personne ne fut déçu...

Vint alors le dessert et l'heure des discours. Le président des gastronomes se félicita tout d'abord d'avoir en cette soirée, eut l'occasion... de monter aux nues ! Le jeu de mots rejoignait d'ailleurs la réalité comme on va le voir. Il salua la qualité de la cuisine qu'on venait d'apprécier,

sa classe internationale et ses audaces intelligentes. Puis il passa la parole à M. Philippe Quersin qui, comme aviateur, était bien venu à redire ce soir-là, les mérites de l'hôte d'honneur des gastronomes.

La carrière aéronautique d'Ans. Vernieuwe, sa gloire de combattant, sa science de technicien, la haute valeur qui l'a mené jusqu'au poste très important qu'il occupe actuellement à la Sabena, tout cela fut fort bien dit, et chacun se réjouit d'applaudir à la fois le héros des combats et celui des horaires qui permettent à chacun de rétrécir le monde à la mesure de son caprice. M. Quersin précisa le rôle de M. Vernieuwe dans les moindres détails d'une organisation qui va depuis le choix d'un quadrimoteur jusqu'à l'aspect journalier de l'accueil fait aux passagers.

De celui-ci, M. Vernieuwe parla à son tour, disant ce que nous rappelions tout à l'heure, à savoir que servir des dîners chauds et fins à bord des avions, a maintenant autant d'importance ou presque, que piloter un avion... Le passager accorde une extrême attention à ces détails, et le renom d'une compagnie de transport est fait de pareils détails, le reste étant commun à toutes.

M. Vernieuwe souligna — et chacun déjà le savait — qu'un dîner comme celui qui venait d'être servi n'a rien d'exceptionnel, et que tous les repas à bord des avions Sabena, qu'ils soient chauds ou froids, sont l'objet de la même recherche et des mêmes soins. « La noble cuisine, dit-il, est une tradition belge ; il est juste que les avions belges restent dans cette ligne ».

A son tour, M. Eric Legrand prononça quelques mots. Ce fut pour se réjouir de ce dîner accompagné du bruit de fond des avions qui décollent, magnifique illustration de l'alliance de la cuisine et du tourisme. Tant il est vrai que l'aviation, en tourisme, est un facteur des plus importants. « On a le droit d'être chauvin, dit-il en terminant, quand on dit Sabena ! ».

Ce fut alors la surprise... Monter aux nues, avait dit le président. M. Vernieuwe ne voulut point qu'on s'en alla sans avoir réalisé cette image. Il était minuit passé. Bruxelles s'illuminait de ses derniers feux nocturnes. Les avions de la soirée finissaient d'atterrir. Un DC3 attendait, moteurs ronflant. Tous furent priés d'y monter... Pour plusieurs, faut-il l'avouer, c'était le baptême de l'air. Charmant baptême que celui-là, et qui leur aura laissé le meilleur souvenir. M. Vernieuwe prit les commandes, et durant trente minutes, le verre en main, les passagers de la dernière heure admirèrent les diamants lumineux de Bruxelles-la-nuit !

Ce fut trop court au gré de tous, et l'enchantement se prolongea longtemps, au cours des conversations qui retinrent jusqu'à une heure avancée la plupart des convives, sur le tarmac et dans l'aérogare désormais pres-

que silencieuse Il était presque l'heure où se lève l'aube, quand les derniers amoureux de l'espace se décidèrent à abandonner le temple des grands départs !

Le menu du dîner aérien :

MENU

—
SAUMON DU RHIN EN BELLE VUE

—
OXTAIL CLAIRE

—
TOURNEDOS MASSENA

—
POULARDE DE BRUXELLES
A LA FAÇON DES RESTAURANTS SABENA

—
PARFAIT ALHAMBRA

—
MIGNARDISES

—
MOKA

LES VINS :

Dopff Riesling Cuvée Europe

—
Château Brane Cantenac
1^{er} cru Margaux 1943

—
Gevrey Chambertin 1947

—
Lanson en Magnum 1941

Duquel menu était responsable le chef Devos, qui fut chaudement congratulé, et selon la tradition, reçut l'accolade d'une des dames présentes, tandis qu'une autre récompensait de la même façon le gérant M. Brodure, dont tous les soins avaient entouré l'accueil fait aux convives de cette soirée.

M. A.



Assises Gastronomiques au Zoute

Triomphe des Gastronomes et de la Gastronomie

Si la France, sœur aînée gastronomique de notre pays, s'est assurée une glorieuse et splendide réputation dans l'art de complaire au gaster de l'humanité gourmande et sans volonté que nous représentons, la Belgique, la puberté franchie, l'a suivie à pas de géant et, à coups de broches, poêles et casseroles met en déroute la cuisine standard encore incrustée dans de nombreux établissements de nos régions touristiques : sole et poulet au Littoral ; truite et poulet en Meuse et Ardenne ! Le gourmet ne trouve un choix digne de lui que lorsqu'il abandonne le menu pour la carte. Et pourtant, Littoral et Haute-Belgique, c'est-à-dire lieux de poissons, crustacés, gibier, fromages, pâtisseries ont prouvé, par cent exemples, qu'ils comptaient de hauts-lieux gastronomiques.

Il faut dire que l'éducation, les connaissances gastronomiques du touriste belge (amateur de quantité) devraient être parfaites. C'est dans cet ordre d'idée et en s'inspirant largement de l'exemple de la France que des associations telles que le *Club des Gastronomes*, le *Club des 33*, la *Chaîne des Rôtisseurs*, la *Ligue des Amis du Vin*, la *Confrérie du Tastevin*, la *Jurance de Saint-Emilion* ont été fondées dans notre pays.

Les représentants de la plupart de ces associations gastronomiques et œnophiliques ont rencontré, les 4 et 5 août, de nombreux confrères français au cours de ce que l'on a appelé les *Assises Gastronomiques de Knokke-Le Zoute-Albert Plage*. Ces assises devaient marquer l'intronisation des premiers chevaliers belges de la *Chaîne des Rôtisseurs* que le *Club des Gastronomes* a vu naître avec énormément de sympathie. Leur but essentiel fut de souligner les valeurs gastronomiques belges, singulièrement celles du Littoral et de Knokke-Albert Plage...

Aux délégués français, parmi lesquels on reconnaissait MM. Giraudon, Grand Maître de la *Chaîne des Rôtisseurs* ; Jean Vally, Grand Chancelier ; Dubois-Challon, Maire-adjoint et Premier Jurat de Saint-Emilion ; Daniel Querre, Procureur syndic de Saint-Emilion ; Sanglé-Ferrière, Président de la *Presse touristique française* ; Paul-E. Cadilhac, de l'*Académie des Gastronomes* ; Hannus, Bailli des *Rôtisseurs de la France de l'Est* ; Hobard,

Maître-rôtisseur à Chantilly ; E. Monichon ; Thesio, Bailli des *Rôtisseurs de la France du Nord* ; le docteur Becart, de l'*Académie des Gastronomes*, s'étaient joints trois membres égyptiens de la *Chaîne des Rôtisseurs*, ainsi qu'un grand nombre de personnalités belges reçues, au *Casino* comme à *La Réserve* par un comité actif que présidait M. Walter Fostier, Bailli de Belgique de la *Chaîne des Rôtisseurs* et Premier Consul de la *Jurade de Saint-Emilion* en Belgique, et où se retrouvaient MM. Paul De Backer, Vice-Président du *Club des Gastronomes* ; Lucien Renvillard, Bailli de Bruxelles de la *Chaîne des Rôtisseurs* ; René Lizoulet, Sénéchal de la *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* ; Horrière, Grand Chancelier de la *Jurade de Saint-Emilion* en Belgique. Parmi les personnalités belges, reconnus MM. Pierre Morren, Président du *Club des Gastronomes* ; le prince Elie de Caraman-Chimay, du *Club des Gastronomes* ; Albert Couvreur, Bailli d'Honneur de la *Chaîne des Rôtisseurs* de Belgique ; Victor Boin, Président de l'*Association Internationale des Journalistes Sportifs* ; Alexandre André, Président du *Conseil Provincial du Hainaut* ; Clément Morraye, Commissaire de la *Foire Internationale de Gand* ; E.A. Flagey, de l'*Académie des Gastronomes* ; Faniel ; Pierre Philippart, Grand Maître des *Blancs Moussis de Stavelot* ; Gustave Nellens, propriétaire de *La Réserve* et administrateur-délégué du *Casino d'Albert-Plage* ; Petit, Directeur de l'*Hôpital Français* à Bruxelles ; de Vlioger, Secrétaire général du *Casino* de Knokke ; Max Dugniolle, Président du *Comité des Courses d'Ostende* ; Ernest Hauffe ; etc.

Le lundi 4 au soir, après la représentation d'un film dans le cadre du Festival des Meilleurs Films du demi-siècle, un vin d'honneur réunit participants et journalistes que M. Walter Fostier salua de quelques mots. Le mardi midi se tint la conférence de presse à *La Réserve* mise — tout comme le *Casino* — gracieusement à la disposition du comité organisateur. Cocktail aimable où furent présentées les raisons des *Assises Gastronomiques* et où M. P.E. Cadilhac émit le vœu de voir créée une association internationale de la presse touristique et gastronomique. Au cours du même cocktail, M. Daniel Querre évoque « moultes gestes ». Il rappela la Grande Fête du Printemps qu'organisa la *Jurade de Saint-Emilion* en 1949 au cours de laquelle un concours de tir à l'arc mit aux prises archers des Flandres, belges et français, ainsi que de la Gironde. Les Belges laissèrent la meilleure impression dans la belle région vinicole, enlevant le « *papegaai* » et avec lui la barrique de Saint-Emilion que les vainqueurs, des Yprois, promenèrent dans les rues de leur bonne ville après l'avoir juchée sur un char d'apparaât tiré par quatre chevaux carapaçonnés...

Le même lundi, à 17 heures, eut lieu, dans la grande salle

des fêtes du *Casino*, en présence de 250 personnes environ une séance académique au cours de laquelle successivement prirent la parole MM. Walter Fostier, Paul-Emile Cadilhac, René Lizoulet, Daniel Querre et Sanglé-Ferrière. Conférences brèves, humour, esprit, normes de la gastronomie plurent aux spectateurs, les principes mêmes de la séance — présentée par M. Lucien Renoilland — étant les suivants : « Les Assises Gastronomiques de Knokke-Le Zoute-Albert Plage rappelleront à ceux qui sont épris de la vie et de ses douceurs que la cuisine, la gastronomie, le goût des vins, sont de merveilleux éléments de civilisation, des tests sûrs de raffinement, d'aimables moyens de rapprocher les êtres humains. C'est autour des tables, devant la porcelaine et le cristal, en tastant le vin et en savourant les rôtis que les hommes se montrent indulgents, redeviennent sages, réapprennent à chanter et parlent de l'amitié... »

Le Bailli de Belgique de la *Chaîne des Rôtisseurs*, entouré des plus hauts dignitaires de la gastronomie et de l'œnophilie belges et françaises porteurs de rutilants colliers dorés et émaillés sur lit de moire, de tastevins d'argent et d'épitoges de soie et de fourrure, présida la cérémonie d'intronisation de quinze nouveaux *Chevaliers de la Chaîne* de Belgique... MM. Pierre Morren, président du *Club des Gastronomes*, et Paul De Backer, vice-président ; le prince Elie de Caraman-Chimay ; M^{me} Louise Thiriet ; MM. Victor Boin ; Horrière ; A. Lizoulet ; E. A. Flagey ; Janssens ; Draye ; Alexandre André ; Petit ; Van Waeyenberghe ; Pierre Philippart, etc.

L'apothéose des assises eut lieu le soir, dans la salle à manger de « *La Réserve* » plus splendidement ornée, parée, fleurie, éclairée que jamais. Cent et trois convives assitaient à ces agapes dont voici d'ailleurs le menu :

CONSOMME MADRILENE EN GELEE

Vieux Sherry Amontilla do

JAMBON DE PARME EN SERVIETTE SUR MELON GLACE

Corton Charlemagne Grande Réserve

TURBOT POCHE SAUCE MOUSSELINE

Clos des Mouches blanc, 1950

TOURNEDOS POMPADOUR

Château Cap de Mourlin, 1^{er} cru Saint-Emilion, 1945

POULARDE A LA BROCHE

Château Cheval Blanc, 1^{er} grand cru de Graves, Saint-Emilion, 1947

FROMAGES FINS DE FRANCE

Hospice de Beaune, 1949

BOMBE DES GASTRONOMES

Château Suduirant, mise au château, 1945

MOKA

Ce fut triomphal, sensationnel, éblouissant, à la fois délicat et pantagruélique, animé, joyeux, digne, amical, emballant...

Dans le seul discours officiel prévu — avant le consommé — M. Walter Fostier, Bailli de Belgique de la *Chaîne des Rôtisseurs*, salua avec enthousiasme la cuisine de *La Réserve* et, remerciant les convives présents, s'adressa d'abord à M. Gustave Nellens « dont les politiques d'art, de tourisme, de sport et aujourd'hui de gastronomie ont fait d'Albert Plage une des toutes grandes plages d'Europe, amènent des foules de riche clientèle d'année en année plus nombreuses, donne à tout le Littoral belge, au tourisme belge, une vogue et un renom de haute qualité... » A « l'entracte » le Sénéchal de la *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* annonça la promotion de M. Walter Fostier à la Commanderie de l'Ordre tandis que M. Sanglé-Ferrière apprenait au Bailli de Belgique sa prochaine promotion officielle à la *Chevalerie du Mérite Touristique* de France... A l'issue du festin, M. Pierre Morren se leva et fit ovationner le Maître Parmentier, souverain des cuisiniers, marmitons et gâte-sauces de *La Réserve*. Ban du *Club des Gastronomes*, ban du *Tastevin*, rien ne fut oublié ; enfin, les dignitaires de la *Jurade de Saint Emilion*, revêtus de la simarre écarlate bordée d'hermine et coiffés de la barette, procédèrent au sacre d'une série de pairs de la *Jurade*, MM. Pierre Morren, Paul De Backer, Lucien Renvillard, E.A. Flagey, Alexandre André, Pierre Philippart, etc. Les nouveaux promus firent serment d'assister au printemps prochain à la *Fête du Souvenir*, à Saint-Emilion...

C'est dans un enthousiasme magnifique et complet que s'achèverent les *Assises Gastronomiques* de Knokke-Albert Plage, premières de nom, puisque, inlassable, poursuivant sans faiblir ses buts M. Gustave Nellens a souhaité qu'en 1953, elles soient rééditées !

BILL BACCHUS.



LE DEJEUNER DU VAL D'OR

Samedi
4 octobre
1952

qui sera servi à 13 h. 30, au Castel du Val d'Or, à Ocquier.

MENU

TIMBALE DE CHAMPIGNONS
Sauce Périgourdine

TRUITES AUX AMANDES

ROGNONS A LA LIEGEOISE

FAISAN A LA CREME

CLAIE MONTAGNARDE

BEIGNETS SURPRISE

CORBEILLE DU VERGER

VINS :

Gewurtztraminer Etoile d'Alsace « Jacobert »
Bordeaux franc 1947
Château Smith Haut Lafitte 1937
Pomard 1926

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

Nombre de participants limité à 40.

Les membres qui désirent prolonger leur séjour dans la
riante vallée du Néblon, particulièrement belle à l'entrée
de l'automne, pourront d'adresser directement à M. France,
à l'hôtel, ou passer par notre secrétariat. Places disponibles
et demandes de transport à signaler au secrétariat.

Les prochaines manifestations du Club

La réunion mensuelle de novembre sera communiquée par circulaire en temps utile. Différents projets sont actuellement à l'étude.

Le dîner annuel de décembre aura lieu au Carlton, Boulevard de Waterloo, le jeudi 18 décembre à 17 h. 30. Les détails en seront communiqués par circulaire.



LES PROJETS DES ROTISSEURS

Le 15 décembre 1952, au « Taillevent », à Groenendaal, grandiose Chapitre du Brabant. Habit, décorations pour les messieurs ; robe d'apparat pour les dames. Le dîner, servi par des laquais en perruque, livrée et bas de soie, sera donné aux chandelles. Les membres de la « Chaîne des Rôtisseurs » seront avertis par un communiqué spécial.

Fin février 1953, Chapitre Belgo-Helvétique de Bruxelles.

Début mai, Chapitre Franco-Belge du Hainaut, à Virelles (Chimay).

Fin juin, Grand Chapitre Européen du Brabant (Renipont).

Première semaine d'août, Assises Gastronomiques d'Albert-Plage.

AUX MEMBRES DU « CLUB DES GASTRONOMES »

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stocks 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.

Un écho gastronomique

LA ROTISSERIE JOVINIENNE.

Nous apprenons la création à Joigny, dans l'Yonne, d'une rôtisserie de premier ordre, qui en plus du site merveilleux où est situé l'établissement, sur la Promenade du Chapeau, pourra offrir à ses clients bonne chère, confort et bien-être, et même originalité, puisque dans la salle de restaurant, se trouve la broche monumentale qui servira à rôtir volailles et gibier.

M. Petit, directeur de la « Rôtisserie Jovinienne », qui est d'ailleurs membre de la « Chaîne des Rôtisseurs », s'est de plus assuré la collaboration d'un chef de réputation internationale, qui vient de rentrer d'Amérique.

Pourquoi n'aime-t-on que l'huître plate chez nous ?

C'est sous ce titre assez inattendu peut-être, qu'on a entendu récemment sur l'antenne des émissions mondiales de l'I.N.R., une chronique de Marc Augis, que nous avons rencontrée d'ailleurs quelques jours auparavant, se documentant au restaurant du Mail. Nous avons pensé qu'il intéresserait nos membres d'en lire quelques passages.

Quatre millions d'huîtres — ou peu s'en faut. C'est ce qui se consomme en moyenne, chaque année, en Belgique. Quelques huîtres de France, mais surtout des huîtres de Zélande. Plus de 80 % de la production hollandaise — car nos voisins du Nord sont bien moins friands de ce mets que nous. Nous en mangeons même plus que les Français. Mais ce ne sont pas les mêmes !

Croirait-on que les goûts peuvent différer à ce point d'un côté à l'autre d'une frontière qui n'est en réalité qu'un coup de crayon rouge sur une carte ? Le fait est là. Alors qu'en France, on vous sert tout naturellement, n'importe où, cette bizarre coquille biscornue, enfermant un mollusque étrangement vert, qu'on appelle l'huître portugaise, ou encore de Claire, le Belge ne veut que l'huître plate, l'huître de Zélande. Parfois aussi la Marennes ou la Belon, qui sont également plates et blanches. Mais comme elles viennent de plus loin et sont plus chères, c'est la Zélande qui prime.

Question de prix uniquement ? Pas du tout. Avant la guerre, l'huître portugaise était en France, si abondante et si bon marché, que c'est tout juste si ce n'était pas le plat des pauvres, comme en Angleterre au XVII^e siècle. Seules, les difficultés de transport ont changé cet état de chose.

Avant 1940, on la vendait en Belgique aussi à très bon compte. Qui ne se souvient de ces assiettes servies dans des restaurants populaires : six huîtres et un verre de vin blanc pour 7 fr... Cela même ne réussit pas à la faire adopter ! Le Belge veut de l'huître plate, et aucune autre... Pourquoi ?

Il y a deux raisons à cela. D'abord, le vert glauque bordé de noir de la portugaise, nichée au creux d'une coquille bizarrement contournée, lui semble moins appétissante... Question d'esthétique. Le petit nez des femmes — qui ont toujours beaucoup à dire en ces matières — se retrouse avec mépris. Ce n'est pas joli, disent-elles. Tandis que l'autre, grasse, blanche, onctueuse...

Voilà qui leur plaît, dans l'écrin de nacre joliment moiré. Dans celle-ci du moins, vous diront nos gourmets, il y a quelque chose à manger !

Voilà, le mot est lâché. Et la meilleure raison ! Nous aimons en Belgique, à avoir quelque chose de copieux à nous mettre sous la dent ! C'est si vrai que la plupart des dîneurs — je ne parle que des bons restaurants, — ne demandent pas telle ou telle sorte d'huître, telle espèce ou tel goût, mais... telle grandeur, selon leur porte-monnaie ! N'était le prix, ils ne mangeraient que des quatre zéros !... Surtout s'ils sont Anversois ou Gantois. Ce n'est point à ces convives-là qu'il faudrait présenter les minuscules huîtres de Courseulles en Normandie, grandes comme des pièces de cent sous, et si savoureuses dans leur coquille miniature ! Mais parlez-moi d'un bon gros mollusque qui vous emplit la bouche à ne plus pouvoir la refermer...

Ce qui est assez étonnant, c'est que les clams n'aient pas encore fait la conquête de la Belgique ! La voilà bien la grosse huître ferme, sans beaucoup de goût, mais moëlleuse à souhait ! Il est vrai que le clam convient surtout pour les préparations cuites... Or, ce ne sont guère que les visiteurs d'outre-Atlantique qui demandent à nos restaurateurs de leur présenter les huîtres meunières ou gratinées... Ou encore ces horse-neck agréablement composés d'huîtres, de champignons et de bacon grillés sur une brochette. Du bon, du solide et du simple, voilà ce qu'il nous faut. Le bifteck frites transposé chez les mollusques...

Il existe pourtant quelques gastronomes qui aiment, dans l'huître portugaise, ce goût de mer très prononcé qu'elle a. Un gourmet sur dix, en Belgique, l'apprécie... C'est en pensant à celui-là que depuis deux ans, des importateurs font effort pour augmenter la vente de la portugaise. Mais l'amateur préfère de beaucoup aller la manger en France, où le cadre et l'ambiance complètent le charme des étranges mollusques. Et pendant ce temps, un grand restaurant à Bruxelles jette chaque soir à la poubelle, en saison, deux fois cinquante douzaines d'écailles d'huîtres... plates bien entendu !



Le Chapitre Belge de la Chaîne des Rôtisseurs

Le Chapitre belge de la **Chaîne des Rôtisseurs**, dont le Bailli d'Honneur est M. Albert Couvreur, est actuellement composé comme suit :

Bailli délégué : M. Walter Fostier, homme de lettres ;

Archiviste : M. Lucien Renvillard, restaurateur ;

Argentier : M. Robert Lejeune, négociant en vins ;

Sénéchal : M. René Lizoulet, délégué de la « Confrérie du Tastevin » ;

Chambellan : M. Henri Lambotte, député ;

Echanson : M. Noël Rollin, négociant en denrées alimentaires ;

Bouteiller : M. P. Horrière, délégué de la « Jurade de Saint-Emilion » ;

Conseiller de bouche : M. P. De Backer, délégué du « Club des Gastronomes ».

*
**

Le 15 décembre seront en puissance d'être sacrés membres de la « Chaîne », MM. Arthur Haulot, Commissaire Général au Tourisme ; Eric Legrand, Président du « T.C.B. » et de « T.S. » ; Vlimant, Grand Pilier de la « Confrérie du Tastevin » ; Van Laethem ; L. De Waele ; Parmentier ; Cawet ; H. Greutar, Président de la « F.M.B. » ; Voos, Président du « R.A.C. » Spa ; De Wijngaert ; Van den Bergh, etc.

Sur les Ondes

=

Au cours du dîner du 10 juillet à Melsbroeck, le reporter radiophonique Walter Fostier avait procédé à un enregistrement des excellents discours qui y furent prononcés. Quelques jours plus tard, il donnait à l'aide de cet enregistrement, un reportage sonore au micro de l'I.N.R., reportage qui fut très apprécié et qui permit d'entendre avec le ronronnement des avions en bruit de fond, les voix de MM. Pierre Morren, Philippe Quersin, Ans. Vernieuwe et Eric Legrand.

A propos de café

La plupart de ceux qui dégustent quotidiennement la « boisson intellectuelle » ne se doutent guère du nombre de manipulations par lesquelles le café a dû passer avant d'arriver à leur tasse. Comme il y a bien des chances, dans la majorité des cas, pour que leur café provienne du Brésil — qui fournit les trois quarts de la production mondiale — c'est dans ce pays que nous irons le prendre à son origine pour le suivre en ses diverses phases.

Qu'on se représente les immenses forêts vierges du Brésil, où les arbres et plantes de toutes variétés poussent avec une luxuriance qu'explique l'incomparable fertilité de la terre. Dans une clairière, un planteur sème des graines fraîches de café — car les graines perdent, en vieillissant, leur pouvoir germinatif — et fait attaquer par ses hommes une partie voisine de la forêt. Les arbres sont abattus et brûlés, et sur ce terrain convenablement nettoyé, on repique en les espaçant de 3,50 m à 4,50 m, les jeunes plants de caféiers enlevés à la clairière quand ils atteignent quelques mois. Il faudra attendre quatre ou cinq ans avant d'obtenir un rendement, et pendant cette période préparatoire, on aura soin de surveiller la croissance des jeunes arbustes, de les protéger contre les sauterelles, la fourmi « sauva » et les vers « nématoides » ; on les débarasse également de toutes les herbes parasites en labourant et sarclant la « cafezal ». A partir de leur septième année, les caféiers qui ont atteint une hauteur de 2,50 m à 5 mètres, donnent leur pleine production jusqu'au moment où la terre sera épuisée et où la plantation sera abandonnée pour une nouvelle.

Le caféier se couvre de fleurs — la floraison dure trois à quatre jours — puis de fruits qui sont verts d'abord, et deviennent rouges avec la maturité, ressemblant ainsi à des cerises dont ils portent d'ailleurs le nom ; mais ces fruits mûrissent inégalement et obligent ainsi le planteur à deux ou trois cueillettes successives. Les récoltes se font d'avril à août, pendant la saison sèche. C'est la période de grande activité de la « fazenda » (propriété).

Tout le personnel disponible, y compris les femmes et les enfants, s'y emploie. Les cerises sont jetées à terre ou sur des draps (procédé du lençol). Un homme peut cueillir en moyenne de 400 à 500 litres de baies par jour, qui donneront environ 45 à 60 kg de café préparé.

Le rôle du fazendaire est loin d'être terminé avec la récolte ; il faut qu'il veille à la préparation commerciale du café, laquelle achèvera de donner à ses produits leur valeur marchande. Pour ce faire, il a le choix entre deux méthodes : la méthode sèche et la méthode humide, entraînant chacune les opérations suivantes. Méthode humide : fermentation, dépulpage, lavage, dessiccation, décortication, polissage, triage. Méthode sèche : dessiccation, décortication, polissage, triage.

On sait en effet, que chaque cerise renferme dans une pulpe mucilagineuse, deux grains de café, qui sont eux-mêmes entourés par une enveloppe dite « parche » (parce que desséchée, elle présente l'aspect du parchemin). Il s'agit donc de débarrasser le café de sa pulpe et de procéder à la dessiccation.

Dans la première méthode, on laisse ramollir les cerises dans des bassins d'eau ; de là, elles passent dans des dépulpeurs, qui débarrassent les fèves de la pulpe ; un lavage enlève tout ce qui pourrait encore adhérer de mucilage, et laisse les fèves seulement enveloppées de leur parche ; en cet état, on les fait sécher. Le café lavé étant sec, est soumis à des appareils décortiqueurs qui le dépouillent de la parche ; il ne reste alors qu'à polir les grains pour leur donner du brillant et à les trier.

Dans la méthode à voie sèche, on commence par faire sécher les cerises telles qu'on les a cueillies, sur de vastes aires en terre ou en ciment, le « terrairo ». On extrait ensuite les grains en traitant le fruit par des appareils de ventilation et de décortiquage. L'appareil dit « polisseur » qui frotte énergiquement les grains, et le « trieur » mettent le café au point. Ces différentes opérations se font mécaniquement.

Quel que soit le procédé utilisé, il y faut des installations importantes, situées généralement au milieu de l'exploitation et qui comprennent : appareils de décortiquage et de triage, dépulpeurs, bassins de fermentation et de lavage, vastes séchoirs, etc. Le procédé par voie humide exige naturellement la présence d'une eau abondante dans la propriété.

Ainsi préparé, le café peut être exporté. Il est transporté à dos de mulet ou par chemin de fer au port le plus proche et passe par les mains de divers intermédiaires parmi lesquels le « com-

missario » qui se charge de la vente à l'ensacador ou exportateur. Ce dernier procède à un classement selon les catégories commerciales adoptées en Europe et aux Etats-Unis.

A son arrivée en Europe, le café est généralement entreposé et après un séjour plus ou moins long dans les magasins, il est livré aux grands brûleurs et marchands en gros. Ceux-ci le cèdent généralement aux détaillants après l'avoir torréfié.

La torréfaction, qui s'accomplit dans de grands « brûloirs », s'accompagne souvent de l'enrobage, qui consiste à recouvrir les grains d'une très mince couche ou robe de caramel. Enfin, après un épierrage pratiqué dans certains cas pour éliminer les petites pierres qui peuvent être mêlées intentionnellement ou non au café, les grains sont concassés ou moulus. Il ne reste plus qu'à appliquer les préceptes de Brillat-Savarin pour avoir une infusion savoureuse.

Telle est l'histoire, résumée, de cette denrée, histoire qui connaît, bien entendu, des variantes, le café étant également vendu en parche par le producteur et décortiqué et poli dans les usines d'Europe. Il peut quelquefois être acheté directement au « fazendeiro » ce qui diminue les frais d'intermédiaire. De même, souvent, le café du Brésil fait escale en Arabie où on le transvase dans des sacs en feuille de palmiers pour l'expédier ensuite en Europe comme café d'Arabie ; mais ce sont là des détails qui ne modifient point les grandes lignes que nous venons de tracer.

Le café fut introduit au Brésil en 1723 ; mais sa culture ne commence à prendre une grande extension qu'au début du XIX^e siècle. En 1825, la production brésilienne s'élevait à 1.650.000 sacs. En 1900 elle dépassait 11 millions de sacs ! Les plantations se sont développées avec une rapidité extraordinaire, développement qu'on a justement qualifié comme un des phénomènes économiques les plus frappants du siècle dernier.

Ces progrès ne sont pas dus seulement aux conditions du climat et du sol brésiliens, particulièrement favorables à la culture du caféier ; l'alternance des saisons sèches et pluvieuses, comme la présence sur un grand nombre de points, de la fameuse « terra roxa » d'un rouge foncé, qui est à cet arbuste ce que la terre noire, le tchernoziom de Russie, est au blé. D'autres causes encore sont discernables parmi lesquelles il faut citer la spéculation et les prix élevés atteints par les cafés. La prospérité des planteurs fut telle, que la plupart menaient une vie de nabab et qu'il y a cinquante ans, tout le monde voulut être fazendeiro.

Mais à cette période de prospérité, succéda une crise. Une

première atteinte fut portée au planteur, par l'abolition de l'esclavage qui eut lieu au Brésil en 1888 et priva les propriétaires d'une main-d'œuvre peu coûteuse. Il fallut faire venir d'Europe des colons. En 1911, le seul Etat de Saô-Paulo reçut 50.937 immigrants, en majorité italiens, portugais, espagnols, et il fit venir également des cultivateurs japonais.

De grands progrès furent ensuite réalisés dans les modes d'exploitation agricole.

A côté du Brésil, les colonies françaises ne produisaient à cette époque que des quantités insignifiantes de café. La Guadeloupe, la Martinique, la Réunion, délaissèrent peu à peu la culture du café pour celle de la canne à sucre et ne revinrent à la première qu'après avoir reconnu les inconvénients de la monoculture. A Madagascar par contre, la petite culture indigène donna de bons résultats. On sait que depuis cette époque, bien d'autres essais encore ont été faits, surtout en Afrique.

Un produit qui rencontre généralement tant de faveur, devait susciter des contrefaçons qui surgirent nombreuses. A côté des succédanés mélangés au café moulu, comme la chicorée, les glands du chêne d'Espagne, le lupin à feuille étroite (qui eurent leur heure de gloire pendant la guerre !) on peut citer comme matières ayant servi à sophistiquer la poudre de café : les blé, riz, avoine, haricot blanc, fougère mâle, graines de buis, caroube, croûte de pain grillé, betteraves, pois, fèves, farine de châtaignes, carotte, poudre de coke, poudre de brique, charbon animal et jusqu'à des œufs mélangés avec de la peau de morue ! On n'a pas craint de fabriquer dans des moules des grains de café avec de l'argile et du carton, du marc de café et de la colle forte ; il va de soi que les grains ayant servi à faire de l'essence de café, c'est-à-dire ayant perdu tout arôme, furent également vendus comme une excellente denrée. Mais toutes ces pratiques ont depuis longtemps disparu et appartiennent à l'histoire drôle.

Un bon café devrait se reconnaître surtout à la dégustation ; mais d'ordinaire, les exportateurs se basent sur des qualités extérieures : forme (qui est ronde à Casengo et à Rio Nunez, ovale et courte au Brésil, allongée aux Antilles, pointue à la Réunion), grosseur, couleur, densité, odeur, etc... Les petits grains sont vendus, quelle que soit leur provenance, comme moka, et l'on consomme sous le nom de Martinique, Bourbon, Java, Haïti, des quantités considérables de Rio ou de Santos. Ces derniers sont généralement les plus appréciés des cafés brésiliens.

(D'après C. MEILLAC.)

DEUX DISPARUS

=

A quelques mois de distance, deux figures bien connues dans le monde de la gastronomie viennent de disparaître. Deux noms qui appartiennent à l'Histoire de la bonne chère : MM. Pagani et Caldiroli, qui firent la grandeur du Carlton, de Bruxelles, et du Brussel's, de New-Yrk, ont été brutalement enlevés par la mort. Leur disparition laisse un grand vide encore que, continuant leur tâche avec un courage admirable, Mme Caldiroli, à Bruxelles, et Mme Pagani, aux Etats-Unis, aient relevé le flambeau.

*
**

Après avoir débuté à Rome à l'âge de 12 ans, M. Caldiroli réussit dans l'hôtellerie une carrière magnifique dont les étapes furent Paris, puis Londres, et enfin Bruxelles en 1924, où, tour à tour, les meilleurs restaurants l'eurent comme directeur. Enfin, au Savoy, ce fut la rencontre puis l'association avec M. Pagani, qui, de son côté, depuis le succès remporté par sa direction du restaurant du Pavillon Belge à l'Exposition qui eut lieu peu de temps avant la guerre, n'avait plus interrompu son ascension.

*
**

Tous deux enfin, à la tête de cette étonnante dualité que forment le Carlton et le Brussel's, menaient depuis le 10 mai 1949 d'une manière remarquable, les destinées de ces temples de la gastronomie qui sont en même temps, ceux du bon accueil. Se dévouer au service d'une clientèle pour la satisfaction de laquelle aucun effort ne leur coûtait, telle était l'attitude constante de ces deux hommes, trop tôt disparus, et dont le souvenir restera vivace dans l'esprit de ceux qui les ont connus.

La gastronomie au Musée du Livre

=

Bien que plusieurs mois se soient écoulés, peut-être n'est-il pas trop tard tout de même pour parler de cette remarquable exposition qui, au mois d'avril de cette année, a occupé pendant deux semaines les vitrines du Musée du Livre à Bruxelles.

C'était une exposition de « Littérature gastronomique » partagée en quatre sections : les livres de cuisine ancienne, les livres de cuisine moderne, la presse professionnelle et d'amateurs et, enfin, une collection de menus. Des documents particulièrement intéressants et qu'on a bien rarement l'occasion de voir réunis avaient été prêtés par la « France à table », par la Compagnie des Cuisiniers Français, par la « Bonne Table », la « Chaine des Rôtisseurs », la « Confrérie du Tastevin », etc.

A côté de bouquins vénérables, issus de la collection de Guy Darbois, on pouvait admirer l'édition originale de la « Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante », de Brillat-Savarin, ainsi que des rééditions de luxe du même ouvrage. Le menu des fiançailles du duc d'York voisinait avec « Le docteur Rabelais et le vin », tandis qu'un peu plus loin un menu du siège de Paris, jauni, délicat, historique, précisait que « les clients revront apporter leur pain », tout à côté d'une gravure humoristique rappelant qu'à cette époque sensationnelle, le boudin de cheval fut vendu au prix astronomique de fr. 4,50 la livre...

Il serait impossible d'ailleurs d'énumérer tout ce que contenait cette exposition vraiment riche sous un très petit volume. Il y avait des œuvres d'art exquises, des pièces de musée, des souvenirs et de la documentation. Dans ce dernier domaine, une participation officielle de l'Italie introduisait le visiteur dans les détails, assez peu connus, quoi qu'on en pense, de la cuisine italienne. Le Musée du Livre, en cette occasion, avait eu la main heureuse.



Comment on mange les pommes dans le Midi

=

C'est dans l'Almanach Gourmand de 1868, si joliment rassemblée par Charles Monselet, qu'on pouvait lire sous la signature de Jules Troubat, cet éloge de la pomme, si savoureux à lire qu'on pense goûter la verte acidité des fruits entre chaque ligne.

Je suis né aux bords de la Méditerranée, où, pendant seize ans, j'ai mangé tous les matins, à mon déjeuner, une sardine fraîche, pêchée à l'aube. J'ignorais jusqu'alors ce que c'était que mordre une pomme crue. Ma grand-mère, bonne cuisinière, m'interdisait cette nourriture, me disant que ce n'était bon que cuit, l'hiver, au dessert, et saupoudrée de sucre. Et de fait, l'odeur des pommes cuites et de la gelée fondue qui forme jus autour d'elles dans le plat, outre sa douceur naturelle, ajoute encore à la chaleur d'une salle à manger, déjà entretenue par un feu doux et persistant. Aussi, lorsque je voyais au collège, des camarades manger, pour leur goûter, une pomme qu'ils tiraient de leur poche, la trace de leurs dents sur la chair crue et froide, mordue à même, faisait grincer les miennes. Quelquefois, le jeudi, nous allions voir le débarquement des bateaux de commerce au Port Juvenal ; ils descendaient de Beaucaire par le canal du Languedoc, chargés de fruits, et remontaient le fleuve du Lez canalisé, pour se rapprocher de la ville. Ils nous apportaient des pommes, en échange desquelles ils emportaient du vin de la récolte de l'année précédente et des raisins de la saison. Les écoliers achetaient sur place des bourriches de pommes ; quelques-uns même avaient commission de leurs parents pour faire la provision d'hiver. Mais ils ne les apportaient jamais à plus d'un quart d'heure des bateaux. En route, la bourriche était pillée ; deux camps se formaient, en traversant l'emplacement du polygone du génie, où se fait la petite guerre, lors du passage de l'inspecteur en tournée, et c'était alors une vraie bataille, dont les pommes étaient les seules victimes, et qui en laissait un grand nombre de tapées sur le carreau. Jamais, pendant toute mon enfance, les pommes ne m'ont apparu que comme des projectiles de combat. Seulement, l'hiver, je me les représentais comme

victuailles, sortant du fourneau, fumantes et odorantes, et passées, à ce que j'appellerai, aujourd'hui que j'ai vu des tableaux, à l'état de « Chardins » dorés et caramélisés.

Un jour, les médecins de Montpellier décidèrent que l'air des montagnes était devenu nécessaire à mes poumons, affaiblis par un air de classe trop prolongé. On m'envoya dans les Cévennes, dont les avant-postes neigeux, l'hiver, sont comme les terrasses lointaines de notre belle promenade du Peyrou. Ma valise fut vite prête. Elle ne contenait qu'un roman d'Eugène Sue, « Jean Cavalier », qui devait dans ma pensée, me servir de guide pour étudier le théâtre de la guerre des Comisards. Je devais surtout aller rechercher les ruines du village de Troubat mentionné par Antoine Court sur sa carte des guerres de religion, dans les Cévennes.

Un vieux roulier, ancien soldat de l'Empire et bon calviniste, ne marchant jamais sans sa Bible, brave homme qui, depuis 1816, accompagnait à pied, la nuit, sa charrette chargée des ballots de marchandises en destination pour son village natal, La Salle, en pleine Cévennes, se chargea de me prendre un soir, vers onze heures, et m'offrit une place sur sa monture. Vous savez ce que c'est qu'une charrette de roulier. Il n'y a pas de banquette et l'on ne peut s'asseoir à l'intérieur... On serait écrasé, mieux qu'une pomme cuite, entre les énormes ballots, qui sont comme les moëllons avec lesquels les Romains construisirent le pont du Gard. Mais à seize ans, l'on n'y regarde pas de si près. Je m'arrangeai comme je pus, perché comme un roi de carnaval, tout au sommet de la voiture, sur la bâche, et je ne tardais pas à m'endormir en plein air, dans une atmosphère pure et sereine, sous un des plus beaux cieux étoilés qu'offrent les campagnes du Midi en automne. Le mouvement de la voiture, outre la nuit, poussait encore au sommeil. Les chevaux tiraient fort, mais lentement. C'étaient deux beaux chevaux de trait de Normandie.

Quand je me réveillai, il faisait grand jour. Rien ne marquait l'heure dans la nature, mais le soleil était resplendissant. Je voyais devant moi, du haut de mon observatoire, d'où par bonheur, je n'étais pas tombé, des collines vertes, couvertes de châtaigniers, arbres dont je n'avais jamais vu que le fruit dans les plaines du Bas-Languedoc, un torrent à gauche de la route, des collines à droite, et la côtoyant, et partout, aussi loin que la vue pouvait s'étendre à travers ces vallées méandreuses, le torrent et des collines ; une route, d'ailleurs des plus riantes, et qui m'offrit un aspect tout à fait nouveau pour des yeux habitués à être aveuglés par la poussière dans la campagne. Mais le soleil

chauffait fort sur ma tête. Je me retournai un moment, et je vis derrière moi un grand rocher noir.

— Où sommes-nous ? dis-je.

— Entre Saint-Hippolyte et La Salle, me répondit le vieux routier, qui n'avait cessé de marcher, depuis la veille au soir, à côté de la voiture.

— Pourquoi ne m'avez-vous pas réveillé en traversant Saint-Hippolyte ? J'aurais aimé à voir cette ville, où furent emprisonnés tant de martyrs protestants.

— Vous dormiez trop bien, et il faisait encore nuit quand nous y sommes passés. Vous n'auriez rien vu. Ce rocher noir, qui est la derrière vous, cache la ville...

Ce fut tout ce que je pus voir de Saint-Hippolyte.

— J'ai bien faim, dis-je alors, comme pour me consoler de cette première mésaventure de touriste, et oubliant que mon conducteur n'était pas plus chargé de me nourrir que de me montrer les curiosités en route.

— Eh bien ! me répondit-il, ma fille va vous passer un morceau de pain...

— Votre fille ? demandai-je étonné.

— Ah ? Vous ne l'aviez pas encore vue ?... Tenez ! la voyez-vous là-bas, qui court derrière la charrette... Nous l'avons prise à Saint-Hippolyte en passant. Je l'emmène quelques jours à La Salle, pour la récolte des châtaignes ; on me l'a demandée aussi à la filature. C'est une bonne ouvrière, on se souvient d'elle.

— Et elle fait comme moi, dis-je, elle vient passer ses vacances ?

— Oh ! Que non ! C'est que je vais bientôt l'envoyer à Montpellier ; j'ai trouvé une bonne place pour elle ; elle est travailleuse ; c'est une bonne fille de service et elle sait déjà bien faire la cuisine...

Je descendis pour faire connaissance de plus près avec M^{lle} Jeanne, et elle m'offrit la moitié d'une miche de pain frais, dont elle mangea l'autre. C'était une gaillarde, belle fille brune, aux yeux noirs, avec de beaux bandeaux de cheveux sur les tempes. Tout était naturel en elle ; ses mains grasses et potelées n'avaient pas même un anneau de cuivre. On ne voyait pas non plus de pendants à ses oreilles. Elle courait sur ce chemin en

jouant, comme une jeune fille de la ville court après son cerceau sur l'allée sablée d'une promenade. On voyait qu'elle était accoutumée à faire, à pied, comme son père, cette longue route. Elle sautait quelquefois dans les prés qui descendaient en pente vers le torrent, au bord du chemin, et elle s'amusa à écosser des châtaignes tenant encore aux arbres. Ses doigts ne paraissaient pas s'apercevoir des piquants qui les garantissent. Tout au plus, de temps en temps et sans ralentir son ardeur, portait-elle instinctivement un doigt à sa bouche, remède naturel pour les gens qui se sont piqués. Mais chaque arbre des prés était comme un ami pour elle, et elle s'arrêtait, comme si elle eut voulu renouveler connaissance avec lui.

Le pain qu'elle m'avait offert me permettait d'attendre notre arrivée au village, mais il avait éveillé ma soif. Je ne dis rien tout d'abord, n'osant me plaindre à côté de deux compagnons de voyage aussi sobres que l'étaient le vieux roulier et sa fille. Ils ne paraissaient même pas s'apercevoir de la chaleur ; elle courait toujours, et lui, marchait d'un pas qui ne se pressait ni ne se ralentissait d'une minute. M^{lle} Jeanne, qui m'avait donné du pain, pourrait bien me donner de l'eau, pensais-je, car il ne pouvait être question de vin (mes hôtes du chemin n'étaient pas riches).

— Mademoiselle, me hasardai-je à lui demander, vous devez connaître quelque source au milieu de ces arbres et dans un pays aussi frais que celui-ci ?

— Une source ? me dit-elle, et pourquoi faire ?

— Pour boire...

— Gardez-vous en bien, fit-elle ; il ne faut jamais boire aux sources dans ce pays-ci ; l'eau est trop froide ; on risque de se glacer le sang... Mais si vous voulez venir avec moi, je connais un nid de pommes, caché dans le creux d'un châtaignier et nous en mangerons.

Ce furent ses propres expressions, un nid de pommes, et la pomme m'apparut en ce moment comme un fruit exquis et rafraîchissant, seul capable d'étancher ma soif. M^{lle} Jeanne me conduisit par un sentier détourné dans la colline, où nous nous trouvâmes au milieu d'un bois de châtaigniers. Elle s'arrêta devant un vieux tronc d'arbre, auquel on voyait une large ouverture qui paraissait être le chemin par où l'on pouvait descendre jusque dans l'intérieur de ses racines.

— Voyez-vous, me dit-elle, cet arbre est mon garde-manger,

quand je passe. Mais il n'y a pas toujours des pommes... Ce que vous voyez là, fit-elle en soulevant une poignée de feuilles qui découvrit une cachette de fruits ronds et vermeils, tentant pour le goût et pour l'odorat, c'est la récolte de ces pommiers, là-bas en bas, au bord du Gardon, qui n'appartiennent à personne et que l'on porte ici...

— Pour les pauvres ? demandai-je.

— Non, pour les voleurs qui les cueillent de grand matin, et qui veulent se les approprier. Ils croient qu'il n'y a qu'eux qui sachent où ils mettent ces pommes ; mais je les ai guettés ; je suis venue une fois de grand matin, exprès, pour voir ce que devenaient les fruits de ces arbres. Nous sommes bien heureux qu'il en reste encore ; demain il n'y en aura peut-être plus, parce qu'ils les auront emportées cette nuit...

— Alors, demain, nous n'aurions rien trouvé dans votre cachette ?

— Nous aurions peut-être trouvé des œufs, dit-elle, parce qu'ils portent ici tout ce qu'ils volent.

Ce vieux tronc de châtaignier était un lieu de recel pour les maraudeurs de la campagne.

J'avais donc deux excuses en mangeant ces pommes. La première d'abord, c'est qu'elles m'appartenaient, puisque c'était du fruit volé au public, et puis, j'avais soif. Je ne sais, cependant, ce que j'eusse fait, avec cette seconde excuse, si les pommes avaient eu un propriétaire légitime, mais comme je compris bien, en les mangeant, ce proverbe des pauvres gens de mon pays, dont la rime n'est pas riche mais sensée, et qui les console de n'avoir pas une autre bouteille pleine à la fin du repas, pour remplacer celle qu'ils ont vidée :

Sur la poire,
Il faut boire ;
Sur la pomme,
Rien ne me donne.

C'est tout profit, la pomme calmant à la fois la faim et la soif.

Jules TROUBAT.

LES LIVRES

=

Recettes et Paysages

Nous avons reçu le tome IV de « Recettes et Paysages » que présentent les « Publications françaises » sous la direction gastronomique de Curnonsky. Déjà, nous avons eu l'occasion de vanter les premiers tomes de cet ouvrage. Celui-ci, qui est consacré au Nord, à la Normandie, à la Bretagne et à l'Ouest de la France, ne le cède en rien aux précédents. C'est un volume de 192 pages relié en pleine toile, égayé par de nombreuses pages en 4 et 6 couleurs, ainsi que par des illustrations.

La présentation gastronomique des régions est faite par Curnonsky, prince élu des Gastronomes, et celle des vins par Paul Ramain. Les textes sont signés tour à tour par Germaine Acremant, Anne de Tourville, Henri Caillemer, J.A. Cathala, J.R. Colle, René Herval, Philippe Kah, P.E. Lamaison, J.H. Louwcock, Jean Nicolle, Maurice Poignat, Jean Vignaud.

Des œuvres originales des artistes les plus réputés de leur région et du Salon de l'Imagerie, tels que Charlemagne, Cornic, Dubois, Lancaster, Lavagne, Jean-Denis Malclès, Sers, ainsi que des compositions et culs de lampe de Othon Friesz, Brianchon et Roland Oudot, apportent à l'ouvrage une richesse artistique remarquable que soulignent encore des photos en couleurs de Balli. Enfin, les chefs des meilleurs restaurants des régions présentées ont préparé spécialement pour « Recettes et Paysages » des natures mortes et des plats montés qui sont des chefs-d'œuvre de goût et de science gastronomique.

Le tome IV de « Recettes et Paysages » est en vente au prix de 1.500 francs français (13, rue de Grenelle, Paris 7°, « Publications françaises »).



Quelques extraits d'un dictionnaire

C'est d'un dictionnaire gastronomique italien que nous extrayons ces quelques définitions qui, peut-être, apprendront quelque chose aux plus savants de nos gourmands.

Abbacchio. — Agneau de lait. L'abbacchio chasseur (*alla cacciatora*) est cuit à la casserole avec du lard et assaisonné d'une sauce aux anchois.

Agnolotti. — Sortes de sachets de pâte aux œufs de forme quadrangulaire fourrés de viande hachée.

Amaretti. — Petit gâteaux secs faits avec des blancs d'œufs, des amandes et du sucre, croquants et légèrement amers.

Anguille alla veneziana. — Anguilles cuites dans une sauce à base de thon et de citron.

Arista. — Poitrine de porc cuite au four ou à la broche.

Asparagi (asperges). — *Alla fiorentina*, cuites dans l'eau bouillante, on les fait revenir dans le beurre et on les sert avec des œufs frits ; *alla parmigiana*, cuites dans l'eau bouillante et assaisonnées au beurre et au parmesan rapé.

Attorta. — Tortillons de pâte fourrés d'amandes pilées, chocolat et fruits confits.

Baccala. — Morue séchée ; elle peut être préparée : *alla bolognese* dans une marinade de beurre, huile, persil, ail et poivre ; *alla cappuccina*, assaisonnée d'huile, vinaigre, ail et persil ; *alla fiorentina*, passée dans la farine et cuite à la casserole avec huile, ail et poivre ; *alla napoletana* passée dans la farine et frite dans l'huile, puis cuite à l'étouffée dans une sauce à la tomate, ail, câpres et olives ; *alla veneziana*, on la fait revenir dans l'huile avec des oignons, puis on la cuit dans du lait ou une béchamelle avec des anchois hachés ; *alla romana* cuite à l'huile avec tomates, oignons, pignons et raisin sec. Les *filets de morue* sont enrobés de pâte et frits dans l'huile.

Calzone. — Chausson de pâte contenant des anchois, de petits maquereaux, des oignons et plusieurs variétés de légumes verts.

Cannoli. — Gâteaux constitués d'un rouleau de pâte fourré de crème de ricotta (la ricotta est un fromage frais de lait de brebis).

Caponata. — Faite de petites galettes amollies dans l'eau sur

lesquelles on dispose des anchois, oignons, tranches de tomates fraîches, basilic, ail, piments et olives, le tout assaisonné de sel, poivre, huile et vinaigre.

Capelletti. — Pâte aux œufs, moulée en forme de petits chapeaux fourrés de viande crue.

Cassata alla siciliana. — Gâteau de crème de ricotta, sucre, vanille, chocolat, fruits confits et liqueur.

Fonduta. — On l'obtient en faisant fondre la « fontina », fromage du Val d'Aoste, avec du beurre, des jaunes d'œufs, du lait et des truffes blanches.

Frittelle. — Beignets frits et sucrés ; se mangent chauds.

Fritto misto. — Friture panachée de foie, cœur, cervelle, escalopes de veau, crêtes de coq, croquettes de pommes de terre, artichauts, courgettes, choux-fleur.

Maccheroni. — Il en existe une grande variété : zitoni, mezzani, bucatini, vermicelli, spaghetti, rigatoni, maltagliati, etc. On les sert assaisonnés de sauces à la viande, à la ricotta, à la tomate, aux vongoles (coquillages), aux aubergines, aux sardines, à la marinère (ail, huile, persil) ; les maccheroni *alla chitarra* sont obtenus en pressant la pâte sur des fils d'acier tendus sur un cadre de bois, de façon à leur donner la forme de fettuccine fermes et compactes.

Maloreddus. — Petits gnocchis de semoule colorés au safran et assaisonnés d'une sauce piquante et de pecorino.

Melanzane ripiene. — Aubergines fourrées d'une farce composée d'anchois, olives, oignons, câpres, tomate et cuites au four ou à la casserole.

Mozzarella in carrozza. — Tranches de pain fourrées de mozzarella (fromage frais dont la caractéristique est de s'étirer en fils comme le gruyère lorsqu'il a été chauffé), passées dans la farine et l'œuf battu, et frites à la poêle.

Pesto. — Sauce typiquement génoise à base d'huile dans laquelle on a fait mariner du basilic, du pecorino, de l'ail et des pignons. Elle donne une saveur particulière aux potages et à la pasta asciutta.

Pincisgrassi. — Lamelles de pâte aux œufs alternant avec des couches de ragoût de viande nappées de béchamelle au fromage, disposées dans un moule beurré qu'on met au four.

Pinoccata. — Gâteau de pignons et sucre cuit au four.

Pizze. — Il en existe plusieurs variétés. La plus célèbre est la *pizza alla napoletana* (à la napolitaine) faite d'un mince disque de pâte sur lequel on dispose des anchois, des dés de mozzarella, des morceaux de tomates parfumés d'origan et arrosés d'huile, le tout cuit au four.

Polenta e osei. — Petits oiseaux nappés d'une bouillie de polenta arrosée avec le jus de cuisson des oiseaux.

Porchetta. — Cochon de lait rôti en entier au four après avoir été bien salé, poivré et aromatisé.

Scampi. — Petits crustacés qu'on mange frits ou cuits au four, ou dans le potage, ou cuits dans la sauce enveloppés d'une tranche de jambon, etc.

Sfogliatelle. — Galettes très délicates faites de pâte brisée ou feuilletée et fourrées de crème au chocolat, de confiture ou de ricotta et parfumées au cédrat, à l'orange, à la vanille, à la cannelle.

Succu tundu. — Bouillon de viande très condensé parfumé au safran et où l'on fait cuire de petites boulettes de semoule.

Suppli a telefono. — Croquettes de riz, rondes ou cylindriques, fourrées de foies de volailles, mozzarella ou champignons et sauce tomate. Lorsqu'on les mange la mozzarella forme de longs fils d'où l'appellation *suppli al telefono* (au téléphone).

Taccula. — Merles ou étourneaux cuits avec leurs intérieurs et enveloppés d'une feuille de myrte dont ils absorbent le parfum.

Torta pasqualina. — Timbale d'épinards, artichauts, cardes, très aromatisée, nappée de lait caillé et d'œufs battus, le tout contenu dans de multiples feuilletés de pâte très minces.

Tortellini. — Petits anneaux de pâte fourrés de viande de porc ou de volaille ou de jambon éaché avec des œufs, du fromage et des herbes aromatiques. Ils se mangent seuls ou cuits dans le bouillon de viande.



Deux Menus originaux

Lors de l'inauguration de la ligne Sabena Bruxelles-Barcelone, le 5 mai 1952, les participants eurent l'occasion de confronter deux cuisines fort différentes : tout d'abord ils dégustèrent à bord de l'avion, une collation aussi délicate que savoureuse, puis à l'Hôtel Ritz à Barcelone, ils apprécièrent un exemplaire de la cuisine « internationale » arrosée à la manière catalane.

Voici le menu de cet « en-cas » aérien :

COCKTAILS SABENA

—
POULARDE DE VILLARS A LA ORLOFF

Saint-Emilion, Réserve Sabena

—
BOMBE GLACEE

—
MOKA

Ensuite, voici celui de l'Hôtel Ritz :

CREMA DE ESPARRAGOS

—
FILETES DE LENGUADO Y LANGOSTINOS NORMANDA

—
MEDALLONES DE SOLOMILLO A LA BROCHE

—
SURTIDO DE EEGUMBRE DE PRIMAVERA

—
BISCUIT GLACE CON FRESONES

—
PASTELERIA PARISIEN

—
CAFE

VINOS

Cepa Sauternes Tres Torres

René Barbier tinto

Champan Invicto Gran Cordon

Aguas Minerales

Licores

Les bonnes tables de nos membres

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.). — Télé-
phone : 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.) — Télé-
phone : 02 - 54.21.08.

BRUXELLES

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

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

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

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

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

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

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 Oiseaux (r.) —
Téléphone : 517.34.

GROENENDAEL

RESTAURANT DU VAL VERT
Chaussée de La Hulpe
Propr. : M. Vigneron.

KEERBERGEN

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

Restaurateurs et Hôteliers belges

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)
Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois.

LA PANNE

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

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

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

MONS

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

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.

OVERMEIRE-DONCK

LE « WELCOME »

REMOUCHAMPS

HOTEL-REST. DES ETRANGERS
Propr. : M. Urbain Bonhomme.

TIRLEMONT

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

TILFF-s/COURTHE

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

VIRELLES

LA BONNE AUBERGE (h. r.)
Propr. : M. Demoulin.

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.

Les bonnes tables de nos membres

CHATELLERAULT

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

CLERMONT-EN-ARGONNE (Meuse)

HOTEL BELLEVUE
M. Chesorge.

CORNY-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.
Propr. : 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.).

LONDRES

THE WARDROOM
28 Curzon Street, Londres W.I.

LONDRES

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

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. Wolf
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.)

MENAGGIO (Lac de Côme), Italie

HOTEL VICTORIA

Restaurateurs et Hôteliers étrangers

NANCY

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

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or)

HOTEL DE LA CROIX BLANCHE
M. Legendre (h. r.)

NEW-YORK

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

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.)

TESSE-LA-MADELEINE (Orne)

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

VALOIRE (Savoie)

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

VERDUN (Meuse)

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

VESOUL

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

ECHOS

« DU VIN, DEUX CITRONS ET UNE VACHE ».

Au XVII^e et au XVIII^e siècle, le « syllabub » était à la mode en Angleterre ; c'était un mets doux et léger, servi comme dessert. Récemment, Philip Harbon, le chef qui enseigne aux spectateurs de la télévision de la B.B.C. l'art culinaire, voulut donner à ses élèves la recette du syllabub et leur faire la démonstration de sa préparation. La recette est simple : un demi-litre environ de vin (dans le temps c'était du Malvoisic, mais on peut employer du Xérès), le jus et le zeste de deux citrons, du sucre (selon votre goût) et du lait. L'ennui, c'est qu'il faut d'abord mettre vin, citron et sucre dans un grand bol, et ensuite traire la vache dans ce bol !... En effet, le lait tiède, jaillissant dans le mélange froid contenu dans le bol, le fait mousser fortement et le tout se solidifie en refroidissant, le citron faisant cailler le lait. Il fallait donc amener une vache de tempérament placide au studio. On y parvint, mais elle trouva peu à son goût une traite entreprise à neuf heures du soir, à la lumière crue des projecteurs. En fin de compte, Philip Harben dut tourner un film de la fabrication du syllabub, dans la ferme de Dorking où habite la dite vache ; encore fallut-il l'attraper alors qu'elle galopait dans un pré d'un hectare et demi. Il consola son public en proposant l'emploi de lait condensé, battu énergiquement comme des blancs d'œufs.

NEUVIEME ART.

C'est sous le titre, orgueilleux peut-être mais plein de vérité, « La Gastronomie, neuvième art », que paraît à Paris, depuis peu, une revue qui joint l'art et la gastronomie et qui prend comme devise justificative : « L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit ». Au sommaire du n^o 2, nous lisons entre autres : « Voyage en bugéy avec l'ombre de Brillat-Savarin », « Du Vert-Galand à la Halle au vin » par A. Gallé, « Les nourritures terrestres et imprévues » par Gérard Caillet, etc...

Bonne chance et bon succès à cet aimable et savoureux confrère...

VOLER ET BIEN MANGER.

Toujours le dîner de Melsbroeck... Il valut au « Club des Gastronomes » d'être cité dans une revue d'aviation, « Icare », avec ce commentaire flatteur : « Ce dîner prouve en tout cas que les membres du dit Club se tiennent au courant de l'actualité et qu'ils savent l'importance que la bonne cuisine a prise à bord des avions long-courriers. »

