

L'Echanson des Gourmets

Menu

L'Oscar 1956 du Club
à François Van Hecke

*

Les activités du Club

*

Propos de table

*

Gastronomie chinoise

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



23° ANNEE NUMERO 1

JANVIER 1957

EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

BUTS

Art. 3. — L'association 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 frs.

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: 126, rue de Linthout, Bruxelles - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (association sans but lucratif) 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 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;

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.

Organe officiel du
« CLUB DES GASTRONOMES »
Président d'Honneur : Curnonsky
Prince Elu des Gastronomes

L'Echanson des Gourmets

Administration & Rédaction
126, rue de Linthout, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.



L'OSCAR 1956 du Club à François Van Hecke

Après Fernand Meyrath en 1954, après Jules Dubois en 1955, François Van Hecke recevra l'« Oscar du Club » en récompense de l'excellence de sa cuisine et de l'excellence de son accueil.

On ne dira pas que la distinction est méritée : sinon, le Club l'aurait-il accordée ? L'Oscar est en bonnes mains et justice est rendue à un talent déjà hautement reconnu.

François Van Hecke est l'un des meilleurs parmi cette étincelante génération de cuisiniers qui forgèrent leurs connaissances du métier à l'école de Molenkamp. Dure école ! « Trop dure. J'avais 35 ans, j'étais directeur de salle, et il me faisait encore pleurer. De rage, mais pleurer quand même », nous disait récemment un des aigles pétri par les mains de fer et la volonté d'airain de Molenkamp.

— Et vous le regrettez, avon-nous demandé.

Un instant de réflexion, comme l'esquisse d'un soupir :

— Non, tout compte fait. C'était la dure, mais la bonne école.

C'est à cette discipline intran-sigeante que François Van Hecke se soumit. C'est en servant qu'il apprit la grandeur de la cuisine. Et il eut raison de reprendre

ce vieux « Panier d'Or » à Bruges, où son talent mûri, affermi, sûr, peut s'exercer avec la réussite qu'ont appréciée les membres du Club jusqu'à lui accorder leur haute récompense annuelle.

Si on devait juger ce grand gaillard taiseux et modeste, carré



Une salle bien connue à Bruges.

de partout comme un des inébranlables beffrois de sa Flandre natale, on dirait qu'il est voué à la cuisine classique, dans le respect de la grande tradition. On a dit comment il avait été formé. Sa carrière a été la suite de ce début et il n'eut jamais à compromettre ses qualités dans des cuisines de second ordre. On ne retracera pas une carrière toujours ascendante, mais on signale volontiers qu'il a passé au restaurant Mairesse, de Mariemont. Il est resté pur de toute compromission culinaire et il n'a pas dû déflorer son idéal de haute qualité par la recherche excessive d'un prix de vente pour la masse. La cuisine comme il l'entend, est un art qui n'a guère de contact avec le prix de revient. L'apprécie qui veut et qui peut : il y a suffisamment de bons restaurants pour que quelques-uns se

maintiennent au rang des temples du bien-manger.

On ne serait pas complet si l'on ne disait pas un mot de la cave du « Panier d'Or », cette précieuse vinothèque, profondément enfouie sous la Grand-Place de Bruges, nursery de flacons de haute qualité qui grandissent en terre brugeoise pour égaler les plus délectables nectars des meilleurs caveaux.

On n'aura garde — ce n'est pas simple galanterie, mais devoir rigoureux — de dire que Madame Van Hecke est la digne épouse de son mari. Hôtesse attentive et dévouée, compétente et habile, elle est indispensable à la haute réputation de la vieille maison.

C'est avec un plaisir infini que le Club des Gastronomes convie ses amis et ses fidèles au déjeuner du samedi 27 avril, au cours



A bonne enseigne...

duquel nous remettrons l'objet d'art qui marquera d'une façon tangible, notre admiration et notre sympathie pour nos hôtes du « Panier d'Or ».

Restaurateurs, Membres Etrangers

« La magnifique fraternité franco-belge est symbolisée par l'alliance de la cuisine belge et de la cuisine française qui sont les deux premières cuisines du monde ».

CURNONSKY,
Prince Elu des Gastronomes
1939.

Le panonceau du Club des Gastronomes est remis au titre de « Membre Etranger » aux hôteliers et restaurateurs en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison, leurs prix raisonnables et particulièrement aussi pour l'accueil, plus que sympathique, réservé aux touristes et passants de nationalité belge en séjour dans les pays amis.

Amis belges, vous accorderez votre préférence, au cours de vos déplacements et de vos randonnées, à nos membres étrangers, car ils méritent pleinement votre estime.

Les panonceaux 1955 ont été décernés à :

- M. DORIN, Auberge de la Truite, Cité Retiro, 30, Faubourg St-Honoré, Paris.
- M. POMA, Hôtel Restaurant Pétiou, Le Nouvion (Aisne).
- M. WOLFF, Hôtel Restaurant Château de la Chèvre d'Or, Eze (Alpes Maritimes).

- M. PASERO, Taverne de Provence, 8, avenue Soleau, Antibes.
- M. GIANNETTI, Hôtel Restaurant de la Baumette, à Agay.
- M. LIONS, Restaurant dei Mouscardins, St-Tropez.
- M. PUGET, Restaurant du Petit Brouant, 4bis, rue Deloye, Nice.
- M. SAQUET, Restaurant La Voile d'Or, sur la Plage, St-Raphaël.
- M. BIANCHERI, Hôtel Restaurant Les Oliviers, St-Paul.
- RESTAURANT LE RELAIS BASQUE, Orgon (B. du Rhône).
- M. SCHWECKLER, Hôtel Restaurant du Midi, Place Nationale, Annemasse.
- M. LORENZI, Hôtel Restaurant La Mortala, Ponte St. Luigi (Fres Ventimille - Italie).
- M. LENOIR, Hostellerie, Auvillers-les-Forges, près Rocroi (Ardenes).

Nous publierons régulièrement la liste des membres, hôteliers et restaurateurs, au titre « Etranger ».

Le déjeuner jubilaire de la Chasse

Jeudi
18 octobre
1956

L'annonce de cette manifestation gastronomique — la 15^e de l'année jubilaire — avait suscité un engouement considérable. Au point que, deux mois pleins avant la date fixée du jeudi 18 octobre, il ne restait plus une place à table disponible ! Fait unique dans les annales du club !

Nos membres avaient appris que d'heureuses transformations et d'harmonieux embellissements avaient été apportés au Restaurant des Provençaux pendant l'interruption des fêtes de l'Assomption et d'autres savaient que des projets grandioses existaient également pour la salle des banquets. Mais tous nous voulions en être, parce que c'était « aux Provençaux ».

Dans un cadre rénové, nous allions retrouver l'accueil si particulièrement sympathique de Madame Meyrath alors que l'excellent chef Fernand Meyrath, Oscar du Club 1954, et son brillant second, Michel Pourbaix restent attentifs dans la cuisine modernisée à la préparation des mets que nous attendons avec une élégante impatience.

Et ce fut, par l'apparition des champagnes Mum et Roederer, le début de l'offensive de la joie, de la bonne humeur et de l'amour de la table, régal qui ne devait cesser un seul instant et qui se prolongea au-delà des heures habituelles, tant chacun

se sent si parfaitement chez lui « aux Provençaux ».

À l'heure prévue pour les remerciements, le Président dit à M. et M^{me} Meyrath la joie de tous, la reconnaissance de chacun et la satisfaction particulière que nous ressentons non seulement d'une cuisine en parfait équilibre mais aussi d'une gamme de vins alliant la richesse de la perfection à la plus heureuse sélection.

Cette satisfaction devait nécessairement amener une promesse qu'il nous sera particulièrement aisé de tenir :

Nous retrouver aux Provençaux à l'occasion de la réalisation des aménagements à l'étage — retardés par suite des indispensables formalités administratives. Paul Cousin s'interposa pour réclamer cette fois les pieds de moutons farcis... dont Fernand Meyrath a le secret et qu'il réalise avec une perfection inégalée.

En conclusion, une soirée exquise digne de Lucullus, qui nous permet d'augurer de l'avenir avec une sereine confiance.

On serait injuste si, à la science du chef, à la souriante et discrète autorité de l'hôtesse, on n'ajoutait l'art de servir d'Armand Stuckman, maître d'hôtel courtois et efficace à la fois, ordonnateur méticuleux d'un service irréprochable.

MENU

Consommé aux Quenelles

—

Suprême de Sole Gastronomes

—

Râble de Lièvre à la Piron

—

Chaud-froid de faisan
Jubilaires

—

Savarin en Surprise

—

Moka - Mignardises

VINS

Chablis Abbaye 1952

—

Château Lyonnat 1949

—

Châteauneuf du Pape 1945

—

Champagnes :

Louis Roederer, G.H. Mumm, Deutz Geldermann

Le dîner du Carlton

Jeudi
8 novembre
1956

Le Comité avait décidé de maintenir son dîner jubilaire du 8 novembre au « Carlton », afin de permettre à ses membres de rendre un suprême hommage à Madame Caldiroli qui reste si vivante dans nos cœurs — pour évoquer aussi la mémoire des deux grands disparus, Messieurs Pagani et Caldiroli et surtout encore pour marquer son estime et ses encouragements à ceux qui ont repris — secondés par une équipe d'élite — le flambeau du glorieux Carlton.

Très belle manifestation de l'art culinaire. Assistance choisie — dîner de très grande classe parfaitement composé et réussi — service de table impeccable — vins précieux — tout devait concourir à la réussite de cette soirée.

Dès lors, il appartenait au Président de tirer les conclusions de cette cérémonie du souvenir et de l'amitié. Il le fit en souhaitant à Monsieur et Madame Lescot de simplement maintenir en souvenir des disparus la tradition du meilleur et du plus fin qui fait du Carlton une maison que l'étranger bien souvent nous envie.

Sur le plan technique, le Président fit applaudir l'incomparable et fidèle chef des brigades du Carlton, notre excellent ami Vermeersch, qui l'avait une fois de plus bien mérité, ainsi que Monsieur René pour son incomparable exécution et le déroulement harmonieux du travail de la salle.

Rappelons le menu :

MENU

Terrine de foie gras
—
Fumet de volaille en tasse
—
Homard gastronome
—
Timbale de Bécasses
Antonin Carême
—
Ananas glacé

VINS

Meursault Première Cuvée
L. Latour 1953
—
Château Bel Air La Grave
grands vins Moulis en Magnum
—
Louis Roederer brut
1949 ou extra dry

POIVRE ET SEL...

A la demande de Monsieur Bonhomme, le prochain déjeuner du Club à Remouchamps aura lieu en septembre et sera consacré aux gibiers.

* * *

Il entre dans les intentions des dirigeants de la Sabena de rééditer, sous une forme nouvelle, la gran-

de manifestation aérienne que nous avons vécu le 14 avril 1955.

L'étude de la question est déjà dans sa phase active et le fameux « D.C.-7 » ne reste pas en dehors des conversations.

* * *

Etes-vous en règle de cotisation 1957 ?

Vous aiderez le Comité en effectuant sans retard votre versement au C.C.P. 442.65.

Un jour heureux ou... ...le jubilant dîner du Jubilé

Jeudi
6 décembre
1956

Les voitures glissaient, s'arrêtaient le temps de laisser descendre quelque dame à la robe somptueuse, poursuivaient leur route. La vieille et infiniment respectable Maison d'Erasmus, gardée par deux porte-torche en costume Renaissance, les voyait passer, talons clique-cliquant sur la pierre, bientôt rejointes par leurs cavaliers, en smoking ou en habit...

Ministres, personnalités industrielles, gastronomiques, touristiques, pénétraient alors dans le décor merveilleux recherché, voulu, créé par Daniel Van Damme, conservateur de l'exquise et vivante maison, représentant ce soir-là M. Bracops, Bourgmestre d'Anderlecht, aux côtés de Monsieur Pierre Morren, Président du Club des Gastronomes, entouré de ses administrateurs MM. De Backer, Vice-Président, De Waet, Boon et Mention... L'apéritif — Champagne Roederer — fut un contact aimable, où, aux joies de la sympathie, se mêlèrent bientôt celles de l'esprit. M. Morren prit en effet la parole avant le dîner car, ce dîner à la Maison d'Erasmus, était le dîner de consécration du XXV^e anniversaire du Club. Si, tout

au long de l'année, cet anniversaire avait été évoqué au cours d'agapes qui menèrent nos clubmen de Bruxelles à Remouchamps, d'Occquier à Ville-Pommerœul et de La Roche en Ardenne à Deurle sur Lys ou ailleurs encore, ce dîner d'Anderlecht, rehaussé par la présence de trois ministres et par celle de M. Eric Legrand, Président du Touring Club de Belgique et de Touring-Secours, était le dîner officiel. Vit-on souvent pareil dîner officiel, aussi souriant, jubilant et aussi fin, d'aussi bon ton et d'autant d'élégance ? Certes pas, déclarèrent avec un sincère ensemble MM. Buisseret, Ministre des Colonies, Liebaert, Ministre des Finances, et Haulot, Commissaire Général au Tourisme, répondant tous trois à une remarque de M. Legrand. Tout autour d'eux, dans la très élégante assistance, on reconnaissait M^{mes} Liebaert et Legrand; le Ministre de l'Intérieur et M^{me} Vermeylen; MM. Mabile, chef de cabinet adjoint du Ministre des Finances; Léon Wielemans Grand-Maître de la Chevalerie du Fourquet; Raoul Warland, Président du Syndicat d'Initiative de Bruxelles; Henry Flameng, haut dignitaire



Le film du banquet de la Maison d'Erasmus

(en gastronomo-vision).

Le président Pierre Morren
accueille les invités.

du Rotary; Walton-Fonson, Grand Bailli de la Chaîne des Rôtisseurs; M^{mes} Olry Roederer et D. Van Damme; le directeur de la maison Roederer et M^{me} Rouzard; le Chef des Services de l'Information de l'I.N.R. et M^{me} Walter Fostier; beaucoup d'anciens amis et un groupe important de nouveaux...

M. Pierre Morren prit donc la parole :

« Il existe, dit-il, dans le protocole du Club des Gastronomes, un article qui prescrit, comme particulièrement indigestes, les discours et récits personnels. Il nous fut dicté par notre sage fondateur et nous aimons nous y conformer en toutes circonstances.

Laissez-nous cependant vous dire, Messieurs les Ministres, notre joie et notre fierté à vous voir participer à notre dîner jubilaire en la Maison d'Erasmus. Vous avez délaissé pour quelques heures la sage conduite du navire gouvernemental; nous souhaitons vous distraire et vous laisser emporter de nos agapes gastronomiques un souvenir heureux.

Vous nous trouvez, pour mieux vous recevoir, entourés par nos meilleurs amis :

D'abord, les dirigeants dynamiques du Tourisme national : le Commissaire Général M. Arthur Haulot et le Président du Touring Club de Belgique et Président fondateur de Touring-Secours, M. Eric Legrand.

Nous sommes heureux d'apporter au Tourisme — richesse nationale — notre appui gastronomique, sachant combien est importante, notamment à la veille de l'Exposition de 1958, l'alliance du Tourisme et de la Gastronomie. Ensuite, le Grand Maître de la Chevalerie du Fourquet, trait d'union inestimable au cœur de la Brasserie Belge, M. Léon Wielemans. Egalement MM. Raoul Warland, Président du Syndicat d'Initiative de la Ville de Bruxelles; Henry Flameng; Walton-Fonson; une importante et gracieuse délégation remoise, conduite par M^{me} Olry-Roederer, qui nous apporte, une fois de plus, le délicieux appui de nos amis de France; Walter Fostier et, enfin et surtout, M. Daniel Van Damme, Conservateur du Musée d'Erasmus, qui se révèle hôte parfait et d'une infinie obligeance. A tous, l'expression de notre vive gratitude et de nos plus sincères remerciements.

Mesdames, Messieurs,

Le Club des Gastronomes, fondé et animé dès 1931 par Maurice Sailland, dit Curnonsky — Prince Elu des Gastronomes —; par Jean de Carsalade, un parfait Français de Belgique, par Georges Van Damme, Jacques Souhami et d'autres, se révéla rapidement un précieux auxiliaire de la bonne table. En 1937, Cur fut appelé à la Présidence d'Honneur de l'association, en reconnaissance des services rendus. Pendant les heures sombres de 1940-1944, votre regretté collègue, Messieurs les Ministres, nous fut d'un précieux concours. Oscar Bossaert appuya généreusement nos efforts en vue



Le film du banquet

Monsieur Eric Legrand, Président du Touring Club Royal de Belgique et de Touring-Secours, Vice-Président d'honneur du Club des Gastronomes, évoque Curnonsky, Prince Elu des Gastronomes, notre regretté Président d'honneur.

d'apporter quelques douceurs aux « anges » alliés descendus du ciel et de passage forcé en notre pays. Notre administrateur Georges Van Damme devait, lui, payer de sa vie son patriotisme et périr tragiquement dans un camp de concentration. Nous conservons pieusement la mémoire de cet ami fidèle.

Après la libération, nous avons renoué progressivement nos activités et votre inestimable présence auprès de nous à l'occasion de ce XXV^m anniversaire constitue un précieux encouragement pour le présent et pour l'avenir, car nous conservons la certitude que la gastronomie exalte les sentiments et rapproche les peuples libres et aimables sous le signe d'une cordiale entente.

Il nous reste à prier Monsieur le Ministre Buisseret de nous faire l'honneur de bien vouloir remettre à M. Léon Wielemans, le diplôme de participation à l'inoubliable festivité du 14 avril 1955 — le premier banquet aérien mondial réalisé en collaboration avec notre grande ligne de navigation nationale « la Sabena ».

Je demanderai aussi à Monsieur le Ministre Vermeylen de remettre à M. Rouzaud, directeur de la Maison Roederer, l'insigne d'honneur du Club, bien mérité pour les nombreuses marques de sympathie qu'il n'a cessé de témoigner à ses amis belges pendant de nombreuses années. »

Ainsi parla M. Morren

La présence du Président du Touring Club de Belgique, aux côtés de trois représentants du Gouvernement ne sera jamais suffisamment soulignée. Elle rehaussait la manifestation. Elle traduisait aussi une sorte de patronage du T.C.B. vis-à-vis du Club des Gastronomes.

Aussi, comme le disaient MM. Buisseret et Liebaert, échangeant entre eux quelques propos sur cette association qu'ils admirent et sur son président qu'ils tiennent en haute estime, la présence de ce dernier traduisait-elle la pérennité de la vigilance du T.C.B. vis-à-vis de toutes les tendances du tourisme, indistinctement.

M. Eric Legrand, Vice-Président d'honneur du Club, d'ailleurs, dans un exposé infiniment agréable, où il rendait hommage à feu Cur, laissa clairement sentir la chose. Il avait tâche délicate, mais son discours fut impeccable, fait d'esprit, d'érudition, de gentillesse, de sens humain. Il n'est pas indiscret de répéter ici la réflexion de M^me Olry-Roederer au ministre de l'Intérieur : « Quel orateur raffiné ! » — « Oui, Madame, et un Président de valeur », répondit M. Vermeylen. Citations, souvenirs, jugement délicat, mots précis, c'est un régal avant le régal que servit M. Eric Legrand à ses auditeurs. Et tous ceux-ci souriaient, y compris les plus officiels. L'assemblée hochait la tête. L'exposé apparut presque trop court. Rare qualité pour un exposé !



Le film du banquet

De dos, Madame Fostier, puis Mesdames Warland, Mabille et Vandermeulen, Monsieur Mabille, chef de cabinet-adjoint du ministère des Finances, aux formalités de la signature du Livre d'Or, sous l'œil attentif de Monsieur Vanden Brande, conservateur-adjoint au Musée d'Erasmus.



Monsieur le Ministre Vermeylen remet à Monsieur Rouzaud, directeur de la Maison Roederer, l'insigne d'honneur du Club pour les multiples services rendus si généreusement à ses amis belges.

Monsieur le ministre Liebaert commente à son tour le menu bien moins indigeste, nous dit-il, qu'un budget d'Etat !



Monsieur Léon Wielemans, Grand Maître de la Chevalerie du Fourquet, dans son commentaire technique du diner jubilaire. - Assis en face de M. Wielemans, Mme Walton-Fonson, bailli délégué de la Chaîne des Rôtisseurs.

Enfin, M. Daniel Van Damme évoqua la merveilleuse et grande époque de l'Humanisme, celle où vécut Erasme, qui sut ouvrir l'Europe occidentale à l'érudition classique, dès le début du XVI^e siècle. Epuration du goût, latinité exquise, sens des beautés littéraires et artistiques des auteurs, éclat de l'esprit pétillant, telles furent les qualités de cet homme éminent dans lesquelles d'aucuns ont voulu trouver des défauts, sans doute parce que la « morale du raffinement » et les formules un peu spéciales de l'altruisme épicurien sont hors de leur portée. Mais M. Daniel Van Damme mit surtout l'Erasme gastronome à la portée de son auditoire. Il le fit parfaitement et tout le monde applaudit de bon cœur...

L'heure fatidique était arrivée; heure des silences curieux, de l'attente, des premiers bavardages entre voisins, des duels entre femmes et fleurs; l'heure du dîner, du premier plat, du premier vin...

Ah! ce dîner décembrien du Club des Gastronomes, ce dîner d'anniversaire, ce dîner officiel, mais tout de gaieté et de jubilation, dans un décor de bois brunis, de murs couverts de cuirs mordorés (malinois ou cordouans, je l'ignore!), de poutres patinées; dans un décor de philosophie aimable et douce, d'esprit, de spiritualité plutôt, la plus

large qui fut, rattachant aujourd'hui le plus noble passé antique à notre époque qui se cherche et l'aidant peut-être à trouver sa voie, ce dîner, quelle chanson, quel fait, quel geste! Les rimes en furent dites successivement par MM. A. Vermeyleen, Ministre de l'Intérieur; A. Buisseret, Ministre des Colonies; Liebaert, Ministre des Finances; Arthur Haulot, Commissaire Général au Tourisme; Eric Legrand, Président du T.C.R.B.; Flameng, du Rotary; Léon Wielemans, Grand-Maître de la Chevalerie du Fourquet; Walter Fostier, Chef du Service de l'Information à l'I.N.R.; Walton-Fonson, Grand Bailli de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, et Rouzard, directeur de la maison Roederer...

Certains plats — homard et glace par exemple — étaient préparés (aromatisés!) à la bière. Du côté de nos amis de France, l'accueil fut infiniment chaleureux pour la plus grande gloire de Raoul Morleghem et de son fils Jacques. Mais la gloire des autres grands chefs qui avaient présidé à la confection de ces agapes, ne fut pas moindre. Fernand Meyrath, comme Morleghem, fut applaudi et acclamé. Jules Dubois, troisième grand maître-queux prévu avait dû se désister en dernière minute. Le jambon en croûte présenté par

Le film d'un inoubliable banquet

L'Equipe victorieuse : de gauche à droite : Raoul Morleghem, prévôt des Traiteurs; Fernand Meyrath, Oscar du Club 1954; le chef V. Lambin qui, au pied levé, remplaça Jules Dubois, Oscar du Club 1955, souffrant; le Traiteur-Pâtissier Jacques Morleghem.



son remplaçant Valère Lambin ne décût heureusement personne. C'est pourquoi, le festin terminé, les baisers d'hommage des dames claquèrent, franchement, joyeusement, sur les joues des artistes culinaires. Baisers d'un nouveau jour. Minuit était passé... et la fête magnifique allait prendre place dans l'écrin des plus beaux souvenirs.

Cette chanson fut dite ainsi :

Roederer brut 1949
—
Homard du Grand Maître
—
Pouilly-Fuissé 1953
—
Cœur de palmiers
—
Jambon d'Ardenne en Croûte
—
Château Bouscaut 1949
—
Poularde apothéose
—
Chambertin 1952 (Clos des Ruchottes)
—
Glace Jubilaire
—
Château d'Yquem 1941

Du rose, du noir

Un de nos excellents amis, petit futé s'il en est, assistait à la vente aux enchères du matériel de la défunte « Taverne Royale ». Il se fit adjudger un « lot imposant de drapeaux », soigneusement emballés qui, à l'inventaire... il vous le dira lui-même !

* * *

Il y aura de la joie à Stavelot le 31 mars, si notre délicate amie arbore un de ces mignons chapeaux dont elle a le secret.

* * *

Le Club Gastronomique Prosper Montagné nous a avisé du décès inopiné du président René Morand, fondateur du Club en France.

Les obsèques ont eu lieu le mardi 18 décembre.

Nous présentons à nos amis l'expression de notre sincère affliction devant cette perte cruelle pour leur Club et pour la Gastronomie.

PROPOS DE TABLE

Si l'art de manger exige une concentration des sens qui exclut les bavardages intempestifs, que d'agréables conversations sont possibles entre gastronomes diserts et cultivés, entre deux services. Et les sujets sont si nombreux.

Ceux-ci, par exemple ?

« Dans une grande âme, tout est grand ». (Pascal).

☆

« Si la bêtise faisait souffrir, que de gens hurleraient ». (Proverbe allemand).

☆

« La femme qui sait lire son mari comme un livre, devrait savoir quand elle doit passer quelques chapitres ». (Jules Renard).

☆

« Comme la femme, le chat nous attire, sans en avoir l'air, et nous attend, mais c'est toujours lui qui nous choisit ». (Paul Morand)

☆

« J'ai observé que des hommes médiocres cherchent toujours des solutions extraordinaires, tandis que les hommes supérieurs vont toujours vers les solutions les plus simples ». (Jean Chevalier).

☆

« La joie de l'âme est dans l'action ». (Shelley).

PAR AVION SPECIAL!!!

Le deuxième banquet aérien mondial organisé par la SABENA en collaboration avec le CLUB DES GASTRONOMES, sous le patronage du Royal Touring Club de Belgique, aura lieu dans le courant du mois de mai.

Prélude à 1958, le voyage à bord du nouveau Super D.C. 7 aura pour thème le « Mont Blanc », au cours duquel sera servi un menu « Royal Sabena-Atlantique ».

Une réception officielle à Melsbroeck terminera le magnifique voyage — nouvelle prouesse des ailes et des Services Catering Sabena.

Samedi
2 mars
1957

Le déjeuner de « La Royale »

Après l'hommage aux organisateurs du XXV^e dîner annuel du 6 décembre en la Maison d'Erasmus, qui leur fut rendu le jeudi 31 janvier aux Provençaux, notre prochaine rencontre gastronomo-

mique aura lieu à La Royale, 6, place des Martyrs, à Louvain, le samedi 2 mars, à 13 h. 15.

Monsieur Verstringhe a composé pour vous le régal gastronomique que voici :

MENU

Le Cardinal des Mers St-André

—
La Selle d'Agneau Persillée
Fonds d'Artichaut aux pointes de Nice

—
Le Chaud-Froid de Caneton Montmorency
Saladé Mimosa

—
La Bombe des Gastronomes

—
Mignardises

Condition de participation : 400 francs.

Nombre limite : 35 couverts.

Date limite des inscriptions : 27 février.

VINS

Lanson Père et Fils

—
Alsace 1950

—
Château Pontet Canet
m. d. c. 1925

—
Beaune Cuvée du Chancelier
Nicolas Rolin 1924

—
Château Yquem 1941

Samedi
30 mars
1957

Le dîner de Laetare

...dans la meilleure tradition du Club, aura pour cadre l'Hôtel-Restaurant « Le Val d'Amblève » à Stavelot, la veille du Laetare des Blancs Mous-sis, soit le 30 mars, à 19 heures.

Rappelons que plusieurs membres du Club des

Gastronomes, seront intronisés dans la docte Con-frérie, au cours des festivités du lendemain.

Monsieur Focquet, secondé par son chef des cuisines Monsieur Binivignac, vous propose :

MENU

La crème Argenteuil

—
La Demoiselle de Cherbourg chez Elle

—
La Selle d'Agneau à la Broche
petits pois à la Française

—
La Cascade de Foies Gras en Aspic

—
Les Fromages

—
La Bombe Laetare

Condition de participation : 400 francs, tout compris.

VINS

Georges Goulet brut

—
Pouilly-Fuissé

—
Château Laroze 1953

—
Pommard 1937

—
Porto Royal Old

Nombre limite des participants : 40 couverts.

Dernier délai d'inscription : 27 mars

Gastronomie Chinoise

M. le sénateur Pholien a fait un voyage à Formose. Il en a rapporté des impressions qu'il a confiées à « La Libre Belgique ». En voici qui concernent la gastronomie.

« L'usage des repas en commun, a écrit Bossuet, est une marque de société; on semble dire à ses amis qu'on ne pourrait se passer d'eux, et que, sans eux, la vie n'est pas une vie.

Il n'est guère vraisemblable que la pensée de l'Aigle de Meaux ait été méditée en Chine, mais cela importe peu puisqu'on l'y met en pratique. C'est au cours des repas ou à leur occasion que la courtoisie chinoise se révèle de façon délicate.

Une chose est regrettable : l'épouse du maître de la maison est rarement à table et ce n'est qu'à la fin d'un repas entre hommes qu'elle apparaît après s'être sans doute acquittée de la surveillance et de l'ordonnance de la réception.

Qu'on me permette de faire la description d'un repas-type.

Les convives sont groupés à 6, 8 ou 10 autour de tables rondes; au milieu de la table, un napperon de dentelle, sur lequel repose un plateau tournant où l'on déposera les plats.

Chaque convive dispose d'un petit verre et de 2 ou 3 coupes en porcelaine. Pas d'assiettes. Autour du plateau tournant se trouvent quelques petites soucoupes contenant de condiments variés dont la sauce au soya d'aspect rougeâtre comme nos confitures d'airelles, est le plus caractéristique.

Le convive dispose encore d'une cuillère à fond plat, en porcelaine à fleurs, et de 2 bâtonnets d'ivoire ou de bois délicat.

L'usage des bâtonnets est un grave problème pour les débutants. La technique consiste à fixer l'un des deux entre la base du pouce et celle de l'index et de tenter de lui conserver une position horizontale stable.

Le deuxième bâtonnet doit être tenu classiquement par l'index et le majeur et constituera l'élément mobile de la mâchoire que doivent fournir les deux bâtonnets.

Heureux ceux qui par la pratique du piano et des exercices de Hannon ont acquis une indépendance suffisante des doigts!

Honte aux autres.

Ces bâtonnets maniés comme il le faut piquent dans les plats, s'emparent du morceau choisi, le trempent dans une des soucoupes, le portent à la bouche ou s'il est trop gros ou encore s'il y trouve des os comme dans les morceaux de pigeon, le déposent dans une des soucoupes à titre de relais.

Mais il arrive aussi que le maître de la maison ou tout autre convive pique dans le plat et offre le morceau à l'un de ses compagnons. Il est de mauvais ton de refuser.

Le pain est très rare. Quelquefois, il se présente sous forme d'une boule grise et molle composée de farine blanche passée à la vapeur d'eau bouillante.

UN MENU

Une douzaine de plats, dont les morceaux sont heureusement coupés fort minces avant d'arriver à table. Mais s'il s'agit d'un porcelet ou d'une volaille, le chef a pris soin de le reconstituer comme s'il ne s'agissait que d'un puzzle.

On vous servira des boulettes de farine et de viande hachée, des ailerons de requin qui rappellent vaguement le cartilage de nos raies, un porcelet grillé, tendre à point et taillé en tout petits blocs de viande, le tout entouré d'une peau dorée grillée, et l'apollonia ou pieuvre, du pigeon farci et rôti, le canard laqué, qui paraît être plus encore que les nids d'hirondelles, le clou de la cuisine chinoise, le poisson à la cantonnaise qui sera du Galupa — de la carpe — ou de la dorade.

Le repas se termine souvent par un poisson et cela pour une raison symbolique et nullement culinaire : le signe représentant le poisson se termine par un appendice en pointillé qui figure le vœu de se revoir.

On vous servira encore des langoustines de Formose, des concombres frits, des graines de lotus au sirop, des huitres séchées, aux choux, du jus de châtaigne et ginkgo.

THE ET ALCOOL

Quant à la boisson, il n'y aura guère que le thé, et le vin de riz — agréable certes, titrant 16° mais n'ayant que peu de rapport avec nos bons vins de France.

Le vin de riz crée promptement ce qu'on a coutume d'appeler « la chaleur communicative des banquets ». Mon verre est petit, a dit Alfred de Musset, mais je bois dans mon verre.

S'il est petit — de nombreux « campé » individuels ou collectifs vous forcent moralement à le vider. (Campé : à votre santé).

Schwibienne, répond-on (« Qu'il en soit suivant votre désir »).

Aussitôt vidé, aussitôt rempli, par un serviteur qui apparaît sans bruit comme un fantôme et qui tient à la main une petite cruche en argent d'où coule le précieux liquide.

Par bonheur, l'alcool est rare; il me souvient cependant d'un certain alcool de sorgho appelé « Kaolean » titrant 60°.

Une coutume exquise est celle de remplacer à table

le rince-doigts par une serviette-éponge imbibée d'eau tiède et parfumée. Les mains et le visage y trouvent leur compte.

Mais attention ! Le repas est fini. Que l'Occidental se méfie de cette soucoupe pleine d'un riz fade et traité à la va-comme-je-te-pousse; qu'il se borne à y toucher à peine du bout de ses bâtonnets, car, si imbu du principe occidental, qu'on ne laisse pas son assiette pleine, s'il se croyait obligé de manger cette mixture, il heurterait gravement une règle de la courtoisie locale. Cette manifestation de boulimie ne signifierait-elle pas que l'invité a encore faim et que par conséquent la générosité de l'hôte fut insuffisante ? »

Ceci et Cela...

UNE EXCLUSIVITE POUR 1958.

Les Caves Vinicoles de Hoielaart ont commencé les travaux de vinification des surplus de la production de raisins de serre, laquelle atteindra environ 200.000 litres par an. Elle porte sur la production de vins rouge, rosé et blanc de 11 à 12 degrés, fermentés, dit « La Revue Belge des vins », avec des levures sélectionnées qui leur garantissent un enrichissement de goût et de bouquet.

On envisage également la production de vins perlés et de mousseux.

Ces vins ne sont pas destinés à la vente : ils seront stockés jusqu'à l'Exposition de 1958 où le stock atteindra approximativement un million de bouteilles.

Vienne, l'Hôtel des Négociants, rue de la Fourche; le Restaurant Strobe, avenue Louise; le Rocher de Cancale, rue du Fossé-aux-Loups; l'Hôtel de Suède, boulevard du Nord; les trois Tavernes Saint-Jean, etc., etc.

» Ces vieilles enseignes étaient bien connues des gastronomes. A la Noël, au jour de l'an, les menus se composaient de plats dont le nombre atteignait parfois la douzaine. Le touriste trouve-t-il à Bruxelles moins d'endroits où il puisse se restaurer ? Non. Il semble même qu'ils se soient multipliés en ce sens que nombreuses sont les tavernes, les cafés, etc., qui servent des déjeuners, des diners. Ce sont les établissements qualifiés de « grande classe » qui sont devenus plus rares.»

fruit du câprier. Il n'en est rien. La câpre est le bouton qui annonce la floraison, alors que le fruit, une baie ovale appelée silique, fournit un autre condiment : le cornichon de câprier. Confusion excusable, diront les gastronomes, à condition que l'on reconnaisse avec eux que le fruit ne passe pas la promesse des fleurs. Car c'est à la câpre que le câprirer doit sa vénérable renommée.

NOS MEILLEURS VŒUX.

...à Raoul Morleghem, qui vient d'ouvrir un nouveau restaurant, 52, rue du Trône, à Bruxelles. Nom ? « Où trône Saint-Arnould », parce que la cuisine à la bière y sera à l'honneur, sans que la cuisine classique y soit pourtant négligée.

RESTAURANTS DISPARUS.

Du journal « Le Soir » :

« La disparition de la « Taverne royale » porte à une bonne trentaine le nombre de restaurants disparus en l'espace de 50 ans. Nous ne parlons que d'établissements cotés. Citons-en quelques-uns : Belle-Vue, Globe, Hôtel de l'Europe, tous trois de première classe, place Royale; Mongol, Hôtel de France, Prince de Galles, rue Royale; Hôtel du Grand Miroir, rue de la Montagne; Cordemans, petite rue au Beurre; Le Sésino, boulevard Anspach; Filet de Sole, rue Grétry; Café Riche, Taverne de la Monnaie, rue Léopold; Moury, rue de l'Ecuyer; Stielen, rue de l'Evêque; Britannique, place du Trône; Le Helder, l'Hôtel de

A L'ACADEMIE DES GASTRONOMES.

La disparition de Curnonsky et celle de M. Maurice Leprince provoqua la vacance de la présidence et de deux fauteuils. M. Vincent Bourrel sera président de la Compagnie et MM. Paul Marteau, président du Club des Cents, et Jacques de Lacroette, de l'Académie française ont été élus aux fauteuils vacants.

LA CAPRE EST-ELLE FRUIT OU FLEUR ?

Essayez de répondre sans hésiter à la question ! La plupart, établissant une analogie avec d'autres épices, définiront la câpre comme le

PRIX CULINAIRES.

L'an dernier, triomphait à Paris, un professeur de l'Ecole Hôtelière de Nice, Georges Caracchi. Cette année, le vainqueur est un professeur de l'Ecole Hôtelière de Grenoble, M. Darold.

Est-il manière plus convaincante d'établir la valeur de l'enseignement scolaire que de voir triompher le professeur dans ces concours ouverts à tous ?

On soumet l'idée aux professeurs de nos Ecoles belges. A notre connaissance, seul le professeur de l'Ecole Hôtelière de Coxyde, Albert Verbeeckmoes, a participé, d'ailleurs, avec d'excellents résultats, à ces joutes professionnelles.

Les bonnes tables des membres

Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

du Club des Gastronomes

h. = hôtel.
r. = restaurant.



ANVERS

Rôtisserie «LA CIGOGNE D'ALSACE»
9, r. du Berceau — Tél. : 33.97.16
Propr. : W. Van den Bergh.
Même maison : Ste-Anne-Plage.
Rest. : « Moulin Belvédère » —
Tél. : Anvers 33.61.65.

RESTAURANT GOLDONI
V. Floréan
58, avenue de France, Anvers.

BRUXELLES

ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier

AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M^{me} Caldiroli.

OLD MARIO
8, rue de Paris

LA SABENA
Cuisine à bord des avions
et restaurant de Melsbroeck.

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

CHALET DE LA FORET
Drève de Lorraine.
Propr. : Jean Troglo.

R. MORLEGHEM
Dauginet et Morleghem
52, rue du Trône - Bruxelles
Tél. : 12.12.40.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE

BRUGES

LE PANIER D'OR
Fr. Van Heck
28, Grand'Place — Tél. : 339.85

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cavet
Tél. : 73.13.33.

CINEY

LE COMMERCE
Hôtel-Restaurant
Propr. : M. Wilmotte.

DEURLE-S/LYS

RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.) — Tél. Gand : 131.06.
Propr. : J. M. Teirylnck.

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

HOTEL DE LA GAICHEL
R. Jacquemin
Tél. : 4 Eischen.

HUY

RESTAURANT «CHEZ NOUS»
M. Vanderhoven
10, Grand'Place.

LAROCHE-EN-ARDENNE

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

LA PANNE

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

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

NAMUR

RESTAURANT DU CASINO

OCQUIER

LE VAL D'OR
Propr. Mme V. France.

VILLE-POMMERCEUL

LE RELAIS
R. Gilson.

REMOUCHAMPS

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

TILFF-S/OURTHE

HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : 88.10.15

TOURNAI

AUX 3 POMMES D'ORANGE
Jean Kempen
28, rue de la Wallonie
Tournai - Tél. : 252.78.

WEPION-S/MEUSE

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

LE ZOUTE

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

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.