

REVUE

des

HOTELIERS · RESTAURATEURS TRAITEURS ET CAFETIERS

PUBLICATION MENSUELLE — 9^e ANNEE

12

DÉCEMBRE
1957



PUBLI-DALLAS
17, rue Destouvelles
BRUXELLES



Un message

de Monsieur le Ministre
des Communications
aux Hôteliers-Restaurateurs
de Belgique

AU cours des cinq dernières années, le nombre de touristes étrangers en Belgique a plus que doublé. C'est là le résultat d'une action tenace et décidée, portant à la fois sur l'équipement touristique du pays et sur notre effort de propagande et de publicité.

Le Département des Communications, que j'ai l'honneur de diriger, est à juste titre fier des moissons obtenues. Elles sont le fait, je me plais à le souligner, de l'excellente collaboration établie entre l'industrie touristique belge dans son ensemble, — et l'hôtellerie en particulier — et le Commissariat Général au Tourisme.

L'Exposition universelle de Bruxelles 1958 sera sans aucun doute pour chacun d'entre nous l'occasion d'enregistrer des succès sans précédents. Ils seront à la mesure de notre effort commun, de notre enthousiasme, de notre vigilance, et de notre volonté de préparer, au-delà de l'Exposition, les futures « saisons touristiques » de la Belgique.

A tous, je fais confiance pour que, dès à présent, se construise solidement l'avenir du tourisme belge.

Edouard ANSEELE,
Ministre des Communications,



CHAMPAGNE DEUTZ

Ay-sur-Marne. Maison Fondée en 1838
AG^{TS}. GÉN: Arth. DONY et C^{ie} 11 Bd. E. Bockstael BRUX-T:26.92.00

L'Échanson des Gourmets

Menu

Pitié pour eux aussi



Nos activités



La Montagne de l'or liquide



Le gibier et le bourgogne

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



23^e ANNEE

NUMERO 4

DECEMBRE 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'Échanson des Gourmets

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

Ditié

pour « EUX » aussi

Notre appel en faveur du délassement hebdomadaire de nos amis restaurateurs a conduit à des accords, principalement régionaux et les intéressés ont bien voulu, à l'épreuve, nous témoigner toute leur satisfaction.

Mais il est une autre catégorie de martyrs pour lesquels nous réclamons à la veille de ce marathon de 6 mois que constituera l'exposition, un régime au moins humain.

En effet, avez-vous songé à ce que représenteraient pour nos ministres, parlementaires, dirigeants d'Associations, la presse, hauts fonctionnaires, et quantité d'autres « Excellences » que j'oublie, tant la liste en est longue, les réceptions, banquets de midi et du soir, dégustations diverses, soirées et nuits, etc. si l'on devait nous les imposer à la mesure de nos dîners officiels actuels où l'on se croit — bien à tort — déshonoré si le nombre de plats ne correspond pas

à la richesse — ou prétendue telle — de celui qui invite.

Plaisirs de la table sont aussi plaisirs de l'esprit. Il ne faut pas se trouver « lourd » pour les apprécier.

La gastronomie n'est plus la succession des plats, discours et redites pontifiantes que pratiquaient nos anciens, disposant largement du temps nécessaire, non plus que l'abondance variée des vins les plus divers.

La gastronomie actuelle se résume à la sélection des plus belles réussites s'accompagnant de vins choisis, l'un et l'autre parfaitement appropriés.

Alors seulement ces repas officiels écourtés ne seront plus une corvée pour les nombreux assistants forcés, qui emporteront en même temps la reconnaissance du restaurateur qui, lui, devra se multiplier pour servir d'innombrables demandes avec bien souvent un personnel et du matériel de fortune. La gastronomie est aussi simple qu'élégante, elle doit éviter toutes les extravagances.

propos
SUR
l'ART DE la
TABLE

« La bonne, l'excellente, la grande cuisine, c'est beaucoup; mais ce n'est pas tout. Il faut encore savoir l'orchestrer, c'est-à-dire l'entourer, la présenter, la mettre en valeur par des détails savants qui vont de la température de la salle jusqu'à celle des vins, en passant par l'épaisseur des verres, la consistance des pâtes et la couleur des fruits ». Qui a écrit cela ? Le prince des gastronomes ? Non : Raynaldo Hahn. Et il ajoutait : « Hélas ! Il y a si peu de gens aujourd'hui, qui savent orchestrer ! »

* * *

« L'improvisateur s'installe aux fourneaux comme ailleurs. L'œil au ciel, et non dans ses casseroles, il laisse tomber ici une pincée de curry, là une cuillerée de cognac, et ailleurs, pis encore : quelques gouttes de sauce anglaise. Et je te farcis n'importe quoi de Dieu sait quelle farce; et je t'insinue une pécheresse essence, et je te salpiconne, et je te nappe, et même je te chemise. Vieux mots, vocables classiques, rites dont abusent des prêtres improvisés, nous voilà loin des discrètes combinaisons lentes, réfléchies, qui formèrent la gourmandise française, amoureuse de certaines « symphoniques de gueule » où l'harmonie prenait source et élan dans une noble retenue ».

Madame COLETTE.

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.

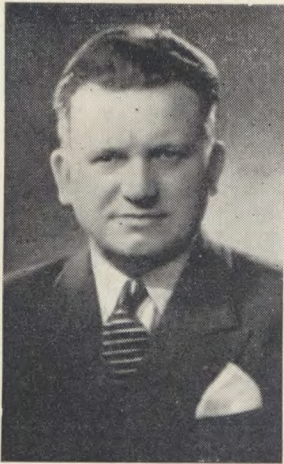
Le panonceau du Club des Gastronomes est remis au titre de « Membre Etranger » aux hôteliers et restaurateurs en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison, leurs prix raisonnables et particulièrement aussi pour l'accueil, plus que sympathique, réservé aux touristes et passants 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 ont été décernés à :

- M. DORIN, Auberge de la Truite, Cité Retiro, 30, Faubourg St-Honoré, Paris.
- M. POMA, Hôtel Restaurant Pétion, 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 de 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 Mortola, Ponte St. Luigi (Fres Ventimille - Italie).
 - M. LENOIR, Hostellerie, Auvillers-les-Forges, près Rocroi (Ardennes).
 - E. SCHOSSELER, Restaurant du Commerce, Tours-sur-Marne.
 - Léon PALIOT, Hostellerie-Rôtisserie de la Marne, 26, rue Coëtlosquet, Metz.
- Nous publierons régulièrement la liste des membres, hôteliers et restaurateurs, au titre « Etranger ».



Monsieur Julien VERMEERSCH

OSCAR 1957

de la Gastronomie

Ainsi donc la décision est tombée. Ses pairs l'ont nommé, et leur choix est irréprochable. En désignant Julien Vermeersch, MM. Fernand Meyrath, Jules Dubois et François Van Hecke ont fait œuvre sage et le Comité du Club a ratifié leur jugement avec la plus entière satisfaction.

Celui que nous honorons aujourd'hui est un grand cuisinier, tout autant que le parfait collaborateur d'une maison de classe : il lui apporte le meilleur de lui-même avec une fidélité qui l'honore.

Chef des cuisines du « Carlton » Julien Vermeersch a suivi les destinées de la célèbre maison avec une constance totale. Il y a servi d'abord Messieurs Pagani et Caldiroli, puis Madame Caldiroli lorsque la mort faucha les deux associés, et qu'elle reprit avec un magnifique courage, la lourde charge que lui laissait feu son mari. Aucune tragédie n'a pu abattre le « Carlton » et Monsieur et Madame Lescot-Caldirola dirigent aujourd'hui la maison, Julien Vermeersch étant à son poste : aux cuisines.

Son principe : la cuisine classique, la grande cuisine. On ne va pas au « Carlton » pour y chercher de l'inédit, du « jamais vu » ou du « jamais goûté », comme les amateurs de musique classique ne vont pas au Conservatoire pour écouter des bruits de ferrailles. Entendons-nous : Vermeersch ne prendra pas une recette de Gouffé, de Dubois, d'Escoffier, pour la réaliser à la lettre : il y mettra la note de sa personnalité. Après tout, une même symphonie de Beethoven selon qu'elle est dirigée par Toscanini ou par Furtwaengler, sa valeur change, son caractère se modifie : le chef d'orchestre lui donne un contenu particulier, inimitable. Ainsi de Vermeersch et de la cuisine belge. Ne se hasarderait-il pas à la création ? Que si. Et le homard en croûte qu'il servira lorsqu'on lui remettra l'Oscar est une création mais, « classique », sans appel à des assaisonnements nouveaux, voire aux colorants que prônait jadis Paul Reboux.

On dira de Julien Vermeersch qu'il est un maître, parce qu'il a largement atteint à la maîtrise qu'il a « maîtrisé » les disciplines de l'art culinaire. On le dira aussi parce que sa brigade est une pépinière. Elle a fourni plusieurs « prix Couvreur » ou prix « Montagné ». Elle a fourni de jeunes chefs d'excellente qualité à plusieurs maisons renommées de Bruxelles et de province.

Et c'est fort bien ainsi : la formation des jeunes devrait être assurée devant les fourneaux de ces maisons de haut rang, où la cuisine classique reste l'a.b.c. du métier. Ainsi éduqués, ils éduqueront à leur tour et, malgré le processus irréversible du nivellement par le bas, il restera des sanctuaires où l'on officiera selon les règles d'un grand art classique. Donc, l'action de notre Oscar 1957 ne s'exerce-t-elle pas uniquement aux fourneaux du « Carlton » : elle est sensible dans bien d'autres maisons où dirigent ses élèves. On lui en reconnaîtra le mérite.

—o—

Il en a d'autres. Il aurait pu s'isoler dans sa « tour d'ivoire » et, promu grand prêtre de la cuisine, toiser de haut la foule de ceux que leur talent n'appelle pas à d'aussi brillantes destinées. Mais non : il a pris du service au « Vatel Club » aux côtés de ses confrères de la cuisine (dont il est le prévôt, au Club Prosper Montagné). Dévot d'une forme classique de la cuisine, il reste ouvert aux innovations. Ne pouvant les pratiquer, il les appréciera en témoin impartial, en juge intègre. Sa haute situation si particulière ne l'a pas isolé : il est resté dans le métier. L'importance qu'il a pu acquérir, il la fera, aussi souvent que possible, servir à la défense des cuisiniers moins favorisés qu'il ne l'est. On lui en donnera crédit.

—o—

Il est assez indifférent qu'il ait travaillé avec Isnard, avec Anglade, avec Montagné, avec Moreuil. Excellents professeurs, sans doute, et envers qui il est rede-

vable de l'essentiel de sa formation. Mais ce Flamand qui égale les meilleurs Français, voudrait que les Belges aient davantage confiance en eux-mêmes. Conscient de ses qualités professionnelles, de celles de ses amis, il voudrait que le public belge leurs accorde leur juste part de cette confiance méritée qu'il voue aveuglément aux chefs français. Le public belge, prompt à idolâtrer ce qui vient de loin, est ingrat pour les siens. Reste à l'éclairer, à lui prouver qu'il possède ses maîtres ès-sciences culinaires.

Cette mise en valeur, c'est un peu le but que nous poursuivions en créant notre « Oscar ». N'est-il pas dans l'ordre des choses justes que cette récompense soit accordé à Julien Vermeersch ?

—o—

On nous excusera d'avoir écrit tout ceci. C'est que notre lauréat 1957 est un homme d'un format excep-

tionnel. Son éloge, nous l'avons voulu mesuré dans les termes. Pour parler d'un fidèle du classicisme, nous ne pouvions faire moins que de nous inspirer de la définition du style classique que donnait Paul Valéry : « Entre deux mots, il faut choisir le moindre ».

Mais Julien Vermeersch y trouvera l'expression d'un sentiment plus élevé que la traditionnelle et respectable « reconnaissance du ventre » chère aux gastronomes : une affection qui vient du cœur.

C'est un sentiment unanime au sein du Club et notre Oscar 1957 le partagera avec ses trois valeureux devanciers.

L'Oscar 1957 lui a été solennellement remis au cours d'un dîner qui coïncidait avec le 26^e anniversaire du Club et nous en donnerons un compte-rendu complet ultérieurement.

A cette occasion, un remarquable dîner fut servi dont voici l'alléchant

MENU

Consommé Madrilène

•

Homard en croûte
à la façon du Chef
(création)

•

Selle d'agneau favorite

•

La Dijonnaise

VINS

Mouton à cinq paties 1952
Delgouffre

•

Château Caronne Sainte Gemme 1949
Maison Dony

•

Moka

•

Roederer 1952

Il était signé Vermeersch !

LA BONNE CHÈRE et la CHALEUR DU VIN

... Pour que la gastronomie soit complète, il faut aussi qu'elle emprunte quelque chose au cœur, selon le XX^e aphorisme de Brillat-Savarin, car il n'y a rien de parfait sans l'amour du prochain.

C'est sur la fin d'un bon repas que les gourmands, échauffés par la bonne chère et le bon vin, s'animent d'un nouveau feu et font éclater ces vives saillies qui répandent la joie et l'allégresse, parmi les convives.

Aussi Lampriac, le père de Plutarque, homme de mérite et d'une vaste érudition, disait de lui-même que la bonne chère et la chaleur du vin faisaient sur son esprit le même effet que le feu produit sur l'encens, dont il fait évaporer ce qu'il a de plus fin et de plus exquis.

Maurice des OMBIAUX
(L'Amphytrion d'aujourd'hui)

Le déjeuner Thermidor à Dinant

Samedi
13 juillet
1957

Point n'est besoin de présenter notre ami De Wynter, qui fut parmi les participants du 1^{er} banquet aérien mondial de la Sabena.

Cette fois nous le retrouverons chez lui au Thermidor, entouré d'une sympathique délégation de Dinantais amis, fiers de la réputation gastronomique de leur belle région, grâce aux efforts persévérants des De

Wynter, Wilmotte et autres seigneurs de la poêle.

Le menu en parfaite harmonie saisonnière, posa un problème ardu de ravitaillement. Il fut résolu « in extrémis » grâce à une complicité Sabena qui justifia une fois de plus, de ses immenses possibilités.

Le programme comportait :

MENU

Terrine de Canard en Gelée

•

Truite au court-bouillon, beurre truffé

•

Escalope de ris de veau Clamart

•

Ecrevisse à la façon du Chef

•

Fromages de l'Abbaye

VINS

Pêche flambée aux fines liqueurs

•

Roederer brut

•

Pouilly-Fuissé

1952

•

Brane Cantenac

1949

•

Monthélie Champy

1937

et fut salué en finale par de chaleureux applaudissements.

Dorénavant, Monsieur De Wynter est des nôtres : il l'a bien mérité.

Nous aimons nous trouver parmi les premiers à vous souhaiter, cher Membre Gastronomes, un heureux 1958 et les plus belles prouesses, dans l'art de la Gastronomie, en cette année faste pour notre pays.

Ensuite seulement... de vous rappeler la tâche ingrate de vos dévoués Secrétaires et Trésoriers et le travail journalier que représente la gestion de votre Club.

Aidez-nous dès lors, en sortant votre carnet de virement du tiroir, pour tracer le transfert de vos cotisations 1958, au compte de chèques postaux 442.65 du Club des Gastronomes à Bruxelles.

NOS MEILLEURS

VOEUX

Votre carte d'affiliation vous parviendra aussitôt et vous aurez droit au sourire affectueux de notre Ange Gardien du Trésor.

Merci, bien merci et au plaisir de vous revoir.

Caravane joyeuse que celle qui se forma à 11 heures le lundi 9 septembre pour visiter les caves de la Maison Vve Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne, où nous serons amicalement accueillis par Monsieur le Baron Bernard de Nonancourt, chef de la maison et Messieurs Dony, les actifs représentants de la marque en Belgique.

Pour amener le champagne à la table du consommateur, il faut un long travail, de préparation et de conservation, avant que de lui donner son habillage définitif, qui portera dans les 5 parties du monde, la renommée de la Maison.

Lorsque ce travail est exécuté, dans les installations modernes de la Maison Vve Laurent-Perrier, l'on reste confondu d'admiration pour cette magnifique conception de la production parfaite.

Au cours de l'exposé qui nous fut magistralement

présenté par Monsieur le Baron de Nonancourt, nous apprenions avec étonnement que la prévision pour la récolte 1957 était la plus mauvaise depuis 1910, alors que la consommation passait de 32 à 50 millions de bouteilles, et appelait nécessairement des mesures de protection pour tous ceux qui ont le souci légitime de ne vendre que le seul produit de qualité.

Après une soirée à Sept-Saulx, auprès de notre ami Lefèvre, suivie d'un repos bien gagné, nos membres se retrouvaient dispos le mardi 10 septembre à Ay-sur-Marne, pour visiter les installations Deutz et Geldermann.

Reçus par M. Lefaucher, secondé par M. Abadie il nous fut donné de comparer les méthodes de production et de sélection, pour conclure à la même perfection dans la qualité, adaptée chaque fois au goût particulier des consommations des vins de champagne de la maison.

UN NOUVEAU PROCÉDÉ ÉLECTRONIQUE POUR LA CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les laboratoires de recherches de la Raytheon Manufacturing Company aux Etats-Unis annoncent la mise au point d'une nouvelle méthode de préservation des denrées alimentaires mettant en œuvre les micro-ondes de radar. Le nouveau procédé, que ses auteurs désignent sous le nom de « freeze-drying », (dessiccation par le froid) consiste essentiellement à congeler les denrées périssables puis à les déshydrater en les soumettant à un faisceau d'ondes de même nature que celles employées dans le radar. Ces ondes en rencontrant la glace à l'intérieur des produits alimentaires qui y sont exposés engendrent une élévation de température. L'opération ayant lieu dans le vide, la glace s'évapore entraînant ainsi la dessiccation des denrées traitées. La plupart des produits alimentaires périssables sont justiciables du nouveau procédé. Ils peuvent être ensuite emmagasinés à la température ambiante de la même façon que les denrées mises en boîtes soudées. D'après le chef des laboratoires de la compagnie, le Dr. David A. Copson, la viande de bœuf, les crevettes et les fraises, pour ne citer que quelques exemples, ont été soumises avec un plein succès à ce nouveau mode de préservation. Le phénomène qui se

produit sous l'action du faisceau de micro-ondes pénétrant à l'intérieur des denrées congelées peut être comparé à celui qui intervient lorsque du linge lessivé est suspendu à l'extérieur un jour de gel. L'eau renfermée dans les fibres textiles commence par se prendre en glace puis s'évapore laissant le linge sec.

Les ondes de radar présentent l'avantage d'agir sur la glace à mesure que celle-ci disparaît des couches extérieures pour se localiser au centre des pièces, sans être arrêtées par les parties périphériques déjà desséchées. Les autres procédés d'évaporation de la glace qui ont été essayés agissent plus directement sur les couches externes et on tendance à altérer non seulement la couleur, mais aussi la texture des produits alimentaires et à diminuer leur valeur nutritive.

Un autre avantage que l'on peut réclamer pour la nouvelle méthode est que les produits ainsi déshydratés ne présentent plus qu'un poids très inférieur par rapport à celui constaté à l'état frais. Une tranche de bœuf par exemple renferme environ 75 % d'eau et des crevettes 80 %.

Avant la consommation les produits sont rendus à leur état premier par immersion dans l'eau où ils reprennent immédiatement leurs aspect premier en se gonflant à la façon d'une éponge.

Vive donc l'éponge micro-ondulée dans le vide par le radar. On brûle du désir d'en manger ! Quelle grande maison la mettra la première à sa carte ?

Le déjeuner du Relais du Comte Jean au Zoute

28 septembre
1957

Ce déjeuner fut-il placé sous le signe malencontreux de la grippe asiatique ? Toujours est-il que les défections de dernière minute auraient fait craindre un échec, s'il n'y avait eu pour diriger de main de maître les opérations, M. Maurice Breda, remarquablement secondé par Charly Colle.

La cérémonie était honorée de la présence de M. le Conseiller au tourisme de Westfandre et Madame Dries Van Damme, remplaçants M. le gouverneur, le Chevalier Van Outryve d'Ydewalle, empêché.

Le menu comportait les spécialités qui font la renommée du « Relais du Comte Jean ».

Repas en tous points réalisé avec un accompagnement de jolis vins.

Conclusion : bravo et merci.

Au cours de la cérémonie, la nouvelle brochure Westfandre-Tourisme, nous fut présentée; elle fait honneur à ceux qui ont pris à cœur les intérêts touristiques de la Province.

MENU

Distractions

•
Les Filets de Sole au Champagne

•
La Côte à l'Os grillée
au Feu de Bois

•
Beurre Bercy
Cœur de Laitue

•
Coupe aux Fruits

VINS

Roederer Brut en Magnum

•
Graves Supérieur Dry

•
Château Bouscaut 1952

...Heureux celui qui le matin de l'ouverture, a pu tirer dans quelques compagnies de manière à pouvoir envoyer au lieu du rendez-vous quelques perdreaux pour le déjeuner ! Il aura mangé ce jour-là les meilleurs perdreaux de la saison, car ils seront tendres tout en étant frais et si la barde de lard, la feuille de vigne et le beurre au goût de noisette sont les compléments gastronomiques de ces oiseaux à la chair parfumée et extrêmement délicate, l'assaisonnement de quelques heures de marche dans les chaumes, les betteraves et les pommes de terre est incomparable.

(Maurice des Ombiaux)

Le déjeuner de Montaigu

Samedi
19 octobre
1957

Ah ! cette chère « Vieille Barrière » ! Que de souvenirs y ont laissé les anciens du Club. Ce n'est pas sans mélancolie qu'ils se souviennent de ces belles années où notre jeune Association se cherchait encore. L'époque était heureuse — combien plus qu'aujourd'hui ! Les traditions culinaires étaient encore à l'honneur, et particulièrement à Montaigu, qui conservait toutes ses originalités de très vieille ville de pèlerinage. Madame Kesten y faisait à la « Vieille Barrière », une exquise cuisine et elle avait fait de son restaurant un sanctuaire de la gastronomie.

Et bien, les années ont passé, les routes ont été bétonnées et élargies et Montaigu n'est plus un petit village perdu et presque inaccessible. Mais la facilité n'a pas gagné la cuisine et la réputation de « La Vieille Barrière » est restée. Certes, Madame Kesten a-t-elle

dû s'astreindre à un repos combien mérité. Mais elle a confié la direction des cuisines à Mademoiselle Rosa qui est depuis 34 ans au service de la maison. On pense si elle respecte l'enseignement qu'elle a reçu ! Sa sœur, Mademoiselle Manda s'occupe de la réception et du service de salle depuis 36 ans. A elles deux, elles symbolisent la fidélité, le respect de la haute tradition, le culte de la vieille devise d'Orange : « je maintiendrai ».

Cette collaboration si étroite a permis à la « Vieille Barrière » de rester dans la droite ligne du grand art culinaire. La simplicité qu'aimait Curnonsky s'y enrichit du raffinement inspiré par le respect des enseignements d'une haute et vieille tradition.

Une fois encore, la « Vieille Barrière » a bien mérité du Club des Gastronomes.

MENU

Amuse Gueules
•
Saumon d'Ecosse
Beurre Fondu
•
Artichaud Farci
à la Crème
•
Coqs Faisans
Airelles
•
Soufflé Grand Marnier
•
Café Moka

VINS

Champagne Bollinger 52
•
Riesling d'Alsace
Réserve Spéciale
•
Château Talbot 1953
•
Chambolle Musigny 1953
Grande Réserve
•
Porto Vieux

NOTULES

*Jouissez lentement et que rien ne vous presse,
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.*

J. BERCHOUX

*Un homme à qui on paie un déjeuner est un homme
à moitié dompté.*

Henri MARET

*La table est un plaisir d'âmes délicates. Quand un
homme grossier en parle, on a envie de lui demander
de quoi il se mêle.*

Alain LAUBREAUX

*Ceux qui se privent de manger pour ne pas s'abîmer
l'estomac me font l'effet de malins qui sortiraient
nus pour ne pas user leurs vêtements.*

Alain LAUBREAUX

*La bonne table humanise, elle donne de l'indulgence,
elle aide à vivre dans l'ordre.*

Robert ANDRIVEAU

Comment j'ai vécu la manifestation du Clou d'Oré

16 novembre
1957

Pour la première fois dans son histoire gourmande, Liège a accueilli, le samedi 16 novembre, le Club des Gastronomes.

Pour recevoir ses hôtes, M. Pierre Kraus, Directeur-Propriétaire du « Clou Doré », avait arboré son large sourire et sa moustache des grands jours ! Avec sa cordialité bien liégeoise, il fit à nos Membres les honneurs de son somptueux « Clou Doré », vieille demeure princière où l'on prépare chaque jour des menus royaux, et de sa magnifique terrasse, d'où un temps exceptionnellement doux permit d'admirer de la ville un panorama unique et original.

La réunion commençait bien : il régnait sur cette terrasse une telle atmosphère de douceur et de cordialité que tous s'y attardèrent, bavardant, flânant, admirant : d'un côté, notre Président fraternisait avec Mademoiselle Decure, Directrice de la Revue « Cuisine & Vins de France », dont il fut d'ailleurs un des fondateurs ; d'un autre côté, Monsieur Kraus racontait l'histoire de sa belle maison ; au milieu de la pelouse, deux gastronomes discutaient... gastronomie. Il fallut plusieurs rappels pour rassembler tout le monde dans la grande salle, où une table luxueuse avait été dressée.

Le Champagne Cristal Roederer fut un boute-en-train remarquable : sa mousse légère pénétra les cœurs et les esprits et ouvrit bien large les appétits.

« Monsieur le Président est servi ! » C'est Arthur Galopin, Premier Maître d'Hôtel du « Clou Doré » depuis onze ans, qui vient de si bien parler ! Eh bien ! à table, puisque nous sommes venus pour cela !

Premier plat, une chose rare : un Jambon d'Ardenes comme il n'en existe plus que dans le souvenir de certains gastronomes ou sur la table de quelques « cinsés » du Luxembourg et du « Clou Doré » : tendre, onctueux, délicat. En le savourant, on le voit accroché dans la cheminée d'une ferme fagnarde, sous un feu fumant de chêne et de génévrier.

Deuxième plat : ici, petit intermède. Prévoyant l'exubérance de la joie gourmande de ses hôtes, Monsieur Kraus, hôte parfait, leur fait mettre une bavette. Eh oui ! une belle et grande bavette, couvrant bien le petit décolleté de ces Dames, la cravate et le veston de ces Messieurs, et dont quelques exemplaires furent emportés en « souvenirs », avec, bien sûr, l'accord du Patron ! Prévoyance combien légitime et estimable puisque voici, dans toute sa splendeur, le Homard Clou Doré, et sa sauce simple et savante à la fois,

où mille herbes exhalent leurs parfums, escortant avec grande dignité le « Cardinal des Mers » cher à Monselet. On sent ici la touche de Madame Henriette Kraus, Mère du Propriétaire, Grand Cordon Bleu et sacrée telle par Curnonsky qui, assistant en 1929 à une dégustation de spécialités liégeoises organisée par la défunte association « La Cagnotte de Bourgogne et de Saint-Lambert » déclara : « Anne Pitou peut mourir puisque je connais Henriette ! »

La perfection est une : contentons-nous de l'admirer et d'en jouir, sans trop essayer de la disséquer. Peu nous chaut si Jean Thiry, Chef du « Clou Doré », a mis dans sa sauce de l'estragon, du thym, de la ciboulette, de la marjolaine et quoi encore ? Ce qui compte, c'est que sa sauce est parfaite. Et, joie suprême, une cuiller à sauce, tant réclamée par Curnonsky, est là, nouvelle attention du Maître de Maison ! Tant pis pour le foie, sus à la sauce !...

Et avec cela, un Meursault-Charmes 1945, fleurant bon la feuille morte, tout ensemble sec et onctueux, doux et corsé : de l'or dans les verres !

Petit rince-doigts, petite cérémonie d'enlèvement des bavettes, grand concert de louanges.

Troisième plat : c'est la saison de la chasse ; Monsieur Kraus nous fait servir une Selle de Chevreuil au Chambertin. Sur un immense plat d'argent, Arthur Galopin la présente, embrochée, toute ruisselante d'une belle sauce brune. Quelqu'un traduit tout simplement la pensée de tous : « Cela sent bon ! » Et c'est bien vrai : elle sent bon, cette selle de chevreuil, à laquelle le Chambertin, le Vin de l'Empereur, a donné la noblesse de son arôme et la subtilité de son bouquet. Mais c'est au bout de la fourchette qu'elle donnera toute sa valeur, ajoutant à son fumet la finesse de sa chair délicate. Et, encore une fois, cette sauce, digne de Laguipière...

Heurtant un peu au premier contact, le Château-neuf-du-Pape 1952, tel un être bourru mais foncièrement bon, révèle peu après des qualités exceptionnelles : sa saveur chaude, son bouquet puissant tiennent tête au roux du chevreuil, mais sans l'effacer, jouant parfaitement son rôle d'accompagnateur.

Et puis vinrent les senteurs du Pays de Liège, ces délicieux fromages de Herve : le « plateau », le « demi-doux », le « piquant ». Un Herve bien affiné, juste à point, vaut les meilleurs fromages de France : ceux

que Monsieur Kraus nous fit servir en furent la preuve; tout le monde en reprit.

S'il est vrai que le fromage permet de mieux goûter le vin, il n'en reste pas moins qu'un fromage à goût puissant comme le Herve exige d'un vin des qualités hors pair : puissance, race, bouquet, corps, élégance. Le Volnay Clos des Santenots 1947 possédait toutes ces qualités : son goût suave, son parfait équilibre firent merveille. Il fut la dernière des quatre notes de l'accord parfait vineux qui ne cessa de retentir, comme un leit-motiv, tout au long de la symphonie gastronomique que nous venions de vivre.

Aussi, ce fut sous des applaudissements aussi sincères que nourris que notre Président félicita Monsieur Kraus, grand responsable de cette belle manifestation, et lui remit un fanion d'Honneur du Club, fanion qui restera en bonne place au Clou Doré, en attestation permanente de la haute qualité de cette Maison.

Puis c'est le Chef Jean Thiry qui reçoit un hommage unanime. Membre de la Chaîne des Rôtisseurs, Grand Cordon de Saint-Fortunat, il a été formé par cette Grande Dame de la Gastronomie Liégeoise que fut et qu'est encore Madame Henriette Kraus, qui, à 64 ans, veut reprendre bientôt du service actif dans le nouveau « Clou Doré » qui s'ouvrira dans quelques mois. Elle ne ménagea ni ses peines, ni ses encouragements, ni même ses punitions, pour arriver à faire de lui un Chef, un vrai, qui aime ce qu'il fait et le fait bien. Il y a une telle entente entre eux que Jean Thiry en est arrivé à appeler Madame Kraus « Maman » ! C'est dans un tel esprit et dans une telle ambiance que peut naître la Grande Cuisine !

Monsieur Morren remet ensuite à Arthur Galopin, impeccable Maître d'Hôtel, la Médaille Industrielle de Première Classe, bien méritée par plus de 35 ans du

service qu'il a dirigé aujourd'hui, parfait, rapide, discret, précis, et digne.

A sa façon bien à lui, pleine de délicatesse, d'amabilité et d'esprit, notre Président s'adresse alors à Madeleine Decure, Directrice de « Cuisine et Vins de France » et la remercie, au nom de l'amitié franco-belge, d'avoir fait tout spécialement le voyage de Paris pour apporter à notre Club le salut de la Gastronomie Française. Il la prie ensuite de commenter les différents plats. Enfant chérie du grand Curnonsky, elle conquiert vite la sympathie de tous par son charme, sa gentillesse, sa compétence. Elle est visiblement émue lorsque notre Président lui remet l'Insigne d'Honneur du Club, en lui promettant son appui pour la diffusion et la documentation de la magistrale Revue qu'elle dirige avec tant de bonheur.

Et cette manifestation, qui laissera à tous un bien beau souvenir, se termina par une Sibérienne aux Liqueurs de France, que Jean Thiry se devait de réussir parfaitement.

La fête était finie ! Nous venions de passer quelques heures merveilleuses de gastronomie liégeoise, dans une ambiance luxueuse et familiale à la fois, la belle ambiance du Club des Gastronomes. Après le café, Pierre Kraus invita les Gastronomes à visiter ses nouvelles installations qui ne le céderont en rien aux installations actuelles. Celles-ci, du reste, resteront en service. Par sa situation et son cadre exceptionnel, ce nouveau « Clou Doré » méritera le surnom de « Tour d'Argent » de Liège.

Allons, il est temps de se quitter. Au revoir à tous, et à bientôt, au « Carlton » pour le 26^e anniversaire de notre club ! et la remise de l'Oscar 1957.

J. H.

MENU

Jambon d'Ardenne
Salade de céleri
•
Homard « Clou Doré »
•
Selle de Chevreuil au Chambertin
Compote d'airelles et calvilles
Pommes croquettes
•
Fromages du pays
•
Sibérienne
•
Moka

VINS

Cristal Roederer 1952
•
Meursault Charmes de Cavin 1945
•
Châteauneuf du Pape 1952
•
Volnay Clos des Santenots 1947

Jeudi
16 janvier
1958

Le dîner du Coventry

Le dîner mensuel de janvier, aura lieu le jeudi 16 à 19 heures 30 au Coventry, Boulevard Mettevie à Bruxelles avec la présentation suivante :

MENU

La Ballotine du Mans et ses Caprices

•

Le Dos de Turbot braisé aux Splendeurs Divines

•

Le Suprême de Volaille des Gastronomes

•

Le Rocher 58

•

L'Ananas Surprise

La gamme des plus beaux vins reste à désigner.

Conditions de participation : 450 francs.

Nombre limite d'après l'ordre des **souscriptions** :
45 couverts.

Date de clôture des inscriptions : Le lundi 13 janvier 1958.

Jeudi
20 février
1958

Le dîner des " Provençaux "

Au dîner mensuel de février, qui sera servi le jeudi 20, à 19 heures 30 « Aux Provençaux », rue Grétry à Bruxelles, Fernand Meyrath, vous propose :

MENU

Oxtail Gastronomes

•

Feuilleté de Fruits de mer
Curnonsky

•

Cardons au gratin

•

Suprêmes de Pintadeau
en salmis
Philéas Gilbert

•

Soufflé Provençaux

Pour les vins, nous puiserons dans la magnifique réserve des Provençaux.

Conditions de participation : 450 Francs.

Nombre limite, d'après l'ordre des inscriptions :
50 couverts.

Date de clôture des **inscriptions** : le lundi 17 février.

LA MONTAGNE

de l'Or liquide

Dans le Nord-Est de la Hongrie s'étend une chaîne de montagnes d'altitude moyenne; c'est la chaîne de Zemplén, un prolongement des Karpates. Ses cônes bizarres, ses sommets dont la forme rappelle celle des pains de sucre, ses cimes qui ont la forme de tentes trahissent ses origines volcaniques. C'est là un paysage sauvage; cependant les pentes méridionales de la montagne se fondent doucement avec les plaines infinies de l'Alföld (Grande Plaine Hongroise). Ces pentes méridionales, baignées de soleil et au sol friable et volcanique sont couvertes par des millions de ceps de vigne. Les vignobles appartenant à 34 villages produisent ici l'un des meilleurs vins du monde, celui de Tokay, que Paracelsus, le célèbre alchimiste du XVI^e siècle, appelait le "roi des vins" et Pie IV "la boisson des Papes".

Avec ses 236.000 hectares de vignobles, la Hongrie occupe la 7^e place parmi les pays producteurs de vin. Les 6000 hectares des vignobles de Tokaj constituent l'un des plus grands trésors du pays. Depuis des siècles, le vin de Tokaj figure parmi les premiers dans la liste mondiale des vins. Cromwell, Erasme, le czar Pierre le Grand en firent l'éloge, quant à Voltaire, il déclara un jour que ce vin mettait en mouvement toutes les fibres du cerveau et faisait jaillir, du fond de l'âme, un magique feu d'artifice des étincelles de l'esprit. Dans son poème adressé à Madame de Pompadour, il dit que seul le roi de France pouvait être comparé au vin de Tokay. De son côté, Anatole France écrivit : "Tout en travaillant, j'ai bu un verre de Tokay et, tout à coup, la fée d'une douce tranquillité se mit à jouer avec moi" La renommée de ce vin a toujours été légendaire. On s'en sert comme remède contre les maux d'estomac et d'intestins, contre les coliques et la fièvre typhoïde, et à l'époque où l'on ne connaissait pas encore les anesthésiques, on en grisait les malades, avant l'opération, afin que, tombés dans un sommeil profond, ils ne souffrent pas d'une amputation de la jambe ou du bras. Il y a 400 ans que le vin de Tokay commença sa marche triomphale, d'abord comme remède, ensuite, comme boisson de luxe, la plus fine de toutes. Il eut vite fait de conquérir toute l'Europe et de devenir ce vin des rois, dont parla Paracelsus en 1541.

Quel est l'aspect de ce vin? Le regarder est déjà un plaisir. D'un couleur jaune d'or, tirant sur le rouge, il est d'un velouté presque huileux. Les anciens croyaient pendant longtemps le plus sérieusement au monde qu'il contenait de l'or "végétal", provenant du sol. Cette absurdité semblait être confirmée par le fait qu'on trouvait souvent, sur les grappes du "furmint" de Tokay, et, à la fin d'automne longs et chauds, des masses brillantes et dures qui rappelaient effectivement le minerai d'or. Cependant, en 1779, Marie-Thérèse fit analyser ces masses au laboratoire de chimie de l'Université de Vienne. Il apparut alors qu'il ne s'agissait pas de l'or "végétal", mais d'une espèce de miel que la chaleur du soleil faisait jaillir des grains qui commençaient à se sécher. Vers 1700, le médecin de la cour royale d'Angleterre gardait pendant 20 ans, une grappe de raisin de Tokay, "à cause de ces grains d'or".

Plus encore que sa couleur, la saveur du vin de Tokay est une source de plaisir. Bien entretenu, le vin de Tokay est d'un goût à la fois amer et doux, rappelant quelque peu celui de l'amande, qu'il doit aux grains séchés sur place. Ce goût spécial qu'aucun autre vin du monde ne possède, est provoqué par les huiles végétales qui, au bout de deux ou trois ans — et à condition que le vin soit entretenu avec soin — ne manquent pas de se manifester. Le vin de Tokay est assez fort — il est de 14 à 15 degrés — en le buvant on a d'abord l'impression qu'une flamme s'allume dans son corps, mais, aussitôt après, on se sent envahi d'une douce mollesse.

Quel est le secret du vin de Tokay? On le cherche depuis des années. Vers 1600, des moines français ont transporté des ceps de Tokay dans l'Artois, mais ils n'ont pas donné de vin de Tokay. Un prince allemand planta des ceps de Tokay au bord du Rhin; il ne vendangea qu'un vin médiocre. La tsarine Catherine II fit planter ces ceps en Crimée et elle fit venir des vigneron de Tokay. Cependant, le vin obtenu manquait de cette saveur et de cette chaleur qui caractérise précisément le bon vin de Tokay. C'est Paracelsus qui avait sans doute le mieux pénétré le secret en affirmant : "Le soleil de la région de Tokay pénètre dans les racines du

ceps, où, purifié de la chaleur, il se transforme en vin. C'est ce qui explique les qualités du vin "aszú" de Tokay. Il est indubitable que c'est dans le paysage et dans le sol que nous devons chercher le secret de Tokay. Cette région de la Hongrie est très ensoleillée; les automnes y sont longs, lumineux et secs. Les roches volcaniques et malléables emmagasinent facilement la chaleur du jour qu'elles irradiant la nuit. De cette façon, même à la mi-octobre, le sol fournit la chaleur nécessaire à la maturation de la vigne et au séchage sur place des grains. Ainsi, la lave solidifiée des volcans depuis longtemps éteints, font du vin de Tokay une espèce de l'or liquide. Quant à sa saveur particulière, il la doit, en dehors de la composition du sol, à certains agents de fermentation spéciaux aux caves de Tokay.

Le soleil de cette fin d'été envoie ses doux rayons sur la montagne de Tokay. Au-dessus de très vieux villages, sur des terrasses bien abritées, le raisin mûrit sur la mince couche de sol nourricier qui recouvre la lave solidifiée. Cette région a connu de nombreuses catastrophes; à la fin du siècle dernier, le phylloxéra détruisit presque jusqu'au dernier pied de vigne; et après la replantation, la région vinicole de Tokay s'est singulièrement rétrécie. D'autre part, au cours des dernières dizaines d'années, l'étendue des vignobles subit de nouvelles diminutions, celle des terrains inculte augmenta et il y eut de moins en moins de pieds de vigne. Venant des hautes montagnes, le vent et l'eau emportaient petit à petit la mince couche de sol nourricier, ne laissant plus que la roche aride, le trachyte volcanique. La lutte de l'homme contre la nature ne se révéla pas assez efficace.

C'est il y a trois ans que fut entrepris, sur la base d'un long travail de recherche scientifique, le travail visant à la renaissance de Tokajhegyalja. Des tracteurs de 600 CV retournent, à un mètre de profondeur, les sols où auront lieu les nouvelles plantations; des greffes, de l'outillage et des crédits sont accordés aux propriétaires des vignes. Cette opération qui s'intègre dans le plan de développement économique du pays, ouvre un nouveau chapitre dans le développement de Tokajhegyalja. Il

s'agit de renouveler les vignobles des pentes élevées, entièrement détruits, de remplacer les pieds de vigne vieillis, de moderniser la viticulture et la viniculture. En 1957, 240 hectares de vignobles nouveaux ont été plantés à Tokaj-hegyalja, soit près de 100 hectares de plus que l'année dernière.

Cette année, l'été a été assez pluvieux, ce qui a créé de nouvelles difficultés aux vignerons qui devaient lutter durement contre les péronosporées qui attaquaient les grappes. Cependant, grâce aux 24 stations d'avertissement qui signalent l'approche des péronosporées, ils ont réussi à écarter le danger, et,

dans les vignobles bien entretenus, on s'attend à une récolte de 15 quintaux par hectare. On a tôt vendangé les raisins de table — le muscat, le chasselas, le passatutti — et, si l'automne devait être ensoleillé, fin octobre, les vignobles de Tokay allaient donner de l'or.

Gyula Antalffy.

Le GIBIER et le BOURGOGNE



Il ne faut pas être grand clerc pour savoir que, dans un dîner, le gibier ne peut se passer sans bourgogne.

Les grives, le lièvre en civet ou en râble, la bécasse, le chevreuil, le sanglier ne supportent guère d'autre breuvage. On vous dira qu'une coupe de champagne va bien avec un faisán à la choucroute et même avec un perdreau rôti. Mais un verre de bourgogne leur convient mieux encore. Rien ne développe les saveurs rudes ou délicates de la venaison comme les arômes des crus de Beaune ou de Nuits; leurs noces somptueuses célébrées par des cardinaux pourpres et des prélats violets recouverts de dalmatiques brochées d'or, étincelantes de lumière, exaltent toutes les papilles du palais et font retentir des chants d'orgue, des fanfares de cor, des voix célestes dans le cerveau.

Mais ce serait une étrange erreur de croire que le bourgogne ne peut apparaître à table qu'avec les gibiers de poil et de plume. Servez, avec les huîtres et le poisson, le délicieux Chablis, le sublime Meursault, le triomphant Montrachet et dites s'il existe quelque chose de supérieur à leur parfum, à leur onction toute abbatale.

A quelles volailles, à quelles viandes les Fleurie, les

Thorins, les Moulin-à-Vent, ou si vous les préférez, les Santenay, les Chassagne, les Monthélie, les Savigny et les Aloxe ne s'assimileront-ils point ?

Pour développer un bouquet qui vous cause autant de plaisir, il faudrait choisir un vieux bordeaux de forte tête. Encore aurait-il une saveur moins prononcée. Mais n'entrons point dans la querelle des vins que nous avons évitée au commencement de ce manuel. Le bordeaux a de grands mérites et, pour que le bourgogne soit glorifié comme il convient, il n'est pas nécessaire d'abaisser les produits de la Gironde.

Y a-t-il une union mieux assortie que celle de la truffe et d'une gorgée de Pommard, de Corton ou de Saint-Georges. Ne dirait-on point qu'ils sont faits l'un pour l'autre ?

Il faut admirer la parfaite correspondance qui existe entre les divers aliments dont l'homme se délecte le plus et le nectar que distille la vigne sous l'influence de la terre et du soleil de la Côte d'Or.

*Petit manuel de l'amateur de bourgogne
Maurice des OMBIAUX.*

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. Dethler

AUX PROVENCAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M. Daniel Lescot

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 Troglio.

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

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE

BRUGES

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

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cawet
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. Teirlynck.

DINANT

HOSTELLERIE THERMIDOR
L. de Wynter
3, rue de la Station
Téléphone : 23.135

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 LOUVIERE

**RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM**
rue Sylvain Guyaux.

LOUVAIN

Hôtel-Restaurant « LA ROYALE »
Place des Martyrs
Propr. : Robert Verstringhe.

NAMUR

HOSTELLERIE DU MONT-KEMMEL
Walter Geisler
Téléphone : Kimmel 145.

LE MONT KEMMEL

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.