

revue des hôteliers,
restaurateurs, traiteurs
et cafetiers



L'Echanson des Gourmets

Menu

Nos activités du mois



Nos projets



Crêpes de chez nous



Nos Echos

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



27^e ANNEE

NUMERO 2

MAI 1961

Les activités du CLUB

LE VOYAGE AU RHIN

Las, les 28, 29 et 30 avril, nous ne serons pas allés sur le Rhin, comme nous l'avions envisagé. Il a fallu reporter le voyage à un ou deux mois.

Ce délai nous permettra de revoir certains détails d'organisation qui augmenteront encore l'intérêt du voyage. Les précisions suivront prochainement.

AUX BORDS DE L'ESCAUT

Le Club vous a proposé son déjeuner du mois de

Bourgogne, nous voici...

Puisque nous avons évoqué l'Histoire à propos de Tournai, pourquoi ne récidiverions-nous pas à propos de la Bourgogne ? Nos provinces belges n'ont-elles pas eu leur destin étroitement uni à celui des terres rassemblées autour de Dijon par les derniers Grands Ducs d'Occident ? Cette histoire commune n'a-t-elle pas tissé entre nous, une infinité de souvenirs et d'habitudes, dont l'amour du bon vin des cités bourguignonnes ?

Nous en jugerons mieux encore début juin, lorsque nous serons reçus par les maisons Thomas Bassot, Louis Latour et Piat. Un programme magnifique nous attend au terme de ces quelques 400 km d'excellentes routes, et vous allez le lire avec la très ferme intention de nous renvoyer immédiatement votre inscription :

Circulaire descriptive complète sera envoyée incessamment.

Vendredi 2 juin :

- réunion vers 15 heures 30 devant l'hôtel de la Cloche à Dijon.
- Visites des chais de la maison THOMAS BASSOT
- dégustations.
- 19 heures, banquet au Restaurant des Gourmets à Marsannay-la-Côte.

MENU :

Terrine de Pigeon Truffé
Saumon de la Loire au Champagne
Coq au Vin
Plateau de Fromages
Glace au Cassis
Divers vins :
Rosé
Pouilly Fuissé
Griotte ou Ruchotte
Café
Liqueur

mai aux rives de l'Escaut, dans cette ville qui fut la première capitale européenne : Tournai.

Nous n'étions pas aux « Trois Pommes d'Orange » pour faire œuvre d'historiens, mais pour savourer un menu particulièrement intéressant que nous avait préparé notre ami Kempen. Nous vous dirons dans notre prochain numéro, tout le plaisir que nous y avons éprouvé, allant de surprise agréable en heureuse surprise. La journée ne fut-elle pas couronnée par une dégustation de vins. Félicitons tout de suite notre hôte de la journée, en lui promettant de le faire de manière plus détaillée dans notre édition de juin.

— Logement à l'Hôtel de la Cloche.

Samedi 3 juin :

- Petit déjeuner à l'Hôtel de la Cloche
- Réunion vers 10 h. 30 devant l'hôtel
- visite des chais des maisons LOUIS LATOUR à Beaune, et dégustations
- vers 12 h. 30, banquet au « Restaurant du Marché », place Carnot, à Beaune

Dimanche 4 juin :

- Petit déjeuner à l'hôtel vers 9 heures.
- Départ pour visite des chais et installations de la maison PIAT à Mâcon
- vers 12,30 h., banquet
- l'après-midi soit vers 16 heures, il nous sera libre de rester à Dijon, ou de rentrer à Bruxelles.



Il s'agit ici des détails de base de l'organisation du déplacement qui doivent encore être complétés. Mais pour ce faire, des renseignements nous manquent à ce jour.

Soyez cependant assurés que tout sera mis en œuvre pour assurer une réussite parfaite à tout point de vue.

Il n'est prévu aucun moyen de locomotion sur place. Celui-ci sera donc le même que celui de rigueur lors de notre déplacement en Champagne, à savoir les voitures particulières des participants.

Les diverses visites et trajets se feront de cette façon.

CRÊPES DE CHEZ NOUS

façon Maurice des Ombiaux

Dans une monographie anecdotique de Camille Lemonier, des Ombiaux s'exprimait ainsi :

« ...Il voyait faire sous la direction de (sa bonne grand'maman brabançonne), par la vieille servante Catherine, les *koekenbakken* qu'il a si plaisamment décrites dans *La Saint-Nicolas du batelier*.

Assis auprès du poêle de Louvain, reluisant de cuivre, dans la cuisine familiale, le gamin regardait Catherine découvrir la pâte. Celle-ci se soulève jusqu'au bord de la casserole, grasse, épaisse, odorante, avec de petites soufflures qui la gonflent ça et là. Catherine immerge la cuillère à pot en cette belle nappe profonde et, quand elle l'en retire, de longs filets descendent de tous côtés. Maintenant la poêle siffle et pétille, car la pâte vient de couler sur le beurre bruni, autour des rondelles de pommes que Catherine y a disposées préalablement. Et la première crêpe, roussie sur les bords, bondit en l'air, lancée d'un adroit tour de bras. Vite une assiette, on l'étale dessus; elle a la couleur de la sole frite, dorée et grésillante. »

Dans « Mes Tonnelles », l'un de ses premiers recueils de contes, et sans doute même le premier, car il est daté de 1898, et la liste d'ouvrages du même auteur ne porte que des « à paraître prochainement ».

« Pendant ce temps-là, la mère bourrait de charbon l'étuve, jusqu'à la gueule, pour la voir rougir bientôt à fendre le pot, puis faisait fondre le beurre qu'elle versait avec le lait et la crème, dans la marmite ou Zirée plongeait ses bras bruns pour effectuer le mélange que doraient les jaunes d'œufs.

Et c'était merveille de la voir, sous le manteau de la grande cheminée au-dessus de laquelle reluisaient les plats d'étain et un Christ de cuivre, écraser les gruaux entre ses doigts, fabriquer prestement la pâte, la saupoudrer de temps en temps de fleur de

farine qui se répandait autour d'elle en un nuage et poudrait ses cheveux frisés.

Lorsque la pâte fut à ce point travaillée, Zirée fit tomber avec le doigt ce qui lui en restait sur les bras, l'installa auprès du feu afin de la faire lever plus vite et la couvrit d'un linge chaud...

Le gamin tournait autour de sa mère, impatient d'engloutir le premier « raton » qui lui était toujours destiné. Plusieurs fois déjà, il avait, à la dérobée, soulevé le couvercle de la marmite et plongé son doigt dans la pâte pour le relâcher ensuite avec gourmandise. Les voisins arrivaient, flairant la bonne odeur de café qui se répandait dans toute la chambre. Elles examinaient la pâte et il fallait leur énumérer le nombre d'œufs, la quantité de beurre et de crème qu'elle avait nécessitée. Et, dodelinant de la tête, elles approuvaient, disant : « Avec ça, il y a moyen de les faire excellentes. »

Le lard crépitait et chantait en fondant; avec une louche, Zirée versait le liquide jaune qui s'étendait dans la poêle et la couvrait toute. Puis la pâte se soulevait, se couvrait d'ampoules que Zirée crevait avec une fourchette. Au bout d'un instant elle soulevait le « raton » pour constater son degré de cuisson. Lorsqu'elle le jugeait suffisant, elle saisissait à pleines mains le manche de la poêle et, d'une brusque secousse, lançait en l'air la crêpe pour la retourner avec une adresse et une précision qui faisaient l'envie de bien des ménagères.

La pâte prenait une belle teinte dorée et brune qui la rendait plus appétissante autant que l'odeur délicieuse en cuisant, excitait les estomacs à une goinfrerie vraiment villageoise.

Au fur et à mesure que les crêpes étaient cuites, on les amoncelait sur un grand plat de faïence en les saupoudrant de cassonade. »

(Tcheu-Tcheure)

Nos membres restaurateurs à l'étranger

Quelques restaurateurs étrangers sont membres du Club des Gastronomes. Nous en publions la liste ci-dessous, classée par ordre alphabétique du nom du restaurateur. Vous retiendrez ces bonnes adresses pour vos prochains voyages !

FRANCE

Val-Suzon (Côte d'Or)

Hôtel « VAL SUZON »
M. BALLOT

Saint-Paul

Hôtel-Rest. « LES OLIVIERS »
M. BIANCHERI

Saint-Symphorien-Tours

Rest. « LE NEGRE »
M. BARRIER
103, av. Tranchée

Paris (8^e)

« AUBERGE DE LA TRUITE »
M. DORIN
Cité Retiro, 30, Fg St-Honoré

Bordeaux

RESTAURANT TRAITEUR
M. DUBERN
42, Allées, Tourny

Hôt.-Rest. « SPLENDID »
M. PUJO

Agay

Hôt.-Rest. DE LA BAUMETTE
M. GIANNETTI

Soissons

Hôt. « LE LION ROUGE »
MM. GOMMY Frères

Montélimar

« LE RELAIS DE L'EMPEREUR »
M. LATRY

St-Tropez

Rest. « DEI MOUSCARDINS »
M. LIONS

Auvillers-les-Forges (près Rocroy) Ardennes

HOTEL LENOIR
M. LENOIR

Les Ponts-Neufs (C. du N.)

M. LORRAND-BARRE

Vienne (Isère)

Rest. « DE LA PYRAMIDE »
Mme POINT

Nice

Rest. « ADOLPHE »
M. L. PICCIOLI
Place Charles Félix, 6

Rest. « DU PETIT BROUANT »
M. PUJET
4, bis rue Deloye

Antibes

« TAVERNE DE PROVENCE »
M. PASERO
8, avenue Soleau

Les Baux-en-Provence

Hôtel-Restaurant
« L'OUSTAU DE BEAUMANIÈRE »
M. THUILLER

Eze-Village (Alp. Mar.)

Hôt.-Rest. « LA CHEVRE D'OR »
M. WOLFF

Sept-Saulx (Marne)

Hôt.-Rest. « CHEVAL BLANC »
M. LEFEVRE

St-Raphaël

Hôt.-Rest. « LA VOILE D'OR »
M. LEFEVRE

COLOMBIE

Bogota

Rest. « LE GRAND VATEL »
M. GOERRES

ITALIE

Ponte St-Luigi (près Vintimille)

Hôt.-Rest. « LA MORTOLA »
M. LORENZI

GRAND DUCHE DE LUXEMBOURG

Bodange-Martelange

« LE MARTIN PECHEUR »
M. NEZER - DECELLE