

# REVUE DES

**hôteliers-restaurateurs**

**traiteurs et cafetiers**

**PUBLICATION MENSUELLE**  
**14<sup>e</sup> ANNÉE**

**1**

Janvier  
1962



## SOMMAIRE

|   |          |
|---|----------|
| Il était donc vrai . . . . .            | 1        |
| De l'astuce au plastic . . . . .        | 3        |
| Au Grand Prix Montagné Paris . . . . .  | 5        |
| Les tarifs de la Sabam . . . . .        | 7        |
| Saint-Vincent chez Erasme . . . . .     | 11       |
| Les bonnes recettes . . . . .           | 12       |
| L'ECHANSON DES GOURMETS . . . . .       | I à VIII |
| L'Etat est un bon papa gâteau . . . . . | 25       |
| Entre la poire et le fromage . . . . .  | 27       |

ADMINISTRATION  
REDACTION

**EDITIONS BRUXELLES-VARIETES**  
16, place Houwaert — Bruxelles 3  
Tél. : 18.56.45 - 18.53.26

ABONNEMENT ANNUEL :

Belgique et Grand-Duché de Luxembourg 150 francs  
Etranger . . . . . 180 francs  
à virer au Compte Chèq. Post. N° 651.72 des

**EDITIONS BRUXELLES-VARIETES**  
BRUXELLES 3



# L'Echanson des Gourmets

## Menu

A la chevalerie du Fourquet

Le Club a 30 ans

Marcel Goerrès en visite

Confréries vineuses

A propos de Caviar

Prince Elu des Gastronomes  
Président d'honneur  
CURNONSKY

28<sup>me</sup> ANNEE

NUMERO 1

JANVIER

1962

Organe officiel du





## A LA CHEVALERIE DU FOURQUET

En grand arroi, la Chevalerie du Fourquet a organisé une réception suivie d'un dîner en la Maison des Brasseurs, en l'honneur du Syndicat d'Initiative de Bruxelles.

Brillante assistance, on le devine, avec de très jolies dames qui faisaient du Musée de la Bière, de la salle des Chevaliers ensuite, un adorable parterre.

Le menu était simple, comme de coutume, mais d'une réalisation extrêmement soignée :

*Crème Mercator*

*Côtelettes de Ris de Veau  
Cervoisière*

*Jambon en croûte Jean Primus*

*Berloque des Cambiers*

*Moka*

Cuisine parfumée à la bière, bien entendu, et quand on dit parfumée, il s'agit bien de par-

fum, d'ondes légères et grisantes qui naissent du mariage intime de l'orge et du houblon transcendés par la magie culinaire. Dieu, que c'est bon !

Ce fut l'avis des convives, qui le dirent. Ce fut l'avis du Conseil magistral et le Grand Maître, dans une de ces improvisations dont il est coutumier et dans lesquelles il mêle si heureusement le passé, le présent et un avenir embelli par la bière, intéressa les convives, les fit sourire, et les fit applaudir longuement la bonne bière de chez nous.

Le 20 janvier, la Chevalerie recevait les membres de la Chaîne des Rôtisseurs réunis à Bruxelles en grand chapitre international. Un apéritif à la bière leur fut servi avec des zakouskis, au cabaret. Les Rôtisseurs étrangers furent étonnés de cette reconstitution si fidèle, si originale. Curieux de tout ce qui sort de l'ordinaire, le Musée de la Bière leur parut une des révélations les plus intéressantes de leurs nombreux séjours à l'étranger.

### Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

(association sans but lucratif)

#### 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 francs.

Les associés *Protecteurs*, une unique cotisation de 3.000 francs.

Les associés *Hôteliers, Restaurateurs* paient un droit d'entrée de 500 francs. (Les panonceaux, qui leur sont confiés restent la propriété du Club qui peut en exiger la restitution sans avoir à en justifier le motif).

#### CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du par-

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 425 francs.

rainage de deux membres effectifs. Ce 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, liste de fournisseurs, etc. ;
- 3) à participer, moyennant la quote-part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;

## LE CLUB A 30 ANS

*Ainsi donc, le Club a trente ans. La fine fleur de l'âge et pourtant, il faut déjà se reporter si loin pour retrouver le souvenir de sa naissance. Il faut aller par delà une guerre mondiale, par delà l'ère des avions à réaction qui franchissent les océans en quelques heures, par delà une époque où l'Europe était encore l'Europe, une péninsule minuscule accrochée au flanc de l'Asie, comme le cœur humain est un petit muscle accroché dans la poitrine de l'homme, et sans quoi l'homme n'est plus rien.*

*C'était en ce début des années trente, où une récession économique secouait le monde. Alors déjà, il fallait maintenir un art de vivre, un art d'être heureux par delà les contingences, et un petit groupe s'était attelé à cette tâche agréable. Il y avait là déjà notre Président, Pierre Morren, il y avait les fidèles de toujours, Monsieur et Madame Lucien Geerts, Madame Vandermeulen, Madame Dewaet, devenue notre trésorière lors du décès de son regretté mari. Il y avait Jacques Souhami, tant d'autres encore, dont quelques-uns, hélas, nous ont quitté pour toujours.*

*Il y avait aussi Curnonsky qui vint présider à la fondation du Club. Il était Prince de la Gastronomie depuis quelques années, et sa réputation était grande. Avec Marcel Rouff, il avait fait le tour de la France gourmande et il avait complété son périple par un voyage en Belgique. Ce qu'on lui servit l'étonna et lui fit reconnaître que la cuisine, en Belgique, était digne de son aînée, la cuisine française. Il l'avait dit en termes inoubliables et notre pays était, hors de France, celui qu'il aimait le mieux. Il était donc avec nous à la fondation, et son nom figure toujours en exergue de notre Echanson des Gourmets, comme étant notre fondateur.*

*Trente ans ! Comptez les heures joyeuses et agréables passées en commun. Comptez les heureuses surprises que le Club vous a procurées. Voyez combien de révélations il vous a faites sur les belles routes du bien boire et du bien manger.*

#### HAINAUT JOLY

*Cuisine et Vins de France a consacré un écho au millénaire du Maroilles et le commence ainsi : « Le joli bourg de Maroilles en Hainaut ».*

Il s'agit bien entendu, du Hainaut historique, dont la capitale était

Valenciennes, Maroilles se trouvant près de Landrecies. C'est gentil quand même de rappeler cette vieille parenté historique.

Le Maroilles, dont on connaît le redoutable parfum, fut mis au point vers 960 par les moines de l'abbaye du lieu. Il fait mieux que Mathusa-

*Certes, dans le cours de notre année jubilaire, nous nous plairons à revoir notre passé, à refaire certains historiques de moments hauts en couleurs de notre brève existence, si féconde pourtant. Il nous suffisait, aujourd'hui, d'annoncer l'événement.*

*Notre Club est une association sans but lucratif, la chose va de soi. Il ne se contente plus, depuis de nombreuses années, de préparer de magnifiques soirées pour ses membres. Il a voulu faire davantage et récompenser chaque année, l'artiste qui se dévoue le plus et le mieux pour la satisfaction des gourmets. C'est ainsi qu'il a été amené à créer ses « Oscars » de la gastronomie. En faire la liste, c'est citer ce qu'il y a de meilleur dans les cuisines de Belgique. Certes, tous n'y sont pas : à chaque année suffit sa peine, et l'armorial se complète de douze en douze mois. Ainsi le Club a-t-il complété sa mission de « consommateur » et de « critique », par une mission de prospection, de découverte de talents et de récompense des mérites notoires.*

*Cette attribution des « Oscars » n'est pas la dernière de nos initiatives. A elle seule, elle laverait le Club de tout ce qui peut constituer le soupçon de recherche du « péché de la gourmandise » (mais, prouvait des Ombiaux : il n'y a pas de péché en la matière. Il y a peut-être un péché de la chair, mais pas de péché de la bonne chère).*

*Dans un monde tourmenté, à la recherche de nouvelles occasions de haine, de nouveaux motifs de s'entredéchirer, notre cher Club est un havre de paix, une oasis où s'est réfugiée la douceur de vivre, où se perpétue la tradition des belles et bonnes choses. Lui aussi pourrait prendre pour devise, le fier « Je maintiendrai ». Et il est bien dans son esprit de maintenir les belles et bonnes coutumes de nos gourmands pays d'Occident.*

lem : à mille ans, il se marie. Il a en effet épousé les vins de Bourgogne et de Champagne, les proches voisins de cette terre de Haynault. On ne pourra pas dire qu'il s'agit d'un emballlement. On croirait plutôt au mariage de raison !



# CONFRERIES VINEUSES

Nous avons pensé que nos lecteurs seraient intéressés par ces notes sur quelques importantes confréries vineuses françaises. Nous en donnons une liste

presque complète en fin d'article. Il y manque l'Ordre des Coteaux, créé en Champagne pour servir la boisson créée par Dom Perignon, qui se situe un peu en marge de ses conseurs.

## LES CHEVALIERS DE TASTEVIN

### Historique

C'est en 1925 que naquit cette Confrérie. Elle eut aussitôt son grand maître, son grand chancelier, son grand pilier, son grand argentier et toute une série de hauts dignitaires, son blason et ses rites.

C'est dans le cellier du château historique du Clos Vougeot (Côte d'Or), propriété de la Confrérie, que les membres de l'ordre, revêtus de la robe rouge, brodée d'or, et du bonnet carré, accueillent leurs hôtes de marque à qui ils font « dodiner » dans la coupe traditionnelle le vin du crû. Les principaux « chapitres » ont lieu au Printemps, en Été, aux Vendanges et à la St-Vincent.

### Objet

Le tastevinage créé par cette Confrérie constitue une sorte d'examen des quelques douzaines des crûs et

de bouteilles d'élite. Cet examen est fait sous bouteilles anonymes (désignées seulement par leur crû, un numéro et leur millésime) par cinq groupes de jurés où l'on remarque les plus brillants spécialistes des questions œnologiques. Il consiste à désigner les bouteilles qui méritent d'être « tastevinées » et estampillées. Après le jugement, des cérémonies accompagnées de chœurs et de chansons font revivre la plus célèbre tradition de la région.

### Annexes étrangères

Les rites de cette Confrérie dépassent largement le cadre régional.

Aux célèbres chapitres de Nuits-St-Georges, répondent les chapitres de New-York, Washington, Bruxelles...

## CONFRERIE DES CHEVALIERS DU SACAVIN

### Historique

Fondée vers 1900, la Confrérie du Sacavin tint ses premières assises dans les caves gothiques du Château de Montreuil-Bellay (Maine-et-Loire). Interrompue à deux reprises par la guerre, elle se réunit à nouveau dans le cadre médiéval des Caves Plantagenet à Angers.

### Traditions

La Confrérie tient actuellement deux chapitres solen-

nels, l'un lors de la Foire aux Vins d'Anjou en janvier, l'autre en juin, à l'occasion du Rallye International des Vins et Châteaux d'Anjou.

### Objet

Le Grand Conseil de l'Ordre procède alors aux rituelles cérémonies de réception et d'intronisation de nouveaux membres, qui sont soumis à l'épreuve de la « question » et doivent prêter serment, devant le « Maistre Rabelais », d'être toujours « buveurs impénitents ».

## CONFRERIE DE BREVINS

### Objet

Cet ordre se propose de grouper les personnalités les plus aptes à faire connaître et apprécier le Muscadet.

### Historique

C'est le 24 juillet 1948 que fut fondé l'ordre des Chevaliers Brevins, au cours d'une séance inaugurale qui se tint au Château de Nantes, dans le cellier des Ducs de Bretagne.

### Traditions

Cet ordre se compose d'un conseil de 20 membres les uns choisis parmi les vigneron producteurs de Muscadet, les autres parmi les gastronomes éminents et les personnalités du Tourisme Régional.

Les Chevaliers sont revêtus d'une toge noire rehaussée d'un plastron brodé d'ornements bretons. Ils portent le grand cordon de la confrérie qui soutient l'insigne composé de l'hermine de Bretagne se détachant en émail noir sur une grappe dorée. Leur devise : « Bois le vin, sois bon comme lui ».

## LES MOUSQUETAIRES D'ARMAGNAC

### Historique

Cette confrérie a été solennellement consacrée en octobre 1951 dans la chapelle de l'Abbaye Cistercienne de Flaran, près de Condom-en-Armagnac (Gers).

Cette inauguration fut célébrée par de nombreuses festivités, divertissements chorégraphiques et recon-

stitution d'un duel de mousquetaires; après quoi, le capitaine de la Compagnie, assisté de son lieutenant, le Duc de Montesquiou Fezensac, authentique descendant de d'Artagnan, procéda à l'intronisation des nouveaux membres qui promirent solennellement de chanter « l'âme du vin aux reflets de soleil ».



## LES COMPAGNONS DU BONTEMPS DU MEDOC

### Historique

Créée en 1950 à Pauillac (Gironde), la Compagnie du Bon Temps du Médoc emprunte son nom à un cuveau dans lequel on prépare une mixture à coller le vin.

### Traditions

Les Compagnons portent les « bon temps » sur la tête sous forme d'une toque creuse où bouillonne un flot de mousseline. Une robe de velours lie de vin et une plaque dorée pendue au col complètent la tenue du Conseil de l'Ordre.

### Objet

Cette Compagnie a remis à l'honneur l'ancienne tradition du « ban des vendanges » qui consiste à

## LA JURADE DE SAINT-EMILION

### Historique

Chaque année, au mois de mai, une tradition vieille de huit siècles ressuscite à St-Emilion (Gironde), lors des fêtes de la Jurade. Fondées par le roi d'Angleterre, Jean-Sans-Terre, les Jurades étaient des corporations qui donnaient des certificats d'appellation contrôlée, afin de maintenir la qualité du vin.

### Traditions

La présidence de la Jurade revient au premier Jurat. Viennent ensuite le Grand Marguillier, maître des cérémonies, le Grand Vignétier, garde du sceau de la Jurade, sceau qu'il appose sur les barriques reconnues dignes de l'appellation, le Procureur Syndic, le Clerc, etc.

## LES CHEVALIERS DE LA MEDUSE

### Historique

En 1697, Messire de Vauvray, Conseiller du Roi Louis XIV, fonda, à Toulon, l'Ordre des Chevaliers de Méduse, ainsi appelés parce que les vins de Provence avaient la même propriété, disait-on, que les gouttes de sang de la tête de la Gorgone Méduse, tranchée par Persée, qui pétrifiaient, médusaient, ceux qu'elles atteignaient.

Après une brillante carrière, l'ordre tomba dans l'oubli. Ce n'est qu'en 1949 que l'on songea à sa résurrection et, le 15 février 1951, les nouveaux chevaliers tinrent leur premier chapitre au Domaine Ste-Roseline, ancienne abbaye de la celle Roubaud.

### Traditions

L'Ordre de Méduse se compose d'une commanderie (administration), d'une connétablie (discipline), d'un

## PRINCIPAUTE DE FRANC-PINEAU

### Historique

Créée par le Duc de la Rochefoucauld, cette principauté régie par la loi de 1901 possède un siège à Cognac (Charente) et tient ses assises au Château de la Rochefoucauld. Elle a son prince, ses ministres, et toute l'apparence d'une petite royauté.

### Traditions

Elle tient annuellement deux grandes cours, l'une en Charente, l'autre à Paris, au cours desquelles, les « Princes » et les « Membres du Conseil » introduisent selon un cérémonial prévu par la Charte les personnalités françaises et étrangères appelées à recevoir les titres de « seigneurs » et « dames de Franc-Pineau ».

fixer le jour du commencement de la cueillette, par sonnerie de cloches et de trompettes, afin que les raisins soient vendangés au moment le plus favorable.

Cette tradition remise à l'honneur est prétexte au déroulement de grandes fêtes et réjouissances. Les délégations communales se présentent devant le grand conseil et déposent sur la table les paniers de raisins. Le char fleuri de Pauillac, le char de St-Julien, supportant la célèbre bouteille de cinq mètres de haut, les chars de St-Estèphe et de Cussac escortés qui, après accusation, plaidoirie et examen des raisins, prononce la sentence sur l'opportunité de proclamer ouvert le « ban des vendanges ».

L'intronisation des nouveaux membres a lieu après le jugement dans un chai, avec tout le cérémonial traditionnel.

Au moment des fêtes de printemps, les Jurats, revêtus de leur longue robe pourpre, se rendent en cortège à l'église monolithe entièrement creusée dans le rocher (XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles), où à la lueur des torches sont intronisés les nouveaux pairs.

### Objet

Une commission composée de propriétaires, négociants, membres de l'Institut National des Appellations, désignent les crus qui méritent le « titre de garantie ».

A cette occasion, on fait revivre un jeu de folklore local, le Papegay ou tir à l'arc d'un gaie, fixé au sommet d'un mât de 40 mètres de haut.

chapitre (Conseil d'Administration), d'un Grand Chapitre (nominations), de Mentors (sages conseillers).

Les membres du chapitre, à l'exception des Mentors, portent la cape bleue à col médicis, doublé de pourpre à parements d'or. Ils sont coiffés d'un culot à la poulaine, bleu à fond rouge. Enfin, la tenue est complétée par l'insigne de l'ordre : le Grand Cordon, orné d'une tête de Méduse portant la devise : « Lampade Medusa Gaudet ». En effet, tout un vocable est en usage au sein de cette confrérie : Pour boire, on dit « lamper », pour verre : « lampe », pour vin : « huile », etc.

### Objet

Ces Chevaliers ont juré de faire connaître, de faire aimer et de défendre les bons vins de Provence, en s'élevant en tribunal de la qualité.

Il suffit pour être admis d'être présenté par deux parrains, dont l'un soit « membre du Conseil du Gouvernement et dont l'autre serait au moins « Compagnon de Franc-Pineau ».

### Objet

Cette principauté a pour objet de faire connaître le Pineau des Charentes obtenu avec des mouts sélectionnés, (moutés exclusivement d'eaux de vie de Cognac) de mettre en valeur les beautés touristiques, les spécialités gastronomiques de la Charente en organisant des manifestations, visites dirigées et dégustations.

(voir suite page VII)

# à propos de CAVIAR

Dans la « Roumanie Nouvelle », Pastorel traite de ce sujet que de toute évidence, il aime étendre (sur du pain beurré).

★

Au siècle dernier, au fameux Congrès de Vienne, le vin le plus estimé dans la capitale de l'empire d'Autriche-Hongrie, fut un *Johannisberg* provenant des caves du prince de Metternich, ce qui eut le don de mettre à rude épreuve la fierté patriotique de l'illustre Talleyrand et du non moins illustre Antoine Carême, maître-queux chez l'ex-évêque d'Autun. Plusieurs caisses de *Montrachet*, expédiées tambour battant de Bourgogne à la demande de la France au Congrès, arrivèrent juste à temps pour rétablir un équilibre de prestiges vinicoles.

Notre pays fut jadis le théâtre d'une bataille similaire. Cette fois les belligérants furent non point des hommes, mais des éléments. Dans les anciennes principautés moldo-valaques, le rôle de Talleyrand échut à un fleuve. Afin de compenser l'absence dans les eaux de la mer Noire, du homard et de la langouste, ce qui mettait le littoral roumain en flagrant état d'infériorité gastronomique par rapport aux autres côtes, le vieux et patriote Danube mobilisa dans son delta les esturgeons, bélougas, esturgeons stélatus et sterlets peuplant ses flots et nous révéla ces incomparables perles comestibles que nous connaissons sous le nom de caviar. Cet ambassadeur permanent, ce propagandiste sans égal fit autant pour la réputation de notre pays que le *cognac* et le *champagne* pour la République Française. Etant donné que le caviar ne se trouve que dans le Danube, le Dnèper et la Volga (1), nous avons jugé opportun de donner ici quelques détails à l'intention des amateurs de l'étranger :

C'est le bélouga qui fournit le meilleur caviar, suivi de près par l'esturgeon. Les œufs d'esturgeon stélatus et de sterlet ne viennent qu'en dernier (ce qui ne veut pas dire qu'ils ne soient savoureux, mais nous sommes tenus de respecter la hiérarchie). Comme il m'est arrivé de lire dans divers traités et dictionnaires gastronomiques des recettes les plus extravagantes dans lesquelles figurait le caviar, je tiens à rappeler aux amateurs qu'une matière première de cette qualité ne

saurait qu'être dégradée par des combinaisons savantes. Le caviar ne souffre aucune préparation. Il doit être consommé tel qu'il sort des mains du pêcheur du delta. Un rien de beurre étalé sur le pain (si vous voulez) et pas autre chose. Voici d'ailleurs la meilleure façon de le servir.

Un bloc de glace au milieu duquel on a pratiqué une excavation. On recouvre l'excavation d'une serviette en fine toile de Hollande. On y place le caviar. Et c'est tout. C'est propre, élégant, opportun et salubre. Il existe cependant une exception. Une seule. La voici :

Mélangez en proportions égales de la salade d'aubergines (2) et du caviar pressé (jamais frais). Un mince filet d'huile fine. Un peu de jus de citron. Le tout servi sur la glace.

Je me souviens d'avoir vu dans la bibliothèque de mon grand-père paternel un livre de cuisine imprimé en caractère cyrilliques, dû à deux personnalités historiques de notre vie politique et culturelle : Milhaï Kogalniceanu et Kostaké Negruzzi. Je ne saurais affirmer que la salade susmentionnée figurât ou non dans le bouquin. Mais je sais pertinemment qu'un grand ami de Kogalniceanu, le vieux Gheorghe Marcescou, ancien ministre et professeur de droit civil à l'Université de Jassy, l'appréciait fort et que c'est lui qui la fit adopter, plus tard, par le fameux restaurant *Capsa*. Quoi qu'il en soit, j'assume toute la responsabilité quant à cet heureux mélange. Après vous, mesdames !

PASTOREL.

(1) « Science et Vie » nous a appris que, depuis une quarantaine d'années, la pêche à l'esturgeon est pratiquée aussi dans la Gironde.

(2) La salade d'aubergines se prépare comme suit : on fait griller les aubergines bien mûres sur de la braise (ou à la flamme du gaz) jusqu'à ce que la peau en soit presque carbonisée. On enlève cette peau sous un courant d'eau froide. On retire les parties de la pulpe éventuellement noircies par le feu ainsi que les pépins. On hache finement la pulpe avec un couteau en bois. On égoutte. Puis on frotte à l'huile, dans un saladier, à la façon d'une mayonnaise, les aubergines ainsi hachées. On ajoute du sel à volonté. On sert le tout glacé.

## CONFRÉRIES VINEUSES (suite)

Et voici pour terminer, la liste — à peu près complète — des Confréries vineuses françaises actuelles :  
Confrérie des Sacavins d'Anjou ;  
Confrérie des Chevaliers du Tastevin de Bourgogne ;  
Confrérie de Saint-Etienne d'Alsace ;  
Confrérie des Brevins de Nantes ;  
Confrérie de la Cantepleure de Vouvray ;  
Compagnons du Beaujolais ;  
Jurade de Saint Emilion ;  
Ordre des Compagnons du Bon Temps du Médoc ;  
Principauté du Franc-Pineau ;  
Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac ;

Confrérie des Baillis de Pouilly sur Loire ;  
Ordre Illustré des Chevaliers de Méduse ;  
Connétablie de Guyenne ;  
Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent (Beaujolais) ;  
Vignerie Royale de Jurançon ;  
Counsellh dels Mestres Tastaïres del Languedoc ;  
Confrérie Rabelaisienne de la Dive Bouteille de Gaillac ;  
Confrérie des Tire-Douzils ;  
Compagnons du Bouju (Jura) ;  
Chevaliers du Cep (Ordre universel).



## Les bonnes tables des membres

### Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

h. = hôtel.

r. = restaurant.

### du Club des Gastronomes

#### ANVERS

**Rôtisserie**  
**« LA CIGOGNE D'ALSACE »**  
7, r. du Berceau - Tél. : 33.97.16  
Prop. : W. Van den Bergh.

**RESTAURANT GOLDINI**  
58, av. de France  
Tél. : 03/33.08.05  
Prop. : M. Florean Vittorio

**LA PEROUSE**  
Steen - Tél. : 03/32.35.28

#### BRUXELLES

**ESPAGNE**  
Pâtissier-confiseur  
320, av. Georges Henry  
Tél. : 34.39.60  
Oscar du Club

**AU TRONE SAINT ARNOULD**  
M. Morlegheem  
25, rue du Trône - Tél. : 12.12.40  
Oscar du Club

**LE FOND'ROY**  
Place de la Sainte Alliance, 4  
Uccle - Tél. : 74.21.83 - 74.31.87  
Rob. Dethier

**AUX PROVENCAUX**  
2, rue Grétry - Tél. : 18.06.23  
Prop. M. et Mme Meyrath  
Oscar du Club

**RESTAURANT ASTRID**  
21, rue de la Presse - Tél. : 17.38.31  
Pierre Braeck

**LA SABENA**  
Cuisine à bord des avions

**RESTAURANT DU VAL VERT**  
1A, chaussée de la Hulpe,  
Groenendael - Tél. : 57.05.81.  
Prop. : M. Romeyer

**CHALET DE LA FORET**  
Drève de Lorraine - Tél. : 74.54.16  
Prop. : Jean Troglio

**RESTAURANT CARLTON**  
28-29, boulevard de Waterloo  
Tél. : 12.30.40.  
Prop. : M. et Mme Lescot  
aux cuisines : Julien Vermeersch.  
Oscar du Club

**ATOMIUM**  
Dir. Gysemans  
Heysel - Tél. : 73.30.00

**EN PROVENCE**  
M. Dupont  
1, place du Petit Sablon  
Tél. : 12.78.39.

**LE JUBILE**  
M. Van Hoorebeek  
154, boulevard du Jubilé  
Tél. : 25.05.16

**PEPPINO**  
8, rue du Marais  
Tél. 17.68.29

**COMME CHEZ SOI**  
M. Wynants  
23, place Rouppe - Tél. : 12.29.21

**AUBERGE ALSACIENNE**  
253, ch. de Bruxelles, Tervueren  
Tél. : 57.32.91  
Prop. : M. Lenglez

**DAUBY**  
Pâtissier-confiseur  
21, av. Livingston - Tél. : 33.38.16  
Prop. M. Jentil

#### BRUGES

**LE PANIER D'OR**  
Fr. Van Heck  
28, Grand'Place - Tél. : 339.85  
Oscar du Club

#### CINEY

**LE COMMERCE**  
rue du Commerce, 150  
Hôtel-Restaurant  
Tél. : 083.21.015.  
Prop. : M. Wilmotte

#### DINANT

**THERMIDOR**  
rue de la Station - Tél. : 082.32.135  
Prop. : M. De Wynter

**MOLENKAMP**  
place Albert 1<sup>er</sup> - Tél. : 082.23.186  
Prop. : M. Molenkamp.  
Oscar du Club

#### KEMMEL

**KEMMEL**  
Hostellerie du Mont Kemmel  
Tél. : 44.145  
Prop. : M. Geissler

#### LAROCHE-EN-ARDENNE

**A L'AIR PUR (h. r.)**  
Route de Houffalize  
Tél. : 084.41.223  
Prop. : M. Dubois  
Oscar du Club

#### LA PANNE

**HOTEL DU PARC**  
av. Alb. Dumont, 30  
Tél. : 058.414.07  
Prop. : André Beghin

#### LA LOUVIERE

**RESTAURANT-TRAITEUR  
WILLAM**  
rue Sylvain Guyaux, 62  
Tél. : 21.323

#### LIEGE

**LE CHAPON FIN**  
153, bd de la Sauvenière  
Tél. : 04/23.69.92

**LE CLOU DORE**  
Mont Saint Martin, 59  
Tél. : 04/32.37.52  
Prop. : M. Kraus

#### MONS

**RESTAURANT DEVOS**  
rue de la Coupe - Tél. : 065.313.35  
Prop. : MM. Dandoy frères  
Oscar du Club

#### NAMUR

**CASINO**  
1, av. baron de Moreau  
Tél. : 081.230.21  
Prop. : M. et Mme Engelmann

#### OCQUIER

**LE VAL D'OR**  
Prop. : Mme V. France  
Tél. : 34.103

#### REMOUCHAMPS

**HOTEL-RESTAURANT  
DES ETRANGERS**  
Prop. : M. et Mme Daussaint -  
Bonhomme  
Tél. : 04/72.40.06

#### TOURNAI

**AUX 3 POMMES D'ORANGE**  
rue de la Wallonie  
Tél. : 069.25.278  
Prop. : M. Kempen

#### VILLE-POMMERËUL

**LE RELAIS**  
route de Mons  
Tél. : 065.205.61  
Prop. : Ed. Duperroy