

Le repas de Noël offert par l'Armée du Salut à ses amis les pauvres

Hier soir, en la grande salle de la Madeleine, grâce à la collaboration généreuse de la Chambre Syndicale des Grands Magasins qui fournirent gracieusement le liquide et le solide fut servi à 1.200 déshérités un menu simple mais pour lequel concouraient la qualité des produits et l'excellence de leur préparation.

Le Club de la Bonne Auberge et son président M. Paul de Carsalade avaient tenu il y a quelques jours — nous l'avons relaté ici — à terminer l'année par une remarquable démonstration gastronomique et philanthropique qui eut lieu à l'Hôtellerie de la rue Haute.

C'est aux pauvres de l'Armée du Salut que sont allés les pensées des nombreux gourmets membre de la « Bonne Auberge » et c'est le brillant maître queux Charles Wurtz qui assumait bénévolement la charge de préparer ce repas en tout point réussi.

Hier soir, c'est au Maître Lefaux, qui brilla en qualité de chef sur les fourneaux fameux d'un restaurant que je connais bien, qui réussit avec brio la rude tâche que volontairement et gracieusement il s'était imposé.

Je suis allé avant que ne commence le repas lui rendre visite à la cuisine.

J'ai pris connaissance du menu et mon ancien collaborateur m'a invité à goûter à ce qui allait nous être servi. Je l'ai félicité en dégustant avant la lettre le menu destiné aux pauvres.

Consommé aux légumes
Saumon froid mayonnaise
Rôti de porc dans son jus
Epinards frais
Pommes nature
Compote d'abricot
Bananes. Oranges
Tarte Bruxelloise

Comme boisson, eaux minérales belges et café.

Pour servir les 1.230 convives, y compris les invités, il a fallu 360 litres de potage, 160 kilos de saumon, 53 litres de mayonnaise laquelle a exigé pour sa préparation 150 jaunes d'œuf.

Quant au « rôti de porc » sans os, il représentait le poids respectable de 220 kg. de filet, 195 kg. d'épinards, en ont fourni la garniture.

Les Marjolaines si farineuses devaient avoir poussés dans les Dunes, car ce sont les meilleures, il en a fallu, épluchées, une demi tonne ! Chaque convive a reçu 4 abricots, c'est-à-dire 8 oreillons, calculez...

Les tartes bourgeoises assorties par personne et d'une dimension impressionnante, ne le cédaient en rien en fait de qualité à celles servies dans les restaurants bruxellois les plus réputés, 300 litres d'eau pour 35 kg. de café exigèrent 2.400 morceaux de sucre !

Quelle belle salle, quelle chambrée et que de figures réjouies !

Une fleuriste réputée de la capitale avait tenu à fleurir pour le plaisir de faire plaisir toutes les tables. Et il y en avait !

Les dames de la Croix-Rouge, toutes jeunes, servaient elles-mêmes les pauvres. C'était beau et émouvant à regarder.

La chorale et la fanfare de l'Armée du Salut nous gratifièrent, durant tout le repas, d'un concert varié, des mieux réussi. On entendit ensuite M. Désiré Defauw, professeur au Conservatoire de Bruxelles; M. Alain, professeur au Conservatoire de Bruxelles; Mme Despy, de l'Alhambra; Mme Bellin et M. Andrieu, du Théâtre de la Monnaie.

Il y eut au micro des allocutions de M. le major Maurice A. Cackelin, de M. Blommaert, aumônier en chef de l'Armée, de M. Abraham Nans, écrivain, du ministre d'Etat et ministre de la Santé publique M. Emile Vandervelde, de M. Hoste, ministre de l'Instruction publique.

M. Blommaert eut l'heureuse idée à la fin du repas de faire appeler le chef de cuisine M. Lefaux qui, monté sur l'estrade, fut acclamé par tous les convives.

En résumé, repas générateur de joie profonde et qui met si humainement en pratique la parole divine : « Paix sur la terre aux hommes de bonne volonté. »

Paul BOUILLARD.