

B. 5546

LA BONNE TABLE



MENU

Entre Nous
 Formulaires Mobilisés
 et Hôtels ouverts.
 Au Pays des Légendes.
 Cuisine d'aujourd'hui,
 Clients de demain.
 Les Hospices de Beaune
 et leurs vins.
 Recettes gastronomiques
 Au Baron Philippe
 de Rothschild.
 La Chasse.
 C'est l'homme
 qui fait la profession.
 Les huîtres et les vins
 blancs de Bordeaux.
 Le vin
 et les diabétiques.
 Les dernières volontés
 d'un hôtelier.
 Bibliographie.

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

MENSUEL.

15 NOVEMBRE 1939.

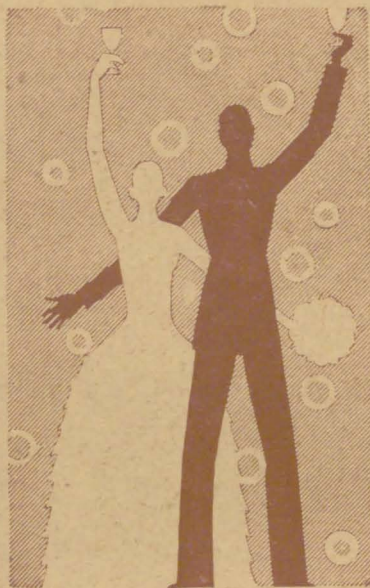
Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 francs

AUX AMIS DU CHAMPAGNE DOYEN

ET DU

PORTO JEMS'S



Le champagne DOYEN et le Porto JEMS'S sont heureux de pouvoir vous assurer, grâce à leur important stock, le maintien des prix si avantageux établis il y a plusieurs mois, c'est-à-dire avant la crise actuelle. Jusqu'à épuisement des stocks existant en Belgique, nos fidèles clients pourront se procurer dans les principales maisons d'alimentation du pays:

LE CHAMPAGNE DOYEN

Carte Blanche, extra-dry (brut) Goût américain (demi sec)

à 33 fr. la bouteille

LE PORTO JEMS'S N° 22

à 27 fr. la bouteille

Qu'ils en fassent leur profit. Ils feront une excellente affaire et bénéficieront de prix exceptionnels qui ne pourront plus être maintenus lors du réapprovisionnement de nos réserves.

Ils contribueront en outre au bien-être de nos soldats

CAR SUR CHAQUE BOUTEILLE VENDUE A PARTIR DE LA PARUTION DE LA PRÉSENTE ANNONCE, IL SERA RÉSERVÉ DEUX FRANCS A L'ŒUVRE DU COLIS DU SOLDAT

Le premier versement des sommes ainsi recueillies se fera le 1^{er} décembre 1939 et constituera en quelque sorte une participation à « La Saint-Nicolas du Soldat »

Un deuxième versement aura lieu le 20 décembre comme contribution à « La Noël du Soldat ».

La vérification et le contrôle de ces opérations seront assurées par voie d'huissier.



Aidez donc à la reprise normale des affaires !

Au Café, au restaurant, consommez comme d'habitude le champagne Doyen et le Porto Jems's. Et ne négligez pas de constituer chez vous une réserve de Doyen et de Jems's à bon compte. Non seulement vous ferez une excellente affaire, mais vous contribuerez aussi à une œuvre éminemment patriotique.

Vous trouverez



le champagne DOYEN et le Porto JEMS'S chez Delhaize Frères & Cie « Le Lion », dans les magasins de l'Union Economique ou chez votre épicier, qui se fera un plaisir de les demander au dépôt.

Rue Laekenveld, 27 — Téléphones : 26.55.28 et 25.08.75

“ La Bonne Table „

Belgique, France, Grand-Duché de Luxembourg, Suisse Romande

ORGANE OFFICIEL DU CLUB DES GASTRONOMES

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

PRINCE ELU DES GASTRONOMES

Rédaction : 27, rue Laekenvelt, Bruxelles --: Tél. 25.08.75

Pour la Publicité en France : M. WILLEMS DE LÉRIA, 13, rue Juliette Lamber
PARIS (17^e) - Tél. : Carnot 72.42

Entre Nous

Il est bien des endroits où la pleine franchise
Deviendrait ridicule et serait peu permise;
Et, parfois, n'en déplaît à votre austère honneur,
Il est bon de cacher ce qu'on a dans le cœur.
Serait-il à propos et de la bienséance
De dire à mille gens tout ce que d'eux l'on pense?
Et, quand on a quelqu'un qu'on hait ou qui déplaît,
Lui doit-on déclarer la chose comme elle est?

(MOLIERE)

JUILLET... Après un semestre d'activité intense, le Comité de notre Club décide de suspendre la publication de « La Bonne Table » pendant la durée des vacances.

Ce repos est jugé nécessaire, car depuis le « Septembre de Munich » des événements dangereux ont mis à l'épreuve les nerfs des mieux équilibrés. Chacun, on s'en souviendra, se posait cette question : Aurons-nous la guerre ? Chacun la redoutait et désirait que la paix ne fut plus une fiction. L'incertitude était constante et on se disait : A quoi bon vivre à l'idée de cette obsédante menace ? Mieux valait n'y point songer et se laisser entraîner par le courant des optimistes du moment. On se força ainsi à trouver la vie aussi belle qu'elle devrait l'être et on partit d'un cœur léger.

Alors on s'appliqua à ne compter les heures que par les plaisirs qu'elles apportaient et à n'attacher d'importance qu'aux sourires.

Juillet s'écoule dans une douce quiétude et août lui succède plein de promesses quand, vers sa fin, Hitler s'associe à Staline. Le monde entier s'ébranle. A moins d'un miracle, la catastrophe est

inévitable. La fièvre monte, monte... Chaque pays prend des dispositions pour garder ses frontières.

Durant ces heures tragiques, j'ai couru pour voir mon fils qui se trouvait en garnison à Compiègne. Arrivé dans cette ville, on m'apprenait qu'il était parti vers la frontière en un point vaguement défini. Malgré la gravité du moment et mon angoisse intime, dans ma course folle vers ce « point vague » que je n'ai d'ailleurs pas trouvé, je ne pouvais m'empêcher de jouir de la beauté de ces doux paysages de France et d'admirer la fécondité de sa terre si longtemps convoitée. Jamais je n'ai trouvé mon pays plus beau. Une décision calme et digne se reflétait sur chaque visage. On n'y lisait aucune haine, aucune arrogance, mais un sentiment de lassitude grave : on en avait assez...

Chaque français prenait librement la décision de combattre et il se dégageait de chacun un sentiment d'énergie concentrée et d'héroïsme silencieux.

Immédiatement à son appel, la France a vu tous ses fils se grouper dans un ordre admirable. Aucune passion, mais combien de grandeur, de mesure, de dignité : c'est bien elle, la France éternelle que chacun respecte du plus profond de soi-même.

Depuis, deux interminables mois se sont écoulés; mais la vie continue et doit continuer.

La détente des nerfs est plus que jamais nécessaire aujourd'hui.

Notre Club doit rester fidèle à ses principes, et encourager ceux qui, artisans et gourmets, continuent malgré les difficultés du moment à respecter le culte de la gastronomie, un des emblèmes de la civilisation. Que nos amis se groupent autour de nous, qu'ils nous fassent connaître ceux des membres appelés sous les drapeaux, nous publierons leur nom dans un prochain numéro, car nous désirons rester en contact avec eux. (1)

D'un autre côté on nous signale, à notre vif regret, la fermeture de différents hôtels et restaurants.

Que nos membres hôteliers-restaurateurs qui maintiennent leur établissement ouvert nous le disent de suite en nous faisant savoir leur prix de pension et week-end. Ces renseignements seront publiés dans la prochaine édition de « La Bonne Table ». (2)

N'oublions pas que les vacances de Noël sont proches et qu'un grand nombre de nos membres désire prendre un repos réparateur, soit en des week-end réguliers, ou des vacances plus ou moins prolongées. Et où trouveraient-ils maintenant, en dehors de nos frontières, gîte plus tranquille qu'en ces belles Ardennes et ces dunes magnifiques de la côte belge ?

(1) Remplir le formulaire, page 716.

(2) Remplir le formulaire, page 716.

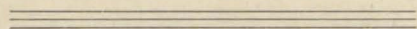
Entretiens, pour éviter les désagréments de dérangements inutiles, nous supprimons de ce numéro la liste des hôtels et restaurants recommandés.

Nos membres prêteront d'autant plus d'attention à la prochaine liste qu'elle sera récente et contiendra tous les renseignements du jour.

Essayons donc d'oublier les rigueurs du destin et efforçons-nous de diriger nos regards vers les rayons purs du soleil en conservant intactes notre énergie et nos plus chères espérances.

Le Vice-Président,
 Jacques SOUHAMI,
 Commandeur
 des Chevaliers du Tastevin

N. B. — Nous devons vous informer de ce que M. René H. André a donné sa démission de secrétaire et de membre de notre Club et que la correspondance devra être adressée, jusqu'à nouvel ordre : 27, rue Laekenvelde, Bruxelles.



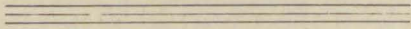
Pas de bonne TABLE,
 Pas de bonne CAVE,
 Pas de bons COCKTAILS,
 sans

**COGNAC
 MARTELL**



Le Préféré depuis
 plus de

220 ANS



**DEMANDEZ UN
 COINTREAU**



MACARONS DE MARCHE

MARQUE DEPOSEE

Seuls fabricants pour la Belgique
 et le Grand-Duché de Luxembourg.

34, rue Longue d'Argile, ANVERS
 16, Grand'Rue, MARCHE



LIEBIG

Adjuvant

culinaire

sans égal !



Grand Marnier
 LIQVOR

11, av. Van den Elschen, BRUXELLES



A NOUS RETOURNER D'URGENCE !

MEMBRE MOBILISE DU CLUB

NOM :

GRADE :

Compagnie, Batterie, Escadron, etc. :

Régiment (arme ou service) :

Secteur Postal n° Pays :

NOTA IMPORTANT. — N'employer aucune abréviation. Ecrire très lisiblement.

RESTAURANTS ET HOTELS OUVERTS

Je vous saurais gré de publier gratuitement les renseignements suivants :

Etablissement :

Adresse : Téléphone :

Localité : Province :

Prix des menus :

Prix de pension : Prix de Week-End :

Nombre de chambres :

Y a-t-il eau courante chaude et froide ? :

Y a-t-il un garage dans l'Etablissement ou trouve-t-on des facilités de garer dans les environs immédiats ?

Spécialités culinaires :

Je prends l'engagement de respecter les prix indiqués ci-dessus aux membres du Club des Gastronomes.

(Biffer les mentions inutiles.)

....., le

(Cachet et signature.)

Les Hospices de Beaune et leurs vins

La vente des vins des Hospices de Beaune ayant lieu ces jours-ci, nous avons pensé intéresser nos lecteurs en leur donnant quelques indications sur les Hospices de Beaune et leurs vins.

Les renseignements qui suivent sont extraits du livre « Le Vin de Bourgogne » par Camille Rodier, Grand Chancelier de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, qui a bien voulu nous autoriser à reproduire certains passages de son livre :

Il est glorieux pour une ville que le premier de ses monuments soit un hôpital. Vous trouverez en des villes d'une moindre étendue que Beaune des églises supérieures à sa collégiale de Notre-Dame, mais nulle part il n'est d'hospitaux aussi remarquables que celui-ci.

Historiquement, il est plein de souvenirs. Sous le rapport de l'art il a ce qui manque à tant d'édifices modernes, un caractère qui lui est propre, une physionomie individuelle et originale. Nul monument du XV^{me} siècle n'est peut-être dans un état de conservation aussi parfaite.



L'histoire de l'établissement serait incomplète si l'on ne parlait de l'institut de pieuses filles par lequel il est admirablement desservi depuis près de cinq cents ans. Le chancelier Rolin fit vraisemblablement venir des Flandres les premières hospitalières; il leur donna la règle des « béguines » de Malines et l'habit qu'elles ont conservées jusqu'à ce jour. Les Dames Hospitalières sont coiffées du hennin et portent le costume civil des dames nobles de l'époque, comprenant une ample robe de drap à traîne, maintenue relevée par une agrafe d'argent et qu'elles laissent traînante aux jours de grande cérémonie. En été cette robe est de laine blanche immaculée et en hiver en laine bleue de France ou de roy. Leur costume est complété par un tablier à bavette, symbole de leur rôle d'humbles servantes des pauvres; à leur côté est suspendue par une chaîne d'acier le trousseau de clefs des ménagères. En récompense de leurs services, elles reçoivent pour gages, et depuis la fondation, TROIS FRANCS par an.



Mais cette notice est déjà bien longue, et nous n'avons parlé ni de la cour intérieure des Hospices de Beaune, avec ses louvres aux piquantes découpures, dont les girouettes s'élancent comme autant d'aigrettes avec une légèreté aérienne; ni de la svelte aiguille qui sert de clocher; ni de la jolie dentelle qui décore la crête du toit en ardoise; ni de la charpente en châtaigner tant prisée des connaisseurs; ni des poutres si gracieusement amincies et sculptées de la Grande salle. Nous n'avons dit mot de la sépulture de Guigone de Salins, seconde femme du fondateur, inhumée en 1740, sous une grande tombe de cuivre, sur

laquelle elle était représentée en habit de veuve, à côté du Chancelier vêtu en chevalier armé de toutes pièces : cette tombe a été détruite en 1793. Nous n'avons pas même jeté un coup d'œil sur ce célèbre tableau du « Jugement dernier », peint par Roger Van der Weyden ou Roger de la Pasture, né à Tournay (1400-1464). Ce magnifique polyptique que toutes les capitales envient, a été commandé au peintre (Pieter Magister) par Rolin, à destination de l'Hôtel-Dieu de Beaune, où primitivement il servait de fond au maître-autel de la chapelle. Sur les volets extérieurs sont peints les portraits des fondateurs en prières, accompagnés des saints patrons sous le vocable desquels la Maison était confiée.

L'espace nous manque pour décrire ainsi dans tous ses détails un monument aussi complexe. Qu'il nous suffise de dire que si le Beaune des Ducs de la première race est dignement représenté par Notre-Dame, la cour de l'Hôtel-Dieu, avec son aspect mauresque, n'est pas une moins fidèle image du XV^{me} siècle et de la magnificence capricieuse qui distingua les derniers de nos Ducs.



A côté de tous ces bijoux, l'Hôpital ou Hospices de Beaune possède un bon nombre de vignes parmi les meilleures de la Côte de Beaune. C'est le vin provenant des propriétés des Hospices qui est vendu aux enchères chaque année dans la première quinzaine de novembre, un dimanche.

Ces solennelles assises du marché aux Vins de Bourgogne, cette vente annuelle aux enchères, sert en quelque sorte de base relative au marché de nos vins pendant toute l'année. Aussi attire-t-elle un grand nombre d'acheteurs et de propriétaires-récoltants, anxieux de suivre la vente.

« Le cadre est merveilleux, dit M. Ardouin-Dumazet (1). L'Hôtel-Dieu de Beaune est un des bijoux de notre France; ses hauts combles, ses mansardes aiguës, ses galeries de charpente évoquent le rêve. Tous les touristes ont fait le pèlerinage de Beaune pour admirer ce type précieux de l'art flamand greffé sur l'art bourguignon. Certes, aux jours de solitude, quand sous l'auvent sculpté, autour du puits en fer délicatement forgé, on ne rencontre que la suggestive silhouette des « Dames Hospitalières », le « Logis des Povres » est saisissant; mais avec la foule qui se presse dans la cour, les toilettes des femmes venues par curiosité et la floraison d'une superbe collection de chrysanthèmes exposés dans la cour, le tableau prend une animation qui s'harmonise avec les toits aigus, les girouettes, les retraits imprévus et les saillants. »

Avant la vente, le public est admis à déguster sur le fût les différentes cuvées. Devant chaque pièce, le vigneron puise par la bonde et verse dans le tâte-vin en argent, gobelet dans lequel la liqueur généreuse se montre avec toute sa limpidité et développe ses qualités de finesse. Les profanes se reconnaissent, d'abord à ce qu'ils n'ont pas de tasse à déguster, ensuite à ce qu'ils avalent le vin sans presque le goûter. — Quand on a traversé la cuverie où le vieux pressoir de jadis sert encore, on pénètre dans les celliers étroits, à peine éclairés, où les futailles s'alignent dans une demi-obscurité. Une odeur de vin doux ayant déjà le bouquet inimitable des grands crus bourguignons flotte dans l'air. C'est là que se font les opinions et se décident les prix.

A 2 heures a lieu la vente, dans une vaste salle du premier étage, insuffi-

(1) « Voyage en France. Haute-Bourgogne. » — Paris, Berger-Levrault & Cie, éditeurs.

Demandez une "VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

sante pourtant, où la place d'honneur sur la cheminée est occupée par un portrait de Louis XIV attribué à Rigaud. Alors commencent les enchères à la bougie. Pendant que les petites flammes tremblotent, l'attention de tous les assistants est extrême. Certaines années où la récolte est parfaite les prix atteignent un taux élevé.

A peine une vente est-elle décisive que le prix en est affiché sur un tableau placé dans la galerie du premier étage, à la porte de la salle d'adjudication. De cette façon le public rassemblé dans la cour, et qui attend les chiffres avec impatience, peut suivre d'en-bas les événements qui se déroulent dans la salle.

Telle est la « Grande journée de la Côte ». Elle mériterait d'attirer encore davantage de visiteurs étrangers au Commerce des Vins. Grâce au cadre, grâce à ce joyau de la Renaissance Flamande conservé avec tant de goût, la vie commerciale moderne prend ici un caractère pittoresque inattendu, donnant une vie intense à l'ensemble, à toutes ces œuvres d'art pieusement conservées.

Il faut avoir vu l'Hôtel-Dieu de Beaune, mais il faut le voir en ce jour unique où « l'exubérance bourguignonne s'associe merveilleusement à ce décor archaïque et charmant ».

HOMMAGE SILENCIEUX

Un cinéma de Bruxelles a repris avec un vif succès « La Grande Illusion ».

On se souvient qu'à certain moment, au cours d'une fête qu'ont organisée entre eux les prisonniers français dans un camp de concentration, l'un des soldats trouve un vieux journal annonçant la reprise de Douaumont. Et l'un d'eux entonne « La Marseillaise ».

L'on sait qu'un avis prie les spectateurs de s'abstenir de toute manifestation.

Lorsque Jean Gabin se mit à chanter l'hymne français, il n'y eut pas un cri, mais quelques personnes se levèrent et, en quelques secondes, toute la salle fut debout.

Dans le silence et dans la nuit, cette manifestation significative disait plus que des cris.

(« Week-End », 5-11-39.)

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Yules Belin

FONDÉ EN 1817 PRÉMEAUX PRÈS DE NUITS S'GEORGES

Qualité supérieure
+
uantité supérieure } = **JEMS'S**



LE PORTO D'ORIGINE TEL QU'IL SORT DE PORTO!...

- **Quantité :** Chaque bouteille jaune de Porto JEMS'S No 22, blanc ou rouge, est d'une contenance de 76 centilitres, alors que les autres bouteilles dites 3/4 sont d'une contenance sensiblement inférieure.
- **Qualité :** Le Porto JEMS'S, c'est le vrai vin pur, tel qu'il sort de Porto lentement élaboré dans la vallée du Douro, recueilli dans les cuves des Quintas, et alimenté par le Domaine le plus important du Douro, qui porte aux quatre coins du monde la renommée inégalable du vrai Porto.
- **JEMS'S :** est une grande marque mondiale qui se trouve exclusivement en vente dans les meilleures maisons d'Europe, d'Afrique, d'Asie, d'Amérique et en un mot ; DU MONDE.
- **Essayez :** Dans des maison de PREMIER ORDRE, telles les MAISONS :

DELHAIZE Frères & C^{ie}

« LE LION »

et les succursales de

L'Union Economique

achetez une bouteille de Porto JEMS'S No 22, à 27 fr. la bout.
et vous conviendrez que JEMS'S = QUALITÉ + QUANTITÉ.

Le Porto JEMS'S « blanc » est corsé, plein de sève, extraordinaire; mais goûtez un peu le Porto JEMS'S « rouge », son fruit, son velouté, son corps vous captiveront!..

" LE NOUGAT DE MONTELMAR "

Hé quoi ! un marmiteux aimer une Princesse !
Oser lever les yeux jusque sur une Altesse !
...Mais oui, Colas, pour la Fille de son Seigneur,
Eût volontiers donné tout le sang de son cœur.

Pour tenir dans ses doigts l'or de Sa chevelure,
Et de Sa rouge lèvre éprouver la brûlure,
Pour se griser de Son regard tendre et profond,
Il eût aussi vendu sa pauvre âme au démon.

...Un soir qu'il y rêvait, plein de désespérance,
Dans un bassin il mit du bon miel de Provence :
Il y crût, un instant voir l'or de Ses cheveux !
...Ensuite, il y jeta des amandes qu'au feu
Il avait fait griller. — Céleste Providence !

Les amandes avaient la couleur de ses yeux !
...Et puis, dans ce mélange, il sema des pralines ;
Lors, il lui sembla voir Sa lèvre purpurine
Se poser sur la sienne, et d'un baiser de feu
Le faire mordre au fruit de l'extase divine !

...Il plaça le bassin sur un proche fourneau...
Et tandis que le miel devenait blanc gâteau,
A travers la légère et suave fumée
Qu'exhalait en cuisant la masse parfumée,
De l'enfant qu'en silence il osait adorer,
Il vit les yeux, la bouche et les cheveux dorés.

C'est ainsi qu'il rendit célèbre sa province,
Le petit cuisinier du Seigneur d'Adhémar :
Amoureux en secret de la fille du Prince,
Il créa le « nougat » dit « de Montélimar ».

.....
Mais un jour un baron épousa la fillette,
Et au pays du rêve emmena sa conquête.
...Alors, privé de voir Celle qu'il aimait tant,
Colas n'eut qu'un désir... mourir rapidement.

...Sur un blanc parchemin, d'une main malhabile,
Il écrivit la recette de « son nougat »,
...Puis il l'alla cacher dans un mur de la ville ;
...Et s'allongeant face au manoir... il expira.

.....
Quatre siècles plus tard, un soir, dans la broussaille,
Le précieux vélin tomba de la muraille,
L'enfant qui le trouva l'ayant pu déchiffrer,
A des pâtisseries l'alla vite apporter...

Et depuis, ces experts « maîtres-ès-gourmandises »,
De Colas point en point suivant les bons conseils,
Ont fait de leur nougat si douce friandise
Qu'on put le proclamer au monde « sans pareil ».

...Chercher à l'imiter serait une sottise :
Est-il lumière égale à celle du soleil ?

(Au Pays des Légendes.)

LA GASTRONOMIE... CONSOLATRICE !

Cuisine d'aujourd'hui, Clients de demain

Les amateurs de bonne chère se font de plus en plus rares, la savoureuse cuisine classique est en train, paraît-il, de passer de mode.

Pour y remédier on a constitué des Clubs, des Comités, des Associations de gastronomes, etc., etc. Mais quant aux remèdes préconisés par ces groupements de gens de bonne volonté, certes, on ne trouve rien de pratique, ni même rien de précis et on se demande si la situation générale sera sensiblement améliorée parce qu'on aura donné quelques petites sommes d'argent et quelques diplômes aux chefs de cuisine de valeur professionnelle indiscutable.

Depuis des années les grandes maisons de restauration de premier ordre voient s'effriter leur clientèle et sont dans l'obligation de fermer leurs portes les unes après les autres. Si de vieux clients disparaissaient on pourrait espérer les voir remplacer par de moins âgés, suivant les cours des générations qui se succèdent, mais ce qui est plus grave, c'est qu'aujourd'hui ce sont précisément les jeunes qui ont disparu les premiers de ces restaurants de réputation mondiale et vont manger sur le « pouce » à « toute heure » ou bien sur le comptoir. Ce n'est pas qu'ils ont moins d'argent que leurs devanciers, car ils trouvent des ressources pour aller au « dancing » payer une bouteille de champagne de 150 francs à 300 francs et pour aller faire du ski.

Pourtant, nous trouvons dans le culte de la gourmandise une satisfaction et une consolation à nos souffrances du moment. Parmi tous les remèdes qu'on peut envisager et qui sont nombreux, le plus important et efficace serait celui d'insuffler aux éducateurs et aux maîtres actuels de la jeunesse le zèle urgent d'un nouvel apostolat, celui de la bonne chère. Les compagnies du gaz et de l'électricité qui organisent des cours de cuisine et pâtisserie pratiques pour les jeunes filles et jeunes femmes ont droit aux félicitations et à notre reconnaissance. Pourquoi n'organiseraient-elles pas des cours de « bien manger » pour les jeunes gens, afin qu'ils apprécient les inépuisables joies que procure la table à celui qui possède des papilles bien développées.

À l'avenir, on ne pourrait dire que la cuisine est comme le « café » de Marie-Antoinette, que l'on est obligé de faire partie d'un club de gastronomes ou bien de faire une « croisière » pour satisfaire le sens gastronomique et l'amour des bonnes choses de la table. Les bons chefs de cuisine seraient fiers de servir les « gourmets » et les « gourmettes » remettraient leur « gaine » à leur tablier et certainement les convives reconnaissants mettraient à leur tour un petit nœud de ruban violet à la veste blanche de celui qui leur procure tant de bonheur.

Léon ISNARD.

(Du Journal « L'Hôtellerie ».)

La Chasse

Beaucoup de nos membres étant chasseurs, nous publions volontiers le projet de loi que le Baron de Woelmont, président de l'Union Professionnelle Cynégétique Belge a soumis aux autorités compétentes, pour la création d'un corps de Lieutenants de Louveterie en Belgique, tel qu'il existe chez nos voisins du Sud et de l'Est.

Sous la présidence d'honneur du Baron Delvaux de Fenffe, l'Union fait une campagne digne d'intérêt pour l'adoption de ce projet de loi par les mandataires de la Nation et nous faisons des vœux pour leur aboutissement.

PROJET DE CREATION D'UN CORPS DE LIEUTENANTS DE LOUVETERIE POUR LA BELGIQUE.

Préliminaires :

Un tel projet mériterait d'être étudié et de retenir l'attention de l'Autorité Supérieure des Eaux et Forêts, car nombreux sont les préposés des Eaux et Forêts qui ne sont pas chasseurs et n'ont jamais chassé. Ils n'ont, en général, aucune compétence cynégétique, parce que rien ne les oblige à en avoir.

Un tel organisme, très compétent, déchargerait d'une partie des devoirs et aiderait celui des Eaux et Forêts sans évidemment dépendre de celui-ci, chacun gardant son autonomie.

En France, c'est l'ordonnance du 20 août 1814 qui régit la Louveterie. C'est donc une institution ancienne chez nos voisins.

Les nouveaux projets de loi se basent sur des représentants des chasseurs devant examiner différentes applications de la nouvelle loi sur la chasse, comme l'examen des études de garde-chasse, etc.

Seulement, tous ces textes sont imprécis et complets; cette création mal définie, avec des attributions imprécises ou incomplètes, risque de nous mener au gâchis que nous voyons malheureusement trop souvent en d'autres domaines. La création d'un Corps de Lieutenants de Louveterie ayant un statut complet et précis, éviterait justement ces écueils.

Le lieutenant de Louveterie devra être une personnalité choisie en raison de ses capacités réelles en cynégétique et qui serait en liaison constante avec les chasseurs d'une part (dans son arrondissement) et la Direction Générale à Bruxelles, d'autre part.

La tâche du Corps de Lieutenants de Louveterie serait des plus importante. Son objet serait de coordonner les vœux et les efforts de tous les chasseurs en vue de la défense de leurs intérêts, de l'amélioration de la chasse, richesse nationale et touristique et de l'application équitable des lois, par une bonne organisation. Il existe déjà un Corps de Lieutenants de Louveterie au Congo, qui est de création récente.

Cadre souhaité par le Corps de Lieutenants de Louveterie :

Deux lieutenants supérieurs ou Capitaines résidant à Bruxelles :

un pour la partie française du pays;

un pour la partie flamande,

qui dirigeraient les vingt autres Lieutenants de Louveterie du pays, à raison de un Lieutenant par arrondissement.

Chaque lieutenant aurait un sous-lieutenant comme suppléant pour le remplacer en cas de maladie ou d'absence et le seconder d'une manière générale.

Les lieutenants seraient proposés par les chasseurs de l'arrondissement, qui se réuniraient au chef-lieu de celui-ci sous la présidence du Capitaine de Bruxelles et celle de l'un d'entre eux pour se choisir un lieutenant et un sous-lieutenant ayant au moins vingt ans de pratique des différents modes de chasse et élevage du gibier, piégeage et sylviculture, pêche. La proposition ainsi faite serait acceptée ou refusée par la Direction Générale à Bruxelles.

Si les chasseurs ne se groupent pas (cas improbable ou très rare), le poste sera exercé par un lieutenant et un sous-lieutenant désignés par le Capitaine de Bruxelles.

Le lieutenant de Louveterie et le sous-lieutenant seraient nommés pour un terme de dix ans renouvelable. Ils seraient aussi révocables. La limite d'âge serait de 65 ans. Les lieutenants devraient être sportifs et jouir d'une bonne santé. Les fonctions seraient honorifiques.

Les lieutenants et sous-lieutenants pourraient circuler gratuitement par tous les moyens de transport dans les limites de leur arrondissement et pour se rendre à la Direction Générale à Bruxelles. Ils seraient dispensés d'acquitter le coût du port d'armes de chasse. Ils auraient la franchise postale et la gratuité du téléphone et du télégraphe. Ils seraient assermentés au même titre que les fonctionnaires des Eaux et Forêts et pourraient verbaliser comme ceux-ci.

Les lieutenants de Louveterie doivent aussi avoir des notions étendues de la cynégétique (chasses diverses, mœurs, élevage, alimentation du gibier, des ennemis du gibier et le piégeage de ceux-ci, connaître parfaitement les lois sur la chasse et la pêche, sans devoir être avocats bien entendu). Ils auraient des notions de sylviculture, d'agriculture et de pêche.

A Bruxelles, le gouvernement mettra à la disposition du Comité de direction les locaux nécessaires au siège social et au bureau permanent.

Le Comité de Direction à Bruxelles, après réception et examen approfondi des desideratas reçus des vingt arrondissements du pays, décidera, s'il y a lieu, d'en faire rapport et de les soumettre au M. A., soit pour prendre les mesures utiles ou nécessaires à la sauvegarde des intérêts en jeu (exemple : empêcher le pillage des fruits, baies ou autres nourritures nécessaires à l'alimentation d'été ou d'hiver du gibier, et évidemment, les meilleurs moyens pour réprimer le braconnage.

Une école de gardes pourrait être créée. Vu les projets de loi déjà déposés, elle deviendra une nécessité, l'instruction des gardes étant trop rudimentaire. La création de cette école de Cynégétique pourrait avoir un statut spécial et différent de celui du Corps des Lieutenants de Louveterie. La question d'une bonne administration cynégétique commande partout un accord entre le Corps de Lieutenants de Louveterie, l'Ecole et les Eaux et Forêts.

La Direction du Corps de Bruxelles pourrait être habilitée pour recevoir et distribuer, au mieux des intérêts cynégétiques, tout subside ou dîme pris sur les permis de chasse qui pourraient être créés, soit pour l'achat du gibier, de repeuplement ou pour la création de « Game Farms » ou élevages de gibier,

mais sans pouvoir en ceci empiéter ou porter atteinte aux entreprises commerciales privées d'importation ou d'élevage du gibier qui seront consultés et aidés comme les autres industries du pays, ou encore pour la répression du braconnage, ou sauver le gibier de la famine.

Baron de WOELMONT.

(Notre prochain numéro donnera une nomenclature des devoirs que le Corps des Lieutenants de Louveterie sera appelé à rendre aux chasseurs et aux gardes-chasse.)

Recettes Gastronomiques

FAISAN OU PERDREAU A LA DU CHAMBLAY.

Rôtir à la broche un faisan ou deux perdreaux, comme d'usage; de temps en temps retirer ce qui est tombé comme jus dans la lèchefrite, qu'on décolle avec une goutte d'eau.

D'autre part, manier vivement une cuillerée de farine et un morceau de beurre de 30 à 40 grammes, ajouter le jus du rôti en tournant, puis une tasse à thé de crème qu'on incorpore lentement. Bien mélanger le tout et laisser cuire à petit feu quelques minutes. Puis découper les rôtis, les dresser sur canapés avec des foies bien écrasés et pilés; napper le tout de la sauce à crème, décorer de rondelles de citron et servir chaud.

Dr A. MAGNEAU, Nice.



PERDREAU A LA CATALANE.

Découper un gros perdreau; le faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte couverte. D'autre part, deux têtes d'ail (soit une douzaine de gousses) bouilliront avec un citron mûr, épépiné, coupé en fines rondelles et un bouquet garni, dans trois verres d'eau. Quand une tête d'épingle peut pénétrer dans l'ail, le retirer ainsi que le citron.

Dans le jus du perdreau mis au chaud par ailleurs, faire revenir une ou deux cuillerées de farine; mouiller avec la cuisson des aromates. Laisser mijoter le perdreau dans cette sauce.

Servir dans un plat en terre vernissée, orné des gousses d'ail et des rondelles de citron.

Dr. André TACHERON, Pau.

RABLE DE LIEVRE ROTI A LA CREME.

L'ancien accompagnement obligé du lièvre était le vinaigre : « Et de tant loing que peust estre ouy, s'écria, disant Panurge, mon amy, vinaigre, vinaigre ! » (Pantagruel, I, II, ch. XXV.)

En effet, il était coutume au Languedoc, entre les chasseurs, de se crier l'un à l'autre : « Vinaigre ! » dès qu'ils avaient tiré un lièvre, parce que la vraie sauce de cet animal est le vinaigre. (Le Duchat.)

Quand votre râble de lièvre à la broche est cuit (ce qui se voit quand la fumée sort par jets), ayez une bonne jatte de crème fraîche et épaisse, assaisonnée de poivre et de sel, et versez par cuillerées successives sur le rôti qui continue à tourner sur le feu.

Cette crème s'unit dans la lèche-frite où elle tombe avec le jus provenant du lièvre et des lardons dont il est piqué : reprenez-la avec la cuillère et continuez à arroser ainsi jusqu'à ce que cette sauce soit devenue légèrement brune et soit réduite à moitié.

Ajoutez-y un filet de vinaigre, des échalotes hâchées et des cornichons découpés.

Cette méthode attendrit singulièrement le lièvre et lui forme un accompagnement parfait.

Dr Raymond HABAULT, Vierzon.



SANGLIER MORVANDELLE.

1) *Marinade* : Mettez mariner le quartier de gibier dans la marinade suivante : vin blanc, un ou deux litres; vinaigre, un demi-verre; thym, laurier, ail, poivre, sel, oignons et carottes coupés en rondelles, clous de girofles, muscade, épices, baies de genièvre, sange, mélilot (une grosse pincée de chaque).

En hiver, laisser le sanglier une huitaine de jours en le retournant plusieurs fois.

2) *Cuisson* : Le sanglier ayant été suffisamment mariné comme il est dit ci-dessus, foncez une cocotte de quelques minces bardes de lard, avec tranches de carottes et d'oignons (on peut utiliser celles de la marinade, ces condiments ne devant pas être mangés). Faire légèrement roussir et y placer le sanglier. Mouiller avec une partie de la marinade. Ajouter un verre de madère et laisser cuire *doucement*, deux à trois heures, suivant l'importance ou l'âge de la bête.

3) *La sauce* : Une bonne demi-heure avant de servir, hacher finement deux ou trois échalotes et les faire revenir avec une cuillerée de farine et du beurre. Quand tout sera bistre clair, mouiller d'un peu d'eau chaude et d'un demi-verre de vin blanc; y couper

en tranches une tomate bien mûre et laisser cuire environ vingt minutes en remuant.

Mélanger alors à ce roux, une partie de la cuisson (plus ou moins importante, selon la quantité de sauce que l'on désire). Ajouter une cuillerée de glace de viande, une bonne cuillerée à dessert de sucre pulvérisé et une pincée de poivre de Cayenne. Laisser mijoter cinq minutes en remuant. Goûter et rectifier s'il y a lieu... Passer et servir sur le gibier que l'on a tenu au chaud.

N. B. — Cette sauce doit être légèrement épaisse et moelleuse; on peut la colorer *ad libitum*. En la goûtant, elle paraît légèrement acidulée, mais cette sensation disparaît presque tout de suite pour faire place à une saveur agréable et moelleuse obtenue par l'adjonction du sucre.

Dr Paul BIDAULT, Les Maillys (Côte d'Or).



CUISSOT DE SANGLIER A L'ESTOUFFADE.

Découper en morceaux un cuissot (2 kilos) et le laisser mariner 48 heures dans un litre de vin blanc, un demi-litre d'eau, quelques échalottes coupées, sel et poivre.

Mettre dans le fond d'une terrine les morceaux de sanglier, recouverts de leur marinade, ajouter un bouquet garni, clore hermétiquement. Cuire à feu doux pendant 4 heures. Enlever le bouquet; servir chaud.

Dr CAMBESSEDES, Valleraugue.



Aux ANCIENS prix

Jusqu'à épuisement de la réserve existant en Belgique.



DOYEN UN GRAND CHAMPAGNE

auquel on n'a jamais fait qu'un reproche : Celui d'être vendu trop bon marché

- CARTE BLANCHE
- EXTRA DRY (brut)
- GOUT AMERICAIN (1/2 sec)

LA BOUTEILLE : 33 fr.

La demi-bouteille : 18 fr. 50



LE PORTO D'ORIGINE

grande marque mondiale.

PORTO JEMS'S N° 22

Blanc ou rouge, 76 centil.

La bouteille : 27 francs

Pour les amateurs de grand Champagne et de Porto d'origine, le maintien des prix ci-contre est assurément une bonne nouvelle.

Ces prix, cependant, n'auront qu'un temps. Et notre stock diminue chaque jour.

Suivez donc notre conseil A TEMPS : faites-vous sans retard une réserve de ces grands vins, généreux et délectables.

Non seulement vous ferez une excellente affaire, mais vous contribuerez à favoriser la reprise.



Enfin, n'oubliez pas que vous collaborerez à l'œuvre nationale du

COLIS DU SOLDAT

Rappelons, en effet, que sur toute bouteille de Champagne Doyen ou de Porto Jems's vendue, tant dans le commerce de détail que dans les cafés, restaurants, etc., il est réservé 2 francs à nos soldats.

Les versements seront effectués le 1er et le 20 décembre 1939. Le contrôle des ventes réalisées d'ici-là sera effectué par voie d'huissier.



Vous trouverez le Champagne Doyen et le Porto Jems's dans les principales maisons d'alimentation du pays et notamment chez Delhaize Frères et Cie, Le Lion et dans les magasins de l'Union Economique. Si votre fournisseur ou votre épicier n'en avait pas, il se ferait un plaisir de les demander au dépôt, 27, rue Laekenveld. Tél. 26.55.28 et 25.08.75.

**Au Café, au Restaurant
buvez Jems's et Doyen
comme auparavant !**

Au Baron Philippe de Rothschild

Quelque part aux armées...

Nous étions trois... ce qui faisait quatre déjà du temps des mousquetaires.

Une malencontreuse panne d'auto, la nécessité d'une réparation urgente nous oblige à faire halte, vers l'heure méridienne, dans un patelin que nous n'avions jamais fait que traverser distraitement, comme toujours font les gens pressés.

Peu tentantes, la moins que demi-douzaines d'officines à restauration.

A la guerre comme à la guerre ! Au hasard, non de la fourchette, mais du flair du moins irrésolu d'entre nous.

Bon accueil. Un point. Chère simple, mais soignée. Deux points. Le fusil reste au ratelier. Troisième et non moindre point.

Pourquoi vous dire ça ?

Nous ne sommes pas agents de publicité. Lieu et enseigne, souffrez que nous gardions pour nous ces détails.

Mais, voici. A la carte, des vins Mouton Cadet, Sélection Rothschild. Nous nous regardons. Lecteur aussi alléché qu'assidu de la Bonne Table, je profère : « Ça va. On en dit beaucoup de bien. »

Le bouchon dextrement extirpé, le rubis dans nos verres de fin cristal, la fleur qui a l'instant nous saisit aux narines, précèdent la première gorgée curieuse, avec une pointe de scepticisme.

Ce n'est pas ça dit le plus leste.

Le vin était atrocement froid.

Un moment de chambrade en paumes et je goûte.

Le vin me paraît d'une année récente. Il est encore, me semble-t-il, au premier contact, un peu cru.

Mais après un moment de velouement au palais et la lampée doucement glissée par la gorge... oh, oh, voici qui change.

Conclusion !

Il vous en faut une ? Voici :

Un second flacon fut réquisitionné et quatre verres, rutilants, arrêtés au niveau des yeux, entendirent ce jugement unanime :

« Riche vin. »

Ce m'était un devoir de vous le dire, ce que je fais en grande joie et sincère amitié.

Jean de BISCOURS.

C'est l'homme qui fait la profession

D'après « *Printer's Ink* ».

Traduit par P. Charpentier.

Nous avons tous certainement eu l'occasion de constater avec étonnement que certains avocats, médecins, ingénieurs, sont toujours très recherchés, qu'on leur confie des cas intéressants et que, en toutes circonstances, ils ont « du pain sur la planche ». Vous êtes-vous jamais demandé pourquoi ? Je connais un bon nombre de ces membres de professions dites libérales : ils ont tous l'air de gens aisés, prospères, qui regardent la vie et leurs propres affaires avec un calme, une assurance qui étonnent et inspirent confiance en même temps.

Je suppose qu'au moment d'achever leurs études, la plupart de ces hommes avaient l'horizon très large et que, débutant dans leurs carrières respectives, ils ne se contentèrent pas de simplement appliquer les connaissances acquises en plusieurs années d'études, mais qu'au contraire ils s'efforcèrent de construire leur existence sur des fondements solides, capables de la soutenir toute leur vie durant.

Il m'est arrivé de parler à des avocats dont les connaissances en chimie, en peinture, en mathématiques m'ont émerveillé. J'ai connu des ingénieurs, des médecins dont le bagage de connaissances extra-professionnelles touchait aux domaines les plus divers.

Vous pensez peut-être que ces gens-là étaient des « touche-à-tout », de ceux qui restent à la surface des choses. A quoi je vous répondrai que vous vous trompez, car les hommes auxquels je pense sont tous très solidement ancrés dans la spécialité qu'ils professent; que de s'intéresser aux aspects divers de la civilisation humaine n'a jamais empêché personne d'aller au fond des problèmes qui touchent sa propre spécialité. Bien au contraire : étant donné que toutes les connaissances humaines sont liées les unes aux autres, il est nécessaire, indispensable même, de compléter ce qui est acquis par des aperçus plus ou moins étendus dans d'autres domaines de la culture universelle. D'ailleurs, leur succès fait foi de leur ténacité à aller toujours de l'avant : sauf cas exceptionnels, il ne couronne jamais les incompétences.

J'ai remarqué que les hommes de cette classe-là ne se contentent pas de se sentir « arrivés ». Leur soif de *savoir plus*, de *pouvoir plus* augmente à mesure qu'ils progressent dans la profession choisie. Malgré une activité intense, ils cherchent et trouvent l'occasion de se tenir au courant, aussi bien par des lectures que par des échanges personnels, du progrès, du « devenir » de l'humanité toute entière. Rien de ce qui la concerne ne les indiffère. Tout ce qui agite ses semblables, tout renseignement, toute découverte nouvelle, sont autant de pierres posées sur les fondements de l'édifice qui jamais ne connaîtra une fin.

* * *

La vente est une profession : il n'y a pas d'autre terme qui l'explique et la classe mieux. Mais, comme toute profession, elle est toujours *ce que l'on en fait*.

Tandis que certains vendeurs apportent à l'exercice de leur profession autant de dignité, de fierté et le même sens des responsabilités que toute autre travailleur, pour d'aucuns la vente ne représente que telle somme de bénéfices mensuels ou tel quota à atteindre. Ce sont là leurs uniques visées, leurs seules préoccupations. Une bête de somme pourrait en faire autant. En fait, il existe des avocats, médecins et ingénieurs du même type : on les rencontre partout, *mais personne n'en parle jamais*.

Nous sommes ou nous pouvons être exactement ce que nous voulons. Nous ne pouvons vraiment goûter la compagnie de nos semblables et les intéresser que dans la mesure où nous nous préparons par l'étude et l'observation à fréquenter les autres sur leur propre plan.

La vente est bien une profession, mais elle n'est cela que pour celui qui a suffisamment d'orgueil et d'ambition professionnelle pour être physiquement et moralement toujours sur le qui-vive.

Aussi haut que soit le développement auquel il est arrivé, le musicien ne continue-t-il pas toujours à travailler pour conserver ce qui a été acquis et pour toujours progresser ?

Pourquoi nous autres n'en ferions-nous pas autant ?...

BIBLIOGRAPHIE

« LA MISE EN BOUTEILLES DES VINS », par Raymond Brunet,
Directeur du « Moniteur Vinicole ».

Cette brochure, écrite dans un style simple, clair et précis, présente un caractère pratique qui la rend indispensable à tous ceux qui veulent mettre du vin en bouteilles, capable de bien se conserver et d'acquiescer une haute qualité. Suivre les conseils qu'elle renferme, c'est s'assurer une source de bénéfices fort intéressante.

Voici les titres des chapitres de cette brochure : La maturité des vins. — L'époque de la mise en bouteilles des vins. — Limpidité indispensable pour la mise en bouteilles. — Le choix des bouteilles. — Le matériel de lavage des bouteilles. — Le choix des bouchons. — La préparation des bouchons. — Le matériel de bouchage. — Le tirage du vin. — Le goudronnage des bouteilles. — Faut-il capsuler ou goudronner. — La mise en bouteilles au château.

On voit, par cette énumération, tout l'intérêt que présente cette brochure qui offre l'avantage d'être vendue à un prix modique. La question de la mise en bouteilles au château est très importante pour les consommateurs, les restaurateurs et les hôteliers, qui, généralement, sont insuffisamment documentés. Ils liront avec fruit les pages qui lui sont consacrées.

En vente au « Moniteur Vinicole », 6, rue de Beaune, à Paris (7^{me}). Prix : 5 francs franco; contre remboursement : 7 fr. 50. Etranger, franco : 7 francs. Envoyer le prix avec la commande au compte de chèques postaux Paris 340-12.

LES « DERNIÈRES VOLONTÉS »... D'UN HOTELIER

I

En passant de vie à trépas,
Sachez bien que je ne veux pas
 Qu'on vous dérange;
Ce qui me semble — à moi — normal
Peut bien vous paraître anormal
 et même étrange.

II

Lorsqu'on suit un enterrement
Ne parle-t-on pas fréquemment
 de ses affaires
Sans plus songer au trépassé
Dont la critique du passé
 n'est plus à faire.

III

Ne suivez pas mon corbillard,
Allez plutôt faire un billard;
 fuyez ma bière.
Parlez un peu du vieil ami
En ingurgitant un demi
 de bonde bière.

IV

Je préférerais — tour à tour —
Avant le lointain dernier jour
 inévitabile,
Vous recevoir et vous gâter
Ou mieux encore, être invité
 à votre table !

Léon TONNERRE,
Auberge Rustique, Brunoy.

(Du Journal « L'Hôtellerie ».)

Le vin et les diabétiques

Il y a des maladies dans lesquelles le médecin doit, sauf contre-indications spéciales, recommander le vin. Le diabète est de celles-ci un exemple typique. Le vin, riche en alcool et pauvre en sucres, se place dans le régime alimentaire des diabétiques, depuis les formes les plus atténuées du diabète bénin jusqu'au stade évolutif ultime du diabète acidotique le plus grave. (Weissembach, Paris.)

Docteur P. BECKERS.

(Extrait de « Bruxelles Médical ».)

LES HUITRES et les Vins blancs de Bordeaux

Les huîtres constituent l'un des aliments qui se montrent les plus favorables pour mettre en valeur la saveur et la finesse des vins blancs. C'est pourquoi les gourmets les font figurer souvent dans leurs menus.

Les amis de nos vins doivent donc s'attacher à en développer la consommation.

Les huîtres renferment des principes iodés précieux à l'organisme, des sels métalliques bienfaisants, du phosphore, des vitamines. Elles constituent un aliment sain, de digestion remarquablement facile, entièrement assimilable. Suivant la formule de l'Association assimilable. Suivant la formule de l'Association ostréicole, l'huître est « un concentré des vertus toniques de la mer qui entretient et répare les forces vitales, l'énergie et stimule la bonne humeur ».

La saveur de l'huître s'associe très bien avec celle du vin, parce que ce mollusque renferme beaucoup de sels minéraux et de substances basiques qui donnent avec les acides du vin des réactions précieuses au point de vue gastronomique.

Les excellents vins blancs de la région bordelaise : Bordeaux, Graves, grands vins de la rive droite de la Garonne, Cérons et Sauternes, renferment des éléments fortifiants, hygiéniques et bactéricides qui mettent en valeur la délicieuse saveur des huîtres.

Et c'est depuis les temps immémoriaux que furent associés les vins blancs et les huîtres. Il y a quinze siècles, le proconsul des Gaules, Ausone, le délicat poète, les réunissait dans un parfait hommage : « Ces coquillages sont aussi estimés sur la table des Césars que les vins excellents qu'ils tiraient de Bordeaux. »

Poursuivant la tradition, pour le régal des gastronomes, nous applaudissons au succès de ceux qui appellent l'attention des gourmets sur l'intérêt qu'il y a à consommer les excellentes huîtres d'Arcachon en les accompagnant de délicieux vins blancs de Bordeaux.



A.S.B.L.

Le Club des Gastronomes

27, rue Laekenveld à BRUXELLES – Téléphone 25.08.85

Président d'Honneur : CURNONSKY

Président : Pierre J. MORREN

Vice-Président : Jacques SOUHAMI

Quelles que soient vos occupations, votre profession, vous apprécierez certainement, chez vous, et plus encore hors de chez vous, les plaisirs d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins, ainsi que la compagnie de convives gais et spirituels !

*Demandez donc votre adhésion au
CLUB DES GASTRONOMES*

EXTRAITS DES STATUTS

BUTS : Art. 3. - La Société 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.

MEMBRES. - Art. 8. - Les associés ont à verser une cotisation annuelle de 100 fr., s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 fr. s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 fr. s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

FORMULES D'ADHESION }
AVANTAGES OFFERTS } au verso

CONDITIONS D'ADMISSION :

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui statue au scrutin secret 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, au moyen du présent coupon détachable, soit au Secrétariat Général, soit à la Délégation Française.

Pour la Belgique, le Grand-Duché de Luxembourg et la Suisse : au SECRETARIAT GENERAL.

*Pour la France : à M. WILLEMS DE LERIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17^e.
Téléphone : Carnot 72.42.*

Compte Chèques Postaux : Paris 2230.64 Club des Gastronomes de Bruxelles.

*Pour la Hollande : à M. D. de Peterson, Westzeedijk, 48, à Rotterdam C. —
Téléphone : 56.48.*

AVANTAGES. - Tous les membres reçoivent gratuitement le service de la Revue « **La Bonne Table** » qui paraît tous les mois, sauf en périodes de vacances, un exemplaire du « **Guide Gourmand** » de l'année, leur carte de membre et un insigne pour l'auto. Les membres hôteliers reçoivent en outre un panonceau millésimé. (Seuls les membres payant 120 fr. l'an, ont droit au panonceau.)

Les membres producteurs et hôteliers sont signalés, à titre gracieux, dans la Revue; leur mention dans le « **Guide Gourmand** » est précédée d'un signe distinctif qui les signale à l'attention des membres touristes et acheteurs.

Tout membre a droit :

- 1° à l'assistance et aux conseils du Secrétariat Général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc.
- 2° à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;
- 3° à une réduction de dix pour cent sur les prix des Voyages organisés en groupes par l'Agence « **Tourisme et Gastronomie** ».
- 4° aux réductions consenties par divers producteurs et fournisseurs de produits alimentaires, fabricants de machines et appareils culinaires, etc.
- 5° à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désire faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club;

ABONNEMENTS DE LECTURE. - Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des Abonnements de Lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 25 fr. par an.

Découpez le Bulletin ci-dessous et envoyez-le comme imprimé et sous enveloppe ouverte au CLUB DES GASTRONOMES.

(Voir adresses au recto.)

.....

Monsieur le Secrétaire Général du Club des Gastronomes,

Je soussigné, sollicite mon admission en qualité de GASTRONOME, PROTECTEUR, RESTAURATEUR, PRODUCTEUR au Club des Gastronomes.

*Dans le cas de mon admission, je réglerai ma cotisation par chèque, mandat-poste, versement, virement, à votre Compte Chèques Postaux.
Bruxelles 2906.35 — Paris 2230.64.*

Date Signature,

Nom

Profession

Adresse

Localité

Prière de souligner la catégorie de membre et le mode de règlement.

Pour établir un BON MENU, une alléchante CARTE DES VINS
ou une simple copie, rien ne vaut la MACHINE A ECRIRE

REMINGTON

2, RUE D'ASSAUT, BRUXELLES ——— ET PARTOUT
Téléphones 17.59.16 - 17.83.19



UN CADEAU
qui sera toujours reçu
avec plaisir, à la fois
bijou et instrument de
travail pratique et précis.

Swan Pen
POUR LA VIE

LA FINE BIÈRE de la

Grande Brasserie de Koekelberg

accompagne nécessairement
tout fin repas gastronomique.



Les bières de la GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG ont
52 ans de succès ininterrompu.

La publicité

est aussi indispensable en temps de crise qu'en période normale. Car elle entretient dans l'esprit du public la bonne opinion qu'il a acquise des qualités d'un produit. Elle seule permet de ne pas perdre contact avec la foule des consommateurs.

Même si les possibilités d'achat sont réduites, même si le chiffre d'affaires de certaines industries augmente exceptionnellement, la libre concurrence existe toujours.

Les commerçants et les industriels avisés et prévoyants, comprennent qu'ils ne doivent pas interrompre leur publicité. Ce serait faire preuve de courte vue que de se baser uniquement sur la brève réalité d'aujourd'hui, alors qu'il importe de s'assurer maintenant déjà la clientèle de demain.

Aussi, est-ce dès à présent que les clairvoyants font de la publicité.

Jusqu'à la dernière bouteille...



LE CÉLÈBRE CHAMPAGNE

DOYEN

VENDRA SA RÉSERVE
EXISTANT EN BELGIQUE

à **33 fr.** la bouteille

Il y a quelque temps, le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne de France déclarait que la Maison Doyen & Cie, le plus grand propriétaire de vignobles champenois des meilleurs crus, vendait ses vins trop bon marché.

Ces prix, considérés comme trop modérés, Doyen entend en faire bénéficier les consommateurs belges jusqu'à épuisement total de la réserve qu'il possède en Belgique. Amis et amateurs, vous pouvez encore acheter votre champagne DOYEN dans les principales maisons d'alimentation du pays aux prix imbattables suivants :

LE CHAMPAGNE DOYEN

Carte Blanche Extra-Dry (brut)
Goût américain (demi-sec)

à **33 fr.** la bout. ou à **18 fr.** la 1/2 bout.

C'EST VRAIMENT UNE OCCASION
A SAISIR

car lors des réapprovisionnements, ces prix ne pourront être maintenus en raison de la hausse des frais de transport, d'assurance, etc.

Collaborez avec Doyen

à
L'ŒUVRE DU COLIS DU SOLDAT

Sur toute bouteille vendue, tant dans le commerce de détail que par les

cafés, restaurants, etc., il sera réservé 2 francs à « L'Œuvre du Colis du Soldat ». Les versements seront effectués le 1^{er} et le 20 décembre 1939. Le contrôle des ventes faites sera effectué pas voie d'huissier.

Et n'oubliez pas que le même versement sera fait sur toutes les bouteilles de Porto JEMS'S No 22 à 27 francs la bouteille, vendues durant la même période.

**Aidez donc
à la reprise normale
des affaires!**

Au café, au restaurant, consommez comme d'habitude le champagne DOYEN et le Porto JEMS'S. Et surtout, faites chez vous une réserve de DOYEN et de JEMS'S à bon compte.

Non seulement vous réaliserez une excellente affaire, mais vous contribuerez aussi à une œuvre éminemment patriotique.

Vous trouverez le champagne DOYEN et le Porto JEMS'S chez Delhaize Frères & Cie « Le Lion », dans les magasins de l'Union Economique ou chez votre épicière qui se fera un plaisir de les demander au dépôt,
RUE LAEKENVELD, 27
Tél. : 26.55.28 - 25.08.75

