

L'Échanson des Gourmets

n 11

Menu

D'ÉTÉ



Entre Nous
La Carte des Vins
Qu'en pensez-vous
MM. les Restaurateurs et Hôteliers ?
Lettre de Bordeaux
Nos Informations
Publicité d'Été
Folklore et Gastronomie
Notre Réunion à Virelles
Nos futures réunions gastronomiques
Gastronomie, que me veux-tu ?
À présent, on nous servira
L'Art d'être Hôtelier
Propos sur l'Art du bien boire
Vatel - Sa fin tragique
Entre la Poire et le Fromage

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE TRIMESTRIELLE

13^e année

N^o 2

LE NUMÉRO 50 fr.

Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

A. S. B. L.

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 première cotisation de 3.000 fr. s'ils sont associés **Protecteurs**; une cotisation annuelle de 500 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**; 1.000 fr. s'ils sont associés **Producteurs, Restaurateurs et Hôteliers**. Cotisation réduite à 200 fr. pour le conjoint (sans second service de la Revue).

FORMULES D'ADHESION

Encartage ci-contre.

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui 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 au moyen de l'encartage ci-joint au Secrétariat : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles - Téléphone : 25.02.41 - Compte Chèques-Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (A. S. B. L.) Bruxelles.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent le service de la Revue « **L'Echanson des Gourmets** » qui paraît quatre fois par an, ainsi que leur carte de membre.

Les membres producteurs et hôteliers sont recommandés, à titre gracieux, dans la Revue.

Tout membre a droit :

- 1) à un panonceau (en bronze ou terracotta vernissé) pour les membres Restaurateurs et Hôteliers ;
- 2) 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.;
- 3) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
- 4) à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait 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 200 francs par an.

L'Echanson des Gourmets

ORGANE TRIMESTRIEL ET OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur : CURNONSKY
— Prince Elu des Gastronomes —

SECRETARIAT et PUBLICITE : 10, rue Jules Besme - BRUXELLES
Tél. : 25.02.41 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

ENTRE NOUS

Ce qui nous attend



DANS le cadre de notre programme de démonstrations gastronomiques de fin d'année les réunions qui ont été prévues par notre Comité et qui nous attendent pour les mois de septembre, octobre et novembre ne le céderont en rien aux déjeuners et dîners précédents. Ce sont les restaurateurs eux-mêmes qui nous l'affirment.

Nous en sommes d'ailleurs persuadés étant donné que les établissements que nous avons choisis pour nos futures réunions ont une notoriété gastronomique acquise.

Nous signalerons dès à présent qu'il s'agit

POUR SEPTEMBRE

d'un dîner à Deurle-sur-Lys au « RALLYE ST-CHRISTOPHE », chez M. Octave TEIRLYNCK.

POUR OCTOBRE

d'un déjeuner au restaurant DEVOS, à Mons, chez M. DANDOY.

ET POUR NOVEMBRE

d'un dîner spécifiquement ardennais présenté par M. MATHURIN à l'hôtel du « VAL-DE-POIX », à Poix-Saint-Hubert.

Nous invitons nos membres à prendre connaissance des détails dans les pages suivantes de notre bulletin. Ils y trouveront tous les renseignements nécessaires pour leur inscription.

LE COMITE.

Attention !

Pour tous vos paiements : Participation aux réunions gastronomiques, cotisations, abonnements et autres, nous vous prions de noter le nouveau numéro du

COMPTE CHEQUE POSTAUX : 442.65.

DU CLUB DES GASTRONOMES,

et de l'adresse du siège de son secrétariat :

10, RUE JULES BESME, Koekelberg-Bruxelles.

Une belle initiative

Dans un hôtel de Rennes, le journal régional du matin est glissé chaque jour, à 7 h. 30, sous la porte des différentes chambres occupées par des clients.

Sur le quotidien est collée une feuille portant, outre la firme de l'hôtel, ces quelques lignes :

Je vous souhaite une bonne journée.

Faites de ce nouvel Hôtel votre véritable domicile à Rennes.

Sachez que nous voulons votre confort « total ».

Notre personnel est à vos ordres. Politesse

Correction parfaite
Rapidité de service

doivent être chez nous d'effectives réalités.

N'hésitez pas à nous signaler tout manquement à ces règles essentielles ; une boîte « réclamations et suggestions » est déposée à cet effet près de la Caisse.

La Direction.

Notre devise « Service d'abord ».
Emportez ce journal et cette fiche que vous donnerez à vos amis, nos futurs clients.

Merci !

Pierre CLAVIERE.

La carte des vins



EN cette période de vacances, il me semble opportun, non pas de « pontifier » sur la façon d'établir une « carte de vin », mais de faire quelques réflexions à son sujet.

Au cours de la saison estivale, beaucoup d'entre vous auront l'occasion d'aller plus fréquemment encore au restaurant où il vous sera présenté la carte des vins plus ou moins bien établie et dont la rédaction vous donnera souvent un indice sur la qualité que vous devez attendre des vins offerts.

Combien de fois n'ai-je pas rencontré des noms de vins ou de châteaux dont l'orthographe avait tellement été martyrisée qu'il pouvait s'ensuivre des confusions. A penser que l'on avait chargé la dame du vestiaire de l'élaboration de la carte.

Combien d'autres fois n'ai-je pas noté avec surprise que — à en croire la carte que j'avais sous les yeux — la France venait d'être le théâtre d'une expérience atomique qui avait bouleversé sa géographie en expédiant l'Anjou dans le Bordelais ou la Loire dans la Bourgogne, quand ce n'était pas le Bordelais dans la Bourgogne ou vice-versa.

Inutile de vous dire que dans ces cas-là, je n'attachais plus la moindre importance aux recommandations que pouvait me faire le restaurateur pour un vin de sa carte.

Il existe par contre des cartes qui sont un modèle du genre et qui offrent généralement des vins correspondant à leur présentation impeccable.

Une autre faute à mon avis, est de présenter les vins uniquement suivant une échelle — ascendante ou descendante — des prix, attirant ainsi l'attention du client sur la « colonne prix » plutôt que sur les autres indications.

Pour en arriver à une opinion constructive, je pense toutefois qu'il y a plusieurs manières de présenter correctement une carte des vins.

Pour chacune d'elles il ne faut qu'un peu de bon sens, d'ordre... et de documentation.

Quoi de plus facile, par exemple, dans la rubrique des « Bordeaux », que de localiser les vins sous des sous-titres :

« Pauillac » - « Médoc » - « Graves » - Saint-Emilion » - « Entre-deux-Mers », etc.

Qu'y a-t-il de plus aisé que d'en faire autant pour les « Bourgognes » en leur faisant suivre le nom de la « Côte » à laquelle ils appartiennent.

Et, de grâce, qu'il y ait un chapitre à part pour les vins des « Côtes du Rhône » - de « Châteauneuf-du-Pape » - « Tavel » - « Hermitage », etc.

De même que l'on classe les vins tels que les « Pouilly », les « Chablis », les « Quincy », les « Jurançon » où ils doivent se trouver.

Une autre façon de rédiger la carte et qui est dans mon esprit assez originale serait de présenter les vins en fonction du menu ou des plats offerts et en faisant figurer, en regard de chacun le ou les vins existant en cave et s'accommodant particulièrement bien avec le mets choisi.

Cette dernière suggestion, que je n'ai d'ailleurs encore jamais rencontrée, aurait l'avantage de guider le client dans un choix parfois difficile — ce dont il vous serait infiniment reconnaissant — et permettrait au restaurateur de « pousser » un vin, simplement par la répétition du nom de celui-ci devant plusieurs préparations, le mettant ainsi en valeur.

Je crois que le temps passé à l'établissement d'une telle carte serait largement compensé par les avantages qu'on peut en attendre. De plus, le client se rendrait compte qu'il est reçu par un « homme du métier » — efficient par surcroît — et non par un amateur.

L'ECHANSON.

SAVIEZ-VOUS

Que le vin rend l'œil plus clair et l'oreille plus fine ?



Qu'en pensez-vous *MM. les hôteliers et restaurateurs ?*



LA guerre 1940-1945, cette terrible catastrophe due à la bêtise des hommes, apporta en Belgique, comme partout ailleurs, une perturbation dans notre manière de vivre.

Le Club des Gastronomes dont l'activité se conçoit difficilement sans une certaine liberté du ravitaillement alimentaire a forcément dû cesser son activité pendant que les restaurateurs se débattaient eux-mêmes parmi les erzats de toutes sortes.

Les uns se défendaient avec acharnement pour tenter malgré tout de maintenir un certain standing, d'autres moins tenaces préférèrent se tenir à un niveau plus en rapport avec les possibilités alimentaires de l'époque. Il y en eut enfin qui préférèrent fermer leurs fourneaux et se diriger vers d'autres espérances en attendant des temps meilleurs.

Les premiers n'eurent aucune peine à maintenir leur réputation et leur clientèle, pour autant toutefois que leurs prix suivaient la norme des choses. Parmi les seconds, il en est qui ont repris du poil de la bête mais d'autres, par contre, n'ont pas su suivre la marche ascendante nécessaire et sont demeurés en dessous de leur réputation d'avant-guerre.

Quant à la troisième catégorie, certains ont réouvert depuis lors, d'autres ont repris un établissement d'un standing ou genre différent, quelques-uns enfin ont préféré abandonner entièrement la partie.

Ajoutons à cela les destructions causées par les bombardements et vous comprendrez pourquoi un nouveau recensement des hôteliers et restaurateurs belges est à nouveau nécessaire.

C'est la tâche longue et ardue à laquelle s'est attelée depuis quelque temps le comité du Club des Gastronomes.

* * *

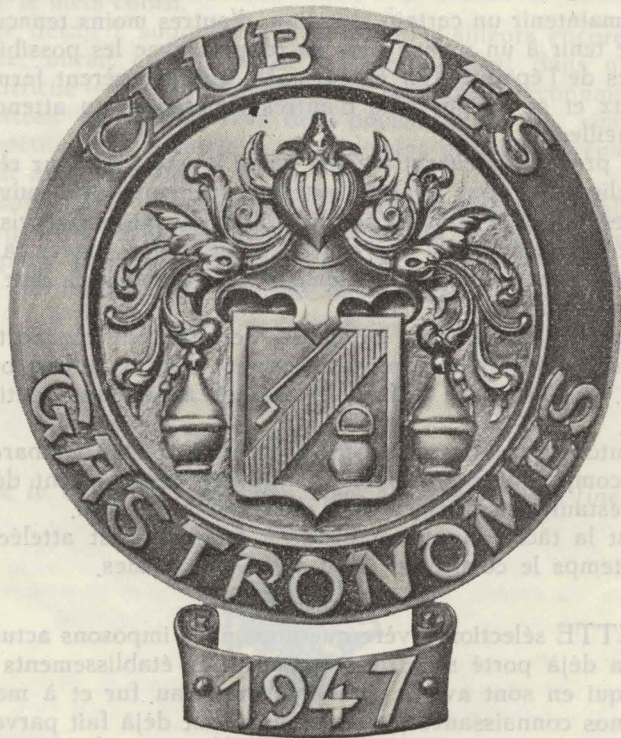
CETTE sélection sévère que nous nous imposons actuellement a déjà porté ses fruits et parmi les établissements classés, qui en sont avisés personnellement au fur et à mesure de nos connaissances, certains nous ont déjà fait parvenir leur adhésion comme associés restaurateurs étant donné qu'ils estiment une telle sélection nécessaire vis-à-vis de leur clientèle, du public et de certaines maisons qui n'ont de restaurant que le nom.

MAIS il fallait, afin qu'ils puissent en faire part à cette clientèle et à ce public qui recherchent précisément de tels établissements au cours de leurs déplacements, un signe distinctif signalant le rang auquel ils appartiennent.

Cette lacune vient d'être comblée par la création d'un panonceau de luxe en bronze massif et du même panonceau en terracatta vernissé réservés aux restaurateurs agréés et membres de notre Club.

Ce panonceau en bronze a été richement conçu afin qu'il soit la digne réplique de la qualité culinaire de celui qui en fait état. D'un diamètre de 30 cm. il est accompagné d'une plaquette millésimée de l'année d'inscription du restaurateur et à laquelle viendra s'ajouter chaque année une plaquette complémentaire.

La reproduction photographique ci-contre n'en donne pourtant encore qu'un faible aperçu.



Nous invitons les hôteliers et restaurateurs qui se sentiraient aptes à être reconnus par notre Club de nous le signaler sans tarder

et à nous transmettre leur demande d'adhésion.

* * *

Nous nous excusons auprès des restaurateurs auxquels nous avons dû retourner le montant de la cotisation qu'ils nous avaient fait parvenir en même temps que leur demande d'admission. Ceci en attendant que notre comité ait pris une décision.

Nous signalons et *ceci est très important* qu'aucun versement de cotisation n'est accepté à l'avance et que ce n'est qu'après enquête de nos inspecteurs et agrégation par notre comité, ce dont ils sont avisés, qu'ils sont invités à régler le montant de leur cotisation.

Nous signalons que celle-ci est fixée à 1.000 fr. par an, ce qui donne droit au panonceau en terracatta vernissé.

Moyennant un supplément de 500 fr. à ne verser qu'une seule fois, il leur est remis en supplément du premier, le panonceau de grand luxe en bronze massif.

En plus de ce premier profit, tout est mis en œuvre pour que nos affiliés puissent retirer de leur inscription à notre club le maximum d'avantages et la notoriété qui leur sera incontestablement reconnue.

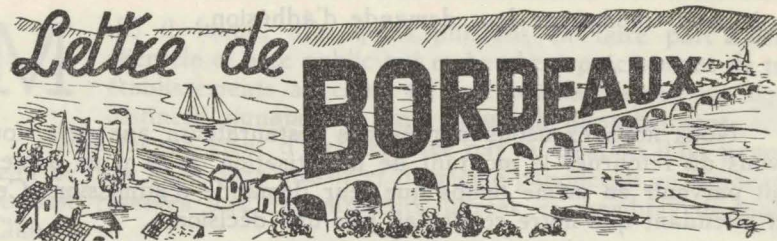
* * *

Hôteliers, Restaurateurs, signalez-nous immédiatement vos confrères dignes de faire partie de notre confrérie en stipulant si vous désirez ou non que nous citions la source de votre renseignement.

UN restaurant au grand luxe mobilier n'est pas toujours synonyme de grand luxe culinaire. Seule la cuisine est à même d'en faire la renommée.

Un service impeccable et un personnel serviable dans un établissement propre le mettront naturellement en valeur.

Un intérieur luxueux viendra éventuellement et agréablement augmenter le confort des clients déjà satisfaits.



L'anguille « à la baguette »

JE suis obligé de faire un gros effort pour dater cette lettre du mois d'« août » (1), mon cher ami, tant le ciel et le thermomètre, en dépit du calendrier, m'incitent bien plutôt à écrire « octobre » et même « novembre » en tête de ces lignes !

Il pleut, le ciel est gris, le vent s'obstine et on gèle, en regardant le baromètre qui, têtu et maussade, se maintient sur le « variable » avec, quand on l'ausculte du bout du doigt d'un index percuteur, à la manière des morticoles, des tendances inquiétantes vers le « vent et pluie » qui mettent le désespoir aux cœurs les plus optimistes.

Triste mois d'août !... J'ai beau remonter le cours de mon existence vers ma — déjà lointaine ! — tendre jeunesse, je ne parviens pas à retrouver en ma mémoire un aussi lamentable été que celui de cette année... précédé, d'ailleurs, d'un printemps qui n'avait rien à lui envier !

Néanmoins et en dépit des nuages de plomb et de l'aigre bise de noroît qui souffle à perdre haleine, les grosses dates marquées en rouge sur le calendrier ont en elles la même force impérative qui pousse les gens — contre vents et marées, c'est le cas de le dire — à faire, en ces jours de grandes fêtes, quelque chose, n'importe quoi... mais qui ne ressemble pas à ce qu'on fait les autres jours...

Et c'est ainsi que cette veille du 15 août vit affluer sur les bords du Bassin d'Arcachon une foule nombreuse, brillante et brillante assez semblable à celle que Dubout sait évoquer de son crayon impitoyable — Hélas ! la fiction du caricaturiste n'est pas tellement au-dessus — ou au-dessous — de la réalité, et la foule de ce mercredi fit dresser les cheveux sur la tête et me suggéra tout aussitôt un seul désir : fuir lâchement en lui abandonnant la place, au moins pour vingt-quatre heures !

(1) 1946. (N. D. L. R.)

Précisément, ma femme était partie la veille pour aller voir une vieille tante qui, deux fois l'an, à époques à peu près fixes, « se sent sur le point de mourir »... depuis une bonne dizaine d'années. J'étais donc libre de mon temps, libre de fuir la horde d'intrus qui, filets au poing et sac au dos, avaient envahi mon coin de territoire, libre de m'évader...

Je bondis au petit bistrot du port où je savais trouver l'indispensable complice de cette évasion. En effet, dès le seuil franchi je l'avisai dans un coin sombre d'où il jugeait sans aménité ni courtoisie les « coups » de quatre joueurs de belote qui menaient grand tapage à la table voisine de la sienne.

— Salut, père Julien, lui dis-je en m'asseyant à côté de lui.

Je serrai sa main rude et vernissée par les embruns, le soleil, le froid, la pluie et les gelées, une main calleuse et presque difforme mais qui n'a point sa pareille à des heures à la ronde pour fignoler une épissure ou rapiécer le filet arachnéen du tramail... Le père Julien est le premier pêcheur de Cassy et en matière de marée, de lune, et en général, de tout ce qui touche peu ou prou à la pêche, ses avis font autorité dans le port.

Le père Julien a pour les foules des dimanches et jours de fête la même phobie que moi, aussi n'eus-je aucune peine à le décider à mettre, le lendemain, mon projet « d'évasion » à exécution. La marée, favorable à souhait, nous permettait de quitter le port dès l'aube...

— Et le temps, père Julien, qu'en pensez-vous ?

Le vieux avala une lampée de vin rouge et sans plus se compromettre, me répondit :

— Heu... pour ça, M'sieur Henri, on verra bien demain matin.

Le lendemain, l'aurore « aux doigts de rose » nous trouva, le vieux Julien et moi à bord de sa « pinasse », filant le long du Grand Chenal, cap à l'ouest, sur l'Île aux Oiseaux...

Hélas !... à peine avions-nous abordé le Chenal du Cahurzan qu'un grain brutal et nourri s'abattit sur nous et nous transperça jusqu'aux os, avant que nous ayons pu même esquisser la moindre défense. Une courte accalmie nous permit de souffler un peu... mais aussi, pour notre malheur, de nous rendre compte que notre pêche était... dans l'eau !

— C'est fichu pour la journée, me dit Julien, si vous m'en croyez, M'sieur Henri, on va lancer un coup d'ici à la Pointe de Braune et là, on se mettra à l'abri dans la « tonne » à Pasquier dont j'ai les clefs... On sera mieux là qu'à jouer les marsouins entre l'eau du Ciel et celle du Bassin !

Un deuxième grain salua ces paroles de sagesse comme pour les confirmer. Mais nous n'avions plus rien à craindre — rien ne pou-

vait nous mouiller plus que nous ne l'étions !

Comme il arrive après tous les « coups de chien » l'unique « lan » que nous fimes, en moins de cinq cents mètres, nous donna des résultats inespérés.

— Oh ! les belles ! s'écria le père Julien en me montrant dans le fond du bateau, rampant sur un monceau d'or et d'argent, deux superbes anguilles.

Et Julien d'ajouter en fin connaisseur :

— Ni trop grosses, ni trop petites, elles sont justes comme il faut pour vous préparer tout à l'heure deux bonnes anguilles « à la baguette »...

Tandis que nous atteignons la Pointe de Braune, le ciel de plus en plus sombre et menaçant nous fit apprécier l'hospitalité de la « tonne » de mon ami Pasquier, grand chasseur de canards et dont l'installation donnait une haute idée de son souci du confort... Pensez donc que dans cette hutte à canards se trouve même... une cheminée !

Et c'est dans cette cheminée que mon brave père Julien me fit, une heure plus tard, la révélation de l'« anguille à la baguette »... Mais comme je suis un bon ami, mon cher James, je veux t'en faire profiter.

Suppose donc une anguille du genre de celles que nous avons pêchées, à peu près grosses comme la moitié du poignet. Tu pratiques une incision en « T » à hauteur de la gorge après avoir simplement bien « décapé » le sujet au sable et l'avoir essuyé avec soin ensuite. Puis tu piques ton anguille par la tête au bout d'une baguette de 50 centimètres environ. Tu fiches cette baguette en biais dans une motte de vase ou de terre et tu places ton appareil devant un bon feu de brandes. De temps en temps, par l'ouverture en « T » pratiquée dans la gorge de l'anguille tu fais glisser un peu de beurre fondu. Enfin dès que ton « serpent de mer » est doré à point tu le sers sur assiette chaude avec beurre coulant, léger semis de persil et pointe d'ail.

Certes, le père Julien est bien loin d'être un convive disert et brillant, mais pour cette anguille-là, je lui ai pardonné toutes ses rudesses passées et à venir !... Et même, je te prie de noter sur tes tablettes — toujours en vue de ta future visite à Cassy — une partie de pêche à organiser sous l'égide de mon vieux bonhomme, avec, au menu, une « anguille à la baguette » troussée de sa main rugueuse.

Et tu verras qu'alors, cette main prend devant l'âtre une patine de vieil or qui en fait une espèce d'objet de culte...

Mais au fait, le bien-manger n'est-il pas un culte, lui aussi ?

Henri de NEUVILLE.

Nos Informations

L'ASSEMBLEE générale des membres du Club des Gastronomes qui s'est tenue le 14 juin dernier à Virelles, a nommé comme Administrateurs :

M. Jean Souhami, administrateur de société ;

M. Philippe Quersin, reporter ;

M. Henri Leyman, restaurateur.

Nous prions les nouveaux membres de notre comité de direction de trouver ici l'expression de nos plus vives félicitations et nos remerciements pour la collaboration efficace qu'ils n'ont jamais manqué d'apporter à l'essor de notre Club.

* * *

AU concours d'étalages organisé aux Galeries Saint-Hubert à l'occasion des festivités du centenaire de son existence, la maison d'armes bien connue : « Christophe » dirigée par notre Administrateur M. Philippe Quersin, a remporté le premier prix, à l'unanimité du jury.

Ceci prouve qu'en plus des qualités de gastronome et d'armurier et de nombreuses autres, M. Quersin n'a pas encore brûlé sa dernière cartouche !

Chaleureuses félicitations gastronomiques.

* * *

COMME nous l'avons déjà signalé, toute la documentation ainsi que les archives du Club ont été entièrement détruites pendant la guerre.

Afin de pouvoir nous recréer une bibliothèque, nous faisons appel à nos membres et lecteurs possédant encore quelques exemplaires ou collections de « La Bonne Table » et qui accepteraient de s'en dessaisir, de bien vouloir les tenir à notre disposition ou de les faire parvenir à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, à Koelberg-Bruxelles.

Le même appel est lancé au sujet des numéros 1 et 3 (année 1946) de l'« Echançon des Gourmets ».

Ces deux numéros quoique tirés à plusieurs milliers d'exemplaires sont complètement épuisés et nous en recevons encore constamment la demande.

Nous remercions anticipativement les éventuels expéditeurs.

* * *

NOUS sommes heureux de porter à la connaissance de nos membres gastronomes et restaurateurs que notre Association a été sollicitée par la très intéressante revue illustrée « Autour du Touring » en vue d'y tenir une rubrique gastronomique « Tourisme et Bonne Chère ».

Cette demande est une preuve de la notoriété que possède notre Club.

Nous profiterons de l'occasion qui se présentera, pour signaler une fois de plus au cours de nos articles les noms et adresses de nos membres restaurateurs et hôteliers installés sur les itinéraires des randonnées et lieux chers à Lucullus que nous proposerons aux milliers de lecteurs d'« Autotouring ».

Publicité d'Eté pour Restaurant



LA Thompson's Spa, Inc., contrôle sept restaurants installés dans différents quartiers de la ville de Boston, et chacun de ces établissements offre à la clientèle les avantages d'une organisation très moderne et ceux d'un confort très étudié, tout en lui donnant l'assurance d'être promptement servie dans un cadre agréable, et de ne pas être bousculée cependant.

La Thompson's Spa a voulu il y a quelque temps faire une petite campagne pour développer sa clientèle régulière, jugée insuffisante, et elle a employé comme moyens publicitaires des annonces de dimensions réduites dans quelques quotidiens, ainsi qu'un assez grand nombre de dépliants envoyés particulièrement au moment des fêtes à des adresses sélectionnées du voisinage.

Rien d'original en cela, n'est-ce pas, et tous les restaurants qui veulent se lancer en font autant.

Mais à l'approche de l'été, la Thompson's a utilisé un argument publicitaire d'une grande valeur auprès du client : elle a fait ressortir la composition des menus, étudiés pendant toute la saison chaude en vue d'offrir une gamme très étendue de mets rafraîchissants : salades, plats froids, hors-d'œuvre légers, multiples boissons glacées, etc.

Voilà l'été qui s'annonce. Aussi restaurateurs qui avez compris l'utilité et les bienfaits de la publicité, ne vous contentez plus d'annoncer « On mange bien chez moi à des prix raisonnables ». Vous ajouterez l'été « Ma cuisine est rafraîchissante » et les clients, déprimés par la chaleur, répondront à votre appel.

(Printers' Ink Weekly.)

FOLKLORE ET GASTRONOMIE



Atravers tous les siècles de son histoire mouvementée et glorieuse, touffue comme une forêt de souvenirs épiques, les Belges firent preuve de courage et d'ardeur au travail. C'est grâce à leur incessant labeur, à leurs multiples initiatives, à leurs capacités artisanales dans tous les domaines des arts et des industries, que leurs vieilles cités sont aussi riches en joyaux architecturaux de tous genres : cathédrales aux tours altières ; fiers et majestueux beffrois abritant des carillons joyeux ; palais et béguinages pavoisés de dentelles de pierres ; musées dont les innombrables pièces rares font l'émerveillement des visiteurs ; ponts aux arches hardies et aux rampes finement sculptées. Mais, si les Belges sont d'infatigables travailleurs, ils aiment aussi — et c'est légitime — goûter la récompense de leur labeur. C'est pourquoi ils sont nés gourmands. Par la force des choses cette gourmandise ne pouvait manquer d'ajouter au folklore des légendes, des jours de liesse et des coutumes de jadis, un nouveau folklore : celui de la *gastro-nomie* dont il convient de souligner les fastes ; les fastes de la table, du bien manger et du bien boire ; les fastes de la ripaille, des franches lippées, des gosiers altérés...



Dans ce domaine les Belges ont en effet de solides traditions. Et, de fait, nos modernes « hostelleries », qui jalonnent nos autostrades, ne sont-elles pas les dignes rejetons des bonnes auberges du Vieux Temps, devant les porches desquelles relayaient les diligences d'où descendaient, avides de bonne chère et de vin généreux, nos fines-bouches d'aïeux, passés maîtres ès-art gastronomiques ?...

A tout seigneur, tout honneur ! Arrêtons-nous en premier lieu

à Gand, Capitale des Flandres. Quel est le gourmet, le fin-bec, qui n'apprécie pas comme il le mérite, son « waterzooi » de poisson ou de poulet qui est, à l'ex-Cité Impériale ce que la « bouillabaisse » est à Marseille, puisqu'il y ressemble. Voici d'ailleurs, selon Paul Bouillard, qui fut longtemps notre Grand Vatel, la recette résumée du « waterzooi » de poulet, régal de Charles-Quint :

« Faire nager dans une casserole, les poulets frottés au citron. Ajouter sel, poivre, oignons piqués de deux clous de girofle, puis toutes les herbes et du vin blanc bien sec. Couvrir et laisser bouillir. Au moment de servir, passer la volaille découpée dans une soupière avec, par dessus, un semis de persil. Et allez-y, vous vous lècherez les babines ! »

Gand s'enorgueillit aussi de son « hochebot » gantois ; de sa « stoverij », variante des « carbonnades » flamandes ; de ses anguilles frites à la poêle et relevées d'une sauce aux échalottes. Si vous aimez les amuse-bouches relevés, demandez donc qu'on incorpore dans vos hors-d'œuvre préférés une pointe de moutarde de Gand, qui vaut bien celle de Dijon ! En fait de friandises et de couques, la confiserie et la pâtisserie gantoises vous en offrent tout une gamme : Catherine- « speekes », « peperbollen », « mokkes », « mastelles », sans omettre sa « Couque Royale » ! Et connaissez-vous le fameux « Plumet », liqueur gantoise, fine et capiteuse à souhait, après un bon repas ?

Passant à d'autres préparations gastronomiques, locales ou régionales, que nous pouvons qualifier de spécifiquement folkloriques, nous nous heurtons immédiatement à l'embarras du choix. Lesquelles retenir, puisque toutes sont succulentes ? Essayons quand même !

Les bruxellois raffolent, et pour cause, d'une spécialité unique : les « choesels au madère », bien mouillés, pendant la cuisson, d'un savoureux « lambic » et qui surclassent, de loin, toutes les tripes du monde. Nous citerons par ailleurs, et pour mémoire, la « poularde de Bruxelles », les « petits choux de Bruxelles », le « witloof » (chicorée). Certaines villes, telle la Cité Ardente, conservent pieusement leur rites culinaires, parmi lesquels figurent maintes spécialités de choix. Citons au hasard des préférences, des goûts et des saisons, les « grives à la liégeoise », les « écrevisses à la liégeoise », le « rognon de veau à la liégeoise », ou encore « l'oie à l'instar de Visé ». A Tournai, c'est le « coquelet au vin » qui trône royalement sur les tables bourgeoises ; à Malmédy, le « tournedos à la malmédienne ». Par toute la Wallonie, la « fricassée » baveuse poursuit son ancestrale tradition. Toute la Flandre se délecte de ses

« carbonnades », de ses populaires « fricadelles » ou « ballekes » accompagnées de pommes de terre persillées ou illuminées d'une flamboyante sauce écarlate au jus de groseilles. A Ronquières triomphe le dindon. Et que dire des « jambons d'Ardenne », des « saucissons de Bastogne », du « filet d'Anvers », des « cervelas de Saint-Ghislain », sinon qu'ils sont infiniment délectables et... toniques. Et puis, et puis, les « petits pois », les « choux fleurs », les « asperges » de Malines, ville épiscopale, royaume de nos réputés maraîchers ! Les « jets de houblon » d'Alost, si peu connus de nos hôtes étrangers. Les « chicons » de Saint-Symphorien. Les champignons de couche cultivés dans les grottes mystérieuses de la vallée du Geer ou de Foix-les-Caves. Et n'oublions pas, ni les truites ni les saumons de l'Ourthe, les brochets de la Semois, et encore les carpes de la Campine. Réservez une mention à l'Entre-Sambre-et-Meuse qui se glorifie de son « poisson à l'escavêche ». Songeons à la renommée justifiée des soles, des crevettes et des moules d'Ostende ; à la finesse de chair des huîtres de Nieuport. Passons du domaine des mers à celui des serres et des vergers en citant les raisins d'Hoeylaert, les pommes de Saint-Trond, les fraises de Wépion et celles de « Saint-Lambert » enchâssées comme des rubis à flancs de côteaux de la ville des Princes-Evêques. Si vous passez à Durbuy en saison, vous raffolerez de ses mignonnes fraises des bois. Et puis encore, et toujours, les fruits magnifiques et savoureux du Namurois, du pays de Herve, de l'opulente Hesbaye. Souvenons-nous aussi des ceps noueux qui s'étagent sur les hauts plateaux de Huy, dont quelques vieux vigneron s'obstinent à produire un vin clair.

Mais les noms de Herve-la-Coquette et de Huy-sur-Meuse évoquent, à nos papilles gustatives et à notre odorat délicat, d'autres délices : la majestueuse lignée de nos fromages réputés ; tous frères et pourtant si différents ! Blanc fromages et « makées » des Flandres et de Wallonie. « Brusselsche Kees » et « Pottekees » brabançons. Le « Herve Royal », qu'il soit « Piquant » ou « Roumoudoux ». Et les trésors onctueux de Harzé, de la Vesdre ou de Malmédy, non moins fameux ; ceux aussi de Rochefort ou de Cul-des-Sarts, de Philippeville ou de Huy. Fromages belges onctueux ou forts qui valent bien ceux de Hollande, de France ou de Suisse, mais qui malheureusement, ne sont pas toujours... prophètes en leur pays ! C'est qu'il faut être connaisseur pour pouvoir apprécier un bon fromage !

En fait de sucreries, de gâteaux et de desserts, la Belgique n'a jamais connu de grève de confiseurs ni de pâtissiers. Et pour cause,

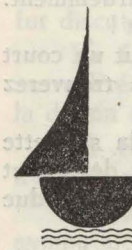
puisqu' les douceurs sont de tradition aux jours de fêtes et de liesse quand le folklore bat son plein et que nos géants légendaires paraded dans les cavalcades ; quand les cramignons se déchaînent et que les « Gilles » se trémoussent ! Et puis, aux kermesses et aux « ducasses », jeunes amoureuses et damoiseaux sont friands de... bonnes choses. Voilà pourquoi nos « chocolatiers » et nos « praliniers », nos spécialistes en « speekes de Gand », en « babelutttes de Heist », en « ballons de Tournai », en « caramels de Bruxelles », en « crottes de Hal », en « chiques de Liège et de Verviers », et autres babioles sucrées spécifiquement locales ne chôment jamais ! Quand aux gâteaux, tartes, « dorées », « ronbosses », « craquelins », « cramiques », gaufres, galettes, « chaussons », couques de ci et de là ; nous devons renoncer à les dénombrer car, quelle est la ville ou villette belge qui n'a pas « Sa Spécialité » ?

Mais il ne suffit pas de manger, de bien manger, il faut boire aussi, pour pouvoir mieux chanter... la chanson de la bière de Clesse : « A pleins verres, mes bons amis !... » afin d'honorer la mémoire de Gambrius, ce Grand Roi dont le divin breuvage nous met le cœur et l'âme en fête : Sa Majesté « La Bière ».

« La Bière », notre boisson nationale ; la bière de tous les Belges, de toutes nos provinces, de toutes nos villes, villages et hameaux. Bières blondes ou brunes ; bières blanches ou noires ; bières mousseuses et pétillantes ; bières capiteuses qui font rire et chanter, rêver, et voir la vie en rose. Bières que nous aimons parce qu'elles nous donnent force et courage ; parce qu'elles stimulent notre énergie aux heures d'épreuves et nous permettent d'affronter les « coups durs » et de triompher toujours. Gloire donc aux bonnes bières de chez nous ; à la « spitante » et bouillonnante « Double Saison » liégeoise ; à la puissante « Triple » de Gand ou d'Alost ; à la « Blonde » des Flandres qui se pare d'un rayon de soleil ; au « Faro », au « Lambic », à la « Gueuze » de Bruxelles, bières capitales et capiteuses ; aux blanches fées qui ont noms « Louvain » et « Hougaerde » ; à la gaillarde « Audenaerde » ; à la lumineuse « Orge » des environs de Spontin ; à l'attirante « Diest », la préférée des jeunes mamans ; bières monacales dans la série desquelles brillent d'un éclat particulier la « Orval », et la « Trappiste de Westmalle » ; « Mars », saisonnière et belliqueuse ; « Belge » hennuyère ; bières vinassées de la région de Roulers ; innombrables « spéciales » de tous les coins et recoins du pays, ayant toutes des qualités particulières et toujours appréciables par nos fiers buveurs, aux gosiers inextinguibles.

Pays de cocagne aux jours de paix et de prospérité ; pays des bons celliers et des bonnes caves, de la cuisine saine et variée ; petit coin de terre aux abondantes ressources gastronomiques, la Belgique est aussi le pays des belles tables appétissantes, parées et garnies à souhait et à profusion. Recouvertes de nappes en fines toiles de Courtrai, de précieuses porcelaines indigènes, d'étrincelants cristaux du Val, de couverts richement argentés dans la fabrication desquels excellent les couteliers gembloutois : rehaussées de l'éclat multicolore des plus belles fleurs produites par les « serristes-horticulteurs » gantois, les tables belges font toujours honneur aux fins gourmets, aux hôtes et aux invités les plus raffinés.

Paul-M. MOSSELMANS.



Ce que fut le déjeuner champêtre à Virelles-Chimay

14 juin 1947.

LORS des dernières grèves en France, il fut beaucoup parlé d'un mystérieux « chef d'orchestre ».

Pour des buts tout autres, il y a également un autre mystérieux « chef d'orchestre » qui déploie des efforts méritoires pour aider à attirer les touristes dans ce coin charmant : Virelles et son lac.

Ceux d'entre nous qui viennent régulièrement à nos réunions gastronomiques le connaissent, mais ne se doutent peut-être pas du temps qu'il consacre bénévolement pour atteindre ce but.

Quant à moi, je l'ai surpris une seule fois — tard dans la soirée — en train de défendre les couleurs de Virelles à une réunion de comité ; alors que je suis sûr qu'il aurait pu sacrifier à d'autres « distractions » plus plaisantes.

Et voilà pour le « Chef d'orchestre »...

Donc, notre dernière « gastronomade » (du grec gaster = ventre et nomase = qui se déplace) nous amena au Restaurant

« La Plage », merveilleusement situé dans un renforcement de verdure sur le bord du lac.

Ce chalet — en bois — provient d'une maison norvégienne pré-fabriquée, ce qui ne lui enlève cependant pas son air de stabilité mais lui ajoute une certaine rusticité qui n'est pas déplaisante.

En entrant vous tombez d'abord... sur une jolie vue du lac. Vous gravissez l'escalier, passez dans le petit bar et vous voyez alors la salle du restaurant de lignes toutes simples et qui n'a pas besoin de luxe : vous le trouverez plus tard dans votre assiette.

Notre réunion devait avoir lieu à treize heures, mais la distance augmentant le retard que certains avaient subi du fait de leurs occupations de dernière heure du samedi, il était presque trois heures lorsque nous passâmes à table.

Cependant, ce retard ne fut pas perdu pour tous, car, le temps aidant, c'est sur la terrasse que nous fût servi le porto et sherry, accompagnés de sensationnelles « allumettes » fromage, auxquelles les présents firent un accueil chaleureux. Je dois même à la vérité de dire qu'un de nos « chers maîtres » les accueillit très ardemment.

Tant pis pour les retardataires qui n'en eurent point !

Entre l'apéritif et la chose sérieuse : le repas, il y eut un court entr'acte consacré à une assemblée générale dont vous trouverez le compte rendu par ailleurs.

Ensuite et dès que nous fûmes à table — entre la serviette et le potage — le nouveau panonceau du Club nous fut dévoilé et fut accueilli par des cris d'admiration mérités. Grâce en soit rendue à notre sympathique secrétaire, Monsieur Lambrechts.

Enfin, j'en arrive au brochet à l'escavèche, spécialité de cette région, qui nous apporta les jouissances que nous en attendions.

Puis le Potage Nantua, mariage réussi du consommé avec les pointes d'asperges et avec les barquettes d'écrevisses.

Autrement dit, le triangle classique !

La Côte de Veau Gastronomique fut spécialement appréciée grâce à son fumet ardennais apporté par les émincés de jambon dont elle était nappée.

Le Canard du Chef en Croûte permit de nous rendre compte une fois de plus de ce que la confection d'un pâté n'est pas à la portée de tout le monde, ni sa dégustation au goût de tout le monde ; mais lorsqu'on le réussit, c'est un délice apprécié de tous, malgré son apparition sur la table vers la fin du service.

Les Fraises Belle-Vue étaient un savant assemblage de fraises des bois en tartelettes et de fraises tout-court délicatement disposées sur de la crème à la glace. Mais pourquoi a-t-il fallu que les serveurs ne soient pas aussi savants dans leur partage, si bien que

certains d'entre nous n'eurent que des fraises des bois et d'autres pas.

Je ne vous ai pas parlé jusqu'à présent des vins qui accompagnaient ces mets, car je désire souligner ici une faute légère. Laissez-moi dire tout d'abord que le Traminer 1944, le Mouton Rothschild 1939 et le Savigny 1919 étaient, chacun dans leur genre, impeccables.

Cependant, le Mouton Rothschild 1939 fut servi avant le Savigny 1919, ce qui peut se défendre théoriquement, mais à la dégustation, nous nous sommes aperçus de ce que le Mouton 1939 avait plus de corps, plus de chaleur que le Savigny 1919. C'était le Mouton qui était le véritable « bourgogne » plutôt que le Savigny, si j'ose dire.

Aussi, la faute légère consiste dans le fait que les vins auraient dû être dégustés avant leur service, de manière à respecter cette règle : « Les vins les plus corsés, les plus puissants, après les vins plus légers. » Et le Savigny 1919 — grand Vin — n'aurait pas ainsi été désavantagé par son riche rival. C'est du moins l'opinion qui fut discutée longuement et dont je me fais l'interprète ici.

La fin du repas vit la traditionnelle accolade pour laquelle notre Président, M. Morren, délégua Mme Kroll qui, rougissante, la donna au chef M. Librecht (et la reçut à son tour).

M. Schoeffter nous dit alors en quelques mots le plaisir qu'il avait de voir notre satisfaction.

A peine avait-il terminé sa courte allocution, que des sons sympathiques — sinon symphoniques — nous parvinrent du jardin : l'orchestre local, à son tour, nous prodiguait sa musique champêtre et allègre.

Après avoir circonvenu les musiciens par des arguments coulants et réchauffants, un étrange défilé, précédé de notre orchestre, se dirigea vers l'embarcadère. Etrange défilé que celui où l'on voit une toque haute et blanche de chef voisiner avec une robe printanière, mais encore plus étrange convoi nautique que celui composé d'une barque transportant l'orchestre en action — à l'abri d'un grand parasol —, de « pédalos » actionnés par des couples réjouis et de barquettes pour ceux qui n'avaient pu ou voulu s'embarquer sur une « pédalo », engin trop moderne à leurs yeux peut-être !

Et j'arrêterai-là ce compte rendu, vous laissant sur cette vision de gastronomes satisfaits voguant au gré de l'eau, admirant la Nature et la remerciant peut-être dans les profondeurs de leur âme de leur avoir prodigué quelques instants plus tôt de si bonnes choses.

L'ECHANSON.

Notre réunion de septembre à DEURLE-sur-LYS

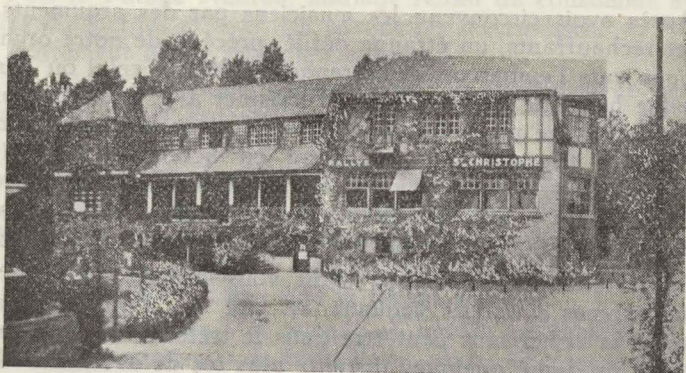


LYS, rivière calme et paresseuse, nous te savons aimée sur une partie de ton parcours par les amateurs de canotage de yachting et les pêcheurs. Claus lui-même t'a d'ailleurs représentée dans son chef-d'œuvre « Le Passage des Vaches ».

Que réserves-tu dans les environs immédiats de ton lit aux gastronomes qui iront particulièrement t'admirer à Deurle le 4 septembre prochain ?



En venant de Gand et en redescendant vers Deurle nous rencontrerons successivement le village d'Afné avec son église en style roman et vieille de 1.000 ans ; la commune de Laethem-Saint-Martin et son étrange église à trois nefs égales en hauteur, largeur et longueur. Il paraîtrait que c'est là l'œuvre d'un... restaurateur de l'époque ! Au delà de Laethem commence peut-être le site le plus pittoresque de la région : une vieille route, de grasses prairies, une sorte de lande, des sapinières, un remarquable terrain de golf. Puis nous franchirons l'endroit où passera l'autostrade



Hôtel-Restaurant Rallye Saint-Christophe

Bruxelles-Ostende ; une petite crête des hêtres, des chemins creux, un semis de magnifiques villas et de résidences estivales d'aspect riant, et c'est le hameau de Brakel. Quelques pas plus loin nous apercevrons à gauche la ligne de dune et un grand bois duquel émerge le clocher de Deurle, but de notre déplacement.

En y arrivant par la bonne route de Laethem une magnifique drève formée de quatre rangs de chênes centenaires nous mènera au beau château de Deurle. Un peu plus loin, de nombreuses villas bordent encore la route face à la rivière. Le bourg de Deurle lui-même et l'église sont bâtis sur le flanc d'un petit coteau. Le village ne présente que son site pittoresque et le grand bois de hêtres qui l'ombrage. Deurle-Gare est célèbre par ses fameuses exportations horticoles de bégonias qui sont expédiées dans tous les pays du monde.

En passant le pont de la Lys à Deurle on peut se rendre jusqu'au château d'Oydonck et y admirer une des quatre ou cinq héronnières que possède la Belgique.

Mais tout cela s'estompera quelque peu pour nous, gastronomes, qui nous y rendront le 4 septembre prochain dans le but d'y tenir, dans le charme de l'ambiance agréable de l'hôtel-restaurant St-Christophe, notre 4^{me} réunion gastronomique de l'année.

M. L.

Itinéraire pour se rendre au rallye St-Christophe à Deurle-sur-Lys



EN venant de Gand, suivre la route de Deinze. Prendre à droite la seconde route de Laethem, passer par le terrain de golf et continuer jusqu'à la bifurcation. Prendre à nouveau à droite, la route venant de Deurle. Le « Rallye » se trouve à droite de la route en face d'une grande villa.

2^{me} itinéraire : Prendre la route de Deinze jusqu'à la route de Deurle, prendre à droite et continuer tout droit jusqu'au « Rallye ».

La carte Michelin n° 2 de Belgique renseigne tous les détails des routes et le « Rallye » y est indiqué.

Dîner du « Rallye »

JEUDI
4 SEPTEMBRE
1947

qui sera servi à l'Hôtel-Restaurant « Rallye St-Christophe », à Deurle-s/Lys, dirigé par M. Octave TEIRLYNCK. Cette réunion est fixée au jeudi 4 septembre 1947, à 18 h. 30. (Chef : Paul Lybaert).



MENU

LE VELOUTE FONTANGES

•
LES ANGUILLES GRILLEES SUR FEU DE BOIS
A LA ST-CHRISTOPHE

•
LE PORCELET ETOFFE A L'OCCITANE

•
LES FROMAGES

•
LES POIRES A L'IMPERATRICE

•
LE MOKA

•
VINS

1) SHERRY ou Porto JEMS'S « 55 »; 2) QUINCY; 3) NUITS 1900;
4) Champagne BOLLINGER.



CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes.
 2. Verser la somme de **350 fr.**, montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, **avant le 31 août 1947.**
 3. Le nombre de couverts est fixé à 50. Service par petites tables.
- IMPORTANT.** — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruelles.

A Mons, nous nous reverrons

MONS, cette ancienne, très ancienne cité hennuyère dont on ne sait même que peu de choses sur ses premiers siècles, aura l'occasion de pouvoir inscrire dans ses pages d'histoire la visite que lui rendra le 11 octobre prochain, le Club des Gastronomes.



« Vue aérienne de Mons »

(Archives photographique du T. C. B.)

Et cependant, sans y ajouter encore ce dernier événement, d'importance cependant, il faudrait de nombreux « Echansons » pour vous conter la légende de Sainte Waudru, et la vie mouvementée de Dagobert I^{er}, Pépin de Landen, Baudouin de Mons et d'autres encore autour desquels se lie intimement l'histoire de la Capitale actuelle du Hainaut.

La ville de Mons est bâtie sur une route d'armée, dit-on, car on n'y compte plus les invasions qu'elle eut à subir de tout temps, tant du Nord que du Sud.

C'est au XV^{me} siècle, sous les ducs de Bourgogne, qu'elle vécut sa plus brillante époque qui lui permit de se couvrir d'édifices somptueux tels la Collégiale Sainte-Waudru et l'Hôtel de Ville. Chaque ère de développement étant toutefois arrêtée par de nouveaux conflits dont ceux de 1940-1945 sont les derniers en date. Mais une administration communale pleine d'initiative a su faire connaître aux touristes les curiosités de la cité désormais célèbre.

A ceux d'entre nous, qui n'ont pas encore eu l'occasion de visiter la ville et qui désireraient en profiter au week-end du 11 octobre nous conseillons de commencer par escalader les quelques rampes qui conduisent à la Collégiale ; histoire de se mettre en train.

La visite de Sainte-Waudru elle-même et de ses environs valent le déplacement. La Collégiale, de style ogival, est une des plus belles de Belgique et possède dans ses flans des foudres de trésors dont une épine de la couronne du Christ et le « Car d'Or » de Sainte-Waudru qui est unique au monde.

Signalons encore parmi les édifices religieux et autres qui méritent à être visités : les églises de Saint-Nicolas d'Havré, Notre-Dame de Messine, le Beffroi, l'Hôtel de Ville déjà cité, ainsi que le jardin du Maieur, le « Ropieur » et ses nombreux musées de sculpture et de peinture de la vie montoise qui présentent un intérêt de premier ordre.

Et pour ceux qui y retourneront encore, qu'ils choisissent le dimanche de la Trinité, jour de la Ducasse, pour y admirer la sortie de Sainte Waudru, de son « Car d'Or » et assister ensuite aux péripéties du « Lumeçon », de « Saint Georges » et du « Doudou ».

M. L.



SAVIEZ-VOUS

Qu'il faut bien manger pour bien vivre.

Que « bien manger » ne veut pas dire « manger abondamment ».

Que « La bonne Chère » est un des plaisirs qui charment l'existence.

Que « La bonne Chère » est devenue, peu à peu, une volupté raisonnée.

Déjeuner « Ste-Waudru »

SAMEDI
11 OCTOBRE
1947

qui sera servi par M. Paul DANDOY au cours de la réunion gastronomique le samedi 11 octobre 1947, à 14 heures précises, au Restaurant DEVOS, 7, rue de la Coupe, à Mons, dans la salle du 1^{er} étage.

★ MENU

Porto : Jems's 32 « Tawny ».

QUARTIER DE TURBOT POCHE NANTHA

Vin : Château Giraud 1935 - Sauternes

(réserve de la Maison Besse Père & Fils)

FAISAN ROTI CHIPOLATA

Vin : Châteauneuf-du-Pape 1945 « Caves des Apôtres ».

ASPIC DE FOIE GRAS EN BELLE VUE

PARFAIT AUX NOISETTES

FRUITS

MOKA

★ CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Etre membre du Club des Gastronomes.
2. Verser la somme de 350 fr., montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 6 octobre 1947.
3. Le nombre de couverts est fixé à 50. Service par petites tables.

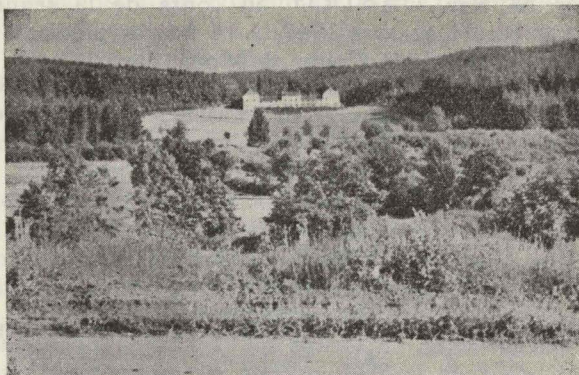
IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres nécessaires pour les membres qui désireraient y passer le week-end. Prix des chambres : de 60 à 80 francs.

L'HOTELLERIE BELGE

Hôtel du «Val-de-Poix» à Poix Saint-Hubert

L'ÉLOGE de Poix-Saint-Hubert, une des perles ardennaises de notre pays entre Namur et Arlon, n'est plus à faire. Tout le monde en connaît de vue ou d'ouïe ses fameux bois de sapins et ses rivières limpides comme le cristal.



HOTEL
DU
VAL-DE-POIX
A
POIX-
SAINT-
HUBERT

L'Hôtel du Val-de-Poix magnifiquement situé dans ce cadre de verdure est un hôtel-restaurant de famille. Le rendez-vous de la bonne société. Flanqué à égale distance de Saint-Hubert et de Poix, son aménagement est conçu selon les exigences modernes : eau courante chaude et froide dans toutes les chambres ; bains privés, chauffage central ; cuisine de tout premier ordre, l'hôtel du Val-de-Poix offre surtout aux villégiateurs un repos absolu, mais aussi de belles promenades dans son propre parc et dans les forêts environnantes. Cure d'air à l'altitude de 470 mètres. Pêche à la truite sur une longueur de 3 km., uniquement réservée aux pensionnaires de l'hôtel. Bains de rivière. En un mot, l'endroit idéal pour se soustraire aux soucis de la vie.

L'hôtel du Val-de-Poix est ouvert depuis la date d'ouverture de la pêche à la truite jusqu'au 31 décembre.

Pour atteindre l'hôtel du Val-de-Poix par chemin de fer, il y a lieu, en prenant la ligne Bruxelles-Luxembourg, de descendre à la gare de Poix. Sur demande, une auto est mise à la disposition des clients pour les prendre à la gare. Par la route. Prendre à Saint-Hubert la route vers Poix-Libin, à 3 km. de Saint-Hubert ; prendre à gauche et traverser un petit pont à hauteur d'une petite ferme. En face de vous, à 300 mètres, se trouve l'hôtel.

Dîner «Ardennais»

SAMEDI
8 NOVEMBRE
1947

C'est le samedi 8 novembre prochain qu'aura lieu, à 19 heures, la réunion gastronomique à l'Hôtel du Val-de-Poix, chez M. V. MATHURIN, à Poix-Saint-Hubert.

★
MENU

OXTAIL

Apéritifs

•
TRUITE AU BLEU

Vin : Riesling d'Alsace 1943

•
GRIVES A LA LIEGEOISE
COMPOTE DE REINETTES

Vin : Calon Ségur 1937

•
JAMBON D'ARDENNE EN CROUTE
SALADE DE SAISON

Vin : Corton 1928

•
FROMAGE D'ORVAL•
MYRTILLES A LA CREME FRAICHE•
MOKA

★

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

1. Être membre du Club des Gastronomes.
2. Verser la somme de 350 fr., montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 31 octobre 1947.
3. Le nombre de couverts est fixé à 30.

IMPORTANT. — Les membres participants qui s'y rendent en voiture et voudraient bien mettre les places éventuellement disponibles à la disposition d'autres membres, sont priés de le signaler à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres nécessaires pour les membres qui désireraient y passer le week-end.

Prix des chambres : 75 et 125 francs.

Gastronomie! que me veux-tu?



POUR une fois qui, rassurez-vous chers amis lecteurs, ne sera pas coutume, je me permettrai de vous entretenir d'une question qui, tout en restant gastronomique, voire même culinaire, est suspecte de littérature.



Toujours convaincu que la Gastronomie n'est qu'en sommeil et que cette « Belle au Bois dormant » se réveillera, quelque jour, plus brillante et plus belle, je continue de lui vouer un culte provisoirement platonique — en attendant la fin des restrictions qui ont réduit « Ma Rondeur » de 123 à 86 kilogs — et je songe à son merveilleux passé... et à son superbe avenir.

C'est ainsi que l'autre nuit, en relisant l'*Education sentimentale* de notre maître Gustave Flaubert, je me suis posé une question, qui ne relève pas sans doute de la plus brûlante actualité, mais qui n'en demeure pas moins susceptible d'intéresser quelques bons esprits ; car j'en connais beaucoup qui ne sont pas fâchés de trouver, en dehors du Cinéma et des Mots croisés, quelques dérivatifs aux soucis de l'heure présente.

Adoncques, bien que la gloire de Gustave Flaubert, comme celle de tous les Maîtres de l'École naturaliste, traverse depuis quelques années cette période d'attente que l'on pourrait appeler « l'Anti-chambre de l'Immortalité », le célèbre auteur de *Madame Bovary* ne restera pas moins un très grand bonhomme : la postérité le consacra comme un *Classique*... (et un *cacique*) et saura reconnaître qu'entre autres œuvres, sa *Correspondance* reste, avec le *Journal des Goncourt* et celui de Jules Renard, le plus précieux document sur l'Histoire de la Littérature... et j'oserai dire, sur cette *Littérature* dont furent atteints tant d'écrivains du XIX^e siècle.

D'accord ! Mais ce dieu de la Prose rythmée, ce grand Romancier qui a créé des types comme M. Homais, comme Bouvard et Pécuchet, des *héroïnes* comme Emma Bovary et Madame Arnoux, ce grand « Passionné du Verbe »... cet immortel qui ne fut pas de l'Académie... l'aurions-nous reçu, nous, à notre Académie des Gastronomes ?

— Question profonde !... n'eût pas manqué de dire le Père Hugo, qui vivait dans un état de perpétuelle stupéfaction et s'étonnait que les Guises du XVI^e siècle aient été des Mercenaires et que Bossuet n'ait pas été libre penseur et Louis XIV démocrate.

— Question profonde !! Flaubert était-il Gastronomiste ?

Il le prétendait — et il y prétendait.

Mais... mais dans cette *Education sentimentale* qui est la prodigieuse épopée d'un jobard sympathique, je relève un paragraphe qui me laisse rêveur.

Le héros du roman, ce jobard de Frédéric va pendre la crémailière pour fêter un héritage : et il invite ses intimes à un grand déjeuner qui doit les ravir et les émerveiller... Ici, je ne puis que citer le texte de Flaubert ; et je ne suis plus qu'un copiste effaré et tremblant.

— *Les bouteilles de vin chauffaient sur le poêle ; les lames des couteaux neufs miroitaient auprès des huîtres, il y avait dans le ton laiteux des verres mousseline comme une douceur engageante et la table disparaissait sous du gibier, des fruits, des choses extraordinaires.*

Des choses extraordinaires !... Vous parlez Maître Vénéré !

Les huîtres servies au couteau... alors que l'homicide acier ne doit jamais toucher ni déchirer un mollusque !... les bouteilles sur le poêle !... le gibier servi d'avance ! En hors-d'œuvre, sans doute ?

Plus loin, il est question d'un *Turban de Lapins à la Richelieu* et d'une certaine *Hure d'Esturgeon* qui ne laissent pas que de me farabuster.

Et cet autre passage enfin, que je copie sans commentaire :

— *On passa dans la salle à manger. Sous les feuilles vertes d'un ananas, au milieu de la nappe, une dorade s'allongeait, le museau tendu vers un quartier de chevreuil et touchant de sa queue un buisson d'écrevisses.*

Nonobstant, son *gueuloir*, Flaubert était-il vraiment une grande Gueule * Et à propos des pharamineux noms de plats qu'il a cités,

je ne puis me retenir de vous conter cette petite anecdote que j'extrai à votre intention, chers Lecteurs, d'un livre introuvable aujourd'hui : *Les Mémoires de la Princesse de Metternich* :

... Le Baron de Beust, ministre des Affaires de Saxe vers 1850 était un diplomate fort spirituel, mais un mari très infidèle à sa jeune et charmante femme — ce qu'elle supportait assez mal et non sans humeur ; de là, d'incessantes querelles conjugales, où la baronne avait d'ailleurs souvent le dernier mot. Or, à un grand dîner officiel et diplomatique, Madame de Beust, qui venait d'avoir une scène avec son volage et inconstant époux, lui demanda, assez haut pour que tous les convives pussent l'entendre :

— Pourquoi appelle-t-on ce dessert *Pudding à la Nesselrode* ?

— Mais, ma chère amie, répondit le baron, c'est parce qu'il a été inventé par le fameux cuisinier du Comte de Nesselrode.

— Alors, riposta la baronne, pourquoi votre cuisinier qui sait accommoder de si parfaite côtelettes de porc ne les a-t-il pas baptisées : *Côtelettes de cochon à la Beust*.

Le baron garda le silence.

Je ne puis mieux faire que de l'imiter et de me limiter.

SAILLAND (Curnonsky).



SAVIEZ-VOUS

Qu'une épouse qui n'est pas gourmande!!! c'est un cas de divorce ?

Qu'il n'est d'amour durable, pas d'harmonie possible dans un intérieur où d'ordinaire le déjeuner est une faillite et le dîner une banqueroute ?

Que si l'on prend les hommes par le cœur, on les garde par l'estomac ?



A présent, on nous servira...



LE CANARD

OISEAU aquatique palmipède dont on connaît de nombreuses espèces.

Toutes les races de canards domestiques sont élevées, les unes pour l'alimentation, les autres pour l'agrément, à cause de la beauté de leur plumage.

Ces races ont comme souche le canard sauvage, oiseau que l'on rencontre en Europe, en Asie, en Amérique du Nord et dans le nord de l'Afrique.

On a classé les canards sauvages en deux grandes sections : la première, comprend les macreuses, les garrots, les eiders et les milouins ; la deuxième, les canards proprement dits, les souchets, les tadornes et les sarcelles.

Culinairement on emploie surtout les canards de Rouen et de Nantes, qui sont réputés pour la délicatesse de leur chair.

CANETON AUX PETITS POIS. — Faire revenir ensemble au beurre, dans une casserole, 12 petits oignons de même grosseur et 200 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés et blanchi. Retirer ces articles de la casserole, et, dans le même beurre mettre un caneton nantais, bridé en entrée. Le bien faire colorer de toutes parts, et l'égoutter.

Déglacer le fond de cuisson avec un décilitre de fonds blanc. Ajouter 2 décilitres et demi de fonds de veau ou de volaille, et, dans ce fond, mettre le caneton. Ajouter un litre de petits pois frais, les petits oignons et les lardons, un bouquet garni. Assaisonner, ajouter une cuillerée de sucre. Cuire doucement, à couvert. Egoutter le caneton. Le dresser sur plat de service. Mettre les petits pois autour. Arroser avec le fond de cuisson réduit.

On peut ajouter aux petits pois une laitue détaillée en chiffonnade ou laissée entière et ficelée. Cette dernière est ensuite divisée en quartiers et dressée sur les petits pois.

CANETON A LA ROUENNAISE. — Farcir le caneton avec une farce que l'on aura préparée ainsi : Faire revenir, sans laisser colorer, une forte cuillerée d'oignon haché, dans 125 grammes de lard gras haché. Ajouter le foie du caneton en traitement augmenté d'un ou deux foies de poulets (ou de canetons si on en a) détaillé en minces escalopes. Assaisonner de sel, poivre, épices, persil haché et faire raidir le plus vivement possible. Faire refroidir, piler et passer au tamis fin.

Le caneton étant farci, le brider en entrée. Le cuire au four, à chaleur très vive, de 20 à 30 minutes suivant la grosseur de la bête.

Le servir accompagné d'une sauce rouennaise.

Le service du caneton à la rouennaise se fait ainsi : Détacher les cuisses, les ciseler, assaisonner et faire griller.

Détailler les filets en minces aiguillettes. Ranger ces aiguillettes de chaque côté d'un plat ovale beurré, placé sur un réchaud. Mettre au milieu du plat la farce contenue dans la carcasse. Placer les cuisses grillées à chaque bout du plat.

Hacher grossièrement la carcasse, la presser à la presse à canards, en l'arrosant de 2 à 3 cuillerées de cognac et d'un filet de jus de citron. Ajouter ainsi le jus obtenu à une sauce rouennaise. Mélanger. Verser sur les aiguillettes. Servir le reste de la sauce à part, en saucière.

PATE CHAUD DE CANETON DE ROUEN A LA ROUENNAISE. — Rôtir un gros caneton de Rouen, en le conservant très saignant. Détailler la poitrine en aiguillettes pas trop minces. Enlever la peau des cuisses, les désosser et en piler la chair au mortier. Passer cette chair au tamis. Lui ajouter le triple de son poids de farce à gratin, et des truffes en dés. Ajouter à cette farce le sang pressé de la carcasse du caneton. La bien assaisonner et lui ajouter 2 cuillerées de calvados flambé.

Tapisser avec de la farce de volaille ou de la farce à quenelles le fond et les parois d'un moule ovale (moule à charnières ou moule

à côtes, de forme basse) foncé de pâte fine que l'on aura additionnée, en la tournant, d'une julienne fine de truffes.

Garnir le pâté avec les aiguillettes de caneton, en les superposant par couches et en séparant chaque rangée par une couche de farce à gratin truffée, de champignons émincés et de lames de truffes légèrement passées au beurre. Terminer par une couche de farce volaille. Couvrir le pâté avec une abaisse de pâte, et le terminer selon la méthode habituelle.

Le cuire au four, à chaleur moyenne, de une heure à une heure un quart suivant sa grosseur. Au dernier moment verser dans le pâté quelques cuillerées de sauce rouennaise.

SAUCE ROUENNAISE (Spéciale aux canards, peut être servie aussi avec œufs pochés). — Faire bouillir 2 décilitres de sauce bordelaise. Ajouter, hors du feu, mais la sauce étant brûlante, un foie de caneton rouennais, haché finement (ou passé au tamis). Mélanger, assaisonner de sel, de poivre fraîchement moulu et d'une petite pincée d'épices. Passer à l'étamine, en foulant à la spatule. Conserver au chaud, au bain-marie.

Nota. — Peut aussi se préparer avec des foies de poulets.

* * *

LE SAUMON

DARNE DE SAUMON A L'AMERICAINE. — Couper dans un milieu de saumon une darne, ou tranche, épaisse de 6 à 8 cm.

L'assaisonner de sel et poivre. Le mettre à cuire à l'étuvée, dans un sautoir beurré dont on aura préalablement garni le fond de deux cuillerées de matignon de racines crues.

Arroser de quatre cuillerées de beurre fondu. Faire partir sur le fourneau. Couvrir le sautoir. Cuire au four, en arrosant souvent avec le beurre, mais sans ajouter de mouillement.

Dès que la darne de saumon est cuite, la retirer de la casserole et la conserver au chaud.

On aura préalablement préparé une langouste à l'américaine, suivant la méthode habituelle, mais en laissant la langouste entière.

Sitôt la langouste cuite, l'égoutter, enlever le test de la queue, escaloper cette dernière en tranches régulières (6 tranches).

Fendre par moitié le coffre dans le sens de la longueur ; retirer toutes les chairs intérieures, sans briser les carapaces de ces moitiés de coffres.

Tailler cette chair en dés ; lui ajouter un volume égal de champignons en dés cuits et lier ce salpicon avec un décilitre de sauce allemande réduite et additionnée d'estragon et de cerfeuil hachés.

Farcir les moitiés de coffres avec ce mélange. En lisser la surface saupoudrer de parmesan râpé, les arroser de beurre fondu.

Mettre ces moitiés de coffres dans une plaque et les faire gratiner à four très chaud, 10 minutes avant de servir.

La sauce. — Ajouter la matignon ayant servi à la cuisson du saumon à la sauce américaine, Mouiller de 3 décilitres de fumet de poisson, d'un décilitre de velouté et faire réduire d'un tiers cette sauce en plein feu en la remuant avec la spatule.

Terminer la sauce hors du feu, en lui ajoutant, pour la lier, les intestins, passés au tamis et pétris avec 100 grammes de beurre frais. Ajouter persil, cerfeuil et estragon hachés, le jus d'un demi-citron, sel et poivre si c'est nécessaire, et mélanger parfaitement au fouet.

DRESSAGE DU PLAT. — Placer la darne de saumon bien chaude sur un crouton en pain de mie frit au beurre, et fixé sur un grand plat ovale.

Mettre à chaque bout du plat les moitiés du coffre. Placer de chaque côté de la darne de saumon, les escalopes de langouste dressées dans des petites tartelettes en pâte fine et légèrement saucées avec la sauce américaine.

Napper le saumon avec le restant de la sauce ; servir aussitôt.

Larousse Gastronomique.



L'Art d'être Hôtelier

UNE vie d'hôtel a ses charmes. Ses inconvénients aussi, mais c'est au patron à les réduire au minimum. Le patron d'hôtel, voyez-vous, c'est un peu comme le domestique d'Harpagon.

Il doit être à toutes les sauces, il doit tout savoir. S'il n'était que maître d'hôtel il ne serait qu'un piètre garçon de restaurant. C'est un des rares métiers où il faut posséder tous les dons à la fois. Un cordonnier peut se contenter de fabriquer des chaussures, un pharmacien de vendre des pilules et un papetier d'imprimer des

faire-part. Si le premier fait des cuirs, si les prix du second ne réussissent pas à dorer la pilule et si le troisième ne produit qu'une impression médiocre, ils n'en continuent pas moins à faire des affaires pour peu que la chance soit avec eux. Les clients sont moins exigeants pour certaines choses. Ils le sont plus pour d'autres. Et quand il s'agit de l'hôtellerie, ils deviennent impossibles. C'est que dans ce domaine il y va de leur intimité. Un hôtel, c'est un autre chez soi. L'art de l'hôtelier c'est de donner à son client cette illusion.

* * *

Il m'est arrivé plusieurs fois en Suisse d'admirer les patrons d'hôtels. Ce sont des gens qui connaissent le métier dans ses moindres détails. L'étranger est pour eux une source de revenus qu'il convient de ne pas tarir. La Suisse a besoin de touristes, comme l'Allemagne, en son temps, de canons. Les canons peuvent se fabriquer en série. Les étrangers, il faut les prendre comme ils sont, aussi variés que les pays qu'ils représentent, avec leurs mœurs, leurs coutumes et leur mentalité disparates.

Ainsi, par exemple, un Anglais ne peut être traité comme un Américain ou un Français. Il n'est pas indifférent de le savoir. Cela exige de la psychologie, une bonne dose de psychologie même. Un contact direct par les voyages dans les principales régions du monde vaut mieux que tous les livres, ou encore l'esprit d'observation. Il faut savoir étudier les gens et les caractères. Tout hôtelier digne de ce nom doit être un La Bruyère.

On me racontait un jour la petite histoire suivante. Deux Anglais étaient descendus dans un important hôtel de la capitale. Pour un motif inconnu — pris de whisky peut-être — ils en vinrent aux mains tant et si bien que le bruit de la lutte attira le patron. Un homme affolé aurait cherché la police et provoqué un certain scandale qu'une maison honorable doit éviter à tout prix. Le patron n'était pas un primaire, encore moins un sot. Il savait qu'on ne prend pas un Anglais par la brutalité, fût-il docker ou tramwayman. Mais il lança cette simple phrase qui eut le don de faire cesser instantanément la bataille :

— Messieurs, souvenez-vous que vous êtes des gentlemen.

Les antagonistes avaient compris. Ils remercièrent le tenancier.

Si l'hôtelier ne rencontre pas tous les jours des incidents aussi bruyants, il n'en est pas moins exposé, quotidiennement, à ces petits accrocs que son expérience aura bientôt fait de réduire à sa plus simple expression. Que voulez-vous ? Comme il y a les gens obèses et ceux qui ne le sont pas, il y a aussi les bilieux, les névrosés,

les constipés, bref, toute un série de malades dont il faut s'accommoder avec le plus parfait sourire. Ah! le sourire, comme il arrange bien les choses.

J'ai connu des personnes qui ne désarmaient jamais, sinon devant le sourire d'une jolie femme. La femme de l'hôtelier pourra donc être une précieuse collaboratrice — si elle est jolie, cela s'entend — sans rien abdiquer d'ailleurs de sa souveraineté. Il faut savoir sourire à certains clients, mais en montrant les dents. L'hôtelier est un commerçant qui sert et non un domestique asservi. Il est bon que quelques-uns s'en aperçoivent.

* * *

C'est même tout l'art de l'hôtelier suisse. Il est aimable et patient, non servile. On peut user de son affabilité. Jamais en abuser. Amabilité de commande et non de cœur, dira-t-on. C'est exact. L'hôtelier suisse est aimable à la façon d'un vendeur américain pour qui le temps vaut de l'argent. Pas de questions oiseuses ou ridicules, ni de familiarité. Il y a dans son attitude un peu de la rigidité anglo-saxonne tempérée par le charme du caractère helvétique. Cela contraste avec la bonhomie de l'hôtelier français ou, mieux encore, de son confrère bruxellois. A Berne, l'hôtelier est un monsieur très correct. A Paris, la correction est un peu plus latine. A Bruxelles, il n'est pas rare de voir le « patron » faire une manille avec ses vieux clients qu'il traite comme des membres de sa famille. Cela plaît chez nous. On aime la rondeur. La propreté aussi. On aime tout ce qui donne le confort et l'aise. Le Belge est difficile. Il l'est encore plus à l'étranger. Un lit mal fait, une poussière sur la commode, un bifteck trop dur, et le voilà parti. Il exige de l'hôtelier qu'il soit banquier, guide, commissionnaire, géographe, archéologue et apothicaire. C'est tout juste s'il ne lui demande pas des diplômes.

* * *

L'hôtelier est le témoin muet de notre vie intime. Il doit voir comme s'il ne voyait pas, entendre comme un sourd et parler pour ne rien dire. Il lui faut beaucoup de diplomatie. Ses clients appartiennent à toutes les opinions et toutes les religions... ou n'en ont pas. Il ne peut se fier aux apparences et faire la distinction *grosso modo* comme le peuple qui prend pour des conservateurs tous ceux qui vont à l'hôtel. Plus ici que partout ailleurs l'adage bien connu, l'habit ne fait pas le moine, est vrai. Il serait dangereux, par exemple, d'émettre des considérations peu flatteuses sur le Front populaire devant un client aux allures aristocratiques. Ce peut être l'at-

taché de l'ambassade soviétique ou l'ambassadeur lui-même. Car il ne faut pas toujours voir un rapprochement entre les actes d'un homme politique et ses idées. N'est-il pas dans l'intérêt du régime que ses représentants fassent figure de princes à l'étranger. Après tout, ce n'est pas eux, mais la dignité des travailleurs qui l'exige ! Les temps que nous vivons sont difficiles. Chacun raisonne à sa manière et les jugements se heurtent volontiers, avec toutes leurs conséquences.

Ce fut le cas, dernièrement, à Paris, dans cette capitale où l'on avait la réputation, jadis, d'accueillir ses hôtes avec la plus exquise des politesses. C'était le temps du « French cancan » et des promenades au bois de Boulogne. Maintenant, il arrive encore de prendre cette direction, mais souvent à contre-cœur, parce que ce sont les autres qui vous envoient promener. Et ce, au moment où l'estomac réclame impérieusement sa part sans se soucier de contingences diverses qu'il ignore. S'être donné rendez-vous avec un ami pour faire un repas de gourmet à tel endroit renommé et arriver tout juste pour voir l'établissement fermer ses portes et baisser ses volets par crainte de violence, cela manque de charme. Il y a en français un mot très énergique pour manifester son dépit. Il ferait bondir les vieilles marquises amidonnées dans le protocole des salons mondains, mais il exprime magnifiquement et rudement les sentiments dont on est en proie lorsqu'on s'attend à faire un gueuleton et qu'il y a devant vous un garçon narquois qui vous déclare :

— Monsieur, on ferme. C'est l'heure du repos.

Et puis, avec un petit air moqueur, s'adressant à son camarade :

— Tu viens, Anselme, on va dîner.

Que voulez-vous faire ? Et le patron, lui ?

Je disais, au début de mon article, que l'hôtelier devait avoir toutes les qualités. C'était trop peu. Il lui faut aussi toutes les vertus. Aujourd'hui, il doit être un héros pour tenir tête aux difficultés diverses, de toutes catégories et de tous genres qu'il doit surmonter. Un hôtelier doit posséder l'art de recevoir les clients et aussi celui de mettre à la porte ceux qui ne le sont pas et qui les empêchent de venir.

Jean-Marie JUBERT.



Propos sur l'Art du bien boire



ES lignes ne s'adressent pas aux « absorbeurs vagues », gens trois fois indignes, mais bien à ces « buveurs très précieux » que notre Confrérie se plaît à compter, en si grand nombre, dans ses rangs.

Elles n'ont pour modeste dessein que d'attirer l'attention des amateurs curieux sur des sujets œnologico-gastronomiques souvent évoqués autour de nos tables vineuses, et sur lesquels tout gourmet conscient aime à se faire une opinion.

La première question que nous traiterons sera la suivante :

Doit-on boire les bourgognes jeunes ou vieux ?

Il importe au préalable, de se mettre d'accord sur ce qu'il faut entendre par vin jeune et par vin vieux. Nous pensons qu'en parlant de jeunesse et de vieillesse, il conviendrait presque de faire abstraction de l'âge réel du vin, car certains vins de 25 ou 30 ans présentent encore ce fruité, cette rondeur, cet équilibre merveilleux qui caractérisent le plein épanouissement, alors que d'autres admis comme jeunes, par leur âge, donnent déjà des signes certains d'irréversible sénilité. Nous croyons donc que par vins jeunes il faut entendre ceux qui ont atteint ou dépassé le maximum de l'excellence à laquelle ils pouvaient prétendre.

Nos crus, suivant leur provenance, l'année dont ils sont issus, ont des constitutions très différentes, et leur évolution dans le temps, est, de ce fait, fort variable. A l'instar de la vie humaine, leur existence s'étend de la verte jeunesse à la sénilité en passant par cette maturité équilibrée où l'être atteint le summum de son efficacité.

L'idéal théorique serait évidemment de consommer un vin lorsqu'il a atteint le maximum de ses qualités ; mais cet apogée est difficile à situer avec précision dans le temps. On ne peut, hélas, affirmer qu'elle a été vraiment atteinte que lorsqu'elle a été dépassée et que le vin donne déjà la très nette impression de glisser vers son déclin.

L'amateur doit donc suivre ses vins avec régularité et se rendre compte de temps à autre « où ils en sont ». Il s'évitera ainsi la désagréable surprise de les « aborder » en pleine décadence, fait qui se produit assez fréquemment, avec les années secondaires à évolution généralement rapide. Nous avons connu un 1930 qui, après 3 années de bouteilles, était une pure merveille de finesse et de bouquet et qui, à 5 ans, était, selon la formule « complètement tombé dans ses bottes ».

Certains vinolâtres se délectent de vins jeunes, d'autres ne s'extasient que devant les vieux flacons à la robe de pelure d'oignon, même lorsqu'ils « renardent ». Des goûts et des couleurs il ne faut discuter, mais une conclusion pratique et logique s'impose :

Lorsque l'on possède un vin relativement jeune qui se présente bien, à la rondeur et au fruité réjouissants, et qu'on a déjà plaisir à le boire, il est plus agréable de le suivre dans sa marche ascendante, avec, à chaque fois, la perspective de le trouver meilleur, plutôt que de l'accompagner dans sa décrépitude.

Le vin jeune fruité, corsé est l'apanage des gens dynamiques, bien portants, le vin vieux, dépouillé, tout en bouquet et en nuances sera réservé aux poètes du vin, aux rêveurs... Certains buveurs dilettantes éprouvent même un plaisir raffiné à jouir de la sublime déliquescence d'une grande bouteille à l'agonie.

Pour l'œnophile complet, vins jeunes ou vieux sont pleins d'attraits. Comme un enfant dont on suit l'évolution, le vin jeune se développe curieusement. Parfois, quelques accidents de croissance nous mettent en alerte. Souvent, le gamin dont on attendait peu, se révèle un sujet d'élite en vieillissant mais, parfois aussi, hélas, l'enfant chéri pour lequel on prévoyait le plus brillant avenir ne tient pas ses promesses, donnant un raté qui finit dans l'amertume.

Les vins vieux ramènent nos regards vers le passé. Les poudreuses bouteilles, que de pieuses mains mirent jadis en réserve pour notre joie, ne sont peut-être pas les plus brillantes de notre caveau : avec quelle piété filiale nous les sortons, pourtant, en quelque faste circonstance, avec quelle fierté nous en admirons la teinte chancelante, avec quel respect nous en humons le bouquet, fané peut-être, mais si évocateur des temps et des figures chères qui ne sont plus.

Le vin, malheureusement, est encore rare sur nos tables dégarnies, mais les beaux jours reviendront et, au tintement joyeux de nos verres, il nous semblera, comme le disait Paul de Saint-Victor, « renaître à l'aurore du monde, alors que l'homme adolescent foulait d'un pied léger la terre printanière et que le rire éclatant des dieux retentissait sous les voûtes de l'Olympe comme un joyeux tonnerre sous un ciel serein ».

René ENGEL,

Camerlingue de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.
Reproduction autorisée.



VATEL

SA FIN DIGNE ET TRAGIQUE

(Début : l'« Echançon » n° 4 (1946), 1 (1947)



LE Maître d'hôtel surveillait l'arrivée des viandes. Il en venait des montagnes qui tremblaient sur des chariots avec des pattes raides et des têtes pendantes. Il en ordonnait la distribution, et les coutelas, aussitôt, dépeçaient, tranchaient, préparaient les gigots et les rôts, que les cuisiniers jetaient aux marmites. A tous instants Vatel était dérangé. C'était Son Altesse qui le faisait demander. Gourville venait lui parler. Des cris l'appelaient aux cuisines. Des officiers de bouche y battaient un marmiton maladroit ou voleur, ou se battaient entre eux. Ou bien, une pleine écuelle d'eau bouillante était tombée sur un pied qui se crispait sur le carreau, cependant qu'un chien s'éloignait en hurlant. Puis un laquais arrivait, essoufflé et hagard. Il n'y avait pas assez de lanternes pour les décorations de M. le Duc ! Des girandoles s'étaient brisées en route ! Il fallait envoyer des courriers à Paris. Lui-même attendait des épices qui n'arrivaient pas. Sans eux les soupes n'auraient point de parfum, et comment dresserait-il ses tables s'il manquait des melons et des fruits rares qui auraient dû être là ? Sa fièvre lui rendait l'attente plus insupportable. Et il regardait le ciel avec angoisse cependant que la livrée déployait partout où cela lui était possible, et même sur la pelouse, une quantité de tentes destinées à abriter les gens qui avaient accoutumé de se servir chez le Roi.

Cette inquiétude du temps ne le quitta pas de la nuit. Elle était, d'ailleurs, la grande préoccupation de tous, car, en effet, que fut devenue la fête sous une pluie diluvienne. Il voyait glisser dans le ciel de lourds nuages, et cela le mettait dans un trouble singulier. Il pleuvrait, c'était certain, et la fête serait manquée. Dans sa fièvre, il apportait maintenant un parti pris de pessimisme. L'aube lava le ventre blanc de la nue et elle lui parut toute prête à crever en eau. Cependant, le soleil ayant pris de la force, fit éclater les pourpres et les ors des tentes qui tendaient leurs lourdes étoffes. Il alluma aussi les feuillages naissants du berceau dont on terminait la toilette galante de fleurs tressées en festons, et où Vatel fit apporter

et ranger « avec une propreté et une politesse surprenante », les quarante bassines pleines des différentes confitures qui seraient servies à la première collation du Roi. On les disposa autour d'une pyramide d'eau qui s'élevait au milieu de ce cabinet de verdure. Sur quoi il veilla à ce qu'on mit des narcissés, des jonquilles et des anémones dans les soixante vases de porcelaine qui devaient encore ajouter à la grâce de ce lieu embaumé et charmant. Le spectacle avait de quoi enchanter même un Roi. L'eau était reçue et renvoyée par trois nappes de coquilles, puis se perdait par quinze mufles dorés, avec un murmure cristallin. On y accédait par quatre portiques garnis de festons de fleurs, de caisses de citronniers et d'orangers.

Mais Vatel n'avait guère le temps de s'arrêter à ces effets de vasques et de fleurs. Déjà cent voix l'appelaient. Tel maître queue demandait où étaient les plats. Tel autre n'était point satisfait de la batterie. On l'attendait pour la disposition des tables. Il s'es-soufflait. Tout en sueur, il enlevait son habit. Il saisissait une cuiller. Cette sauce n'était pas liée ! Ses bagues tournaient dans le pot, ses diamants jetaient des feux aux feux de la flamme. La farine tombait. Voilà comment on fait ! Il remettait son habit et il repartait. Il comptait les plats qui s'amoncelaient sur les tables. S'il allait ne point y en avoir assez ! Les chiffres s'embrouillaient dans sa tête fatiguée. Il se persuadait qu'il avait mal pris ses mesures et que l'on manquerait de vivres. A cette pensée, un frisson d'horreur le secouait.

Puis, les musiciens arrivèrent en carrosse, les chanteuses, les figurants. C'était un monde à traiter et à répartir en ses places.

Il grelottait de fièvre. Le soir tombant lui fit les oreilles plus chaudes encore, la perruque plus insupportable. Le froid l'étreignit, descendant de ses omoplates, jusqu'à ses genoux.

« M. le Prince et le Duc d'Enghien à la tête d'une grosse troupe de personnes de haute qualité et de noblesse des plus brillantes étaient allés à l'entrée de la forêt, recevoir leurs Majestés accompagnées de toute la Cour. »

Entré dans les jardins, le cortège se dirigea vers le bois des Canaux où était préparé le berceau de feuillage. Le visage royal, lippu et solaire, se plaça bientôt devant le regard trouble de Vatel. Il s'était empourpré et empâté, depuis Vaux. Les trente lustres et les trente girandoles du cabinet de verdure l'éclairaient et blessaient les yeux du Maître d'hôtel.

Dans un cabinet attenant, appelé cabinet des Peintures et orné

de chefs-d'œuvre des plus habiles artistes, des voix de jeunes filles se firent entendre. Elles chantaient un air du dernier Ballet du Roy où Vulcain excitait ses Cyclopes à travailler à des vases d'or destinés à embellir le Palais que l'Amour faisait préparer pour Psyché. L'amour ! Peut-être, au même instant, incendiait-il le cœur chancelant du pauvre Vatel ! Peut-être, revenu au château, après une révérence où ses membres, raidis par la fatigue, refusaient de se plier, s'employa-t-il à découvrir sa bien-aimée parmi la foule des suivantes qui encombraient les communs.

Mais il n'avait guère le temps de s'attacher à sa recherche !

Déjà arrivait le Maître d'hôtel du Roi, nanti de son bâton. Le chef de Paneterie-bouche, précédé de l'huissier qui faisait ranger les gens et mettre chapeau bas, portait la nef ayant un garde du corps à sa main droite. Il était suivi des autres officiers du Gobelet chargés de ce qu'il fallait pour le service du Roi, Louis XIV s'avancé. Il y avait des fleurs dans tous les vases, et le château embaumait comme un parterre. Vatel y étouffait. Dehors, la nuit était toute illuminée par les girandoles et les lustres. On y soupait certes plus joyeusement que dans le grand château où Monsieur présentait à l'auguste Majesté impassible la serviette mouillée qu'il avait reçue du Maître d'hôtel. Puis le gentilhomme servant fit faire l'essai des plats au chef du Gobelet et Sa Majesté commença son repas solitaire.

Dehors les cris et les rires se mêlaient aux bruits des assiettes et de l'argenterie.

Les suisses découvraient les viandes qui fumaient et emplissaient les verres. Les diamants brillaient dans l'édifice des fontanges et sur les gorges des femmes.

Ce serait alors que Vatel aurait reconnu sa bien-aimée et appris, du même coup, qu'elle était, non pas la suivante de la grande dame, mais la grande dame elle-même qui, par un caprice singulier, s'était fait un jeu de tourner la tête du Contrôleur de Monsieur le Prince ! Et la belle, d'un coup d'œil railleur, aurait gentiment poignardé le Domestique.

Il n'eut pas de plaintes. Il ne prit pas les Dieux à témoin de son infortune. Il n'accusa ni l'amour cruel, ni le sort injuste. La fête était là, qui l'appelait, qui le pressait, qui réclamait toute la lucidité de son esprit et la dernière sueur de son corps. Sans cesse arrivaient de nouveaux carrosses, de nouvelles montures. C'était à croire que tout Paris s'était donné rendez-vous à Chantilly. Les gens s'asseyaient aux tables et on les servait au fur et à mesure.

Les valets affolés couraient avec leurs plats. (A SUIVRE.)



A L'HOTEL

Le voyageur s'adressant à l'hôtelier :

— Epouvantable ! Que de mouches dans votre chambre !

— !!! ?

— Oui, j'en ai tué vingt tantôt... dix femelles et dix mâles.

— Tiens, comment savez-vous de quel sexe elles sont ?

— Dix déambulaient sur la bouteille de vin, dix se promenaient sur le miroir...

HISTOIRE AUTHENTIQUE

Ceci se passa dans un restaurant de la ville sur le coup de midi.

Entre un gros voyageur de province qui, vu l'heure de pointe ne trouve place qu'à une table en face d'un monsieur seul.

— Garçon, un potage très chaud, s'il-vous-plaît, et dépêchez-vous car je suis très pressé.

Au contact de la première cuillerée le dîneur ne pouvant retenir le liquide bouillant le renvoie dans l'assiette de son vis-à-vis. Le reflexe de son œsophage provoque un éternuement qui, en plus des postillons d'usage, a la malencontreuse conséquence de faire choir son lorgnon dans le diner du monsieur déjà ahuri.

Mais le destin ne voulait pas qu'il en fut quitte à si bon compte. En effet, voulant reprendre son bien, il fait tomber son couteau et, se baissant pour le ramasser, — tout étant décidément contre lui ce jour-là — et l'émotion aidant, son geste est immédiatement suspendu par un bruit insolite qu'il aurait eu difficile à mettre sur le compte de sa chaise.

A ce moment, le premier dîneur qui était resté impassible jusqu'à ce moment se lève et, interpellant poliment son voisin lui demande :

— Pardon, Monsieur, et avec vos oreilles vous ne savez rien faire ?

Les bonnes tables de nos membres restaurateurs et hôteliers



Le nouveau panonceau, insigne distinctif des associés restaurateurs et hôteliers, lauréats 1947 du Club des Gastronomes, sont actuellement placés et ce à fin juillet chez les membres ci-dessous :

ANVERS

Grand Hôtel de Londres, 58, Keyserlei (h. r.). Tél. 259.60 (7 lig.)

Chalet de la Forêt, 43, Drève de la Lorraine (r.). Tél. 44.84.16.

Grand Vatel, 61, boulevard de Waterloo (r.). Tél. 11.22.47.

BEERSEL

Auberge du Chevalier, 67, rue de Loth. Tél. Brux. 43.10.10.

Le Mail, 30, place Vieille Halle-aux-Blés (r.). Tél. 12.02.49.

BLANKENBERGHE

Epsom, 134-136, Digue de Mer (h. r.). Tél. 415.06.

DEURNE-s/LYS

« **Rallye St-Christophe** » (h. r.).
Tél. Gand : 131.06.

BOUVIGNES

Auberge de Bouvignes (r.). Tél. Dinant 556.

VIRELLES

BRUXELLES

Au Lion d'Or, 53, rue Grétry (r.).
Tél. 1806.38.

Pavillon « La Plage », rue du Lac (r.). Tél. Chimay : 363.

Aux Armes de Bruxelles, 13, rue des Bouchers (r.). Tél. 11.21.18.

FRANCE

Aux Provençaux, 22, rue Grétry (r.). Tél. 18.06.23.

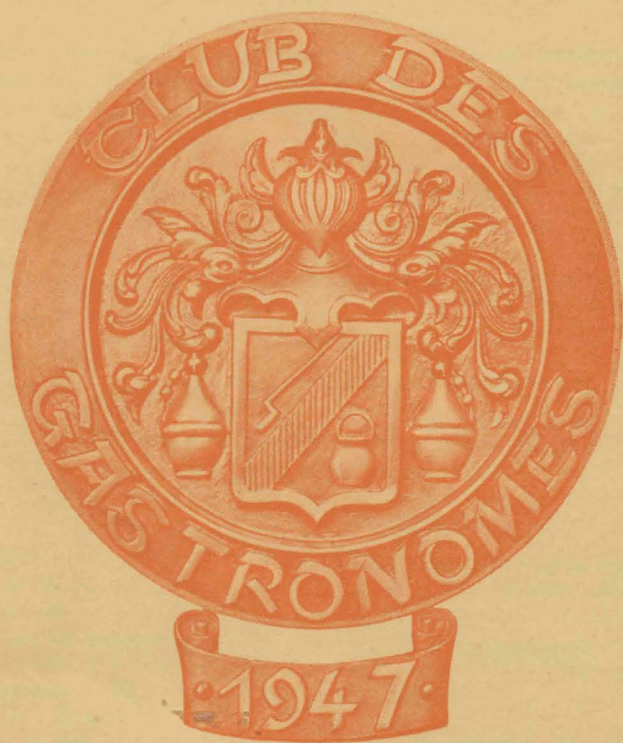
ORANGE

Au Filet de Sole, 1, rue Grétry (r.). Tél. 18.08.12.

« **Le Provençal** », 27, rue de la République (h. r.). Tél. 1-89.

NOTES. — (h) : hôtel ; (r) : restaurant.

Membres du Club des Gastronomes, favorisez les associés restaurateurs et hôteliers.



Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

— Directeur-gérant : L. Cool —
8, rue du Grand Duc, Bruxelles IV