

# L'Échanson des Gourmets

112

## Menu

### D'AUTOMNE

Entre Nous

Une revue : « Cuisine de France »

Nous fêtons...

MM. les Hôteliers-Restaurateurs

Nos futures réunions gastronomiques

Une nouvelle compagnie  
gastronomique

Chaque chose en son temps

L'hôtellerie belge

Qualité des vins de 1919 à 1946

Épîtres d'un gastronome

Nos réunions de Deurle-s./Lys, Mons  
et Poix-Saint-Hubert

Propos sur l'Art du bien boire

Une fête gastronomique et littéraire

Lettres d'Ardenne et de Bordeaux

À présent, on nous servira

Vatel — Sa fin tragique

Entre la poire et le fromage

Président d'honneur :  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE TRIMESTRIELLE

13<sup>e</sup> année

N<sup>o</sup> 3

LE NUMÉRO 40 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 ou s'adresser au Secrétariat.

## 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 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 150 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

### *Bon bilan en perspective*



**L** importe, en cette fin d'année, de faire le bilan sommaire de l'activité du Club au cours de l'an 1947. Il est forcément incomplet, car nous aurons encore l'occasion, en décembre prochain, d'assister au dernier grand diner de notre Club pour 1947 au restaurant « Savoy », à Bruxelles.

En jetant un rapide regard en arrière, nous devons admettre bien volontiers que 1947 ne nous a pas déçu.

Nous avons repris crescendo nos réunions de démonstrations gastronomiques où il nous fut donné d'apprécier l'excellence de la cuisine belge, avec ses plats régionaux et saisonniers que nous ont préparés avec maestria nos meilleurs maîtres-queux.

La perfection et le divin mariage des grands crus qui accompagnaient chaque mets étaient un enchantement de plus pour le palais. Et pour compléter cette jouissance physique et cette ambiance qui nous est... chère, les joies de l'esprit y étaient toujours délicieusement mêlées.

Rappelons-nous de :

Le 20 mars : « Dîner du Printemps » au restaurant « Villa Lorraine », à Bruxelles.

Le 13 mai : « Dîner à la façon d'Escoffier » au restaurant « Aux Provençaux », à Bruxelles.

Le 14 juin : « Déjeuner Champêtre » au restaurant « Pavillon La Plage », à Virelles-Chimay.

Le 11 septembre : « Dîner du Rallye » au « Rallye St-Christophe », à Deurle-sur-Lys.

Le 11 octobre : « Déjeuner Sainte-Waudru » au restaurant « Devos » à Mons.

Le 8 novembre : « Dîner Ardennais » à l'Hôtel du « Val de Poix », à Poix-Saint-Hubert.

Et pour terminer le 11 décembre par le dîner « Prélude aux Réveillons » au restaurant « Savoy », à Bruxelles.

Ensuite, 1947 sera bien près de s'éteindre. Nous lui tirerons notre révérence avec quelque regret d'avoir un an de plus, mais qui nous permet d'ajouter à notre collection de souvenirs gastronomiques la liste de sept merveilleuses agapes culinaires, et...

Le 29 janvier 1948, première réunion de l'année au cours du dîner « Aurore 1948 » qui aura lieu au « Grand Hôtel de Londres », à Anvers.

## UNE NOUVELLE REVUE

### Cuisine de France

dirigée par CURNONSKY, Prince élu des Gastronomes,  
vient de paraître à Paris.



CURNONSKY,  
Prince élu des Gastronomes,  
rédacteur en chef  
de Cuisine de France.

Le doux philosophe angevin Maurice-Edmond Sailland (beaucoup plus connu sous son pseudonyme de Curnonsky) a écrit quelque part :

« Toute l'œuvre de la civilisation ne tend pas à autre chose qu'à transformer nos besoins en plaisirs. »

La cuisine française en est une des meilleures preuves.

Depuis bientôt un millénaire, comme les Belges, les Français ont toujours pratiqué le culte de la table.

Le doux pays de France fut de tout temps, et restera, quoi qu'il advienne, le paradis de la gourmandise.

Le goût des bonnes choses de France, l'amour des grands vins ont créé, entre tous les braves gens de France, sans distinction de naissance ni de fortune, une fraternité autrement plus solide que celle de la politique. En France, la gastronomie est vraiment « une religion » dans le grand et noble sens latin de ce mot *religio*, c'est-à-dire : un lien entre les hommes.

Riches ou pauvres, ouvriers, paysans, industriels ou « intellectuels » considèrent la cuisine non point comme la grossière et quotidienne satisfaction d'un besoin, mais comme un plaisir délicat et raffiné. En France, l'on sait d'ailleurs que la bonne cuisine n'est pas nécessairement la plus riche ni la plus chère. Devant la cuisine, tous les Français sont égaux et il y a beaucoup de modestes ménages où l'on mange aussi bien que chez les profiteurs et les parvenus.

Les grands chefs, comme les bons cuistots et les bons cordons bleus, sont considérés et honorés comme de vrais artistes ; et quand un gourmet déguste un simple plat bien préparé, il sait que ce simple plat résume souvent l'expérience et le travail de plusieurs générations.

C'est entre tous ces fervents et ces ferventes de la table de France et d'ailleurs (car les femmes sont aussi « entendues en cuisine » que les hommes., sinon plus !), c'est entre ces fidèles de la gastronomie que cette revue voudrait créer une familiarité.

Elle voudrait être le commentaire du mouvement gastronomique et culinaire qui commence à renaître en faveur de la cuisine *bourgeoise*, de la cuisine simple, celle qu'on aime à manger chez soi et entre soi, et aussi en faveur de l'incomparable cuisine *régionale* qui s'inspire de la diversité des trente-deux provinces françaises.

Et nous n'en rendrons pas moins hommage à la haute cuisine qui reste une des plus belles parures de la France, mais qui, dans les tristes conditions économiques de l'heure présente, est devenue le privilège d'une élite de plus en plus rare et d'une clientèle de plus en plus clairsemée. Il n'en faut pas moins reconnaître que la France est restée le pays de la qualité.

Et nous suivrons donc avec le plus sympathique intérêt les manifestations des grands clubs de gastronomes comme l'*Académie des Gastronomes*, le *Club des Cent*, le *Club des purs cent*, l'*Association des Gastronomes régionalistes*, la *Compagnie des psychologues du goût*, les *Amis de la Table*, etc.

*Cuisine de France* donnera chaque mois des recettes de grands chefs en même temps que des recettes de cuisine simple (bourgeoise ou régionale) qui puissent se réaliser sans peine et aux moins de frais possibles.

Nous nous plairons à signaler — et cela bien entendu à titre d'information et sans aucune publicité autre que gratuite et bénévole — les meilleures auberges et les meilleurs relais de gueule. La revue *Cuisine de France* publiera chaque mois une chronique gourmande de Curnonsky, prince élu des gastronomes et président de notre Club, des études culinaires et des recettes du grand chef Dumont-Lespine, du Docteur Ed. de Pomiane, de l'Institut Pasteur, du Docteur Pouget, président de l'Association nationale des maires des stations françaises, de Paul-Emile Cadilhac, Grand Officier du Tastevin, de Jean Auliac, etc...



## ABONNEMENTS

A « CUISINE DE FRANCE »



Le prix de l'abonnement annuel pour la Belgique est de 250 francs belges. Cet abonnement comprend tous les numéros mensuels (sur 32 pages grand format) ainsi que les numéros spéciaux et les suppléments.

Pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg, les abonnements sont recueillis par le « Club des Gastronomes ». Secrétariat : 10, rue Jules Besme, à Bruxelles. C. C. P. 442.65.

POUR FACILITER LES COMPTES DE LA TRESORERIE DU « CLUB DES GASTRONOMES » NOUS PRIONS NOS MEMBRES D'EFFECTUER TOUS LEURS PAIEMENTS (PARTICIPATION AUX REUNIONS, ABONNEMENTS, COTISATIONS ET AUTRES) A SON COMPTE DE CHEQUES POSTAUX N° 442.65.

## NOUS FÊTONS...

**N**OTRE très cher Président d'honneur CURNONSKY, Prince élu des Gastronomes de France et de Navarre, a fêté, le 12 octobre dernier, son 75<sup>e</sup> anniversaire. Trois quarts de siècle au service de la Gastronomie ! Et ce n'est pas fini. Ne vient-il pas encore, tout récemment, de prendre la direction de la nouvelle revue « Cuisine de France ».

Le Comité et les membres du « Club des Gastronomes » lui réitère ici les meilleurs vœux de nombreuses et fructueuses « gastronomades » dont plusieurs encore en Belgique, comme il nous le promet d'ailleurs lui-même dans la lettre que nous venons de recevoir et que nous publions ci-après.

## Académie des Gastronomes

Le Président.

Paris, le 13 octobre 1947.

Cher ami,

C'est vous que je viens prier d'être l'interprète de ma profonde reconnaissance auprès des chers Gastronomes belges dont le fraternel télégramme, à l'occasion de mon soixante-quinzième anniversaire, m'est allé, si j'ose dire, droit au CUR !

Il consacre la magnifique et indéfectible fraternité gastronomique et culinaire qui unit nos deux chers pays, les seuls au monde (avec la Chine... une peu lointaine) qui gardent le Culte de la Bonne Chère.

Que notre cher Président et les membres du comité de Belgique veuillent bien recevoir l'accolade de leur vieux prince ; et qu'à distance nous levions tous nos verres en l'honneur de notre cher grand Cardinal de la Vigne, Maurice des Ombiaux, dont le souvenir restera toujours vivant dans nos âmes.

Nos deux organes : « L'Echanson des Gourmets » et « Cuisine de France » fraterniseront à travers cette frontière... qui n'en a jamais été une pour nous et mon plus cher espoir est de venir, aux beaux jours, participer à l'une de vos glorieuses agapes (\*) et vous remercier des preuves d'affection si touchantes dont vous m'avez comblé.

Et à vous, cher bon ami... de tout CUR !

Sailland CURNONSKY.

A vous tous, chers amis, MERCI !

(\*) N.d.l.R. — Nous en prenons bonne note.

A NOS ALLIÉS :

*Messieurs les Hôteliers-Restaurateurs*

**A**UCUNE puissance totalitaire n'est jamais parvenue à atteindre son but final. Seules, la coalition et l'entente sincères des peuples luttant ensemble pour un même idéal pacifique ont été capables de récolter le succès.

Et il en est ainsi de même dans le domaine qui nous intéresse particulièrement. Mais y a-t-il un but plus pacifique et plus agréable que l'idéal commun que nous poursuivons, nous gastronomes, en collaboration avec nos alliés les hôteliers-restaurateurs : la préoccupation que nous avons tous deux de défendre la cause et la renommée de la bonne cuisine belge.

Et l'un sans l'autre, nous ne pouvons rien. Le restaurateur sans la clientèle des fins gourmets ni ces derniers sans nos maîtres cuisiniers.

Unissons donc nos efforts et faisons nous connaître mutuellement en nous groupant sous le signe du Club des Gastronomes.

Nous en profiterons ainsi l'un et l'autre. Nous sommes d'ailleurs les premiers à défendre la cause de nos fins traiteurs en les recommandant par tous les moyens possibles : notre bulletin, nos réunions, les différents journaux et revues auxquels nous collaborons.

Le vrai gastronome ne regarde d'ailleurs pas à faire quelques kilomètres supplémentaires pour déjeuner ou dîner convenablement, c'est-à-dire dans le seul sens d'un service convenable, d'une fine chère et de bons vins.

Aussi est-ce avec plaisir que nous voyons se grouper à nouveau sous notre insigne distinctif les meilleurs établissements du pays.

Connaissant la sélection sévère que nous effectuons, ils sont certains de voir nos nombreux membres gastronomes leur donner la préférence.

Nous avons d'ailleurs vu s'étendre le nombre de nos membres restaurateurs-hôteliers et formulons le vœu de les voir se réunir plus nombreux encore sous la marque distinctive du magnifique panonceau en bronze massif aux armoiries du Club des Gastronomes.

Hôteliers-restaurateurs belges et étrangers qui estimez que le nom de votre établissement manque dans la liste des maisons de tout premier ordre figurant à la fin de cette brochure, faites-nous parvenir votre demande d'adhésion sans plus tarder. Celle-ci sera examinée avec l'impartialité qui s'impose.

NOUS VOUS INFORMONS...

## Réunions de démonstrations gastronomiques pour 1948

Dès à présent, plusieurs restaurateurs ont formulé le vœu de voir tenir dans leur établissement une réunion de démonstration gastronomique pour les membres de notre Club.

Notre Comité de Direction, qui en a pris bonne note, remercie les traiteurs pour les propositions reçues qui serviront à établir le calendrier de l'an prochain. Afin de pouvoir établir ce calendrier d'une manière définitive, quelques dates de réunion étant encore à envisager, le Comité prie les restaurateurs désireux de voir se réunir chez eux le « Club des Gastronomes », au cours d'un déjeuner ou d'un dîner, de bien vouloir se mettre en rapport avec notre secrétariat.

\* \* \*

C'est avec grand plaisir que nous annonçons la naissance — l'enfant a déjà quatre mois cependant — de la nouvelle et très intéressante revue culinaire française « Cuisine de France » à laquelle nous souhaitons la bienvenue en Belgique ainsi qu'une longue et prospère existence.

Nous ne saurions assez recommander à tous les restaurateurs, hôteliers, gastronomes et maîtres de maison de s'y abonner. Ils y trouveront des choses inédites dont, entre autre, « le mois gastronomique » seul, en vaut la peine. Ceci dit après avoir pris connaissance des quatre premiers numéros qui peuvent encore être compris dans votre abonnement annuel.

\* \* \*

Nous avons le plaisir de porter à la connaissance de nos membres et de nos lecteurs que nos relations gastronomiques avec la France, interrompues pendant sept ans, ont repris. C'est la Direction de la revue « Cuisine de France » qui a bien voulu être notre correspondant pour ce pays.



*Dîner*  
« *Prélude aux*  
*Réveillons* »

JEUDI  
11 DÉCEMBRE  
1947

qui sera servi le jeudi 11 décembre prochain, à 19 h., au Restaurant SAVOY, 47, boulevard de Waterloo, à Bruxelles, et dirigé par MM. Joseph Gryseels et André Pagani. (Chef de cuisine : M. Julien Vermeersch.)

★  
Menu

- Porto : Graham's « Five Crown's »
- OXTAIL CLAIR AU SHERRY  
Sherry Graham's.
- 
- DELICES DE SOLE TOUT PARIS  
Vin : Quincy 1946.
- 
- SUPREME DE VOLAILLE MERE GIRAUD  
Vin : Côtes du Rhône 1940.
- 
- SOUFFLE AU GRAND MARNIER
- 
- MOKA
- 
- Président de table : M. Philippe Quersin.



CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES 1947.
- 2) Verser la somme de 400 francs, montant de la participation, vins et service compris au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 4 décembre 1947.
- 3) Le nombre de couverts est strictement limité à 50.

*Facilitez la tâche de notre Secrétariat, en faisant parvenir votre inscription et en effectuant le paiement de votre participation à nos réunions gastronomiques huit jours au moins avant la date prévue.*

**MERCI D'AVANCE.**



*Dîner*  
« *Aurore 1948* »

JEUDI  
29 JANVIER  
1948

qui sera servi le jeudi 29 janvier 1948, à 19 heures, au « GRAND HOTEL DE LONDRES », 58, avenue Keyser, à Anvers, dirigé par M. Georges Weber. (Chef de cuisine : M. Joseph Tissot.)

★  
MENU

- Apéritifs.
- LE HOMARD DE NORVEGE EN BELLE VUE  
Vin : Riesling 1946.
- 
- L'OXTAIL CLAIR AU SHERRY
- 
- LE TURBOTIN SOUFFLE A L'AMIRAL  
Vin : Château des Rochers 1934.
- LA SELLE D'AGNEAU « BOUQUETIERE »
- LES POMMES CROQUETTES
- LA SALADE CLO CLO  
Vin : Château Margaux, 1<sup>er</sup> Grand Cru Margaux 1934.
- 
- LA PECHE GLACEE « BELLE AURORE »
- 
- LES FRIANDISES
- 
- Président de table : M. Jacques Souhami.

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- 1) Etre membre du CLUB DES GASTRONOMES (cotisation 1948 réglée).
- 2) Verser la somme de 350 francs, montant de la participation par couvert, vins et service compris, au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, avant le 20 janvier 1948.
- 3) Le nombre de couverts est fixé à 50. Service par grandes 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 sur le talon de leur versement, à notre Secrétariat, 10, rue Jules Besme, Koekelberg-Bruxelles.

Nous nous chargerons bien volontiers de retenir les chambres pour les membres qui désireraient loger à Anvers.



## La Compagnie des Oliverons-Beaussencs



**I**L nous est toujours très agréable d'apprendre la création de par le vaste monde de l'une ou l'autre noble compagnie qui entre autres buts ont le souci de vouloir perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin.

C'est ainsi qu'on nous annonce la constitution de la jeune compagnie des Oliverons-Beaussencs, dont le siège social a pris racine en l'antique et glorieuse cité des Baux-en-Provence. Parmi les nombreux buts qu'ils se sont donnés pour objet nous extrayons les suivants :

- de faire mieux connaître à tout un chacun le pays de Provence, ses richesses, traditions, us et coutumes ;
- de faire connaître, aimer, pratiquer le doux et dru langage du grand Mistral ;
- de louer, vanter, et publier les mérites et bienfaits de la cuisine provençale et de son principe majuscule qui est, comme chacun sait *l'huile d'olive* ;
- de faire apprécier de par le monde les huiles d'olive qui sont la sève de *Provence*, et entre toutes les huiles d'olive de la vallée des *Baux*.

Le Grand Conseil de l'Ordre de la Confrérie groupe les principales notoriétés de Provence.

Quant aux deux réunions annuelles auxquelles sont convoqués tous les membres « Dignitaires » et « Correspondants », nous donnons ci-dessous les détails de la réunion d'hiver.

La réunion d'hiver a lieu le 24 décembre, autour d'un bûcher de sarments, de troncs et racines d'arbres fruitiers morts dans l'année. Les membres « Dignitaires » et « Correspondants » sont conviés au « gros souper » qui fait apprécier les spécialités régionales « véritable harnois de gueule où chaque plat a son accompagnement des meilleurs crus de Provence ». Le « gros souper » est couronné dignement par les treize desserts provençaux traditionnels.

A l'issue de la réunion les membres assisteront en l'église Saint-Vincent, à la traditionnelle messe de minuit, renommée dans toute la Provence, où s'accomplit le « pastrage », offrande des bergers, où, au son de galoubet et du tambourin, est présenté à l'autel un agneau blanc enrubanné, porté sur un char aux armes des Baux, traîné par un bélier, et où tout se passe comme au temps où les seigneurs des Baux régnaient sur le peuple « Baussenc ». Ainsi se perpétue, aussi charmante qu'originale, cette tradition provençale.

Le Club des Gastronomes envoie de Belgique ses meilleurs vœux de prospérité ainsi qu'une ardente et longue carrière à sa consœur française : la Confrérie des Oliverons-Baussencs.

## Le 3<sup>me</sup> Congrès International de la Gastronomie



Celui-ci se tiendra très prochainement à Paris et groupera les délégués de vingt-deux nations.

Le Comité du congrès est composé comme suit :

Président d'Honneur : Maurice-Edmond Sailland, dit Curnonsky,  
Prince élu des Gastronomes ; Président d'honneur du Club des  
Gastronomes, etc...

Président : Raymond Brunet.

Vice-Président : Robert Carme.

Rapporteur général trésorier : Jean Pillon.

Régisseur de la publicité : Pierre Garnier.

Le congrès aura pour but principal de rechercher et propager les moyens d'économiser et de remplacer les aliments contingentés.

Il comportera des séances de travail, des conférences, des dégustations, des repas dans les grands restaurants du pays.

Nous sommes persuadés que celles-ci apporteront de précieux renseignements pour tous ceux qui en attendent les résultats. Nous relaterons d'ailleurs ici les faits saillants qui pourront intéresser nos membres et lecteurs.

*Chaque chose en son temps*

par CURNONSKY, Prince élu des Gastronomes



**C**E cher grand Paul-Jean Toulet, qui fut un des plus délicieux humoristes du spirituel vingtième siècle, me disait un jour : — Si l'on me démontrait que Léonard de Vinci a peint la *Joconde* avec ses pieds ou Claude Lorrain, la *Chasse d'Enée*, en équilibre sur une pile de soucoupes, j'en concevrais quelques doutes sur la valeur esthétique de ces deux parfaits chefs-d'œuvre !

Je ne sais pourquoi cette réflexion me revenait avant-hier en lisant l'étonnante réclame d'un restaurant qui vient de se fonder (le cinquante-septième depuis la rentrée) :

## ICI L'ON MANGE DELICIEUSEMENT EN DANSANT

Pourquoi pas en jouant au tennis ou au football ?

Et quelle singulière manie tracasse donc nos contemporains de faire plusieurs choses à la fois ?

Comment diable peut-on bien s'y prendre pour manger en dansant, ou inversement ? Tient-on son potage à bout de bras, se coiffe-t-on du Lièvre à la Royale, se colle-t-on le confit d'oie sous les aisselles ou glisse-t-on négligemment l'entrecôte bordelaise dans l'échancrure de son gilet ?

Je l'ai dit et redit cinquante fois, et je le redirai une centaine d'aures, par la juste raison qu'il faut se répéter jusqu'à satiété avant de se faire entendre :

« La gastronomie est un sport de choix qui exige une attention soutenue et qui, comme tous les sports, ne s'accommode d'aucun autre.

» On y mêle aujourd'hui la musique, la danse... voire la littérature et la politique.

» Il n'est qu'un seul exercice intellectuel qui se puisse accorder avec le plaisir de manger et de boire : la conversation, une conversation légère, nuancée, à demi-voix et qui ne dégénère jamais en discussion violente. Le monsieur qui fait un discours ou qui raconte une histoire à table, est le plus indésirable des convives. »

Mais que dire de ceux qui se lèvent pour se trémousser en cadence et en décadence, qui bousculent le service, qui mêlent leur parfum personnel à l'arôme des vins et des viandes, qui soulèvent autour des assiettes d'impalpables poussières dont se saupoudrent les mets et les sauces ?

Ce n'est pas seulement parce que j'ai passé l'âge de danser depuis une quarantaine d'années... mais je suis bien sûr d'être l'interprète de beaucoup d'honnêtes gens, en protestant contre les gymnastiques de tous ces empêcheurs de manger en rond !

A l'instar de ces pays — où manger est une corvée et où il fut interdit de boire — on veut nous imposer des restaurants qui participent à la fois du dancing, du concert, du théâtre, du vélodrome, de la piscine et du cabinet de toilette.

Je suis tranquillement sûr qu'aucun gourmet ne franchira jamais le seuil de ces caravansérails — car un gourmet a l'habitude de laisser ses pieds sous la table. Il y a beau jour qu'il ne s'en sert même plus pour entrer en rapports secrets avec sa voisine. On ne fait plus du pied depuis l'Empire ! Il y a tant de caresses plus agréables !

Quand on se couche, c'est pour dormir (ne me faites pas dire des gauloiseries !)

Quand on se met à table... c'est pour manger et boire. Rien ne saurait exprimer l'épouvante que peut causer à un gastronome la vue de ces restaurants cosmopolites, comme le cinéma nous en a tant révélé, où des girls font du trapèze ou de la barre fixe au-dessus de la tête des dîneurs, où des nègres avantageux projettent des musiques syncopées dans des saxophones à triple révolution, où de jeunes gigolos tripatouillent des danseuses aux trois-quarts nues, où les convives se lancent d'une table à l'autre des spirales de papier multicolores ou des peaux de saucisson désaffectées — mais non désinfectées — où, comme l'a dit un maître gastronome, *on ne s'entend pas manger !*

Que la vue de ces choses nous inspire un pieux respect pour les restaurants et les auberges que la chahut n'a pas encore envahis. Il en reste en Belgique et en France !

Cultivons notre jardin ! Sachons en déguster les savoureux légumes et les fruits délicieux.

Faisons chaque chose en son temps — et à sa place.

Et que Dieu nous garde de la « bougeotte » et nous préserve du « tracassin ».

CURNONSKY.



## L'Opinion de la Presse Belge sur le « Club des Gastronomes »

### Quelques extraits

#### « POURQUOI PAS ? » DU 5 SEPTEMBRE

Nous nous imaginions que la guerre avait changé bien des choses. Elle n'a sûrement pas diminué l'amour des Belges pour la bonne chère, et le Club des Gastronomes est ressuscité de ses cendres (celles du foyer de cuisine, bien sûr !)

Nous venons de recevoir son bulletin officiel. « L'Echanson des Gastronomes » et nous l'avons parcouru avec un vif plaisir, non sans que l'eau nous vienne à la bouche en y lisant les menus affriolants préparés pour les membres du club un peu partout dans notre pays.

Les vieux os du président d'honneur, le célèbre Curnonsky, prince des Gastronomes, doivent se trouver réchauffés en songeant que tant de disciples s'assemblent sous son patronage.

#### « LA LANTERNE », DU 25 SEPTEMBRE

##### Le Club des Gastronomes renaît.

Tous ceux, automobilistes ou autres, qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin, apprendront avec plaisir que le « Club des Gastronomes », qui avait cessé d'exister, et pour cause, depuis 1940, vient de reprendre son activité d'avant guerre, tout en se pliant aux exigences des arrêtés et aux possibilités actuelles.

Ce club fameux édite trimestriellement une jolie brochure intitulée « L'Echanson des Gastronomes », où les disciples de Brillat Savarin et de Curnonsky peuvent trouver le programme des démonstrations gastronomiques passées et à venir. Leur lecture suffirait à mettre l'eau à la bouche des moins gourmands.

Les Belges ont, dans le domaine gastronomique, de solides traditions à défendre.

Nos modernes « hostelleries » qui jalonnent nos autostrades ou qui nichent dans les sites les plus enchanteurs de Flandre ou de Wallonie se doivent de rester 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 en art gastronomique.

#### « LA LIBRE BELGIQUE », DU 9 NOVEMBRE

##### Gastronomie belge.

Signe des temps et de temps, somme toute, bien sympathiques : le « Club des Gastronomes » vient de renaître de ses cendres, après l'éclipse de la guerre. Ses statuts nous apprennent que ce Club 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. Mais il paraît que le Club, à la manière de clubs analogues existant notamment en France, a créé un panonceau qu'il se propose de donner à ses membres hôteliers et restaurateurs dont la qualité de la table sera jugée digne de cette distinction. Si cette initiative peut avoir pour conséquence de susciter l'émulation parmi les restaurateurs, on s'en réjouira. Mais il importera aux gastronomes belges de ne point discréditer leur insigne en l'accordant — comme cela s'est vu en France — à d'infâmes mitrons...

(Suite page 20.)

### L'HOTELLERIE BELGE



## Le Restaurant du Foriest



**A** proximité de Bruxelles, dans un des plus beaux cadres du Brabant wallon, un vaste domaine vient d'être spécialement aménagé pour

vous accueillir. L'accès en est facilité par d'excellentes routes.

Les promenades y sont nombreuses et variées. Les cavaliers peuvent l'atteindre facilement de Bruxelles et y trouver un gîte pour leurs montures.

La région se prête à tous les sports et chasseurs et pêcheurs y trouveront un lieu de rendez-vous agréable.

L'hôtel est entouré de larges terrasses ensoleillées qui surplombent la piscine. Quelques brasses, un bain de soleil, quoi de meilleur.

Un bon chef... Une bonne cave... Un beau décor... voilà le restaurant du Foriest.

Le bar avec sa musique et ses cocktails choisis réalise une ambiance sympathique.

Les salons sont ce qu'on attend d'eux... feux ouverts... des fauteuils profonds, c'est l'endroit où l'on cause, c'est l'endroit que l'on aime.

Ses chambres claires, gaies, élégantes vous plairont, elles ont été aménagées avec le seul souci de votre agrément et de votre confort.

Le golf de Waterloo, à 10 km. du Foriest, parcours de 18 trous, est à l'heure actuelle un des meilleurs parcours du continent. 6150 yards, scratch score 73, professionnel, Aubrey Boomer.

L'ombre de Napoléon plane toujours sur ces lieux célèbres dont le Foriest marque une des frontières. Ces émouvants souvenirs de 1815 forment comme des jalons de l'histoire, reliant le domaine au Lion de Waterloo.

### VOIES D'ACCES DE BRUXELLES AU FORIEST

Trois belles routes s'offrent à votre choix :

- 1) Chaussée de Waterloo, la plus connue, 21 kilomètres ;
- 2) Chaussée d'Alsemberg, la plus courte, 19 kilomètres ;
- 3) Chaussée de Tervueren, la plus pittoresque, 23 kilomètres,

qui traverse toute la forêt, est une des plus jolies promenades des environs de Bruxelles.

QUALITÉS DES VINS PAR RÉGIONS  
ET PAR ANNÉES

| Années | BORDEAUX |        | BOURGOGNES |        | VOUVRAY<br>et ANJOU | CHAM-<br>PAGNE | COGNAC | PORTO |
|--------|----------|--------|------------|--------|---------------------|----------------|--------|-------|
|        | Rouges   | Blancs | Rouges     | Blancs |                     |                |        |       |
| 1919   | **       | **     | ***        | ***    | ***                 | ****           | ***    | *     |
| 1920   | ****     | **     | **         | **     | *                   | **             | **     | ****  |
| 1921   | ***      | ****   | ***        | ***    | ****                | ****           | **     | *     |
| 1922   | *        | **     | *          | **     | *                   |                | ****   | ****  |
| 1923   | ***      | *      | ****       | ****   | **                  | **             | **     | ***   |
| 1924   | ****     | ***    | **         | **     | **                  | *              | ***    | ****  |
| 1925   | *        | *      | *          | **     | *                   |                | **     | **    |
| 1926   | ***      | ***    | ****       | ***    | *                   | ****           | **     | **    |
| 1927   |          | **     |            |        |                     |                | *      | ****  |
| 1928   | ***      | **     | ***        | ****   | ***                 | ****           | **     | *     |
| 1929   | ****     | ****   | ****       | ****   | **                  | ***            | ***    | **    |
| 1930   |          |        | *          | *      |                     |                | **     | *     |
| 1931   | *        | *      |            | *      |                     |                | ***    | ****  |
| 1932   |          |        | *          | *      | *                   | *              | *      |       |
| 1933   | ***      | **     | ***        | ***    | ****                | ***            | ***    | ***   |
| 1934   | ****     | ***    | ***        | ***    | ****                | **             | ***    | ****  |
| 1935   | *        |        | **         | ***    | **                  | *              | ****   | ****  |
| 1936   | **       | **     | *          | *      | **                  | **             |        | **    |
| 1937   | ***      | ****   | ***        | ***    | ****                | ***            | ***    | *     |
| 1938   | ***      | **     | **         | **     | ***                 | **             | **     | ***   |
| 1939   | *        | *      |            |        | **                  | *              | ***    |       |
| 1940   | ***      | **     | **         | **     | ***                 | ***            | ***    | **    |
| 1941   | **       | *      |            |        | **                  | ***            | ***    | **    |
| 1942   | ****     | ****   | ****       | ****   | **                  | ***            | ***    | *     |
| 1943   | ****     | ****   | ***        | **     | ***                 | ****           | ****   | ****  |
| 1944   | ***      | **     |            | *      | **                  | **             | ***    | **    |
| 1945   | ****     | ****   | ****       | ****   | ****                | ***            | ***    | ****  |
| 1946   | ***      | ***    | ***        | ***    | ***                 |                | **     | *     |

## LEGENDE :

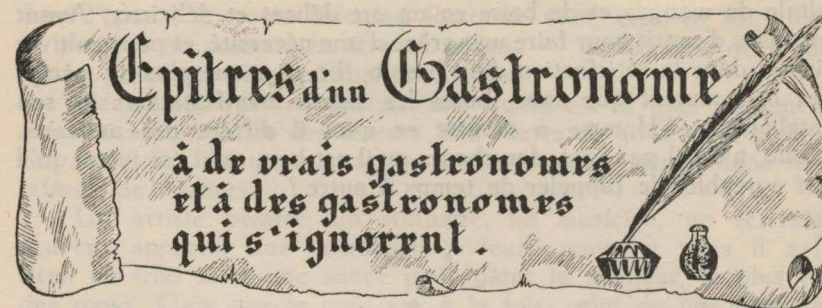
Très grande année : \*\*\*\*

Bonne année : \*\*

Très bonne année : \*\*\*

Année ordinaire : \*

D'après le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie et notre Vice-Président pour les vins de Porto.



## ÉPITRE PREMIÈRE

Affinités gastronomiques.  
Evolution et progrès de la  
gastronomie.

Madame,

Mademoiselle,

ou Monsieur,

**E**T chers amis, puis-je dire, puisque vous et moi aimons pareillement la fine chère, les bons mets, les plats exquis et les boissons généreuses, les épîtres que je vous dédie n'ont pas la prétention de vouloir vous apprendre la moindre chose que vous pourriez ignorer quant aux divins plaisirs de la table. Sous ce rapport vous n'avez plus rien à apprendre puisque, pour ce qui concerne la gastronomie, vous possédez, de par un don de Dieu, la science infuse.

Ces épîtres n'ont d'autre but que celui de nous entretenir, entre amoureux de la X<sup>e</sup> Muse, du grand art culinaire qui honore autant l'humanité que les meilleurs et les plus beaux chefs-d'œuvre de la Musique, de la Poésie, de la Danse et de l'Eloquence ; toutes sœurs de la Gastronomie, tellement associées à son Royal Destin qu'elles sont toujours présentes aux festins de la Divine.

Ceci est tellement vrai, à tel point indiscuté, que du plus primitif de tous nos besoins, qui est aussi celui qui se manifeste avec le plus de régularité, l'Homme est parvenu, à force de raffinement, à créer une source abondante et variée de satisfactions particulièrement précieuses aux âmes d'élite ; transformant ainsi la nécessité

vitale de manger et de boire en un art délicat et délicieux. Ayant eu assez d'esprit pour faire une grâce d'une nécessité, et pour cultiver un art dans la satisfaction d'un besoin, il n'en a que plus de mérite. En cela, autant que dans toutes les autres manifestations de son intelligence, l'Homme a montré en quoi il diffère des animaux. Voilà, n'est-il pas vrai, des choses qu'il est bon, qu'il est juste, qu'il est agréable, de rappeler de temps à autre ?

\* \* \*

Nul de nous n'ignore, pour l'avoir constaté maintes fois, que de tous les arts et de tous les plaisirs, la gastronomie est seule à évoluer et à progresser dans une voie rectiligne absolument pure, n'admettant aucune bavure. Alors que tous les arts se ramifient en



tendances et en écoles, l'art suprême de la table reste un et indivisible, sous peine de déchoir. Toute enfreinte aux lois d'airain, qui sont à la base de la préparation d'un mets gastronomique, a sa répercussion fâcheuse sur notre sensorium. Point de futurisme en bonne cuisine, ni de jazz, ni d'existentialisme. Uniquement des plats classiques, certes évolutifs, mais de succulence sans cesse croissante, dont le raffinement va crescendo, comme une douce musique qui met allègrement, de degré en degré, l'âme joyeusement en fête. « Aujourd'hui mieux que hier et bien moins savoureux que demain », selon le vers célèbre — à peine tronqué — de Rosémonde Gérard,

dont l'époux, le poète Edmond Rostand, était, cela va sans dire — puiqu'il ne pouvait en être autrement — gastronome de haute lignée, parce que père spirituel de Cyrano.

De même, c'est en gastronomie qu'on est le plus facilement entraîné à commettre des erreurs, des fautes de goût, c'est bien le cas de le dire, tant ses principes essentiels sont subtils dans leur infinité de nuances.

Un artiste peintre, un statuaire, un musicien, un écrivain, peuvent apporter une correction à leurs œuvres ; mais il suffirait de trop saler une sauce pour gâter le meilleur, le plus fin des repas. C'est que le goût est, à la fois, celui de nos sens qui ne souffre la moindre indécatesse et qui sert de guide à tous les autres ; celui aussi devant lequel se dressent le plus d'embûches. Et son importance est telle que son nom dépasse sa signification stricte, au point que le langage lui a donné une portée qui s'étend bien au delà de sa définition propre et particulière. Le terme « goût », en tant que « sens », n'est-il pas devenu synonyme d'une foule d'autres mots, tels que : appréciation, jugement, estime, envie, désir et bien d'autres ?

\* \* \*

Ainsi, de fil en aiguille, depuis bien avant le siècle d'Auguste, et avec une patience digne de Pénélope, la gastronomie s'est ennoblie au fur et à mesure que se développait la civilisation. Et ce perfectionnement du grand art, que Saint Fortunat, l'ami de Sainte Radegonde, reine de France, appelait « le si doux plaisir de la table », a constamment évolué en finesse, à tel point que ni le légendaire festin de Trimalcion, ni le fastueux banquet de Platon, ou encore les folies somptuaires de Lucullus, le banquet de Libur, le souper d'adieu offert par Horace à son ami Mécène, partant pour l'Apulie, n'ont plus rien de commun avec un repas gastronomique d'aujourd'hui, lequel les surclassent infiniment. Et c'est ainsi que nos modernes Grands Bonnets n'ont plus à jalouser les triomphes culinaires d'un Carème, prince des cuisiniers et cuisinier des princes de jadis ; ni à recevoir des leçons d'un Brillat-Savarin. Et de même que le bréviaire d'une « bonne fourchette », intitulé l'« Art de bien traiter », de La Varenne, est devenu un incunable par rapport aux classiques de la table de Curnonsky, Prince élu des gastronomes contemporains ; de même les gastronomes du grand siècle de Louis XIV — s'ils devaient revenir sur terre — pâliraient d'envie au spectacle d'un dîner gastronomique des années que nous vivons.

Pour nous, survivants de deux guerres mondiales, un dîner ou un souper simple est un repas de gourmets, lorsque son menu

comporte trois ou quatre plats soigneusement cuisinés et que ces plats suivent une gradation harmonieuse, à l'égal d'une symphonie. Et puis, notre grand art de la cuisine tient encore dans la présentation des mets servis, et à cette présentation concourent simultanément le cadre, le linge, l'argenterie, les cristaux et... le service. Et puis encore, et surtout, les convives. De fait, le décor de la salle à manger, la finesse des préparations culinaires, leur accord avec les vins, le choix judicieux de ceux-ci, le café, les liqueurs et les havanes, doivent être au diapason de l'éducation, de l'amabilité, de la cordialité, de la conversation intéressante ou spirituelle des gens avec qui l'on mange et l'on boit, pour mettre le couronnement à un vrai dîner de gastronomes.

## GASTRO DE SAINT GRATIN.



## L'Opinion de la Presse Belge sur le « Club des Gastronomes »

EXTRAIT DE « LA NATION BELGE », DU 13 NOVEMBRE

Bon appétit, Messieurs !

Le « Club des Gastronomes » s'est remis à table.

Rendons grâce à ceux qui, nonobstant les insuffisances et les entraves actuelles, s'efforcent de restaurer chez nous le culte des bonnes choses, solides et liquides.

Au premier rang de ces « restaurateurs », (au sens professionnel du mot parmi eux), il convient de citer les membres du « Club des Gastronomes » qui vient d'inaugurer son nouveau panonceau à l'occasion de la reprise de son activité.

Déjà plusieurs séances se sont tenues, notamment à Virelles-Chimay, à Deurle-sur-Lys, à Mons et à Poix-Saint-Hubert, endroits connus de tous les connaisseurs en fin manger. Ce furent autant d'étapes gourmandes où se succédèrent, à la délectation unanime : les anguilles sur feu de bois à la Saint-Christophe, le porcelet étoffé à l'occitane et le jambon d'Ardenne en croûte, sans parler des plats qui ont leur nom dans tous les livres de cuisine.

Applaudissons, de tout cœur, à cette résurrection. Il n'y aura pas que les gens « sur leur bec » pour s'en réjouir. Quand la gastronomie va, dans un pays, c'est que le reste ne va pas mal. Et chacun y trouve son compte.



## Réunion de Deurle sur la Lys le 11 septembre 1947



LES Gantois sont gens heureux d'avoir à leur porte les admirables paysages de la Lys, tant chantés par Verhaeren et un établissement de la classe du Relais Saint-Christophe, de Deurle, où le Club s'est réuni le 11 septembre pour un repas gastronomique, en tous points parfait.

Pas mal de membres étaient encore en vacances, prolongées par cet invraisemblable été qui a fait mentir tous nos aphorismes nationaux, nés de la « drache » du même nom.

Dès l'entrée dans la salle à manger, l'atmosphère se crée miraculeusement, grâce au décor admirablement équilibré de l'endroit, à l'accueil très anglais de M. Teirlynck, et surtout à son idée charmante de prendre place avec sa famille parmi les convives.

Après un potage très fin, on nous servit des anguilles en anneaux, grillées au feu de bois, accompagnées d'une sauce flamande acidulée, magnifiquement dosée pour rehausser ce poisson gras.

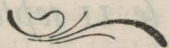
Puis vint le plat de résistance. Il serait difficile de décrire l'enthousiasme qui fusa devant cette merveille : un porcelet, un gros, rôti entier, couleur de caramel, digne de la table de Pétrone, tel que personne ne se fut étonné d'en voir sortir sous le couteau du chef, des oiseaux des Iles ou un paon paré de toutes ses plumes. Ce fut mieux que cela, car le surnois animal était bourré d'une farce relevée d'alcools vénérables et de judicieuses aromates.

Bref, un plat qui eût fait dire à M. Prud'homme : « Ce porc est le plus beau jour de ma vie ! »

Seul un vin couronné pouvait accompagner dignement ce chef-d'œuvre. M. Teirlynck sacrifia en notre honneur une des gloires de sa cave, un Nuits-Saint-Georges 1900, plus âgé que pas mal d'entre-nous. C'est dire le respect avec lequel nous l'avons dégusté.

Nous mentionnons avec plaisir le service impeccable des vins, indiquant de la part du sommelier, en plus de la compétence professionnelle, une religion du vin qui lui fait honneur.

La réunion se termina très joyeusement, après l'accolade au chef Paul Lybaert, quelques improvisations enthousiastes de notre vice-président et une aimable allocution de M. Teirlynck que nous avons plaisir à reproduire ci-après.



Messieurs, Mesdames,

Je tiens à vous remercier des paroles élogieuses que vous venez de nous adresser, ainsi que des articles que vous avez daigné faire paraître dans différentes revues à l'honneur parmi vous, articles qui nous mettent gracieusement en vedette.

Je me suis fait un point d'honneur à tout mettre en œuvre pour vous satisfaire et je suis pleinement heureux du succès que je récolte aujourd'hui.

Je me suis trouvé devant un grand problème ! Aurais-je dû me tenir à une cuisine strictement française ou devais-je donner la préférence à la cuisine strictement belge ? Je me suis remémoré les paroles de La Fontaine :

« L'ennui naquit un jour de l'uniformité »  
et j'ai cru bien faire en m'écartant de la tradition rigide et en me permettant de choisir certains plats bien représentatif des deux cuisines ; plats qui malgré leur finesse ne sont pas fortement connus. Je suis fier de voir combien heureusement cela m'a réussi.

Mais aussi je tiens à remercier notre maître-queux d'avoir si bien compris nos désirs. Sa contribution fut « la part du Lion » dans la réussite de cette belle soirée.

Je remercie particulièrement les membres du comité du Club des Gastronomes pour l'organisation impeccable de leurs réunions et les membres adhérents pour qui je forme de sincères vœux afin que souvent se renouvellent de joyeuses agapes, placées sous le signe de l'amitié gastronomique sur lequel plane constamment l'ombre gigantesquement ronde du Prince élu des gastronomes.

LE CORDON BLEU.



## Le déjeuner Sainte-Waudru

DU 11 OCTOBRE

de notre correspondant spécial



**D**ANS la grande salle claire, simple, accueillante, confortable, les petites tables, l'une à l'autre mariée, dessinèrent un grand U. L'heure vint, qui nous trouva en famille.

Qu'allait nous révéler Dandoy maître-queux qui, non sans quelque audace, avait, en son granit liminaire, scellé au ciment le panonceau millésime 47, dont la confiance du Club le rendait digne, mais pour lequel, tout de même, il convenait qu'il fit ses preuves ? Disons aussitôt qu'il les fit... et comment !

Recueillement ! Le turbot. Plus heureux que Vatel qui défuncta de son absence, nous le reçûmes, poché à souhait, ceinturonné de persil, et accompagné, associé, conjugué d'une nantua mousseuse sertie de cubes de homard frais à défaut des classiques écrevisses espamies cet été en ruisseaux taris. Ne perdant rien au change, aucun ne s'en plaignit. Pareillement nulle, ou toute passagère désolation de ce que le Sauternes de la Réserve Besse n'eût pû être à temps désentreposé. Le Rhône délégua l'une de ses côtes après transit par les caves des Apôtres et un domaine de Lauzun rosit les verres avant que d'émerillonner les yeux après réjouissement des palais et des gasters.

Somptueusement chipolaté, un joyau des forêts automnales fit son apparition avec un entourage de châtaignes, d'agaries, et même de menus oignons perlés que d'aucuns jugèrent un peu intrus mais que d'autres vantèrent en vertu de cette loi non écrite qu'en plusieurs têtes peuvent se loger différents avis.

Et l'on parla... et reparla du Pape, non point en ses traditionnels et nécessaires accessoires, mais en son castel renové : le Châteauneuf, émigré lui aussi de la cave des Apôtres, ne connut ni défaillance, ni dissidence.

Si seuls, on le dit, les imbéciles ne changent jamais, les autres, par cela seul, ne sont point contraints de varier sans arrêt. Le Châteauneuf se maintint donc, et magistralement, joint au foie gras, tout simplement splendide, que ses origines républicaines n'empêchèrent pas de se faire qualifier, à juste titre, de royal.

*Finis coronat opus*, proféra jadis un poète latin. Imbattable, Dandoy plagia celui-ci en présentant alors une glace gratinée aux noisettes avec une sauce sur laquelle fut prêté un solennel et unanime serment de discrétion, mais dont, sous le sceau du secret gastronomique il sera souvent reparlé. La souligna une larme deux fois divine de *Lacryma Christi*... Sacristi que l'éloge en est malcommode autrement plus que la dégustation et, conjointe, la délectation.

Ce ne devait pas être tout. Un « jeune » n'était-il pas là ? Septuagénaire depuis un lustre déjà, mais chanteur depuis son berceau, Jules Cognioul, chevalier du Tastevin et de la Légion d'honneur, Carolorégien induré, se levait à l'appel de son voisin de table. Et alors ce fut un chapelet, que dis-je, un rosaire de chansons exquis, fines, délicates, adorablement nuancées, un récital de douce émotion. Quel succès ! On le redemande, on le bisse, on le trisse et, infatigable, merveilleux d'entrain et de résistance, il « se donne », littéralement, une heure au long et nous donne coup sur coup, après le *Vin de France*, secret de sa jouvence, le *Champagne*, qui à l'instant coule hors programme dans les coupes, *Bonjour Monsieur Soleil*, *Mon Village au clair de lune*, *Vous n'êtes pas venue dimanche*, *Ninon ne dit pas non*, *Ah ! c'qu'on s'aimait...*, et j'en oublie, toutes plus ravissantes les unes que les autres, dans une ambiance non pareille. Une voix, un peu frêle peut-être, mais si propice aux confidences d'amour, magistralement conduite, une diction impeccable, une expression parfaite. Un artiste accompli. Ce n'était plus seulement la France, l'amour, la jeunesse et la joie, c'était tout cela à la fois dans la plus exquise orfèvrerie musicale et artistique.

Lily Bourget, notre grande artiste, était des nôtres, elle aussi, dut s'immoler devant les exigences aussi amicales que flatteuses d'une assemblée qui, malgré tout, ne se rassasiait pas. Elle détailla, artistement, de Franc-Nohain, les *Locomotives qui regardent les vaches* et, sur un bis impératif, la *Ballade à tout le monde* qui déclencha la plus chaleureuse et la plus admirative ovation d'un auditoire transporté.

Monsieur Zwing eut aussi la parole : un morceau de jazz robustement charpenté fut enlevé de main de maître par le pianiste Yo-Yor, puis le maître de céans recevait une triple accolade qui ne fut pas sans faire quelques jaloux.

Le Président remercia, annonça les festivités futures ; rappela le télégramme de félicitations adressé à notre cher Président d'honneur Curnonsky à l'occasion de son 75<sup>e</sup> anniversaire.

Le crépuscule bien passé on dut songer à se séparer et l'on descendit l'escalier, pensant aux mets, aux vins, à nos remarquables artistes, à la délicatesse intime et jusqu'ici inégalée de ces agapes trop tôt défuntés, et parodiant la romance, en disant :

... c'est fini !

... Tant pis !

Mais on remettra ça, foi de nous, et foi aussi des absents qui nous viendront, repentants.

J. de H.

★ ★ ★

## Propos sur l'Art du bien boire

par René ENGEL,  
Camerlingue de la Confrérie des Chevaliers  
du Tastevin.

★



**L**E tirage de nos grands vins en double-bouteilles dites « magnums », bien qu'il soit d'un usage très ancien en Bourgogne, ne se pratique pas sur une échelle aussi grande qu'on pourrait le souhaiter, et notre Confrérie s'apprête à faire campagne auprès des gens de la vigne et du vin pour qu'aussitôt la chose possible, ils réservent une part de leurs meilleures productions à cette belle unité de « flaconnage ».

Pour le fin buveur les avantages de ce « calibre » sont multiples et d'importance : Présentation plus fastueuse et plus suggestive ; possibilité, entre amateurs, de pouvoir déguster un cru sorti d'un contenant unique. Communion plus intime, de ce fait, puisque les convives apprécient rigoureusement le même vin. Deux simples bouteilles pourtant tirées au même tonneau, peuvent présenter des nuances subtiles et différentes qui n'échappent pas aux palais éduqués. Les appréciations sont discordantes et on a peine à se comprendre.

La mise en magnums exerce, en outre, une influence considérable sur l'évolution et sur les qualités gustatives du vin :

Si l'on tire un même fût de grand vin, partie en demi-bouteilles ou « fillettes » (0 l. 375) ; partie en bouteilles (0 l. 75) et en magnums (1 l. 500), on constate, avec surprise, qu'en cours de vieillissement, les trois lots de vin se comportent de façon fort différentes. Les demies évoluent à un train accéléré ; les bouteilles mûrissent à une allure moyenne ; quant aux magnums, leur bienheureuse évolution suit une courbe ascendante beaucoup plus adoucie que celle des contenants précédents.

La raison de ce comportement est simple. Lorsque le vin est emprisonné sous verre, il ne faut pas croire que son contact avec l'extérieur est complètement coupé. Loin de là. Les gens du vin disent, d'une expression imagée, que la bouteille « respire par son bouchon ». La preuve en est qu'une bouteille tirée complètement pleine, comme il est de règle, le vin touchant le bouchon, présente, après quelques années de séjour en cave, une bulle d'air assez importante, signe d'une pénétration insensible mais incontestable de ce fluide.

Si l'on considère demi-bouteille, bouteille et magnum, on constate que ce dernier réceptacle pris pour unité présente une surface de bouchon pour un litre et demi de capacité. Pour le même volume, la bouteille en offre deux et la « fillette » quatre. Sachant que l'air est un agent de vieillissement indispensable, on doit admettre que, si sa présence est favorable à un certain stade, lorsque le vin jeune demande à mûrir, elle devient indésirable si son action doit se prolonger sur du vin qui a déjà atteint son apogée, car, à ce moment, elle précipite sa décrépitude.

« L'appareil respiratoire » de la demi-bouteille étant quatre fois plus développé que celui du magnum, on conçoit que le processus général de vieillissement soit très différent entre ces deux extrêmes.

Nous avons suivi un 1929 de belle lignée qui fut parfait en demies pendant dix ans ; après quinze années, celui qui était en bouteilles était à bout de souffle et glissait déjà dans un gâtisme discret et béat. La partie logée en magnums brille toujours, à l'heure actuelle, au summum de son excellence.

Il arrive, trop souvent hélas ! qu'un liège de mauvaise qualité donne au vin un goût dit « de bouchon ». Une demi-bouteille bouchonnée est exécrable ; bouteille, parfois passable. Le magnum, vu

son grand volume de liquide par rapport à la petite surface du bouchon, est rarement taré.

La conclusion est qu'il faut tirer et mettre en réserve quelques magnums des grandes années. Ils prolongeront, pour notre joie, la durée des millésimes recherchés.

Les avantages que nous signalons en faveur du magnum se trouvent surpassés lorsqu'il s'agit de ces rarissimes « léviathans » (3 bouteilles, « Jéroboam » (4 bouteilles), « Salmanasar » (6 bouteilles) et « Nabuchodonosor » (8 bouteilles).

Leur maturation demande de longues années, mais alors, quelles merveilles !

Notre Confrérie s'inquiétera bientôt de se constituer en ces respectables calibres des réserves de nos meilleurs bourgognes. Par la pensée, n'entendez-vous pas déjà notre sympathique Grand Chancelier, au cours d'un Chapitre flamboyant, alerter notre Maître Cellérier et lancer, à pleine voix, cette invite magnifique : « Qu'on apporte les salmanasars et qu'on emplisse nos coupes !!! »

Le « magnum », connu autrefois en Bourgogne sous le nom de « Marie-Jeanne », ne paraît pas avoir été jadis une « unité » aussi importante qu'aujourd'hui. Les vigneron du temps passé, nous dit la tradition, ne craignaient pas de l'appeler du nom évocateur de « vis-à-vis ».

Heureuse époque où deux bons amis, solides et gaillards, pouvaient ainsi s'attaquer, la lèvre gourmande, à une opulente Marie-Jeanne...

Mais où sont les buveurs d'antan ?...

*Reproduction autorisée.*

---



---

## Une fête gastronomique et littéraire

à Membre s/SEMOIS



Le célèbre romancier Pierre Benoit, de l'Académie française, a séjourné à Membre s/Semois — à l'Hôtel des Roches, les 11 et 12 octobre dernier — ayant accepté avec joie l'invitation que lui avait adressée Mme Henri Liégeois, propriétaire de l'Hôtel.

Vous trouverez à l'Hôtel des Roches une table plantureuse — digne émule du Déjeuner de Sousceyrac — proclame le dépliant touristique de Membre, qui avait été envoyé au sympathique académicien.

Une agréable surprise attendait Pierre Benoit — le dimanche 12 octobre. Un banquet, réunissant une soixantaine d'invités, lui était offert, au bord de la Semois vagabonde, en plein cœur de la forêt ardennaise, dans la claire, spacieuse et accueillante salle à manger de l'Hôtel des Roches. Le menu s'inspirait de celui décrit dans le captivant roman *Le Déjeuner de Sousceyrac*.

*Hors-d'œuvre variés d'Armande.*

*Traites de la Cère.*

*Bouchées à la Reine.*

*Homard à la Prunet.*

*Civet de Lièvre - Croquettes de pommes de terre.*

*Poulet du Pendit.*

*Pêches Melba.*

*Moka.*

Ce menu délicieux fut arrosé des meilleurs crus, dont un Clos du Roi 1919, avec le civet.

Bref, ce fut une réussite complète. Se purléchaient notamment les babines, outre Pierre Benoit et sa charmante femme, nos académiciens belges Thomas Braun, Pierre Nohomb et Adrien de Prémorel, le commissaire d'arrondissement de Dinant, le nombreux avocats des barreaux de Charleroi, Dinant, voire même de Bruxelles, le conseiller provincial et l'inspecteur forestier de la région ainsi que son collègue français de Charleville, une délégation de la Fédération touristique de la province de Namur, etc., etc... ..

Juges, médecins, avocats, ingénieurs, industriels, tout un monde choisi, aidés par les vins généreux, célébraient à l'unisson ces agapes confraternelles. Des toasts furent portés, les uns plutôt académiques, les autres pleins d'humour et d'esprit gaulois. Il y eut même une quindaille. Mais tard... très tard...

Pierre Benoit regagna Paris, le 13 octobre, vivement ému de toutes ces marques d'amitié, heureux d'avoir vécu, comme il le déclara lui-même, deux de ses romans *Le Déjeuner de Sousceyrac* et *L'Oiseau des Ruines*.



## *Au Val-de-Poix*

*le 8 novembre 1947*

*(De notre correspondant spécial.)*



**B**AROMETRE en hausse. Léger brouillard matinal. Cette journée de mi-automne s'annonçait splendide. L'Ardenne est, par ce temps, dans toute sa splendeur et Val-de-Poix y a pris, pour nous, figure de joyau. Les gastronomes ne sont-ils pas enfants chéris des dieux ?

La petite caravane des quelque quarante dîneurs, élus privilégiés de ce jour faste, se trouva donc réunie, à la brume tombée, dans la collégiale dînatoire du chanoine Mathurin.

Celui-ci avait officié à merveille et le rit fut, — comme il se devait et se le devait — impeccable.

Après l'oxtail, (pleurons ce bœuf navré jusqu'à l'os !) la truite au bleu (ocellée de rubis, donc Fario, et non l'arc-en-ciel) au beurre crème fut arrosée d'un Riesling 43 de bonne maison. Les grives à la Liégeoise (deux grains de sorbier dans le gésier, deux de genévrier dans la sauce) recueillirent tous les suffrages, qui de même saluèrent le Calon Ségur 1934. La vedette devait revenir au Jambon d'Ardenne en croûte dont la recette fut accidentellement découverte il y a 640 ans, à quelques jours (en 1307). D'aucuns l'eussent aimé moins salé, tandis que d'autres, sous l'aiguillon d'une soif ravivée, bissaient ou trissaient un Corton 1928 dont se purléchèrent les connaisseurs, c'est-à-dire l'assemblée unanime. Un coin de fromage de la ferme cistercienne d'Orval permit d'en poursuivre la dégustation jusqu'à ce que dans leur totale fraîcheur, des myrtilles de l'été, ruisselantes de crème, noircirent les langues et non point les idées.

Le président improvisa alors, en manière courte et bonne qui est sienne, un toast au cours duquel il donna lecture d'un Curonskien message qui fut acclamé. Une adresse, en gothique, recueillit les signatures des convives, qui porta au maître et ami, le cordial hommage des assistants.



Les convives assistèrent alors à la radio-transmission du reportage parlé de la soirée et du menu après un réglage attentif des modulations : en chœur ils poussèrent un vigoureux salut en l'honneur des auditeurs lointains qui, hélas, ne perçurent rien, la rupture intempestive d'un relai ayant interrompu l'émission; ce dont on ne s'aperçut qu'après sa clôture. Au cours de celle-ci, ne l'omettons pas, se plaça l'accolade officielle pour laquelle, assez heureusement pour le président mandataire de l'assemblée, le père Mathurin se fit remplacer par son aimable vaillante et vigilante fille qui rosit d'aise sous la triple et obligatoire osculation.

L'écrivain ardennais, comte Adrien de Prémoré, fut énergiquement sommé de prendre la parole ensuite et nous narra délicieusement la légende du diable de Bohan-sur-Semois, dont des papiers de famille lui avaient livré le thème : il fut acclamé.

Mais le bouquet revint à Teddy Beauvoisin qui traduisit avec un art consommé les impressions du délégué marocain et du représentant d'un très très grand pays d'Europe orientale. Il se révéla maître philologue, et on espère le revoir à Bruxelles le mois prochain, pour le réentendre, ce qu'on ferait inlassablement. Car ce fut un innénarrable feu d'artifice d'esprit, et du meilleur jusqu'à cette inquiétante boutade que si, en Belgique, on faisait du si bon fromage avec des Trappistes, il serait souhaitable que quelques-uns fussent délégués comme missionnaires en son lointain pays.

Le piano n'était pas, comme à Mons, dans la salle. Pour compenser son éloignement l'ami Cognioul sortit de son gousset on ne sait quelle menue musiquette sur laquelle il exécuta en virtuose accompli, quelques variations les unes fringantes et scandées, les autres langoureuses et tendres.

Et la soirée s'acheva jusqu'à... on ne précise pas, dans le grand salon, par petits groupes... sans que d'autres exercices peut-être souhaités se soient reproduits.

Et nous tirerons pudiquement le voile sur la mésaventure nocturne du dernier résistant du dernier carré, qui faillit devant l'intransigeance de son compagnon de chambre, devoir passer une nuit blanche pleine d'idées sombres sur le morne palier de l'étage.

Conclusion : Cent pour cent du prévu.

Décision : A renouveler.

Mot de la fin : Une réussite de plus pour le Club.

Grâce en soit rendu à la merveilleuse organisation du président de table : Jacques de Harnois.



Chers Amis,

Vous me demandez une lettre sur la gastronomie en Ardenne. Cependant vous me paraissez en savoir autant que moi.

Comment ça ?

Mais n'avons-nous pas dégusté au « Dîner ardennais » du 8 novembre chez Mathurin au Val-de-Poix, le « Jambon d'Ardenne en croûte » ! La vedette de votre menu est aussi celle de la gastronomie en Ardenne.

En connaissez-vous l'histoire ? Laissez-moi vous la redire... pour ceux qui l'ignorent.

C'était, il y a six cent quarante ans exactement,

Les Liégeois du Prince-Evêque avaient à se venger des Luxembourgeois qui leur avaient, l'an d'avant, causé grave meschief. Et les voilà en route vers Bastogne comme les « saudarts » de von Runstedt le firent il y a peu, mais moins sanguinaires que ces derniers cependant.

Les bons Bastognards (les autochtones) comme les Bastognais (eux, aborigènes) s'apprêtaient pour la foire de St-Remy qui n'allait jamais sans franchises ripailles.

Et au plus beau de l'arroi des ménagères autour des pétrins, un cri, lancé par un paysan de Rachamps, lancé à fond de train sur sa cavale : « Les Liégeois !... »

C'était l'annonce du pillage qui n'allait pas tarder. Comment sauver les jambons ?



NUTS !!

Soudain une bonne vieille fut inspirée sans doute par le Saint-Esprit : « Au grand four, les jambons » !

Leste, pour ses quatre-vingt-dix ans, et montrant l'exemple, elle agrippa un pâton dans le pétrin, l'étendit sur la table et posa son jambon au beau milieu de la pâte dorée. Prestement, un peu trop peut-être car elle accrocha, ce faisant, un bouquet d'herbes aromatiques, cueillies sur les remparts, qui, avec le jambon furent enveloppées dans la pâte rabattue, comme un enfantelet dans ses langes.

Et houp ! au four où « pétaient » genêts et « pékets » (les odorants genévriers).

L'alerte passée, la ruine consommée, et les fours éteints on s'occupa de récupérer les jambons. Oncques ne furent miches plus belles, plus rebondies, plus dorées. On trancha ! Miracle !! Les jambons étaient cuits : le gras, en fondant, avait donné au maigre une tendresse onctueuse. Les herbes enfermées avaient donné à la chair un fumet inconnu.

Le lendemain, les étrangers arrivés, ignorant le drame, n'eurent à se mettre sous la dent que les jambons en pâte, mais dégustée avec prudence la première bouchée, leurs yeux s'écarquillèrent, tandis qu'ils gardaient bouche close pour ne rien perdre.

« Dieu d'Israël, s'exclama un grand Lombard, voici du pain farci, la mie est excellente et la croûte une farce ! »

C'est que toute l'Ardenne y était, du printemps des virées à l'automne des bois.

C'est ce que nous avons dégusté chez Mathurin, au Val-du-Poix.

Jacques du HARNOYS,

Sénateur suppléant du département de la Gueulle, Ardenne.

N.d.l.R. — L'auteur de cet article s'est aidé de la publication faite en 1938 par le Syndicat d'Initiative et de Tourisme de Bastogne « L'Eloge du Jambon de Bastogne ». Nous la croyons difficile à trouver. Elle vaudrait une réédition.



## Le Poulet à l'Argile



**R**ASSURE-TOI, mon cher ami, je n'ai point l'intention, aujourd'hui, de te parler de quelque composition gastronomique extravagante due à l'excentricité hérédo-alcoolique d'un chef de tribu de l'arrière-fond du Cameroun ou des rives de l'Oubangui-Chari. Non, tu le verras, mes sources d'inspiration sont beaucoup plus modestes et mes initiateurs n'ont pas d'aiguilles d'ivoire en travers des narines.

Ils furent, ces initiateurs, de braves paysans de Mios, à quelques portées de fusil du Bassin d'Arcachon, et leur excellent « poulet à l'argile » n'a rien d'un plat de sauvages !

J'avais rencontré fortuitement le fils de ces braves gens qui sont de vieilles connaissances et Georges — c'est son nom — qui me sait grand amateur de chasse au lapin m'avait dit :

— Ah ! Monsieur Henri, vous devriez bien venir promener votre petit Quick du côté des Argileires quand vous aurez une matinée de libre, je vous promets que vous vous amuserez !

Le « petit Quick » dont me parlait le jeune Georges, est un basset teckel qui est assez connu dans la région pour ses qualités vraiment exceptionnelles « sur le lapin », comme on dit chez nous. Je vis avec fierté que les années n'avaient pas fait pâlir sa réputation. Or, tu le sais, rien ne peut être plus agréable au cœur d'un chasseur. Je ne me fis donc pas tirer l'oreille et promis d'aller bientôt faire un tour là-bas.

C'est ainsi que, dimanche dernier, avant l'aube, le « petit Quick » et moi, pelotonnés sous des couvertures (il commence à faire un peu moins que « frais », le matin !) nous nous sommes calés dans ma vieille guimbarde et avons pris la route de Mios dont les « Argilières » sont un hameau perdu dans la forêt, en un site assez sauvage et fort accidenté.

Au passage, je m'arrêtai à la ferme de mes amis où Georges m'attendait, surveillant devant l'âtre une cafetière d'où fusait une vapeur odorante et — à cette heure matinale — particulièrement sympathique... D'autant plus sympathique que, l'odorat se complétait de la vue... d'une énorme bouteille d'armagnac qui n'attendait, sur la table, qu'une occasion propice pour secouer sa panse rebondie aux reflets de vieil or !

— Bien entendu, me dit Georges, vous allez nous faire le plaisir de déjeuner avec nous, Monsieur Henri... Je vais prévenir Fernande que vous acceptez... Vous aurez une surprise !

La matinée était d'une qualité rare pour le lapin. Dans la nuit, une petite pluie légère avait « donné du ton » — comme disent nos chasseurs — au sol moelleux des sous-bois et mon Quick s'en donnait à cœur joie, le nez bas, allongé sur les pistes fraîches et odorantes.

Notre chasse fut des plus heureuses et se passe de commentaires. Mais aussi bien, là n'est pas l'objet de ma lettre. J'y reviens donc... à l'heure du déjeuner.

Comme dans beaucoup de fermes isolées de cette région, on fait encore le pain à la maison, chez mes vieux amis. Or, ce dimanche-là était précisément « jour de cuisson ».

— Nous en avons profité, me dit la vieille Maria, la mère de Georges, pour vous faire quelque chose que vous ne connaissez peut-être pas, Monsieur Henri...

— Oh ! mais, interrompit Fernande, la jeune bru, il ne faut pas le dire, maman, puisque c'est une surprise !

Je me mis à table, assez intrigué. Le repas se déroula selon le rite traditionnel de nos campagnes. D'abord, la soupe grasse et parfumée du « pot au feu », puis les huitres accompagnées de la délicate petite saucisse au vin blanc. Vint ensuite la « viande » du pot — bœuf, porc, veau et poule — agrémentée des légumes de la soupe, le tout arrosé d'une onctueuse sauce tomate relevée à l'oignon...

Et enfin, la « surprise » !... Fernande déposa sur la table un grand plat de bois, aux bords à peine relevés, au milieu duquel trônait une espèce de ballon de rugby... en argile cuite !

Je fis des yeux ronds qui déclenchèrent les rires de mes commensaux...

— N'ayez pas peur, Monsieur Henri, me dit Fernande... c'est ça la fameuse surprise.

— Je n'ai pas peur, sans doute, répliquai-je... mais je voudrais bien savoir ce que c'est !

Georges s'était armé d'un hâchoir et à petits coups il attaqua... le ballon. Celui-ci s'ouvrit bientôt en deux moitiés, comme une noix de coco et nous révéla... un poulet doré et luisant de graisse, de bon jus qui s'échappait de tous ses pores enfin dégagés de leur prison de terre !

Je regardai la coque d'argile et m'aperçus, avec stupeur, que les plumes de la volaille y étaient restées collées, jusqu'au plus infime duvet.

— C'est très simple, m'expliqua la vieille Maria... Vous videz votre poulet — un jeune de préférence — et vous l'enrobez, plumes et tout dans une noix d'argile de l'épaisseur d'un doigt à peu près... Vous mettez dans le four à pain... On peut mettre aussi sous la braise ardente, mais le four est préférable quand on en a. Puis vous retirez du four quand votre boule d'argile est cuite... Et maintenant goûtez !

C'est tout simplement exquis, mon cher ami, et je l'ai soigneusement notée sur mes tablettes, la fameuse « surprise »... non seulement pour t'en parler, mais aussi, je l'espère, pour te la faire goûter à mon tour.

Quand tu viendras me voir, nous irons aux Argilières chasser le lapin... pour manger du « poulet à l'argile » !

Henri de NEUVILLE.



*A présent, on nous servira...*



Nous devons à la bonne obligeance de notre membre Restaurateur et excellent cuisinier, M. Meyrath des « Provençaux », à Bruxelles, de pouvoir vous donner ci-dessous les recettes de certains mets qui composèrent le succulent dîner qui laissa songeur, un soir de mai, tous les membres participants.

Il a également bien voulu composer pour vous un menu de Noël et un de Nouvel-An dont vous trouverez la nomenclature dans les pages qui suivent.

La parole est à lui comme l'action est à vous, à présent, chers lecteurs.



### SOUFFLE DE HOMARD ROTHSCHILD

Préparer un appareil de soufflé au parmesan (moelleux). Décortiquer un homard cuit. Avec les carcasses préparer un beurre de homard. Additionner le soufflé d'une bonne cuillerée de beurre de homard par demi-litre d'appareil.

Dresser en timbale à soufflé, beurrée, par couche, en alternant avec des escalopes de homard et lames de truffes passées au beurre et arrosées de cognac.

Cuire ensuite le soufflé pendant quinze à vingt minutes.

### CARRE D'AGNEAU PERSILLE

Les carrés bien parés sont mis à rôtir 30 minutes avant de servir. Pendant la cuisson ils seront bien arrosés. On prépare une persillade avec mie de pain, persil et échalottes. Au trois quarts de la cuisson les carrés seront bien moutardés, on les passe ensuite dans la persillade que l'on fera tenir en appuyant dessus avec la spatule. Remettez-les au four pendant 10 minutes, afin qu'ils soient bien dorés. Découpez les carrés et dressez. Déglacer la lèchefrite au vin blanc et avec du jus d'agneau que l'on a préparé avec les parures. Laisser réduire et passer sur les carrés, le surplus à part.

### POMMES MARECHALE

Les pommes de terre sont parées en forme de bouchons, coupées en tranches régulières. Lavez-les bien, séchez-les dans une serviette. On aura fait chauffer du beurre dans une poêle lyonnaise. Jetez les pommes dans le beurre bien chaud, sautez-les bien, afin d'enlever l'humidité. Finissez-les au four pendant une dizaine de minutes; aissaisonnez-les de sel et poivre; égouttez le beurre et mettez un morceau de beurre frais. Saupoudrez un plat d'échalotes finement hachées. Versez les pommes de terre sur le plat; mettez un peu à l'entrée du four le temps de chauffer l'échalote. Saupoudrez de persil haché avant d'envoyer.

### POULARDE EN GELEE AU CHAMPAGNE

Préparer un fond de gelée avec jarret de veau, bière aromatisée et garni de légumes.

Vider une belle volaille, la frotter au citron afin qu'elle reste blanche, arroser l'intérieur d'une cuillerée de cognac. Bridez-la et enveloppez-la d'une belle barde de lard. On aura préparé une mirepoix de légumes, composée d'oignons, de carottes, thym, laurier, un peu de céleri, chair de jarret de veau coupé en dés. Faire revenir dans une casserole. Déposer là-dessus la volaille, laisser suer un peu, mouiller d'une demi-bouteille de champagne brut, couvrir de fond de gelée. Cuire lentement pendant 50-60 minutes. Laisser refroidir la volaille dans la cuisson. Retirez-la ensuite et mettez-la au frais. Enlever la graisse figée et clarifier le fond.

Découpez la volaille, dressez-la dans un saladier en verre (ou coupe en cristal) en intercalant avec des tranches de foie gras. Couvrir avec la gelée froide. Tenir au frais. Servir dans un double fond de glace filée.



MENU POUR UN  
*Réveillon de Noël*

IMPERIALES DE ZELANDE  
•  
CONSOMME WINDSOR  
•  
TIMBALE DE SOLE NANTUA  
•  
MIGNONETTE D'AGNEAU GENOISE

•  
DINDONNEAU TRUFFE  
CREME DE CELERIS

•  
SUPREMES DE BECASSE EN BELLE-VUE  
SALADE LORETTE

•  
BUCHE DE NOEL

•  
MANDARINES GIVREES

•  
MIGNARDISES



*... pour le Nouvel-An*

LOBSTER COCKTAIL

•  
VELOUTE MARIE-LOUISE

•  
SUPREME DE TURBOTIN AU CHAMPAGNE

•  
ESCALOPE DE RIS DE VEAU MARECHAL

•  
CHAPOU FIN AUX TRUFFES DU PERIGAD

•  
ASPERGES FRAICHES  
VINAIGRETTE

•  
CHARLOTTE RUSSE

•  
PARFAIT A L'ORANGE

•  
PETITS-FOURS



*Le Picron de la Rôtisserie des Poètes* A LA MANIERE DE...

L'ANGUILLE « A LA BAGUETTE »

(pour tes campeurs, boys-scouts, etc...)

Campeurs, au bord de l'eau, attrapez une anguille  
Grosse comme, à peu près, la moitié du poignet ;  
Décapez avec sable ; essuyez... qu'elle brille !  
Incisez un grand T, dans sa gorge, bien net ;

L'enfilant par la tête au bout d'une brindille  
D'un demi-mètre au plus et que l'on fiche, en biais  
Dans une motte en terre, doucement, on la grille,  
Devant un feu de bois crépitant à souhait,

Par le T de la gorge, on met, de temps en temps,  
Du bon beurre fondu. Lorsque votre « serpent »  
Est bien doré comme il faut, sur une assiette chaude

Avec beurre coulant, du persil, pointe d'ail,  
On le sert croustillant. Au matin, dans l'orgueil,  
Vous ne ferez jamais de chère plus finaude !

ROOK-PIE OU PATE DE CORBEAU

Notre maître Renard aimait bien le fromage  
Mais Messieurs les Anglais préfèrent le corbeau ;  
Un corbeau ? C'est bien dur ! Aussi, l'Anglais, fort sage,  
Vous prendra seulement l'estomac de l'oiseau.

Après en avoir fait un savant découpage  
Il lave, et, dans du lait, trempe chaque morceau  
Pendant 1/4 de jour — Il n'en faut davantage ;  
Il l'assaisonne : poivre, épices, comme il faut ;

Sur des tranches de bœuf, on dépose avec art  
En un plat à pâté le corbeau ; et, de lard,  
On larde alors le tout, mettant, de place en place,

Des jaunes d'œuf bien durs ; on couvre avec amour  
De pâte feuilletée et cuit une heure au four ;  
On arrose au sortir de sauce demi-glace,

(Envoi de M. P. Page, Soignies.)

# VATEL

## SA FIN DIGNE ET TRAGIQUE

(Voir début l'« Echançon » n° 4 (1946), n°s 1 et 2 (1947).

(Suite et fin.)

**L**ES cuisines avaient l'air d'incendie. Les maîtres-queux étaient luisants et rubiconds. Les marmitons hachaient, pilaient, tournaient sans relâche. A chaque seconde les valets emportaient de grands quartiers de viande qui fumaient sous leur couvercle. Et l'immense amas de bêtes diminuait à vue d'œil... Cependant l'on arrivait toujours. L'affluence était incroyable. Elle dépassait toutes les prévisions. Le claquement des portières serrait l'estomac du Maître d'hôtel. Dans cette foule qui déferlait dans le parc, il ne voyait que la bouche, la bouche vorace qu'il fallait repaître de viande. Ou cela s'arrêterait-il. Une sorte de terreur s'était emparée de lui. C'était comme un flot envahisseur qui allait tout engloutir, et bientôt ne trouverait plus rien à manger, ce qui arriva. Un valet essoufflé s'en vint chercher des rôts... Il n'y en avait plus. L'événement le bouleversa. La vingt-cinquième table avait manqué de viande ! Il dit : « Je suis perdu d'honneur ! Voici un affront que je ne supporterai pas ! » C'est une idée fixe et il repète plusieurs fois la même phrase. Evidemment la fièvre aide à lui monter la tête. Cet homme pondéré, ordonné, méticuleux, n'est plus dans son bon sens. Il est ivre de fatigue. Les émotions, la presse, le bruit, les odeurs, ont vaincu sa dernière résistance. Il titube, il se raccroche à Gourville. « La tête me tourne, dit-il, il y a douze nuits que je n'ai pas dormi. Aidez-moi à donner des ordres. » Il est à bout de force. Cependant le jeu secoue l'or dans le château illuminé. Cramponné à la rampe de l'escalier qui mène à sa chambre, Vatel le gravit péniblement avec sa grande épée qui frappe le bois. Se reposer enfin ! Allonger ses membres douloureux sur un drap frais, ne plus penser à rien, après avoir roulé en soi un chaos d'idées... Mais, non, il ne goûtera plus jamais de repos... A peine étendu sur sa couche, le voilà qui se dresse... Des lueurs empourprent sa fenêtre. C'est le feu d'artifice.

Tandis que s'avance cette avant-courrière du jour, le tintamare de quatre cents boîtes annonce la venue du soleil, et en même temps « il sortait du fonds environné de cent fusées volantes, sur un char des plus brillants, attelé de quatre chevaux, tous en feu et suivis des Heures qui s'étaient rassemblées des deux côtés du canal, for-

mant un cercle d'où partait une infinité de fusées ». Tout cela Vatel l'a préparé... Et voilà que le ciel se couvre de nuages et obscurcit l'éclat de la fête. Les éléments eux-mêmes conspirent contre lui ! C'est donc en pure perte qu'il a déployé tant de zèle et que Monseigneur a dépensé tant d'argent... car il y en a là pour 16.000 francs ! Cependant qu'il s'inquiète, Son Altesse entre dans sa chambre. Gourville est allé la prévenir de l'état de désespoir où le manque de viande a mis son Contrôleur général et elle a tenu à venir elle-même le complimenter. « Vatel, lui dit-elle, tout va bien. Rien n'était si beau que le souper du roi. » Mais Vatel secoue la tête avec accablement. Il soupire. « Monseigneur votre bonté m'achève. Je sais que le rôti a manqué à deux tables. »

« Point du tout, répond le Prince, ne vous fâchez point, tout va bien. »

Une à une les lumières s'éteignent dans le château. Bientôt chacun dort, recru de nourriture, de fatigue et de plaisir. Vatel, lui, se dresse hors de la couche, sur laquelle il s'est jeté tout habillé. Elle le brûle. Il n'y peut demeurer. Ses oreilles sont deux roues qui tournent en sifflant, son cerveau malaxe des idées dont la danse incessante le torture. Celle de son déshonneur ne le quitte point. Cet homme, qui en est à sa treizième nuit de veille, est incapable de goûter un instant de repos. En a-t-il, d'ailleurs, le temps. Ne faut-il pas diriger l'équipe des valets qui doit remettre en ordre le château et le parc, veiller à ce que tout se passe dans le plus grand silence, pour ne pas troubler le sommeil de leurs Majestés et de la Cour. Il parcourt les salles. La torche qu'il y promène éclaire des reliefs de festin que l'on emporte. Dehors, traînent sur le sol les tulle que les buissons ont arrachés aux belles noctambules, les prétentailles tombées des robes... Le grand air frais de la nuit se pose comme un linge humide sur le visage échauffé du Contrôleur. Vatel butte contre les perches du feu d'artifice, qui ont simulé l'aurore, et ne sont plus, maintenant, que des morceaux de bois charbonneux que les ouvriers artificiers jettent à terre.

Sur le grand canal, les gondoles se balancent dans une monotone chanson de l'eau. Le jour n'est point là encore pour montrer qu'elles sont dorées, et que leurs pavillons et leurs guidons ont de belles couleurs éclatantes. Soudain Vatel s'arrête saisi d'une pensée qui achève de lui décomposer la face. N'est-on point Vendredi, jour maigre ? Il cherche les dates... Mais oui, c'est bien cela... le Roi est arrivé la veille... le jeudi 25... Il en retrouve la date écrite de sa main. Mais a-t-il prévu, alors, que le lendemain serait jour maigre ? Toute sa lucidité a sombré dans ces treize nuits de veille

et de travail intense. Il ne se souvient même plus, à cette heure-ci, qu'il a envoyé des courriers dans tous les ports de mer afin que la marée lui parvienne à l'aube de ce vendredi qui le voit errer dans le parc de son maître. Et voici que déjà arrivent les premières corbeilles. Vatel rencontre un petit pourvoyeur qui apporte deux charges de poissons. « Est-ce là tout ? demande-t-il anxieusement. L'enfant, qui ne sait pas que le Maître d'hôtel a dépêché des courriers à d'autres ports de mer, réplique : « Oui, Monsieur. » Cette lacune soudaine dans la mémoire de Vatel montre quel dérangement l'insomnie et peut-être aussi l'amour déçu peuvent apporter dans la tête la plus solide et la mieux organisée. Le petit pourvoyeur a eu à peine le temps de lui répondre que le voilà qui s'échauffe. Il est dans la plus grande agitation. La veille, on a manqué de viande à deux tables, aujourd'hui, jour maigre, ce seront toutes les tables qui n'auront point de poisson ! Il se voit ignominieusement chassé par Son Altesse, devant toute la Cour et toute la valetaille assemblée, il entend les huées de mépris qui désormais salueront son nom, il se représente, cachant sa misérable existence, marquée d'une ineffaçable flétrissure. Il a anéanti, en une seconde d'oubli, vingt ans d'une vie laborieuse et appliquée qui lui avait valu l'estime de tous, et une incontestable réputation.

Ces pensées le mettent hors de lui. Il est quatre heures du matin. C'est alors qu'il rencontre Gourville qui se dirige vers la canardière « afin de tirer des halbrans et autres oiseaux de marais, au petit jour ». « Monsieur, lui dit-il, après lui avoir conté sa nouvelle mésaventure, je ne survivrai pas à cet affront, j'ai de l'honneur et de la réputation à perdre. » L'autre, tout ensommeillé, se moque et le laisse partir sans même avoir remarqué l'extraordinaire agitation de cet homme ordinairement pondéré et calme.

Alors, celui-ci qui « avait paru et qui était en réputation d'être un homme sage », court à sa chambre. A la clarté de l'aube, il essaie de scruter l'horizon. Il braque sa longue vue sur la route par où doivent arriver les courriers. Il ne voit rien. Il est déshonoré. Lentement, il ferme la porte au verrou, déboutonne son habit, tire son épée...

Ses doigts écartent la chemise, palpent la peau, cherchent le cœur. Ils s'y attardent, le pressent, en scrutent la conformation, puis Vatel se courbe, sa main saisit la pointe de fer, dont il appuie la garde contre la porte, il la pique dans son sein, et pousse de toutes ses forces. Dans l'effort atroce, sa bouche se crispe, son cou se gonfle. Sa peau se creuse, Vatel perd son point d'appui, chancelle, roule lourdement sur le plancher de sa chambre. Sa chair entaillée le brûle. Il se soulève sur les coudes, il s'agenouille, il

ramasse son épée, il se remet debout. Il a mal calculé son geste. Cette fois, il faut mieux faire. Et sa main palpe de nouveau sa poitrine, mais l'épée se dérobe et l'homme s'écroule. De nouveau il se décolle du sol gluant, les bras arqués, il se dresse sur ses paumes, il titube sur ses jambes. Sa vue se trouble. Il manque de glisser dans la flaque rougeâtre qui grandit à ses pieds. Du feu borde les lèvres de ses plaies. Mais sent-il la douleur, en cette fureur qui le possède ? Une troisième fois, il ramasse cette épée qui ne veut pas le tuer, une troisième fois, ruisselant de sang, il l'appuie contre la porte et, de tout son poids, il pousse son cœur sur la pointe qui s'y enfonce lentement... Puis, tout s'écroule... Le plancher poissé du sang de sa blessure, une seconde fois gémit à la chute de cette masse humaine... Il est mort.

Pendant ce temps, la marée qu'il a commandée arrive de toutes parts. Les pourvoyeurs s'annoncent dans l'aube terne. La livrée, les yeux bouffis de sommeil et les cheveux ébouriffés, paraît aux fenêtres. On appelle Vatel, pour qu'il distribue les mannes de poisson. On gratte à sa porte, puis on y frappe. Bientôt, on l'enfonce. Le spectacle qui s'offre, alors, à la vue de la valetaille lui arrache des cris d'horreur et la fait courir chercher Gourville à la Canardière.

Celui-ci trouve l'aumônier, le chapelain et le médecin auprès du corps, mais il n'y a plus rien à faire pour eux ! Aucun hématique ne saurait ressusciter cet homme dont la vie s'est enfuie par trois larges blessures, et son âme a déjà emporté son horrible péché réjouir les démons de l'enfer !

Cependant au château, Princesses et Marquises, ouvrant à demi les yeux, commençaient d'appeler leurs suivantes. Les alcoves, écartant leurs rideaux, découvraient de jolis désordres de chairs et de dentelles. Les jambes nues glissaient au long des lits. Les pieds mignons chaussaient des pantoufles de cendrillon.

On interrogeait du regard la fenêtre où paraissait le ciel. Quels nouveaux divertissements allaient charmer les heures. Friandes, coquettes, les jeunes femmes souriaient à l'amour de quelque charmant homme rencontré la veille dans le grand parc illuminé de girandoles, et qu'elles avaient fui, avec un petit rire provocant et railleur dessous leurs lous de velours noirs...

M, le Duc pleura ; M, le Prince annonça fort tristement la nouvelle au Roi : « on dit que c'était à force d'avoir de l'honneur en sa manière : on le loua fort, on loua et blâma son courage. »

« Je jette mon bonnet par dessus le moulin et je ne fais rien du reste », écrivit Madame de Sévigné.

Et ce fut là toute l'oraison funèbre de Vatel.

FIN



## Demi-Deuil

Au salon, après le dîner.

La maîtresse du logis présente à Monseigneur une tasse de moka dans son précieux service « coquille d'œuf ».

— Du lait, Monseigneur.

— Merci, Madame, quand le café est bon, je le prends « grand deuil » et dans votre maison, je présume qu'il ne peut être qu'excellent.

— Et vous avez raison : je me fournis toujours à la Maison X.

Son tour achevé, l'hôtesse rejoint Son Eminence et, voyant qu'Elle boit du café au lait :

— Il était donc médiocre, Monseigneur, que vous le prenez « demi-deuil » ?

— Ce n'est pas cela, Madame, il est de premier ordre. Mais la jeune fille qui servait le lait était si jolie...

J. d. H.



## Au sujet d'un mets

Discutant l'autre jour des différentes réunions de démonstration gastronomique particulièrement bien réussies, un de nos membres en parlant du menu servi « Aux Provençaux » chez M. Meyrath concluait en ces termes :

— On ne peut pas dire que c'était un Meyrath...é.



## SAVIEZ-VOUS ?

... Que les animaux se repaissent, que l'homme mange, que l'homme d'esprit seul, sait manger.

... Que quand le ventre est content, la tête chante.

... Que l'estomac est le sol où germe la pensée.

## Les bonnes tables de nos membres restaurateurs et hôteliers

Le nouveau panonceau, insigne distinctif des associés restaurateurs et hôteliers du Club des Gastronomes, est actuellement placé et ce à fin octobre 1947, chez les membres ci-dessous :

### ANVERS

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

### BEERSEL

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

### BLANKENBERGE

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

### BOUVIGNES

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

### BRAINE-L'ALLEUD

Le Foriest, Bois de Foriest (h. r.). Tél. 02/54.21.08.

### BRUXELLES

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

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

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

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

\* 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.

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

### CHARLEROI

Cendrillon, 18, rue Léopold (r.). Tél. 165.89.

### COXYDE

Barbe Bleue, 60, Route Royale (h. r.). Tél. 212.67.

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

\* : L'astérisque indique les établissements où ont été tenues des réunions de démonstrations gastronomiques organisées par le Club et ce à notre entière satisfaction.

### DEURLE-s/LYS

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

### GAND

Saint-Jean, 5, Marché aux Oiseaux (r.). Tél. 517.34.

Grand Vatel, 9, place de la Gare (r.). Tél. 596.08.

Britannia, 20, place Saint-Bavon (h. r.). Tél. 536.62.

### LA PANNE

A la Bonne Auberge, 63, Digue de Mer (r.). Tél. 20.

Le Savoy, 40, boulevard de Nieuport (h. r.). Tél. 55.

### MONS

\* Restaurant Devos, 7, rue de la Coupe (r.). Tél. 313.35.

### NAMUR

Normandy, 69-71, rue des Carmes (r.). Tél. 201.34.

### OSTENDE

La Renommée, 61, Promenade Albert 1<sup>er</sup>, (h. r.). Tél. 711.95.

### TIRLEMONT

Hôtel du Nouveau Monde, 75, rue de la Station (h. r.). Tél. 20.

### VIRELLES

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

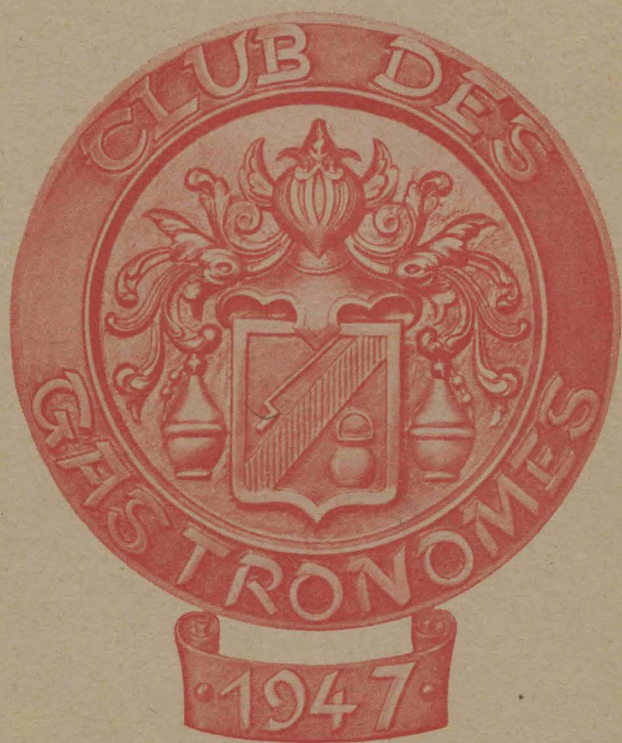
## FRANCE

### ORANGE

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

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





Si vous êtes gastronome et que le plaisir d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins vous est agréable,

*SOLLICITEZ VOTRE ADHESION  
AU CLUB DES GASTRONOMES*

Vous aurez ainsi l'occasion d'assister à nos réunions de démonstrations gastronomiques en compagnie de convives gais et spirituels.

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

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