

L'Echo des Gourmets

Menu

D'AUTOMNE

- Une Assemblée Générale
-
- Les Nouveaux « Légumes »
-
- Dîners passés et à venir
-
- Un accord des Deux Grands
-
- La Commanderie de Belgique
de la Confrérie des Chevaliers
du Tastevin
-
- Le Club à Clos-Vougeot
-
- Sous la Pourpre Simarre
-
- La plume d'Edouard de Pomiane
-
- Salut du Prince Cur
-
- Chronique du Canada

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



15^e année Numéros 2/4

NOVEMBRE 1949

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.

COTISATION

Art. 8. — Les associés **Gastronomes** ont à verser une cotisation annuelle de 500 francs (200 francs pour le conjoint), sans second service de la revue.

Les associés **Producteurs, Restaurateurs, Hôteliers**, une cotisation annuelle de 1.000 francs.

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

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. Le Comité statue sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir, en aucun cas, motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées : 65, rue Cervantès, à Bruxelles - Téléphone : 43.23.69 - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (A. S. B. L.) Bruxelles.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent leur carte ainsi que la Revue « L'Echanson des Gourmets ».

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

Tout membre a droit :

- 1) à un pannonceau (en bronze ou terracotta vernissé) pour les membres Restaurateurs et Hôteliers ;
- 2) à l'assistance et aux conseils du Club ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, 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 OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

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

ADMINISTRATION et PUBLICITE : 65, rue Cervantès - BRUXELLES
Tél. : 43.23.69 — C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes, A. S. B. L.

LA VIE DU CLUB :

Assemblée générale extraordinaire du 7 juillet 1949

PROCES-VERBAL

L'ASSEMBLEE générale extraordinaire a été convoquée conformément aux statuts pour ce jour d'hui à 18 heures, en vue de délibérer sur l'ordre du jour suivant :

- 1) Modifications aux statuts ;
- 2) Nominations d'administrateurs ;
- 3) Transfert du Siège social.

L'assemblée qui se tient au restaurant « Le Mail », place Vieille Halle aux Blés, à Bruxelles, est déclarée ouverte à 18 heures, par le Président M. Pierre-J. Morren. Les fonctions de secrétaire sont remplies par M. Philippe Qersin.

Le quorum étant atteint, le Président déclare l'assemblée régulièrement constituée pour délibérer sur l'ordre du jour.

PREMIER OBJET :

Modifications aux statuts.

L'assemblée décide de modifier les statuts ainsi qu'il suit :

- a) Remplacer l'article 8 par : « La cotisation est fixée, chaque

année, par le Conseil d'Administration. Elle ne peut être supérieure à deux mille francs pour les membres gastronomes » ;

b) Remplacer la première phrase de l'article 9 par : L'exclusion d'un associé ne peut être prononcée que par le Conseil d'Administration qui statue conformément à l'article 15 des statuts et sans qu'il doive fournir de justifications de sa décision ;

c) Remplacer l'article 11 par : « L'association est administrée par un Conseil de trois membres au moins et de dix au plus, associés, nommés pour une durée de cinq ans au plus par l'Assemblée Générale et en tout temps révocables par elle. Les Administrateurs sont au nombre de dix actuellement.

d) Remplacer à l'article 13 les mots : « et peut élire un vice-président » par « et peut élire plusieurs vice-présidents » ;

e) Remplacer à l'article 19, les mots : « ou d'un administrateur à ce délégué » par « ou de l'administrateur délégué » ;

f) Remplacer à l'article 22 l'avant-dernière phrase du 2^e paragraphe par : « Toute assemblée se tient au jour et à l'endroit indiqués sur la convocation ».

DEUXIEME OBJET :

Nomination d'Administrateurs.

MM. Pierre MORREN, Président du Conseil d'Administration ;
Eric LEGRAND, Vice-Président ;
Jacques SOUHAMI, Vice-Président ;
André VLIMANT, Vice-Président ;
Edouard P. BEAUVOISIN, Administrateur-délégué ;
Adi de GAVRE, Administrateur ;
Paul HERTAULT, Administrateur ;
Henri LEYMAN, Administrateur ;
Philippe QUERSIN, Administrateur ;
Jean SOUHAMI, Administrateur ;

qui déclarent accepter. Leurs fonctions prendront fin à l'assemblée générale ordinaire de 1954.

TROISIEME OBJET :

Transfert du Siège Social.

L'assemblée générale décide de transférer le Siège Social au domicile de M. Edouard P. Beauvoisin, 65, rue Cervantès, à Forest-Bruxelles.

L'ordre du jour étant épuisé, le Président lève la séance à 18 h. 45, après lecture et approbation du présent procès-verbal.

Le Secrétaire de l'Assemblée,

(s.) Philippe QUERSIN.

Le Président,

(s.) Pierre MORREN.

Les Nouveaux "Légumes"

★
L ne s'agit pas ici, comme le titre pourrait le donner à croire, de vous parler en Novembre des délicieux primeurs du printemps.

Il nous a semblé indispensable de présenter aux lecteurs de l'*Echanson des Gourmets* les nouveaux membres du Conseil d'Administration du Club des Gastronomes.

Le Vice-président, Maître Eric Legrand, qui nous fut présenté au cours du brillant dîner donné en son honneur au « Silver Grill », vient d'être appelé aux hautes fonctions de Président du Touring Club de Belgique dont il était Vice-président. (Il vient donc de perdre un « vice » pour acquérir une « qualité », ce qui vaut mieux, en général, que le contraire). - Ce brillant avocat est aussi, comme chacun le sait, Président de Touring-Secours, Vice-président de l'« Alliance Internationale du Tourisme » ; Vice-président du Conseil Supérieur du Tourisme et Rédacteur en chef de plusieurs revues.

Pour le Vice-président André Vlimant nous retirerons de ses multiples titres celui de Grand Pilier de la Commanderie de Belgique des Chevaliers du Tastevin. Si ce respectable et sympathique nouveau vice-président « présente » physiquement un nombre si imposant de « livres », pensons à « ceux » qu'il avala (moralement) pour en arriver à être à la fois Ingénieur et Médecin, pensons aussi à la science vineuse et gastronomique qu'il possède et qu'il acquit non pas dans les grimoires, mais bien devant flacons et plats qu'il excelle à vider de leurs contenus (pour le bien de la science, comme de bien entendu...)

Quant à notre nouvel Administrateur Adi de Gavre, c'est une figure bruxelloise bien connue et un homme heureux. Ce Flamand respire la joie de vivre et est bien le plus charmant compagnon qui soit. Il dirige, avec une autorité souriante, une de ces maisons d'où sortent les chefs-d'œuvre de la confiserie nationale.

Gastronome émérite, chasseur à l'œil infallible, il ne compte dans notre club que des amis.

BOMBARDEMENTS

NON contents de me bombarder Administrateur-délégué du Club (ce qui représente un petit « turbin » auquel... mon épouse suffit à peine), mes petits amis du Conseil ont bien voulu m'appeler aux mirifiques fonctions de « Rédacteur en chef de la Revue ».

Evidemment, sur une carte de visite cette énumération de titres doit faire « très bien » et en y ajoutant ceux de Commandeur de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, membre du Conseil de l'Ordre et Chambellan de la Commanderie de Belgique, chacun s'imaginera qu'en passant délicatement ce petit carton aux restaurateurs de mon choix, je serai assuré gracieusement du « bien boire » et du « bien manger » (orchidée pour « Madame » comprise).

Je n'ai pas encore essayé de ce petit « truc » et j'en suis uniquement à courber l'échine (que je n'ai, du reste, pas trop grasse) sous le poids de ces nouvelles responsabilités.

Je ferai tout mon humble possible pour remplir honorablement les fonctions afférentes à ces titres et assurer, avec l'aide précieuse de notre Président, une « Vie » brillante à notre Club et à notre Revue.

A propos de « Revue », je sais que vous allez trouver que « Ça commence bien » ?? et qu'au point de vue régularité « ça promet », et vous aurez raison.

Nous nous excusons de ce retard de parution qui est dû, en ordre principal, aux restaurateurs pressentis pour nos prochaines réunions et aussi à la période normale de « rodage » nécessaire à assurer à tout nouveau mécanisme un fonctionnement harmonieux et durable.

Nous espérons que nos membres et lecteurs voudront bien nous pardonner cette longue disparition et nous croyons être bientôt à même de leur apporter une large compensation.

Mais ceci est une autre histoire...

Teddy P. BEAUVOISIN.

LE DINER DU « CARDINAL EN ARDENNES »

à l'Hostellerie « Le Sanglier des Ardennes » à Durbuy.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté et de celle de M. Cardinael, auprès duquel nous nous excusons encore, ce dîner ne put avoir lieu. Ce n'est que partie remise et nous nous promettons bien, l'an prochain, de prendre solide revanche.

LE DINER DU CARDINAL « PAF »

(EN L'HONNEUR DU GRAND MAITRE, DES DIGNITAIRES ET MEMBRES DE LA TRES NOBLE CONFRERIE DU CARDINAL « PAF »)

SI l'Auberge de Bouvignes est une étape sur la belle route de la vallée de la Meuse, elle est aussi, pour beaucoup, un but.

Elle le fut pour ceux de notre Club qui s'y réunirent autour du Président. Aucun d'eux ne regrettera ce voyage.

Fernand Leyman, notre hôte, se montra à la hauteur et nous présenta un dîner aux mets classiques et de bon ton.

Ambiance excellente et joyeuse comme toujours, rehaussée cette fois par la présence de Grand Maître et Grand Coadjuteur de la très noble Confrérie du Cardinal « Paf », le Lieutenant-colonel aviateur G. Lambert et par celle de l'Aumônier principal Boone, des Forces Aériennes, qui est aussi Grand Aumônier des « Vieilles Branches ».

Notre Administrateur Philippe Quersin, lui-même grand dignitaire de la Confrérie du Cardinal, présidait cette table.

A l'heure du champagne, il salua le Colonel aviateur Lambert en soulignant l'importance internationale de la Confrérie du Cardinal « Paf » dont l'action dépassa souvent ce que l'on peut attendre du côté truculent et farce d'une institution de ce genre.

Il présenta ensuite, en termes souvent empreints d'émotion, le magnifique Aumônier principal des Forces Aériennes, cet homme si sympathique qui exerce son ministère religieux de façon étonnante dans un milieu qu'il a su non seulement comprendre, mais où il s'est fait adopter par tout le monde, depuis le Général jusqu'au dernier des soldats.

Puis il fut procédé à l'intronisation d'un grand nombre de nouveaux compagnons du Cardinal « Paf ».

Et la plus franche gaîté ne cessa de régner jusqu'à l'heure du départ, il est inutile de le dire...

INTERIM.

X^e ANNIVERSAIRE AU « GRAND VATEL »

Nous réitérons nos félicitations (tardives) à notre grand ami Charles Wurtz, propriétaire du « Grand Vatel » et talentueux cuisinier, qui, au cours de cette année 1949, a fêté son X^e anniversaire d'installation dans ses somptueux locaux du Boulevard de Waterloo.

Plusieurs de nos membres ont assisté aux festivités gastronomiques organisées à cette occasion et en conservent un souvenir... ému.

« Dîner
de l'Espoir »

SAMEDI
18 JUIN 1949

Ce dîner fut servi le 18 juin 1949, à l'Hôtel « Alberteum », 212, Route Royale, à St-Idesbald.



MENU

LANGOUSTE EN BELLE-VUE

Vin : Château d'Yquem 1934.

•
CREME VERT-PRE

•
SUPREME DE TURBOT JOINVILLE

Vin : Pouilly 1947.

•
BARON D'AGNEAU BRISTOL
FLAGEOLETS A LA CREME
POMMES NOUVELLES

Côte du Rhône (Domaine de Lauzun).
CORTON 1926.

•
PECHE MELBA

Dans un cadre des plus agréables, clair et intime, le Club a tenu une réunion qui laissera le meilleur souvenir.

Ce dîner était présidé par M. J.-B. Vink, Administrateur-délégué de la Firme Philips.

L'exposition préalable de la « Langouste en Belle-Vue » nous permit de situer immédiatement la « classe » de la cuisine qui nous attendait et sa dégustation nous confirma nos espoirs. Peut-être le « Château d'Yquem » se trouva-t-il un peu dépaycé de cette compagnie, mais il tint toutes les promesses de son titre. Le reste fut à l'avenant et le « Baron d'Agneau », une belle réussite. Après un gentil Pouilly, le Côte du Rhône (Domaine de Lauzun) nous permit de situer l'admirable splendeur épanouie d'un Corton 1926.

Après que M. Vink eut adressé aux convives quelques paroles aimables et pleines d'esprit, notre Président de Club, selon l'usage, congratula les responsables qui reçurent l'accolade traditionnelle.

Et c'est dans une charmante atmosphère de musique et de danse que se termina cette réunion très réussie.

Et voilà un « Espoir » qui ne fut point déçu.

T. B.

« Le Club des Gastronomes » au doux pays de France

POUR la première fois dans l'histoire le « Club » a franchi la frontière. Ce fut une invasion bien pacifique et les braves (?) douaniers sont encore tout étonnés d'avoir vu passer une série de voitures belges dont les occupants ne fraudaient, à l'aller, ni cigarettes, ni café, ni devises et au retour, ni parfums, ni autres « petites choses de rien du tout » que les gabelous adorent découvrir dans les bagages. Nous n'avions ni coffres, ni valises et cependant certains d'entre nous étaient fortement « chargés » au retour... Seulement, les « Parfums » des Grands Vins de France et l'euphorie du « Bien Manger », ça ne paie pas de droits, Messieurs de la Douane ?...

Voici le Menu que nous avait ménagé le très sympathique Elie Agrafeil qui nous reçut à Lille dans son « Restaurant de Paris » :

LES AMUSE GUEULES

Vin : Macon Viré - Chiroubles.

•
LES SUPREMES DE SOLE WALESKA

Vin : Graves Impérial Hanappier 1943.

•
LE COQ EN PATE COMME A SARLAT

Vin : Domaine de l'Eglise - Pomerol 1943

•
TOUS LES FROMAGES

Vin : Richebourg 1937.

•
LES FRAISES DES BOIS CHANTILLY

Champagne Deutz 1945 en Magnums.

•
LE MOKA

Grande fine Champagne Réserve - Denis Mounier

•
Banyuls Réserve 1929 - Coopérative de Collioures

La période de vacances ne nous permet pas d'être très nombreux mais l'« atmosphère » fut là dès les « Amuse Gueules » et leur « Macon Viré ».

Ce dîner, présidé par notre nouveau confrère M. René J. Smits, fut une réussite totale et je laisse ici la parole (au plumitif,

bien entendu) à Jean Hautefeuille, en publiant des extraits de son article, paru dans *La Voix du Nord* :

LES « GASTRONOMES BELGES » POUR LA PREMIERE FOIS ONT DINE A LILLE

Un garçon stylé a rempli à demi les ballons de cristal. Trente mains en saisissent religieusement les pieds et d'un même geste délicatement giratoire, promènent le divin Banyuls 1929 sur les partis du verre.

La séance de travail du Club des Gastronomes belges est ouverte.

Elle débute sous le signe du plus pur classicisme. La couleur du vin stupéfie le regard, son bouquet séduit les narines, son goût comble le palais.

La gastronomie est un art complet. Et qui, refleurrissant, après dix ans, sur la tombe du sieur « Rationnement », fait honneur à tous ses titres. N'était-ce pas Edouard VII qui déjà déclarait : « Non seulement on boit un vin, mais on le respire, on le regarde, on le goûte, on l'avale... et on en parle » ?

Les gourmets belges, en prenant contact à Lille avec M. Elie Agrafeil, lauréat de la gastronomie française, rompent avec toutes les traditions. C'est la première fois que le Club sort du territoire belge. Il est là, Président en tête, avec ses membres les plus éminents, au nombre desquels plusieurs chevaliers du Tastevin, dont les commandeurs et membres du Conseil de l'ordre : MM. Teddy Beauvoisin et Clément Morraye, frères de gueule comme ils disent eux-mêmes.

Il est de tradition qu'une écharpe particulière surgisse sur les costumes, si le vin est approuvé. Ambiance favorable, cave irréprochable. Les cordons du Tastevin apparaissent dès le premier coup. Et chaque commentaire du plat ou de la bouteille, c'est la règle. Justement placé entre deux éléments du menu, est dithyrambique. Au point que M. Elie en est presque fâché. « La critique, je vais la faire, moi. » Mais comme les éloges flatteurs n'en sont pas moins justes, il se calme rapidement.....

Avec le défilé des plats, l'optimisme monte. Il y a de quoi. Le premier s'inscrit au menu sur une ligne « Les Amuse-gueules ». En fait, il comporte toasts aux anchois, fondues au parmesan, bouchées de crevettes, champignons à la grecque, le tout accompagné d'un Mâcon Viré « sublime dans sa jeunesse ».

Un différend vite apaisé

L'apparition du « Coq en pâte comme à Sarlat » plutôt plat de déjeuner survenant après les Suprêmes de soles, fait naître un différend entre gourmets français et belges. Nous l'avons imposé au menu, disent les Belges, parce qu'il nécessite pour sa réussite une très grande habileté culinaire. Et nous le regrettons d'autant moins qu'il ne nous a pas déçu ».

Le différend franco-belge est emporté par un coup de Pomerol 1943, Domaine de l'Eglise, car, c'est bien connu, la gastronomie seule est capable d'assurer la paix entre les peuples. Churchill lui-même ne l'ignorait pas qui déclara un jour : « Abandonner la France? Est-il possible d'abandonner un pays qui compte 70 diversités de fromages? »

* * *

Les vins dessinent de pittoresques cartes de France. Toutes les provinces annoncées sur le carton aboutissent sur la table. Le Beaujolais, le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne. C'est le Richebourg 1937 et son bouquet de violette qui accompagnant « tous les fromages » est sacré roi des vins de la soirée. Son étiquette fixe une origine illustre : Château de Chambolle. Tous les grands crus au demeurant sont des châteaux.

Et la vie d'un gourmet, c'est la vie de châteaux !

* * *

Tout est fini. Les Belges sont si satisfaits qu'ils ne songent même plus à « renghâner » leurs cordons M. Teddy P. Beauvoisin, administrateur-délégué du Club, exprime sa joie d'avoir rencontré une cordialité aussi grande. « Nous étions venus « taster », nous allons prendre date, car nous reviendrons ».

Et celui qui s'en plaint le moins est certes, le chef Hurlot. Une autre tradition veut, en effet, qu'une accolade lui soit donnée à la fin d'une « réunion » par une dame du club. Je crois pouvoir affirmer qu'il a été particulièrement gâté.

* * *

La gastronomie, arme de la paix ? Comme c'est vrai.

Je me suis retrouvé ce matin désarmé contre tout, même contre le travail.

Domage, j'aurais tant voulu en une telle circonstance faire un travail bien léché.

Jean HAUTEFEUILLE.



Le Dîner « Au fil des Ondes »

JEUDI
29 SEPTEMBRE
1949

qui fut servi au « LIDO » de Wépion le 29 septembre 1949. Propriétaire :
Mme ROSE DENONVILLE.



MENU

Porto « Three Crowns Crofts »
(Mon G. Rossel & Fils)

LE COULIS DE VOLAILLE MARQUISE

LA TRUITE DU BOCQ FARCIE AUX ECREVISSES

Gewürz Traminer d'Alsace 1948.

LA POULARDE DE BRUXELLES A L'ESTRAGON
POMMES GAUFRETTES

Château Léoville Poyferré 1943.

LE HOMARD DE BRETAGNE AU WISKY

Beaune Clos des Mouches 1937.

LA PECHE LIDO

Champagne Henriot Brut 1943.

CAFE MOKA

Ce dîner fut présidé par M. Walter Fostier suffisamment connu et apprécié des touristes et gastronomes, amis des Ardenes, de la Meuse et de la Semois, pour qu'il soit utile d'énumérer ici ses titres et qualités.

On nous avait prédit des « merveilles » et ce fut bien cela. Tout fut parfait et les cotations atteignent un maximum tant au point de vue « cuisine » que « service », « cadre » et... accueil.

Le Coulis de Volaille nous donna un aperçu du doigté du Chef et La Truite Farcie aux Ecrevisses nous fixa définitivement sur la valeur de cet artiste. Un Gewürz Traminer développa son bouquet d'Alsace dans nos palais épanouis.

La Poularde à l'Estragon fut une réussite parfaite, élégamment accompagnée d'un Léoville Poyferré 43 rutillant, loyal et sincère dans sa très aimable jeunesse.

La facture toute spéciale du « Homard de Bretagne au Whisky » charma, chose rare, la totalité des convives qu'un « Beaune Clos des Mouches 37 », vraiment splendide, vint mettre au comble des satisfactions gastronomiques et tastevinesques.

Au Champagne, Teddy Beauvoisin présenta Walter Fostier et expliqua le titre de ce dîner « Au fil des Ondes ». Et de sa puissante voix que les « ondes » (de l'I. N. R.) nous ont rendue si familière, M. Walter Fostier répondit avec le talent tout particulier que nous lui connaissons.

Notre Président de Club, selon l'usage, félicita l'artiste-cuisinier et avec un plaisir non dissimulé donna une accolade (chaleureuse) à la charmante Mme Rose Denonville, responsable de la parfaite réussite de cette réunion.

(Tous les vins dégustés ce soir étant impeccables, nous nous faisons un plaisir, sans aucun esprit de publicité, de rendre hommage et de féliciter la Maison Grafé Lecocq, qui fait honneur à sa corporation.)

Après la partie « officielle » on en raconta quelques « bien bonnes », quelques bouchons sautèrent encore joyeusement et l'on se sépara, voyant la vie en... Rose.

T. B.



Le dîner d'Automne en Flandre

JEUDI
20 OCTOBRE
1949

Dîner qui fut servi au Restaurant «LE ROCHER DE CANCALE»,
15, Place du Comte de Flandre, à Gand. Propriétaire : M. Eugène.



MENU

LE FEUILLETE DE HOMARD DU ROCHER DE CANCALE

Vin : Traminer 47.

LA SELLE DE VEAU FARCIE A LA MODE DU PATRON

Vin : Château Latour 33.

LE FAISAN A LA SOUVAROFF

Vin : Nuits St-Georges 33.

LE SAVOYARD

Vin : Vve Clicquot brut.

LA BOMBE CANCALE

LE MOKA

Ce dîner qui devait être présidé par notre éminent et spirituel confrère Clément Morraye promettait la meilleure ambiance. Le Président et votre serviteur étaient « sûrs » de leur affaire. Nous avons compté sans le diable. M. Clément Morraye est tombé malade, Mme Lily Bourget est tombée malade, M. Dewaet est tombé malade, M. Van Cauwenbergh est tombé malade, M. André Vlimant a eu la douleur de perdre son frère. Bien d'autres membres, inscrits pour ce dîner, se sont désistés à la dernière minute pour des raisons majeures. Tout

ceci n'était, du reste, qu'un prélude à la « Bombe » finale : 5 minutes avant le départ, notre Président a dû s'aliter. Inutile de dire qu'après tout cela, je m'attendais, sur la route de Gand, à voir filer, chacune de leur côté, les quatre roues de ma voiture.

Du point de vue culinaire, ce dîner donna droit à Mme et M. Eugène à de chaleureuses félicitations. Malheureusement les Cordons pourpre et or du Tastevin ne firent point leur apparition : Les vins n'étaient pas à la juste hauteur de cette noble cuisine.

M. Paul De Backer, qui présidait ce dîner, leva son verre au rétablissement du Président et de tous les membres « exempts de services » pour cause de maladie. M. Lizoulet excusa le Vice-Président André Vlimant et M. Van Severen, remplaçant M. Morraye, nous transmit le salut de l'« alité désespéré » et donna lecture d'un poème de Clément Morraye, écrit à l'intention du Club afin d'« expliquer » son absence et d'exprimer ses douloureux regrets. Voici ce qu'il nous dit :

*A deux pas de chez moi, O Club des Gastronomes
De Cères et Bacchus vous dégustez les fruits.
A la fin du repas, vous serez dans les pommes,
Saturés de bons vins et de maints mets exquis.
Vous bénirez Eugène et sa Roche cuisine
Et jurerez, Parbleu, d'y revenir souvent.
En rentrant cette nuit, chacun dans sa chaumine,
Vous étreindrez Morphée en un grand baillement
Jusqu'à ce que Phébus, à travers les persiennes,
S'introduise joyeux dans votre appartement.
Chez moi, trois fois hélas, Borée a fait des siennes
Je me vois affligé d'un refroidissement.
Qui m'éloigne de vous, O lèvres premières,
De vos éclats de rire et vos propos gaulois
D'Esculape, je suis les règlements sévères
Et m'incline, prudent, sous l'airain de ses lois
Et je bois du Vichy. Breuvage délétère
Maintes fois condamné par les preux Tastevins
Puisse l'Olympe entier écouter ma prière
Me rendre à vos banquets et me rendre à mes vins
Et m'ouvrir, à nouveau, la glorieuse carrière
Où très cordialement, je serrerai vos mains.*

Clément MORRAYE.

Quand Morraye est au lit, il y reçoit sa muse.
Nul ne sait ce qu'ils font, mais ce qui est certain
C'est qu'elle l'a guéri et leur plus belle excuse
Est d'avoir engendré ces beaux alexandrins.

(N. D. L. R.)

Le dîner d'Automne en Flandre

JEUDI
20 OCTOBRE
1949

Dîner qui fut servi au Restaurant « LE ROCHER DE CANCALE »,
15, Place du Comte de Flandre, à Gand. Propriétaire : M. Eugène.



MENU

LE FEUILLETE DE HOMARD DU ROCHER DE CANCALE

Vin : Traminer 47.

LA SELLE DE VEAU FARCIE A LA MODE DU PATRON

Vin : Château Latour 33.

LE FAISAN A LA SOUVAROFF

Vin : Nuits St-Georges 33.

LE SAVOYARD

Vin : Vve Clicquot brut.

LA BOMBE CANCALE

LE MOKA

Ce dîner qui devait être présidé par notre éminent et spirituel confrère Clément Morraye promettait la meilleure ambiance. Le Président et votre serviteur étaient « sûrs » de leur affaire. Nous avons compté sans le diable. M. Clément Morraye est tombé malade, Mme Lily Bourget est tombée malade, M. Dewaet est tombé malade, M. Van Cauwenbergh est tombé malade, M. André Vlimant a eu la douleur de perdre son frère. Bien d'autres membres, inscrits pour ce dîner, se sont désistés à la dernière minute pour des raisons majeures. Tout

ceci n'était, du reste, qu'un prélude à la « Bombe » finale : 5 minutes avant le départ, notre Président a dû s'aliter. Inutile de dire qu'après tout cela, je m'attendais, sur la route de Gand, à voir filer, chacune de leur côté, les quatre roues de ma voiture.

Du point de vue culinaire, ce dîner donna droit à Mme et M. Eugène à de chaleureuses félicitations. Malheureusement les Cordons pourpre et or du Tastevin ne firent point leur apparition : Les vins n'étaient pas à la juste hauteur de cette noble cuisine.

M. Paul De Backer, qui présidait ce dîner, leva son verre au rétablissement du Président et de tous les membres « exempts de services » pour cause de maladie. M. Lizoulet excusa le Vice-Président André Vlimant et M. Van Severen, remplaçant M. Morraye, nous transmit le salut de l'« alité désespéré » et donna lecture d'un poème de Clément Morraye, écrit à l'intention du Club afin d'« expliquer » son absence et d'exprimer ses douloureux regrets. Voici ce qu'il nous dit :

*A deux pas de chez moi, O Club des Gastronomes
De Cères et Bacchus vous dégustez les fruits.
A la fin du repas, vous serez dans les pommes,
Saturés de bons vins et de maints mets exquis.
Vous bénirez Eugène et sa Roche cuisine
Et jurerez, Parbleu, d'y revenir souvent.
En rentrant cette nuit, chacun dans sa chaumine,
Vous étreindrez Morphée en un grand baillement
Jusqu'à ce que Phébus, à travers les persiennes,
S'introduise joyeux dans votre appartement.
Chez moi, trois fois hélas, Borée a fait des siennes
Je me vois affligé d'un refroidissement.
Qui m'éloigne de vous, O lèvres premières,
De vos éclats de rire et vos propos gaulois
D'Esculape, je suis les règlements sévères
Et m'incline, prudent, sous l'airain de ses lois
Et je bois du Vichy. Breuvage délétère
Maintes fois condamné par les preux Tastevins
Puisse l'Olympe entier écouter ma prière
Me rendre à vos banquets et me rendre à mes vins
Et m'ouvrir, à nouveau, la glorieuse carrière
Où très cordialement, je serrerais vos mains.*

Clément MORRAYE.

Quand Morraye est au lit, il y reçoit sa muse.
Nul ne sait ce qu'ils font, mais ce qui est certain
C'est qu'elle l'a guéri et leur plus belle excuse
Est d'avoir engendré ces beaux alexandrins.

(N. D. L. R.)

Le "Dîner de la Reine Pedauque"

JEUDI
10 NOVEMBRE
1949

servi à 19 h. 30, au « CHATEAU DE LA REINE PEDAUQUE », Domaine du Vieux Pré à Melreuz-s/Ourthe, dirigé par M. De Vuyst.

MENU

OXTAIL SOUP

Alsace : Mont St-Odile
(cuvée spéciale).

HUITRES ARMORICAINES

Bordeaux : Château Grand Puy-Lacoste
(Pauillac, mise au Château)
Grand cru classé 38.

TOURNE DOS RICHELIEU

Bourgogne : Grand Musigny 38
(Mise au Château Chambolle-Mus).

GIGUE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR

PUREE DE CHATAIGNES

BOMBE BRESILIEUNE

Champagne : Mumm Cordon Rouge 41.

M. De Vuyst avait bigrement bien fait les choses et quoique le « Club » fut en « petit comité », ce fut une belle réussite.

M. Arthur Haulot, Commissaire général au Tourisme, avait accepté la présidence de la table. A première vue, la présence d'un haut fonctionnaire pouvait donner à craindre de voir s'installer, avec lui, l'austérité à col de caoutchouc et l'atmosphère triste et sombre des bâtiments ministériels. En un tournemain, le Commissaire général prenant, de bonne poigne, la « barre », mit le cap

sur la belle humeur qui, dès les « Huitres à l'Armoricaine », vint prendre place parmi nous. Peut-être le très délicieux « Mont St-Odile » contribua-t-il à réaliser aussi rapidement cette agréable ambiance.

Après un « Tournedos Richelieu » de bonne façon, la tendre et succulente « Gigue » de Brocart « Grand Veneur » vint satisfaire les plus difficiles.

Le Château Grand Puy Lacoste (Mise) tint l'aimable promesse de son étiquette et le « Grand Musigny » (Mise Chambolle) fit se fermer amoureuxment nos yeux à sa dégustation et déclencha le cœur des vieilles chansons à boire, cependant que les dignitaires présents revêtaient, en l'honneur de ces nobles liquides vineux, les insignes de leurs grades dans la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Puis ce fut l'éclatement, non pas de la Bombe Brésilienne (silencieusement excellente), mais des bouchons des magnums du Mumm Cordon Rouge qui s'en vint pétiller dans nos coupes.

Pétillant aussi fut l'esprit des convives et pétillants furent les discours. Notre Président de Club après avoir remercié M. Haulot de sa présence, félicita M. De Vuyst de l'audace de son entreprise et de sa réussite. Après avoir examiné les résultats des cotations du dîner, il pria M. Haulot de remettre à notre hôte le médaillon de bronze du Club. Puis fut mandé le Maître Cuisinier M. Vaes (ex-Chef de Cuisine de S. M. le Roi Léopold III) qui, après avoir été applaudi et congratulé, reçut l'accolade de... toutes les dames présentes...

M. Haulot prit alors la parole et fit, contrairement aux usages du Club, un véritable discours. Mais, mon Dieu, comme nous les aimerions, les discours, s'ils étaient tous de cette trempe et dit dans une telle langue.

Ce fut ensuite une très joyeuse fin de dîner, émaillée de polyglottes plaisanteries et le dynamique président de table parvint, dans cet euphorique tumulte, à mettre sur « pieds » ces vers qu'il dédia à M. De Vuyst :

*Pourquoi faut-il que la Reine Pedauque
à ce festin refuse de paraître.*

*Il nous fut joie pour l'âme à reconnaître
de ses appas la splendeur verte et glauque.*

*Il nous faut bien nous contenter, Brehaigne,
de la présence d'un prince qui sort ou pas
suivant qu'il pleuve ou qu'il ne pleuve pas :
De Vuyst je suis, dit-il, et mieux ne daigne.*

*Mais que faut-il pour le parfait bonheur
des « ventres creux » que nous fûmes peut-être : (1)
Les joies du cœur et du ventre sont maîtres.
Lançons pour lui, un hosannah en cœur...*

Pour ce qui est du « hosannah », ce fut du solide... et après avoir quitté cette table richement garnie de dentelles au point de Venise et cette salle à manger si chaudement accueillante, le Club continua « sur sa lancée ».

On raconte que vers 3 heures du matin... mais ceci est une autre histoire...

T. B.

(1) Notre ami Haulot, touriste électique, fit une « Cure » à Dachau et à Manthausen pendant la dernière « fraîche et joyeuse ».

“Le Dîner de la Poularde”

JEUDI
8 DECEMBRE
1949

qui sera servi à 19 heures au Restaurant « CARLTON », 28-29, boulevard de Waterloo à Bruxelles. — Propriétaire M. PAGANI.

MENU

Apéritif : CHAMPAGNES.

•
CONSOMME GERMINY EN TASSE

•
HOMARD AU CORAIL

Riesling Monopole.

•
LA POULARDE A LA FRANÇAISE

Chambolle Musigny 1937.

•
SOUFFLE D'ANNANAS GLACE

Porto Jems's Three Crowns.

•
MOKA

Conditions de participation :

1. Etre membre du Club des Gastronomes ;
2. Verser la somme de Frs. 400,— par couvert (vin et service compris) au C. C. P. 442.65 du Club avant le 1^{er} décembre 1949.

Nombre de couverts limité à 40.

Les dignitaires et membres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin sont priés de se munir des insignes de leur grade.

“Le Dîner de la Brigade”

Le jeudi
19 janvier 1950
à 19 heures.

qui sera servi au Restaurant « LE MAIL », Place de la Vieille-Halle-aux-Blés à Bruxelles, en l'honneur et sous la présidence du GENERAL PIRON, accompagné des officiers de sa Brigade « Libération ».

MENU

HUITRES SPECIALES D'YERSEKE

•
CONSOMME ALBION

•
LA COTE A L'OS GRILLEE AU FEU DE BOIS

•
LE SUPREME DE FAISAN LUCULLUS

•
PARFAIT BRIGADE

•
MOKA

•
Champagne « Le Mail ».

(Brut Reserve).

Château Mouton Rothschild 1938.

(en magnums).

Champagne Bollinger Brut.

Conditions de participation :

1. Etre membre du Club des Gastronomes ;
2. Verser la somme de Frs. 400,— par couvert (vins et service compris) au C. C. P. 442.65 du Club avant le 12 janvier 1950.

Nombre de couverts limités à 40.

Les dignitaires et membres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin sont priés de se munir des insignes de leur grade.

Dîner
 "Un Soir en Bourgogne"

JEUDI
 23 FEVRIER
 1950

qui sera servi à 19 heures au Restaurant « LE FILET DE SOLE », à Bruxelles.

MENU

(Ce menu a été composé par la Commanderie de Belgique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin à l'intention des membres du Club des Gastronomes.)

Apéritif des Tastevins.
 (Bourgogne blanc Aligoté/Cassis).

JAMBON PERSILLE
 (Spécialité Bourguignonne)

Bordeaux : Léoville Poyferré 1940.
 (Mise).

CREME DE VOLAILLE A L'AURORE

BELLE SOLE DE LA COTE GRILLEE DIJONNAISE

Bourgogne Blanc :
 « Clos des Mouches » 1947.

DODINE DE CANARD AU CHAMBERTIN

Châteauneuf-du-Pape 1943.

SOUFFLE A LA FRAMBOISE

Champagne RALLE Brut 1943.

Conditions de participation :

1. Etre membre du Club des Gastronomes ;
2. Verser la somme de Frs. 325.— par couvert (vins et service compris) au C. C. P. 442.65 du Club des Gastronomes avant le 15 Février 1950.

Nombre de couverts limité à 40.

Les dignitaires et membres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin sont priés de se munir des insignes de leur grade.

UNE « GRASSE » ET JOYEUSE SURPRISE VOUS ATTEND
 A LA PAGE 42.

Un accord des "Deux Grands"



NE croyez pas que l'« Echanson des Gourmets » ait pris la malencontreuse initiative de s'occuper de politique internationale. Il n'est pas, ici, question du « Grand » maigre imberbe qui dit toujours « Yes » et du « Grand » gros moustachu qui dit toujours « Niet ».

Il s'agit de notre cher et sympathique Président Pierre Morren et de l'aimable et souriant André Vlimant, Grand Pilier pour la Belgique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Si nous les appelons « Grands », c'est, tout d'abord en raison de leurs grades et qualités et ensuite car leurs chevelures (si j'ose ainsi m'exprimer) se promènent habituellement à des altitudes au-dessus de la moyenne.

Ceci dit, venons-en, si vous le voulez bien, à l'accord en question.

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin édite, en France, une splendide « Gazette » qui est distribuée aux membres de l'ordre sous le nom de « Tastevin en Main ». La Commanderie de Belgique ne peut, aisément, se servir des colonnes de cette « Gazette » pour tenir ses membres au courant de ses activités présentes et à venir.

Et c'est ce pourquoi est né cet « accord ».

Désormais, l'Echanson des Gourmets, bulletin du Club des Gastronomes, offrant la plus large hospitalité, servira également de « Gazette » à la Commanderie de Belgique de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Cette décision a été prise dans la certitude que l'activité de ces nobles confrères intéressera tous nos lecteurs. Car que deviendrons-nous, mes amis, je vous le demande ? Que deviendrons-nous, gastronomes et gourmets, sans les Vins de Bourgogne et d'autres lieux illustres.....

Bienvenue, donc, aux hommes de Science Vineuse

Bienvenue aux Pourpres Chevaliers

Qu'ils apportent à nos lecteurs (pour autant qu'encre faire se puisse) cet amour passionné du Jus des vignes de nos ducs de Bourgogne.



Conseil de l'Ordre de la Commanderie de Belgique

Grand Pilier :	André VLIMANT	(Grand Officier)
Chancelier :	Georges DETAILLE	(Commandeur)
Sénéchal :	René LIZOULET	(Commandeur)
Chambellan :	Teddy BEAUVOISIN	(Commandeur)
Maître des Cérémonies :	Georges Van WAYENBERGHE	(Com.)
Camériers :	MM. Clément MORRAYE, Alfred FOURCROY, Jean CHOT, LEJEUNE, Alexandre ANDRE, CHATEAU, PLACE, CORNIL.	
Conseillers :	MM. VAN STEVENANT, Maître ANDRIES.	

“Le Club des Gastronomes” à Clos Vougeot



A l'occasion de son 50^e Chapitre (Chapitre Jubilaire), le « Grand Conseil de l'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin » a reçu une importante délégation de notre Club. Cette délégation, conduite par notre Vice-Président, André Vlimant, Grand Pilier de la Commanderie de Belgique, comprenait outre notre Président Pierre Morren, et dans l'ordre alphabétique, MM. Teddy Beauvoisin, Adi de Gavre, Emile Jacque, René Lizoulet, Clément Moraye, Philippe Quersin, Jean Souhami et Pierre Strauwen, accompagnés de leurs épouses.

Ce Chapitre était placé sous la présidence de notre Ministre Achille Van Acker. Au cours de la réception dans la Salle Capitulaire, Dom Georges Faiveley, Grand Maître de la Confrérie, a adressé des paroles de bienvenue aux Tastevins de Belgique et le Grand Pilier André Vlimant lui remit un « Manneken-Pis » portant le cordon pourpre et or et le Tastevin.

Après une émouvante sonnerie de trompes de chasse, dans la Cour de cette Abbaye Cistercienne, chacun s'en fut prendre place pour la Grande « Disnee » et voici le menu qui nous y fut servi, après que le Grand Chancelier Camille Rodier eut fait l'introduction du 50^e Chapitre et ordonné : Qu'on fasse entrer les « Porcelets » (lesquels, par dizaines, portés sur de grands plats d'argent, constituaient la « Première Assiette »).

Voici, du reste, extrait du menu de ces bourguignonnes agapes qui groupaient plus de 300 convives à grands gousiers :

“DISNEE”

baillée en les Celliers Cisterciens du Château de Clos Vougeot
Chef d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en
manière de célébration du Chapitre jubilaire de ladite inlycte
Confrérie.

En conséquence,
seront portez sur les tables à banquet, six services en l'ordre que
suit, présentés par

le Maître Queux G. LEGENDRE

Propriétaire de l'Hostellerie à l'enseigne de la Croix-Blanche
à NUITS SAINT GEORGES

et chef des rostissoires, fourneaux, coquemars et autres quincailleries de bouche de ladite vineuse confrérie.

Puis venait le « Menu » proprement dit :

ESCRITEAU

Première Assiette :

LES PORCELETS EN LEUR GELEE AU CHABLIS

Relevés de bonne moutarde forte au vin blanc de Dijon
et escortés d'un frais et gouleyant BOURGOGNE ALIGOTE 1947

Deuxième Assiette :

LES QUENELLES DE BROCHETS A LA FAGON

humidifiées d'un subtil MEURSAULT-GENEVRIERES 1945.

Entremets :

LES TOURTES DE CANETONS DE BARBARIE

accompagnées d'un soyeux

BEAUNE CLOS DES MOUCHES 1943.

Dorure :

LES JAMBONS A LA LIE BRAISES A LA NUITONNE

arrosés d'un nectarique NUITS-VAUCRAINS 1936.

Issue de Table :

LES GOUGERES CRAQUELANTES

LES FROMAGES EN LEUR SUAVITE

rehaussés d'un déïfique CLOS DES CORTONS 1938.

Boutehors :

LES GLACES GLOIRE DE DIJON

LES PANIERS DE FRUITS

LE CAFE NOIR ET CHAUD

LE VIEUX MARC ET LA PRUNELLE DE BOURGOGNE.

Au cours de la cérémonie d'intronisation on servira un

LANCIE BLANC 1948.

Malgré le nombre important de couverts, le service fut parfait et à chaque service, le vin dégusté nous fut « expliqué » par un « Tastevin » du Crû (au sens propre du terme).

Puis vint la cérémonie d'intronisation au cours de laquelle notre « Assille » fut fait « Grand Officier » et démontra, dans un silence inhabituel dans ce vineux cellier, comment en peu de mots on peut exprimer beaucoup de choses. Extrayons quelques phrases de son « speech » :

«Je ne suis pas de ceux qui parlent peu, je suis de ceux qui ne parlent pas... » (1).

«Le Vin est une de ces choses qui permettent de dire que Dieu est juste... » (1).

« Le Vin, ce Fortifiant pour les malades. Ce feu d'artifice pour les bien-portants... ».

Et voici d'autres phrases prononcées au cours de ce Chapitre :

par le Grand Chancelier Camille Rodier :

« Nos grands vins de France parlent un langage international. »

par le Grand Sénéchal Guy Faiveley :

« La France vous offre des plats qui sont cuisinés et des vins qui le sont pas... »

par le Secrétaire d'Etat Jules Julien :

« Jamais je n'avais vu autant d'hommes amoureux du bon vin et mieux discerné le goût parfait qu'ils ont pour les plus jolies femmes. »

et enfin par le Grand Maître Dom Georges Faiveley :

« Un verre de Nuits prépare la vôtre..... ?? »

Notre Grand Pilier de Belgique et membre du Grand Conseil de l'Ordre prit la parole pour souhaiter la bienvenue à notre aimable Ministre et aux amis du Club des Gastronomes. Nous ne pouvons citer en entier l'allocution de M. André Vlimant, mais ce fut un magnifique morceau d'éloquence. Majestueux dans sa pourpre « Simarre », le Grand Pilier nous fit honneur. Il présenta M. Achille Van Acker et du portrait qu'il en fit, retenons la phrase suivante : «On vous aime bien, parce que vous avez » été, il y a quatre ans, le seul homme d'état de notre vieille » Europe qui ait su donner un sens au mot **Libération**, dans le » quel nous avons tous cru lire le mot **Liberté**..... » (Et toc ???).

(1) Remplacez, s'il vous plaît, les J par des Z...

Quant à notre « Acille » nouveau Sevalier, il conclut sa réponse en ces termes : «Pour le redressement et la paix de » l'Europe, il est nécessaire que la France reprenne sa place et » pour reconquérir cette place, vous avez un ambassadeur qui a » fait ses preuves dans le passé, chez nous et ailleurs, un des » ambassadeurs les plus magnifiques, c'est votre vin de Bourgo- » gne..... ».

Les cérémonies d'intronisation se déroulèrent.....

*Et chacun, tout joyeux, fêsta d'un « Lancié Blanc »
Son Cordon Pourpre et Or au Tastevin d'Argent... (1)*

(1) Ces alexandrins sont des vers... de Bourgogne.

“ Sous la pourpre simarre et le bonnet carré ”



A DONCQUES ce jour là, me dict le Grand Pilier : « Féal Chevalier Vineux, le Grand Maistre Dom Faiveley, cy présent, te baille qualité de Commandeur et somme à prendre place en le sein du Grand Conseil de l'Ordre de notre inclyte Confrérie, revestu de la Simarre et du carré bonnet ».

Le Grand Maistre ne prenant point allure de considérer cettuy discours comme gaudriole, faribole ou aultre calembredaine, force me fuct de vuidier tous les pots (fort aymables) qui se trouvoient, par hasard Bachique, de sur la table. Je mercyai en paroles de cœur et pour calmer ce grand esmoy, vuydâmes moultes bouteilles et primes rendez-vous pour le 52^e Chapitre.....

Aynsi, en jour voulu, nous despartîmes nous, le Confrère Lejeune et moy, dedans mon carrosse à onze cavales, vers les Pays Burgondes. Or il se fict qu'en cours de chemin, mon compaygnon se devoit de faire visite à un sien amy de Champayne, lequel avoyt myrificque mestier de peloter, dorloter, cueillir, presser, mestre en flacons, magnums, jéroboams et mathusalems, les fruits dorés des vygnes du sien pays. Ce fut là belle et vineuse

visite où maints secrets me furent bayllés en connaissance. J'y appris même à « boucher » un flacon (ce qui estoit, pour moy grande nouveauté, estant donné que je n'avoyt pratique que de l'opération inverse.....).

Puys nous fûmes à « Val Suzon » où nous dinâmes de grasses et ayolantes ribambelles d'escargots qu'arrosâmes d'un simple et franc Beaujolais joyeux et rigoleur comme sait l'être ce petit coquin bourguignon.

Arrivâmes de nuit à Dijon, ceste douce ville à la forte moustarde etle lendemain, après un petit desjeuner à l'Aligoté, après un pantagruélique banquet à Marsanay-la-Côte, ce fuct le Chapitre 52^e de l'inclyte Confrérie en les Celliers de son Château de Clos Vougeot. Après la « Disnée », les membres du Grand Conseil se retirèrent en la Salle Capitulaire et ce fuct là que je revestis, en premier, la noble et pourpre simarre, laquelle me donnoyt allure de magistrat capital.

Ainsy fymes nostre majestueuse entrée en la grande salle. Il m'estoyt eschu le grand honneur de pourter le plasteau garni des cordons et Tastevins destinés aux intronisations et le Chapitre se desrouloyt en son habituelle magnificence. Fuct fait Grand Officier, le Baron Guillaume, Ambassadeur de Belgycque en Pays François, j'eus l'insigne joye d'attacher le cordon de Commandeur au col du très célèbre et excellentissime Maistre Point de Vienne, Roy des Cuisiniers de France (j'espère que ce soubvenir me vaudra certain jour bon et gracieux repas en son auberge) et parmi les Chevaliers promus se comptoyt le Prévôt de la Maréchaussée de nostre bonne ville de Bruxelles (j'espère que ce souvenir me vaudra bonne indulgence s'il en eschoyait cas). (1)

Puys, festâmes en grande belle joye vineuse les tant beaux grands cordons barrés qui nous pendoyent au col.

T. Beauvoisin.

(1) A ce point de vue, je me suis mis le Tastevin dans l'œil, jusqu'au cordon, car ayant laissé stationner mon « carrosse » pendant plus de 20 minutes devant le « Grand Bazar » (de M. Beaussillon), ça m'a coûté 150 écus Gutt.

Vingt plats qui donnent la goutte...

d'Edouard de POMIANE (1)

JE possède, chez moi (ou plutôt, ma femme conserve jalousement dans « sa » cuisine?) un délicieux petit recueil de vingt recettes culinaires qui tout en étant de haute envolée, n'en sont pas moins réalisables avec les « moyens du bord » de tout ménage... de gastronomes.

Si cet aimable Docteur de Pomiane manie le scalpel avec autant de virtuosité et de charme que sa plume, je lui demanderais de me faire une « Laparatomie » rien que pour le plaisir.

L'ouvrage dont question doit son étrange titre au fait qu'il fut dédié au Docteur Marcel Midy, gastronome éclairé et c'est ce dernier qui l'édita, pour le diffuser dans le corps médical, en y ajoutant une 21^e recette destinée à neutraliser l'effet podagrogène des 20 premières.

Voici l'une de ces recettes que vous ne sauriez déguster au restaurant avec le « cérémonial » qui fait son charme particulier.

Laissons parler Edouard de Pomiane :

De la Fondue au Fromage

La fondue ne donne pas la goutte, car le fromage est peu podagrogène, mais en la mangeant, on boit sec... Voilà pourquoi je veux vous apprendre à faire ce plat merveilleux.

Certes, Brillat-Savarin fut un grand homme, mais la fondue dont il parle dans la « Physiologie du Goût » n'est pas une vraie fondue. Contenant des œufs, elle durcit à la cuisson, tandis que la vraie fondue doit rester continuellement baveuse, depuis la cuisine jusqu'à l'estomac. La fondue de Brillat-Savarin est tout simplement un excellent plat d'œufs brouillés, au fromage.

La vraie fondue se mange en Suisse.

Je ne veux pas, moi-même, vous en donner la technique. Pour ce, je laisserai la plume à une femme admirable, une Suissesse de Lausanne, Mme Ducret, cuisinière de son état, et profonde psychologue.

Aussi bohème que spirituelle, elle a « fait » cinquante places dans des maisons bourgeoises, pour ne rester dans chacune que

(1) Edité par les Etablissements MIDY à Paris.

quelques jours ou quelques semaines. Elle trouve toujours que ses patrons ne sont pas assez intelligents pour déguster sa cuisine. Elle pourrait vivre de ses rentes, auprès de ses enfants. Elle ne le fait pas. De nouveau, elle s'engage comme cuisinière pour faire des études de caractères.

C'est elle qui m'a envoyé, écrite de sa main, la technique de la fondue. C'est toujours sa façon de faire que j'emploie. Je transcrirai pour vous, tout à l'heure, les lignes de Mme Ducret.

En attendant, je veux vous dire que la fondue est du fromage d'Emmenthal ou de Gruyère, chauffé avec du vin blanc jusqu'à obtention d'une crème fluide.

La fondue se fait dans un récipient de terre appelé « câclon ». C'est tout simplement la petite marmite de terre, vernissée à l'intérieur, possédant un manche creux, que l'on vend dans tous les pays du monde. Une fois la fondue faite, on apporte le câclon dans la salle à manger et on le place sur un réchaud à alcool, ou un réchaud électrique. Il est au milieu d'une petite table autour de laquelle se groupent quatre personnes.

Chacun a devant soi, une assiette contenant des petits cubes de pain rassis, une fourchette et un verre de vin blanc.

Chacun pique un morceau de pain avec sa fourchette, plonge cette dernière dans le câclon. Le pain est couvert de fromage. On la porte à la bouche. Puis on recommence.

Tout le monde pique dans le même câclon.....; mais la fondue bout...; la stérilisation est assurée.

Si par malheur, ou par bonheur, un convive laisse choir le pain dans la casserole. s'il retire sa fourchette nue..... il est à l'amende d'un litre. Et voilà pourquoi la fondue est un plat podagrogène.

Je laisse la plume à cette excellente Mme Ducret.

LA VRAIE FONDUE GENEVOISE

La voici la recette exacte de la mère Tant-Pis, apprise alors que, toute gosse, j'étais employée à « tourner les fondues » les samedis de grande presse.

D'abord le nécessaire :

1. Le câclon. — Le meilleur que vous trouverez : terre à feu dure, pas poreuse, émail brillant, sans un défaut, sans une craquelure ; si l'émail n'est pas impeccable, ça sentira le graillon.

Gardez précieusement les câclons craquelés après de bons services ; ils vous seront utiles et vous leur ferez une fin amusante ; vous verrez plus bas.

2. Fromage. — Toujours un excellent gruyère ayant bien du goût, mi-gras mais ne faisant pas la goutte. La fin du fin c'est d'employer deux gruyères différents, dont l'un est plus doux que l'autre ; le résultat est excellent.

120 grs par personne, coupé aussi mince que votre patience vous le permettra. Jamais de fromage râpé, c'est une hérésie ! Le fromage perd son goût !.....

3. Le vin. — De chez nous, du nouveau, un peu râclant, du vrai genevois. Pas de « vins fins », à part peut-être un Neuchâtel tout jeunet ; les vins fins en bouteilles donnant une fondue douceuse. Un demi-verre à vin par personne.

4. Le poivre. — L'excellent poivre blanc Sazary ; moulu frais, très fin. Le poivre noir, doux, des charcutiers, n'existe pas. Une pointe de couteau à dessert par personne.

5. La muscade. — Râpée légèrement, très fin ; aussi une pointe de couteau à dessert.

Ne vous étonnez pas de ces proportions qui semblent peut-être exagérées à certains. Cent fois éprouvées avec des convives qui, soi-disant, habituellement ne pouvaient pas digérer la fondue, elles ont permis une digestion facile, agréable, sans reproche, et la fondue n'est pas forte au goût. Des enfants s'en régalaient sans avoir le palais offensé.

6. Le kirsch. — « Du vrai », un demi-verre à liqueur par personne, qu'on verse dans un grand verre, pour pouvoir le jeter d'un coup.

La cuisson. — Le câclon est sérieusement frotté à l'ail et je conseille vivement d'en piler une demi-gousse par trois personnes. Cela fait délicieux. Chose curieuse, l'ail empêche la fondue de « revenir ». Vous comprenez !...

Versez le vin, jetez le fromage, le poivre, la muscade, tout ensemble et mettez au feu assez vif. Et en avant la musique ! Tournez en hélice, soit en décrivant de très petits cercles tout le long de la paroi du câclon.

Le fromage se dissout lentement. Il fait paquet au milieu du câclon ; attaquez-le dans les bords. Le bloc devient plus souple, il va former une masse encore consistante nageant dans une solution plus claire.

Ne vous effrayez pas, ça marche admirablement. Bientôt les premiers boutons se forment, la fondue est « presque égale ». Versez alors votre farine (une demi-cuillerée à café par personne) délayée dans de l'eau très froide, consistance d'une mayonnaise claire.

Versez en filet mince le long de la paroi. Brassez avec entraînement ; en vingt secondes, la fondue va s'égaliser d'une façon épatante. Tournez toujours jusqu'au nappage absolu. A ce moment la fondue est réussie. Laissez boutonner une minute. La fondue doit être « trop épaisse », car rappelez-vous qu'au moment où vous mettez le kirsch, elle s'éclaircira d'un coup. Versez votre liqueur. Laissez reboutonner pour évaporer l'alcool.

Vous êtes prêt... à faire une blague à vos invités. Laissez les portes de la salle à manger et de la cuisine grande ouvertes ; puis vous donnez les commandements traditionnels : « Allumez la lampe, mettez-vous à table, attention, j'arrive !... »

A ce moment, prenez un de vos vieux câclons, laissez-le choir avec force sur le carrelage ; poussez un cri ou un juron convenable.

Vous entendrez alors la troupe de vos invités se bousculer dans sa hâte à venir constater le désastre. Vous, souriant, vous leur direz : « Alors quoi... pourquoi vous dérangez-vous ? Restez donc à table ; je vous suis... ; c'est à l'étage au-dessus. »

Couvrez le câclon. Ne découvrez qu'au moment où tous les invités, respectueusement debout, ont le nez sur le couvercle.

Le silence absolu, qui est le compliment le plus éloquent qu'un vrai gourmet puisse trouver quand il se concentre en lui-même pour ne rien perdre d'un plat admirable, sera votre récompense.

E. Ducret.

NOTA. — Je me suis laissé dire par un chef artiste en fondue que son secret est d'y ajouter, en tout dernier lieu, deux ou trois cuillères de crème douce épaisse. Le procédé est seulement recommandable quand vous avez de grandes « goules » qui mangent sans arrêt, sans mâcher, sans savourer la bonne fondue brûlante. L'émotion leur serrera l'estomac ; ils iront moins vite.

Les morceaux de pain doivent être un peu gros. La fondue paraît toujours meilleure.

En supplément :

Une seule chose peut s'ajouter à la fondue et la transformer en un mets royal, c'est la truffe « blanche ».

Diminuez le feu, laissez boutonner très doucement, coupez la truffe en tranches minces. Nappez-en la fondue.

E. D.

« Buvons une lampée de vin blanc à la santé de Madame Ducret ».

POUR CE QUE RIRE EST LE PROPRE DE L'HOMME

Le Dîner de Sefton Court



Or, ce jour-là, certain Lord dit à son fils aîné :

— Bruce, vous aurez l'honneur de me remplacer, vendredi, au Dîner de Sefton Court. J'espère que vous le ferez dignement.

— Mon Père, dit Bruce, je le ferai, mais sans aucune joie. Vous avez bien voulu m'envoyer parfaire mon éducation en France, j'y ai acquis l'art du Bien-Manger et le goût des bonnes choses. Je sais la cuisine de Sefton Court délicieuse, mais je sais aussi que mon éducation ne me permettra pas de la déguster.

Je serai obligé d'écouter, les mains sur la table, les sornettes de mes voisins de droite, de gauche et d'en face. Croyez-moi, je préfère aller chez Prunier...

— Mon fils, vous dégusterez à votre aise toutes ces bonnes choses. Voici comment j'ai toujours procédé pour que ces dames trouvent ma conversation peu intéressante et me laissent en paix. Au premier service, je m'adresse à la dame me faisant face et lui demande si elle est mariée. Elle me répond : Oui. Je dis : Est-ce que vous avez des enfants ? Elle me dit : Trois. Alors, je dis : Est-ce qu'ils sont tous de votre mari ?... La dame, alors, regarde dans son assiette et je peux manger à mon aise.

Ensuite, je demande à ma voisine de droite si elle est aussi mariée ? Elle me répond : Oui. Je demande si elle a des enfants et elle me dit : Non. Alors, je demande simplement : Comment faites-vous pour cela ???... et après avoir été fusillé du regard, je m'occupe tranquillement de mon assiette. Peu après, je me tourne vers ma jeune voisine de gauche, et lui demande si elle est mariée ? Elle me répond : Non. Alors je fais : Est-ce que vous avez des enfants ? Et me voilà tout à mon aise pour le restant du dîner.

Le fils remercia le Lord Père et s'en fut au dîner.

Dans la nuit du vendredi, Sa Hauteur fut réveillée par un bruit de vaisselle à l'office et l'épée de ses pères-pairs à la main, descendit aux cuisines... pour y trouver son fils attablé devant un « Bacon & Eggs ».

— Alors, Bruce, mon fils, ou ce dîner ne vous a pas plu, ou vous n'avez pas usé de mes conseils ?

— Oh que si, Lord, mon Père, le dîner devait être délicieux et j'ai suivi vos conseils à la lettre. Mais ce fut une catastrophe ! Ma voisine de face m'a bien répondu qu'elle était mariée et qu'elle avait quatre fils. Et lorsque je lui ai demandé « s'ils étaient tous de son mari », elle m'a dit : Pour John, mon aîné, je suis absolument certaine, mais pour mon second (il s'appelle Pedro Christoba, le chéri), je dois vous dire que nous étions allés en Espagne où un toréador, etc...

— Et j'ai dû laisser refroidir un magnifique Oxtail, se réchauffer et mourir une douzaine d'huîtres bien grasses et dodues pour écouter poliment cette quinquagénaire me fixer sur les origines probables de sa progéniture.

— Bien décidé à savourer religieusement une appétissante « Poularde à la Française », j'ai demandé à ma voisine de droite si elle était mariée. Elle m'a dit : Oui. Avait-elle des enfants ? Elle m'a dit : Non. Et lorsque je lui dis : Comment avez-vous fait pour ça ? Elle a commencé à me parler d'un certain Monsieur Ogino, de calendriers, et de toutes sortes de choses, qui me seront peut-être utiles dans l'avenir, mais je — ne pus toucher à la poularde et c'est tout juste si j'eus l'occasion de cueillir distraitemment une des feuilles de salade qui garnissait la splendide queue de homard posée 10 pouces en avant du plastron immaculé de votre fils respectueux.

— Désirant toucher au « Parfait aux amandes » avant qu'il ne soit liquide, je me suis tourné vers ma jeune et splendide voisine de gauche, et lui ai demandé, un peu rougissant : Etes-vous mariée, my dear ? Elle a posé, par hasard, bien sûr, son pied sur le mien et m'a dit en penchant vers moi un décolleté qui n'avait plus rien à promettre : Non, dearling.... — J'ai fait un gros effort pour lui sortir : Et est-ce que vous avez des enfants ? Alors, elle a voilé son œil gauche du velours de ses cils, et m'a dit avec un sourire à damner un cardinal : Non... mais je touche du bois !!!





Notre Président d'Honneur nous salue

Triple alliance gastronomique FRANCE - CANADA - BELGIQUE

par CURNONSKY,

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

EN vérité, je vous le redis et ne me lasserai point de le redire : « La Gastronomie est une religion au grand sens latin du mot *religio*, c'est-à-dire un lien entre les hommes. Elle a son Pape : Brillat-Savarin.

Elle a ses Grands Prêtres : les bons Chefs et les fins Gourmets.

Elle a ses vestales : nos bons Cordons bleus.

Elle a, depuis Vatel, ses héros et ses martyrs : les braves cuistots qui sont morts pour la patrie au cours de toutes les guerres que la France, huit ou neuf fois envahie au cours des siècles, a du subir pour se défendre.

Elle a ses Bienheureux : les fins gourmets et ses Bienheureuses : les fines gourmettes.

Et voilà que trois nations viennent de se grouper pour la défense et l'illustration de la gastronomie : la France, le Canada et la Belgique, déjà unies depuis toujours par le sang répandu pour des causes sacrées, par la culture, par la communauté de la plus belle langue qu'il y ait au monde, par le cœur.. et par l'estomac, c'est-à-dire par le Culte commun de la Bonne Chère.

TRIPLICE

Cette Triple Alliance sera représentée par trois grands clubs :

— Le Club des Purs Cent, pour la France. Président : Monsieur G. Pignot ;

— Le Club des Gastronomes de Belgique. Président d'Honneur : Curnonsky (M. Ed. Sailland) ; — président : Monsieur P.-J. Morren ;

— Le Club Canadien des 55. Président : M. Billard ;

et par trois grandes revues gastronomiques :

— « Cuisine et Vins de France » (Paris) ;

— « L'Echanson des Gourmets » (Bruxelles) ;

— « Gastronomie » (Montréal).

Je vous ai maintes fois parlé des deux premiers clubs. Mais, soucieux comme je suis de documentation précise, je vais vous communiquer — sous le sceau de l'indiscrétion professionnelle qui est le premier devoir du journaliste — les principaux statuts du *Club des 55*.

Les buts de l'Association sont les suivants :

- promouvoir un plus grand intérêt pour la bonne cuisine et les Arts de la Table ;
- organiser chaque mois des déjeûners ou dîners (au moins huit par saison) à un prix raisonnable ;
- donner toute aide aux membres sur les questions de gastronomie qui peuvent les intéresser ;
- recueillir de la part des membres — et les publier au besoin — des informations sur les restaurants et hôtels où la table est la plus soignée ;
- stimuler l'émulation des hôteliers et restaurateurs de toutes les façons en leur décernant des diplômes ou des prix en espèces.

— Le nombre des membres ne pourra dépasser 55. Une « liste d'attente » sera établie pour ceux qui n'ont pu être admis.

— Chaque membre représentera un genre d'activité particulier (social, économique, littéraire ou artistique).

— Deux personnes de la même profession ne pourront être admises en même temps.

— La Direction du Club sera remise à un Comité de sept membres, élus chaque année à l'Assemblée générale.

— Le restaurant sera différent à chaque réunion.

— Les dames ne seront pas admises comme membres, mais seront invitées au dîner de gala annuel.

— Tout membre sera tenu d'assister au moins à cinq réunions chaque année, faute de quoi il sera exclu, à moins de raisons valables.

— Le Comité de Direction aura toute latitude pour décerner le titre de « Membre honoraire » à toute personne qui aura prouvé son dévouement à la cause de la Bonne Table.

Longue et heureuse vie à la nouvelle Alliance !

Et salut à nos très chers frères en gueule, les Belges et les Canadiens.

Les Belges et les Canadiens,

de tout CUR
(nonsky).

CHRONIQUE DU CANADA



DEUX grands événements gastronomiques et mondains ont marqué de façon sensationnelle la fin de la « saison mont-réalaise » et nous nous faisons un plaisir de venir dans ces colonnes, donner quelques détails sur ces deux réunions magnifiquement réussies et qui précédaient le grand départ des vacances...

LE DINER DU CHAMPAGNE

Ce dîner, comme son nom l'indique, était naturellement donné à la gloire du champagne, et servait de clôture à l'année gastronomique (la première) du CLUB DES 55. Il est superflu de vous dire que du commencement à la fin, la plus franche gaité ne cessa de régner et que cette réunion (une soixantaine de convives environ, et des deux sexes, s'il vous plaît), comptant tout le « gratin » de notre grande Métropole canadienne, rehaussée par la présence de Son Exc. M. l'Ambassadeur de France et Mme Francisque Gay, et réalisée grâce à la généreuse collaboration des grandes maisons champenoises, fut une réussite totale.

La place nous manque pour vous en conter tous les détails, mais le menu et les vins qui l'accompagnaient, vous diront mieux que tout ce que nous pourrions écrire, ce que fut ce dîner somptueux, servi dans la Suite Vice-Royale de l'Hôtel Ritz-Carlton, et conçu par Jean Fontanier, le chef des cuisines du grand palace montréalais.

MENU

LE CONSOMME DOUBLE DES GASTRONOMES
ET LES PAILLETTES D'OR



LA CROUSTADE DE PAUPIETTE DE SOLE NANTUA



LES SUPREMES DE POULARDE GISMONDAS



LE SOUFFLE FLORENTIN ET LES POMMES LORETTE



LE MEDAILLON DE STRASBOURG AU PORTO
LES ASPERGES DU PAYS, SAUCE VIERGE



LA BOMBE GLACEE AUX LIQUEURS



LES MIGNARDISES



LES BISCUITS DE REIMS



CAFE

LES VINS

Vve Cliquot, Yellow Label Dry

Vve A. Devaux Black Neck Brut 1939

Deutz et Geldermann, Brut

Charles Heidsieck Brut 1937

Moët & Chandon Brut Impérial 1941

G.M.Mumm Cordon Rouge Brut 1937

(en magnum)

J. Perrier & Fils Brut 1934

avec

Le Marc de Champagne

de Pommery-Greno

(en magnum)

Voici d'autre part, le texte de l'adresse que le Commandant Billard prononça, au début de la soirée :

Mesdames, Messieurs, Chères Epicuriennes, Chers Amis du 55,

Rassurez-vous, je n'ai pas l'intention de vous faire de discours, ceux-ci n'étant pas de règle dans notre Compagnie.

Cependant, je suis sûr de répondre au désir de chacun de vous, en exprimant à Son Exc. M. l'Ambassadeur de France et à Madame Francisque Gay, nos plus vifs remerciements pour le très grand honneur qu'ils nous font en assistant aujourd'hui à la clôture de notre première année gastronomique.

Leur présence parmi nous, ce soir, est la preuve évidente de leur appréciation, pour le but que poursuit le CLUB des 55, et nous leur en sommes infiniment reconnaissants. J'avoue en être, personnellement, très fier et très flatté.

Pour faire honneur à de tels invités, pour satisfaire pleinement une assistance de la classe de celle qui nous entoure, pour terminer enfin, dignement et... en beauté, notre saison gourmande 48-49, *il fallait*, vous vous en doutez, une apothéose.

Or, pour réaliser un tel dessein, il était logique et presque de rigueur de ne faire figurer sur cette table qu'un Nectar, et que ce fut le Roi de tous... C'est pourquoi, très chers amis, vous êtes conviés ce soir au DINER DU CHAMPAGNE.

A ce propos, je tiens à remercier de nouveau Son Exc. M. l'Ambassadeur d'avoir bien voulu mettre, si aimablement, la cave de l'Ambassade à contribution, ainsi que les grandes firmes champenoises dont le généreux concours nous a été si précieux pour l'organisation et la réalisation du dîner de ce soir. La liste des donateurs serait trop longue à énumérer et le nom de chacun d'eux figure sur le menu que vous avez entre les mains.

Et après la dégustation de ces vénérables bouteilles, vous serez encore plus à même — du moins, je l'espère — de constater que, malgré les dures années d'épreuves que nous venons de traverser, la QUALITE FRANÇAISE reste toujours le vivant symbole du doux pays de vos ancêtres.

Et maintenant, mes chers amis, bon appétit !!!

LE « 6 à 8 » DES VINS DU PORTUGAL, AU RITZ-CARLTON

Comme l'an passé, les Vins du Portugal, la « Junta do Vinho do Portugal » plus exactement, « de retour de l'Exposition de Toronto », avait tenu à faire déguster et apprécier au « Tout-Montréal » la diversité de ses crus et la classe de ses produits.

C'est pourquoi le 16 juin dernier, dans la grande salle de bal de l'hôtel Ritz-Carlton, se pressait une assistance « triée sur le volet » et conviée, en dépit d'une chaleur écrasante, à venir savourer toutes les bonnes choses, si bien préparées et non moins bien arrosées, que M. Fernando Lattino, directeur de la « Junta de Vinho do Portugal », proposait à l'élite des « fines-bouches » montréalaises, et parmi lesquelles on remarquait de nombreuses

personnalités de la Diplomatie, de la Magistrature, des Lettres, des Arts, de la Finance et du Monde en général.

Vins de choix, admirablement servis, millésimes fameux et provenant des meilleures caves portugaises, accompagnant de canapés et de sandwiches d'une variété infinie, de friandises strictement portugaises, tel était, en effet, le menu offert à notre délectation et auquel, vous le pensez bien, il fut fait un accueil des plus... intéressé et aussi, justement apprécié.

Toutes nos félicitations aux organisateurs de ces réunions, dont la réussite prouve une fois de plus que l'Art du Bien-Manger et du Bien-Boire est en passe de devenir, au Canada, une réalité tangible, et cela en dépit du voisinage immédiat d'un très grand pays pour qui, hélas, les plaisirs de la Table sont totalement inconnus. (1)

Maurice Billard.

DES NOUVELLES DE MONTREAL

Nous apprenons avec joie qu'une importante délégation du CLUB 55 de Montréal, visitera l'Europe en 1950 et passera quelques jours en Belgique. Nous serons heureux de rencontrer ceux qui ont à cœur de cultiver les purs principes de la gastronomie sur le sol aride du nouveau monde.



(1) La parole est aux « gastronomes » des E.U. et à... Monsieur Pagani...

Les bonnes tables de nos membres restaurateurs et hôteliers belges

RESTAURATEURS « LAURÉATS »

Etablissements où ont été tenues des réunions de démonstrations gastronomiques, organisées par le Club, à notre entière satisfaction.

ANVERS

*** GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.). — Téléphone : 259.60 (7 lignes).

BLANKENBERGE

*** EPSOM
159, Digue de Mer (h. r.) — Téléphone : 415.06.

BOUVIGNES

*** AUBERGE DE BOUVIGNES (r.)
Téléphone : Dinant 556.

BRAINE-L'ALLEUD

*** LE FORIEST
Bois de Foriest (h. r.). — Téléphone : 02 - 54.21.08.

CELLES-ARDENNES

*** HOTEL DU CENTRE (h. r.)
Téléphone : Houyet 63.

DEURLE-s/LYS

*** RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.). — Tél. Gand : 131.06.

GAND

** LE ROCHER DE CANCALE
15, Place du Comte de Flandre (r.) — Tél. : 574.87.
(Prop. M. Eugène).

BRUXELLES

*** ASTI
58, avenue de la Toison d'Or (h. r.). — Tél. 38.06.81 - 38.02.39

*** AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.23.

*** AU FILET DE SOLE
1, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.08.12 — Prop. : A. Knaepen.

*** GRAND VATEL
61, boulevard de Waterloo (r.). Téléphone : 11.22.47.

*** LE MAIL
30, pl. Vieille-Halle-aux-Blés (r.) Téléphone : 12.02.49.

HONNAY par PONDROME

** L'ERMITAGE CANADIEN (r.)
Téléphone : Beauraing 211.

LE ZOUTE

** L'ARGENTIERE
169, Digue de Mer (h. r.). Téléphone : 618.16.

MELREUX-s/OURTHE

*** CHATEAU DE LA REINE PE-
DAUQUE
M. De Vuyst. — Tél. : 72.

MONS

*** RESTAURANT DEVOS
7, rue de la Coupe (r.) — Téléphone : 313.35.

ST-IDESBALD (Coxyde)

** ALBERTEUM (h. r.)
212, Route Royale - Tél. 210.94

TILFF-s/OURTHE

*** HOTEL DU CASINO (h. r.)
Téléphone : Liège 810.15

WEPION-s/MEUSE

*** LE LIDO (Pr. Rose Denonville)
(h. r.) — Tél. : 236.10 Namur.

MEMBRES RESTAURATEURS

Les étoiles sont attribuées au fur et à mesure du dépouillement du referendum.

*** = Cuisine et cadre exceptionnel

** = Cuisine de tout 1^{er} ordre.

* = Très bonne cuisine.

BRUXELLES

*** AU LION D'OR
53, rue Grétry (r.) — Téléphone : 18.06.38.

* ASTRID
21, rue de la Presse (r.)
Tél. : 17.38.31.

GAND

** SAINT-JEAN
5, Marché aux Oiseaux (r.) — Téléphone : 517.34.

LA PANNE

* A LA BONNE AUBERGE
63, Digue de Mer (r.) — Téléphone : 20.

* LE SAVOY
40, boulevard de Nieuport (h. r.).
— Téléphone : 55.

Légende :

h. = hôtel.

r. = restaurant.

MEMBRE-s/SEMOIS

** HOTEL DES ROCHES
(h. r.) — Téléph. 51 (Vresse).

NAMUR

* NORMANDY
69-71, rue des Carmes (r.) —
Téléphone : 201.34.

OSTENDE

** LA RENOMMEE
61, Promenade Albert Ier, (h. r.)
— Téléphone : 711.95.

** PICCADILLY
4, place Léopold Ier (h. r.) —
Téléphone : 716.12.

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MON-
DE, 75, rue de la Station (h. r.).
Téléphone : 20.

VILLE POMMERCEUL

*** LE RELAIS
(h. r.).
Téléphone : Bleton 661.

Les bonnes tables de nos membres restaurateurs et hôteliers français

L'attribution des étoiles s'est faite sur les mêmes bases que pour les Restaurateurs belges.



CHATELLERAULT

- ** HOTEL DU FAISAN (h. r.)
M. René Colpaert - Tél. : 549.

CORNY-s/MOSELLE (Moselle)

- *** REST. « CHEZ THIRY » (r.)
M. Thiry.

DIJON

- ** HOTEL DU NORD
2, rue de la Liberté. M. Frachot.
(h. r.).

- ** HOSTELLERIE DU VAL SUZON, à Val Suzon (Dijon),
15 km. Prop. Raymond Balot.
Tél. : 1.

LANDERNEAU (Finistère)

- * HOTEL RAOULD
M. Le Hir (h. r.).

LILLE

- *** RESTAURANT DE PARIS (r.)
M. Elie Agrafeil - 52 bis, rue
Esquermoise - Tél. : 529.41.

LOURDES

- ** HOTEL VILLA ST-JEAN
M. Abodie.
3, rue du Paradis (h. a.).

MACON (Saône-et-Loire)

- *** L'AUBERGE BRESSANE
M. Duret (r.).

MARSANNAY LA COTE

- ** HOTEL DES GOURMETS. Pro-
priétaire : M. Morissot.

METZ (Moselle)

- ** REST. « LE GLOBE »
2, place de la Gare. M. R. Wolff
(h. r.).

MILLAU (Aveyron)

- * GRAND HOTEL DU COMMERCE
M. Canac (h. r.).

MONTLUÇON (Allier)

- *** LE CHATEAU SAINT-JEAN
M. Vannier (h. r.).

NANCY

- *** CAPUCIN GOURMAND
M. Romain, 31, rue Gambetta
(r.).

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or)

- * HOTEL DE LA CROIX BLAN-
CHE, M. Legendre (h. r.).

ORANGE

- *** LE PROVENCAL
27, rue de la République.
M. Vasse (h. r.).

PARIS

- * A LA BONNE FRANQUETTE
18, rue Sainte-Rustique, Mont-
martre XVIIIe (r.).

- ** AUBERGE DE LA TRUITE
M. Dorin, 30, Faubourg Saint-
Honoré VIIIe (r.).

PLESSIS ROBINSON

- ** REST. DE L'ERMITAGE
M. Conbronne, 22, rue de Mala-
bry (r.).

POITIERS (Vienne)

- ** AU CHAPON FIN
M. Guittonneau (h. r.).

ROUEN

- ** MAISON DUFOUR
67, rue Saint-Nicolas. (r.).

ST. ANDRE DE CORCY (Ain)

- ** BERARD
M. Berard (h. r.).

ST-REMY L'HONORE par PONT- CHARTRAIN (Seine-et-Oise)

- * MOULIN DE BICHEREL
Mme Caissier (r.).

SARREBOURG (Moselle)

- * HOTEL BOUR, M. Lay Cadé,
3, avenue de France (h. r.).

VALOIRE (Savoie)

- * HOTEL BON ACCUEIL
M. Ollies, J. (h. r.).

TESSE LA MADELEINE (Orne)

- * HOTEL DE TESSE, M. David
(h. r.).

VERDUN (Meuse)

- * HOTEL SAINT-PAUL
12, place Vauban, M. Pillard.
(h. r.).

VESOUL

- * HOTEL « LE MERCEDES »
M. Meng. (h. r.).

LILLE

- ** RESTAURANT DE PARIS
M. Elie Agrafeil, 52, rue Esquer-
moise. - Tél. : 529.41.

Les Promotions au "Tastevin"

Nous extrayons des nouvelles promotions les personnalités suivantes qui viennent d'être promues aux grades de :

Grands Officiers (Honoris causa) : M. GRUSLIN, Gouverneur de la Province de Namur ; M. VAN DE MEULEBROECK, Bourgmestre de la Ville de Bruxelles.

Commandeurs (Honoris causa) : M. HAULOT, Commissaire Général au Tourisme ; M. CORNET, Gouverneur de la Province de Hainaut ; M. ROLLIN, Ancien Président du Sénat ; M. Randolph CHURCHILL, Journaliste (fils de Winston Churchill).

Chevaliers : M. Eric LEGRAND, Avocat, Président du Touring-Club de Belgique et de Touring-Secours ; M. Walter FOSTIER, Chroniqueur à l'I. N. R., Commissaire de la Haute Meuse et Basse Semois.

Ces nouveaux « élus » seront intronisés au prochain chapitre de Clos Vougeot ou au premier Chapitre International que la Confrérie tiendra à Bruxelles.

SALUT aux nouveaux CHEVALIERS...

UNE BONNE ET "GRASSE" NOUVELLE...

Le Conseil de l'Ordre de la Commanderie de Belgique a tenu ses assises, le 27 octobre chez un sympathique confrère, M. A. Knaepen, propriétaire du restaurant « Le Filet de Sole », à Bruxelles. Cette réunion, rehaussée de la présence de Dom G. Faiveley, Grand Maître de la Confrérie, fut suivie d'un délicieux dîner présidé par M. J. Van de Meulebroeck, Bourgmestre de Bruxelles.

Notre dit confrère, à l'issue de ce dîner, invita aimablement et gracieusement les membres du Tastevin à venir déguster chez lui le menu suivant, à l'occasion

du FESTIVAL GRATUIT DU COCHON

La Hure de Porc

Le Murçon chaud Valentinien

Les Boudins Blancs et Noirs Grillés
Compote de Pommes Célestes

Les Côtes de Porc Charcutière
aux Salsifis Sautés

Les Pierrots Roubaisiens
aux Musiciens

Les Pieds de Cochon truffés
du Patron aux Pommes Mousselines

Le Plat spécial Brabançon

Les Jambons de la Pauvre Victime
rôtis entiers dans leur Jus
Salade d'Hiver

Tartes Panachées aux Fruits

La Commanderie de Belgique sera heureuse de voir les membres du Club des Gastronomes se joindre à eux.

Nombre maximum de couverts : 45.

Date : Samedi 28 janvier 1950, à 19 h. 30.

Prix par couvert : Gratuit (Vins non compris.)

S'inscrire avant le 15 janvier 1950 auprès du Chambellan de la Commanderie de Belgique, 65, rue Cervantès, à Bruxelles.

DEMANDE D'ADHESION

JE SOUSSIGNE

Adresse :

(Qualités, Profession)

désire faire partie de votre Club en qualité de :

Parrains ou Références :

Date et signature :

● TOUS LES MEMBRES DU « CLUB DES GASTRONOMES »,

● TOUS LES GRANDS OFFICIERS, COMMANDEURS et CHEVALIERS DE L'ORDRE DU TASTEVIN

sont aussi des « CHEVALIERS DE LA ROUTE »...

Ils sont membres de « TOURING - SECOURS »

(Si, en ce qui vous concerne, ce n'était pas vrai, ne vous en vantez pas, prenez votre stylo, tournez la page et... faites VOTRE DEVOIR...)

**AUX MEMBRES
DU « CLUB DES GASTRONOMES »**

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stock de FANIONS DE TABLE en feutre, montés sur pieds chromés.

Ces fanions sont à la disposition exclusive des membres.

Inscrivez-vous dès à présent et virez à notre C.C.P. la somme de Frs 250,—.

BULLETIN D'AFFILIATION N° Service « P »

Nom, prénoms :

Profession :

(Adresse)

Plaque(s) N°

Nombre de véhicules :

Je vire au C.C.P. N° 284.97 de « TOURING-SECOURS », 44, rue de la Loi à Bruxelles, la somme de fr. pour cotisation à :

TOURING-SECOURS Auto Moto
(par véhicule et par an) Fr. 200,— 100,—
(valable pour 4 trimestres, plus la fraction du trimestre en cours)

T.C.B. avec revue « T.C.B. » . . . 75.—

T.C.B. avec revue

« AUTO TOURING » . . . 100.—

T.C.B. combiné (avec revue

T.C.B. et AUTO TOURING » . 150.—

Plaquette chromée « TS ».

Nombre : Garantie 50.—

Plaquette émaillée « T.C.B. » . . . 50.—

Date et Signature :

Biffer les sommes inutiles.



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 farcies de délicieux enseignements.

Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

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