

L'Échanson des Gourmets

Menu

A propos de...

—
Gastronomie aérienne

—
La St-Vincent tournante
et

—
Le sermon du Grand Aumônier

—
De l'utilité du vin

—
Les journées Froissart à Chimay

—
De tout un peu

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



16^{me} Année Numéro 3

OCTOBRE 1950

LE NUMERO : 40 fr.

EXTRAIT 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 panonceaux 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 : 4, avenue du Panthéon, à Bruxelles - 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 panonceau (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 & REDACTION : 4, AV. DU PANTHEON
BRUXELLES — C. C. P. n° 442.65 du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

A propos de nos prochains dîners

Les pages 9, 10 et 11 du présent bulletin vont vraisemblablement faire subir à tous d'irrésistibles tentations... Nos prochains dîners s'annoncent bien. L'art y dispute la palme à l'esprit, et les vins y ont des pédi-grees à faire rêver ! Pour les gastronomes, 1950 se terminera en beauté.

Peut-être cependant des esprits chagrins y remarqueront-ils que par deux fois, des soles leur seront servies, que par deux fois, du faisan les suivra. Mais outre qu'à trois semaines d'intervalle, pareil doublon est fort supportable, nous croyons pouvoir leur affirmer qu'une « Paupiette de sole barrière » n'a qu'une lointaine parenté avec un « Filet de sole Breval », et que ce qu'on baptise si joliment « Faisan à la Champauvert » ne peut que gagner à être mis en parallèle avec le « Suprême de Faisan au Muscat »... Cette confrontation ne manquera pas, au contraire, de plaire infiniment aux gourmets habiles à déceler les qualités d'une préparation, en même temps qu'elle suscitera chez les auteurs de ces mets la plus bienfaisante des émulations ! Nous vous le disons, tout s'annonce bien !



SAMEDI
1^{er} JUILLET
1950

LE DINER DU ZOUTE

PREMIER juillet... Début de saison sur le littoral ensoleillé. Fin de saison pour les gastronomes qui, déjà, ont essaimé vers différents horizons...

Ce dernier dîner fut une chose charmante. La grande foule ? Non pas, mais au contraire, un bouquet précieusement choisi. Et le cadre l'était de même. Ainsi ce « Horses Neck »... C'est tout petit. Avec des grelots de diligence pour encadrer l'entrée, et un sac à avoine pendu de chaque côté de l'escalier. Sans avoine, bien entendu ! Ensuite, un carrelage rouge et des escabeaux de bois blancs. Des banquettes nichées dans des boxes authentiques, et des tabourets devant le bar, recouverts d'une selle de cuir. De la paille un peu partout — de la paille de luxe bien sûr ! — « Il n'y manque que l'odeur de crottin ! » s'exclama la voix pointue de Lily Bourget.

Sur quoi, il fut aussitôt question de créer un extrait, en flacon de luxe, assorti à cette écurie où le tout Zoute se presse chaque soir, pour se faire servir, en guise d'avoine, les olives parfumées et le Martini Dry. Le soir du 1^{er} juillet, comme l'orchestre n'était pas encore là, tout le « Horses Neck » était pour les gastronomes. Pierre Morren tournait en rond en parlant d'atmosphère. Quatre dames aux toilettes ravissantes transformaient un box en corbeille de fleurs... vivantes. Les selles de cuir étaient occupées par des amateurs résolus à tout obtenir du barman. Et Philippe Quersin tendait son monocle vers les gravures qui ornent discrètement les cloisons de ce lieu aussi élégant qu'original.

Mais la halte ne fut pas longue : la table attendait au rez-de-chaussée. On abandonna le sous-sol.

MM. Durieux et Vandenberghe y attendaient les convives, curieux de leur première réaction devant le couvert : verdure, œillets rouges, chandeliers d'argent où brûlaient des bougies roses... On s'exclama : c'était vraiment joli. Et s'asseyant sous l'immense lustre où scintillaient les pendeloques de cristal, les

L'ECHANSON DES GOURMETS

gastronomes commencèrent par admirer l'extérieur du menu avant que d'en apprécier l'intérieur... Ce menu, c'est une gravure de R. Quintyn, représentant la haute cheminée qui orne le premier salon de l'Argentière, telle qu'on peut la voir en hiver, garnie de buches flambantes, et flanquées de hauts fauteuils à oreillettes, les chandeliers se reflétant dans le grand miroir...

Mais il n'était guère question d'hiver, le soir du 1^{er} juillet, où le doux soleil avait permis les robes claires et les élégances décolletées ! Et pas davantage au sein du Chassagne Montrachet 1947 qui ouvrit le repas en versant dans les gosiers sa fraîcheur, introductrice de haut goût aux harmonies du menu.

Venons en donc à ce menu, dont voici l'énoncé :

LA CREME AU LAIT D'AMANDES

—

UN COCKTAIL CHAMP DE MER

—

Chassagne Montrachet 1947

—

LA COTE DE BŒUF MERIDIONALE

POMMES BRIOCHES

—

Château la Mission Haut-Brion 1944

Mise du château (grand premier cru)

—

LA POULARDE A LA NEVA

—

Le Magnum Hunst

—

LA BOULE ARGENTIERE

—

Le magnum Louis Roederer Brut 1943

—

LE MOKA

—

Enoncé splendide, qui fit venir l'eau à la bouche ! L'originalité le disputait à la recherche dans ce menu qui en même temps que l'appétit, ne manqua pas d'aiguiser les curiosités. Pas de meilleur piment à la conversation que ces points d'interrogations que se posent les convives. Aussi la gaieté ne tarda-t-elle pas à régner, et les mots d'esprit à se répondre d'un bout à l'autre de la table.

La crème au lait d'amandes ouvrit une grande querelle. Pourquoi parmi les amandes fraîches répandues dans la dite crème, s'en trouvait-il qui étaient vertes ? Avant que fut trouvée la solution, le cocktail « Champ de mer » servi dans des verres ballon avec garnitures de pattes de homard, coupa court par sa virulence, à la poursuite des études amandines...

Si la crème était douce, le homard — ou plutôt sa sauce — alliait l'alcool au piment avec tant de décision que beaucoup reculèrent ! Après quoi, la pointe d'ail qui valait au bœuf son adjectif de « méridional » parut des plus modérées... Par contre, ses garnitures étaient multiples, et chacun se sentit comblé !

Mais s'il fallait décerner la palme à l'un des plats, comment ne pas couronner la blancheur délicate de la poularde à la Néva, enrobée d'une rose crème de foie dont le velours s'alliait merveilleusement au moëlleux d'un porto Hunts en imposantes magnums... Cette rencontre assez rare remporta tous les suffrages.

Pour le reste, si la glace était un peu faible, le moka obtint son pardon, et le Roederer éparpilla les étincelles du bouquet d'un feu d'artifice dont le Haut-Brion avait marqué le sommet !

Il ne restait plus qu'à rendre le verdict, puis à féliciter le maître-queux, M. Ryven, ce que fit le président en termes excellents. Après quoi, rendez-vous fut pris pour le 16 septembre à l'Hôtel de la Couronne à Mons, date qui permettrait aux gastronomes de prouver leur éclectisme en accordant autant d'attention aux fleurs qu'aux fruits... Car le 16 septembre marque les Floralties de La Louvière, lesquelles ont bien du charme !





LE DINER DE BELŒIL

SAMEDI
16 SEPTEMBRE
1950

SEIZE septembre... Fin de saison dans les campagnes embrumées. Début de saison pour les gastronomes, revenus de leurs voyages d'été, et le nez tendu vers l'odeur des guérets, des sous-bois à lapins, de la poudre...

Ce fut donc le premier dîner de l'hiver 1950-1951, un dîner où l'on fit bien autre chose que manger, puisque la réunion était fixée à 15 h. 30', et qu'avant l'estomac, c'étaient les yeux qui allaient être régelés !

Trois heures et demie donc, devant l'entrée du magnifique parc du château de Mariemont. Les voitures y étaient nombreuses ; le parc sentait bon l'automne, sous un petit soleil discret bien incapable de dissiper l'humidité des pelouses et des arbres noyés par les averses. La verdure en paraissait plus verte encore, et dans une clairière, les griffons chinois d'une fontaine semblaient fort disposés à se changer en tritons...

Le château de Mariemont, on le sait, est un écrin qui renferme d'inestimables bijoux ! Parmi les visiteurs, il y avait M. Pelgrims de Bigard... Il fut incontinent transformé en guide, le guide le plus averti qu'on puisse imaginer. Car il est difficile de trouver amateur plus passionné de belles et vieilles choses que le propriétaire du château de Grand-Bigard, lequel recèle lui aussi, bien des trésors.

Ce fut en écoutant les explications extrêmement documentées de ce mentor improvisé que les gastronomes suivirent les galeries du château, admirant tour à tour les exquises porcelaines de Paris aux ors délicats, les Tournai historiques, les ivoires chinois qui sont des chefs-d'œuvre de préciosité, d'adresse et de patience, et enfin les livres somptueux d'une bibliothèque dont on ne sait si elle est faite pour le plaisir de l'esprit, des yeux ou des doigts habiles à caresser les cuirs dorés des reliures...

Au chapitre des porcelaines, une charmante convive voulait à tout prix faire son choix pour garnir sa table de goûter ; tandis

que dans la salle aux chinoiseries, une autre découvrit que les sculpteurs des dynasties révolues étaient bel et bien... des ancêtres de Dubout !

Après quoi l'on partit vers La Louvière. Nouveau régal pour les yeux ! À l'entrée du parc soigneusement clôturé, et dont parterres et pelouses étaient plus soignés que le maquillage d'une grande coquette, le président du conseil provincial, M. Alex André, attendait les visiteurs. On traversa les jardins, on pénétra dans la grande salle des Floralies... Et ce fut aussitôt l'enchantement. Les fleurs les plus belles, le goût le plus parfait dans l'arrangement, et de salle en salle une savante progression qui se termina par un enthousiasme absolument sincère devant l'étonnant ensemble de la salle aux dahlias... Les variétés les plus riches et les mieux réussies s'y offraient à l'admiration. Ce fut bien un régal, dont les commentaires occupèrent toutes les conversations, lorsque M. Alex André rassembla tout le monde dans le cabinet présidentiel pour y vider une coupe de champagne au succès des initiatives de la province du Hainaut.

Mais ce n'était pas tout. Il y avait encore à voir « La Maison Heureuse », ravissante petite habitation édiflée en collaboration par le comité des Floralies et la Croix Rouge de Belgique, avec l'aide de tous les corps de métier, et qui pourrait bien devenir le prototype de la maison idéale — et puis l'exposition qui sous le titre de « La fleur dans la peinture », rassemblait des œuvres extrêmement intéressantes.

Ce rapide aperçu (le tout s'était passé en trois heures de temps) devait laisser dans l'esprit des visiteurs un enchantement résumé de toutes les grâces de la province du Hainaut. Et lorsqu'après une longue course sur les routes au long desquelles les lumières des charbonnages mettaient drôlement des étoiles crépusculaires sur la silhouette des terrils, le cortège des voitures en tête duquel roulait celle du président A. André, atteignit enfin Belœil, tout le monde était conquis au charme hennuyer.

C'était donc à l'Hôtel de la Couronne dont le porche rustique s'ouvre en face du parc du château, que devait se tenir l'assemblée gastronomique. La température était fraîche, mais heureusement l'accueil que nous réservait M. Bazelaire, devait par son amical rayonnement, réchauffer au moins les cœurs, sinon les corps.

Une longue table était dressée dans la salle du premier étage, sous l'égide de hautes et belles tapisseries. Les cristaux brillaient

L'ECHANSON DES GOURMETS

doucement dans la lumière des bougies, et les fleurs y mouraient avec infiniment de grâce.

Et voici donc, selon la tradition, le programme de la fête.

MENU

—
CREME CHEVREUSE

—
LANGOUSTE A LA PARISIENNE

—
Sainte-Croix-du-Mont 1947

—
RIZ DE VEAU CHAMBELLAN
BARQUETTES DE VOLAILLES

—
Château Calon Ségur 1945
1^{er} cru Saint-Estèphe

—
PERDREAU FLAMBE FINE CHAMPAGNE
COMPOTE DE CALLEVILLE

—
Nuits-Saint-Georges 1937

—
FROMAGES DE FRANCE

—
Perrier Jouët Brut 1943

—
PECHES MELBA

Pour présider pareil festin, M. Cornez, gouverneur de la province de Hainaut, avait accepté l'invitation des Gastronomes, et Mme Cornez l'avait accompagné, tandis que M. et Mme Alex. André les encadraient. Ce fut une belle et joyeuse tablée, où se tinrent des conversations tour à tour, vives ou savantes. Et au dessert, l'invitation faite par le Grand Pilier des Tastevins, M. André Vlimant, d'avoir à sortir les cordons tastevinesques, fut accueillie par une joie qui n'eut de comparable que la honte de ceux qui avaient oublié, en leurs demeures, l'argentin gobelet, et son ruban vermeil...

Le menu fut fort apprécié. Il l'aurait été bien plus encore, si les convives avait connu quel tour de force il représentait ! C'est qu'en effet, l'artiste qui en était l'auteur, M. François Lalle-

mand, chef de cuisine de l'Hôtel de la Couronne, avait dû, pour le réaliser, s'extraire de son lit... de douleur ! Il avait, quelques jours auparavant, été victime d'un accident qui, pour être professionnel, n'en était pas moins grave : le pied atteint par la chute d'un objet de métal brûlant, blessé en quelque sorte « sur le front de combat », il n'hésita pas à y revenir pour soutenir la réputation de la maison, bien avant d'être guéri !

Sa réussite en acquérait un mérite tout à fait exceptionnel — et les petits riens qu'on aurait pu reprocher à l'ordonnance du repas, trouvent là leur explication.

Ce fut M. André Vlimant, qui toujours ironique, piquant et rabelaisien, fit la chronique de la soirée, et ce fut à lui que le président confia la tâche finale de mettre sur les joues de Mme Bazelaire les baisers rituels. Après quoi, le président, s'étendant avec complaisance sur les charmes de la province du Hainaut, sujet sur lequel se fit assitôt l'accord général, termina en s'embarquant dans certain apologue du canard gastronome... dont la morale est jusqu'à présent, restée entourée d'un certain mystère ! Si ses auditeurs ne le poussèrent pas jusqu'en ses derniers retranchements pour avoir l'explication, c'est sans nul doute, que dans la douce euphorie qui régnait à ce moment, la paresse s'empara d'eux. Tout juste leur restait-il assez d'énergie pour se réjouir aux bonnes histoires qui furent encore dites.

Puis la nuit les absorba, et sur les routes de campagne creusées de perfides fondrières, quelques-uns s'égarèrent qui, pourtant avaient la réputation d'être de bons navigateurs. Mais un fin dîner excuse beaucoup de choses...



LE DINER

Mardi
10 octobre
1950

D'AUTOMNE

qui sera servi à 19,30 h., au Restaurant du Château BEAU
LIEU, 121, avenue Defré à Uccle-Bruxelles.

MENU

—
Champagne Martel brut

—
IMPERIALES SUR NEIGE

—
CREME DE VOLAILLE

—
FILETS DE SOLE BREVAL
(Meursault 1947)

—
FAISAN A LA CHAMPAUVERT
COMPOTE D'AIRESSES
(Troplong Mondot 1929)

—
SOUFFLE D'ANANAS GLACE
(Porto Borges Lacryma Christi)

—
LE MOKA

—
Conditions de participation :
400 francs par couvert, vins et service compris.
Nombre de participants limité à 40.

Jeudi
16 novembre
1950

LE DINER

DE LA "BARRIÈRE SAUTÉE"

qui sera servi à 19 h. 30, à la Rôtisserie de l'Ancienne Barrière, 172, chaussée de Charleroi à Bruxelles. (Chef de cuisine : Francis Blanc.)

MENU

LES DELICATESSES DU CHEF

(Sherry Bobadilla)
(Porto « Koppe » old choice Rubis)

LE COULIS D'ECREVISSES

LES PAUPIETTES DE SOLES BARRIERE
(Silvaner Hugel 1947)

LE CUISSOT DE PORC VIEILLE MANIERE
(Château La Conseillante 1945)

LE SUPREME DE FAISAN AU MUSCAT
(Clos des Ruchottes Chambertin 1934, en magnums)

LA MARQUISE D'UN SOIR
(Champagne Deutz Geldermann Brut 1943, en magnums)

LE MOKA

Conditions de participation :
400 francs par couvert, vins et service compris.
Nombre de participants limité à 35.

Le Dîner des Cigognes

Jeudi
14 décembre
1950

qui sera servi à 19 h. 30, au restaurant de la Rôtisserie
d'Alsace, 104-106, boulevard Emile Jacqmain à Bruxelles.

MENU

—
VERITABLE TORTUE-CLAIR
EN TASSE

—
TRUITE DE LA LESSE
VOSGIENNE
(Brandluft, grand vin de réserve, cuvée spéciale)

—
CANETON DE DUCLAIR
A L'ORANGE
(Château Fonroque, St-Emilion 1943 (Magnum))

—
PARFAIT DE FOIE GRAS
DE STRASBOURG
(Madère de l'Île 1926)

—
GATEAU VIENNOIS
MOKA-CREME

Conditions de participation :
400 francs par couvert, vins et service compris.

Le Rallye Gastronomique du " Club des Sans-Club "



LE Rallye International Gastronomique organisé cet été par le CLUB DES SANS CLUB et l'Automobile-Club de l'OUEST, non seulement a intrigué les milieux sportifs, gastronomiques et touristiques, mais semble aussi avoir mis en alerte l'Académie Française. Un nouveau mot, en effet, a été créé par les journalistes pour être livré à la « vox populi » : « GASTRONOMOBILISTES »... Messieurs les étymologistes, au travail !

Certes, l'idée de marier la bonne cuisine et les grands crus de France aux beautés des provinces et au réseau routier impeccable, n'est pas inédite, mais pour la première fois dans l'histoire du tourisme automobile, cette coopération entre le caractère sportif et touristique d'un Rallye automobile et les visées gastronomiques, avait été minutieusement organisée par des experts dans les deux camps. Le règlement de ce Rallye était, en effet, dicté par le désir de garder une juste mesure, tant au point de vue culinaire et vinicole qu'au point de vue sportif même et touristique.

C'était donc une manifestation très française, qui s'est déroulée du 9 au 19 juin, nettement destinée à faire connaître à de nombreux touristes étrangers les coins les plus pittoresques de la Douce France ; mais elle prétendait également prouver aux fervents de l'automobile de tous les pays participants que l'heure du « Bien Vivre et Bien Boire » est compatible avec la capacité de bien conduire sa voiture sur les route de France, et d'ailleurs...

Les noms seuls des villes qui jalonnaient l'itinéraire suffisaient à évoquer les merveilleuses richesses des provinces traversées.

Dijon... Beaune..., c'est toute la Bourgogne, aux vins généreux qui savent si bien s'harmoniser avec l'opulence et la variété de la cuisine :

escargots des vignes, Fauchouse, Coq au Volney ou au Chambertin et...
Mercury, Clos Vougeot, Hospices de Beaune.

Voici l'Auvergne pittoresque ; Vichy où la fameuse sauce au lard, épicée, relevée de vinaigre, adoucie de crème fraîche et l'oyonnade, ce filet d'oie au sang, s'accommode, non de la fameuse eau, mais du Châteaugay, du Chanturque, du St-Pourçain.

C'est ensuite le Bordelais, tabernacle de la bonne chère. Bordeaux, capitale du Château-Laffitte, du Mouton Rotchild, du Château Latour, de tant d'autres crus prestigieux. Bordeaux, capitale de l'écrevisse, de la lamproie, de l'entrecôte, de la bouillabaise... bordelaise.

Puis, c'est Cognac... Cognac au nom évocateur de... fines dégustations. Humer, comparer et goûter relèvent ici d'un véritable culte.

Un saut et... nous voici au Mans, pays des... rillettes, de la poularde et de ce vin clairet où les participants au Rallye surent trouver l'énergie, la constance et l'ardeur exigés par l'épreuve sportive.

Nantes, Angers, Tours, Blois, enfin, révélèrent aux profanes le fumet du Muscadet, du Vouvray, du Chinon, les délices du brochet beurre blanc, des rillons et des crêpes tourangelles.

Et nous voici arrivés au terme de ce merveilleux périple : le Château de Cheverny, dont le cadre magnifique et grandiose avait inspiré aux organisateurs le programme éclatant de la belle fête de nuit qui clôtura ce **premier Rallye international gastronomique** du cinquantenaire de l'automobile.



Salle Gothique et Poularde à l'Indienne



QUE le Gothique et le style du Grand Mogol n'aient que de bien rares occasions de se rencontrer, voilà qui paraît la plus grande vérité du monde. Et pourtant, il n'y a pas bien longtemps qu'une de ces rencontres eut lieu, et par ma foi, les résultats en furent absolument satisfaisants, contrairement à ce que pourrait suggérer la simple logique.

Cela se passait dans... la salle gothique de l'Hôtel de ville de Bruxelles, cadre de choix, aux grandioses sévérités. Et l'Inde y était conviée sous la forme d'une poularde, dénommée « A l'Indienne » par M. Pierre Brack qui, dans le sanctuaire gastronomique qu'est son « Restaurant Astrid », bien connu de nos membres qui s'y livrèrent naguère aux joies de la dégustation, montre à tout venant qu'un membre du Club des Gastronomes n'est pas le premier venu.

Voici le menu de ce dîner, qui fut offert par le ministre des Affaires étrangères et du Commerce extérieur de Belgique, le collège des Bourgmestre et échevins de la ville de Bruxelles, et le Président de l'Union parlementaire, en l'honneur des membres néerlandais et luxembourgeois de l'Union interparlementaire Belgo-Néerland-Luxembourgeoise le samedi 15 juillet 1950.

BISQUE DE HOMARD

—

SAUMON FROID, SAUCE VINCENT

SALADE DE CONCOMBRES ET DE TOMATES

—

POULARDE POCHEE A L'INDIENNE

—

BOMBE GLACEE PRALINEE

—

FRUITS RAFRAICHIS

—

MOKA

—

L'ECHANSON DES GOURMETS

VINS :

PORTO

—
GEWURZTRAMINER (Dopff et Irion)

CHATEAU DE RIQUEWIHR (Haut-Rhin)

—
BOURGOGNE CALVET RESERVE

(J. Calvet et Cie — Beaune)

Appellation contrôlée — Mise d'origine

—
Et enfin voici comment M. Josse Gits, conseiller à l'Information au ministère des Affaires étrangères, parlant au nom du ministre, qualifiait l'ordonnance de ce repas :

« La quatrième conférence Bénélux de l'Union interparlementaire se souviendra longtemps du gala gastronomique donné dans la salle gothique de l'Hôtel de ville de Bruxelles, le samedi 15 juillet, sous la direction de M. Pierre Brack. Nous avons mangé comme des dieux... et bu de même ! (à des conditions extrêmement raisonnables). »

Et voilà donc comment se justifie pleinement l'approbation du Club des Gastronomes au talent de ce restaurateur, en même temps que sont mises en lumière ses qualités de traiteur et d'organisateur.



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 250 francs.

Les Journées Froissart à Chimay



ES cérémonies organisées par l'Académie « Jehan Froissart » se sont déroulées avec faste dans le prestigieux décor du château historique des Princes de Chimay, les 24 et 25 juin dernier.

Les festivités se sont succédées à un rythme accéléré : citons les séances académiques, le concert de musique donné avec le concours du groupe Casadesus de la Société Française des Instruments anciens, et les réceptions magnifiques notamment celle du Lac de Virelles tout proche, que Froissart, poète, a dû certainement connaître et dont il a dû aimer à parcourir les abords restés agrestes.

L'Abbaye de Scourmont, plus communément appelée la Trappe de Forges-lez-Chimay, attira de nombreux invités au monastère justement réputé d'ailleurs pour la qualité de fabrication de ses bières, de son fromage et des produits de son exploitation agricole.

Une de ces fêtes devait particulièrement retenir notre attention gastronomique et nous tenons à féliciter le maître-queue Maurice CHASTEL, propriétaire de l'Hôtel du Commerce, pour la parfaite ordonnance, la présentation et la qualité succulente des mets servis lors du dîner académique du 24 juin.

Nous donnons ci-dessous le délicieux menu « assaisonné d'une pointe d'humour musical toute d'esprit et de finesse » dans l'atmosphère qui devait être chère à notre grand chroniqueur-poète.

SYMPHONIE SYMPATHIQUE en l'honneur du Banquet de l'Académie Froissart

Prélude

La coupe de Moët Brut Impérial

Largo Amoroso

Quelques hors-d'œuvre de choix

Le Pouilly Fuissé 1947

L'ECHANSON DES GOURMETS

Andante Cantabile

Le Homard Thermidor
Le Gewurztraminer « Etoile d'Alsace »

—
Tempo di Menuetto

Les petits Poussins de Bruxelles flanqués
de leur fine garniture
Le Pontet Canet 1933

—
Tempo Martiale

Le Trappiste du Père Gabriel
Le Nuits Saint Georges 1937

—
Allegremento con gusto

La coupe de Fraises glacées Jehan Froissart
Les Frivolités

—
Finale con spirito

Le Moka spécial

—

D'excellents discours furent prononcés dans une ambiance de cordialité et d'amitié franco-belge.

De nombreuses personnalités avaient répondu à l'appel des organisateurs et rehaussaient ces journées de leur présence.

S. A. Madame la Princesse de Chimay, secondée par son fils, le Prince Elie de Caraman-Chimay, recevait en son château très aimablement mis à la disposition de l'Académie Froissart, les hôtes parmi lesquels nous avons pu remarquer : le Comte de Haute-cloque, ambassadeur de France, M. Cornez, gouverneur du Hainaut, M. Bodart, représentant le ministre de l'Instruction publique, M. Eugène Flagey, bourgmestre d'Ixelles et président de l'Académie Jehan Froissart, M. le Juge Michel.

MM. Pelgrims de Bigard, président de l'Association « Les Demeures historiques de Belgique », Paul Duchaine, premier président du « Touring Club de Belgique », Eric Legrand, président du Touring Club et de Touring-Secours, Pierre Morren, président du Syndicat d'Initiative « Chimay-Virelles » et administrateur du Domaine de Virelles, Dechamp, délégué du Commissariat général

au Tourisme, les autorités religieuses, de nombreuses personnalités de la Magistrature, du Barreau, de l'Enseignement ainsi que de la Presse et de la Littérature parmi lesquels nous citerons MM. Edouard Helsey, président de l'Association des grands Reporters de France, Louis Dumont-Wilden, membre de l'Académie de langue et de littérature françaises, Charles d'Ydewalle et Richard Dupierreux, Alex Pasquier, secrétaire général de l'Association des écrivains belges, M^{me} Louis Dubrau, secrétaire du Pen-Club d'expression française, MM. Luc Hommel, délégué de l'Académie luxembourgeoise, J. Paul Vaillant, président de l'Association des écrivains ardennais de France.

Après que M. Flagey, entouré des membres de l'Académie Froissart et des principales personnalités eut déposé des fleurs au pied de la statue du chroniqueur, qui orne la ville de Chimay, se tint la séance académique dans la grande salle du château. Ce fut une évocation de l'œuvre de Froissart, historien et poète, où prirent la parole MM. Flagey, président, Edouard Helsey, L. Dumont-Wilden, Charles d'Ydewalle et Richard Dupierreux. Elle se termina par la lecture que fit M^{me} Hélène Lefèbre, du Théâtre Royal du Parc et professeur au Conservatoire de Bruxelles, de passages choisis des chroniques de Froissart et de quelques-uns de ses poèmes.

Le dimanche 25, seconde des Journées Froissart, était spécialement réservée à la musique. Une grand'messe fut célébrée dans l'Eglise Collégiale de Chimay, en l'honneur de Jehan Froissart ; l'on put entendre la messe pour trois voix égales d'Antonio Lotti, un adagio pour viole d'amour, interprété par M^{me} Monique Delmas-Payer, du groupe Casadesus.

Après le déjeuner, à Virelles, l'après-midi fut consacrée à l'audition, dans la salle du château de Chimay, du récital de musique, donné par le groupe Casadesus avec des instruments anciens : clavecin, quinton, viole de gambe, viole d'amour et basse de viole.

La Princesse de Chimay tint, avant la clôture des Grandes Journées Froissart, à exprimer publiquement sa gratitude à l'Académie Jehan Froissart et aux hommes de lettres, journalistes et artistes qui ont inauguré de la sorte la renaissance de la vie artistique du château et de la ville de Chimay, riches d'un si glorieux passé et de si émouvants souvenirs.

Le succès remporté par ces journées organisées en 1950 nous paraît être riche de promesses tant au point de vue touristique qu'artistique.

Faire de Chimay, suivant un mot significatif de la Princesse de Chimay « un petit Salzbourg », c'est contribuer en même temps au prestige artistique et intellectuel de la ville et de la région et à son développement économique, les deux centres de ce mouvement étant le château de Chimay et le Lac de Virelles.

Le château pourra, à cet égard, mettre probablement, l'an prochain, à la disposition des organisateurs son théâtre dont la restauration sera nécessaire et qui pourra recevoir trois cents spectateurs attirés par des festivals de haute qualité que rehausseront des interprètes de classe.

Quand au Lac de Virelles, il sera, dans le parc qui lui est proche et dans le décor de verdure qui l'entoure, le lieu de spectacles en plein air qui attireront non seulement une élite, ce qui sera le cas au château, mais aussi le grand public, à l'instar de ce qui eut lieu au château de Beersel.



L'utilité du vin pour la santé de l'homme

C'EST dans l'excellente « Revue belge des vins et spiritueux » qu'a paru récemment le rapport présenté au VIII^e congrès international des Industries Agricoles par le Dr E. Tant. Nous en extrayons quelques passages que nos amis liront avec le plaisir d'y retrouver l'entière justification de leurs goûts et de leur savoir gastronomique.

*
**

« Il y a peu de temps, votre attention, j'en suis certain, a été attirée par une grande affiche multicolore qui, sur les murs de Bruxelles, représentait un garçon de café, la serviette sur le bras, à la main un plateau chargé d'un verre de liqueur, d'un verre de vin et d'un verre de bière.

« L'affiche était une publicité, d'un goût douteux, attirant l'attention sur les méfaits, sans distinction de qualité, aussi bien du verre d'alcool parfois frelaté que du délicieux vin, jus naturel de la vigne et de la bière anodine de ménage.

« On vient nous dire que le vin a une action défavorable sur l'attention, la coordination, la mémoire, etc... mais on oublie de signaler son action favorable sur une série de manifestations intellectuelles et psychiques comme l'imagination, la vivacité d'esprit, l'originalité des pensées, l'équilibre affectif, la gaieté de caractère, etc... Son action ne s'est-elle pas manifestée combien de fois dans la littérature et dans les arts et nous savons tous que c'est à l'action stimulante du vin que nous devons une série de chefs-d'œuvre et de géniales conceptions.

« Il serait aussi bon de se souvenir parfois de ces vers de Cantavaine qui, en parlant du vin, nous le montre comme un rayon de soleil donnant un peu de joie à ceux qui sont les déshérités du sort :

Donne la joie aux braves gens
Et l'espérance aux indigents
À ceux qui pleurent, la gaieté
À ceux qui souffrent, la santé.

« Nous admettons volontiers que l'alcool sous forme de boissons distillées, prises d'une manière régulière et en quantité nocive, puisse être cause de désastres pour notre organisme. Mais nous allons démontrer combien est fausse l'affirmation des antialcooliques qui déclarent que le vin pris comme boisson au cours du repas et en quantité raisonnable est, malgré tout, néfaste pour notre santé.

« Quelle est la mortalité par l'alcoolisme ?

« Selon la statistique du Ministère de la Santé Publique pour 1.000 décès, il y a en France, 2 morts par l'alcoolisme.

« La même source nous informe que sur 100.000 habitants on trouve en 1947, 1,8 et en 1948, 3,2 cas de mort d'origine éthylique.

« Nous pouvons comparer ces chiffres à la mortalité par certaines maladies et nous trouvons pour 100.000 habitants les nombres de morts suivants :

Diphthérie	1,2
Scarlatine	3,1
Typhoïde	8
Rougeole	14
Cancer	165

« Comparez ce chiffre de morbidité de 3,2 de l'alcoolisme avec celui de 165 du cancer et il sera facile pour vous d'en tirer des conclusions.

« Quelle est la dose d'alcool ingéré tolérable ? Schmidt donne comme limite admise, l'ingestion de 25 grs d'alcool sous forme de bière légère, Widmark admet 170 grs d'alcool comme dose tolérable maximum par jour pour un homme de 70 kgs, ce qui correspond à plus ou moins 5 litres de bière ou 1 litre 700 de vin, ceci est déjà une dose capable de satisfaire un bon buveur.

« Ebbel et Schwaeisheimer indiquent une tolérance de 340 grs d'alcool soit 3 litres 400 de vin. Pringheim accepte comme tolérance une dose de 12 cc d'alcool par kg et par jour, ce qui représente pour un homme de 70 kg, 840 grs d'alcool ou 8 litres 400 de vin à 10°. Vous voyez que si certains déclarent qu'un dé à coudre de vin vous conduit tout droit au cimetière, des savants,

qui n'appartiennent à aucune ligue de tempérance, mais sont aussi respectables que les savants antialcooliques, apportent à leur tour le témoignage que l'organisme supporte des doses d'alcool que bien peu sont prêts à dépasser.

« L'homme habitué au vin peut boire, sans inconvénient, 1 litre 700 de vin à 10° par jour. Certes, pareille quantité ne doit pas être absorbée en une fois. Il importe pour que le vin soit non seulement inoffensif, mais soit bienfaisant, qu'il soit utilisé comme un véritable aliment liquide. La dose quotidienne doit être fractionnée et prise au moment des repas. Il résulte des travaux de Voltz, Dietrich, Widmark et Haufe, que la rapidité d'absorption et élimination de l'alcool est diminuée de cinq à sept fois chez un individu ayant pris un repas substantiel. Lorsque le vin est absorbé pur et hors des repas, l'alcool se comporte comme un élément de « déséquilibre » dont la combustion est toujours incomplète. L'action bienfaisante du vin se fait sentir lorsqu'il est pris à dose modérée au cours des repas.

« La meilleure arme contre l'alcoolisme c'est la propagande pour la consommation rationnelle du vin.

« Cette façon de voir a reçu l'approbation du corps médical français qui, dans un referendum en 1937, a répondu de la manière suivante :

- « Le vin est-il une boisson utile ? 77,92 % oui.
- « Le vin est-il une boisson nuisible ? 2 % oui.
- « Etes-vous abstinent de boissons alcooliques ? 91,13 % non.

« Je crois que nous pouvons nous incliner devant l'avis de ces 91,13 % de médecins qui non seulement ne défendent pas le vin mais le boivent eux-mêmes. Il serait difficile de prétendre que tous sont des incompetents incapables de juger de la valeur ou de la nocivité du vin qu'ils consomment tous les jours.

« Et voici un autre exemple que nous pouvons livrer à la méditation des ennemis acharnés de l'alcool, même à petites doses : Le président d'honneur, M. le Professeur Guéniot, membre de l'Académie de Médecine, a fêté son centenaire en écrivant un livre intitulé : " L'Art de vieillir ", dans lequel il recommande, pour suivre son exemple, de boire en mangeant du vin de qualité.

« En 1929 dans la seule commune de Saint-Julien-Beychevelle en Médoc, pour une population de 1.272 habitants, on a fêté, le

même jour, une noce de diamant et treize nocés d'or, c'est-à-dire que quatorze ménages unis et bien portants depuis plus d'un demi-siècle ont célébré ce jour-là leur joie de vivre et ont témoigné de l'action bienfaisante du vin sur leur santé.

« Dans quel village de buveurs d'eau trouverait-on exemple semblable ?

« En examinant l'état physique de ceux qui nous entourent, nous pouvons nous rendre compte des constatations suivantes :

« Certaines personnes naissent avec une infériorité physique telles qu'elles ne supportent rien au cours de leur lamentable existence. Une soupe un peu trop salée, une tasse de café un peu fort, un légume un peu trop assaisonné, une charcuterie un peu relevée, un petit verre de vin, tout leur fait mal ; ce sont des gens nés malades, qui surveillent leur petite santé et qu'un souffle, un rien incommode.

« La constitution et le tempérament avec lesquels nous venons au monde, la résistance congénitale de nos organes, expliquent bien des énigmes de comportement dans la vie.

« Regardez ces rétractés asthéniques, comme les appelle le Docteur Louis Corman. Le corps est long et étroit, les muscles sont flasques, l'attitude est nonchalante, les gestes mous. Le visage est long. Le front, en forme d'ogive, est uniformément arrondi, avec des tempes plates. Le nez est long, étroit, ses ailes sont flasques. Le menton mou est souvent en retrait ; le teint est blafard ; les cheveux clairs, la calvitie fréquente. La bouche est étroite, entr'ouverte, les lèvres sont molles. Le regard est embué, d'expression rêveuse. L'instinct de conservation est particulièrement développé. Ces hommes ignorent les passions de l'amour. Leur sève est peu féconde, ils n'engendrent guère d'enfants. La gaieté de caractère chez eux sera une exception.

« Voilà l'image physique et morale de celui qui, déjà dans le sein de sa mère, a trouvé des arguments pour prôner la lutte antialcoolique intégrale et pour défendre à son prochain la joie, l'espérance et la santé qu'on trouve dans un petit verre de vin.

« Ces pauvres êtres, incapables de comprendre et de goûter aux joies de la vie, font bien de laisser le vin pour les gens bien portants... et on peut leur appliquer le mot du professeur Sellier : "Le vin est un aliment, l'eau minérale un médicament". Conser-

vons pour nous le vin et laissons pour eux l'eau minérale afin de soigner leur débilité congénitale.

*
**

Et sur cette conclusion, c'est le cœur et la conscience réchauffés que nous quitterons le Dr Tant, non sans citer encore son dernier mot :

« Buvez-en peu, mais qu'il soit bon,
Le bon bin sert de médecine
Le mauvais vin est un poison ».



De tout un peu...

LA POULE AUX ŒUFS D'OR

Le Salon de la Poule aux œufs d'or est le nom que ses organisateurs n'hésitent pas à décerner au Salon du Tourisme et de l'Industrie Hôtelière qui se tiendra à Paris du 31 octobre au 19 novembre prochain. Constatant que l'exportation « invisible » l'emporte de loin sur l'exportation visible, ils en arrivent à décerner à la dite industrie la palme de la plus grande exportatrice. La poule aux œufs d'or, la voilà !

Ce salon est le premier du genre paraît-il, à être organisé en France. Il se tiendra à Paris, au Parc des Expositions, à la Porte de Versailles. Professionnels de l'hôtellerie et fournisseurs se déclarent enchantés de cette initiative. Les gastronomes n'y resteront sans doute pas insensibles non plus, la bonne table étant l'un des grands atouts de l'industrie hôtelière.

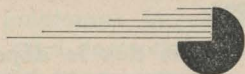
Cinq ministres patronnent ce Salon, qui est soutenu par l'Union Nationale des Restaurateurs, l'Union Nationale de l'Hôtellerie, l'Union Nationale des Débitants de Boissons, et les différents groupements touristiques de France.

A PROPOS DE FROMAGE

La ville de Besançon a organisé un grand « rallye au gruyère », dont le prix devait être décerné à celui des concurrents qui, sur les quatre cents espèces de fromages que produit la France, serait en cours de route, parvenu à en consommer le plus grand nombre... Car c'est dans le domaine des fromages comme dans celui des vins que la France déploie le mieux peut-être l'ingéniosité de son invention gastronomique.

On serait curieux de savoir comment les concurrents avaient à faire la preuve de ce qu'ils avaient ingurgité... Ceci en tout cas, rappelle le mot de cet écrivain qui prétendait que la fermière, qui un jour, trouva la recette du camembert, avait fait plus que le plus illustre savant pour le bonheur de l'humanité.

GASTRONOMIE AÉRIENNE



DANS les temps héroïques — et dans les esprits pusillanimes, l'idée de monter en avion semblait exactement opposée à l'idée de bien manger, et même simplement de manger.

On s'est habitué à voyager par les airs. Vint un temps où, à la satisfaction générale, les passagers se virent offrir au cours de longs voyages, la possibilité de manger aux escales, dans des restaurants convenablement aménagés. Presqu'en même temps, certaines compagnies, puis toutes bientôt, leur firent servir à bord des sandwiches qui leur permettaient d'attendre sans trop de peine, l'heure d'un repas tardif. Je me souviens de mon émerveillement, lorsque en 1945, ayant pris place à bord d'un avion de la A.B.A. (ligne suédoise), je fus mise en possession d'une petit « panier-repas », constitué par un élégant cartonnage habilement découpé, recélant en son sein de véritables trésors ! C'était en 1945, je le répète, et nous étions encore assez loin d'avoir en Belgique, retrouvé l'usage de toutes les bonnes choses.

Dans ce carton il y avait, chaque chose étant soigneusement emballée de cellophane, des sandwiches diversément garnis, des gâteaux secs, des fruits, un œuf, une serviette, une assiette de carton, un gobelet... Les passagers étaient ravis de tant de confort, et la dînette se faisait le plus gaiement du monde, à la satisfaction générale.

Ce fut à très peu de temps de là que les choses changèrent totalement, et que pour ce qui nous concerne, la Sabena commença de servir à ses passagers, sur un plateau en matière plastique spécialement conçu, des repas froids.

Dès lors, le progrès en ce domaine allait marcher à pas de géant. Et nous en sommes arrivés maintenant à l'utilisation de la bonne chère à bord des avions comme moyen de propagande et de publicité par les compagnies aériennes. — « À bord des avions X... on mange mieux ! »

Le repas est devenu une part du voyage aérien. C'est une distraction du bord. C'est un plaisir.

Une grande date s'inscrit dans l'histoire de la gastronomie aérienne, le jour où l'on instaura la cuisine chaude faite à bord.

La Sabena fut l'une des premières à l'inaugurer. Nous fûmes quelques-uns à être conviés à cette inauguration. Un avion s'envola de Melsbroeck dans le but unique de nous faire déjeuner à 7.000 mètres au-dessus des Alpes.

Les cocktails furent servis dès le départ, tandis qu'un chef hautement coiffé de blanc s'affairait dans la cuisine où une marmite électrique spéciale était aussitôt mise en action.

Après une heure de vol environ, fut servi le menu le plus délicat qu'on puisse imaginer — quoique fort simple — dans lequel le caneton à l'orange joliment garni était le plat chaud, et dont les glaces furent servies à la verticale du Mont Blanc...

Il ne fut même pas nécessaire d'en arriver au Champagne pour constater l'enthousiasme le plus complet. Le chef qui avait présidé à cette inauguration était le commissaire de bord en chef de la Sabena, M. Van der Straeten, que chaque semaine des passagers ont le plaisir d'avoir à leur bord pour quelque long voyage au cours duquel il trouve toujours le moyen de leur chatouiller agréablement le palais.

Depuis lors, tout grand voyage comporte un repas chaud par jour. Le repas du soir est froid. Entretiens, le thé est servi avec des gâteaux, et le matin au réveil — car toutes les grandes lignes volent la nuit — un petit déjeuner raffiné est apporté à chacun.

La manière dont sont servis ces repas vaut d'être décrite. Il n'est pas question évidemment, de tables normalement garnies, encore que certains avions géants soient annoncés comme rendant la chose possible.

Mais sur les DC.6 par exemple, chaque fauteuil peut se garnir d'une tablette spacieuse, et sur les autres, un coussin posé sur les genoux du passager sert de support au plateau.

Ce plateau à lui seul est un petit chef-d'œuvre. Il a fait l'objet — je parle toujours de la Sabena — de longues études de la part du service à la tête duquel se trouve M. Bodenhorst. Il est fait de matière plastique rose crème, et comporte une série de cavités selon un dessin spécial. Chacune de ces cavités se complète de l'objet à employer, de telle façon qu'il y soit bien fixé, ne glisse pas du plateau, et puisse être aisément enlevé et remplacé.

Il y a au centre l'assiette, à droite le couvert, puis le verre, la tasse, l'assiette à pain, le beurrier, le sucrier, le sel, le poivre,

tout cela joli et bien imaginé. Le verre peut être remplacé par un bol de confiture, pour le déjeuner, etc., etc... C'est infiniment pratique autant qu'élégant.

Mais si, pendant longtemps, la première ambition des responsables fut de servir à bord des avions, de la bonne cuisine, voici qu'à présent ils cherchent mieux encore.

Et si j'ai commencé d'écrire cet article, c'est à cause d'un dîner qui fut servi récemment à bord d'un avion, et qui se réclame cette fois, de la pure gastronomie... Ainsi d'échelon en échelon, comme se transforment les choses !

Rencontrant peu de temps après ce dîner, M. Bodenhorst, grand maître de ces festivités, je l'interrogeai... Il m'avoua sans détours, que ce n'était pas facile du tout, que de réaliser ces tours de force. Mais que tout de même, la preuve était faite de ce qu'on pouvait attendre de la Sabena en pareille matière.

Et tout aussitôt l'idée nous vint qu'il ne serait peut-être pas impossible qu'un jour, le Club des Gastronomes à son tour, au lieu de se lancer sur les routes des provinces belges à la recherche des bons restaurants, en vint à gravir les routes du ciel pour déguster quelque menu soigneusement élaboré par les services de M. Bodenhorst !

En attendant, et pour justifier cette tentation, qu'on lise donc ci-dessous le programme de la journée dont je viens de parler. Je dis bien « de la journée » car en fait il s'agissait de bien plus que d'un déjeuner. Ce menu était présenté sous l'égide d'un capucin volant dans lequel le Grand Pilier des Tastevins reconnaîtrait peut-être son frère, lequel à grands coups d'ailes poussait dans le vent avec la fumée de son cigare, un plateau où tibatit une appétissante bouteille. A l'intérieur, on lisait :

*Réjouissances gastronomiques
baillées en un DC 4 par la
S A B E N A
à ses féaux amis, en ce jour
d'inauguration de la ligne
Bruxelles-Strasbourg*

Oyez... Oyez...

En ce jour, dix-septième dudict mois de juin de l'an de grâce MCML, portés par les ailes de la Sabena en son DC.4, la gente

demoiselle Isabelle Waffelart, hostesse de l'air, vous baillera avant d'arriver à Francfort :

*Un champagne Perrier-Jouet frappé
escorté de mignardises Sabeniennes.*

*Au départ de cette ville, il sera porté sur les plateaux du bord,
les trois services en l'ordre qui suit :*

*Le Homard de Norvège
arrosé d'un frais Riesling
Réserve spéciale Sabena*

*La poularde de Malines en galantine Orloff
arrosée d'un Château la Mission
Haut-Brion M. C. 1944
Grand Premier Cru.
La soucoupe volante
et
un moka d'Arabie.*

Oyez... Oyez...

Au retour, après les festivités de l'escale, vous vous humidifierez la langue d'un cocktail Sabena, et vous esbaudirez d'un panaché de viandes froides, salade niçoise, rehaussés d'un subtil « La Ville Haut-Brion M.C.1944 » glacé et d'un moka fin.

Ensuite...

Dormez bonnes gens... Vous êtes en bonnes mains !

*
**

Dormir ? Que non. Si c'est là, dans un voyage normal, l'habituelle et confortable conclusion du repas du soir à bord des longs courriers aériens, il n'en fut pas même, le jour que Mademoiselle Isabelle Waffelart (elle était charmante), servit le repas en question. La route n'était plus longue jusqu'à Bruxelles. Et les souvenirs de la journée faisait un suffisant canevas aux conversations pour que nul ne se tint coi !

M. A.



La Saint Vincent tournante et le beau sermon du Grand Aumônier



« S'il fait beau à la Saint Vincent

« Il y a du vin dans le sarment ».

Et voilà pourquoi la Saint Vincent, en Bourgogne, est fête carillonnée. Chaque année, depuis 1938, cette vieille tradition bourguignonne, connaît un succès grandissant. Ce fut la Confrérie des Tastevins qui entreprit de ressusciter une antique et pittoresque coutume, en l'associant à sa généreuse propagande en faveur des vins de Bourgogne. Ce fut la Saint Vincent tournante.

Messe en musique, cortège, transport des statues de Saint Vincent, sur les épaules de ses fidèles... Car chaque cité bourguignonne possède son Saint Vincent. Et les Tastevins, pour le premier cortège de Chambolle-Musigny, s'en firent sculpter un à leur tour. En 1939, la fête se passa à Vosne-Romanée — dont le curé, l'abbé Krau, est grand aumônier des Tastevins. Après la libération, ce fut à Gevrey-Chambertin, puis à Nuits-Saint-Georges.

En 1938, le cortège comptait six statuettes. En 1949, à Meursault, il y en avait 33, accompagnée chacune de délégations communales !

Et ce fut cette fois là, que l'abbé Krau, grand aumônier, prononça le discours fameux dont nous reproduisons ci-dessous les principaux passages, et mieux que toutes les gloses, exprimera l'esprit de la Saint Vincent tournante, dont janvier 1951 verra la prochaine manifestation.

Monsieur l'Ambassadeur,
Excellences,
Chevaliers,
Frères !

Au manoir monastique et viticole du Clos de Vougeot, le Tasting fut si longtemps à la peine que c'est bien raison qu'il soit aujourd'hui à l'honneur...

Le vin — sur le plan naturel — est quasi l'Alpha et l'Oméga de nos saintes lettres. Dès les premières pages de la Genèse, à peine sorti de l'arche, sur la terre, comme dit Victor Hugo, « encore mouillée et molle du Déluge », Noé plante une vigne, il boit le vin... avec la pleine griserie du succès. A la fin de la Bible, en une vision dantesque, l'Apocalypse évoque le Verbe de Dieu le Seigneur des Seigneurs foulant la cuve où bouillonnent les justes colères du Juge suprême. Même parallélisme, même dyptique dans l'Evangile.

L'Evangile s'ouvre sur le miracle des noces de Cana où l'eau se transforme en vin ; il se clot sur le mystère de la Cène de Jérusalem où le vin se transubstantie au sang de Jésus-Christ.

Entre deux, pour passer de l'Ancien au Nouveau Testament, frayer la route du Messie, découvrir déjà les perspectives de la Croix, le précurseur Jean Baptiste dut prêcher la pénitence, il se l'imposait à lui-même, et soumis au vœu du nazaréat, se privait de vin, témoignant ainsi que s'en abstenir, conditionne une bien mortifiante austérité. Scandalisés... du scandale des hypocrites, les Juifs flairaient dans cette diète d'abstème, un cas de possession démoniaque ; par contre, illogiques et sectaires, ils osaient taxer Notre Seigneur de glouton et d'ivrogne, vorax et potator vini, parce qu'il buvait du vin comme tout le monde.

Sans quoi, eut-il opéré le miracle de Cana ? Avec quelques-uns de ses disciples, convive inattendu d'une noce villageoise, peuleuse, à octave privilégiée, le Christ afin de sortir d'embaras ses hôtes qui manquaient « d'abondance », soucieux au surplus de sanctifier, en les partageant, nos joies domestiques, — usant de son Fiat instantané de créateur — tout d'un coup il vous changea en 720 litres de vin, plus de trois pièces, le contenu de six jarres d'eau claire.

Pareil miracle vous laisserait-il incrédules ? Veuillez réfléchir, Messieurs, que le maître absolu de la nature, peut bien j' imagine, quand il lui plaît, s'en affranchir. Si de son soleil, il murt en six mois le vin de nos coteaux, lui refusera-t-on le droit de le susciter en un clin d'œil dans les urnes d'un banquet ? Les bombardiers atomistes transmuent, virent de l'eau vive en eau lourde. Jugez

vous leur alchimie moins hermétique, plus intelligible, et surtout davantage bienfaisante que la création de l'ordinaire extraordinaire de Cana ?

Sans doute, la réédition épidémique de ce miracle risquerait fort, vigneron, de vous couper bras et jambes. Mais tranquillisez-vous. Dans la carrière des thaumaturges autorisés, il ne s'est reproduit, sinon jamais, du moins à de rarissimes exemples qui confirment la règle ainsi que votre quiétude.

Voilà pour le vin. Quant à l'eau, l'Evangile, rien qu'une fois, relate qu'un jour le Christ en accepta d'une femme de Naplouse, sur la margelle du puits de Jacob, pour étancher sa soif. C'est que la conjoncture s'offrait à lui d'amorcer dans le plus sublime des colloques, par delà les horizons et les siècles, la conversion d'une foule de Samaritaines et de Samaritains.

Altéré, oui certes, et sans répit, mais exclusivement altéré du salut des âmes, il le manifesterait lorsque du haut de sa croix, bien qu'ayant soupiré « J'ai soif ! », il refusa le vin que lui présentaient ses bourreaux. C'était leur coutume. En guise d'anesthésiant et de narcotique, aux esclaves crucifiés, les tortionnaires, soit pitié, soit moquerie, tendaient à la pointe d'un javelot, une éponge d'où suintait de la « posca », espèce de « Kroumir » coupé de myrrhe. Mais résolu de souffrir dans l'ombre d'un soulagement, de mourir dans l'intégrité de ses forces, le Sauveur voulut, lèvres closes, jusqu'à la lie, épuiser le calice insondable de ses douleurs infinies.

N'était-ce point au surplus ratifier la déclaration qu'il formulait la veille devant ses disciples ? « — Je ne goûterai plus au fruit de la vigne jusqu'au jour où j'en boirai avec vous, mes amis, dans la maison de mon Père. » Qu'il est étrange, mais pour vous vigneron, combien flatteur, réconfortant et prometteur, que l'Homme Dieu dans l'abîme de son imagination, n'ait rien trouvé de plus expressif que le vin pour symboliser les béatitudes du Paradis ?

Oh, ce céleste banquet métaphorique, quelle stupéfiante image... mais qui ne faisait qu'agrandir à l'infini les simples vignettes dont il avait enluminé son message, et que souvent lui suggérait son passage à travers les vignobles de la Palestine. A preuve ces trois exemples grapillés sur le cep évangélique : « On ne met pas du vin nouveau en de vieilles outres » qui éclateraient. Traduit en langage clair, noir sur blanc : « l'esprit neuf du christianisme ne saurait s'infuser ni passer au moule décrépit du judaïsme pharisien ». Et ailleurs : « Quand on vient de goûter un vin parfait, on n'en réclame pas d'autre ». Autrement dit, avec le vieux Boileau, dans son vers classique (qu'il me pardonne), à deux mots près :

« Rien n'est bon que le vrai ; le vrai seul est buvable. »

Et encore : « S'avise-t-on de vendanger sur des ronces ? ». Question de sens commun et obvie qui force de répondre : La valeur d'un homme se mesure à la qualité de ses actes.

Il est vrai, dans son « Théâtre d'agriculture », Olivier de Serres prétend que celui-là est estimé homme de bien qui possède de bons vins ». *Excessit ! Nego.* Son critère sent vraiment trop le paradoxe et l'hyperbole.

Quant aux paraboles de l'Évangile, sur les 14 seulement que nous conserve le texte sacré, 4 empruntent à la viticulture leur point de départ doctrinal. Paraboles des ouvriers vigneron, des vendangeurs assassins, des deux fils du propriétaire récoltant, du figuier stérile parmi les ceps, et — incidemment, la parole du Bon Samaritain où la seule spécialité pharmaceutique qui soit notée, il est vrai, par le docteur Saint Luc, est le baume de Tornamira, à base d'huile et de vin.

Vraiment, à lire ces paraboles on se le demande, sans l'existence de la vigne et des vigneron, Jésus Christ aurait-il pu de façon aussi lumineuse, prêcher la Bonne Nouvelle et faire comprendre plus aisément, fut-ce à des simples d'esprit, les relations paternelles et filiales que l'Homme Dieu vint établir entre Dieu et les hommes ?

Ah, comme vous eutes raison, et plus peut-être que vous ne le croyez, Chevaliers-Apôtres du vin, de venir prendre ici une leçon et un élan de propagande ! Vous glorifiez, vous, le vin pour qu'il se vende cher, notre Christ, lui, pour se donner lui-même, gratis pro Deo, le vin, il le divinise ! Est-il réclame qui vaille et surclasse celle-là ? En tout cas, je ne sache point de considération plus habile à ennoblir, devant Dieu et devant les hommes, le métier des vigneron, lointains, obscurs, mais indispensables préparateurs du Saint Sacrifice. Donc, de tout ce que vous tentez, de tout ce que vous réussirez pour améliorer leur sort, et les rendre plus heureux et plus reconnaissants envers Dieu, nous autres, curés paysans de la Cote, leurs amis fidèles, nous vous disons « merci, Chevaliers, merci ! ». Courage et en avant, car dans notre détresse et oppression fiscale, ce qu'il faut à tout prix sauvegarder, maintenir, accroître, c'est la richesse providentielle et nationale, irremplaçable autant qu'incomparable de nos vins français !

Dans son « Tableau de la France », l'historien-poète Michelet insinue que jadis, chez nous, le vin de Bourgogne fut l'élément le plus apte à lier le Nord et le Midi. Aujourd'hui que notre pauvre

monde désaxé perd, dit-on, la boussole, que ne peut-il le vin de Bourgogne, réconcilier l'Orient et l'Occident? Que ne donnerait-on pas pour apprendre qu'avec un Meursault 21 ou 29, l'autre, le père Joe et le brave oncle Sam viennent enfin de toaster à la paix, donc au bonheur des peuples? Utopies? Hélas! Chimère? Qui sait? Ce qui est sûr, c'est que les peuples ne retrouveront la paix que s'ils sauvent leur civilisation chrétienne, seule dépositaire et garante de la dignité et des droits de la personne humaine; que s'ils se décident bientôt à récupérer, dans leur ampleur, les forces spirituelles que l'on s'obstine à ne point appeler de leur vrai nom: Religion. Ce qui les caractérise, ces valeurs morales, c'est qu'une fois émises par l'Evangile, invariablement cotées par l'Eglise, elles subsistent d'elles-mêmes, toujours toutes prêtes à revivre et à remonter sous la condition qu'y souscrivent et s'en saisissent pour les diffuser en tout milieu social, des hommes mais des hommes vraiment capables de gouverner, c'est-à-dire une élite de héros et de saints. Or, avec une religion comme la nôtre, qui immortalise les meilleurs de ses enfants, il n'est pas à craindre que les héros et les saints d'ici bas manquent à jamais là-haut de modèles à imiter. En voulez-vous de ces modèles, instigateurs de dévouement, prometteurs de bonne volonté pacificatrice, entraîneurs de salut? Oui, alors, ouvrez au large les portes de nos églises; nos églises, asiles suprêmes de la Liberté, de l'Egalité, de la Fraternité des enfants de Dieu. Qu'ils y entrent donc, tous les bons, tous les vrais Français, qu'ils y réfléchissent, qu'ils s'y recueillent, qu'ils essaient seulement d'y prier; à leur tour, par brassées pleines, ils puiseront au trésor jamais tari de l'idéal et de l'énergie évangéliques que ne cessent d'accumuler, au fil des siècles, tant d'apôtres, tant de martyrs, tant de saints de tout âge et de toute condition!

Parmi cette incalculable multitude, voici que sous nos yeux, à trente trois exemplaires, sortis des Cotes de Nuits, de Beaune et de Meursault, se dresse l'image d'un héros, d'un martyr, l'image de Saint Vincent. Tous unis, frères, par la foi et la charité, dans l'espérance invincible, tenace, en l'avenir de notre France et de sa résurrection — et subsidiairement bien sûr, de la Bourgogne et de ses vins, disons lui :

Saint Vincent, obtiens donc de Dieu qu'avec la Religion, la paix enfin nous revienne. Bénis notre labeur. Que toujours notre vin soit bon : surtout que nos œuvres soient bonnes!

Pour vendanger, aux célestes automnes,
Dans ton sillon, les Vignes du Seigneur!

Ainsi soit-il.

Aux Nobles Chevaliers du Tastevin

NOUS rappelons aux très nobles chevaliers que le prochain Chapitre de la Confrérie se tiendra en l'Abbaye Cistercienne de CLOS VOUGEOT dans le courant du mois de novembre.

La date du 18 novembre, primitivement choisie, n'a cependant pas été confirmée. De toute façon, les demandes de places en vue de ce « Chapitre des trois Glorieuses », devraient parvenir avant le 15 octobre, accompagnées d'un versement égal au nombre de places retenues.

Les frais de participation sont de 600 francs belges, à verser au C. C. P. n° 3290.93 de M. Lizoulet, 22, boulevard Maurice Lemonnier à Bruxelles.

D'accord avec le Grand Conseil de l'Ordre de Clos Vougeot, toutes les inscriptions et versements doivent passer par la Commanderie de Belgique.

Les confrères qui désireraient des chambres à Dijon, en feront la demande au Sénéchal lors de leur inscription. Celui-ci fera le nécessaire à la Cloche, comme de coutume. Les membres sont priés de bien vouloir, lors de leur inscription, renseigner au Sénéchal s'ils disposent de places libres dans leur voiture, ou s'ils désirent trouver place dans la voiture d'un confrère.



SUD-OUEST ET PYRÉNÉES

CEST sous le titre simple et direct, « Sud-Ouest et Pyrénées » que les Publications Françaises ont présenté cet été le premier volume de la collection « Recettes et paysages de France ». Notre grand ami Curnonsky, Prince élu des Gastronomes, est le responsable de la présentation gastronomique des régions, et de la sélection des plats et recettes... C'est tout dire !

Dans le cadre des provinces françaises, entourées des charmes de

leur pittoresque folklore, accompagnées de l'énoncé des richesses de la terre, ce sont les recettes à la fois les plus caractéristiques et les plus agréables, les plus faciles à exécuter parmi les trésors gastronomiques de la douce France que présente le volume. Il se réclame d'ailleurs d'une phrase de la grande Colette, « Chaque chose en son temps, chaque œuvre en son lieu », et veut glorifier par un bon plat la beauté des choses et des paysages.

Les Publications Françaises ont été aidées dans cette présentation, par les Syndicats d'initiative, les Chambres de commerce, l'Office du tourisme, le musée des Arts et de la Tradition populaire. Le volume de 176 pages, longuement et élégamment illustré de planches en couleurs et de gravures en noir ainsi que de photos en couleurs, est consacré aux provinces du Sud-Ouest : Bordelais et Gascogne, avec les Landes, le Gers et les Hautes Pyrénées, Pays Basque et Béarn, Roussillon et Ariégeois, Languedoc avec l'Aude, le Tarn, la Haute Garonne, Périgord avec la Dordogne, le Lot, le Lot-et-Garonne, l'Aveyron, le Tarn et Garonne.

Et voici, parmi tant d'autres, une recette basque inédite extraite de « Recettes et Paysages ».

« Riz à la Gachucha »

Pour 6 personnes : Chorizo (Saucisse basque), lard fumé, 150 grs d'olives vertes, piments espagnols (pimientes morones), tomates, 3 ou 4 oignons, suivant grosseur.

Laver le riz à l'eau courante. Le sécher avec un linge. Hacher menu l'oignon et faire revenir avec 8 cuillers d'huile à très petit feu, jusqu'à ce que l'oignon soit blond et fondant. Mélanger riz et oignon durant quelques secondes en remuant afin que le riz soit bien imprégné. Ajouter 2 cuillerées de tomate concentrée (ou purée de tomates fraîches qui leur saison). Verser sur cette préparation de l'eau chaude jusqu'à ce que le riz soit recouvert de un doigt d'eau. Saler et poivrer (suivant la force en épices du chorizo). Placer dans le jus, sans mélanger, olives dénoyautées et chorizo coupé en larges rondelles. Beurrer un papier et le placer entre le couvercle et le récipient, afin d'obtenir une fermeture hermétique. Cuire très lentement à petit feu jusqu'à complète évaporation de l'eau. Beurrer un moule à savarin. Y placer dans le fond, en couronne ou symétriquement, olives, chorizo et lard préalablement passé à la poêle. Remplir le moule de riz. Renverser sur un plat chaud et placer les piments cuits à l'huile dans le centre de la couronne.



Ajoutons que les membres du Club peuvent souscrire à ce volume au prix exceptionnel de 175 francs, à verser au Club des Gastronomes.

Les bonnes tables de nos membres

RESTAURATEURS « LAUREATS »

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

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

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

BLANKENBERGE

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

BRAINE-L'ALLEUD

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

BRUXELLES

** ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier - Tél. :

*** 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 — Propr. : A. Knaepen.

*** RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M. Pagani.

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

BEERSEL

** AUBERGE DU CHEVALIER
Château de Beersel.

BELŒIL

* HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

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.) — Téléphone : 574.87.
(Propr. M. Eugène).

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

GROENENDAEL

** RESTAURANT TAILLEVENT
Chaussée de La Hulpe.

KEERBERGEN

** LE GRAND VENEUR
J. Peere - Tél. : Malines 511.25.

Restaurateurs et Hôteliers belges

MELREUX-s/OURTHE

*** CHATEAU DE LA REINE PEDAUQUE
M. De Vuyst — Tél. : 72.

MONS

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

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.

LE ZOUTE

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

MEMBRES RESTAURATEURS

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

*** = Cuisine et cadre exceptionnels.

** = Cuisine de tout 1er ordre.

* = Très bonne cuisine.

BRUXELLES

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

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

LA PANNE

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

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

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 1er (h. r.)
— Téléphone : 711.95.

** PICCADILLY
4, place Léopold 1er (h. r.) —
Téléphone : 716.12.

TIRLEMONT

*** HOTEL DU NOUVEAU MONDE
75, rue de la Station (h. r.) —
Téléphone : 20.

VILLE POMMERCEUL

** LE RELAIS
(h. r. — Tél. : Blaton 661.

Les bonnes tables de nos membres

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.

CLERMONT-EN-ARGONNE (Meuse)

** HOTEL BELLEVUE
M. Chosorge.

CORNY-S/MOSELLE (Moselle)

*** REST. " CHEZ THYRY " (r.)
M. Thyry.

DIJON

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

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

LILLE

*** RESTAURANT DE PARIS (r.)
52 bis, rue Esquermoise
Téléphone : 529.41.

LOURDES

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

MACON (Saône-et-Loire)

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

MARSANNAY LA COTE

** HOTEL DES GOURMETS.
Propriétaire : M. Morissot.

METZ (Moselle)

*** RESTAURANT " LE GLOBE "
M. R. Wolff
2, pl. de la Gare (h. r.) A.B.C.

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 BLANCHE
M. Legendre (h. r.)

Restaurateurs et Hôteliers étrangers

ORANGE

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

PARIS

* A LA BONNE FRANQUETTE
18, rue Ste-Rustique, Montmartre
(XVIIIe), (r.)

** AUBERGE DE LA TRUITE
M. Dorin
30, Faubrg St-Honoré, Ville (r.)

PLESSIS ROBINSON

** RESTAURANT DE L'ERMITAGE
M. Conbronne
22, rue de Malabry (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 Caisser (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
M. Pillard
12, place Vauban (h. r.)

VESOUL

* HOTEL " LE MERCEDES "
M. Meng (h. r.)

MENAGGIO (Lac de Côme), Italie

** HOTEL VICTORIA



TOURING-SECOURS

Nos membres ont été dans les premiers à souscrire à l'initiative du TOURING CLUB et à s'affilier à « TOURING-SECOURS ».

Les bons secouristes T.S. ne sillonnaient pas encore nos routes et cependant, persuadés de la nécessité du succès, nous prédisions à échéance plus ou moins lointaine, les 100.000 membres et l'équipement de toutes nos routes principales.

Actuellement « TOURING-SECOURS » compte déjà 75.000 membres et 75 motos T.S. parcourent nos routes journallement et par tous les temps.

Retardataires, inscrivez-vous sans plus tarder à l'œuvre de solidarité routière.

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 :

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,—

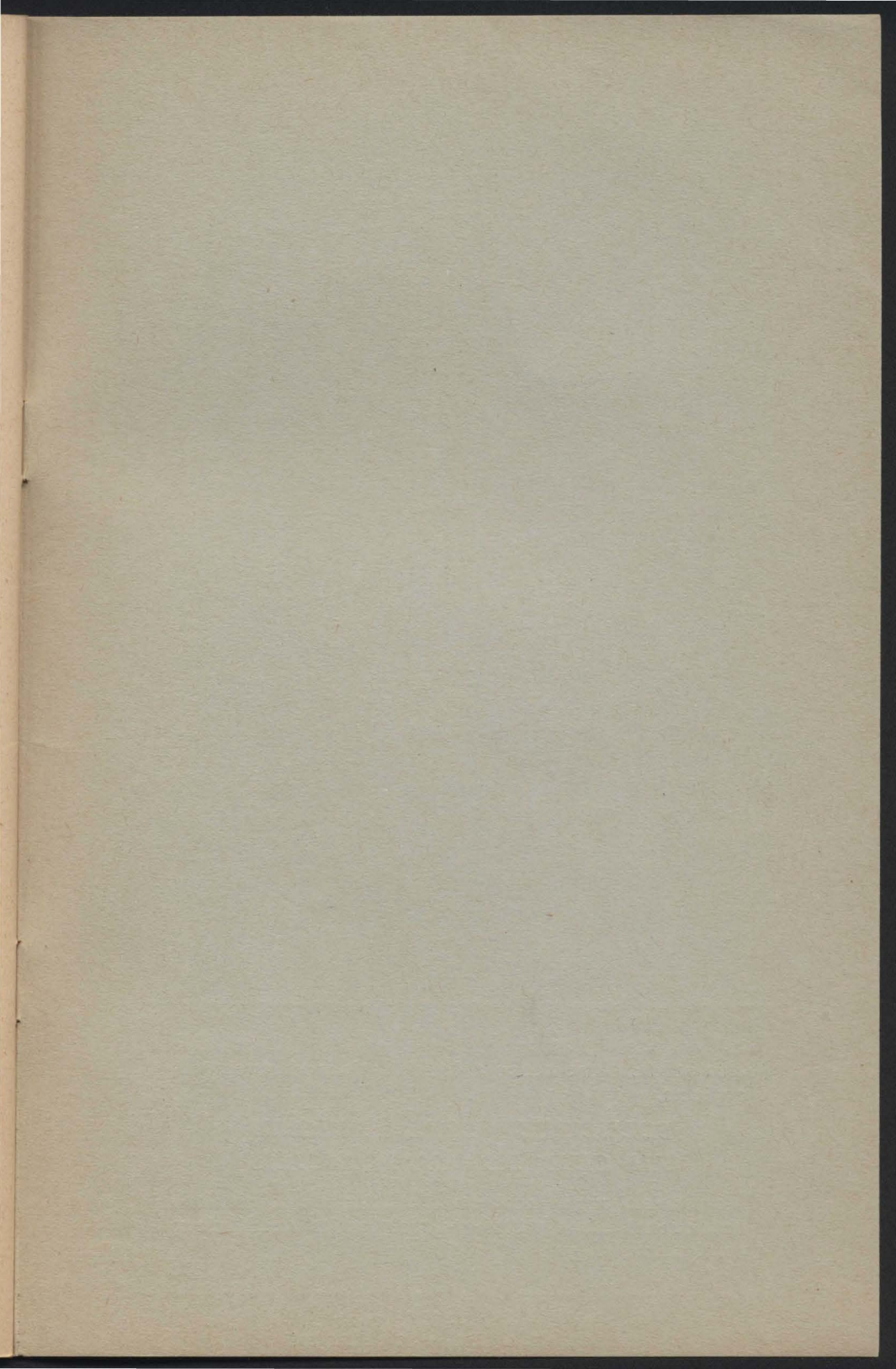
Plaquette chromée « TS »,

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.