

L'Échanson des Gourmets

Menu

La Chaîne
des Rôtisseurs de France

Quelques détails
sur les huîtres portugaises

A propos
de Touring-Secours

La cuisine française

Président d'honneur :
CURNOSKY
Prince Elu des Gastronomes

PÉRIODIQUE

Organe officiel du



18^{me} Année

Numéro 1

FÉVRIER 1952

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.

Un anniversaire

Lorsque le 21 février prochain, les membres du Club des Gastronomes seront réunis au Grand Hôtel, il y aura vingt ans, ou peu s'en faut, que le Club existe !

Cette naissance, ce fut également au Grand Hôtel, un dîner que présidait notre prince élu, le bon Curnonsky.

Les années ont passé. La Gastronomie n'est point morte, et pas davantage le Club. Au contraire, l'un et l'autre se portent de mieux en mieux.

C'est à tout ce que virent ces vingt années, c'est à tous les souvenirs qu'il sera permis d'évoquer ce soir-là, que nous lèverons notre verre, le 21 février...

LE DINER DU VAL VERT

Jeudi
22 novembre
1951



QUE l'art et la gastronomie puissent faire bon ménage, voilà qui est prouvé depuis longtemps. Mais une démonstration de plus n'est pas pour déplaire, surtout quand elle a l'allure de ce dîner du Val-Vert, qui fut donné à la fois pour bien manger, et pour fêter un hôte de choix : Théo Fleischmann.

Ce fut réellement une très jolie réunion, à laquelle le nombre limité de convives ajoutait une intimité des plus agréables. Dans la jolie salle à manger du restaurant du Val-Vert, une longue table fleurie était dressée, barrée par une table d'honneur exclusivement masculine. Le reste de l'assemblée, au contraire, était égayé par de nombreuses et très élégantes présences féminines.

Le menu fut parfait. Du saumon à la Neva jusqu'au soufflé à la Grande Liqueur du Père Jacobert, les convives n'eurent qu'à se réjouir de leurs impressions dégustatives. Même en présence de l'étrangeté de ce Gewurz Traminer 1947, servi avec le soufflé, ce qui était pour beaucoup, une expérience toute neuve...

Lorsque le président se leva, ce fut pour saluer, avec une chaleur qui ne rencontra que des adhésions, la présence de M. Théo Fleischmann, en qui il célébra tour à tour le fondateur de la Radio belge, le poète, l'écrivain, le spécialiste des jeux radiophoniques, et aussi, et surtout, celui dont la volonté, le courage et la diplomatie ont réussi à sauver la Ferme historique du Caillou et à doter ainsi la Belgique d'un émouvant musée, auquel M. Fleischmann, comme président de la Société Belge d'Etudes napoléoniennes, a consacré réellement toute son âme.

L'exposition napoléonienne au Cercle Gaulois fut aussi rappelée, ainsi que son succès triomphal. Le président, pour terminer, pria M. Fleischmann d'être auprès de sa femme l'interprète de tous les regrets des gastronomes, désolés qu'elle n'ait pu se rendre ce soir-là au Val-Vert, et remercia M. Fleischmann qui, à peine remis du grave accident d'auto dont tous deux avaient été victimes peu de temps auparavant, n'avait cependant pas hésité à venir ce soir-là.

Lorsque le directeur de l'I.N.R. se leva, la plupart des convives crurent qu'ils allaient entendre de graves paroles, sévères et profondes... Oh erreur ! Profondes, elles le furent peut-être, mais sur un mode si plaisant que cinq minutes ne s'étaient pas écoulées avant que les rires ne fusent !

Car M. Théo Fleischmann joint à toutes ses autres qualités celle d'être un grand humoriste, quand il lui plaît de se laisser aller à sa verve. Sous cet aspect inattendu, il remporta comme partout ailleurs, le plus vif succès, et les applaudissements furent chaleureux lorsqu'il eut terminé, en finale, par la lecture d'une ballade composée par lui pour les gastronomes, et bourrée d'esprit. Cette ballade, d'ailleurs, la voici :

BALLADE

POUR DIRE LES PEREMPTOIRES RAISONS QUE NOUS AVONS DE VOULOIR ETRE GASTRONOMES

Si les dieux nous laissent le choix
Parmi les passions qu'on renomme
Autant aujourd'hui qu'autrefois
Chez l'Esquimeau ou le Chinois
Ainsi que chez nous, fiers Gaulois,
Tant roturiers que gentilhommes,
Nous voulons être gastronomes !

Ne connaissant pas d'autres lois
Que celle qui parfait la somme
Des félicités et des joies
Qu'on éprouve quand on festoie
Même au détriment de son foie,
Nous voulons être gastronomes !

Si Epicure nous tutoie,
Lucullus, c'est sûr, est notre homme !
Mettons dans l'âtre qui flamboie
Poularde, gibier, même l'oie,
Et autres mets de bon aloi,
Nous voulons être gastronomes !

Que l'heure sonne à nos beffrois...
Laissons les pâles astronomes
Chercher au ciel avec effroi
Et les raisons et le pourquoi
De nos modernes désarrois :
Nous voulons être gastronomes !

L'amour, sans lâcher son carquois,
 Envie Pâris croquant la pomme,
 L'esprit pétille quand on boit,
 Le repas devient un tournoi
 Dont le seul enjeu est la joie...
 Nous voulons êtres gastronomes !

Nos épouses en grand arroi,
 Et même les plus autonomes,
 Nous applaudissent en cet emploi
 Car c'est le jeûneur qui larmoie
 Et le sobre qui se tient coi.
 Nous voulons être gastronomes !

ENVOI :

Prince, voici donc mon envoi :
 Qu'à chaque minute on consomme,
 N'est-ce point là plaisir de Roi ?
 A toi gosier, bedaine et... foi,
 Nous voulons être gastronomes !

La soirée prit fin dans de longs bavardages, après que M. de Backer eut prié M. Fleismann d'accepter la dignité de membre d'honneur du Club.

Traditionnellement, rappelons le menu qui fut servi au Val-Vert :

MENU

LES DELICES DU VAL VERT

Champagne Lanson 1945, en magnums

LE SAUMON DE HOLLANDE A LA NEVA

Sauce Vincent

Riesling Hugel. Grand Cru 1947 (Arthur Dony Cie)

LA BISQUE DE HOMARD — L'OXTAIL SOUP

LA TIMBALE DE RIS DE VEAU

AUX TRUFFES DU PERIGORD

Château Haut-Brion. Pessac Graves 1934.

LA SELLE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
 PUREE DE MARRONS ou COMPOTE DE CALVILLE
 POMMES GAUFRETTES

Nuits Saint-Georges « Clos des Forêts » 1945

LES SOUFFLES A LA GRANDE LIQUEUR

DU PERE JACOBERT

Gewurztraminer 1er Cru sél. 1947 ; mise d'origine
 (Maison Robert Fink)

LES PETITS FOURS — MIGNARDISES

LE MOKA CREME

LE DINER DES AIRELLES

JEUDI
 13 DECEMBRE
 1951

LE dîner des Airelles, au Savoy, fut un régal gastronomique et littéraire. On y associait en effet la réception de M. Marcel Thiry, de l'Académie de Langue et de Littérature Françaises de Belgique, au pèlerinage du bien manger.

Le dîner fut vraiment très bien, et le cocktail d'attente ayant mis de l'ambiance, on dégusta joyeusement les Impériales de Zélande.

Le Suprême de Soles évoquait le nom d'une société bruxelloise, mais souleva un tel enthousiasme que chacun voulut lui trouver un nom, et un nom très distingué...

Le Râble de Lièvre fut un triomphe et le flanquement de compote d'airelles parfait. Le Soufflé glacé praliné acheva en manière de conclusion le chef-d'œuvre du chef Maxent Coudroy, un Bordelais d'origine qui ne fait pas mentir la réputation de son beau pays. Les vins furent à la hauteur : le Sylvaner d'Alsace frais et fruité, le Châteauneuf du Pape 1947, plein de feu et de corps. Enfin le Montebello 1945 en Magnums rallia tous les suffrages.

Au dessert, le président des Gastronomes se fit l'écho du plaisir que tous avaient éprouvé, et félicita les responsables. M. Joseph Grysels, qui préside, aimable et compétent, aux destinées du Savoy, et le parfait chef de cuisine Maixent Coudroy. Il eut un mot aussi pour le service impeccable.

Il salua ensuite l'hôte d'honneur, le poète Marcel Thiry, en évoquant le temps où ils faisaient ensemble campagne en Russie avec les autos-canon belges, il rappela des souvenirs amusants de ces temps lointains et héroïques... Puis il passa la parole à M. Philippe Quersin qui présenta l'écrivain et le poète, avec lequel il a tant de points de contact :

« Cela va des automobiles, des avions et de la vitesse, dit-il, jusqu'aux galaxies lointaines où les mesures se font en années lumières, comme dans nos rêves, en passant par le beau langage et la poésie.

» Marcel Thiry, homme complet et curieux, allie les vues immenses

et courageuses sur l'univers aux douceurs du folklore de sa petite patrie mosane et wallonne.

» Mariant l'élégance à la courtoisie, et la sensibilité à l'esprit, il promène sur la vie un regard amusé qui souvent se voile de tendresse et de mélancolie... »

« Tour à tour, poète, conteur, historien et polémiste ardent et audacieux, sa plume traduit intensément les états d'âme et le mieux, pour vous le faire connaître un peu, est de vous citer quelques-unes de ses œuvres de poète... »

Et l'orateur lut quelques poèmes de son ami. Celui-ci qui évoque le voyageur impénitent :

*Le marchand de tapis volants et de voyages,
Le Hazard, que mon beau loisir achalande,
Quand il a déplié quelques lourds paysages
M'offre enfin le pays du Lion de Juda.
Où, par delà comptoirs, consuls et gourgandines
Et bassins en fournaise où trime le ribaud,
On voit parmi les solitudes ogadines
La trace encor de votre pied d'ange, Rimbaud !*

Cet autre, évocateur d'escalas chaudes, et celui-ci montrant les buts lointains et inaccessibles :

*Et tu rêvais d'aller jusqu'au fleuve Assouvir,
D'y voir des dieux secrets s'aimer dans le jour vert
Des frondaisons trempant dans l'onde, et d'y cueillir
Vers sa source, le pur Instinct comme un fruit clair...*

Le poète montre son raffinement à demeurer encore un peu avant le départ :

*Ne pars pas encore, Cultive
Ta puissance de départ ;
Tiens ta fièvre encore captive
Aux rêts des devoirs épars.*

*Comme est captive et puissante
La vapeur dans un vapeur,
Tiens ta force grandissante
Prisonnière dans son cœur.*

La tendre sensibilité n'éclaire-t-elle pas ce sonnet ?

*« Elle a dû être ravissante »
C'est la phrase d'ombre qu'on dit
Ou qu'on dira demain, tandis
Que tu iras déflorissante.*

*La douceur de l'âge en descente
T'aura prise un soir de ceux-là
Comme un flux qui retourne, ou la
Tendre déclivité des sentes.*

*« Elle a dû... » Ah ! tu auras dû...
O futur passé, quel ardu
Apprentissage que ton âge*

*Et qu'il fait mal, le dur devoir,
Le double et dur devoir, d'avoir
Dû être belle, et d'être sage...*

Son enthousiasme claironne dans « Age » :

*La jeune fille monte dans l'automobile.
Voici, l'hostie est élevée aux mains du prêtre ;
Le sens des cieux, le sens du monde va paraître :
La jeune fille monte dans l'automobile.*

*Sois loué, travail à la chaîne, et, dans les villes,
Soyez loués, les trusts bourreaux des ingénieurs !
La jeune fille monte dans l'automobile ;
Le métal et l'enfant des hommes vont en fleur.*

*C'est Pâques, il éclôt des fleurs chair et acier ;
L'ange sur l'engin bleu pose un vol immobile ;
Et, comme un siècle au front lauré accède au ciel,
La jeune fille monte dans l'automobile.*

Sa fantaisie boudit dans le rythme de « Valse » :

*Bon coup de frein sur un pavé glissant,
Tangente ouverte au cercle de la vie,
Puisque d'hier j'ai porté à six cents
Mon assurance-vie.*

*Nous aurons bien quelque jour ce hasard
D'un bel envol hors la route et l'espace,
Bon coup de frein sur un sol que Hasard
Aura moiré de glace ;*

L'ECHANSON DES GOURMETS

*Puisque tu n'as d'égal, ô coup de frein,
Pour évader du virage des heures,
Que l'oreiller patient d'un doux rein
Où dormir à trois heures.*

D'autres poèmes encore défilèrent, ironiques, mécaniques ou charmants, et l'orateur termina en disant :

« J'ai cherché dans l'œuvre de Marcel Thiry des vers un peu gastronomiques... Je n'ai pas trouvé grand chose bien que ce poète soit un fin gastronome comme le veut son haut degré de civilisation et d'humanisme. »

Et, saluant Madame Thiry, « sa muse aussi en l'occurrence », son appartement du Quai Wauters à Liège, « l'un des endroits où l'on mange le mieux du monde », M. Quersin termina en citant ce petit poème « appétissant » :

*Le chasselas chante sur la charrette,
L'arbre est trembleur comme il y a trente ans ;
Je suis venu par l'avion à soubrette,
Et qui disait que j'avais cinquante ans ?*

*Au quai Voltaire, à la même terrasse,
L'huitre de Claire épouse le vin gris ;
Des peupliers de la berge en terrasse
J'apprends encor le parler de Paris.*

*La matinée a des fraîcheurs citrines
Et c'est la même et c'est toujours Paris,
Mais que me veut, du fond bleu des vitrines,
En chapeau noir ce vieillard au poil gris ?*

Sur proposition de notre administrateur, M. De Backer, M. Thiry fut nommé à l'unanimité membre d'honneur du Club des Gastronomes.

Marcel Thiry répondit de façon charmante, mêlant l'esprit à l'ironie et évoquant certaines aventures gastronomiques lors des ravitaillements du Corps des Autos-Canons auprès de l'intendance russe.

Il remercia ses confrères en gastronomie de l'accueillir parmi eux comme membre d'honneur.

La soirée se termina fort tard, ou fort tôt, comme on voudra puisque tout doucement du jeudi nous étions passés au vendredi... sous le signe de la musique et de la chorégraphie.

L'ECHANSON DES GOURMETS

Rappelons, pour terminer, le menu de cette soirée :

MENU

—
Cocktail Maison

—
IMPERIALES DE ZELANDE

—
SUPREME DE SOLE SANS-NOM

—
RABLE DE LIEVRE SAVOY
COMPOTE D'AIRELLES FRAICHES
POMMES CHIPS

—
SOUFFLE GLACE PRALINE

—
MIGNARDISES

—
MOKA

LES VINS :

Sylvaner d'Alsace
Châteauneuf du Pape 1947
Champagne Montebello 1945 en Magnum



LE DINER DE L'AIR PUR

Jeudi
27 septembre
1951

Il est bien dit dans la chanson, qu'on peut vivre d'amour et d'eau claire... Mais le plus hardi des poètes n'a jamais été jusqu'à dire qu'on pouvait se nourrir d'air pur. C'est que les Gringoières de tous les temps ont rarement la faculté d'être gastronomes, l'eau claire, le croûton sec et le hareng salé étant généralement les seules ressources de leurs greniers.

Pour nous, qui avons moins de génie et plus de chance, nous avons eu l'occasion de constater, une fois de plus, que l'Air Pur nourrit fort bien ! Et encore ce terme est-il des plus modérés en regard de ce que fut le dîner du jeudi 27 septembre, à l'Hôtel de l'Air Pur à Laroche en Ardenne...

Quel spectacle prestigieux que septembre en Ardenne ! Les merveilles toujours renouvelées, les décors aux couleurs chatoyantes, les richesses d'une nature prodigue en miracles, sont bien les meilleures choses que l'on puisse imaginer pour servir de prélude à une soirée comme celle qui nous attendait. Dans son Castel de la Gastronomie, perché au-dessus de la route qui conduit de Laroche à Houffalize, M. Jules Dubois avait donné rendez-vous aux Gastronomes, lesquels savaient à l'avance qu'ils allaient être ravis, car jamais Jules Dubois n'a déçu un gastronome... Mais la réalité dépassa tous les espoirs avec une richesse extravagante et le maître de céans, en plein travail de recherche et de création devant ses fourneaux, entendit monter vers lui les soupirs ravis des élus de la gourmandise.

Cette date, en vérité, restera pour longtemps vivace dans l'esprit de nos membres, car ils n'oublieront pas ce que Jules Dubois avait réalisé pour eux, et qui fut parfait, merveilleusement parfait. Cette conscience dans le travail et cette perfection dans le résultat, auraient amené sur les lèvres de notre bon maître Curnonsky, si nous avions eu la joie de l'avoir parmi nous, ce sourire de satisfaction qu'il a pour la belle cuisine française, qui sait ce qu'elle veut avec autant de simplicité que de richesse.

Hôtel et bonne table, grands vins, service prévenant, rien n'avait été négligé. Aussi le dernier service, en l'occurrence une création de Jules Dubois, le « Désir de Reine », avait disparu avec

regret depuis longtemps, que nous étions encore sous le charme, baignant dans l'euphorie de ce beau soir de septembre doré. Pour un peu nous eussions affirmé que notre amphitryon disposait d'une baguette magique, à lui donnée par des dieux généreux et gourmands... Car comment concevoir autrement, qu'en un seul soir d'aussi nombreuses merveilles eussent pu être créées, réalisées et religieusement dégustées...

Rappelons pour les « auditeurs qui n'étaient pas à l'écoute » le menu de ce haut fait gastronomique :

MENU

Lanson Vintage 1945

LA BISQUE D'ECREVISSES
DU RUISSEAU DU VAL DE BRONZE

LA TRINITE DES GOURMETS (création de J. Dubois)
arrosée
d'un Gewurztraminer Kranzlerberg - Grande réserve 1947
(J. Muller et Fils)

LE JAMBON EN CROUTE DU SEIGNEUR DES ARDENNES
accompagné d'un Château Gruaud Laroze 1947
Domaine Cordier

LES POUILLARDS EN CASSEROLE AU BEURRE DE VILLEZ
Geisweiler, Nuits Saint-Georges 1943

DESIR DE REINE (création J. Dubois)



LE DINER DE L'ASTRID

Judi
31 janvier
1952

qui fut servi à 19 h. 30, au restaurant « Astrid », 21, rue de la Presse, à Bruxelles, en l'honneur de M. Eric Legrand, président du Touring Club et de Touring Secours.

MENU

Sherry du Patron

« LE BLOC ASTRID »

LE CONSOMME DE VOLAILLE GASTRONOME

LES QUENELLES DE BROCHET AU CAVIAR

LE CANETON AUX ANANAS

LE NID POMMES SOUFFLEES

LE FROMAGE DE SAISON

LES GLACES AUX MANDARINES ET KIRSCH

MOKA

LES VINS :

Lanson Brut

et en courte interruption :
Le Bordeaux du Patron 1947

LE DINER DU GRAND HOTEL

Judi
21 février
1952

qui sera servi à 19 h. 30, au restaurant du Grand Hôtel, 31, boulevard Anspach, à Bruxelles.

MENU

CONSOMME GAULOIS

HUITRES DE ZELANDE A LA ROCKFELLER
(Grevenmacher Rosenberg)

PAUPIETTES DE SOLES A LA ROYALE
(Château Dudon 1944)

SUPREME DE VOLAILLE A LA ROYALE
FONDS D'ARTICHAUTS PRINCESSE
POMMES NOISETTE
(Château Margaux 1944 Ir Grand Cru)
(Haut Médoc M.D.C.)

PARFAIT BRESILIEN
MIGNARDISES
(Porto Fontella Vintage 1917
Mise d'origine. Feist, Londres)

MOKA

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

LE DINER DE ST-SEBASTIEN

Jeudi
20 mars
1952

Le dîner du 20 mars, sera, une nouvelle fois, un dîner-surprise, du moins quant au menu, dont l'ordonnance incombera comme précédemment, à un de nos excellents traiteurs bruxellois.

Ce dîner aura pour cadre et pour décor, l'une de ces vieilles demeures bruxelloises où survivent les belles traditions du passé. Le local du Grand Serment Royal des Archers de Saint Sébastien abritera pour un soir gastronomes et folkloristes, lesquels se confondent bien souvent... Le Grand Serment Royal et le Club des Gastronomes réunis dans le cadre délicieusement archaïque de cette vieille maison de la rue de Laeken, auront ainsi l'occasion de confronter leurs conceptions.

Des circulaires seront envoyées en temps voulu pour donner aux membres du Club les détails qui leur sont nécessaires.



LE DINER DU FAISAN DORÉ

Samedi
26 avril
1952

qui sera servi à 19 heures, à l'hôtel-restaurant « Le Faisan Doré », à Loverval.

MENU

TORTUE CLAIR
parfumé au Xérès

SOUFFLE DE HOMARD DES GOURMETS
flambé fine champagne (création)

Riesling « Etoile d'Argent »

TURBAN DE RIS DE VEAU
« FAISAN DORÉ »
POMMES LORETTE

Rauzan Gassies Margaux 1938

CHAUD FROID DE VOLAILLE DES GASTRONOMES
SALADE DES GOBELINS

Blanc de blanc brut 1945

MARQUISE MARIE BRIZARD

MOKA

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

A propos de Touring-Secours

Le dîner du 31 janvier dernier avait été organisé, comme nous le disons d'autre part, en l'honneur de M. Eric Legrand, président du Touring Club et de Touring Secours. A cette occasion, M. Huybrechts, directeur de ce dernier organisme, a bien voulu résumer pour nous la situation actuelle de l'« escadron jaune ».

★ ★ ★

Vous présenter Touring Secours vous paraîtrait superflu car à l'énoncé de ces deux mots surgit aussitôt à vos yeux une silhouette kaki à califou-chon sur une moto jaune. Cet équipage est devenu familier aux usagers des routes belges qui savent, qu'en cas de panne de leur véhicule, la moto s'immobilisera aussitôt à leur côté et l'agent T.S., la main au képi et le sourire aux lèvres, leur présentera son aide. Nos agents circulent en effet depuis le 18 avril 1948. A qui doit-on l'apparition de ces hommes surnommés depuis « les anges gardiens de la route » ? Au Touring Club de Belgique qui fonda, érigea Touring Secours en a.s.b.l. indépendante.

Quelle est donc la mission de Touring Secours ?

Avant tout permettre à nos sociétaires, victimes d'un caprice de leur véhicule, de continuer leur route, si pas définitivement, du moins jusqu'à la plus proche localité où ils trouveront toute l'aide désirable. L'intervention de nos agents n'est donc due que sur les secteurs où nous assurons le service, en dehors des agglomérations et jamais à proximité immédiate d'un garage ouvert. Parcourant chacun à longueur de journée un secteur d'une trentaine de km. faut-il vous dire que nos agents sont, souvent hélas, témoins d'accidents de la circulation.

Il leur incombe alors le soin d'alerter les autorités compétentes et éventuellement médecin et ambulance ; en attendant leur arrivée ils aident les accidentés, règlent la circulation afin d'éviter que l'encombrement momentané de la route ne provoque d'autres accidents ; enfin, c'est fort à propos qu'ils font appel à leurs notions de secouristes diplômés de la Croix Rouge de Belgique.

Ils ont toute occasion aussi d'observer la route et la signalisation et toute lacune dans cet ordre d'idées fait l'objet d'un rapport spécial, dont la direction Touring Secours transmet l'objet aux autorités compétentes.

Cette tâche revêt, pendant les mois d'hiver, un caractère de par-

ticulière importance. Chaque homme parcourt rapidement le matin une première fois son secteur apposant aussitôt, à 100 mètres de part et d'autre des sections glissantes de la route, une plaque « Verglas » invitant les automobilistes à la prudence. Il téléphone ensuite à la direction le résultat de ses observations et ces renseignements sont portés à la connaissance de tous

- 1) par affichage extérieurement à l'immeuble ;
- 2) par téléphone aux personnes qui nous consultent par cette voie ;
- 3) par la R.N.B., tant en français qu'en flamand.

Voici donc les services que nos sociétaires sont en droit d'attendre de nos agents. Mais d'autres avantages leur sont accordés, à savoir :

- 1) Abonnement au journal de Touring Secours, publication mensuelle où ils trouveront, outre des indications sur le fonctionnement de notre organisme, des données précises sur les campagnes que nous menons en leur faveur, d'utiles commentaires sur le Code de la route — son interprétation, son application ;
- 2) Le bénéfice d'une assurance spéciale, prévoyant, à concurrence de 25.000 francs, le remboursement aux ayants-droit des frais funéraires consentis pour le sociétaire tué dans un accident de la circulation ;
- 3) Les avantages accordés dans certaines maisons ;
- 4) Le droit de suivre les cours donnés à l'école Auto. Ces cours comprennent trois cycles :
 - a) Le cours de conduite pour débutants (500 francs) ;
 - b) Le cours de perfectionnement de conduite automobile (750 francs) ;
 - c) Le cours de perfectionnement technique (100 francs).

Voilà ce que Touring Secours offre à ses sociétaires pour les modiques sommes ci-après :

- Membre automobiliste : 225 francs + 50 francs de droit d'inscription ;
- Membre motocycliste : 150 francs + 25 francs de droit d'inscription ;
- Membre vélo-motoriste : 75 francs + fr. 12,50 de droit d'inscription.

Le droit d'inscription n'est dû qu'une fois pour autant que notre

membre renouvelle régulièrement son inscription. En sont exonérés les membres automobilistes du T.C.B. qui s'inscrivent spontanément à Touring Secours, c'est-à-dire avant toute intervention de nos agents. La cotisation s'entend par véhicule.

Pour tous renseignements complémentaires, la direction Touring Secours se tient à votre entière disposition.

Mieux que des mots, des chiffres vous permettront de comprendre pourquoi nos T.S. sont par gratitude surnommés les « anges gardiens de la route ».

Du 18 avril 1948, date à laquelle 12 secouristes prenaient la route, au 31 décembre 1951 où ils étaient 84 à remplir leur tâche sous la surveillance de 5 inspecteurs régionaux et un inspecteur-chef, ils ont effectué :

88.402 dépannages,

ils sont intervenus dans :

2.842 accidents,

où ils ont soigné :

839 blessés.

Pour ce faire, ils ont parcouru 8.345.822 km., soit plus de 208 fois le tour du monde.

Conscients des différents avantages mentionnés et du réel dévouement dont nos T.S. font preuve chaque jour, quel usager de la route hésitera donc encore à rejoindre les rangs de ces 100.000 membres que compte déjà Touring Secours devenue de ce fait la plus puissante association d'automobilistes de Belgique ?

E. HUYBRECHTS,
Directeur de Touring Secours.



La chaîne des Rôtisseurs de France

Nous disions dans notre dernier numéro, comment la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs de France avait tenu à Evian, en mai 1951, son premier Chapitre international.

La chancellerie de cette illustre confrérie, qui fut fondée en 1248 sous le nom de « Corporation des Rôtisseurs », a fait parvenir à ses membres, en date du 15 janvier 1952, une circulaire par laquelle elle porte à leur connaissance qu'elle a appelé aux éminentes et gastronomiques fonctions de Grand Bailli de Belgique, M. Walter O. Fostier, chevalier du Tastevin, membre d'honneur de notre Club, éditorialiste radiophonique au Tourisme, rédacteur en chef de la revue du Touring Club de Belgique et de « Reflets du Tourisme ».

Rappelons que la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs de France, dont le Grand Maître d'Honneur est Curnonsky, groupe tous les fervents de la broche : professionnels, amateurs possédant une broche, amateurs gastronomes amis de la broche, etc... Tous les membres ont pour mission de recruter les gastronomes avertis dignes de ce nom et les amis de la broche, et de les réunir en vue de soutenir et maintenir le grand art de la rôtisserie à la broche et aussi de la cuisine française.

Les armes de la Confrérie sont « de gueules à deux broches d'or posées en sautoir, accompagnées de quatre lardoires d'or et à bordure rayonnante également d'or ».

La circulaire précitée porte les signatures illustres du Grand Maître de la Confrérie M. L. Giraudon, du Chancelier M. V. Valby, des Sénéchals MM. P. Gaskell et S. Clusells, du Bouteiller M. F. Woltner, de l'Archiviste M. J.P. Mariage Eudes de Saint-Pierre, du Grand Commandeur Dr A. Becart, du Grand Chevalier Dr de Pomiane, du Commandeur Dr Ch. Guebel, et des Membres du Comité Gastronomique Comtesse de Bragard, Marquis de Beaumont, Dr Luquet, MM. J. Lucas, S. Arbello de Vecqueur, M. Michelet-Berthier et Morisse.

Il nous est revenu qu'il entrerait peut-être dans les intentions du nouveau Grand Bailli d'amener la Confrérie à tenir prochainement en Belgique un Chapitre international... Il va sans dire que le concours du Club des Gastronomes est acquis dès à présent à une aussi intéressante initiative !

Dans la revue H.R.T.C.

Ce n'est pas sans intérêt que nous avons constaté les progrès constants de la Revue des Hôteliers, Restaurateurs, Traiteurs et Cafetiers... Ce beau cahier manuel est d'une lecture toujours plus agréable et qui le met nettement au-dessus de la moyenne des organes corporatifs. Il y a par exemple, dans le n° 11 de novembre 1952, de quoi distraire les uns autant que de quoi instruire les autres (administration : 17, rue Destouvelles, Bruxelles).

Pour notre part, nous y avons lu avec plaisir l'interview de M. Jacobs, chef d'un grand hôtel bruxellois, et nous avons piqué à l'intention de nos lecteurs les recettes dont il a fait confiance à cette occasion.

Steak de Veau à la Jacobin

Prendre un beau steak de veau, bien aplatir et le fendre sans le départager. Mettre à l'intérieur une belle tranche de jambon de Paris cuit de qualité.

Refermer le steak, assaisonner (pas trop de sel), et en faire une roulade.

Cuire le steak au four, avec du beurre, dans une sauteuse. Quand il est bien coloré, et à mi-cuisson, ajouter quelques champignons en gros quartiers. Retirer le steak aussitôt cuit.

Déglacer la sauteuse au cognac et madère et finir à la crème. Rectifier l'assaisonnement avec une pointe de moutarde.

Dresser le steak couvert de la crème et des champignons, sur un plat rond, l'entourer d'une belle bordure de pommes Duchesse et servir aussitôt.

Saucisse de Campagne à la Limbourgeoise

Préparer une saucisse de viande de porc pas trop grasse, passée à la plaque moyenne, assaisonner de bon goût (avec muscade), cuire comme à l'ordinaire.

Prendre un chou vert, le blanchir, le rafraîchir, l'égoutter, puis hacher.

Faire suer un oignon haché au saindoux et quelques lardons,

ajouter les choux, assaisonner (avec muscade) et braiser comme d'habitude.

Cuire d'autre part des haricots blancs ; quand ceux-ci sont cuits, ajouter le sel indispensable, les égoutter et les mélanger aux choux et mettre au point l'assaisonnement. On peut ajouter un peu d'ail haché très fin pour une clientèle qui le désire.

Servir les saucisses bien dorées et bien chaudes, entourées de garniture.

Côte de Veau à la Palermitaine

Prendre une belle côte de veau première bien blanche à l'os. Bien parer, aplatir aussi mince que possible, assaisonner de poivre et de sel.

Passer la côte dans un œuf entier bien battu, panner au fromage de gruyère ou parmesan râpé, pour que la côte soit bien couverte.

Poêler au beurre, clarifier et servir aussitôt.

Accompagner de spaghettis liés d'un peu de crème.

Boudins à la façon des Campines

Prendre boudins blancs et noirs de bonne qualité. Ciseler légèrement et poêler au beurre.

Poêler d'autre part de grosses tranches de pommes de terre, bien laisser colorer des deux côtés.

Même opération avec des pommes fruits évidées et non épluchées. Prendre des pommes bien fermes.

Dresser les boudins dorés et « chantants », entourés des deux pommes et servir aussitôt.



Quelques détails sur l'huître dite « portugaise »

Après avoir passé en revue dans un numéro précédent, les mollusques que rencontrent dans leurs voyages tous ceux qui aiment parcourir les côtes françaises, et goûter aux richesses gastronomiques régionales, nous pénétrons cette fois les mystères de la culture de l'un des ornements les plus délicats de nos tables : l'huître. Et spécialement de l'huître bizarrement contournée, moins fine aux dires de certains que l'huître plate, mais souvent délectable pourtant, qu'on appelle l'huître portugaise, et dont celles qu'on cultive dans les claires de Marennes sont les plus réputées.

LA GRYPHEE

L'huître portugaise ou l'huître anguleuse est rangée par beaucoup de naturalistes dans un genre spécial : c'est pour eux la « gryphée anguleuse ». Les gryphées diffèrent des huîtres proprement dites par les caractères suivants. La valve gauche, par laquelle l'huître est toujours fixée au rocher, est beaucoup plus creuse que la droite, qui sert en quelque sorte de couvercle, et présente au voisinage de la charnière un crochet très saillant.

Comme l'indique son nom vulgaire, cette huître est commune sur la côte du Portugal et principalement à l'embouchure du Tage. Elle est utilisée dans ce pays pour l'alimentation, depuis les temps les plus reculés. En France, vers le milieu du XIX^e siècle, son existence n'était connue que des savants et des ostréiculteurs. Depuis 1848, le Dr Barboza, du Bocage, concessionnaire des magnifiques huîtrières de l'embouchure du Tage, appartenant à l'Etat, s'efforçait de trouver à l'étranger, surtout en France et en Angleterre, de nouveaux débouchés pour les produits de ses parcs ; mais, malgré la facilité de son transport, la gryphée anguleuse demeurait un produit exclusivement portugais.

La pénurie de l'élevage d'huîtres indigènes par suite d'une exploitation exagérée, amena l'introduction en France de la gryphée. Une note de Cabaret de Saint-Sernin, administrateur principal de la Marine, au Congrès des pêches maritimes de Bordeaux en 1907, semble fixer de façon définitive l'histoire de cette acclimatation, si intéressante au point de vue zoologique et commercial.

L'INVASION

Un armateur de pêche de La Teste, Coycaut, résolut d'introduire dans le bassin d'Arcachon plusieurs millions d'huîtres portugaises pour les livrer à la consommation et les vendre aux parqueurs. Il en sollicita l'autorisation, qui lui fut accordée par un arrêté du préfet maritime de Rochefort (17 décembre 1865), approuvé par le ministre de la Marine. Vers la fin de 1866, la récolte de l'huître indigène s'annonçant comme très mauvaise, Coycaut se fit expédier par le vapeur anglais « Speedwell », un premier envoi de gryphées anguleuses, qui parvint à Arcachon le 5 janvier 1867 où il fut immédiatement immergé. D'autres envois suivirent, peu nombreux jusqu'en 1870, beaucoup plus importants après.

En mai 1866, un navire, le « Morlaisien », dans un des voyages qu'il faisait d'habitude entre Bordeaux, La Teste et Lisbonne, prit dans ce dernier un chargement d'huîtres pour Arcachon. Le mauvais temps l'obligea de rentrer en Gironde et d'y séjourner quelque temps. Sa cargaison s'avaria, et on la jeta par dessus bord, entre Richard-Talais et Le Verdon, sur la rive gauche du fleuve. Toutes les huîtres n'étaient pas mortes, cependant ; les survivantes se multiplièrent rapidement et donnèrent naissance aux bancs qui existent dans l'estuaire de la Gironde et à l'innombrable lignée qui allait couvrir les côtes de la Charente Inférieure et, en partie, celles de la Vendée. En 1873, la « portugaise » arrivait à l'embouchure de la Charente, en 1874, à Angoulins, près de La Rochelle ; en 1879, toute la côte était envahie jusqu'à la baie de l'Aiguillon, c'est-à-dire à 100 km. du lieu de l'accident.

La nouvelle venue fut d'abord accueillie avec curiosité, presque avec sympathie, par les habitants du littoral. Elle apparaissait d'abord discrètement, par petits groupes, sur les pierres et les rochers découverts à marée basse. On la détachait précieusement, pour la placer dans les parcs d'élevage de l'huître indigène. Quelques années plus tard, le désastre était consommé : les gryphées

envahissaient toutes les surfaces rocheuses et étouffaient les premières occupantes sous leurs bataillons serrés. Plus avertis, les ostréiculteurs bretons veillèrent avec un soin jaloux à ce qu'aucune huître portugaise ne soit introduite dans leurs parcs. Malgré tous les règlements et toutes les surveillances, on trouve chaque année en Bretagne, sur les bancs, dans les parcs ou sur les collecteurs d'huîtres indigènes, quelques gryphées qui sont immédiatement détruites. Elles proviennent soit d'embryons transportés par les courants, soit d'huîtres fixées sur la carène des bateaux, soit d'autres causes accidentelles.

Vers 1910, une invasion subite des étrangères se produisit près d'Auray. L'année d'après, elles avaient disparu, n'ayant sans doute pas rencontré les conditions favorables à leur développement.

UNE VIGUEUR PEU COMMUNE

Quand au contraire, ces conditions sont réalisées, la gryphée affame sa rivale, la recouvre et la détruit ; les raisons de sa supériorité dans la lutte pour la vie sont aujourd'hui connues.

1° La gryphée anguleuse est beaucoup plus vigoureuse que l'huître française ; elle résiste mieux au froid et à la chaleur ; elle peut s'installer partout, même sur les rochers découverts plusieurs heures par jour ; sa valve gauche, très creuse, renferme beaucoup d'eau, qu'elle sait conserver en contractant énergiquement le muscle qui réunit ses valves.

2° Les expériences de Viallanes, à la station zoologique d'Arcachon (1892) ont montré que l'activité des cils vibratiles de la gryphée est cinq fois plus grande que chez l'huître indigène ; en d'autres termes, elle amène en un temps donné, cinq fois plus d'eau dans sa bouche et par suite, fait pénétrer dans son tube digestif cinq fois plus d'aliments ; elle affame littéralement les huîtres indigènes placées près d'elle, cause leur dépérissement et leur mort.

3° Enfin, la gryphée est plus prolifique que l'huître française ; d'après Dantan (1912), chez cette dernière, 50 % d'individus sont mâles, l'autre moitié est hermaphrodite, la glande génitale donnant successivement des spermatozoïdes et des œufs, ou l'inverse ; elle est de plus vivipare ; les œufs restent enfermés pendant deux mois entre les lames des branchies et les deux moitiés du manteau de la mère, puis ils sont fécondés et se transforment

en embryons (de 1 à 2 millions) qui sont rejetés par la mère en juillet et août ; ce sont eux qui produisent ce qu'on appelle les « huîtres laiteuses ».

L'huître portugaise est, au contraire, unisexuée et ovipare. Les femelles sont plus abondantes que les mâles et d'après Dantan, atteignent la proportion de 56 à 57 %. Elles donnent encore plus d'œufs que les huîtres françaises. Ces œufs sont fécondés au dehors, et les embryons se fixent bientôt sur les surfaces solides. Ces différences dans le mode de reproduction montrent que l'hybridation entre les deux genres, redoutées au début par les ostréiculteurs bretons, est absolument impossible.

OU SONT LES GRYPHEES ?

Malgré sa vigueur, son appétit et sa puissance reproductrice, la gryphée n'arrive à supplanter les huîtres indigènes que lorsque la nature du terrain et le régime des courants lui conviennent. Il lui faut des côtes calcaires abritées des vents du large ; il lui faut aussi des eaux tempérées. Il est intéressant à ce point de vue, d'examiner sa distribution sur les côtes de France, telle qu'elle fut notée en 1904 par L. Joubin et Guérin Canivet, dans leur ouvrage « Gisements des mollusques comestibles des côtes de France ». Partons de la frontière d'Espagne en remontant vers le Nord. Il existe quelques gryphées signalées déjà en 1863 dans la baie de Saint-Jean-de-Luz. Leur origine est inconnue. Leur multiplication fut peu active. On rencontre ensuite un banc dans l'étang de l'Hippodrome et dans le chenal qui le relie à la mer, puis deux beaux gisements à l'embouchure de l'Adour. Ils sont dus au Capitaine Izaure qui faisait le cabotage entre l'Aiguillon, Bordeaux et Bayonne, et qui déversa en ce point plusieurs centaines de gryphées entre 1883 et 1886.

La côte rectiligne, sablonneuse, qui s'étend sans un affleurement rocheux, entre l'embouchure de l'Adour et celle de la Gironde, est absolument stérile comme production coquillière. En ce qui concerne le bassin d'Arcachon, il y a été constamment introduit des gryphées depuis 1867. D'abord d'origine portugaise, elles provenaient ensuite des côtes françaises. Ce mollusque n'est mis là qu'en dépôt pour la vente. Il n'est pas cultivé, se développe peu et, pour une cause ignorée, ne se reproduit plus. Il est par suite incapable de porter préjudice à l'élevage de l'huître indigène dans ce bassin.

Nous voici maintenant parvenus dans l'estuaire de la Gironde, au point où furent jetées en 1868 les « portugaises » avariées du « Morlaisien ». Sur la rive gauche elles forment un banc presque continu de 10 à 12 km. depuis le Verdon, en remontant le cours du fleuve. Sur la rive droite, qui ne fut envahie qu'en 1873, elles occupent tous les fonds rocheux qui limitent les petites baies sableuses ou « conches » si nombreuses en cette région ; en tout, une vingtaine de gisements depuis Saint-Seurin-d'Uzet jusqu'à Royan et à la pointe de Terre-Nègre. De ce lieu jusqu'à la pointe d'Arvert, à l'embouchure de la Seudre, on ne rencontre plus que les sables improductifs de la Grande Côte.

LA GUERRE DES HUITRES ET DES MOULES

Le littoral de la Saintonge et de l'Aunis, abrité des vents du large par les îles, semble un habitat de choix pour la gryphée anguleuse, qui s'y est développée d'une façon incroyable. Toutes les roches calcaires du jurassique de la Seudre au fond de la baie de l'Aiguillon, en y comprenant les côtes orientales d'Oléron et de Ré, ne sont qu'un immense gisement d'huîtres portugaises. Les bouchots à moules qui se dressent comme une immense forêt de 25 km. de long dans la baie de l'Aiguillon, ont été menacés vers 1900, d'une destruction complète par les gryphées. Les larves de ces dernières se fixaient sur les pieux, les branchages, puis se développaient rapidement, recouvrant les moules, les étouffant, blessant les mains des travailleurs. Le prix des bouchots baissa subitement et ce fut presque un krach. Heureusement pour les mytiliculteurs, la vigueur de leurs élèves eut raison des portugaises qui furent recouvertes à leur tour et emprisonnées dans le réseau des filaments secrétés par les moules. Après quoi les gryphées se rencontrèrent bien encore çà et là sur les pieux des bouchots, mais elles furent détruites impitoyablement par les boucholeurs.

La puissance d'envahissement de la gryphée anguleuse semble s'arrêter au terme des rivages de l'Aunis. On trouve quelques gisements en Vendée puis au Grouin du Cou. La limite septentrionale du transport naturel des gryphées par les courants, est le gisement situé en face du chenal du Payré, un peu au sud des Sables-d'Olonne. C'est que jusqu'en ce point, les courants du jusant venant du pertuis breton portent au nord-ouest et transportent les embryons au rivage ; plus haut les courants sont presque toujours dirigés vers l'ouest et poussent les embryons au

large. De plus, la côte vendéenne cesse d'être abritée et ses eaux deviennent plus froides. L'extension naturelle des gryphées n'est donc pas à craindre vers le nord. Les rares gisements que l'on rencontre au-delà des Sables-d'Olonne, en quelques points abrités, dans la baie de Bourgneuf, à Noirmoutier, à Pornic, sont dus, semble-t-il, à des introductions volontaires dans les parcs ou à des causes accidentelles. En différentes localités baignées par la Manche, à Deauville par exemple, on entreposait parfois des huîtres portugaises dans les parcs, mais on n'y a jamais observé la moindre tendance à la reproduction.

ROCHERS ARTIFICIELS

Aux points où les gryphées trouvent réalisées les conditions d'existence qui leur conviennent, aux environs de La Rochelle par exemple, leur développement est réellement prodigieux. Elles recouvrent d'une enveloppe ininterrompue tous les rochers de la zone soumise au jeu des marées, et forment parfois d'immenses bouquets, sorte de récifs d'un mètre et plus de hauteur. Quand, à l'aide d'une pioche, on démolit une de ces agglomérations de bivalves, dont le volume peut atteindre la moitié d'un mètre cube, on s'aperçoit non sans surprise, qu'elle a pour unique point d'appui, une pierre grosse comme les deux poings. Celle-ci a supporté cinq à six générations d'huîtres étroites et longues, fixées, dressées, étagées les unes sur les autres. Les générations inférieures sont mortes et envahies par la vase. Des légions d'animaux trouvent un refuge entre ces milliers de coquilles : ce sont des « porcelanes », petits crabes aux larges pinces plates, des vers d'espèces variées, et d'innombrables « murex », qui vivent aux dépens des huîtres dont ils perforent les valves. Il y a là un poids énorme de calcaire secrété par ces animaux en partant du sulfate de calcium contenu dans l'eau de mer. Ces bouquets dressés peuvent être comparés dans une certaine mesure, aux récifs qu'édifient les polypiers constructeurs dans les mers chaudes. Mais infiniment moins résistants, ils ne durent que quelques années.

Quand les mollusques du dessous sont morts, leurs coquilles s'effritent, le récif péricule par la base. Les vagues d'une tempête l'abattent comme château de cartes. On conçoit que toute chute du promeneur dans ces parages soit dangereuse, car elle s'accompagne d'innombrables coupures sur les bords tranchants des coquilles dressées comme autant de rasoirs.

L'ACCLIMATATION DE L'ETRANGERE

Les gryphées vivant ainsi à l'état sauvage sont la propriété de tout le monde, et peuvent être recueillies à certaines époques. Elles constituent un aliment sain, beaucoup plus riche en phosphates que l'huître indigène, mais de saveur âcre, inférieure. Sur les côtes de la Charente Inférieure, elles excitèrent d'abord la curiosité par leur rareté, puis l'effroi par leur nombre. Mais quand la destruction de l'huître indigène fut achevée, vers 1880, on songea à en tirer parti, d'abord timidement, puis avec plus d'ardeur. On les considéra ensuite comme une richesse.

Les parcs d'élevage et d'engraissement de l'huître portugaise se comptent par milliers le long de la côte charentaise et de ses îles. Du haut des falaises, lorsque la mer est retirée, rien n'est curieux comme l'échiquier de ces parcs avec son dédale de routes vaseuses, animées par le mouvement des charrettes des parqueurs. Beaucoup de ces parcs sont construits depuis longtemps et ont contenu jadis des huîtres indigènes. D'autres sont plus récents et il s'en édifie constamment de nouveaux, qui situés de plus en plus au large, sont peu avantageux pour les concessionnaires, car ils ne découvrent qu'aux très grandes marées et pour peu de temps.

Sur le terrain qui lui est concédé, le parqueur transporte en canot de grosses pierres prises à la côte et, à marée basse, les entasse. Il en fait des murs de 1 m. de haut sur 10 cm. de large, puis dans l'espace ainsi enclos, parsème d'autres pierres. Ce sont les collecteurs sur lesquels se fixera le « naissain ». En peu de temps, les pierres formant les murs sont garnis d'huîtres, qui les relie plus solidement que le meilleur ciment. Ajoutons qu'à la partie inférieure des murs, des ouvertures sont préparées pour permettre l'écoulement de l'eau au moment du jusant.

LA RECOLTE

Le travail du parqueur de gryphées est pénible mais peu compliqué. Il consiste à séparer sans les blesser, les huîtres qui sont trop serrées. Elles s'allongeraient démesurément, resteraient plates et invendables. Avec un outil en acier, il enlève la « barbe » ou frange mince de croissance. En un mot il combat par tous les moyens en son pouvoir l'élongation de l'huître. La bonne « por-

tugaise » marchande est aussi arrondie que possible, avec une valve gauche creuse renfermant une chair abondante et beaucoup d'eau.

Les huîtres destinées à la vente sont détachées par paquets. Un habile ouvrier en récolte ainsi de 2.000 à 3.000 dans le cours d'une marée. Elles sont lavées dans une flaque d'eau de mer pour les débarrasser de la vase, puis mises dans des mannequins et transportées à la côte. Elles sont aussitôt détassées, c'est-à-dire séparées les unes des autres, puis triées par grosseurs. Les huîtres blessées, c'est-à-dire celles dont la coquille a été entamée au cours de la récolte ou du détassage, sont jetées ; celles qui sont trop petites pour la vente sont ramenées au parc le lendemain. Les huîtres reconnues marchandes sont aussitôt expédiées ou placées dans des parcs de dépôt, réservoirs de petite taille placés près de la côte et accessibles tous les jours, même pendant les marées de morte-eau. Elles y constituent une provision indispensable pour parer aux commandes imprévues.

LE VERDISSEMENT

Quant aux huîtres sauvages, maigres et mal faites, recueillies par millions sur la côte, elles ne peuvent être livrées telles quelles à la consommation. Elles sont vendues aux parqueurs. Les claires ou parcs de Marennes et du Château d'Oléron sont les centres principaux d'engraissement et même de verdissement de la gryphée. Ce verdissement, qui est en réalité un bleuissement, est dû à la présence dans les eaux habitées par l'huître, d'une algue microscopique, la « navicule bleue », du groupe des diatomées, et qui fait partie de la nourriture du mollusque, en même temps que nombre d'autres êtres minuscules. La matière colorante bleue se fixe dans les tissus et communique à sa chair une saveur particulière, appréciée des gourmets. Les « portugaises » verdissent même dans un parc où les huîtres françaises resteraient blanches, car, comme nous l'avons dit, elles filtrent cinq fois plus d'eau que les autres. Elles aspirent donc cinq fois plus de navicules et fixent cinq fois plus de matière colorante.

; Le parqueur redoute les violentes tempêtes qui enlèvent les huîtres, l'envasement assez fréquent en ces parages, les chaleurs excessives et les froids rigoureux. Les ennemis des gryphées sont les mêmes que ceux de l'huître indigène. Les étoiles de mer, avec leurs rayons garnis d'aspérités, rapent patiemment la coquille des jeunes huîtres et aspirent le contenu. Certaines raies, comme le

trygon et la pastenague, écrasent un nombre considérable d'huîtres entre leurs fortes mâchoires, dépourvues de dents, mais garnies de plaques dures, régulières, qui ressemblent aux plaques d'un dallage, ce qui leur a valu le nom énergique mais très exact, de « gueule pavée ».

Pour préserver les huîtres parquées de l'attaque de ces raies, on plante des piquets de 30 cm. de haut, qu'on relie par des fils de fer, ainsi qu'on le fait parfois sur les semis de gazon pour effrayer les moineaux. La présence de ces obstacles éloigne le poisson vorace.

Un petit gastéropode, le murex érinacé, nommé selon les régions « bigorneau perceur », « cormaillet », « poivre », « burgau poivré », perce les valves des huîtres avec sa radula et en aspire ensuite le contenu avec sa trompe. Il pullule tellement qu'il est arrivé que l'Administration de la Marine paye une prime pour sa destruction.

Ce rapide exposé suffit pour montrer que l'invasion accidentelle d'une partie du littoral français par l'huître portugaise constitue un des phénomènes zoologiques les plus curieux du siècle dernier. Elle a modifié l'aspect des côtes, bouleversé l'industrie ostréicole et démocratisé enfin la consommation de l'huître, considérée jusqu'alors comme aliment de luxe.

D'après F. FAIDEAU.
(Revue Larousse, 1913).

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.

Les Châteaux historiques en Belgique

LORSQUE l'espoir des beaux jours se dessine à l'horizon, le moment semble bien venu de rappeler la magnifique randonnée que constitue la visite des Châteaux historiques de Belgique : Beersel, Gaesbeek, Vèves, Lavaux-Sainte-Anne, Belœil, Attre, Chimay... sept perles d'un collier amoureusement enfilées par l'Association des Demeures Historiques, que préside M. Pelgrims de Bigard, pour les offrir à l'admiration des touristes.

Un dépliant a été édité par cette association, et publié sous le patronage du Commissariat Général au Tourisme. C'est, en quelques feuillets, d'un papier à la fois élégant et résistant aux fatigues qu'infligent les touristes à leurs parchemins routiers, un résumé parfait avec tous renseignements à l'appui, de la visite des sept châteaux. Il peut s'obtenir au Commissariat au Tourisme, 1, rue Belliard, à Bruxelles. C'est le guide idéal de ceux qui s'imaginent que la Belgique ne possède point de châteaux d'époque... et même de ceux qui en connaissent les noms mais ont toujours eu la paresse d'aller rendre visite à leurs pignons, leurs douves, leurs tours et leurs trésors !

Ecrire :
JEAN DEVYVER,
132, av. Molière,
Bruxelles
Tél. : 44.83.96



Réserve des Caves
de la Reine Pédaque
Beaune
(Côte-d'Or)

Achetez sa caisse-dégustation à **240 francs**

qui vous permettra d'apprécier une sélection de ses vins :

- 1 Reine Pédaque Monopole blanc
- 1 Beaujolais
- 1 Reine Pédaque Monopole Rouge
- 1 Savigny les Beaune
- 1 Meursault
- 1 Macon rosé

Livraisons franco domicile

La cuisine suisse à l'honneur

A Francfort-sur-le-Main a eu lieu du 21 septembre au 1^{er} octobre, une exposition de l'hôtellerie, de la restauration et de l'art culinaire. La Société suisse des cuisiniers était représentée par une équipe de huit cuisiniers, qui a remporté le grand prix, avec prix d'honneur et la plaquette d'honneur de la Ville de Francfort, ce qui équivaut à la plus haute distinction attribuée à cette occasion. Chaque membre de l'équipe remporta, en outre, individuellement, un premier prix.

Les professeurs chargés des cours de cuisine à l'Ecole des cafetiers et restaurateurs de Zurich remportèrent également un grand prix, ainsi que la plaquette d'honneur de la Ville de Francfort; ceci en marge des premiers prix qui allèrent à ces maîtres-queux de choix.

Un salon culinaire à Londres

Du 23 janvier au 1 février, un Salon Culinaire s'est tenu dans l'Olympia Hall à Londres. Seuls les maîtres qui ont remporté au cours des deux dernières années un prix dans un salon international ont pris part à cette exposition.

Les cuisiniers de trois restaurants hollandais se sont rendus par avion K.L.M. à Londres pour y exposer leurs plats et leurs « pièces montées » de sucre et de chocolat. L'appareil, dont les cuisiniers et les gérants des restaurants étaient les seuls passagers, n'était pas chauffé, pour garantir la bonne conservation de ces bagages gastronomiques.

AUX MEMBRES DU CLUB DES GASTRONOMES

En vue de faciliter la besogne de trésorerie le Club des Gastronomes serait fort reconnaissant à ceux de ses membres qui voudraient bien, sans attendre un rappel, verser leur cotisation pour l'année 1952 au C.C.P. 442.65 du Club. A tous, merci !

DEPLACEMENTS EN FRANCE

Le Club des Gastronomes réorganise en ce moment son service France. Nous espérons pouvoir, dans notre prochain numéro, faire part à nos membres des heureuses perspectives que nous aurons prochainement à leur offrir dans ce domaine.

Salade Jardinière

Si nous ne vous la conseillons pas, nous vous la donnons cependant, à titre de curiosité. C'est la salade « Jardinière ».

1/2 livre de feuilles d'épinard bien tendres.

Une petite tête de laitue.

Un grand concombre.

Une botte de radis.

Un peu de poivre vert.

2 ou 3 branches de céleris bien tendre.

1/2 tasse d'huile.

2 cuillers à soupe de jus de citron.

2 cuillers à soupe de mayonnaise.

2 cuillers à soupe de sauce « Chili ».

1 cuiller à soupe de sucre en poudre.

1/2 cuiller à café de paprika.

1/2 cuiller à café de Worcestershire Sauce.

1/4 de cuiller à café de moutarde en poudre.

Une pointe de sauce Tabasco.

3/4 de cuiller à café de sel.

Une gousse d'ail épluchée.

1 œuf dur écrasé.

Et bon appétit !

POLITESSE FRANÇAISE.

Au cours d'une récente émission des Services Métropolitains de la B.B.C., Howard Marshall parlait d'un des restaurants français du quartier de Soho, à Londres. « Lorsque j'ai félicité le patron de l'excellence de ses bifstecks », dit-il, « et lorsque je lui ai demandé comment il se débrouillait pour trouver d'aussi bonne viande, il me répondit : « Ah Monsieur, c'est que la meilleure boucherie de Soho est tenue par une femme — et ça fait trente ans que je lui envoie des violettes tous les jours ».

LE MYSTERE DE LA DIVE BOUTEILLE.

Des statistiques récemment publiées montrent qu'en 1950, la Grande-Bretagne a produit 320 millions de « pints » de bière de moins qu'en 1949. Chose curieuse, cette diminution de production a coïncidé (à en juger d'après les rapports de la police) avec un net accroissement de condamnations pour ivresse. Il est vrai que certains déclarent que c'est précisément quand les gens boivent moins souvent qu'ils risquent davantage de se soûler... En tout cas, les propriétaires de bars se plaignent de ce que leurs clients boivent de moins en moins.

LA CUISINE FRANÇAISE

La beauté revêt toutes les formes. L'œil est charmé par le spectacle d'une œuvre picturale, d'une statue éblouissante, par la vision ordonnée d'une architecture, art « mathématique » au premier chef. L'oreille est agréablement surprise par les ondes musicales, dispensées par la voix humaine ou par un orchestre. Quant à l'odorat, il est conquis par les suaves effluves printaniers, par de subtils parfums où la science des chimistes atteint les cimes de l'art le plus recherché.

Le sens du toucher est délicatement éveillé par les contacts les plus raffinés : une épaisse toison soyeuse, le frisson satiné d'un épiderme féminin, le contact velouté d'un fruit ou d'une fleur rare, sont également la cause d'impressions sensorielles des plus exquises.

N'existe-t-il pas sept couleurs, sept sons, sept saveurs ?...

Le beau et le bon produisent auprès de nos sens, les mêmes impressions d'émerveillement.

Si le cuisinier, serviteur du « Goût », n'est pas, bien entendu classé dans la hiérarchie des artistes sur le plan de Praxitèle ou de Michel-Ange il a néanmoins un rôle de Mythologie antique, les dieux et les muses ont concrétisé le symbolisme des arts majeurs ; mais il a fallu attendre les premières années du XX^e siècle pour qu'un délicieux écrivain français, Marcel Rouff, osât s'exprimer ainsi sur l'art — et non le péché — de la gourmandise :

« L'Art du goût n'a connu encore que des siècles désordonnés et touffus, pleins d'inventions et de belles choses certes, riches, savoureux, abondants, prodigieux même, mais tumultueux, sans règles et sans lois, empreints d'une jeunesse exubérante et un peu brouillonne ».

« La table attend encore son grand siècle classique. Il y a eu de nobles précurseurs, mais la cuisine verra naître ses Pascal et ses Molière, ses Racine et ses Boileau, des génies ordonnateurs et méthodiques, profonds et pénétrants, des ombres et des lumières, des subtilités et des enchantements, éducateurs et arbitres de nos palais, créateurs des règles de l'avenir ».

Sous un angle moins poétique, avant lui, Carême écrivait, dans son « Pâtissier pittoresque » : « Lorsqu'il n'y aura plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, de relations liantes, il n'y aura plus d'unité sociale ».

La cuisine savante et raffinée est toujours apparue ou, plutôt, elle a toujours reparu aux époques les plus glorieuses de l'Histoire. Au siècle de Périclès les lois de la table furent codifiées ; et, déjà

du temps d'Horace et de Virgile, Apicius rédigea le premier traité de Gastronomie.

Au commencement de la Renaissance, alors que les potages de Médicis jetaient de sévères lueurs sur l'Italie, les élégants et somptueux festins du Drap d'Or firent comprendre à nos amis anglais que la France voulait être la première dans les Arts de la Paix.

Sous Louis XIV, Vatel n'est pas moins célèbre que son maître, le vainqueur de Rocroi ; et si la gloire n'est pas une fumée, Antoine Carême, le célèbre cuisinier français, en a presque autant que Napoléon.

Bossuet a dit : « Quand la cuisine serait utile aux autres hommes, il faudrait encore l'apprendre aux princes, aux diplomates, aux hommes d'Etat et aux médecins ».

Comme le remarque justement Charles Gay dans son beau livre : « Essai Historique et meilleures recettes de la Cuisine Française » : « C'est peut-être lorsque notre belle vedette apparaîtra avec la toque de cuisinier sur la tête, qu'elle recueillera les plus chaleureux applaudissements ».

De fait, j'en fus l'heureux témoin dans la splendide Rôtisserie les spécialités les plus fines préparées devant nous dans une ambiance somptueuse, « à la Française, firent grand honneur au savant cuisinier qui les prépara : Ce fut le triomphe d'un repas exquis, arrosé d'un Vouvray moelleux d'une grande année, d'un Château Margaux et d'un Clos-Vougeot, cette royale famille dont l'origine est strictement garantie, ce fut en même temps le triomphe des vins français et de la cuisine française.

Le Créateur oblige l'homme à manger et boire pour vivre, l'y invite par l'appétit, l'en récompense par le plaisir. La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité. La gourmandise est encore un des principaux liens de la société ; elle étend graduellement cet esprit de conciliation qui réunit chaque jour les divers états, les fonde en un seul tout, anime la conversation, adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle. Réellement, la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile, selon l'axiome de Brillat-Savarin.

Une campagne s'impose donc pour redonner à la cuisine française son prestige dantan et de ... toujours. Nous ne manquerons pas à ce devoir.

Extrait du
« Journal des Voyages ».
M. d. W.

Les bonnes tables de nos membres

h. = hôtel.
r. = restaurant.

ANVERS

GRAND HOTEL DE LONDRES
58, Keyserlei (h. r.) — Télé-
phone : 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.) — Télé-
phone : 02 - 54.21.08.

BRUXELLES

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

AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry (r.) — Télé-
phone : 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.

OLD MARIO
8, rue de Paris

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

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

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Château de Beersel.

BELCEIL

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 Oiseaux (r.) —
Téléphone : 517.34.

GROENENDAEL

RESTAURANT DU VAL VERT
Chaussée de La Hulpe
Propr. : M. Vignerou.

KEERBERGEN

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

Restaurateurs et Hôteliers belges

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)
Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois.

LA PANNE

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

RESTAURANT TEIRLINCK
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

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

MONS

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

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.

OVERMEIRE-DONCK

LE « WELCOME »

REMOUCHAMPS

HOTEL-REST. DES ETRANGERS
Propr. : M. Urbain Bonhomme.

TIRLEMONT

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

TILFF-s/OURTHE

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

VIRELLES

LA BONNE AUBERGE (h. r.)
Propr. : M. Demoulin.

WEPION-s/MEUSE

LE LIDO (Pr. Rose Denonville)
(h. r.) — Tél. : 239.10 Namur.

LE ZOUTE

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

Les bonnes tables de nos membres

CHATELLERAULT

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

CLERMONT-EN-ARGONNE (Meuse)

HOTEL BELLEVUE
M. Chosorge.

CORNÏ-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.).

LONDRES

THE WARDROOM
28 Curzon Street, Londres W.I.

LONDRES

A LA BROCHE
5, Jermyn street, LONDON W-1

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.)

MENAGGIO (Lac de Côme), Italie

HOTEL VICTORIA

Restaurateurs et Hôteliers étrangers

NANCY

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

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or)

HOTEL DE LA CROIX BLANCHE
M. Legendre (h. r.)

NEW-YORK

Rest. franc. « LE GOURMET »
49 West 55th Street
New-York 19 N.Y. - USA

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, VIIIe (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 Caissier (r.)

SARREBOURG ((Moselle)

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

TESSE-LA-MADELEINE (Orne)

HOTEL DE TESSE
M. David (h. r.)

VALOIRE (Savoie)

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

VERDUN (Meuse)

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

VESOUL

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

Le Select Service Havas

A l'instar de ce qui se fait depuis longtemps en Amérique, où à défaut de qualités gastronomiques, foisonne au contraire le sens pratique, l'Agence Havas Belge a créé depuis quelque temps déjà un service dit « Select Service » qui a le grand avantage de permettre aux hommes d'affaires de traiter leurs relations au restaurant, sans devoir régler l'addition devant eux, et avec la facilité d'avoir en main, en une fois, à la fin de chaque mois le relevé des frais généraux consacrés à ce genre de dépenses.

Le « Select Service » a donc pour premier but d'éviter à ses affiliés le paiement immédiat des repas d'affaires. Sur simple présentation de la carte, laquelle par souci de discrétion porte uniquement le nom de l'affilié et non celui de la firme à laquelle il appartient, le garçon du restaurant lui demande simplement de signer la note.

« Select Service », qui aura entre-temps réglé le restaurant, fait ensuite parvenir à ses membres un relevé mensuel des repas pris de la sorte, sans aucune majoration. Les affiliés sont simplement priés de verser un dépôt de 1.000 francs, qui reste remboursable sur simple demande.

Des restaurants de tout premier ordre ont déjà adhéré à ce service et une liste peut en être fournie sur simple demande à l'Agence Havas. Le système, on s'en aperçoit immédiatement, a le grand avantage de présenter un aperçu plus clair du poste « frais généraux » à ceux qui ont souvent à recevoir au restaurant et leur donne plus de facilité dans l'enregistrement de ces frais que souvent on omet de déduire dans les déclarations fiscales.



