

# L'Échanson des Gourmets

## Menu

•  
Les unions heureuses

\*

Une journée en champagne !

\*

Portraits de France

\*

Les gastronomes à la Sabena

Président d'honneur :  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



19<sup>me</sup> Année

Numéro 2

MAI 1953



## EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

### 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 frs.

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.

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.



Organe officiel du  
« CLUB DES GASTRONOMES »  
Président d'Honneur : Curnonsky  
Prince Elu des Gastronomes

# L'Echanson des Gourmets

Administration & Rédaction  
4, Av. du PANTHEON, BRUXELLES  
C. C. P. n° 442.65  
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

## EDITORIAL

### Les unions heureuses...

L'Echanson des Gourmets a changé de visage ! Il s'est refait une nouvelle jeunesse — comme les jolies femmes qui changent à chaque saison la couleur de leurs cheveux pour être toujours plus jolies. — Vous plaira-t-il ainsi ? Nous n'en doutons pas, car ce nouveau visage signifie surtout que nous venons de conclure une alliance dont nous espérons les meilleurs résultats, dans tout ce qui intéresse la gastronomie.

A dater de ce mois de mai 1953, l'Echanson des Gourmets paraîtra trimestriellement, encarté dans la Revue des Hôteliers, restaurateurs, traiteurs et cafetiers. Non seulement elle connaîtra ainsi une diffusion qui ne peut qu'être profitable aux intérêts du Club des Gastronomes, mais elle mettra davantage en contact le monde des hôteliers et les exigences des Gastronomes. Une meilleure compréhension en découlera tout naturellement. Non pas que cette compréhension ait jamais fait défaut jusqu'à présent... Mais qui oserait dire que devant l'actualité toujours changeante, on soit jamais trop bien informé ?

Nous espérons très vivement que tous les membres du Club des Gastronomes trouveront à se réjouir de la nouvelle formule que nous avons adoptée, comme de la collaboration ainsi établie entre cette belle revue et nous,

## LES GASTRONOMES

### à l'Ancienne Barrière

Jeudi  
29 janvier  
1953

La Rôtisserie de l'Ancienne Barrière a reçu, en janvier, le Club des Gastronomes et, conjointement, une importante délégation de la Chaîne des Rôtisseurs. Belle époque... Depuis lors, en effet, la Chaîne a perdu son âme, avec la mort de l'excellent Lucien Renvillard et sa tête avec la démission du trop susceptible Walter Fostier. Cette assistance, parmi laquelle nous saluons la présence du Senor Reyes, un ami gastronome venu d'Espagne, dégusta le menu que voici :

HUITRES AU CHAMPAGNE

—  
CONSOMME SEVIGNE

—  
QUENELLES DE BROCHET VICTORIA

—  
JAMBON TRUFFE AUX QUATRE PUREES

—  
SOUFFLE GLACE AUX ANANAS      VINS

—  
Sporen Hugel 1919

—  
Château La Conseillante 1947

—  
Champagne cuvée Ancienne Barrière...

A chaque petite table, l'on put se délecter. Notre Président le souligna en rappelant que l'Ancienne Barrière était sans doute un des hauts-lieux de la gastronomie bruxelloise. Grâce en soient rendues à M. R. Dethier et à son chef fidèle Francis Blanc. Le Bailli de Belgique de la Chaîne des Rôtisseurs, Walter Fostier, prit ensuite la parole. On ne sut pas très bien ce qu'il voulut dire mais on comprit que tout ne tournait plus rond à la Chaîne. L'orateur plongea ses auditeurs dans la mélancolie. L'équipe de la cuisine était venue pour l'écouter. Elle battit en retraite sachant bien que les sauces ont tendance à déjà tourner sans aide.

Grâce à M. Pierre Morren, Walter Fostier fut revigoré et le dîner s'acheva comme il avait commencé, dans la gaieté...

Aujourd'hui Lucien Renvillard disparu et Walter Fostier, parti, on tend l'oreille pour entendre parler encore de la Chaîne des Rôtisseurs. Son glas aurait-il vraiment sonné ? Ce serait dommage car au Club, nous avions accueilli ce charmant enfant et ses sympathiques dirigeants belges avec enthousiasme et nous étions décidés à l'épauler...

Guy St-CH.



# Le dîner des Provençaux

Jeudi  
26 février  
1953

## MENU

—  
Clair des Viveurs  
—  
Coquille Saint Jacques  
Bretonne  
—  
Ris de Veau grillé  
Châtelaine  
—  
Pintadon rôti Périgourdine  
Salade Vigneronne  
—  
Biscuit glacé Maison  
—  
Moka  
★  
VINS  
—  
Sherry Rossel  
—  
Meursault  
Clos des Bouches chères 1949  
Mise du domaine  
—  
Château Figeac  
1<sup>er</sup> cru de Saint-Emilion 1943  
—  
Clos des Ruchottes  
Chambertin 1947  
Thomas Bassot  
—  
Champagne  
Deutz Geldermann brut

Ce dîner du 26 février, une fois de plus, nous a comblés. Et c'est dans l'enthousiasme, rendu chaleureux plus encore par la digestion souriante du régal qui venait d'être servi, que les membres du Club furent unanimes à adresser leurs éloges à Fernand Meyrath et à sa charmante femme.

M. Paul Cousin présidait la table élégante et tentatrice. Ce fut donc lui qui congratula les sympathiques propriétaires des « Provençaux », et leur dit toute la satisfaction qu'il avait éprouvée à participer à cette fête gastronomique, organisée de façon impeccable par un personnel vigilant et attentif aux moindres désirs des convives.

Mais il appartenait à notre président, qui depuis fort avant 1940 avait suivi la carrière de Fernand Meyrath, de lui rappeler ses débuts au cours desquels, comme élève de notre bon ami Charles Wurtz et du regretté Joseph Lefaux, il se faisait déjà remarquer par des dispositions prometteuses et un vif amour du métier. Depuis lors il n'a cessé de se perfectionner. Fernand Meyrath se classe aujourd'hui parmi les maîtres incontestés de l'Europe culinaire.

— « A chacune des occasions qui a ramené les Gastronomes aux « Provençaux », une certaine appréhension ne manquait pas de nous saisir... Fernand Meyrath allait-il pouvoir rééditer ce que nous considérons avoir été sa plus belle prouesse ? Chaque fois nous avons enregistré une nouvelle satisfaction, dont nous sommes redevables autant à celui qui a réalisé la cuisine qu'à celle qui dirige avec une suprême discrétion la salle, la cave, et veille encore aux mille et un détails qui situent un établissement de très grande classe ».

Ainsi parla le président, qui fut très applaudi, ce qui montrait à quel point d'accord était général quant au plaisir ressenti autour de cette table.

Nous rappelons ci-contre le menu, non sans ajouter que les vins furent remarquables et parfaitement servis.

## Pour une canadienne gourmande

Une canadienne... Ne vous y trompez pas. Il s'agit d'une charmante femme — une gourmande est toujours charmante ! — qui après un voyage en Belgique, écrivait ceci à « Gastronomie », la revue des Gourmets publiée à Montréal.

— « Je suis allée en Belgique cet été, et nous avons bien aimé la cuisine flamande. Certains plats en particulier ont enchanté mon mari, et il me demande constamment de lui refaire ce que nous avons dégusté à Bruxelles, il y a quelques mois. Mais je n'ai pas de livre de cuisine belge. Vous-driez vous me donner quelques recettes pas trop compliquées ? ».

(Martine Levesque)

Cette lettre bien sympathique éveille plusieurs réflexions. Tout d'abord, comme nous regrettons que

Mme Martine Levesque ne précise pas quels sont les plats qu'elle voudrait refaire... Nous aurions beaucoup aimé connaître ses goûts, et savoir ce qui, dans notre cuisine peut retenir l'attention d'un palais canadien...

Ensuite, comment ne pas regretter aussi qu'il n'existe aucun livre spécialement consacré à la cuisine belge, et qui puisse servir en pareille occasion. Nous en sommes encore, pour les recettes locales, à la tradition orale, et malgré le soin avec lequel de grands cuisiniers comme Curnonsky ont recueilli certaines de ces recettes, on peut constater chaque jour les controverses qui naissent dès qu'on parle d'un plat régional en Belgique.

Nous attendons maintenant avec une curiosité sympathique ce que répondra à Mme Levesque, notre bon confrère « Gastronomie »...



Samedi  
14 mars  
1953



## Sous le signe des Blancs Moussis

**I**L est dommage que trop peu de membres du Club aient bien voulu participer au déjeuner du **Royal Hôtel des Etrangers** de Remouchamps. Nous dirons même, beaucoup trop peu... Car, placé sous le signe du **Lætare** de Stavelot, ce fut à la fois un joli festin, un banquet joyeux, un préambule animé aux fêtes du lendemain... Ce qui en augmenta l'intérêt, ce fut la présence de MM. Pierre Philippart, Grand Maître de la « Confrérie folklorique des Blancs Moussis » et J. H. Meys, Argentier et Archiviste... A l'heure des toasts, après que M. Pierre Morren eût célébré leur rôle dans la rénovation de leur cité et dans la défense de la tradition et du folklore, Pierre Philippart remercia et ce benjamin parmi les hôtes du Club prouva que, notaire d'un côté, Blanc Moussi de l'autre, il pouvait être aussi orateur et gastronome... Gastronomes heureusement, pour apprécier l'admirable qualité de la truite au bleu, du ris de veau financière, du caneton à l'orange et de l'omelette norvégienne, réalisations de ce que l'on appelle la Maison Bonhomme. Car le grand patron jouit d'un statut de popularité qui a dépassé nos frontières.

A ceux qui en avaient oublié le goût, le « Gewürztraminer 47 », réserve exceptionnelle se rappela brillamment — un vin de printemps ! De même le Château « Carbonnieux 1926 » et l'« Hospice de Beaune 1923 » surent-ils émouvoir les convives. Parmi ceux-ci : autour de notre Président le Général Devaux, commandant la 1<sup>ère</sup> Division d'Infanterie; Paul De Backer; Ernest Hauffe; Fernand Draye; le notaire P. Philippart; V.H. Meys, Walter Fostier... celui-ci en tant que Très Haut et Noble Commandeur de la Confrérie des Blancs Moussis. Il prit aussi la parole, pour annoncer — le regard « pétillant » — que M. Bonhomme, vraiment satisfait du bonheur des Gastronomes leur offrait le champagne.

★

Aujourd'hui, Messires Pierre Morren, le général Devaux et Ernest Hauffe portent un titre de plus : ils sont « Chevaliers Blancs Moussis honoris causa ». L'événement s'est passé le lendemain du déjeuner de Remouchamps, après le passage du spirituel cortège de Lætare, à Stavelot. Dans la magnifique salle capitulaire de l'ancienne Abbaye, en présence du Haut Conseil de Chevalerie et de la plupart de ses dignitaires, tous



## MENU

—  
Truite au Bleu

—  
Ris de Veau Financière

—  
Caneton à l'Orange

—  
Choix de Fromages

—  
Omelette Norvégienne

—  
Corbeille de Fruits

★

## VINS

—  
Gewürztraminer 1947  
Réserve exceptionnelle

—  
Château Carbonnieux 1926

—  
Hospice de Beaune 1923

trois ont reçu l'épithète sacramentelle et le diplôme de Chevalier des mains de Pierre Philippart. Ils n'étaient pas les seuls, d'ailleurs. Avec eux furent sacrés Messires Ginsbach, directeur de l'Office du Tourisme grand' ducal; le comte de Premoli, directeur de l'E.N.I.T., à Bruxelles; V. Doret directeur de l'Office du Tourisme autrichien; J. Ditré, directeur des services du Tourisme français à Bruxelles; A. Bergher, directeur de l'Office National Suisse de Tourisme; Parmentier, député permanent de Liège; M. Lattaque, député permanent de Namur; Ad. Houget, bourgmestre de Verviers; J. Dossin, industriel; Derèze, greffier provincial de Liège... Assistèrent à la cérémonie les membres du Haut Conseil de Chevalerie, Messires :

Walter Fostier, Très Haut et Noble Commandeur;

le général Piron, Grand et Noble Chambellan;

Paul De Backer, Grand et Noble Maître de la Chambre à Deniers;

Eric Legrand, président du T.C.B., Grand et Noble Sénéchal;

Arthur Haulot, commissaire général au tourisme, Grand et Noble Archiviste;

Victor Boin, président de l'Association Internationale des Journalistes Sportifs, Haut et Noble Conseiller;

Victor Voos, président du R.A.C. Spa, Haut et Noble Conseiller;

Joseph Leclercq, gouverneur de Liège, Haut et Noble Conseiller;

Jules Monnoyer, trésorier général du R.A.C.B., Haut et Noble Conseiller;

Etaient aussi présents, les Chevaliers et Officiers honoris causa suivants :

H. Groutars, président de la F.M.B.; Ch. Meyer, président d'Honneur des Blancs Moussis; M. Torfs, rédacteur en chef du « Face à Main » et de « La Défense Sociale »; B. Bragard, président du Syndicat d'Initiative de Malmedy; M. Bufquin des Essarts, directeur du « Journal de Charleroi »; J. Van Horick, président de la Fédération des Importateurs de Pneus; L. Cuvelier, administrateur-délégué de la Fédération du Tourisme de la Province de Namur; le comte A. de Prémoré; R. Lejeune; J. Monteyne, directeur de l'Office du Tourisme Colonial; etc.

Comme il se doit, de joyeuses agapes ardennaises clôturèrent — ou plutôt couronnèrent — les deux journées au cours desquelles s'étaient noués de solides liens entre Gastronomes et Blancs Moussis et où le Lætare stavelotain confirma sa réputation.

**Le solitaire de Parfondruy.**

Selon la règle terminons en rappelant le menu qui fut servi le 14 mars au « Royal Hôtel des Etrangers » à Remouchamps.



# Le dîner de la Forêt

Jeudi  
26 mars  
1953

Apéritif : Sherry

## MENU

Les Frivolités Suédoises

Double Consommé  
Gouttes d'Or  
Paillettes Parmesan

Les Ecrevisses « chez-soi »  
Riz Créole

Le Suprême de Volaille  
du Prince et ses Gourmandises

La Viviane Pralinée

Moka

## VINS

Mertert-Herremberg  
Auxerrois 1948

Pouilly Fuissé 1947

Double Magnum  
Brown Contenac 1947  
m. d. c.

Gautier brut en magnum 1943

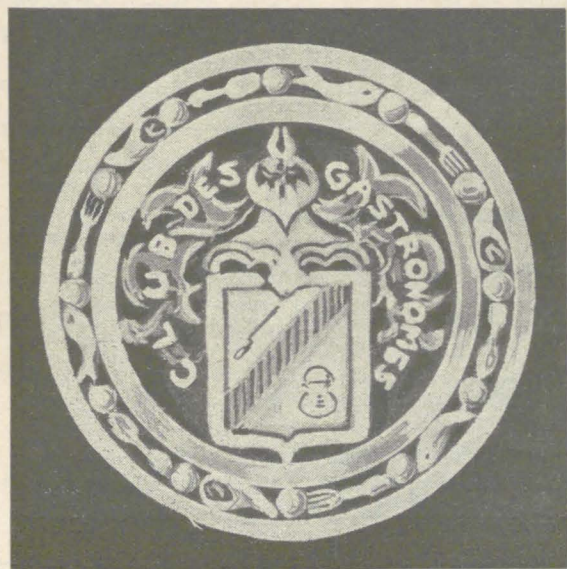


On a dit que c'était autour d'une table bien garnie qu'il serait le plus aisé de retrouver le chemin de la paix. Et que dire alors lorsque pour atteindre cette table, il faut traverser le décor suprêmement pacifique d'une forêt dans son printemps ?

Le dîner du 26 mars, au Chalet de la Forêt, au bord de la Drève de Lorraine rouge et verte, justifia bien cette assertion. Il fut pacifique autant que cordial, élégant autant que reposant. Si le cadre particulièrement accueillant de cette salle à manger, magnifiquement fleurie dans une lumière diffuse et douce, l'ambiance créée par les grands arbres proches et leur ombre verte y ajoutait un élément appréciable qui ne manqua pas d'agir pour plonger les membres du Club dans une douce euphorie.

M. Froglio, propriétaire du « Chalet de la forêt », peut se féliciter de sa réussite de ce soir là, et lorsque, comme d'habitude, au dessert, on entendit le commentaire du repas qui venait d'être dégusté, chacun mit un grand enthousiasme dans les applaudissements adressés au chef de cuisine, M. Jean Boucart, responsable du menu que nous rappelons ci contre.

Tout dans ce menu, appelait des éloges, aussi bien les vins que les plats aux délicatesses raffinées !



Créé et dessiné  
par le joaillier Marcel CLOSET,  
voici la reproduction  
de l'insigne du Club.

Véritable petit bijou,  
il est exécuté en métal argenté,  
ciselé ton vieil argent.



# Fastes gastronomiques du Faisan Doré

Samedi  
25 avril  
1953

## MENU

- Canapés à la Riche  
—  
Demoiselles de Cherbourg  
aux aromates  
—  
Fond d'Artichaut  
Faisan Doré  
—  
Poussins à la Polonaise  
Pommes Bussy  
—  
Fromages  
—  
Fraises Vilmorin au Marasquin

\* \* \*

## VINS

- Taittinger brut 1945  
—  
Château Figeac 1947  
—  
Château Siegur 1926  
—  
Pommard 1934  
—  
Brut 1945 de Louis Roederer

**L**A lumière était douce et tiède; l'accueil charmant, les convives d'humeur délicieuse... L'atmosphère du dîner fut excellente... Nous étions trente environ. Trente trois serait, dit-on, le nombre idéal de convives pour un repas gastronomique. Les trente se donnèrent du bien pour trente trois. LL. AA. le prince et la princesse de Chimay avaient quitté leur château et leur bois; le général Devaux, ses fantassins; M. et Mme Eric Legrand, lui ses escadrons, elle sa villa de la Belle au Bois vivant; M. et Mme Paul De Backer leur castel champêtre; M. et Mme Walter Fostier, lui le pays touristique, elle ses cerisiers; pour se joindre au président Morren qui avait bouclé les « portes du lac » de Virelles, à MM. et Mmes Hauffe, Draye, Burniot, Collon — dont la présence préserva quelques truites d'une fin prématurée — M. et Mme De Waet; M. Vandermeulen revenu de la Colonie par le chemin le plus court pour ne pas manquer Loverval et Mme Wauters, plus gastronome que jamais. A la soirée Jean Mentior offrit le champagne... Tout ce qu'il fallait pour éveiller une bonne humeur constante et saine.

Mme Marguerite Spienaux, maîtresse après Dieu du **Faisan Doré** rayonnait, après avoir tremblé l'après-midi durant. Elle reçut le panonceau et le livre d'or du Club des mains de du président après que celui-ci, avec émotion, l'eut éloquemment félicitée ainsi que l'excellent chef Maurice Sundin, un ancien du Canterbury et du Savoy, Walter Fostier fut chargé du commentaire des plats. N'aurait-il pas la mémoire du ventre ? Il prit des notes. Ce que lui reprocha cordialement le président Legrand qui prit la parole au nom de la Princesse de Chimay, au nom de sa gracieuse épouse et en son nom. C'est toujours un avis de poids. L'orateur représente aujourd'hui 250.000 unités touristes (T.C.B. + T.S.). Le général Devaux fervent admirateur de Touring Secours dans lequel il voit la véritable armée de paix, le dit au président. On s'embrassa. On fit des bans. On chanta même... Les derniers dîneurs réveillèrent les premiers coqs de Loverval.

## Un festival à Gand

Le Club espère pouvoir mettre sur pied au mois de septembre, dans le cadre des manifestations qui auront lieu à l'occasion de la Foire Commerciale de Gand, un festival gastronomique, dont l'apothéose sera un dîner servi au

### « RALLYE ST CHRISTOPHE » A DEURLE s/LYS

Nous donnerons à ce sujet de plus amples détails dans l'Echanson des Gourmets qui paraîtra en août. Dès à présent, des contacts sont pris, et le Club espère que les organisations professionnelles de la Flandre orientale voudront bien lui accorder leur appui dans l'organisation de ce festival.



Samedi  
20 juin  
1953

## Une journée en Champagne

Au mois de juin prochain, le Club des Gastronomes organisera avec le bienveillant concours du Royal Touring Club de Belgique, une « Journée Gastronomique » qui marquera dans nos annales. Elle se déroulera à Reims le samedi 20 juin, et s'ouvrira par une réception offerte à 11 h. 15 par les autorités locales et des groupes amis.

Ensuite aura lieu une visite des caves Taittinger, avec comme il se doit, une dégustation de quelques qualités.

Enfin, à 13 h. 30, déjeuner au Château de la Marquetterie

### MENU

Pain à la Reine  
au Coulis d'Ecrevisses  
—  
Jambon des Comtes de Champagne  
—  
Selle d'Agneau des Elevages de  
Champagne avec une garniture de  
Fonds d'Artichauts  
—  
Les Fromages de la Région  
—  
Parfait Glacé  
—  
Petits Fours Frais  
—  
Café  
—  
Cognac

### CHAMPAGNES

—  
Blanc des Blancs  
—  
Brut 1947  
—  
Rosé 1947  
—  
Sec en magnums

Participation : 350.— Frs.  
Nombre de couverts limité à 40.  
Date de clôture des inscriptions : 10 juin.

Samedi  
11 juillet  
1953

## Les Gastronomes en Cagoule

Dîner qui sera servi le samedi 11 juillet 1953, à 19 h. — au restaurant du **Lido**, à Wepion-sur-Meuse.

### MENU

L'Eau Claire du Chef  
—  
Les Cardinaux en Cagoules  
—  
La Poule et son Coq - sans os dedans  
Grande Duchesse  
—  
La Bombe Atomique Voilée  
—  
Les Mignardises Dévoilées  
—  
Le Divin Moka

### VINS

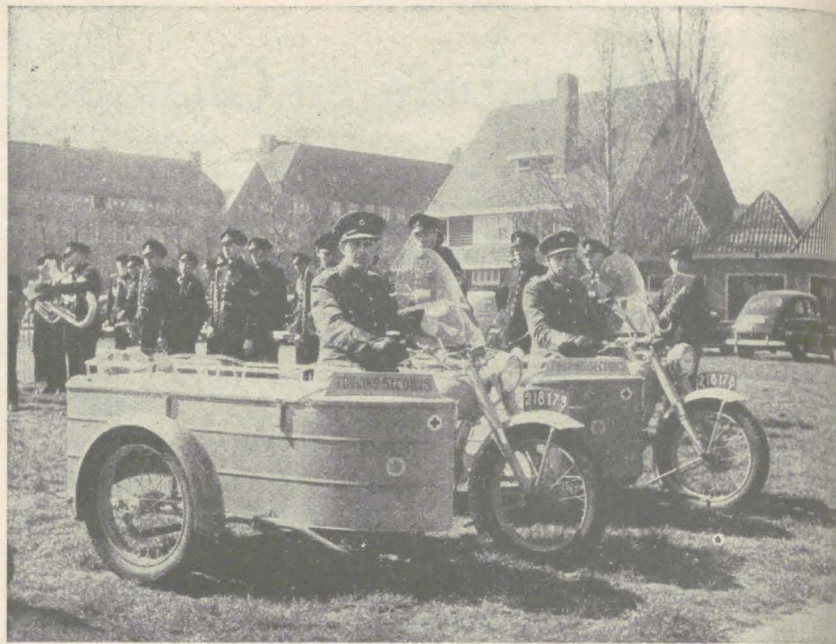
—  
Sherry - Amontillado  
—  
Château Montrose 1945  
—  
Cuvée Hugues-Louis-Bétault  
—  
Champagne Gratien 1947

Nombre de couverts limité à 30.  
Participation : 425 Fr. tout compris.



LE CINQUIÈME  
ANNIVERSAIRE des

# ANGES GARDIENS DE LA ROUTE



Il n'est pas un automobiliste qui n'ait eu un sourire de sympathie en pensant à l'escadron jaune le 18 avril dernier, et beaucoup d'entre eux firent le déplacement pour assister à la parade triomphale des estafettes Touring Secours, au Château de Tervueren à Bruxelles, en cette date qui marquait la cinquième année de leur activité...

C'était un peu, pour tous les automobilistes, une fête de famille. Chaque T-S. croisé sur la route n'est-il pas un ami, comme en témoigne le petit geste familier dont tout le monde a pris l'habitude ? Même les conducteurs qui n'ont pas encore eu besoin de leurs services — il y en a, le hasard aidant — connaissent le sentiment de sécurité que procurent leurs allées et venues constantes.

Pour nous qui avons toujours suivi et soutenu ce mouvement, cet anniversaire était encore plus proche, et bien entendu, notre Président était parmi les invités qui se pressaient à Tervueren.

Nous ne reprendrons pas en détail le récit de cette manifestation dont les détails ont été donnés, avec une bien légitime fierté, dans le numéro spécial du journal de Touring Secours. Qu'il nous soit permis cependant de reprendre le passage du discours de M. Coesens, vice président de Touring Secours, dans lequel il rendait hommage à l'extraordinaire activité de M. Eric Legrand, son président.

*" Notre premier lustre n'est pas seulement la fête de nos T.-S., de leurs inspecteurs, de leur directeur, le Colonel Huybrechts; c'est surtout la fête de notre Président. Nous avons le privilège d'être journellement à ses côtés, d'être témoins de son extraordinaire activité, de son esprit d'entreprise, de sa clairvoyance à laquelle pas le moindre détail n'échappe. Son dynamisme a fait école. Chez les automobilistes, il a su créer un nouvel esprit de solidarité routière. Cet esprit s'est développé au sein de la direction et il a gagné les hommes de notre escadron jaune.*

*" Avec fierté, il peut jeter un regard satisfait sur le chemin déjà parcouru et considérer l'avenir avec confiance.*

*" Nous sommes convaincus de ne pas être uniquement l'interprète de MM. les Administrateurs, mais bien de tous les amis de Touring-Secours, en lui exprimant notre profonde gratitude et notre réelle estime.*

*Puisse-t-il assumer pendant de longues années la présidence et la direction générale de Touring-Secours".*

D'autre part, Touring-Secours, voulant marquer cet anniversaire, comme l'a dit M. Legrand, non seulement par des fêtes mais aussi par une action qui soit profitable à tous, s'est attaqué au problème de la circulation dans Bruxelles, en organisant un voyage d'études à Paris, dont nous rendons compte d'autre part, et qui s'est d'ailleurs terminé par une manifestation nous intéressant directement...

Nous espérons vivement que cette nouvelle campagne donnera des fruits, car circuler à Bruxelles en ce moment est devenu quelque chose qui ressemble fort à une épreuve du baccalauréat.



# Parlons des restaurateurs français!

Comme nous l'avions souligné dans le dernier numéro de l'Echanson des Gourmets, la nomenclature que nous donnions précédemment des bonnes tables de France, était nettement insuffisante pour dessiner un panorama véridique de ce monde qu'est la bonne cuisine française.

Nous avons donc préféré renoncer à cette liste qui, du fait qu'elle était incomplète, pouvait mener à des malentendus, et surtout mal informer les membres du Club.

## La liste du Guide Michelin

Pour avoir une liste exacte des restaurateurs français, en même temps que les renseignements indispensables sur les caractéristiques de chaque maison, rien ne vaut de se référer au guide Michelin, dont nous parlons par ailleurs, et dont nous avons déjà conseillé l'emploi à ceux des nôtres qui parcourent la France. Ce conseil d'ailleurs, est-il bien nécessaire ? Tout le monde déjà, a pu juger de l'efficacité de ce petit livre.

## Jacques Souhami nous écrit

Notre Vice-président d'honneur, M. Jacques Souhami, nous envoie d'Antibes une petite note pour nous signaler le remarquable livre de Marcel Grancher, « 50 ans à table », qui vient de sortir de presse.

C'est en vérité, une suite de portraits gastronomiques, de mieux venus et d'une étonnante verve — après tout, pas si étonnante, puisqu'il s'agit d'un gourmet !

Marcel Grancher a bien voulu, par l'entremise de Jacques Souhami, nous autoriser à reproduire quelques pages de « 50 ans à table ». Rien ne pouvait mieux alimenter notre rubrique des « portraits de France », et nous sommes particulièrement reconnaissants, à la fois à l'aimable auteur et à notre actif et diligent vice-président !

Le livre comporte tout d'abord une préface de notre ami Curnonsky, suivie d'un avant-propos de l'auteur qu'on ne pourra lire sans avoir envie ensuite de lire tout le livre !

Mais passons la parole à nos amis de France !

M. A.

## Curnonsky à Marcel Grancher

Très cher fils en gueule,

Ton vieux prince élu des Gastronomes est tout heureux et tout fier que ce livre lui donne l'occasion de devenir au crépuscule de ses jours ton enthousiaste préfacier et de dire coram populo toute sa profonde affection.

Elle t'est, depuis vingt cinq ans, acquise à bien des

titres. D'abord au grand Soldat, au mutilé de la grande guerre (mais comme tous les vrais héros, tu n'aimes pas que l'on en parle), au valeureux champion de la vraie Résistance. Et au parfait lettré, à l'Humoriste en qui l'on retrouve la gaité verbale de notre cher et illustre Georges Courteline, et dont les romans ont enchanté des milliers de lecteurs et de lectrices à travers cette discutable planète, que tu as parcourue cinquante ans après moi.

Mes quatre-vingts ans saluent ta verte et joyeuse cinquantaine.

Comme ce beau livre — si bien illustré par nos amis — en administre la preuve, tu es le pèlerin passionné de la Gastronomie.

Tu sais manger. Tu sais boire. Tu sais te tenir à table comme un convive du XVI<sup>e</sup> siècle. Et tu sais écrire de ce que tu aimes... De ce que nous aimons.

Car (et c'est bien un lien de plus entre nous) nous sommes les Champions de la Cuisine simple, honnête et loyale, de cette cuisine essentiellement française « où les choses ont le goût de ce qu'elles sont ».

Avant d'être ton ancestral préfacier, j'ai été ton collaborateur. Et nous avons signé de conserve (je n'ose dire de conserve alimentaire) un livre dont les derniers exemplaires sont aujourd'hui une rareté bibliographique : « LYON, Capitale de la Gastronomie ».

Et depuis lors tu as fondé cette joyeuse et « gorgiasse » Académie Rabelais, dont tu as pris avec ton incorrigible modestie, le titre de secrétaire provisoirement perpétuel et dont tu m'as bombardé Président — avec ton 5 de Campagne.

Cette jeune Académie qui groupe une élite d'artistes et d'écrivains, honore les lettres, les arts — et ce dieu des vins de table, le Beaujolais, dont tu es le Grand Prêtre.

A tous ces titres tu peux ajouter celui de Chancelier des Gastronomades.

Tes « Cinquante ans à table » deviendront vite un classique de notre incomparable Littérature gastronomique et comme un Manuel de philosophie sereine et souriante.

Selon le mot de La Bruyère :

— « On s'attendait à trouver un auteur et l'on trouve un homme ».

Cet homme là, je l'aime comme un fils qui console et rajeunit ma vieillesse.

Et je t'embrasse, Cher Marcel, grande gueule et grand cœur de tout Cur.



Maurice-Edmond SAILLAND dit Curnonsky.



## En manière d'avant-propos

Cinquante années de souvenirs — et bien remplies !  
Déjà... !

Il n'y a pourtant pas tellement longtemps que j'ai dépassé le demi-siècle...

Mais le vrai gastronome doit commencer jeune... Je vais plus loin : il doit commencer avant d'être né.

J'entends par là, qu'il a fallu que des générations de gourmets lui préparassent, de toute éternité, les voies... Affinassent son goût à l'avance... Lui fissent prématurément un palais...

Car, la gastrologie, elle, fut créée en fait au jour lointain de notre préhistoire où Trâh, de la horde du Fleuve, ayant tué — tué pour manger — Hwôgth, de la tribu de la Montagne, s'avisait que les rumsteaks de son ex-adversaire seraient infiniment plus savoureux s'il les faisait cuire, plutôt que de les avaler tout cru comme précédemment.

De ce raffinement initial est né toute la cuisine...

Certes, il y eut des stades intermédiaires... On n'en arriva pas tout de suite à la béarnaise, à la sauce Bercy, à la poivrade; on ne découvrit pas d'un seul coup la crème réduite, la marinade, la farce; on n'inventa pas aussitôt la barde, la pointe d'ail, l'émincé de truffe entre peau et chair... On connut des tâtonnements... Si le génie est spontané, ses manifestations n'en demandent pas moins la patine du temps pour parvenir à l'adorable perfection. Ceci est surtout vrai en matière de gueule...

Bref, quand Trâh eût congrument rôti Hwôgth et connu — à sa dégustation — un contentement nouveau, d'instinct il chercha à l'entourer quelque chose qui fût susceptible d'augmenter encore son plaisir, de corser sa joie, de pimenter le haut goût de sa grillade.

Il trouva d'abord le sel, présent commun de la terre et de la mer. Puis, le poivre, fruit d'un arbuste du voisinage. Puis, l'huile qui du tronc du palmier, coulait comme une larme. Peut-être, eût-il confusément l'idée d'utiliser l'œuf du Ptérodactyle géant... Il n'en demeure pas moins que des millénaires encore s'écoulèrent avant que fût réalisée la mayonnaise — cette merveille — voire la simple omelette au bacon.

Ainsi, au long des temps fluctua la cuisine...

Il y eut évidemment des hauts et des bas. A certains instants, on mangea du paon, du renard, du lézard. On but — en infusion — des feuilles d'araucaria, du sirop de jujube. Fantaisies douteuses d'époque qui se cherchaient... On connut aussi des jours tristes — ceux amenés par les guerres et autres grands fléaux, qui périodiquement ravagent l'humanité. On mangea alors du chien, du chat, du rat — ce qui ne fit guère progresser la cause de la cuisine pure. On fit même du pain avec des choses curieuses, singulièrement des os de morts — ce qui ne devait pas égayer le blutage.

Mais il y eut aussi de grands moments. Par exemple, celui où un moine obscur mit au point la Chartreuse; où Carême inventa ses plus fameux coulis; où Dom Pérignon champagnisa le vin des côteaux remois; où Escoffier conçut ses plus somptueux amalgames...

Magie des mets, magie des mots : un grand cuisinier est somme toute, un grand poète...

Car, enfin ne fût-il pas visité des Muses, celui, qui le premier eut l'idée de marier le riz à la poule, le raisin à la grive, les pommes à l'entrecôte, le parmesan aux pâtes, l'aubergine à la tomate, le Chambertin au coq, la fine champagne à la bécasse, l'oignon au gras double ?

Conçoit-on bien ce qu'il a fallu de prodigieux hasards, de grandioses concours de circonstances, d'intuitions sublimes, issue du tréfonds des subconsciouss à la suite de siècles et de siècles d'heureuse gourmandise, pour réaliser la truite au bleu, le gratin de queue d'écrevisse, la bouillabaisse, les quenelles Nantua, les paupiettes, le Tournedos Rossini, la pêche Melba, la sauce hollandaise, le mironton, l'omelette surprise, le civet, la langouste à l'américaine, les rognons flambés, les chauds-froids, le navarin, les sorbets, les meringues, les œufs à la neige, les soufflés ?

Je vous le dis en vérité : grandes sont les voies de la Providence !...

Et vous cuisiniers, mes amis, magnifiques maintenant de nos traditions, c'est avec respect et émotion que je vous salue au seuil de ces pages...

Marcel Grancher.

## Deux " portraits de France "

### LE LION ROUGE

1, Rue Gustave Alliaume

### SOISSONS

Il a fallu des années pour que je parvienne à rencontrer M. Rétoré, dont le nom figure cependant à l'armorial de la gastronomie française.

Pourtant, en maintes circonstances, j'avais formé le projet d'aller déjeuner chez lui, et, chaque fois, le hasard malin, notamment sous la forme de la mobilisation de 1939, avait contrecarré mes plans.

Aussi, fut-ce avec enthousiasme que j'accueillis l'idée de m'y arrêter, en me rendant au Grand Prix Automobile de Reims, en 1948 : pouvait-on rêver plus agréable prologue à une manifestation qui, aux côtés du sport, fait une si large place à la gastronomie.

Je dois dire tout de suite, que j'eus mille fois raison, ce faisant, et que mes espérances se trouvèrent amplement dépassées par la réalité : non seulement M. Rétoré est un très grand chef, mais c'est aussi l'un de ces hôteliers au sens le plus étendu et le plus flatteur du terme, comme il nous en faudrait tant en France !

Chez lui, il convient non seulement de louer la qualité de la chère et la classe de la cave, mais aussi l'excellence des installations en laquelle perce le sens de l'organisation et du confort qui caractérisent l'aimable Mme Rétoré.

Après des études secondaires à Turgot, le futur chef débuta comme apprenti chez Vianey, à Paris, d'où il passa successivement chez Voisin, puis à la Brasserie Universelle — vous savez : l'Universelle aux soixante



hors-d'œuvre ! — à Armenonville et au Carlton. En 1905, on le retrouve chef saucier au Lucas de la Madeleine. Il passe ensuite à l'hôtel de la plage, au Tréport, puis au Cap d'Ail. Enfin, le 15 avril 1913 il achète le « Lion Rouge », une vieille maison datant de 1565, et sise dans la rue Saint Martin — maison qui fut démolie en 1914.

Car ce probe artisan a connu les deux guerres, et les deux fois son affaire fut complètement détruite. On ne saurait donc assez célébrer l'énergie dont il fit preuve en la remontant chaque fois, et chaque fois plus parfaite : pouvait-on attendre autre chose de cet ancien cuirassier maintes fois blessé et cité que l'estime de ses pairs porta aux importantes fonctions de président de l'hôtellerie de l'Aisne et de juge au tribunal de Commerce !

L'établissement actuel qui, détail curieux, se trouve situé sur l'emplacement de l'ancienne maison de correction de Soissons, est un petit chef-d'œuvre de goût.

Et que dire donc de la cuisine de l'endroit, où l'on trouve parmi une carte particulièrement copieuse, les succulentes spécialités régionales suivantes :

La truite de rivière au champagne, les écrevisses à la nage, la quenelle de brochet Clovis, l'andouillette soissonnaise, le coquelet au vin de Bouzy, etc...

Quant à la carte des vins, heureusement complétée par les judicieux conseils de M. Rétoré lui-même, y ont figuré ou figurent des bouteilles comme les Hospices de Beaune, cuvée Nicolas Rolin 1942, les Mouton Rothschild 38, le Château Lafitte 1937, le Château Latour 24, le Château Yquem 23, le Château Rey-Vigneau 36, etc... M. Rétoré fut en outre adjudicataire, entre autres splendeurs, des cuvées Auxey-Duresse (Boillot 29), Volnay-Santenots (Jehan de Massol 42), Volnay Blondeau 47), etc...

Suivons donc sans hésiter l'avis éclairé du patron quand, parlant du vin, il proclame : « On le regarde... On le fait valser dans le verre... On le hume... Et on l'avale... »

### Pic à Valence

André PIC, lui, est aussi un poids lourd...

Mais un cœur tendre : quand j'arrive à Valence — pas ainsi souvent que je le voudrais, hélas !... je le

découvre assis sur son petit escabeau, à côté des fourneaux, las, démoli par la chaleur, agacé par les clients... D'un seul bond, il se lève, malgré sa fatigue, et m'embrasse :

Installe-toi là... Et ne t'en fais pas... Je vais faire quelque chose de simple...

Adorable simplicité, chère à Platon !... Ce « quelque chose de simple » c'est, par exemple, au hasard des souvenirs qui chantent en ma mémoire ce menu d'homme d'esprit, improvisé certain jour qu'un soleil implacable écrasait la ville :

Les truffes du Comtat en Chaussons  
Les truites meunières  
La selle d'agneau aux primeurs  
Les abricots et les framboises au champagne

Comme vins, uniquement des magnifiques hermitages de notre ami Henri Jacoulet : blanc avec les truffes et le poisson, rouge avec la viande. Je mangeai solidement. Je bus de même... Et je n'en abattis pas moins l'après-midi, les quelques quatre cents kilomètres qui me restaient à parcourir...

Un menu d'homme d'esprit, vous dis-je.

André Pic a débuté au Pin, un aimable village situé au nord de Valence, aux marches mêmes de la région ardéchoise, dispensatrice de truites, d'écrevisses et de champignons.

Ce fut le parfait autant qu'érudit gastrologue J.A.P. Cousin — bien trop tôt disparu et dont l'œuvre n'occupe pas la place qu'elle eût mérité — qui m'en révéla l'existence, il y a... mettons : il y a très longtemps.

Seulement le brave Cousin appuyait un peu sur le Beaujolais, ce qui avait une influence regrettable sur la précision de ses informations.

Ce fût ainsi qu'il me parla d'un cuisinier nommé Pin, qui exerçait dans un endroit appelé Pic.

J'eus tôt fait de rectifier — heureusement pour moi ! Et il en résulta, entre André Pic et moi, indépendamment des joies gastronomiques qu'il m'a tant de fois dispensées, une amitié qui ne finira qu'avec nous !

« 50 ans à table »

par Marcel Grancher, Cannes.

## Nos voyages en France

A la veille des vacances, nous rappelons à nos membres, l'attrait particulier que présente pour eux le guide Michelin qui s'édite au printemps de chaque année.

Ils y trouveront tous les itinéraires, tous les renseignements hôteliers, restaurants et auberges, avec une échelle des valeurs très bien située qui résulte d'une expérience continuellement entretenue par de nombreux inspecteurs et des superviseurs de qualité.

Le guide Michelin vous renseignera sur chaque localité, vous dira où vous arrêter, ce que vous devez visiter, les curiosités touristiques, les bonnes tables et les bons gîtes.

Si nos membres constataient une modification en mieux ou en moins bien de ces appréciations, qu'ils veuillent nous les signaler périodiquement et nous transmettrons les remarques aux actifs dirigeants du guide Michelin.



## Touring-Secours à Paris, les Gastronomes à Bruxelles

...OU DU DEJEUNER POLICIER AU DINER SABENIEN !

Faire quelque chose d'utile... Ça n'a l'air de rien, et c'est peut-être la plus grande ambition du monde ! Touring-Secours a décidé de faire quelque chose d'utile — une nouvelle chose utile, entendons-nous, car ce ne sera pas la première fois. Et c'est pour réaliser cette ambition que le 7 mai, quarante personnes montaient, dans un petit vent tout ensoleillé, à bord d'un quadrimoteur de la Sabena au nez pointé vers Paris.

Ça n'a rien d'extraordinaire me direz-vous, d'autant que le quadrimoteur en question peut embarquer plus de cinquante passagers... Ce n'était donc pas une performance !... Soit. Ne chicanons pas. Mais si l'on posait — comme ça, par hasard, cette question à un automobiliste bruxellois : « Que pourrions-nous bien faire d'utile ? » — je parie qu'il n'hésiterait pas longtemps. Réponse en boulet de canon : « Si vous pouviez améliorer la circulation dans Bruxelles ! »...

C'est ça, vous y êtes. Touring-Secours voulait donc améliorer la circulation dans Bruxelles. Trop facile, me répliquera-t-on. Vous montez à bord d'un avion. La circulation, à ce moment-là, vous vous en f... »

Bien sûr, bien sûr... Et si la solution proposée avait consisté à conseiller aux usagers de la route de prendre l'avion, vous pourriez nous tenir pour de mauvais plaisants. Ce n'est pas encore ce qu'on pourrait appeler une mesure d'application immédiate, malgré les progrès sensationnels des transports en hélicoptère dans le ciel de Belgique. Bah... Je ne chercherai pas plus longtemps à piquer votre curiosité, et vous donnerai sans plus tarder la clef de l'énigme. Elle se trouvait cachée au sein d'un bouquet de tulipes rouges, jaunes et presque noires, que Mme Baylot, femme du préfet de police de la ville de Paris, avait disposé sur la table d'un salon où le même jour, vers midi, elle reçut au milieu d'une intéressante garniture de petits fours au fromage, le contingent des passagers du quadrimoteur, débarqués l'heure d'avant dans un Paris merveilleusement lumineux, et prodigieusement encombré de voitures !

M. Baylot, préfet de police, avait autour de lui les sommités qui, au quai des Orfèvres, tiennent non pas la place du commissaire Maigret, mais les rênes du problème de la circulation parisienne. Il y avait là

M. Papon, secrétaire général de la préfecture de police, M. Raoul, directeur du cabinet du préfet, M. Maurice, directeur général de la police, M. Dusay, directeur adjoint du cabinet, M. Bourlon, directeur de la circulation, M. Mallet, secrétaire particulier du préfet... La conférence commencée autour d'un tapis vert — et combien instructive — se poursuivit autour des apéritifs et des petits fours, dans une atmosphère de plus en plus souriante, s'épanouit au cours du déjeuner qui suivit, pour trouver enfin sa conclusion, sous la forme des réflexions personnelles de chacun des participants, au cours d'une flânerie en autocar dans les rues de Paris, en passant par des carrefours en forme de cassette chinois comme la place des Augustins, et par des passages souterrains comme celui de la porte Champeret, dont il fallut bien s'avouer que c'était l'un des meilleurs remèdes aux embouteillages, et que si Bruxelles... Mais chut. Il est trop tôt pour tirer quelque chose de définitif de cette étude sur le vif. Bornons-nous à constater que l'idée de Touring-Secours pourrait bien être des plus fécondes, et que l'accueil vraiment cordial des services de la préfecture de police de Paris, aura grandement facilité les choses pour les quelques quarante journalistes et spécialistes que M. Eric Legrand avait groupé autour de lui, pour ce voyage du 5<sup>e</sup> anniversaire de T-S.

Le Touring-Club et Touring-Secours étaient encore représentés par M. Alofs, directeur technique, auquel étaient dus les détails de l'organisation du voyage, MM. Pierre Morren, vice-président, Taveirne, administrateur, Aerts, commissaire, ainsi que le colonel Huybrechts, directeurs de T-S. Les deux vice-présidents du Touring Club de France, MM. Gendrin et Eyrolles, étaient venus saluer leurs collègues, tandis que l'ambassade de Belgique était représentée par M. Paternotte de la Vallée, attaché de presse.

De son côté, la presse belge avait là le président de son Association générale, M. Storck, lequel s'intéressa tout particulièrement aux divers aspects du problème, sur lequel il prépare d'ailleurs une enquête approfondie. Après le discours spirituel et piquant du préfet de police, après celui de M. Eric Legrand particulièrement éloquent et documenté, M. Storck prit lui aussi la



parole, et rallia tous les suffrages en célébrant Paris sous des aspects divers, en attendant qu'il nous soit possible de voir en cette bonne ville le point de départ des réformes tant espérée par les automobilistes — et les piétons — bruxellois.

\* \* \*

Après quoi l'on repartit. Le soleil brillait toujours au ciel. Il brillait de plus en plus dans les cœurs de ceux qui venaient de se réchauffer à l'incomparable présence de Paris. Mais la journée était finie. Le quadrimoteur attendait...

Ce n'était pas une chanson. C'était un retour. Triste parce que la journée avait été trop belle... Mais les Gastronomes veillaient.

L'eussiez-vous cru, que le club des Gastronomes pouvait à l'occasion, faire figure de consolateur ? C'est à quoi il s'essaya ce jour-là — et à quoi disons le tout de suite, il réussit.

Mais ceci pourrait sembler une énigme de plus. Je n'en veux point abuser. Je dirai donc tout de suite que par une inspiration vraiment géniale, le Club des Gastronomes avait choisi ce jour-là pour remettre à la Sabena le panonceau d'honneur du Club, qu'elle a bien mérité pour la qualité et la finesse de la cuisine qu'elle sert à bord de ses avions.

Comme une cérémonie du Club ne va point sans festivités gastronomiques, une salle somptueusement décorée de roses rouges, de pois de senteur mauves et de pensées violettes, en un camaïeu d'un exquis raffinement, attendait à Melsbroek les membres du Club auxquels vinrent se joindre en descendant d'avion, les voyageurs de Paris. Cela se passait dans l'auberge rustique, qui jouxte l'aérogare, et qui malgré ses dimensions, suffisait à peine à contenir cette assistance nombreuse et joyeuse.

Le Club des Gastronomes avait à cette occasion, demandé aux services restaurateurs de la Sabena, de composer un menu qui serait le complément du dîner du 10 juillet de l'année dernière. On se souvient sans doute que le menu servi cette fois là, était un dîner chaud, tel qu'on en sert à bord des avions long-courriers de luxe. Mais en certaines occasions, et selon l'heure, c'est un dîner froid qu'on sert à bord. Ce fut donc un dîner froid qui fut demandé à M. Brodure, gérant des restaurants et à M. Devos, chef de cuisine. Un dîner froid auquel il n'était pas défendu d'apporter tous les raffinements de nature à faire mieux apprécier la qualité de vins exquis. Ce qui fut fait, et même au-delà des espérances. Le menu pourtant était simple, du moins à la lecture. Le voici :

Toast au caviar

—

Consommé froid en tasse

—

Truite de la Lesse glacée au Chambertin

—

Poularde Belle-Hélène

—

Fraises Romanoff

—

Mignardises

...tandis qu'après un Martini Dry, défilèrent un Deinhart Niersteiner, un Château Léoville Poyferré 1945 et un Lanson 1945, que la tablée n'avait d'ailleurs pas attendu pour se livrer au plaisir d'une conversation particulièrement animée et joyeuse !

Vint l'heure des discours. Deux des orateurs parlaient pour la troisième fois dans la journée. Si la fatigue du douze heures bien remplies était à marquer au débit, par contre les satisfactions éprouvées pesaient au crédit d'un poids substantiel : assez pour que ces discours prissent l'aspect d'un feu d'artifice d'esprit et de choses bonnes à dire. Le président du Club souligna tous les mérites qu'on célébrait ce soir-là en dégustant ce nouveau chef-d'œuvre culinaire des cuisines Sabena. M. Vernieuwe, directeur d'exploitation, rappela comment il considère la bonne cuisine comme un atout maître dans le succès des lignes aériennes belges, soumises dans d'autres domaines à la standardisation du progrès. Puis il prit solennellement possession du panonceau de bronze, couronné de fleurs qui lui remit M. de Backer, M. Storck enfin, redit l'intérêt de cette journée pour ses confrères de la presse.

Ce furent Mme de Backer et Mlle Cousin qui, de manière charmante, assumèrent la tâche de congratuler MM. Brodure et Devos. Et tous ceux qui avaient été les artisans de cette magnifique journée furent applaudis par la même occasion avec une chaleur que le dîner, encore qu'il fut froid, n'avait fait qu'attiser !

Ce dîner, — qu'il nous soit permis de reprendre le mot de M. Eric Legrand pour le situer : « Ce fut, dit-il, se lançant en pleine littérature gastronomique, ce fut au bout de la journée, comme le dessert d'un bon repas, dans ce cadre fleuri d'une part, grandiose de l'autre... » Et les lumières qui scintillaient autour de l'aérodrome plongé dans la nuit, lui répondirent en clignant de l'œil...

Marc Augis,



## Les bonnes tables de nos membres

### Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

h. = hôtel.  
r. = restaurant.

#### ANVERS

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

#### BRUXELLES

**ANCIENNE BARRIERE**  
172, chaussée de Charleroi  
Rob. Dethier

**AUX PROVENCAUX**  
22, rue Grétry (r.) — Télé-  
phone : 18.06.23.

**RESTAURANT CARLTON**  
28, boulevard de Waterloo  
M<sup>me</sup> Caldirol.

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

**OLD MARIO**  
8, rue de Paris

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

**LA SABENA**  
Cuisine à bord des avions  
et restaurant de Melsbroeck.

#### BELCEIL

**HOTEL DE LA COURONNE**  
(face au château).

#### DEURLE-s/LYS

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

#### GROENENDAEL

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

**RESTAURANT TAILLEVENT**  
Chaussée de La Hulpe  
pr. Mme Louise Thiriet

#### KEERBERGEN

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

#### LAROCHE-EN-ARDENNE

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

#### LA PANNE

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

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

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

#### LOVERVAL

**LE FAISAN DORE**  
Hôtel-Restaurant  
Propr. : Mme Marg. Spienaux.

#### MONS

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

#### MEMBRE-s/SEMOIS

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

#### OCQUIER

**LE VAL D'OR**  
Propr. Mme V. France.

#### OSTENDE

**LA RENOMMEE**  
61, Promenade Albert 1<sup>er</sup> (h. r.)  
Téléphone : 711.95.

**PICCADILLY**  
4, place Léopold 1<sup>er</sup> (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 (Propr. Rose Denonville)**  
(h. r.) — Tél. : 239.10 Namur.

#### LE ZOUTE

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

