

# L'Échanson des Gourmets

## Menu

Portraits de France

\*

Sherlock Holmes  
gastromome

\*

La Sole Normande

\*

Autour d'un Livre

Président d'honneur :  
CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



20<sup>e</sup> Année

Numéro 2

JUIN 1954

## 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.

## Le dîner du Laetare à Remouchamps

Samedi  
27 mars  
1954

C'est une bien agréable tradition que celle du dîner du Laetare à Remouchamps, chez M. Bonhomme, dîner qui eut lieu le samedi 27 mars 1954, et qui remporta brillant, joyeux et gastronomique succès. Quoi qu'on puisse en penser, carnaval et bien manger ne se haïssent pas, et vont la main dans la main.

Les Blancs-Moussis apprécièrent comme il convient, cette « mise-en-train » de leurs réjouissances, et l'amour-propre de la Confrérie se trouva agréablement flatté lorsque la Princesse de Chimay, vice-présidente d'honneur du Club des Gastronomes, remit le badge du

Club à M. Pierre Phillipart, grand maître des Blancs-Moussis.

Pierre Phillipart devait profiter de l'occasion pour signaler combien la gastronomie et le folklore belges travaillent à l'épanouissement du tourisme belge et combien ces deux idées sont faites pour s'entendre, ayant toutes deux pour idéal de faire régner l'amitié autour d'elles.

Rappelons comme à l'accoutumée, le menu remarquable qui fut servi en cette occasion, digne de marquer dans les annales de la gastronomie :

### MENU

Truite des Gourmets  
Mousse d'Or  
—  
Rognons de Veau Flambés  
à la Liégeoise  
—  
Pintadon rôti à la Crème  
Délices des Bois  
—  
Choix de Fromages  
—  
Crêpes Parisiennes au Grand Marnier  
—  
Corbeille de Fruits

### VINS

Gewürztraminer 1947  
Réserve Exceptionnelle  
—  
Château Beychevelle 1926  
—  
Corton 1919  
—  
Blanc de Blancs dry 1947

## Le dîner du Val-Vert

Jeudi  
29 avril  
1954

Un cadre enchanteur, une ambiance sympathique, des plats succulents... Mais à quoi bon se répéter ? Tout ce qu'on trouve au Val Vert, les membres du Club des Gastronomes le savent déjà. Et si ceux qui étaient là le 29 avril, y sont venus si volontiers, c'est qu'ils savaient ce qui les y attendait. En effet, ce n'est pas la première fois que nous officions au Val Vert. Sans doute pas la dernière fois non plus, cette nouvelle expérience ayant une fois de plus comblé notre attente et nos désirs.

Admirablement préparés, présentés avec goût, les

mets annoncés au menu furent dégustés avec toute la componction nécessaire et justement appréciés, d'autant plus qu'ils étaient accompagnés de vins de grande classe, dont certains disaient que notre ami Paul Cousin avait personnellement pris part à leur sélection ! Dans ce cas, bravo ! Rien n'aurait pu être mieux fait !

Nos félicitations encore aux responsables de ce menu parfait que nous rappelons ci-dessous, et dont chaque détail ne manquera pas de remémorer à ceux qui furent au Val Vert, quelque secret et combien délectable péché de gourmandise !

### MENU

#### Les Zakouskis

Les darnes de Saumon  
au Champagne

Les asperges de Malines  
sauce Mousseline

Les Poussins farcis  
à la Polonaise

Les coupes de fruits  
Chantilly

Le Moka Crème

#### Champagne Henri Abelé Brut 1945

Gewurztraminer  
Swendi Monopole  
Cuvée réservée 1947

Château La Mission  
Haut Brion  
Mise du château 1945  
Grand 1<sup>er</sup> cru Graves

Sherry Rossel  
Fine Old Dry  
Amontillado

## Le déjeuner Condruzien

Samedi  
22 mai  
1954

On eut pu croire que le mauvais temps, le ciel gris, l'air humide, quoique si familiers à nous tous, hélas, allaient mettre en danger la couleur de l'humeur générale, ce samedi de mai où nous avions rendez-vous au cœur des verts bocages de notre Condroz... Il n'en fut rien ! Au contraire, les convives semblèrent apprécier particulièrement que la fine teinte des nuages parvienne à si bien mettre en valeur le doux gris des ardoises de là-bas et le vieil argent des pierres... C'était disposition des plus artistes et bien faite pour disposer tout le monde à goûter d'autres chefs-d'œuvre de l'art...

D'ailleurs, dès franchie la porte de l'Hôtel du Commerce, nulle mauvaise humeur n'aurait résister à l'accueil de M.M. Wilmotte père et fils, dont le sourire était à l'unisson de ce cadre véritablement exquis qu'ils ont su créer, en décorant les différentes salles de leur belle maison. Comme il est vrai que la gastronomie s'accommode mal d'un décor banal, et que pour bien en goûter les charmes, il faut que les yeux soient ravis à l'égal du palais !

Après avoir présidé à la confection des plats M. Wilmotte voulut en surveiller lui-même la présentation, et cela lui valut d'entendre les flatteuses appréciations qui

saluèrent chaque apparition. Nous savons que depuis plusieurs jours, par exemple, il avait apporté le meilleur de lui-même à ce magnifique jambon en croute... Là comme ailleurs, aucune faute ne fut commise, et chaque réalisation se révéla à la hauteur des espérances à la fois de son auteur et de ses dégustateurs.

Quant à l'apéritif-surprise, il fut l'objet de maints commentaires... Les talents et la perspicacité de tous les... Sherlock Holmes présents faillirent bien être mis en défaut ! Il s'agissait d'un très vieux Banyuls, agré-

menté de quelque garniture dont l'origine est bien difficile à déceler. Mais ce fut parfait !

Le club fêtait ce jour là le retour de sa présidente, la charmante madame Jeanne de Backer, maintenant complètement rétablie à la plus grande joie de tous ! Quelques fleurs qui lui furent offertes, et de chaleureux applaudissements lui redirent toute l'amitié des membres du Club des Gastronomes, vraiment heureux de retrouver le sourire et la gaieté contagieuse de Mme de Backer.

## MENU

La truite du Bocq Meunière

—  
Le Rognon de veau à la  
Liégeoise

—  
Le Jambon en croûte  
à la Gelée

—  
Le Mortier des Causses

—  
La Bûche de l'Hostellerie

—  
Le Moka

L'apéritif surprise

—  
Le Liebfraumilch 1952

—  
Le Château La Louvière  
1937

Propriété Durthe Frères  
à Moulis-Médoc

—  
Le Savigny 1937  
Maison P. Bouée Fils  
à Gevrey-Chambertin

Samedi

10 juillet

1954

## Le déjeuner de l'Huîtrière

qui sera servi le samedi 10 juillet à 13 h. 30, à l'Hôtel Restaurant « L'Huîtrière » à Blankenberge (Port)

## MENU

Les huîtres de Zelande Meunière

—  
Les filets de Sole au Vin Blanc

—  
Le Tournedos Niçoise

—  
Le homard au Whisky

—  
Glace Vanille-Kirsch  
aux Fraises

## VINS

Niersteiner

—  
Pauillac 1945

—  
en magnum

Conditions de participation : 400 frs tout compris. Nombre des convives limité à 35. Date extrême des inscriptions : 6 juillet.

## Le dîner du Val-Vert

Jeudi  
29 avril  
1954

Un cadre enchanteur, une ambiance sympathique, des plats succulents... Mais à quoi bon se répéter ? Tout ce qu'on trouve au Val Vert, les membres du Club des Gastronomes le savent déjà. Et si ceux qui étaient là le 29 avril, y sont venus si volontiers, c'est qu'ils savaient ce qui les y attendait. En effet, ce n'est pas la première fois que nous officions au Val Vert. Sans doute pas la dernière fois non plus, cette nouvelle expérience ayant une fois de plus comblé notre attente et nos désirs.

Admirablement préparés, présentés avec goût, les

mets annoncés au menu furent dégustés avec toute la componction nécessaire et justement appréciés, d'autant plus qu'ils étaient accompagnés de vins de grande classe, dont certains disaient que notre ami Paul Cousin avait personnellement pris part à leur sélection ! Dans ce cas, bravo ! Rien n'aurait pu être mieux fait !

Nos félicitations encore aux responsables de ce menu parfait que nous rappelons ci-dessous, et dont chaque détail ne manquera pas de remémorer à ceux qui furent au Val Vert, quelque secret et combien délectable péché de gourmandise !

### MENU

#### Les Zakouskis

Les darnes de Saumon  
au Champagne

Les asperges de Malines  
sauce Mousseline

Les Poussins farcis  
à la Polonaise

Les coupes de fruits  
Chantilly

Le Moka Crème

Champagne Henri Abelé  
Brut 1945

Gewurztraminer  
Swendi Monopole  
Cuvée réservée 1947

Château La Mission  
Haut Brion  
Mise du château 1945  
Grand 1<sup>er</sup> cru Graves

Sherry Rossel  
Fine Old Dry  
Amontillado

## Le déjeuner Condruzien

Samedi  
22 mai  
1954

On eut pu croire que le mauvais temps, le ciel gris, l'air humide, quoique si familiers à nous tous, hélas, allaient mettre en danger la couleur de l'humeur générale, ce samedi de mai où nous avons rendez-vous au cœur des verts bocages de notre Condroz... Il n'en fut rien ! Au contraire, les convives semblèrent apprécier particulièrement que la fine teinte des nuages parvienne à si bien mettre en valeur le doux gris des ardoises de là-bas et le vieil argent des pierres... C'était disposition des plus artistes et bien faite pour disposer tout le monde à goûter d'autres chefs-d'œuvre de l'art...

D'ailleurs, dès franchie la porte de l'Hôtel du Commerce, nulle mauvaise humeur n'aurait résister à l'accueil de M.M. Wilmotte père et fils, dont le sourire était à l'unisson de ce cadre véritablement exquis qu'ils ont su créer, en décorant les différentes salles de leur belle maison. Comme il est vrai que la gastronomie s'accommode mal d'un décor banal, et que pour bien en goûter les charmes, il faut que les yeux soient ravis à l'égal du palais !

Après avoir présidé à la confection des plats M. Wilmotte voulut en surveiller lui-même la présentation, et cela lui valut d'entendre les flatteuses appréciations qui

saluèrent chaque apparition. Nous savons que depuis plusieurs jours, par exemple, il avait apporté le meilleur de lui-même à ce magnifique jambon en croute... Là comme ailleurs, aucune faute ne fut commise, et chaque réalisation se révéla à la hauteur des espérances à la fois de son auteur et de ses dégustateurs.

Quant à l'apéritif-surprise, il fut l'objet de maints commentaires... Les talents et la perspicacité de tous les... Sherlock Holmes présents faillirent bien être mis en défaut ! Il s'agissait d'un très vieux Banyuls, agré-

menté de quelque garniture dont l'origine est bien difficile à déceler. Mais ce fut parfait !

Le club fêtait ce jour là le retour de sa présidente, la charmante madame Jeanne de Backer, maintenant complètement rétablie à la plus grande joie de tous ! Quelques fleurs qui lui furent offertes, et de chaleureux applaudissements lui redirent toute l'amitié des membres du Club des Gastronomes, vraiment heureux de retrouver le sourire et la gaieté contagieuse de Mme de Backer.

## MENU

La truite du Bocq Meunière

Le Rognon de veau à la  
Liégeoise

Le Jambon en croûte  
à la Gelée

Le Mortier des Causses

La Bûche de l'Hostellerie

Le Moka

L'apéritif surprise

Le Liebfraumilch 1952

Le Château La Louvière  
1937

Propriété Dourthe Frères  
à Moulis-Médoc

Le Savigny 1937  
Maison P. Bouée Fils  
à Gevrey-Chambertin

Samedi

10 juillet

1954

## Le déjeuner de l'Huîtrière

qui sera servi le samedi 10 juillet à 13 h. 30, à l'Hôtel Restaurant « L'Huîtrière » à Blankenberge (Port)

## MENU

Les huîtres de Zelande Meunière

Les filets de Sole au Vin Blanc

Le Tournedos Niçoise

Le homard au Whisky

Glace Vanille-Kirsch  
aux Fraises

VINS

Niersteiner

Pauillac 1945

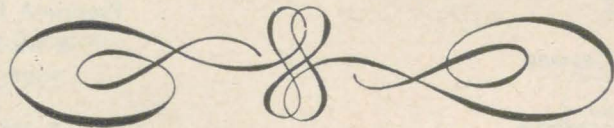
en magnum

Conditions de participation : 400 frs tout compris. Nombre des convives limité à 35. Date extrême des inscriptions : 6 juillet.

Samedi  
25 septembre  
1954

## Le déjeuner du Val d'Or

C'est le samedi 25 septembre qu'aura lieu le déjeuner d'Ocquier, dont le menu sera communiqué ultérieurement aux membres du Club des Gastronomes. Cette festivité de table coïncidera très heureusement avec le retour au logis après libération du service militaire, du fils de Mme France, la charmante propriétaire du Val d'Or. M. France a été rappelons-le, un très brillant élève de l'Ecole Hôtelière de Liège. A l'occasion de ce déjeuner, l'insigne d'honneur du Club sera remis à M. Victor Voos, président de l'Automobile-club de Spa.



## Les beaux jours à venir

Au moment où nous mettons ce numéro sous presse, se déroulent les festivités de Reims... Trop tôt donc pour en parler ! Mais il n'est pas difficile d'imaginer ! Laissons toutefois les suppositions en repos, car les certitudes seront bientôt là !

Les beaux jours à venir, ce sont principalement ces journées d'été pendant lesquelles le Club a l'habitude de « faire relâche ». Les vacances, le tourisme, ne sont certes pas ennemis de la gastronomie, loin de là ; mais c'est presque aux quatre coins du monde qu'essaient les gastronomes. Rendons leur la liberté.

Du moins pour le mois d'août, car pour juillet, comme on le verra d'autre part, ils sont conviés à réjouir leurs papilles gustatives au contact de la fraîcheur des mollesques de notre littoral.

Après quoi nous les rappellerons en septembre, dans l'or naissant de l'automne, et le Val d'Or d'Ocquier,

pour renouer les traditions d'hiver. Mais comme cela est encore loin !

Il n'est tout de même pas défendu de penser à l'avenir, surtout quand il se présente sous d'aussi agréables auspices. Et si les programmes sont loin d'être arrêtés définitivement, on peut bien parler cependant — à mots couverts pour être discrets — de projets qui nous conduiront successivement en octobre à Keerbergen, en novembre à La Louvière, en février à Fond'Roy, en mars à Anvers et à Remouchamps. Décembre et janvier sont naturellement réservés à la Capitale, le premier pour le traditionnel dîner du Carlton, le deuxième au grill du Métropole.

A part quoi, il reste la surprise toujours possible !... Quelle surprise ? Ce serait une faute que d'en parler trop. Le propre des surprises n'est-il pas d'être inattendues, même si des bruits, déjà, ont couru ?



# Portraits DE FRANCE

## La Taverne de Provence à Antibes

Au milieu de la Côte ensoleillée dont le blason est d'or et d'azur, entourée des élégances de Cannes, des fastes de Nice et des séductions de Juan-les-Pins, l'ancienne Antibes dresse toujours la silhouette arrogante de la citadelle qui fut jadis la « Clef de France » aux marches frontalières du Sud-Est.

Et modernisant sa renommée, Antibes est devenue aujourd'hui la clef d'une des portes maîtresses du tourisme, je veux dire la gastronomie.

La « Taverne de Provence », la seule d'Antibes-Juan-les-Pins à porter l'étoile du guide Michelin, offre dans la calme aristocratie de l'Avenue Robert Soleau, la perspective chaudement sympathique du style dont elle porte le nom, en y mêlant par un tour de force insensible, la simplicité et le goût de netteté moderne.

Chaleur, ai-je dit, et toute l'ambiance en est en effet de chaleur et de sourire, sourire charmant de Madame Pasero, bonhomie de Pierre Pasero, cordialité des habitués, clientèle de classe, celle du Rotary dont le patron fait du reste lui-même partie.

Si vous avez le temps de prendre un « drink » avec lui, Pierre Pasero consentira malgré sa modestie, à vous montrer ses lettres de noblesse, ou tout au moins la plus récente d'entre elles, **the last but not the least**, ainsi que le disent les Anglais. Ce n'est pas la moindre en effet, que sa promotion au titre de Maître de Chapelle que lui a décerné pour ses qualités de cœur et de goût, le Conseil Magistral du docte Collège des Frères en Gueule qui limite à 500, le nombre de ses membres choisis parmi l'élite de la société gastronomique Française.

Pierre Pasero a subi une formation effectivement magistrale au cours de laquelle il a parfaitement rôdé ses qualités naturelles.

Ancien « chef » du Palace du « Grand Condé » à Chantilly, élève de Sauvan, il est natif de Golfe Juan et s'il peut sur ses fourneaux jouer toutes les gammes de la gastronomie française et italienne, il est certain que son tempérament le prédisposait à mettre en valeur les produits du terroir... et de la mer latine.

Quand, au relais d'une grande randonnée, vous bloquez vos freins devant la « Taverne de Provence », vous avez malgré tout une rancune contre cette brise salée de la Méditerranée et cette haleine fraîche des champs qui vous aurait creusé l'estomac au point d'en faire un gouffre béant à vous en donner le vertige.

Mais vous arrivez justement dans le Temple où il vous sera rendu justice. L'officiant va sacrifier pour vous un loup de cette Méditerranée, pièce fastueuse qu'il vous servira flambée, au fenouil des prairies. La mer vous apportera si vous le désirez, un autre tribut admirablement accommodé : la langouste thermidor. Les rognons à la crème sont également la spécialité de Pierre Pasero, mais surtout, il a le secret de la création d'un soufflé flambé au marasquin, dessert capiteux du nom mythologique et libertin, de « baiser de faune », la préparation en est solennelle ; c'est une cérémonie véritable que le flambage de ce baiser brûlant, auquel il est procédé en présence du client.

Depuis 1936, Pierre Pasero est fidèle à sa Taverne, car on ne peut appeler infidélité, le fait d'avoir pris simultanément et pour l'hiver seulement, la gérance d'Eden-Roc au Cap d'Antibes. Tout le monde connaît la réputation du restaurant fameux, celui du Grand Hôtel qui reçoit la plus belle clientèle du monde. Il est ordi-

nairement fermé pendant l'hiver ; pour que son directeur, Monsieur André Sella ait consenti cet essai, qui a d'ailleurs parfaitement réussi, il fallait qu'il fut assuré à l'avance du sort de sa tentative ; car c'était pour la première fois en effet, qu'il confiait la réputation de son établissement à un autre qu'à lui-même.

Pierre Pasero a eu ainsi l'occasion de traiter pendant la durée de leur séjour, Baudouin le jeune roi des Belges, son père et l'épouse de celui-ci, en la Villa « Les Cèdres » bâtie dans le Parc d'Eden-Roc.

...Puis il est vite revenu à sa Taverne de Provence qu'il n'avait du reste jamais quittée, pour la plus grande satisfaction de tous ceux qui ont goûté à sa table ou qui, atteints par les échos de sa renommée, rêvent de venir un jour s'y asseoir...

## L'Oustau de Baumanières

J'en arrive à l'Oustau de Baumanières, de Raymond Thuilier, aux Baux-en-Provence : l'un des hauts lieux de la cuisine française où souffle l'esprit (de vin évidemment) !

Raymond Thuilier est un épicurien lettré. Nul mieux que lui ne saura vous parler de son cher pays baussenc. Or ce chantre inspiré de la Provence est, chose paradoxale en apparence, d'origine lyonnaise. Autre paradoxe, il fit toute sa carrière — et une belle carrière ! — dans les assurances. Puis, il se souvint un jour, de ce qu'il était fils et petit-fils de traiteurs réputés, cuisinier lui-même par goût et par vocation. Et, comme c'est de plus un sage, il quitta, pour les incomparables horizons des Baux, les villes tentaculaires.

Depuis, il y vit heureux, n'abandonnant pas la cuisine, même en hiver, formant les jeunes, maintenant les traditions et œuvrant utilement pour mieux faire connaître une admirable région.

Et quel cuisinier : il vient d'avoir l'honneur de figurer aux menus français mensuels du « Waldorf Astoria » de New-York avec son filet de sole Baumanière, son pintadeau au Porto et son baba Miquette.

Chez lui vous savourerez encore le cervelas truffé en brioche, le parfait de foie gras en croûte, le pâté de caneton aux pistaches, la terrine d'ortolans, le gratin de langouste Baumanière, les rougets en papillote, l'agneau des Alpilles, le poulet flambé, la poularde aux morilles, le caneton à l'orange, le savarin Chantilly, la croustade aux fruits, le vacherin aux fruits confits, le feuilleté aux amandes, etc... : telles sont les principales des splendeurs que propose la carte de l'endroit, arrosées par les grands crus d'une cave hors pair.

Dans la vénérable chapelle romaine où Mireille pria pour Vincent, la Messe de Minuit est célébrée chaque année avec le même faste et la même ferveur qu'autrefois — et les bergers y viennent au son du galoubet, faire l'offrande de l'agneau.

Allez aux Baux passer le Noël, vous en reviendrez meilleurs !

Et retournez-y aux vacances, afin de vous plonger dans la fraîche piscine, face à l'un des plus nobles paysages du monde et d'y déguster, au moment où la chaleur vous le fait doublement apprécier, le poulet farci en gelée — arrosé d'une bouteille de cigondas blanc, cette merveille assez rare malheureusement (dont Thuilier acceptera certainement de vous servir une bouteille, si vous la lui demandez gentiment de ma part.)

Extrait de « 50 ans à table » de Marcel E. Grancher, Cannes.



# Sherlock Holmes

GASTRONOME (Conte)

**A**LBINE et son mari furent au pavillon, peu avant le dîner. Lorsqu'il furent introduits dans le hall, où leurs hôtes les attendaient devant l'immense cheminée où flambait le bois, ils aperçurent l'inspecteur Fitz debout derrière l'un des sièges. Il leur fut présenté en même temps que les autres invités, et Lady Humphrey précisa qu'il était là à titre privé, mais non comme policier... Albine fit « ouf »... et pensa à autre chose.

L'atmosphère était plaisante et douce. Tout à fait celle qu'on trouve dans les romans policiers, le premier soir du week-end pendant lequel va se dérouler le meurtre classique. Le hall était dans la pénombre. Le bois flambant lançait de grandes flammes qui éclairaient tour à tour l'un ou l'autre des murs ornés de boiseries sculptées et de tableaux. Par une large porte ouverte, entraient un flot de lumière blanche venu de la salle à manger, dans laquelle on apercevait la table dressée pour le dîner. Une table magnifique, tout étincelante de cristaux, avec des couverts en vermeil et de la vaisselle de porcelaine azurée. Au milieu de la table trônait le gâteau d'anniversaire — dix bougies pour les dix années de mariage de Lord et lady Humphrey — et partout décoré de petites boules de sucre qui brillaient sous la lumière.

**L**E premier incident de la soirée faillit passer inaperçu, car s'il est de bon ton d'aimer les bêtes, il est bien permis pourtant, un soir où dix personnes de haut rang se trouvent réunies pour fêter deux d'entre elles, de ne prêter qu'une attention mitigée au malaise d'un chien.

C'est ce que pensèrent les personnes présentes, lorsque par la porte entr'ouverte d'un couloir qui menait aux cuisines, passa le petit cocker de lady Humphrey, la langue pendante et les pattes flagellantes.

— Comment se fait-il que cette porte soit ouverte ? demanda Lady Humphrey.

Pour répondre à sa question, le petit chien passa en titubant, franchit le tapis, puis se coucha sur les dalles et ne bougea plus. L'inspecteur Fitz le regarda curieusement.

— Votre chien est-il malade, madame ?

— Pas à ma connaissance, inspecteur dit-elle en poussant légèrement du pied la fourrure tiède. Mais le chien ne bougea pas. Il haletait. Ses yeux

étaient exorbités. L'inspecteur se pencha. Au même instant, le cocker cessa de respirer.

— Ce chien a été empoisonné dit-il froidement.

Lady Humphrey poussa un petit cri, et comme Albine s'approchait, elle souffla :

— Justement aujourd'hui...

— Bien sûr, dit Albine, c'est malheureux qu'un jour d'anniversaire...

— Il n'y a pas que cela, continua son hôtesse. Si vous saviez ce qui s'est passé ici aujourd'hui ! L'inspecteur avait entendu.

— Vous ne m'avez pas dit, madame, qu'il se fut passé quelque chose ?

— Oh, inspecteur, je ne voudrais pas... Vous êtes ici comme invité et non à titre professionnel...

— Supposez donc qu'il s'agisse d'une simple curiosité, et éclairez-moi.

— Helen, cria lord Humphrey, vous ne devriez pas permettre à votre chien de se coucher là...

— Mais il est mort !... gémit-elle.

Le noble lord fit un pas en avant, dit « chut... » et d'un signe, ordonna à un domestique d'enlever le petit corps.

— Helen, vous exagérez... Tantôt vos perles, maintenant votre chien...

— Il est arrivé quelque chose à vos perles ? répéta l'inspecteur.

— Elles ont disparu...

— Ce n'est pas le moment de parler de cela, dit le lord. Nous nous devons à nos hôtes. Voyez-vous que je fasse une scène à propos de mon or ?

— Votre or ?

Lady Helen étouffa un sanglot.

— Cet après midi... La poudre d'or que mon mari avait fait venir de Californie pour ses travaux...

— Elle a disparu ?

— Oui, disparu... Cet après midi...

La porte allant vers les cuisines s'ouvrit. Un maître d'hôtel entra, passa dans la salle à manger, fit le tour de la table, puis revint vers le hall.

— Madame est servie...

Albine n'avait cessé d'écouter la conversation. Les perles, l'or... Et puis le chien. Elle haussa les épaules. — « Pourquoi s'attaquer à ce chien ? » murmura-t-elle. Puis elle passa dans la salle à manger, en appuyant sa jolie main ornée d'un jade, sur le bras du major Mac Ferthy.

LES cristaux étincelaient. Dessiné sur vélin, le menu du repas se dressait devant chaque couvert. Les dix convives prirent place, et les exclamations fusèrent aussitôt.

— Il n'est pas permis d'être gourmands à ce point ! s'exclamait une jeune femme. Je sens que je ne pourrai m'empêcher de manger. Tout cela doit être si bon !...

— Nous avons souvent mérité l'épithète de « gourmand », expliqua Lord Humphrey, mais j'espère que ce soir, vous voudrez bien le remplacer par celui de « gourmet ». Helen a déniché un cuisinier français dont on dit merveilles.

— Oh, ces huîtres au champagne ! reprit la petite dame.

— C'est la première fois que j'en mangerai avoua Lady Helen. « Mais lorsque mon cuisinier me l'a proposé, l'eau m'est venue à la bouche.

— Ce qui m'étonne, dit le major Mac Ferthy, c'est la présence de macaronis dans votre menu. J'avais toujours pensé qu'il s'agissait là d'un mets peu digne d'une table comme celle de ce soir...

Il y eut un silence autour de la table. Visiblement, la plupart des invités ne se sentaient pas capables d'entamer une discussion gastronomique. Que le macaroni se trouvât entre des huîtres au champagne et un soufflé de homard, suffisait à leur garantir la qualité de l'ensemble.

— Mais il s'agit de macaronis Rossini ! s'exclama Lord Humphrey, tout en piquant au bout de sa fourchette l'aile engourdie d'un mollusque.

L'un des invités, qui était gros et avait le teint coloré, sembla s'éveiller, après avoir vidé le sherry doré qui emplissait son verre.

— Je sais, dit-il. Il s'agit de ces macaronis dont le grand musicien inventa la recette, et qu'il remplissait lui-même d'une purée de truffes, au moyen d'une seringue de vermeil...

— Au moyen d'une seringue ? dit l'inspecteur Fitz.

Mais personne ne releva la chose, chacun étant fort occupé à déguster ce qu'il avait dans son assiette. Les cristaux continuaient à étinceler. Et le gâteau, au milieu de la table, était plus imposant que jamais.

TOUT en donnant correctement la réplique à ses voisins, l'inspecteur Fitz semblait pré-occupé. Au milieu du repas, on le vit se lever et disparaître, pour revenir au bout de quelques minutes. Discrète, son hôtesse ne dit rien. Mais Albine le regarda avec curiosité.

Les bougies furent allumées, et les congratulations s'échangèrent, tandis que se levaient au bout des jolies mains des femmes, les coupes où pétillait un Geldermann brut de la meilleure année. Puis, découpé à la cuisine, le gâteau revint sous la forme de morceaux que chacun dégusta avec toute la gaieté que permet la fin d'un repas de cette sorte.

Après quoi l'on revint dans le hall. Le feu de bois brûlait toujours. Les joues des convives étaient plus roses. Les voix étaient plus aiguës.

L'inspecteur Fitz s'approcha de Lady Helen.

— Avez-vous plusieurs chiens, madame ?

Elle s'étonna.

— Plusieurs ? Non. Mon mari a ses chiens de chasse...

— Mais dans la maison ?

— Non, hélas... Saby me manquera beaucoup...

— Votre cuisinier, comment l'avez-vous découvert ?

— Mais...

— Répondez...

— C'est Albine qui m'en a parlé...

— Vos perles, cet après midi, vous les avez cherchées ?

— Partout. Mon mari a même fait fouiller les domestiques. Le cuisinier s'est fâché. J'ai dû lui faire des excuses... Oh, il faut que j'en parle à Albine. Mais où est-elle ?

D'un geste qui cadrait fort mal avec les manières affectées du groupe, Fitz lui prit le bras et l'entraîna :

— Nous allons la retrouver, dit-il.

Il la poussa dans le couloir. La porte d'un cabinet était entr'ouverte, et l'on entendait chuchoter.

— Pourquoi avez-vous tué ce chien ?

— C'est cet imbécile de Joseph qui a laissé à sa portée la boulette préparée...

— Mais pourquoi une boulette ?

— C'est à la fin du repas qu'il devait la prendre, après avoir avalé les perles... Alors, c'était simple, j'emportais le corps sous prétexte de l'examiner, ou quelque chose de ce genre...

— C'est idiot. Je vous avait dit que je les prendrais ici, pendant qu'on servait le café. Maintenant, donnez-les moi... Et vite...

— Attention... ça poisse... Elles sont encore pleines de sucre.

L'inspecteur poussa la porte.

— Albine !... cria lady Helen. Le cuisinier fit un saut en arrière et tendit le bras vers la fenêtre. Mais l'inspecteur l'avait déjà ceinturé. On entendit de grands sanglots...

— Helen... Pardonnez-moi... J'étais si malheureuse...

UN coup de téléphone alerta les policiers qui vinrent prendre livraison du soi-disant cuisinier. L'inspecteur revint ensuite au salon, tandis qu'Albine et son mari montaient également dans la voiture de la police.

— Inspecteur, gémit lady Helen... Comment avez-vous pensé à cela ? Un si bon cuisinier ?...

— Un bon cuisinier, madame, n'eut certes pas traité une bouteille de « Clos des Ruchottes » comme j'ai vu tout à l'heure celui-ci en user vis-à-vis du vin que vous nous avez fait servir. Il n'aurait

pas davantage, même par égard pour Rossini, introduit du macaroni dans un menu comme celui de ce soir...

— Mais alors...

— Il avait un aide avec lui, n'est-ce pas ? C'était le vrai cuisinier. Lui n'était que le complice de la belle madame Albine, votre amie, qui connaissait vos perles et avait appris l'achat de poudre d'or...

Lord Humphrey écoutait attentivement.

— Précisément, mon or... Il a bien disparu, celui-là...

— Mais non, il est au frigidaire !...

— Hein ?

Riant de bon cœur, Fitz les emmena derechef vers la cuisine, où les domestiques, atterrés, tenaient conciliabule autour de la grande table.

— Dites-moi, demanda l'inspecteur, le cuisinier n'avait-il pas exprimé l'intention d'emporter ce soir quelque chose à manger chez lui ?

Ce fut une petite bonne qui répondit. En effet, il avait préparé un plat, un peu de macaroni, le reste de ce qu'on avait servi à table. Il se trouvait au frigidaire.

— Voilà votre or, mylord. Ce n'est pas avec une seringue de vermeil comme Rossini, mais une simple seringue de verre, que votre voleur a introduit la poudre d'or dans les tubes de macaronis qui reposent sous cette sauce...

**I**L y eut de grands éclats de rire, et pas mal de soulagement. Certes, si tous ceux là avaient formé le jury qui aurait eu à juger les coupables, le rire les eut menés à l'indulgence.

— Mais comment se fait-il, dit encore lord Humphrey, que nous n'ayons pas retrouvé les perles en fouillant partout, cet après-midi ?

Ce fut l'inspecteur qui rit cette fois :

— Vous les avez eues sous les yeux sans interruption pendant plusieurs heures... N'avez-vous pas vu, sur votre gâteau d'anniversaire, ces boules de sucre ? C'étaient les perles, artistiquement camouflées. Personne n'eut songé à les prendre là... Mais j'avais remarqué que sur les morceaux qui furent servis, il ne subsistait plus rien de ces garnitures. C'est de là, je dois l'avouer, que sont partis mes soupçons...

Marc AUGIS.

## Les Désignations du Vin

*C'est Raymond Brunet qui rassemble, dans un court article, le vocabulaire précis des bons connaisseurs.*

**I**L existe un vocabulaire spécial pour qualifier les vins, soit leur qualité, c'est-à-dire aussi bien pour les types de grande finesse que pour les plus communs.

On dit d'un vin qu'il a de la noblesse, du chic, du maintien, de la tenue, de l'élégance, lorsque les dégustations procurent cette impression; tandis qu'au contraire, on n'hésite pas à trouver chez lui la vulgarité, la pauvreté, la faiblesse, lorsqu'il laisse à désirer.

La vue permet de déceler si le vin a de l'œil, s'il paraît joli, s'il a de la robe, s'il est bien mis, si sa robe est louable, s'il est brillant, s'il est limpide, s'il est pelure d'oignon; on se méfie naturellement des vins qui vieillissent, qui se découvrent, qui paraissent roux ou roussis, dépouillés, qui semblent usés ou qui sont simplement mâchés.

Il convient de soigner ceux qui sont louches, ternes, troubles et on doit se résigner à faire de même pour ceux qui sont acerbés, aigres, astringents, échaudés, glutineux, madérés, mildiousés, passés, râpés, verts, cassés, éventés, croupis, fruités, gelés, glacés, moisissés, plombés, noircis, etc... Tous ceux

qui sont atteints d'acescence, d'amertume, de casse blanche, brune ou bleue, de graisse, de manite, de la tourne, doivent être l'objet d'un traitement en vue d'être améliorés ou guéris s'il est possible, lorsque l'altération ne fait qu'apparaître car, dans le cas contraire, notre législation interdit dans la plupart des cas de les soigner.

Lorsque les vins sont riches en alcool, beaucoup de termes permettent de le remarquer. On dit qu'ils ont de l'ampleur, qu'ils sont capiteux, corsés, forts, généreux, puissants, sévères, vineux; dans le cas contraire, on leur reproche de manquer de corps, d'être faibles, de manquer de plein, d'être arrangés, décharnés.

L'odorat permet d'apprécier si le vin a du nez, s'il possède un joli bouquet, beaucoup d'arôme, un coup de nez, du nerf, du parfum; ou si, au contraire, il est piqué, bouchonné, putride.

Sa saveur permet d'apprécier s'il a de la douceur, du moelleux, de la jambe, de la sémillante, de l'amour, de la finesse, du fruité, du grain, de la mâche, de l'onctuosité, de la graisse, de la rondeur, de la sève, de la souplesse, du velouté ou si, au contraire, il est faiblard, traînard, blanchard, battu, dénaturé, mou, plat, rance, sauvage, décharné ou s'il a un goût de rambergue, d'herbage, ou s'il manque de charpente.

Le dégustateur possède, comme on voit, toute une gamme de termes dont il peut se servir pour apprécier, comme il convient nos vins de France, comme le ferait un artiste qui voudrait prononcer un jugement sur une belle toile, sur une jolie statue ou sur une délicieuse musique.



## La sole normande

Outre le devoir sacré de « monter en épingle » nos plus éminents maître queux, — lesquels en retour tâchent à le « mettre en boîte », au regret de ne pouvoir le mettre en broche — le culinographe assume celui, plus austère, mais non moins décevant, de découvrir les origines de la cuisine contemporaine. A ce Taine de l'office, il appartient d'élucider, entre cent questions... brûlantes, si le homard doit battre pavillon américain ou arborer la bannière armoricaine, si le ragoût de mouton, appelé haricot doit « en » comporter ou non, si le lièvre à la royale fut légitimement sacré en Périgord, si la sole normande, enfin, fut perpétrée au pays de la sole, des moules, des crevettes et des éperlans, ou rédigée, (Delvaux dixit) par un chef de génie dans quelque laboratoire parisien ?...

Réservant pour un prochain menu homard, haricot et léporide, nous ferons aujourd'hui, si vous le voulez bien, comparaître La Sole Normande...

### QUAND, OU ET PAR QUI FUT-ELLE CREE ?

Rare fortune en cette matière, il nous est permis de dire exactement à qui nous sommes redevables de ce mets exquis, où il prit naissance et, à peu d'années près, quand il vit le jour, — pour ainsi parler. — En effet, si nous consultons le maître-livre de Jules Gouffé dans son édition de 1867 (1) nous lisons :

« La recette que j'indique... je la donne pour vérifiable et telle du reste qu'elle a été faite, lors de sa création. Je la tiens directement de l'inventeur, M. Lan-

(1) Ce livre fut réédité depuis, augmenté de plus de deux cents recettes nouvelles, dues à la précieuse collaboration du maître Prosper Montagné.

glais, chef de cuisine au Rocher de Cancale, à l'époque de sa grande vogue. Il a bien voulu me communiquer son procédé, d'après les principes adoptés par lui-même, et qui sont exactement ceux que je transcris ici.

Or, ainsi que nul ne le sait et que chacun l'ignore, le « Rocher de Cancale » disparut à cette époque même (2), et sa grande vogue se place vers 1840, ce qui nous permet de fixer à cette date la création de la sole normande, date corroborée d'ailleurs par la « cuisinière de la campagne et de la ville », excellent ouvrage édité en 1843, lequel prête toutefois à cette succulente création un tout autre acte de naissance. En effet, après avoir donné sa recette (sensiblement pareille à celle du chef Langlais, qu'on trouvera plus loin), l'auteur ajoute les précisions suivantes :

« N.B. — Jamais ce plat n'a été décrit dans aucun ouvrage. Nous ne lui connaissons qu'un petit nombre d'années d'existence (en 1843) et nous l'avons vu paraître d'abord dans la maison **Henneveu**, du **Cadran-bleu** (3) auquel a succédé le nom de **Bancelin**, autre célébrité culinaire ».

Il n'est pas impossible que le chef Langlais ait appartenu aux deux maisons qui se disputaient l'honneur d'avoir mis la première un tel mets à leur carte...

Quoi qu'il en soit, ce plat de haute cuisine devint rapidement notoire, puis célèbre, mais peut-être ne

(2) Auguste Luchet écrivait en effet, dans Paris-guide (1886) : « On vend aujourd'hui des mouchoirs où était le **Rocher de Cancale** ». Redisons encore que cette illustre maison qui connut une vogue inouïe de 1820 à 1860, était située rue Mandar et non rue Greneta où l'on peut lire aujourd'hui l'enseigne fameuse, mais parfaitement illicite.

(3) Le **Cadran-bleu** était un restaurant réputé, de la classe des **Very**, des **Vefour** et des **Bœuf à la Mode**; Il disparut, lui aussi vers 1865, pour faire place aux magasins du **Grand Turenne**.

fut-il pas toujours exécuté, nous le verrons du reste, avec une observation rigoureuse des principes posés par son créateur; c'est ainsi que dans une curieuse plaquette illustrée consacrée à la maison d'arrêt de la Garde Nationale, **l'Hôtel des Haricots**, l'auteur Albert de Lasalle, commentant les dessins et peintures qui ornaient les murs de ce châtelet d'opéra-comique, écrit à propos d'une « marine » (en 1867) : Où l'on prend des soles à la Normande, auxquelles il ne manque que la sauce, les Olives, les Anchois, les crevettes et le vin blanc ».

Des Olives ! des anchois !! Sans doute cet historio-  
graphe mal averti n'avait-il tâté que d'une insigne pa-  
rodie du mets illustre, ce qui nous incite, le plus natu-  
rellement du monde à étudier les principales recettes  
pratiquées par les chefs qui travaillèrent, plus ou moins  
heureusement, à la mise au point de la Sole Normande.

A tout seigneur tout honneur, voyons d'abord celle  
de l'« inventeur » transmise par Gouffé :

#### RECETTE DU CHEF LANGLAIS

Nettoyez et préparez une grosse sole, puis détachez  
les chairs de l'arête de 1 centimètre de chaque côté  
sur la partie où vous avez enlevé la peau. Beurrez un  
plat et saupoudrez d'oignons hachés très fin, que vous  
aurez blanchis.

Assaisonnez la sole de sel et de poivre; mouillez-la  
avec du vin blanc, puis faites-la cuire.

Vous aurez préparé dans une casserole du velouté  
maigre auquel vous ajouterez de l'eau des moules et  
la cuisson de la sole; faites réduire et liez à l'œuf.

Ayez une garniture composée d'huîtres, moules,  
champignons croûtons de pain et d'éperlans.

Rangez les huîtres, les moules et les champignons  
sur la sole.

Saucez; mettez 5 minutes au four, en évitant que la  
sauce ne prenne couleur.

Garnissez le dessus d'éperlans frits et de croûtons  
qui ne doivent pas être saucés.

Les croûtons, pour la sauce à la Normande, se font

avec des croûtes de pain à potage, beurrés des deux  
côtés et passés au four.

Cette recette, fait remarquer Gouffé, n'a pour base  
que l'essence de poisson; on peut constater d'autre  
part que Langlais indique judicieusement l'éperlan et  
non le goujon pour sa garniture « Normande », ce  
qu'observèrent fidèlement avec l'ensemble de sa re-  
cette originale, Vallot, Mennechet et la mère Maria,  
ces bons traiteurs rouennais du vieux temps.

#### RECETTE DU CHEF C. REULET

Reulet, né en 1820, fut un chef de grande maison  
qui dirigea les cuisines de la Comtesse d'Auteroche et  
de la Marquise de Courtavelle, et que Lacam place  
entre Carême et Gouffé.

Fake, plus sévère, critique le ton dogmatique de  
son unique ouvrage, tout en reconnaissant que son  
auteur fut le premier à donner des bases scientifiques  
à la cuisine. Ce traiteur de Notre-Dame qui dédia son  
« Cuisinier praticien » (1859) à la Vierge-Marie — sim-  
plement — va nous ouvrir d'autres horizons, qu'on en  
juge :

**Opération préparatoire** — Ebarbez et videz la sole;  
la dépouiller de la peau écailleuse qui la recouvre de  
chaque côté; lui faire sur le dos et sous le ventre une  
incision longitudinale en suivant la direction de la  
grosse arête.

La faire doucement frire et légèrement roussir dans  
un peu de beurre frais, en se servant pour cette opé-  
ration soit d'un sautoir, soit du plat à gratin destiné  
à l'opération.

Etant cuite aux trois quarts, la parer de nouveau,  
la coucher librement sur le plat; la masquer avec une  
sauce allemande (velouté lié à l'œuf) un peu épaisse.  
Disposer tout autour: champignons entiers un peu  
gros, truffes noires escalopées, vin blanc sec, morceau  
de beurre frais émietté...

Sans aller plus loin, que penser de cette friture  
préalable, si ce n'est qu'elle sape, par la base même,  
oserons-nous dire, l'édifice élevé par le chef Langlais.

Avant de consulter nos plus notoires contemporains,  
nous ne devons pas omettre de rappeler que le maître  
Alfred Suzanne suivi depuis en cela par les éducateurs

du Cordon-Bleu, préconise, dans son encyclopédie culinaire, d'enlever complètement l'arête de la sole, ouverte à cet effet sur le milieu, des deux côtés, et de l'étoffer d'une farce de merlan ou de brochet aux fines herbes, revenue au beurre, ce qui n'est point une mauvaise chose, on en conviendra.

Le Baron Brisse, que l'on s'attendait bien à rencontrer en cette aventure, parle de cuisine, sur ce point, comme si ma foi, il y entendait quelque chose; le gros baron admet que la dite sole peut être accommodée avec du cidre, ce qui, en l'espèce paraît défendable à tout bon logicien. (Les 366 menus - 1868).

Chose curieuse, Alexandre Dumas, qui fit paraître son dictionnaire de cuisine en 1882, ne fait aucune allusion à un mets qui avait, certes, tout pour lui plaire, et qui paraît avoir trouvé également indifférent Urbain Dubois lui même; ce dernier nous parle cependant de la sauce normande, dont il dit qu'elle constitue, « avec la sauce demi-glace, les deux chevaux de bataille de la cuisine de restaurant ».

En 1887, G. Garlin donne, dans son « Cuisinier Moderne » ou « Les secrets de l'art culinaire », une recette qui semble définitive et où l'on voit réapparaître les truffes préconisées dans la recette du **Cadran-Bleu**, dont l'auteur anonyme nous dit fort justement que ce plat est une « véritable macédoine ».

Nous retrouvons ces truffes « de nos jours » avec le maître Escoffier qui traite notre sole en filets; chez **Prunier**, la **Maison du Poisson**, ou vingt millions sous les mers, le bon chef Michel Bouzy, auteur d'un excellent traité sur la « Préparation des poissons, coquillages et crustacés », dispense généreusement la crème à sa « Normande », mais remplace l'éperlan par le goujon, cependant plus banlieusard que neustrien, semble-t-il...

Et voici maintenant la sole Dorin, des frères Dorin; tout le monde, — c'est Tout le Monde que je veux dire — l'a mangée et s'en est délecté, soit à Rouen, chez Lucien à **La Couronne**, soit à Paris, chez Marcel, à **La Truite**, une des rares grandes maisons de queue qui nous reste encore, grâce à eux.

#### RECETTE DES FRERES DORIN

Faites ouvrir quelques belles moules et cuire quelques champignons de Paris; mettez la cuisson des

moules et des champignons dans un plat long beurré, dans lequel vous faites pocher lentement votre sole. Lorsqu'elle est cuite, mettez-la sur le plat de service avec les moules, les champignons et quelques belles crevettes épluchées.

Faites réduire la cuisson presque à sec.

Sur le coin du feu, mettez dans une casserole cinq ou six jaunes d'œufs avec une goutte d'eau et fouettez-les pour en obtenir une mousse à laquelle vous incorporez, toujours sur le coin du feu, 900 grammes de beurre amolli, puis votre cuisson réduite.

Réchauffez votre sole au four, épongez le jus qui s'en dégage et saucez-la. Servez avec garniture d'éperlans, — ou à défaut de goujons — parés et frits, d'écrevisses troussées et fleurons.

Il n'est pas besoin d'être grand clerc en cuisine pour comprendre, avant toute expérience gustative et par simple comparaison des procédés, combien cette dernière recette doit atteindre au plus haut degré d'esculence, ainsi que parlait le Professeur.

Sans doute est-ce à une telle sole qu'Eugène Vermesch adressait, vers 1880, ce sonnet reconnaissant, par quoi nous terminerons au mieux une compilation déjà longue :

O Sole, poisson merveilleux,  
Il faudrait au moins dix chapitres  
Pour énumérer tous tes titres,  
A ce sonnet respectueux !  
Les Vatel te comprennent, eux  
T'entourent du velours des huîtres,  
De truffes, de moules bélitres  
Et de champignons savoureux.  
La nature s'est surpassée  
Quand elle ourdit ta chair tissée  
De reflets ténus, égrillards,  
Et qui, mieux qu'un savant breuvage,  
Réveillent au penchant de l'âge,  
L'Amour dans le sang des vieillards.

Camille LA BROUE,

Organisateur du salon gastronomique  
du Grand Palais (1926)

## Nas Echos . . . . .

### La bonne table chez les Esquimaux

Tout le monde sait que les Esquimaux sont des gens aimables, qui n'aiment pas la bagarre et qui ne se battent jamais, qu'ils sont bons architectes et que leur sens de l'esthétique exige qu'on ait un petit nez et qu'on soit bien en chair. Il est cependant moins connu qu'ils sont également maîtres dans le domaine de l'art culinaire. C'est pourquoi, à Anchorage (Alaska), un gourmet fameux pour ses découvertes de nouvelles recettes, a composé un repas esquimau original, qui est nourrissant, bon marché et facile à préparer. La recette du premier plat, un plat de poisson, lui fut remise par M. R. Seetomona jr. : ce plat se nomme « nageoires d'oogruk » et se prépare de la façon suivante :

On pêche un oogruk, poisson des régions arctiques, et on enlève des nageoires. On les enveloppe dans du lard de phoque (lard frais !), on met le tout de côté et on laisse sécher. Puis on déballe les nageoires, on enlève la peau et les poils, on sépare la viande des os, on découpe en morceau et l'on mange. Une vraie friandise !

Ensuite le plat de résistance : du hibou cuit. La recette provient de M. B. Tockto. On prend un hibou qu'on plume. On fait cuire l'oiseau plumé et bien nettoyé dans une casserole avec de l'eau — beaucoup d'eau. On ajoute du sel à volonté. On avale.

Comme dessert, nous avons choisi de la glace à l'Esquimau. La responsabilité en incombe à M. M. Kiyutelluk : on prend une certaine quantité de graisse de renne (la quantité dépend de votre appétit et de celui de vos invités) et on la fait fondre en la chauffant. Puis on ajoute tout à tour un peu d'eau et d'huile de phoque, en remuant bien le mélange. Lorsque le tout est devenu blanchâtre et mousseux, on le laisse refroidir à l'air frais. Servir bien froid. On peut agrémenter ce plat par l'addition de baies de suewuk, par exemple.

Vous voyez que ces plats sont bon marché et faciles à préparer. Plus longue et plus coûteuse est la préparation de plats de baleine blanche, de tête de phoque, de pieds d'ours blanc ou de foie de phoque au vinaigre...

### Les messieurs invités par les dames ?

Pourquoi les hommes auraient-ils le privilège de célébrer les fastes de la bonne chère, se sont demandé quelques parisiennes que le souci de leur ligne n'empêche pas de goûter les plaisirs de la table.

De la réponse à cette question est né le « Club Gastronomique féminin » reprenant la tradition lancée avant-guerre par « Les Belles Perdrix ».

Dans le Comité d'Honneur de la nouvelle société, que galanterie et courtoisie font hésiter à qualifier de gueule on trouve les noms de Mmes Simone, Gisèle d'Assailly, Lucy Edgar Faure, Jacqueline de Courson, Eliane Carco, Hélène Rochas, Marie de Toulouse-Lautrec, Massart, Sophie Desmarests, Arletty et Simone Renant.

Non seulement le C.G.F. organisera des déjeuners mensuels mais ses membres trouveront une table réservée dans certains restaurants sélectionnés où elles pourront convier des messieurs sans que l'addition leur soit présentée — ce qui inciterait leurs invités à mettre la main au portefeuille — le règlement s'effectuant ultérieurement selon un accord avec la direction.

En son désir d'égalitarisme, la femme moderne revendique ainsi un droit inattendu : celui de payer tout comme un membre du sexe dit fort.

### « El barman galante »

L'Argentin Senor Policastro, dit Piccin, celui qu'on appelle « El Barman Galante », est un homme de métier remarquable. Dans sa patrie, où il apparaît régulièrement dans les programmes de télévision, il est considéré comme le meilleur barman du pays.

Dernièrement, il s'est rendu par K.L.M. de Buenos Aires à Zurich afin d'assister au congrès international de barmen versés dans l'art de mélanger les boissons les plus diverses.

Senor Policastro voulait présenter à Zurich une nouvelle création qu'il a baptisée « K.L.M. »

Au cours de son voyage transatlantique, il a fait goûter à ses copassagers plusieurs de ses fameux cocktails.

### « Le Molière » et « La Sauvagerie »

On l'appelle Madame « Andrée »... Elle a un restaurant de classe à Lyon, 2, rue Molière, établissement élégant, ouvert en 1945, dans le joli quartier des Brotteaux. Elle s'efforce de faire cette bonne cuisine lyonnaise, qu'elle réussit, et qui depuis longtemps a fait la renommée mondiale gastronomique de Lyon.

Elle a créé en 1947, un restaurant d'été aux portes de cette ville, dans la jolie banlieue lyonnaise de Tassin-la-demi-Lune. Là, elle apporte toute son âme, pour faire de cet endroit, non seulement celui où l'on mange bien, mais où tout concourt au divin plaisir de la table : Madame Andrée a voulu en bref, allier le plaisir des yeux à celui du palais et elle y a pleinement réussi.

On y mange délicieusement dans un cadre des plus agréables. On dîne sur une terrasse fleurie, agrémentée d'un bassin central qui surplombe un parc magnifique, en pente douce, peuplé de splendides cèdres, un vénérable if d'Irlande et bien d'autres essences représentées par des arbres séculaires harmonieusement développés.

Le service, fait surtout par des femmes, est parfait. La verrerie est de cristal, la décoration des tables somptueuses et la présentation des plats, de grande classe.

Les spécialités lyonnaises sont naturellement les reines de ses menus :

— Le saucisson du Rhône en brioche - La volaille de Bresse en demi-deuil, ou au champagne ou à la crème - Les fonds d'artichauts au foie gras - Les fromages de St Marcelin - Les friandises du jardin, le tout arrosé des célèbres vins de pays Beaujolais et Pouilly, si chers à notre bon Prince Curnonsky.



M. Paul Guth qui fit paraître ce remarquable article dans "Le Soir" nous reprochera-t-il de le diffuser dans notre revue? Ou voudra-t-il bien voir dans cet emprunt, notre hommage à la remarquable compétence gastronomique dont témoigne cette page? Bien plus que le compte-rendu d'un livre, c'est le résumé de toute l'histoire de la Gastronomie, et à ce titre, un véritable morceau d'anthologie pour nous!

La Cuisine considérée comme un des Beaux-Arts, proclame Roger Wild en titre du magnifique ouvrage qu'il vient d'éditer.

Il est passionnant de l'y suivre, d'autant plus que l'on a l'impression de goûter à tous les exemples qui nous sont présentés, comme si nous traversions un immense hall de dégustation dressé le long des siècles.

Au stand de la Cuisine à travers les âges, officie M. Bernard Champigneulle. Nous y apprenons à quel point les Gaulois étaient déjà portés sur la bouche. Ils inventèrent, dit-on, les tonneaux cerclés, qui permettaient au vin de se dilater. Leur plat national était le sanglier à la broche, fourré d'ail, servi entier et flanqué de lièvres, poules, oies, coqs de bruyère.

M. Bernard Champigneulle relève avec force une erreur commise, peut-être volontairement, par quelques historiens. Pour prouver les bienfaits actuels du progrès, certains manuels enseignaient que les paysans, au Moyen Age, et encore au temps de La Bruyère, se nourrissaient d'herbes et de racines. Or les traités de jardinage, jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, nommaient herbe les végétaux dont les parties comestibles dépassent la surface du sol : choux, salades, épinards, et racines ceux dont les parties comestibles poussaient en dessous : carottes, navets.

Il y a eu des révolutions dans le goût. Comment accueillierions-nous aujourd'hui sur une table le paon et le cygne, mets princiers du Moyen Age? Et les grues, cormorans, butors, hérons et cigognes? Quelle grimace ferions-nous, derrière notre assiette, aux corbeaux, corneilles et pies?

Quels incendies allumeraient dans notre estomac les épices d'alors? Peu de poivre, qui était encore un luxe, mais des entassements de manigette, muscade, ail, ciboule, moutarde, hysope, aspic, cumin, clous de girofle, coriandre, cannelle, cardémone.

Peu importait la dureté des viandes. On les faisait bouillir avant de les rôtir. Leur saveur s'en allait dans l'eau et pour rehausser ces fadeurs on les inondait d'épices. On laissait aux domestiques les viandes jeunes, lapereaux ou perdreaux, et les colosses du temps s'écriaient des dents sur des dix-cors où nous nous casserions aujourd'hui la mâchoire.

On ignorait la cuiller et la fourchette. On posait les aliments non sur des assiettes mais sur des tranchoirs : des plaques de métal recouvertes d'une tranche de pain spécial, sans levain, qui buvait le jus, et que les riches distribuaient aux pauvres.

La Renaissance apporte les raffinements italiens. Catherine de Médicis, qui avait emmené à la cour de France une troupe de cuisiniers florentins, faillit mourir d'une indigestion de fonds d'artichauts et de rognons de coqs.

Ici encore, des surprises! Les Gastrolâtres de Rabelais raffolent du loir et de la couleuvre, ou anguille de terre, Pierre Pildoux

conseille de préparer les viandes et les poissons avec grant foyson de sucre, comme les Anglo-Saxons aujourd'hui.

L'appétit de Louis XIV est bien connu. Il avalait avec une exquise politesse une comète, un morceau de veau, une salade énorme, trois perdreaux, une carpe, une tourte à la frauzipane et des fruits. Saint Simon révèle « ses potages étaient pleins de jus et d'une extrême force, et tout ce qu'on lui servait plein d'épices au double au moins de ce qu'on y met ordinairement ».

Mais ce que l'on sait moins et qui montre ce qui se cachait de féminité dans ces personnalités si viriles, c'est qu'il bourrait ses poches de sucreries et de fruits confits qu'il grignotait tout le long du jour, comme une habituee de nos salons de thé.

Il vaut la peine de citer un menu pour douze couverts de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, extrait du Nouveau Cuisinier Royal.

#### PREMIER SERVICE

Oille (1)  
Terrine de perdreaux aux choux  
Terrine de filets de canards  
Tourte de pigeons  
Deux poulardes en galantine  
Filet de bœuf piqué aux concombres  
Grenade au sang (2)  
Cailles à la poêle  
Petits poulets à la cendre

#### DEUXIEME SERVICE

Petit quartier de veau piqué et servi dans son jus  
Poules garnies de poulets aux œufs  
Quatre lapereaux  
Plat de faisandeaux garni de cailleteaux  
Deux salades  
Deux sauces

#### TROISIEME SERVICE

Pâté de perdrix ou une hure de sanglier  
Omelette à la Noailles  
Plat de crème frite, garnie de beignets de pêche  
Ragoût de truffes vertes  
Plat d'artichauts  
Plat de petits pois  
Ragoût de queues d'écrevisses  
Animelles frites (3)  
Ramequins (4)  
Divers desserts et fruits

(1) Oille : Potage (ragoût) composé de plusieurs sortes de viandes de boucherie et de poulets, canards, perdrix, etc., cuites avec de nombreux produits aromatiques.

(2) Grenade : Fricandeau de volailles et de sang de pigeon.

(3) Animelles : Testicules de bœuf.

(4) Ramequins : Rôties garnies de rognons pilés, d'oignons et de fromage, parfois saupoudrées de suie de cheminée.

## Autour d'un Livre

Quel estomac d'aujourd'hui pourrait engouffrer ces Annapurna de nourriture où les volailles se renforcent de viandes rouges et se cuirassent de gibier, où les sauces et les ragoûts pèsent de toute leur masse?

Le XVIII<sup>e</sup> siècle coupe la solennité du château de Versailles en petits appartements. Il taille aussi dans le rempart alimentaire de son prédécesseur. Il invente des petits plats, mijote des raffinements, subtilise sur la qualité. Il s'adresse aux nerfs et aux antennes, plus qu'aux gros muscles de la panse. Il utilise le champagne et ses bulles pour alléger des plats aériens qui n'auraient rien qui pèse ou qui pose.

Il trouve qu'il est temps de renoncer aux mains qui fouillaient goulûment dans les mets et se maculaient de sauces. Il prolonge les doigts par les fines mandibules des fourchettes et des cuillers qui se multiplient jusque dans la bourgeoisie.

Il démantèle la Bastille des viandes entassées. Il sert chaque mets dans un plat différent. Il verse l'assaisonnement dans les mains retenues et seulement du sel, du persil, du cerfeuil, du laurier, du thym, du basilic. Il sépare les viandes des poissons et ne mêle plus les animaux qui nagent à ceux qui marchent ou qui volent.

Dans ses Délices de la Table, ou Dons de Comus, François Marin compare le cuisinier au peintre. Comme Watteau foud les couleurs, il doit fondre les sucs et en former une palette.

Mais l'apothéose est la Restauration. Les émigrés ramènent dans leurs malles les nostalgies de l'ancienne Cour et en parfument l'appétit de délices des nouveaux personnages à cravates.

On invente le mot *gastronomie*. On voit paraître les docteurs et les prophètes de l'art de manger. Grimod de la Reynière avec son Almanach des Gourmands dont les préceptes le font vivre jusqu'à quatre-vingt ans, Le marquis de Cussy et son Art culinaire, Brillat-Savarin et sa Physiologie du goût.

On considère la cuisine comme une des cimes de la vie en société. Les sauces sont le liant suprême de la politesse. Elles entrent dans la confection des traités. Elles cimentent la paix. « Que Votre Majesté veuille bien me croire : j'ai plus besoin de casseroles que d'instructions écrites », dit Talleyrand au Roi.

Les souverains se disputent le grand cuisinier Carême comme autrefois ils se disputaient Voltaire. Ses recettes tiennent un chapitre entier de son livre. Lorsqu'il n'y aura plus de cuisine dans le monde, écrit-il, il n'y aura plus d'unité sociale.

Le XIX<sup>e</sup> siècle : le Grand Siècle de la cuisine. Nous vivons sur les conquêtes de ses dieux des fourneaux. Les luttes sociales, l'accélération de la vie, le machinisme ont souvent réduit le repas fin de l'homme moderne au filet de sole, au quart de poulet (qui n'est pas du tout un quart) au fromage et au dessert, comme le remarque Bernard Champigneulle. Mais, dans chaque occasion majeure de l'existence du particulier ou de l'Etat, la cuisine reprend, en France, ses fonctions diplomatiques et illumine la vie de société de toute sa vertu civilisatrice.

Paul GUTH.

# Les bonnes tables des membres

## Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

### du Club des Gastronomes

h. = hôtel.  
r. = restaurant.



#### ANVERS

**Rôtisserie «LA CIGOGNE D'ALSACE»**  
9, r. du Berceau — Tél. : 33.97.16  
Prop. : W. Van den Bergh.  
Même maison : Ste-Anne-Plage.  
Rest. : « Moulin Belvédère » —  
Tél. : Anvers 33.61.65.

#### BRUXELLES

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

**AUX PROVENÇAUX**  
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

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

**OLD MARIO**  
8, rue de Paris

**ASTRID**  
M.P. Bracq  
21, rue de la Presse  
Téléphone : 17.38.31.

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

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

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

**CHALET DE LA FORET**  
Drève de Lorraine.  
Prop. : Jean Troglio.

#### BEERSEL

**AUBERGE DU CHEVALIER**  
Prop. : M. A. Dieudonné

#### BELCEIL

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

#### CINEY

**LE COMMERCE**  
Hôtel-Restaurant  
Prop. : M. Wilmotte.

#### DEURLE-s/LYS

**RALLYE SAINT-CHRISTOPHE**  
(h. r.) — Tél. Gand : 131.06.  
Prop. : J. M. Teirlynck.

#### KEERBERGEN

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

#### KNOKKE

**LA TOISON D'OR**  
Hôtel-restaurant  
16, Av. Marie-José

#### LAROCHE-EN-ARDENNE

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

#### LA PANNE

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

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

#### LOVERVAL

**LE FAISAN DORE**  
Hôtel-Restaurant  
Prop. : Mme Marg. Spinaux.

#### MONS

**RESTAURANT DEVOS**  
7, rue de la Coupe  
Téléphone : 313.35.

#### OCQUIER

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

#### OSTENDE

**PICCADILLY**  
Hôtel-Restaurant  
4, Place Léopold I

#### LAC DU DONCK

**LE « WELCOME »**  
Prop. : M. Lekens — Tél. : Over-  
meire 64.

#### REMOUCHAMPS

**HOTEL-REST. DES ETRANGERS**  
Prop. : M. Urbain Bonhomme.

#### TILFF-s/OURTHE

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

#### VIRELLES

**LA BONNE AUBERGE (h. r.)**  
Prop. : M. Demoulin.

#### WEPION-s/MEUSE

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

#### LE ZOUTE

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