

REVUE

des

HOTELIERS · RESTAURATEURS TRAITEURS ET CAFETIERS

PUBLICATION MENSUELLE — 8^e ANNEE

10

OCTOBRE
1956



PUBLI-DALLAS
17, rue Destouvelles
BRUXELLES

MATÉRIEL MODERNE...
EN CUISINE MODERNE...

CONTACTO



SWEDEN

Matériel de cuisine (casserolles, etc.), en acier inoxydable massif d'une seule pièce avec double fond de cuivre.

Garanti indétachable et indéformable.

Hygiénique.

Réparations nulles.

Pas d'entretien coûteux.

PORCELAINE D'HOTEL



Décor : sous et sur émail.

Vignettes superbes. Tous décors.

Porcelaine à émail dur et résistant.

Filiale des Usines de Porcelaine
ROSENTHAL A.G. BAVARIA,
de renommée mondiale.
La garantie de qualité.

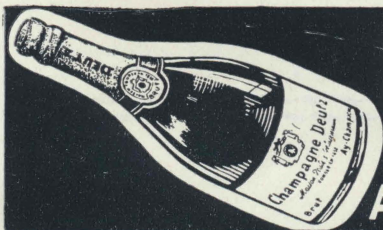
DESSINS SUR DEMANDE

Agents exclusifs pour la Belgique, le Congo Belge et le Luxembourg :

E^{TS} H. G. R. VERBEELEN

Avenue du Margrave, 175, ANVERS — Tél. : 37.56.03 - 38.12.63

Porcelaine, argenterie, acier inoxydable, verrerie. Tout pour l'hôtel.



CHAMPAGNE DEUTZ

Ay-sur-Marne. Maison Fondée en 1838

AG^{TS}. GÉN: Arth. DONY et C^{ie} 11 Bd. E. Bockstael BRUX-T: 26.92.00

L'Échanson des Gourmets

Menu

Cuisine standard

•

Le Courrier de Cur
De tout cœur ...à Cur

•

La Belgique et la Bourgogne

•

La carte de vins
et le restaurateur

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



22° ANNEE

NUMERO 3

OCTOBRE 1956

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: 126, rue de Linthout, 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 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;

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'Échanson des Gourmets

Administration & Rédaction
126, rue de Linthout, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

CUISINE STANDARD

Les servitudes d'un hébergement d'un rez-de-chaussée vers un sixième à droite m'ont permis d'effectuer une enquête personnelle sur la valeur réelle des cuisines et du service des établissements à multiples rayons.

Je suis passé de l'ascenseur à l'escalator sans idée préconçue, avec la seule volonté de me forger une opinion sur le capital, culinaire et de salle, de ces établissements.

Première remarque. Il y règne malgré le conditionnement d'air, une atmosphère sèche, étouffante et déprimante, que l'éclairage artificiel vient encore amplifier.

Ensuite, après avoir pris une place de série, vous êtes attentif et surpris de ce projet de menu à 59 francs qui est en réalité un 60 Fr. qui n'ose dire son nom, et qui ne peut se justifier que par une âpre concurrence ou une entente tacite entre les grands pontifes de ces paradis artificiels.

Puis commencera le service sans doute rapide pour avoir eu le mérite des prévisions à distance d'une cuisine saine mais banale, qu'il vous appartient d'agrémenter à renfort de sel ou autres condiments.

Avez-vous le temps d'attendre. Il vous sera offert moyennant les suppléments indispensables, des plats de choix au titre prometteur mais dont la touche personnelle restera absente.

Vins honnêtes, boissons diverses à températures appropriées, vous en avez pour votre mise, sans plus.

Vous écouteriez votre méditation d'après déjeuner, pour retrouver l'air « pur » de nos rues encombrées, et reprendre votre individualité parmi ce bon peuple de Bruxelles.

Et je songe qu'il existe en dehors de ces gigantesques « nourrissoirs », de délicieux havres de paix et de réconfort, où vous serez accueilli, où vous trouverez table différente suivant le coin que vous choisirez, où le prix du menu sonne clair, sans artifice, où l'on s'occupe de vous, où l'on prépare pour vous, *spécialement*, où l'on assaisonne pour vous, à vos préférences, où il fait bon vivre et s'attarder parfois.

De ces maisons typiquement Bruxelloises, il y en a cent, de la place Rouppe au futur tunnel de la gare du Nord, de l'Ouest à Boitsfort.

Je voudrais vous en laisser deviner un, pris parmi cent autres. Il se situe dans l'ancien quartier du marché aux poissons, sur une place dont le bonnet aurait ses 25 ans, à la « belle » enseigne rappelant ceux qui occupent aux petites heures matinales les emplacements leurs désignés.

L'on y mange délicieusement et la préparation des poissons est de tout premier ordre.

Si vous ne le trouvez pas, il vous restera à m'inviter à vous y accompagner. Je m'exécute obligamment avec une égoïste satisfaction.

LE PRESIDENT.

Le courrier de Cur

Cur, notre bon Cur, nous a quittés pour un mystérieux au-delà.

Il nous reste de lui, ce bien précieux de plus de 25 ans de prose épistolaire dont il était dispendieux pour ses amis, au gré cependant de sa fantaisie.

Si le style révèle la valeur de l'homme, celui de Cur, tout de simplicité, de finesse et d'affection décèle l'esprit frondeur, profondément français, la sagesse de pensée et un cœur loyal et sincère.

Nous vivons avec lui dans ses pensées affectueuses pour nous, ses frères d'au-delà la frontière, il nous reste indéfiniment présent, comme dans ses lettres dont détacherons quelques passages trop brefs...

Vous savez quelle est ma profonde affection pour mes chers frères en gueule de la Belgique — j'espère bien les revoir quand je serai redevenu fréquentable... après le mois de repos absolu que m'offre chaque année, ma grande amie, Mélanie ROUET... car actuellement je suis un convive indésirable, condamné à ce supplice de Tantale de regarder manger les autres...

...Et je déplore surtout de ne pas revoir quelques-uns des bons amis que j'ai laissés dans ma seconde patrie — car tout gastronome a deux pays : la Belgique et la France.

...Je supplie mes amis de se rappeler que je vais avoir bientôt 82 ans. Si je veux tenir jusqu'à NONANTE, il me faudra subir quelques privations... celle de ce voyage à Reims où je devais avoir la joie de me trouver parmi vous...

Bien que les mites aient bouffé mon dernier smo-

Restaurateurs, Membres Etrangers

« La magnifique fraternité franco-belge est symbolisée par l'alliance de la cuisine belge et de la cuisine française qui sont les deux premières cuisines du monde ».

CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes
1939.

Le panonceau du Club des Gastronomes est remis au titre de « Membre Etranger » aux hôteliers et restaurateurs en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison, leurs prix raisonnables et particulièrement aussi pour l'accueil, plus que sympathique, réservé aux touristes et passants de nationalité belge en séjour dans les pays amis.

Amis belges, vous accorderez votre préférence, au cours de vos déplacements et de vos randonnées, à nos membres étrangers, car ils méritent pleinement votre estime.

Les panonceaux 1955 ont été décernés à :

- M. DORIN, Auberge de la Truite, Cité Retiro, 30, Faubourg St-Honoré, Paris.
- M. POMA, Hôtel Restaurant Pétion, Le Nouvion (Aisne).
- M. WOLFF, Hôtel Restaurant Château de la Chèvre d'Or, Eze (Alpes Maritimes).

- M. PASERO, Taverne de Provence, 8, avenue Soleau, Antibes.
- M. GIANNETTI, Hôtel Restaurant de la Baumette, à Agay.
- M. LIONS, Restaurant de Mouscardins, St-Tropez.
- M. PUGET, Restaurant du Petit Brouant, 4bis, rue Deloye, Nice.
- M. SAQUET, Restaurant La Voile d'Or, sur la Plage, St-Raphaël.
- M. BIANCHERI, Hôtel Restaurant Les Oliviers, St-Paul.
- RESTAURANT LE RELAIS BASQUE, Orgon (B. du Rhône).
- M. SCHWECKLER, Hôtel Restaurant du Midi, Place Nationale, Annemasse.
- M. LORENZI, Hôtel Restaurant La Mortala, Ponte St. Luigi (Fres Ventimille - Italie).
- M. LENOIR, Hostellerie, Auvillers-les-Forges, près Rocroi (Ardennes).

Nous publierons régulièrement la liste des membres, hôteliers et restaurateurs, au titre « Etranger ».

king pendant la der ou l'avant des ders, bien que je ne puisse plus marcher ni même me tenir debout, je n'ai pas le courage de renoncer à notre Dîner de l'amitié Franco-Belge...

Dites-moi, cher Président, si nous sommes bien d'accord sur ce programme gastronomique et croyez à toute la reconnaissante et fraternelle affection du gros SAILLAND indûment dit CURNONSKY et à vous de tout... Cur.

On vous espère, cher Président ainsi que vos amis. L'on compte — l'on ose compter sur votre adhésion — je serai fier que vous soyez des Nôtres.

...Car sous tous les régimes et dans toutes les classes, il y a toujours eu chez nous comme en Belgique une foule d'honnêtes gens, de braves bougres et de jolies filles qui savent vivre au jour le jour et sans souci du lendemain, qui savent aimer, causer, manger et boire... et qui d'ici quelque temps se ficheront de la bombe atomique, de la question d'Orient (octobre 1946, n.d.l.r.) et de quelques autres tout autant que de la Sainte Ampoule ou de la querelle des investitures. Oh ! pas tout de suite, bien sûr. Je ne sais pas si vous avez remarqué que nous vivons dans une époque de transition et, comme disait cet ineffable parlementaire dont je regrette d'avoir oublié le nom, « sous le régime de l'inexactitude de la position de la question ».

Nous roulons sous un tunnel, et pas précisément en train de plaisir. Mais les tunnels finissent toujours par déboucher à l'air pur.

...Il n'est qu'un seul exercice intellectuel qui se puisse accorder avec le plaisir de manger et de boire : la conversation, une conversation légère, nuancée à demi-voix et qui ne dégénère jamais en discussion violente. Le Monsieur qui fait un discours ou qui raconte son histoire, « son » histoire est le plus indésirable des convives...

Nos deux Revues, l'Echanson des Gourmets et Cuisine de France, combattent et fraternisent côte à côte pour cette Sainte Alliance du Tourisme et de la Gastronomie que je préconise depuis cinquante ans...

En vérité je vous le redis et ne me lasserai joint de le redire, la Gastronomie est une religion au grand sens latin du mot religio, c'est-à-dire un lien entre les hommes...

Un triste accident, cher Président et grand ami, me privera de la joie et de l'honneur de venir fêter avec vous les vingt ans de notre club que vous avez su conduire au triomphe.

J'ai glissé sur un parquet trop ciré et je suis tombé de tout le poids de 80 ans et de mes 92 kilos.

Je vous prie de bien vouloir m'excuser auprès de mes chers amis belges dont je n'oublierai jamais le royal accueil. Je puis vous affirmer que c'est pour moi un réel chagrin de ne pouvoir les retrouver au jour glorieux de cet anniversaire pour fêter l'indissoluble fraternité de nos deux chers pays.

Avec tous mes regrets, croyez je vous prie, à toute ma profonde et reconnaissante affection...

Et je suis noyé dans cette vague de pudeur... Il paraîtrait que je suis sous le coup d'attentat à la pudeur et que j'ai commis un délit contre les bonnes mœurs en publiant un Dictionnaire de l'Amour. Or jamais je n'ai publié aucun dictionnaire de l'Amour !! Ces fantaisies ne sont plus de mon âge, comme disait le plésiosaure que l'on voulait mener au café.

J'ai préfacé voilà trois ans, un petit livre de recettes anciennes, sous le titre « La Table et l'Amour » et qui d'ailleurs ne relève si j'ose dire que de la cuisine et de la gastronomie.

Et l'occasion m'est belle pour rappeler à mes chers Amis Belges, que j'ai toujours proclamé qu'ils étaient nos frères par le sang, par la culture, par la langue et par le ventre.

J'ai l'honneur d'être le Président d'Honneur du Club des Gastronomes dont l'organe est cette charmante revue « Echanson des Gourmets » lue par tous les gastronomes de France, de Belgique et d'ailleurs.

Le Président des Gastronomes, Pierre Morren, est avec notre cher grand disparu Maurice des Ombiaux et avec le magnifique amphitryon Flagey l'un de ceux qui ont assuré la Sainte Alliance gastronomique et touristique de la Belgique et de la France.

J'y ai contribué pour ma part, de tout mon cœur et de tout Cur...

Et de toutes ces sinistres calembredaines, je ne veux retenir qu'une chose : c'est que mes frères et amis Belges ont toujours accueilli royalement leur vieux prince des gastronomes et que je leur garde de leur inoubliable accueil une reconnaissance qui durera jusqu'à ma fin...

La France et la Belgique sont les deux paradis de la Gastronomie, les deux pays où triomphe le culte de la bonne chère et où l'on sait le mieux chanter, boire et manger...



Jeunesse d'esprit et de cœur

La jeunesse n'est pas une période de la vie, c'est un état d'esprit; il consiste en une certaine forme de la volonté, une disposition de l'imagination, une force des émotions, une prépondérance de la hardiesse sur la timidité et de la soif de l'aventure sur l'amour des aises.

On ne devient pas vieux uniquement pour avoir vécu un certain nombre d'années; on ne devient vieux qu'en abandonnant son idéal. Les années rident la peau, mais renoncer à l'enthousiasme ride l'âme. L'ennui, le doute, le manque d'assurance, la crainte et le désespoir, voilà de longues, longues années qui font baisser la tête et conduisent lentement l'esprit à retourner en poussière.

Etre jeune, c'est garder à soixante ou septante ans, pour chaque être humain, l'amour du merveilleux, l'étonnement pour les choses étincelantes et les pensées brillantes, le défi intrépide lancé aux événements, l'appétit insatiable de l'enfant pour tout ce qui est nouveau, le sens du côté amusant et joyeux de l'existence.

Vous êtes :

- aussi jeune que votre confiance;
- aussi vieux que votre défiance;
- aussi jeune que votre assurance;
- aussi vieux que votre crainte;
- aussi jeune que votre espoir;
- aussi vieux que votre désespoir.

Vous resterez jeune tant que votre cœur sera capable de recevoir des messages de beauté, de cran et de courage, de grandeur et de force, de la terre, d'un homme ou de l'infini.

Quand toutes les cordes de votre cœur seront brisées et que le fond de celui-ci sera recouvert des neiges du pessimisme et de la glace du cynisme, c'est alors que vous deviendrez vieux et puisse Dieu avoir pitié de votre âme !

*(Traduction d'un poème de Samuel ULLMAN,
que le général Mac Arthur avait affiché à son Q.G.)*

Offert par Paul Cousin à tous ses amis, jeunes et âgés.

Le déjeuner des Javelles

Samedi
8 septembre
1956

Le 11e déjeuner jubilaire du Club a eu lieu au Restaurant des Dix Javelles à Ocquiers, où Madame France nous accueille avec sa grâce coutumière tandis que son fils, très à son aise, terminait ses préparatifs en cuisine.

Le beau temps était de la partie et se fit d'autant plus remarquer qu'il en était encore à ses premières manifestations estivales !

Repas de classe, réalisé à la perfection, par un des meilleurs anciens élèves de l'Ecole Hôtelière de Liège. Tout au plus pourrions-nous le mettre en garde contre un excès de sauces, mais nous restons confiants dans ses connaissances de l'art culinaire, et sa volonté de toujours faire mieux.

Rappelons le menu qui fut servi à ce déjeuner et mentionnons d'une manière particulière, la qualité des vins d'accompagnement.

MENU

Fondue Savoyarde
—
Truite au Coulis d'écrevisse
—
Ris de veau à la Vallée du Néblon
—
Perdreau rôti sur canapé
—
Beignets en surprise
—
Corbeille du verger
—
Café

VINS
Apéritif bourguignon
—
Valrose - rosé pétillant de la Loire
—
Beaujolais 1953
—
Château Couhins
1^{er} Grand Cru Graves MdC 1926
—
Le Louis Roederer

POURQUOI aller au restaurant ?

D'où viennent les clients ? D'après une enquête, on prétend que 57 % viennent sur la recommandation d'amis; 14 % d'après le témoignage de guide touristique; 9 % par la publicité des journaux; 9 % à la suggestion d'associations d'automobilistes, telles AAA; 8 % attirés par l'apparence extérieure du restaurant et 3 % par les affiches de route et autres.

La même enquête révèle que les anciens clients constituent 64 % de la clientèle; il restera donc 36 % de nouveaux clients à recruter. Il ne faut pas prendre ces données comme paroles d'Évangile, mais elles peuvent servir de guide pour votre propre enquête.

(L'Hôtellerie - Canada).

Le dîner du Relais

Samedi
29 septembre
1956

Le dîner du Relais à Ville-Pommerœul devait nous amener à la célébration de la douzième manifestation jubilaire.

Cette fois, c'est le Hainaut, la terre bénie de Dieu et des hommes, qui nous accueillera et tout naturellement nous nous retrouverons sous la présidence de table de Monsieur Alexandre André, Président du Conseil Provincial, Président de la Fédération du Tourisme et Membre émérite du Club des Gastronomes.

Le menu composé par M. Robert Gilson dans son magnifique « Relais » méritait nos éloges et tint magnifiquement ses promesses.

Deux créations furent soumises aux suffrages de nos membres :

Les fonds d'artichaut gouverneur et le ris de veau au curry, privés d'état civil jusqu'au prononcé. M. Alexandre André en fit, en un éclair, aux acclamations nourries d'enthousiasme des convives, le ris de veau au curry des gastronomes.

Les perdreaux ne furent pas ceux qui s'étaient promis en holocauste sur le territoire de chasse de Doissche, mais ils n'en furent pas moins succulents, fondants et déglacés à souhait.

Quant aux vins, du GH Mumm Cordon 1949, au Cristal Roederer en passant par les Graves Saint-Emilion et le Pommard, ils se montreront dignes de la sélection opérée par M. Gilson dans sa magnifique cave.

Au dessert, le Président du Club mit l'accent sur la parfaite réussite de la soirée. Il remercia le Président André de l'honneur que ses amis et lui firent au Club en assistant nombreux à cette manifestation.

Il tint à adresser ses plus vifs éloges à celui qui, commissaire général de l'exposition Scaldis si merveilleusement réussie, devait réunir dans un même concert de louanges le Hainaut à la Flandre et à Anvers dans un magnifique élan de compréhension nationale. « Le Président André, dit-il, a une fois de plus bien mérité, à l'approche de 1958, des Arts, du Folklore et du Tourisme ».

Cérémonie finale des accolades traditionnelles à Mme et M. Gilson, au provençal Georges, à Auguste de Liège, à Delmlotte de Maubeuge, à Jean de Bruxelles de la brigade de cuisine, ainsi qu'au maître de salle Edie d'Ostende, à Louis Die, Georges, Francis et Emile, tous dévoués corps et âme au Relais, et à son animateur Robert Gilson.

MENU

Crème Champignons

—

Les fonds d'artichaut gouverneur

—

Le ris de veau au curry des Gastronomes

—

Les perdreaux du président

—

La pêche Melba

VINS

Mumm « Cordon rouge » 49

—

Château « Cabannieux » Graves

—

Château Canon - St-Emilion

—

Château « Laplanche » - Pommard 49

—

Cristal Roederer

Le dîner de Sept Saulx

Samedi
6 octobre
1956

Une nombreuse assistance se trouvait à Sept Saulx en vue de célébrer le 13^e dîner de l'année jubilaire du Club des Gastronomes, chez notre ami Lefèvre-Chauffert plus souriant et plus affable que jamais.

Accueilli par M. Rouzaud, Directeur de la Maison Roederer, nous eûmes la satisfaction de voir Monsieur Mabile nous faire l'honneur d'accepter la Présidence de table, ce qu'il fit par ailleurs avec sa bonhomie habituelle, parfaitement secondé dans cette tâche délicate par la toute gracieuse et charmante Madame Mabile.

Avant de procéder au baptême officiel du « Cristal 1952 », le Président du Club tint à exprimer la satisfaction des membres à se retrouver à Sept Saulx auprès de M. Lefèvre-Chauffert que notre excellent Cur tenait en particulière estime.

Dîner digne de la grande tradition de l'« Auberge

du Cheval Blanc » et digne également de présenter la gamme superbe des Louis Roederer, tel fut le verdict du Président, qui avait rallié l'unanimité sur son appréciation. Il compléta, tout aussi approuvé :

« Le Cristal 1952, peut-être un rien plus léger que son prédécesseur le 1949, mais encore plus harmonieux et parfait ».

Dans l'ensemble la gamme incomparable qui avait précédé cette intronisation avait révélé la grande classe des vins Louis Roederer.

En témoignage de satisfaction pour cette soirée unique, le fanion du Club sera remis à Monsieur Rouzaud qui devait emporter nos vœux les plus ardents pour une amélioration des conditions climatiques en vue de permettre aux vendanges de 1956 de se dérouler dans une ambiance favorable, après cet « été » particulièrement débile et après le fléau de la grêle.

MENU

Terrine de Lièvre

—

Langouste à l'armoricaine

—

Pintadeau rôti à la Grenobloise

—

Plateau de fromage

Omelette norvégienne

VINS

Crémant Blanc de Blancs 1952

—

Brut 1949

—

Brut rosé 1949

—

Cristal Brut 1952

UNE PRÉPARATION SOIGNÉE

Un comité élargi avait été convoqué dernièrement pour décider de l'organisation du 25^{ème} dîner annuel et jubilaire du Club des Gastronomes.

La réunion avait lieu chez notre ami Morleghem qui nous faisait à cette heureuse occasion, inaugurer sa nouvelle salle du « Restaurant-Service-Traiteur » avec préavis.

Raoul Morleghem, rénovateur de la cuisine à la bière dans la préparation des plats, et des beaux vins dans le verre avait réalisé un repas harmonieusement dosé :

Les filets de sole Saint-Arnould
Le ris de veau du Club
Parfait des Cambiers

Ce fut une heureuse révélation qui doit inciter Monsieur Morleghem à développer encore ses recherches pour étendre la gamme déjà importante de ses réalisations si fines de goût et particulièrement digestives.

Nous félicitons aussi notre ami pour la jolie exécution de sa salle de réunion de la rue du Trône, où il assurera aux hôtes dont il se chargera du bonheur pendant qu'ils seront sous son toit, avec la collaboration de son fils Jacques et du chef Lambin, de bien belles satisfactions.

Le déjeuner de Champagne

Dimanche
7 octobre
1956

La 14^e manifestation jubilaire se déroulait à l'occasion du voyage des membres du Club en Champagne, sous forme d'un déjeuner servi « Aux Briquettes », ouvert à l'occasion des vendanges par la Grande Maison G.H. Mumm au milieu de ses vignobles, où nous serons accueillis par Monsieur et Mme Maquin ainsi que par M. et Mme Guy Lannoy, leurs sympathiques agents généraux en Belgique.

Pour rivaliser avec le talent de M. Lefèvre-Chaufert, il fallait un chef de grand mérite, d'autant plus que cette fois le service traiteur allait être mis à l'honneur.

Ce rôle délicat a été merveilleusement compris par M. Dagermann secondé par son chef Louis Prills et son adjoint Clément.

Le pain à la Reine Colbert, vieille recette du 13^e siècle, mettait le brochet particulièrement en saveur tout en lui conservant la discrétion digne de son glorieux passé.

Remarquable également fut le Pâté de Pigeons qui se trouvait devant la tâche ardue de devoir donner la réplique à son confrère sportif le brochet.

Ici encore vins remarquables et tous trois de gran-

des années : l'Avize 1947, le Cordon Rouge 1952 que cette fois encore nous allions tenir sur ses fonts baptismaux et le Magnum Cordon 1937 encore toujours égal à lui-même.

Le Président dit à M. Maquin notre joie de nous retrouver dans cette magnifique réalisation, le home des vendanges, à 24 h. seulement de l'arrivée de ceux qui allaient avoir pour mission de rentrer les grappes en vue de la préparation du vin et il renouvela le vœu de voir ces opérations délicates se dérouler dans des conditions pour le moins raisonnables.

Après ce splendide déjeuner nous reprîmes la route pour visiter les pressoirs, puis les caves de Reims et ces heures agréables furent quelque peu abrégées par la pluie continue qui obligea certains d'entre-nous de reprendre la route qui de Paris, qui du retour.

Pour d'autres, il y aura eu Auvillers-les-Forges et l'accueil de la famille Lenoir, enfin pour les attardés, la magnifique apothéose du déjeuner du lundi servi avec un art consommé par notre excellent ami Poma de l'Hôtel Petion à le Nouvion en Thiérache.

Avant de quitter Reims, le Président tint à remettre à M. Maquin en gage de reconnaissance le fanion du Club. Il l'avait bien mérité.

MENU

Le Pamplémousse au ratafia de Champagne

—

Le pain à la reine Colbert

—

Le pâté de pigeons comme au temps des sacres

—

Les fonds d'artichaut de Laon Cardinal

—

Le jambon de Reims au verjus
Salade

—

Le parfait Pol

—

Biscuits de Reims

VINS

Avize 1947

—

Cordon rouge 1952

—

Cordon rouge 1937 en magnums

Le dîner de Gala aux chandelles

Jeudi
6 décembre
1956

A l'occasion du XXVème Anniversaire du Club des Gastronomes, à la Maison d'Erasmus, le 6 décembre 1956, à 19,30 h.

MENU

Oxtail au sherry

(Traiteur Raoul Morleghem)

—

Homard du Grand Maître

(Traiteur Raoul Morleghem)

—

Cœur de Palmier

(Monsieur F. Meyrath - Oscar du Club 1954)

—

Jambon d'Ardenne en croûte

(Monsieur J. Dubois - Oscar du Club 1955)

—

Poularde Apothéose

(Monsieur F. Meyrath - Oscar du Club 1954)

—

Glace Jubilaire

(Traiteur Pâtissier Jacques Morleghem)

VINS

Le Champagne Louis Roederer
Brut 1949 en Jéroboam

—

Pouilly-Fuissé en magnum

—

Château Bouscaut, 1er Gr. Cru
Graves, Prop. V. Place,
1949 en magnum. Mise du Château.

—

Clos des Ruchottes, Chambertin, 1952,
(Thomas-Bassot, Gevrey Chambertin) en magnum

—

Château Yquem,
1er Grand Cru Sauternes, 1941
Mise du Château

(voir début, page 28)

En 1931, l'inséparable camarade de notre regretté Maurice des Ombiaux, crée chez nous, avec l'appui de de Carsalade, un parfait Français de Belgique, de Pierre Morren et de Jacques Souhami, le « Club des Gastronomes », pour défendre et propager la cuisine saine, franche et loyale, la seule qui puisse assurer aux mets leur maximum d'arôme et de finesse, en leur conservant toutes leurs précieuses qualités naturelles.

En 1937, Maurice Sailland, le vénéré Cur, est élu par reconnaissance de tous ses amis de Belgique, « Président d'Honneur du Club des Gastronomes ». Il continuera à nous apporter son vivant appui. Même pendant les sombres années de la seconde tourmente, il restera, malgré les obstacles multiples, en contact constant avec les dirigeants de notre Club.

« Gastro de Saint Gatin », pseudonyme délicieux, qui cache un ami fidèle de Cur, fera remarquer que l'on reste confondu d'admiration à considérer l'ensemble du labeur intellectuel fourni par Maurice Edmond Sailland, durant ses quatre-vingts ans d'existence.

Cur, Prince Elu des Gastronomes, Ambassadeur de la Cuisine Française, Grand Ami et admirateur de la cuisine de chez nous ainsi que de la bonne bière belge, aura la satisfaction d'avoir contribué pour la bonne part au bonheur de l'humanité, en forçant l'estime de tous les peuples civilisés.

« Adieu, Maurice, nous resterons fidèles à ton précieux souvenir et à tes enseignements ».

Le Président.

De tout cœur à Cur

Par une belle journée d'automne, exactement le 12 octobre de l'an de grâce 1872, il était en la bonne ville d'Angers une jolie et heureuse maman qui donna le jour à un robuste garçon, lequel fut aussitôt prénommé Maurice.

L'œil attentif, l'oreille tendue et le nez au vent des fumets délectables, Maurice Edmond Sailland, marcha vers ses vingt ans, ayant débuté dans les lettres en qualité d'humoriste, immédiatement remarqué.

Vint alors l'heure d'accomplir son premier devoir patriotique. Ayant terminé son service, il ne quitte pas l'armée et entre au service du ravitaillement de la troupe, poste fait à sa mesure, fonction dans laquelle il excelle en gâtant les copains dont les gamelles furent désormais sans cesse emplies d'un rata délectable, varié et toujours soigneusement préparé.

Puis, attiré par Paris, il décida d'aller tenter sa chance dans la Ville-Lumière.

Il parvint sans trop devoir chercher, à se loger dans une maison célèbre, située à l'ombre de l'Eglise Saint-Jacques, où habitait déjà le délicieux poète et écrivain André Rivoire, qui se lia d'affection pour Cur, et le présenta au clan du « Weber », cénacle restreint de haute envolée littéraire.

Cur, lancé et en verve, parlait d'abondance et joignait à l'esprit d'observation le plus subtil, le don de la déformation en cascade, des mots et des éblouissants à peu-près qui se suivaient sans arrêt.

Mais il devait assurer sa subsistance et trouver une situation suffisamment rémunératrice. Problème épineux et difficile à résoudre à cette cependant belle époque.

Il parvient — enfin — à se faire embaucher ou plutôt embrigader, dans l'équipe de la « Maison Willy » où il ne lui fut permis d'écrire que « par ordre », au commandement, et sans pouvoir signer sa prose.

De ses débuts parisiens héroïques, il lui restera cependant un souvenir précieux, une preuve incontestable de son talent de l'époque. Un récit de sa délicieuse amie Colette, l'illustre académicienne des Gon-

court, sur un tiré à part de son « Ingénue Libertine » et libellé ainsi :

« Dédié à mon cher Cur, à l'auteur du « Petit Vieux » bien Propre », de « Manger en Ménage », d'« Une » place d'Amour », (suivent encore onze autres titres de la collection célèbre), l'auteur des « Claudi » dine ».

COLETTE ».

Par contre personne ne pouvait l'empêcher d'authentifier et de rehausser de son pseudonyme, les chroniques et les nouvelles dans les quotidiens et les hebdomadaires.

Il devint vite l'un des écrivains gais les plus aimés des Parisiens et le plus fêté de tous.

Partout se colportaient ses mots à l'emporte-pièce. On se jetait sur ses contes et ses histoires drôles à souhait, mais jamais méchantes à l'égard de n'importe qui.

Dans ce qu'il écrivait, on ne trouvait que de la gaieté et de la joie, du rire, des saillies spirituelles d'un grand esprit français, fin et pur comme du cristal.

C'est tout naturellement qu'il devint le Troubadour de l'Humour et le Magicien du Calembour en un minimum de temps, comme en titre et en fait, le plus brillant journaliste du Paris d'alors.

De 1914 à 1918, Maurice Sailland « fait la guerre » en qualité de réserviste chevronné.

Cette grande tourmente passée, Cur entreprend avec Marcel Rouff, une série de randonnées à travers la France culinaire et cela nous valut ce spirituel « Bréviaire des Gastronomes », aussi « La France Gastronomique » et maints autres petits volumes devenus introuvables.

Nous voici enfin en 1926, année de la consécration officielle du Maître, qui nous apporte la preuve que le royaume de Curnonsky est bien de ce monde. Le titre envié de « Prince des Gastronomes » qui lui restera de droit, lui est décerné.

(voir suite page précédente)

La Bourgogne et la Belgique

UN grand quotidien estimait, dernièrement, qu'au cours de l'année 1955, Beaune, capitale de Bourgogne, avait reçu près de 200.000 touristes.

Ce chiffre, élevé certes pour une petite ville, donne simplement une idée de l'importance du mouvement touristique pour l'ensemble de notre région. Bien entendu nos amis Belges occupent une place prépondérante dans cette statistique, car nos routes ont l'habitude d'être sillonnées par les voitures aux plaques d'immatriculation rouges et blanches.

Cet afflux de visiteurs est dû, sans contredit, à la réputation de nos vins et à l'ensemble unique de monuments que nous avons pu conserver du passé. Mais la situation géographique de notre province qui, depuis les temps les plus reculés, a été un lieu de passage et trop souvent même le chemin des invasions, favorise également cette tendance si souvent elle ne l'impose.

Actuellement, la Bourgogne est la véritable plaque tournante des communications du Centre Est de la France : les grands itinéraires vers la Côte d'Azur, la Suisse, l'Italie, l'Europe Centrale conduisent les touristes venant de Paris, de la Belgique ou du Nord de l'Europe à travers la Bourgogne vers la mer, le soleil, la montagne ou la neige.

Nos relations avec la Belgique sont d'ailleurs fort anciennes. C'est au Moyen-Âge, au moment où nos Ducs de Bourgogne « Seigneurs Immédiats des meilleurs vins de la Chrétienté » guerroyaient bien loin de leur Duché et créaient un vaste et puissant état, qu'elles s'affirmèrent.

Si le destin de nos Ducs se dénoua rapidement, les liens qui nous unirent à cette époque avec la Belgique et qui se développèrent au cours des siècles, influencèrent sans contredit l'avenir des relations entre nos deux pays.

* * *

C'est un lieu commun, en Bourgogne, d'affirmer que les premières exportations furent réalisées à destination de la Belgique. Il semble même que l'influence de nos amis Belges ait été encore plus grande qu'on veut bien le dire.

En effet les premiers exportateurs commerçants de notre région étaient, avant tout, de simples commissionnaires servant d'intermédiaires entre les producteurs et les acheteurs, belges en particulier, tout en vendant d'autres marchandises, principalement de la toile. C'est seulement devant la réussite de leurs efforts qu'ils songèrent à s'installer et à constituer les premières maisons de commerce.

Depuis, celles-ci ont beaucoup travaillé pour arriver à occuper la place primordiale qui est la leur actuellement. Figurant en général parmi les plus importants propriétaires de vignobles, elles commercialisent, en outre, une très grande partie de la production et assurent la quasi totalité de l'exportation qui reste vitale pour les négociants de notre région.

Les touristes belges passant à Beaune et ayant l'occasion de visiter le Musée des Vins de Bourgogne pourront voir dans l'une des salles un bois sculpté très ancien. Il figurait autrefois au fronton d'une des premières maisons de commerce de notre place et représente le chargement d'un convoi à destination de la Belgique. A cette époque déjà lointaine, les vins étaient rassemblés sous la Promenade des Buttes à Beaune et emmenés par de longs convois remontant vers le Nord.

* * *

Quelle est donc la place de la Bourgogne dans l'exportation des vins français à appellation contrôlée ? Il faut immédiatement ouvrir une parenthèse pour rappeler que notre région n'est pas une « grande » région vinicole si l'on se base uniquement sur la quantité récoltée. En effet celle-ci ne représente que 18 % de la production totale des vins fins français (Champagne exclus), la superficie plantée atteignant 16 % de la superficie totale des mêmes vignobles.

Ceci dit, en 1950 l'exportation des vins de Bourgogne représentait, en valeur, 29 % de l'exportation totale des vins français à appellation contrôlée (Champagne exclus) ; en 1951, le pourcentage atteignait 32 % ;

Il est indiscutable que la qualité des livraisons effectuées et la satisfaction des acheteurs ont permis d'atteindre ce magnifique résultat dont les négociants éleveurs bourguignons sont très fiers.

Il va de soi que la Belgique occupe une place très importante dans les exportations bourguignonnes et, en 1954, une fois de plus, elle figurait au deuxième rang derrière la Suisse mais avant la Grande-Bretagne, les U.S.A. et l'Allemagne. En 1954, la Suisse nous a en effet acheté pour 1.380 millions de francs français, la Belgique pour 611 millions, la Grande-Bretagne pour 547 millions, les U.S.A. pour 356 millions et l'Allemagne pour 295 millions.

Voici d'ailleurs le tableau complet des exportations de vins de Bourgogne vers la Belgique, aussi bien en bouteilles qu'en fûts pendant les 5 dernières années :

Années	BOUTEILLES		FUTS		TOTAL	
	Volume en hectos	Valeur en milliers de F.Fr.	Volume en hectos	Valeur en milliers de F.Fr.	Volume en hectos	Valeur en milliers de F.Fr.
1950	954	42.026	22.510	354.469	23.464	396.495
1951	805	40.898	28.587	431.929	29.392	472.827
1952	807	42.219	31.005	488.914	31.812	531.133
1953	680	38.648	28.213	458.046	28.893	496.694
1954	624	39.893	32.194	571.818	32.818	611.711

Comme nous avons déjà eu l'occasion de le dire bien souvent, le marché belge ne peut être considéré par les négociants bourguignons, comme un marché ordinaire et il est impossible de voir, dans nos acheteurs, de simples clients. Nous entretenons avec eux des relations basées sur de si longues traditions qu'elles sont devenues plus amicales que commerciales.

La Belgique reste, avec l'Angleterre, l'un des rares pays où les formalités pour l'importation de vins et

spiritueux sont limitées au strict minimum et nous ne pouvons que nous en réjouir à une époque où la papeterie vient souvent détruire les plus amicales relations.

F. FORGEOT,

*Secrétaire Général
du Comité Professionnel du Bourgogne,
Commandeur du Tastevin.*

A propos de Waterzooi

Dans « Le Journal des Voyages », M. Aimé Gyselbrecht a parlé du « Waterzooi de Poulet à la gantoise ».

« S'il est vrai que parmi les touristes modernes, d'aucuns se délectent quasi-exclusivement de la vue de monuments anciens, de sites plus ou moins pittoresques et du beef-steak frites national, il n'en est pas moins vrai que pour d'autres, dont l'épargne n'est pas entièrement absorbée par l'achat et l'entretien d'une petite voiture familiale, un bon repas ou un excellent plat régional constituent sans conteste un attrait supplémentaire au voyage.

La bonne ville de Gand, dont les vertus culinaires et... autres étaient déjà réputées au temps de Charles-Quint, s'enorgueillit encore de nos jours de plusieurs spécialités : il y a bien sûr le pain d'épices à la cannelle, les « moques » gantoises, les « peperbollen » et « katrienspekken » et autres friandises locales; mais il y a aussi les plats régionaux dont les anguilles grillées ou au vert, le cabillaud à la flamande, le civet de lièvre à la flamande, l'omelette Jacques Van Artevelde, ainsi que quelques spécialités typiquement gantoises parmi lesquelles le fameux hochepot gantois, le « stoverij » qu'on confond volontiers avec la carbonade flamande, et le délicieux « waterzooi de poulet à la gantoise ». C'est de ce dernier que nous voulons vous entretenir quelques instants.

Si nous consultons un ouvrage gastronomique, nous y trouvons que « la volaille dépecée est cuite dans un bouillon assaisonné d'oignons, de poireaux, de céleri, de thym, de feuilles de laurier, clous de girofle et épaissi de jaunes d'œuf et de crème fouettée ». Ce plat n'est pourtant qu'un plat de remplacement qui remonte tout au plus à une

bonne cinquantaine d'années. En effet — et bien que la plupart des Gantois de notre génération l'ignorent — le « waterzooi » était depuis des siècles un plat de poissons tout comme la fameuse « bouillabaisse » à Marseille ou la « cotriade » en Bretagne, à cette différence toutefois que ces deux préparations utilisent le poisson de mer tandis que pour le « waterzooi », c'était la Lys toute proche qui fournissait les différentes sortes de poisson d'eau douce. C'est par suite de l'industrialisation de la région, de la pollution des eaux et de la disparition graduelle du poisson qu'il était devenu impossible de servir encore le « waterzooi de poisson ». L'ingéniosité des cuistots gantois eut pourtant vite fait de trouver autre chose, en remplaçant le poisson par un poulet, et il serait difficile de dire si oui ou non le plat y a gagné.

Quoi qu'il en soit, les grands maîtres de la gastronomie l'ont goûté et accepté. Escoffier l'a repris parmi ses recettes, Curnonsky, le prince des Gastronomes, a chanté ses louanges.

Dans les restaurants les plus cotés du pays et de l'étranger, on peut actuellement commander un « waterzooi de poulet à la gantoise » pour autant qu'on ait le temps d'attendre jusqu'à ce que le poulet soit cuit à point. Or, il faut croire que, s'il n'y a pas de secrets à sa préparation, celle-ci exige une certaine expérience puisque Gaston Clément, à la chronique culinaire de l'I.N.R., a dû répéter à plusieurs reprises à ses auditrices... et auditeurs comment réussir cette spécialité.

Si jadis le restaurant « De Waterzooi », qui existe toujours en face du Château des Comtes, était réputé au loin pour son « waterzooi de poisson », on peut maintenant commander le « waterzooi de poulet » dans les bons restaurants gantois, où l'on vous le préparera d'une façon raffinée résultant d'une longue tradition qui constitue presque un rite religieusement observé...



Que pense le restaurateur de sa carte des vins ?

Eh bien, disons-le tout de suite, d'une manière générale, quand il s'agit de maisons moyennes, il s'en moque, de maisons importantes, il ne met pas cette carte au-dessus du menu et même dans les très grandes maisons comme les autres, la carte des vins est le plus souvent le souci cadet du restaurateur. Après tout, ce qui compte, c'est ce qu'il y a dans la cave. Alors interviennent ici tous les impératifs d'ordre commercial qui agissent sur la décision. Bien sûr on inscrira sur la carte tout ce que l'on a en cave, mais souvent on en oublie, ou bien encore on y laisse subsister des crus qui sont épuisés. Autant d'erreurs qui troubleront le service. Autant de sujets de discussions avec le client, et un client qui discute avec un sommelier ou un patron d'hôtel est un client qui commence à être insatisfait. L'incertitude et le mécontentement sont les plus mauvais hors-d'œuvre qu'on puisse servir à table. Ils aigriront les meilleures sources et les meilleurs vins.

Au contraire, la beauté du cadre, le confort des sièges, le plaisir de feuilleter la carte des vins du gastronome humaniste, créent la bienveillance et préparent, s'il en était besoin, à l'indulgence.

Le restaurateur n'y pense plus lorsque sous la pression des représentants et des placiers il commande une caisse de ceci, une caisse de cela.

Sa carte est inégale, heurtée. Le plus souvent, il n'y a pas dans le choix des vins un parti pris délibéré, une doctrine conductrice. Il appartient cependant et ceci le restaurateur doit le mettre en tête de ses préoccupations, non point de vouloir s'adapter et adapter ses clients aux divers hasards qui ont constitué la cave qu'il a achetée avec son fonds mais bien à se faire une conception de la cave idéale dont le reflet consti-

LA CARTE DES VINS ET LE RESTAURATEUR

Aux derniers États-Généraux de la Gastronomie, M. Eugène Causse, directeur de « La Journée Vinicole » a prononcé un excellent discours au sujet de la carte des vins. Il fourmille de notations très intéressantes et nous sommes heureux de pouvoir soumettre les extraits suivants à l'attention de nos lecteurs.

tuera la carte des vins idéale. Un placier me disait un jour : « N'allons pas dans tel restaurant, la cuisine est bonne, mais je lui ai vendu tellement de mauvais vins... ». Un restaurateur me disait un jour que je me plaignais de la mauvaise qualité d'un cru choisi pourtant pour sa renommée : « C'est une mauvaise année, mais j'en ai trouvé tant de bouteilles dans ma cave quand j'ai acheté le fonds. Il faut bien qu'elles partent ».

Ces deux exemples font bien comprendre les anomalies de certaines cartes de vin et la complaisance de certains restaurateurs. Pour juger de ces attitudes, il nous faut nous élever jusqu'à la conception si hautaine mais si noble de ces grands crus qui se suppriment eux-mêmes du marché lorsque les hasards de l'année ont diminué un de leur caractère fondamental. Un hôte qui veut être digne des consommateurs dont il rêve doit savoir sacrifier de sa cave tout ce qui ne correspond pas à la renommée qu'il veut voir prendre ou maintenir à la maison qu'il achète. Ces ratures-là sur la carte des vins sont fécondes. Il n'est pas nécessaire que le consommateur les voie.

LE MAITRE ET LE CLIENT

Nous ne retiendrons pas, vous êtes bien d'accord, l'argument d'économie que certains font valoir. Une carte des vins cela coûte cher à l'imprimeur. C'est beaucoup moins cher que de renouveler les rideaux quand il faut ou de blanchir les nappes. Et personne n'hésite à payer le blanchisseur. Les pauvres imprimeurs, qui parlent par ma bouche, profitent de l'occasion pour inciter tous les restaurateurs présents à soigner leurs cartes des vins, car plus elles sont belles et plus elles font vendre. Si elles font vendre beaucoup... on ne les trouve plus chères.

L'esprit malin, l'ange tentateur dont l'influence est la plus forte sur la carte des vins, c'est le fournisseur. Pour lui il faut vendre et vendre

beaucoup. S'il est très habile, et qu'il ait chargé un restaurant de sa marchandise, celui-ci se ferme à tous les autres achats et la cave et la carte deviennent d'une monotonie désastreuse. Le fournisseur a aussi ceci de dangereux qu'il se présente toujours comme un conseiller. De nombreux restaurateurs sont sans défense devant son argumentation. Comment vérifier toutes les affirmations péremptoires de ce beau parleur ? Et lorsque le fournisseur a par quelque moyen, acquit une célébrité d'augure ou qu'il se déclare lui-même infailible, nous voyons naître des dogmes absolus, des impératifs catégoriques, et les intolérances qui sont le cortège obligé de toutes les orthodoxies. Entre les échanges d'arguments des diverses écoles gastronomiques et vineuses, le pauvre restaurateur, qui veut faire plaisir à tout le monde et qui surtout ne veut pas aller en enfer, charge sa cave, allonge sa carte, et s'étonne que, proposant mille crus différents il existe encore précisément des originaux pour demander le mille unième qu'il n'a pas. On comprendra que j'ironise à plaisir en me promenant parmi les extrêmes. S'il est vrai que la vérité se tient au milieu, elle s'habille volontiers de quelques assez aimables exagérations.

Je ne voudrais pas que les restaurateurs ici présents, concluent que je leur conseille de se méfier de leurs fournisseurs. Ils sauront faire la part des choses. Ce que je leur demande c'est de tenir en éveil leur esprit critique. Quand on vend des produits de consommation, et que l'on vend aussi la manière de servir, il est aisé de comprendre que le point fixe que l'on veut atteindre, le seul tyran dont on doive souhaiter la satisfaction, c'est le consommateur roi, le consommateur empereur, le consommateur qui paie. Le fournisseur a terminé sa tâche quand il a convaincu le restaurateur. Pour celui-ci la sienne commence quand il ajoute une ligne à sa carte des vins.

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.

RESTAURANT GOLDONI
V. Floréan
58, avenue de France, Anvers.

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^{me} Caldiroli.

OLD MARIO
8, rue de Paris

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

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

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

R. MORLEGHEM
Dauginet et Morleghem
52, rue du Trône - Bruxelles
Tél. : 12.12.40.

BEERSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Prop. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE

BRUGES

LE PANIER D'OR
Fr. Van Heck
28, Grand'Place — Tél. : 339.85

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cawet
Tél. : 73.13.33.

CINEY

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

DEURLE-S/LYS

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

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

HOTEL DE LA GAICHEL
R. Jacquemin
Tél. : 4 Eischen.

HUY

RESTAURANT «CHEZ NOUS»
M. Vanderhoven
10, Grand'Place.

LAROCHE-EN-ARDENNE

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

LA PANNE

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

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOVERVAL

LE FAISAN DORE
Hôtel-Restaurant
Prop. : Mme Marg. Spienaux.

NAMUR

RESTAURANT DU CASINO

OCQUIER

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

LAC DU DONCK

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

VILLE-POMMERCEUL

LE RELAIS
R. Gilson.

REMOUCHAMPS

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

TILFF-S/OURTHE

HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : 88.10.15

TOURNAI

AUX 3 POMMES D'ORANGE
Jean Kemfen
28, rue de la Wallonie
Tournai - Tél. : 252.78.

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.

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.