

REVUE

des

# HOTELIERS · RESTAURATEURS TRAITEURS ET CAFETIERS

PUBLICATION MENSUELLE — 12<sup>e</sup> ANNEE

39913

7

JUILLET  
1960



PUBLI-DALLAS  
13, rue Destouvelles  
BRUXELLES



There's no  
use talking —  
taste  
Mackinlay's

Whenever it is the time  
and place for a truly  
satisfying whisky,  
the discriminating  
man always tries to  
obtain Mackinlay's.  
He knows it is  
certainly one of the  
finest — and one of  
Scotland's oldest  
proprietary brands.

## MACKINLAY'S

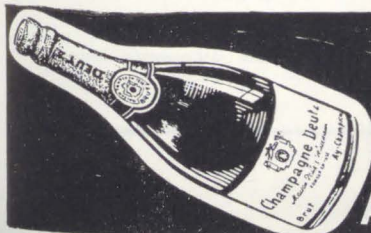
SCOTCH WHISKY Estd. 1815

AS BLENDED BY THE MACKINLAY  
FAMILY FOR FIVE GENERATIONS

Agents Généraux

### ARTHUR DONY & C<sup>IE</sup>

Boulevard Em. Bockstael 11  
BRUXELLES 2



# CHAMPAGNE DEUTZ

Ay-sur-Marne. Maison Fondée en 1838

AG<sup>TS</sup>. GÉN: Arth. DONY et C<sup>ie</sup> 11 Bd. E. Bockstael BRUX-T: 26.92.00



## Fernand Reifferscheidt reçoit l'Oscar 1960 du Club des Gastronomes

On avait hâtivement balayé les nuages autour de l'Atomium, à grands coups de rafales de vent. Le parc d'attraction Méli blinquait au soleil, la verdure des environs de Bruxelles était plus vert chlorophylle que nature, et nous, on était détendus et souriants, ce jour-là. Les Oscars étaient venus remettre à Fernand Reifferscheidt le plateau d'étain gravé aux armes du Club des Gastronomes, qui faisait du Chef de l'Atomium, leur pair ès-talent culinaire. Il y avait là Meyrath, Van Herck, Vermeersch, Morleghem, Espagne (et sa dame). Molenkamp et Dubois, au travail en Ardenne, n'avaient pu se déplacer. M. Pierre Morren, président du Club des Gastronomes et Monsieur Boon recevaient leur nouveau lauréat et ils allaient excuser plusieurs membres dirigeants, notamment leur secrétaire-général Francis Geerts, malheureusement alité.

On bavardait, on parlait métier, apprentissage, avenir. Ce qui manque, disait Vermeersch, ce sont des clients exigeants. Un cuisinier sentira d'autant plus le besoin de se perfectionner qu'il saura qu'il doit servir de clients extrêmement difficiles, qui ne toléreront aucun laisser-aller, si mince soit-il. On approuvait chaleureusement, parce que c'était à la fois vrai et inattendu.

On faisait une objection, car n'est-ce pas, un client a le droit d'être exigeant dans la mesure où il accepte de payer le prix de ses exigences, et s'il donne à l'exé-

cutant le temps matériel nécessaire à une préparation soignée. Un client exigeant, c'était cela. Alors qu'aujourd'hui, on ne trouve plus que des clients pressés et n'acceptant de payer le prix normal qu'avec beaucoup de difficultés.

On en profitait pour rire un peu de ces confrères restaurateurs qui « tuent » l'efficacité de leur publicité en annonçant « la broche la plus gigantesque du pays », la « symphonie gastronomique » d'un menu à 100 F, la « rôtisserie géante », la « carte aux sensationnelles réjouissances » où se bousculent le pâté du chef, la poularde à l'orange, le coq au vin, la truite aux amandes, à moins que ce ne soit le brochet aux bananes, le caneton aux prunes et autres fantaisies qui n'impressionnent plus personne, si elles font la fortune des éditeurs... On parlait du style imposé au personnel dans l'hôtellerie tchécoslovaque, où la discipline n'est pas qu'un mot. De la formule d'enseignement derrière le rideau de fer, où l'on n'accède à l'enseignement professionnel que si l'on a pris goût d'abord au métier, en y travaillant effectivement.

Tous menus propos accompagnés de dégustation de zakouski, de fondues, de « pick-nicks » brûlants. On vous l'a dit : détendus, entre soi, libres de propos et d'allures. Le beau moment pour être sincères !

Lors se leva M. Morren. Cette petite fête tout intime, dit-il, n'est que la préparation du dîner de décembre, au cours duquel notre Oscar sera officiellement congratulé. C'est une petite fête que nous avons voulu amicale et affectueuse, pour honorer un homme de bien qui aime et qui ennoblit son métier, qui ne compte que des amis autour de lui... C'est d'ailleurs vous-mêmes,

Poissons fins

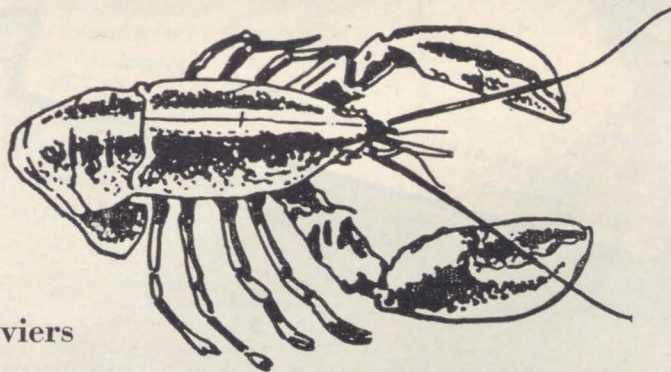
Huîtres

Homards

Langoustes

Ecrevisses

dans leurs viviers



POISSONNERIE  
THIELEMANS

A. Vermeersch & Cie

18, Quai aux Briques  
BRUXELLES  
Téléph. 12.66.41 et 12.66.42

Adresse télégr. :  
Thielemans - Poissons - Bruxelles