

Gaston CLEMENT

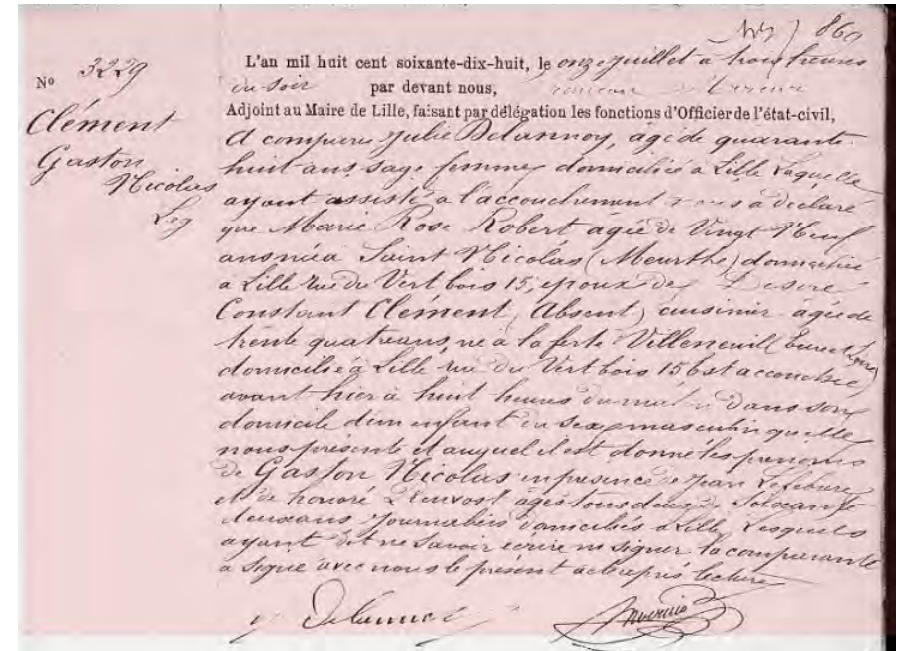
1878-1973

Cuisinier

et

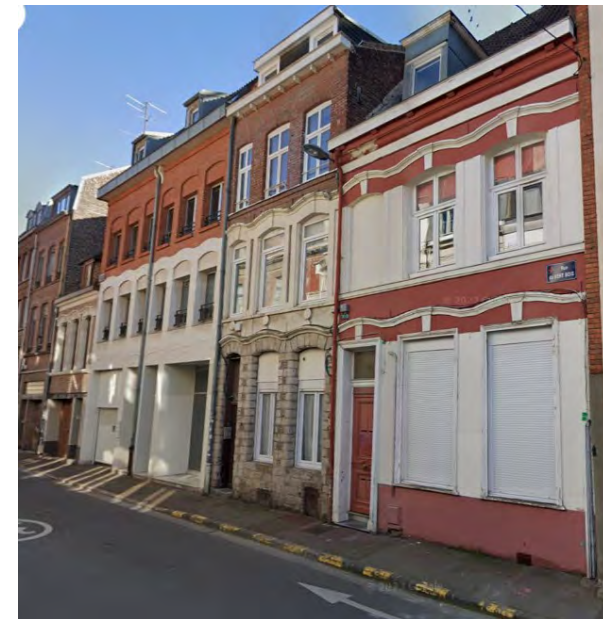
Chroniqueur culinaire

Au service des  
« ménagères »



Gaston Clément est **né à Lille** le 9 juillet 1878 comme l'atteste son acte de naissance (3). Son père Désiré Constant est né à la Ferté Villeneuil (Eure et Loire). Il a 34 ans et déclare être cuisinier. Selon Bouillard (12), son grand-père était aussi cuisinier, mais selon l'état civil (3) à la naissance de Désiré, son père était garçon meunier.

Sa mère Marie-Rose est née à Saint-Nicolas (Meurthe); elle a 29 ans. Il se sont mariés à Lille en 1872. Désiré est absent, il travaille en Belgique. Marie-Rose - Lorraine marquée par la défaite de 1870 - a voulu accoucher en France. Ce sera 15 rue du Vert Bois, au cœur de Lille. Cette maison était voisine de celles de la photo mais a été détruite actuellement pour construire un immeuble. La grand-mère, veuve, résidant dans cette ville, se verra confier l'enfant. (2)



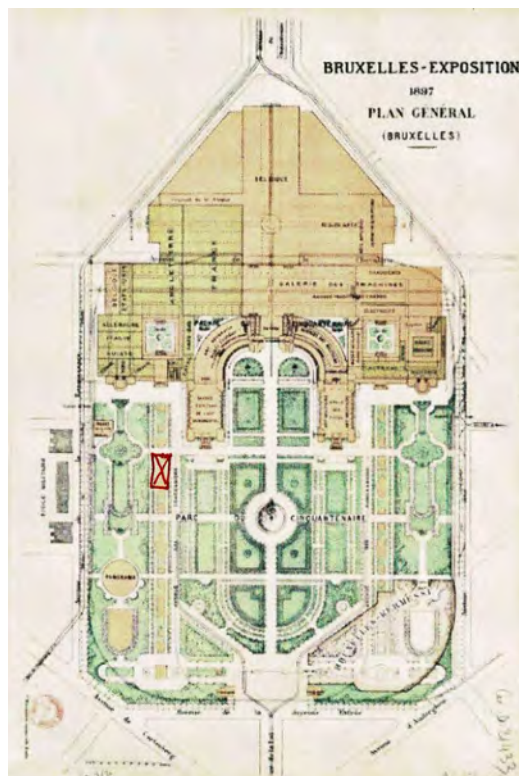
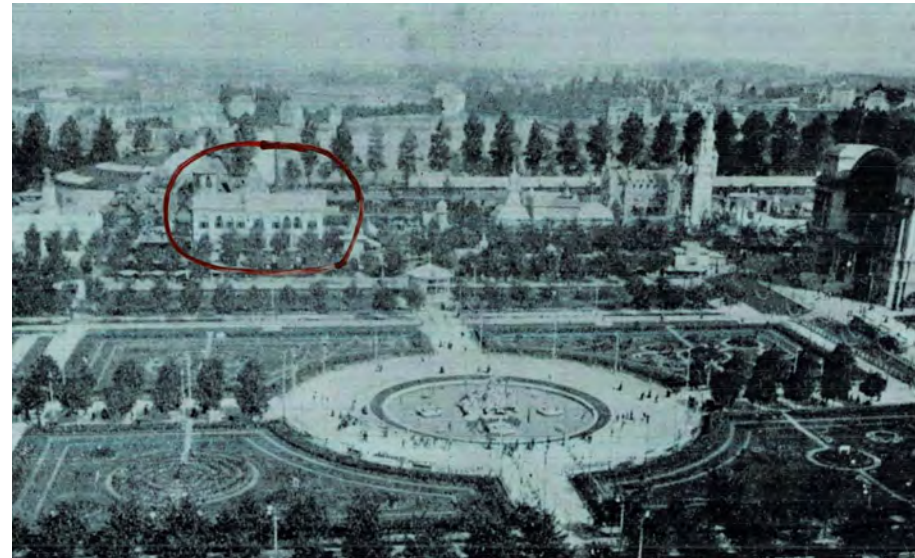
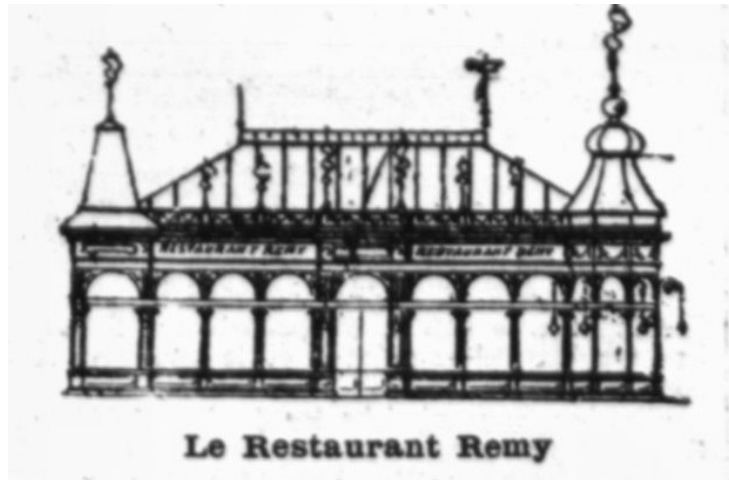


Gaston est domicilié chez sa grand-mère, 32, rue du Gros Gérard près de la citadelle (7). Voici cette jolie petite maison, actuellement, sans doute inchangée. Il va à l'école au Lycée Faidherbe. Mais selon son interview en 1946 (11), il a quitté l'école pour étudier « dans de grandes maisons les techniques alimentaires. Stage dans la boucherie, la pâtisserie, la charcuterie, les vins, études de laboratoire [...] Il débuta 'en cuisine' à Paris chez Melinet, rue de la Croix des Petits Champs », dit-il. Effectivement (13), à cette époque, il existe un marchand de vins-traiteur de ce nom à Paris.

Lorsqu'il **arrive en Belgique en octobre 1896**, il déclare être garçon boucher (7). Il conserve son domicile chez sa grand-mère et donne comme demeure à Bruxelles, le 13, rue du Miroir chez J. Franckx. Celui-ci est « boutiquier » (14).

Il reste peu de temps à cette adresse et s'installe à Schaerbeek, à deux pas de la gare du Nord au coin de la rue de la Fraternité, le n°1, en mai 1897. C'est à ce moment qu'il commence à travailler au restaurant Rémy, sur le site de l'Exposition Universelle.





L'exposition de 1897 inaugure le site du Cinquantenaire. Il y a plusieurs **restaurants dans le parc : Remy** est dans l'allée de gauche lorsque que l'on se dirige vers l'arcade. 27 m de façade, 25 de profondeur, il n'a rien d'une bâtisse provisoire. D'un luxe discret, éclairé par des lustres au gaz, il peut accueillir 700 dîneurs. « Un chef, qui a acquis la maîtrise de son art dans les premières maisons du pays et de Paris, sera dans ce petit royaume le grand officier de bouche : Remy n'accorde pas sa confiance au premier venu » (15). Selon Haulot (8), Gaston a travaillé là sous les ordres de son père, cuisinier renommé. Mais je n'ai rien trouvé sur ce monsieur. Par contre selon la presse (16), « c'est un beau gaillard que notre 'vieux Remy', qui, du reste, est un homme en pleine jeunesse et un hôtelier charmant, qui ne vise qu'un but : offrir à ses clients une excellente cuisine et des vins de choix.» On peut prendre l'apéro en face chez Grüber, mais on déjeune ou l'on dîne chez Remy, où l'on boit des bocks Artois.

Le restaurant attire une clientèle exceptionnellement nombreuse. Remy a une « brigade d'acier (17), mais étant mécontents de la façon dont ils étaient traités après avoir fait la prospérité de leur patron, ils ont réclamés. On leur a répondu grossièrement. Ils ont alors décidé d'abandonner leur besogne. Un arrangement met fin au conflit ». Effectivement, Remy a fait 500.000 frs de chiffres d'affaire avec un beau bénéfice (18). Pour mieux situer cette somme, un bock Artois coûtait alors 0,3 fr.

OU à M. AUDIN FRET, RUE LOUVREX, 13.

— Les nombreux visiteurs de la dernière Exposition de Bruxelles se rappellent encore le restaurant Remy, qui était situé dans l'aile gauche des jardins.

On a toujours présent à la mémoire le va-et-vient des garçons parmi la cohue qui envahissait le restaurant aux heures du déjeuner et du diner. Ce fut un succès mérité, car la cuisine était excellente, les vins bons et le service bien fait.

Depuis lors, les dineurs se sont éparpillés, mais ils vont pouvoir se retrouver dans le restaurant que Remy ouvre mercredi prochain, à 11 heures, place de Brouckère. Voilà une excellente nouvelle pour nos lecteurs.

18

Il n'est pas possible de savoir si Gaston a suivi Remy en ce nouveau lieu que ce dernier gèrera jusqu'au printemps 1914, date de la vente du bâtiment pour sortir d'indivision. Après la guerre, ce lieu est repris par un certain Verhaeghe qui le baptise *Restaurant du Roi Albert*. Aujourd'hui, c'est encore un restaurant, de la chaîne *Hektor* ...

Ce qui est certain, c'est **la mobilisation de Gaston** en 1898 : il a 20 ans, ne mesure que 1.65 m. Cheveux et yeux châains, bouche moyenne, visage ovale ... rien de particulier. Il est affecté au 43e régiment d'infanterie territoriale à Lille (4). Cependant il obtient de se faire muter comme cuisinier à bord de *L'Indécis*, un contre-torpilleur des douanes, selon (2). Mais aucune trace de ce bateau dans les annales de la marine... En cours de service, on doit l'opérer de l'appendice, il en résulte des problèmes dans l'abdomen, il est reformé.

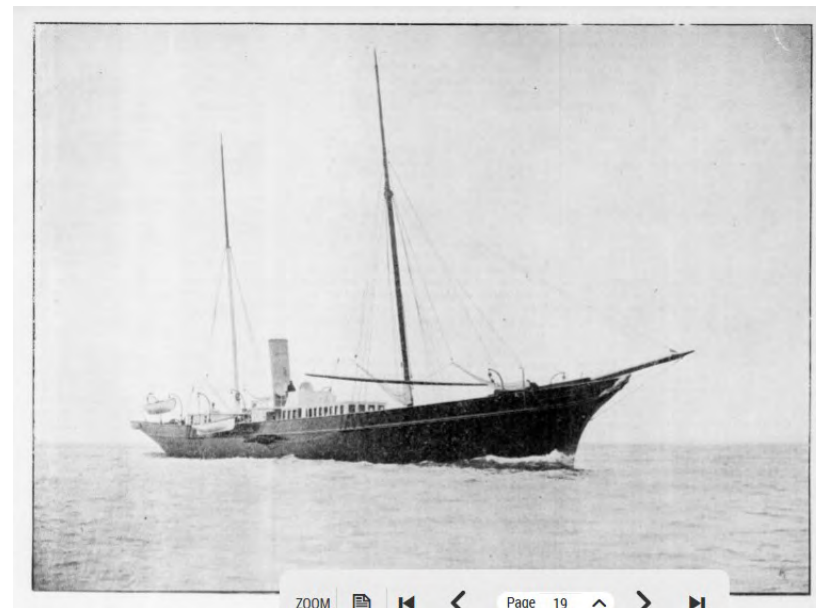


Les sources concordent : il entre alors au **service de Claude Crespel**, industriel lillois qui fait fortune dans le secteur du fils à coudre. C'est un grand amateur de voile, membre du Yacht-Club de France. Il réside à Boulogne et est actif à L'Emulation Nautique et à l'Automobile Club du Nord qu'il présidera plusieurs années. Il a vendu un premier voilier, le *Fraquita* et en 1898, il a acquis un bateau à voile et à vapeur, qu'il baptise le *Cyrano*. C'est un navire de « 64 m de long et 7 de large, et avec sa machine à vapeur de 600 chevaux, il file aisément ses 12 nœuds à l'heure ». (19). De vastes logements, deux salons, un fumoir, Crespel pourra accueillir ses invités royalement .

Le bateau est d'abord à Calais puis en Méditerranée (Algérie, Tunisie) au début de 1899. Il remonte le Bosphore en avril, bref passage le 1er août à Gibraltar (21), suivi d'une croisière au Spitzberg . Mais déjà en juillet 1900, Crespel loue le bateau pour un mois à Pierre Lebaudy pour naviguer dans la Baltique. Et en 1901, il vend ce bateau à un yachtsman grec qui l'emène en Méditerranée dès septembre (22). Ce n'est qu'en 1905 que Crespel se fait construire un autre bateau, bien plus petit, pour la pêche par tous les temps.

Selon (4), c'est à l'automne 1899, que Gaston est mis en congé de maladie jusqu'au 14 février 1900. Il est réformé le 11 février. A-t-il embarqué sur le yacht de Crespel dès l'automne ? Le récit de sa vie selon l'interview du *Pourquoi pas ? (11)*, lui attribue deux ans de voyages, ses préfaciers reprennent cette information et certains l'amplifient à trois ans (2). En me basant sur ses adresses à Bruxelles (6), il est de retour en 1901 et s'installe rue Montagne aux herbes potagères, en plein cœur de la ville. Il n'a donc pu naviguer qu'un peu moins de 2 ans ...

Tout repose donc sur l'interview de 1946 : Gaston Clément a 68 ans, il est devenu un « notable », a-t-il voulu se créer une « légende dorée » ? On peut l'imaginer comme cela semble aussi lorsqu'il évoque plus tard Héliopolis et les cuisines royales ...



Aucun doute que le *Cyrano* est un beau bateau et il est probable que la vie à bord était luxueuse et a pu laisser de beaux souvenirs à ce jeune cuisinier, prouesses culinaires ou autres.



(23)



**Ecartons nous quelques instants de la stricte chronologie car :**

Gaston Clément aimait bien évoquer son passage **dans les cuisines royales**, d'abord sous Léopold II puis ensuite sous Albert 1er. Selon (2), « le hasard d'une prestation en extra va l'introduire, et l'attacher, au Palais Royal au temps de Carpentier qui dirige les quatorze cuisiniers et les douze pâtisseries affectés à la Cour de Léopold II. » Vérification faite dans les archives royales (25), on trouve effectivement un Carpentier dans ces cuisines mais pas trace de Clément. Il a pu y travailler à plusieurs reprises, mais toujours comme extra. Ce sera encore le cas sous le règne d'Albert 1er : après 1918, le personnel des cuisines du Roi a été fortement réduit. Ernest Bothy, entré au service du Roi en 1910, est cuisinier en chef en 1918. Edouard Hallin lui succède. On fait toujours appel aux extras pour les jours de réception.

En 1934, Clément publie un long article sur ces Rois et leur cuisine dans *Le Soir* (26). L'article sera repris dans plusieurs journaux et revues. Il raconte le luxe de la table de Léopold II qui aimait manger et marquait ses appréciations sur le menu. Albert 1er au contraire était frugal. Gaston écrit : « J'évoque toujours avec plaisir la magnifique cuisine, immense avec ses deux fourneaux tenant le milieu de la principale salle, coupée par une table chaude imposante ». (26) Sous Albert 1er, il y eût aussi des réceptions à Laeken, pour lesquelles des extras étaient engagés. Par exemple, Clément était sur place pour la réception de Hiro-Hito en juin 1921.

Il publie aussi un article sur un bal à la Cour de Bruxelles sous Albert 1er (27) en janvier 1934 : 3000 personnes y font la fête. Cette fête bénéficie aussi aux nombreux commerces qui y contribuent. A cette occasion, sous la direction de Hallin, ils sont une vingtaine en cuisine qui à deux heures du matin, se mettent à table à leur tour.



Et encore toujours en 1958 ...



Illustration (27) mais cela ne semble plus être les fastueuses cuisines décrites plus haut !

« En 1909, il part avec son épouse en Egypte, où pour le compte du baron Empain, il installe **les premiers hôtels d'Héliopolis** ». (8) Cette information donnée au début des années 50 par Arthur Haulot dans la préface du livre majeur de Clément, *Le Conseiller Culinaire*, est la seule source sur ce sujet. Elle sera reprise par bien d'autres. En 1946, dans le seul interview (11) où il raconte sa vie, Clément n'en parle pas. Haulot tient-il cette information de ses contacts avec Clément ? C'est possible mais aucun document relatif à Héliopolis ne mentionne la participation de notre héros !

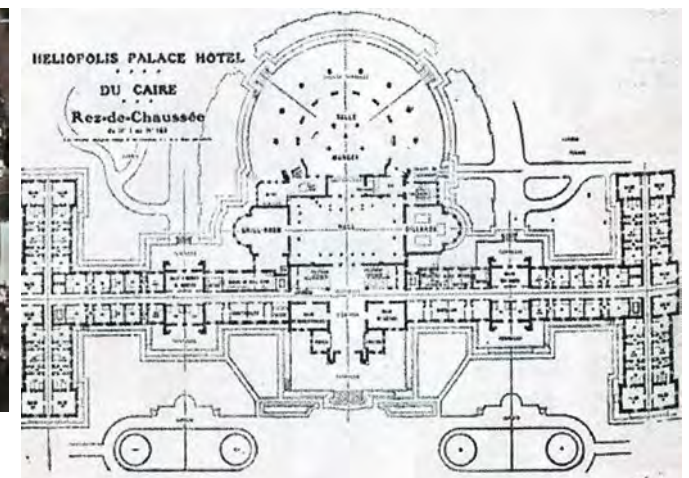
Haulot mentionne une épouse, or selon l'état civil (6), il est célibataire. Haulot a-t-il « légalisé » la compagne de Gaston, Marie-Thérèse De Troyer qui selon les registres de l'état civil de 1910 à 1940, vit avec lui ?

Haulot écrit qu'il installe les hôtels. A Héliopolis, Empain a surtout fait construire un somptueux hôtel, le *Héliopolis Palace Hotel*, dans le cadre de sa société *Cairo Electric Railways — Heliopolis Oases Company* fondée en 1906. Le célèbre architecte Henri Jaspar est belge, les principales entreprises sont belgo-égyptiennes, italiennes, allemandes. En 1909 à Bruxelles, la société Héliopolis Palace Hotel Company est fondée pour l'acquisition et l'exploitation de cet immense hôtel de 400 chambres et 55 appartements privés avec un hall majestueux, un vaste restaurant, etc. L'exploitation en a été affermée à Marquet, français connu du monde hôtelier, le directeur « inaugural » est Doerhoefer, ancien de Mena House (Gizeh), le responsable « food and beverage » est Bedard et le chef des cuisines est Lucien Guoin, issu du grand restaurant parisien Paillard. (30).

Alors, qu'est-ce que Gaston Clément a bien pu faire au Caire entre 1905 et 1914 ? Impossible à savoir.



Vue d'ensemble du Palace Hotel au temps de sa construction.



J'ai eu la chance de rencontrer Arthur Haulot dans les années 80 et j'aurais alors pu clarifier ses sources. Car à nouveau ce qu'il nous dit ne correspond pas avec les registres officiels. Il écrit :<sup>(8)</sup> « Revenu en Belgique [après Héliopolis], il est arrêté par les Allemands, qui l'accusent de **collaboration avec le grand patriote Camille Joset**. Après deux ans dans les camps d'Allemagne, il est libéré à l'intervention de l'Ambassade d'Espagne et placé sous surveillance jusqu'à la fin de la guerre ». Ceci serait confirmé du fait qu'il a reçu la médaille de prisonnier politique 1914-18 (54). Ses papiers militaires français (4) notent qu'il n'a pu être convoqué au début de la guerre « faute d'adresse en dehors des pays envahis. Demeuré en pays envahi, a fourni un certificat de résidence ». Mis en « congé illimité le 22 février 1919 », il sera libéré « du service militaire le 10 novembre 1927 » !

Le 18 décembre 1918, il doit remplir à Bruxelles, un bulletin de renseignements (31) pour la Sûreté publique belge. Son adresse : 16 rue des Deux églises, Bruxelles. Il y serait depuis avril 1918 (6). Le fonctionnaire (31) note ses adresses précédentes : Gand, rue van Hoorebeek, 89 (Ledeborg) où une carte d'identité lui a été délivrée le 13 novembre 1915. Et 21, rue du Marché aux fromages, à Bruxelles où il serait arrivé le 21 mai 1916 (6).

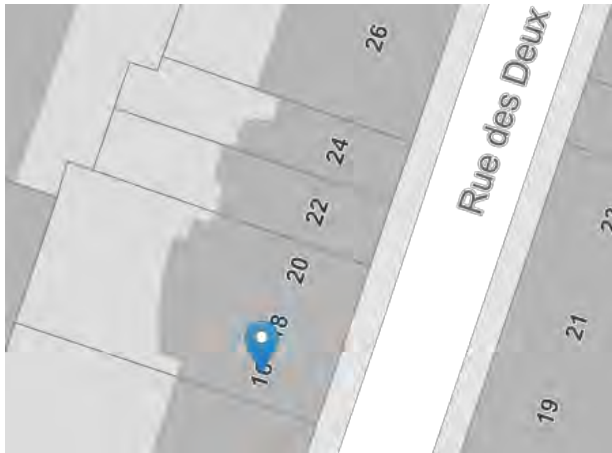
Alors, une fois encore, où est la vérité ? Ce qui est certain, c'est sa collaboration étroite avec Camille Joset dans les années 30 (voir plus loin). Ce dernier a monté durant l'occupation, « aidé par sa femme et ses amis, un réseau de renseignements. Repéré par les Allemands, il est arrêté et condamné à mort le 15 avril 1945. Sa peine est commuée en travaux à perpétuité. Il passe la guerre dans les prisons allemandes ». (32). Si l'on sait beaucoup sur les faits d'armes de Joset, rien n'est dit sur la présence de Gaston Clément à ses côtés pendant la guerre ... même dans les livres de Joset.



Rue marché aux fromages



Institution : Cegesoma/Archives de l'Etat  
Légende d'origine : Camille Joset, 1945



Dans le registre des étrangers (31), Clément déclare être cuisinier. Sa compagne est bisette, c'est-à-dire qu'elle travaille la dentelle. Dans les Almanacs de la ville de Bruxelles (14), il est inscrit au 16 de la rue des Deux églises, avec comme profession « **pension de famille** ». Cette mention apparaît en 1924 et subsiste jusqu'en 1933.

Selon le cadastre actuel, le 16 et le 18 sont une seule bâtisse qui existait bien avant la guerre de 14-18. Je n'ai trouvé aucun document sur sa pension de famille mais on peut imaginer qu'elle offrait les mêmes services que celle ci-dessus, placée dans un quartier noble et bourgeois, offrant la cuisine déjà réputée de Gaston. Il est devenu l'ami et le collaborateur de Paul Bouillard (voir plus loin) qui le qualifie de « chef de cuisine ».

Selon (14), la pension de famille existe jusqu'en 1933, mais pour les registres de la population (6), il est parti habiter au 56, rue de la Pacification le 29 septembre 1930.



Déjà en 1913

(34)

Clement serait le 2e à partir de la droite ! Nous n'aurons une bonne photo de lui qu'en 1952 !



A l'Exposition Culinaire de Paris à Magic City. — La brigade de cuisine franco-belge, qui, durant 8 jours, devant un public énorme, se livra théoriquement et pratiquement à des démonstrations de cuisine à bon marché.  
Paul Bouillard, au haut-parleur, puis Laurin, Van Divort, Foucou, Paul Hanau, Gaston Clément et Paul Taillefer.

(35)

19/4/27

Quand Gaston a-t-il fait la connaissance de Paul Bouillard, le très fameux chef et propriétaire du *Filet de sole*, l'un des meilleurs restaurants de Bruxelles dès le début du XXe siècle, situé au coin de la rue Grétry au cœur de la ville ? Tout ce que je sais, c'est qu'en avril-mai 1927 Paul Bouillard est à Paris pour participer à différents jurys et faire des démonstrations culinaires dans une **grande exposition culinaire** pendant plusieurs jours. Il annonce (35) : » je dois avec mes amis Foucou, Laurin, Dumont, Lespine et Martin, rédacteur en chef du journal corporatif la 'Toque Blanche', faire demain une démonstration sur la *Bouillabaisse*, la *fondue aux champignons*, le *pâté de ménage*, puis avec Gaston Clément, Paul Taillefer et Paul Hanau **qui quitteront Bruxelles par la voie des airs à cette intention**, préparer le déjeuner belge pour samedi, jour de clôture ». C'est le début des déplacements commerciaux en avion. Ils offrent une douzaine de places dans des fauteuils en osier (plus légers). Il existe une ligne Amsterdam – Bruxelles – Paris qui atterrit au Bourget. Pourquoi prendre l'avion plutôt que les luxueux trains Pullman d'alors ? Peut-être parce que « déjà le nombre des voyageurs s'accroît de plus en plus [...].n'hésitent même plus à prendre l'avion "pour arriver à temps". » (37)

La venue des Belges est applaudie. Un journaliste anglo-indien (!) présent à Paris, apprécie la cuisine de l'équipe belge qui « have recently pioneered in dishes that are frugal as well as palatable » (36). Ce sera une tendance que Gaston suivra toute sa vie. Cette première expérience de démonstrateur/ conférencier va être suivie de très nombreuses autres.



Paul Bouillard est Français, né à Valence en 1874. Dodin-Bouffant écrit (38) à son sujet : « Le Belge, comme on dit, s'y connaît. Il a l'esprit juste et critique. Il n'est pas aisé comme c'est le cas ailleurs de lui imposer par snobisme un repas qui n'est pas parfait. Pour avoir conquis la place qu'occupe Paul Bouillard dans l'art culinaire, il fallait qu'il possédât un sûr et réel talent. »

Il est mort des suites d'une chute en 1937.

Leur collaboration se poursuit. En septembre 1927, **Bouillard** écrit dans *Le Soir*, « Chacun a droit à ses vacances. Je vais en ce mois de septembre ensoleillé, les prendre au pays de Brillat-Savarin. C'est mon ami Gaston Clément qui se fera un devoir de prendre mon intérim. » Ce qu'il fait le 4 octobre, sans doute pour la première fois.

Manifestement, il prend goût à cette activité de chroniqueur culinaire. Dès le 26 octobre, le quotidien *Le Peuple* annonce que tous les mercredis, M. Gaston Clément, maître-queux, tiendra une chronique culinaire. Le 8 décembre, il fait de même dans *La Wallonie*, une chronique titrée *La Bonne Cuisine*. Il va collaborer avec de nombreux journaux et magazines.

En 1928, le 3 septembre, c'est le quotidien *La Nation Belge* qui annonce qu'elle s'est attachée « un nouveau collaborateur, le brillant chef cuisinier Gaston Clément. Il a fait ses preuves non seulement en Belgique mais en France et en Orient. Cet homme de grande expérience et de grande modestie se fera un devoir de guider nos lectrices dans leurs travaux ménagers ».

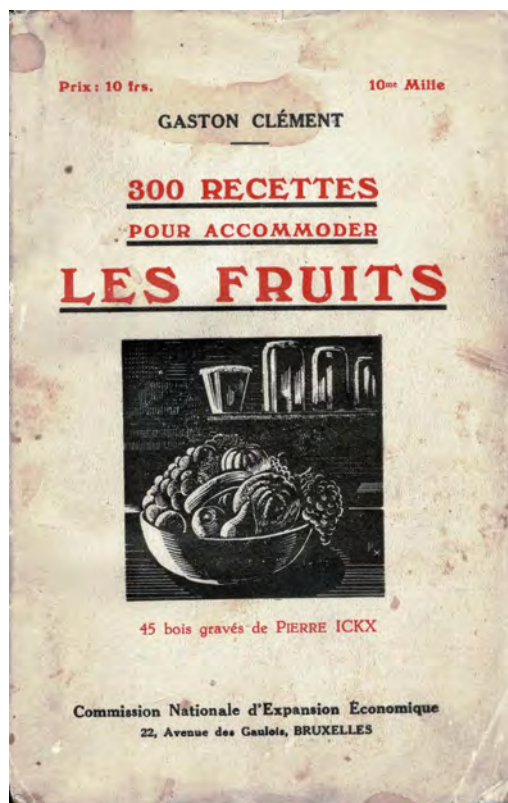


Le plongeur

En 1929, il publie le 1er octobre dans *Le Peuple*, un article sur « Le plongeur — Dans l'ombre des palaces ». C'est une critique très forte des conditions dans lesquelles s'exerce ce métier obscur. Le directeur de *La Nation Belge*, quotidien conservateur, n'apprécie pas : « Vous menez un attelage à deux chevaux, l'un est rouge, l'autre est blanc; c'est inadmissible » lui aurait-il dit (2). A l'époque, Bouillard tient toujours une chronique dans *Le Soir*, politiquement neutre. Il convient d'échanger sa place avec Clément qui va **devenir un collaborateur permanent de ce journal** pour de nombreuses décennies tout en poursuivant ses collaborations wallonnes socialistes. Il tiendra une chronique régulière (voir plus loin) et y publiera aussi de nombreux articles.

En présentant sa future chronique dans *Le Soir* le 24 février, il prévient : « Je n'entends point parler ici des mets préparés et présentés chaque jour aux clients des grands restaurants, ceci relevant de la cuisine professionnelle. Je veux simplement **dire ce qu'une ménagère peut faire pour le repas journalier de sa famille** en se contentant de ce qu'elle trouvera au marché ». Je décris plus longuement ses publications dans un document séparé.

Avec Paul Bouillard, il participe à la création d'une « revue mensuelle de la parfaite maîtresse de maison », *La Cuisine*. Paul Bouillard de son côté a publié un premier livre en 1925 chez l'éditeur parisien Albin Michel : *La Gourmandise à Bon Marché*, sous-titré *recettes simples et pratiques*. Lui aussi prévient que ses recettes sont écrites « à l'intention des ménagères soucieuses de bien cuisiner, sans trop écorner leur bourse ». Quelques années plus tard, en 1932, Gaston Clément va suivre l'exemple de son collègue et ami en publiant ses premiers livres. Lorsque *La cuisine pour tous* est édité à Bruxelles par *Les éditions du Laurier*. Bouillard en écrit la préface. Un déluge de louanges : « Si je ne craignais de froisser votre modestie, je dirais encore qu'il est peu de cuisiniers qui aient atteint votre maîtrise. [...] Des recettes aisées à réussir, parce que elles sont clairement exposées sans [...] terminologie technique ».



D'autre part, il publie *300 recettes pour accommoder les fruits* pour la Commission Nationale d'Expansion Economique. La préface est signée par Camille Joset, secrétaire de cette Commission, qui fut Haut Commissaire Royal à l'Alimentation. Pour lui : « on doit regretter vivement du point de vue de la santé de nos populations et aussi de leur budget familial, que la consommation des fruits soit relativement si restreinte dans nos contrées. » Mais pour aimer les consommer, il faut de la diversité et de la qualité dans les préparations. « Ces recettes, nous les avons demandées à un réel professionnel de la cuisine, qui se double d'un vulgarisateur justement réputé » qui « fut aussi, durant de longues années, le chef de cuisine recherché de plusieurs grands établissements européens ». (S'il le dit ... mais je n'ai pu en trouver la trace dans la presse d'alors).

Ce livre est illustré avant la présentation de chaque fruit par des bois gravés de Pierre Ickx. L'édition belge va au moins atteindre le 15e mille, imprimée par Vermaut à Courtrai. Une édition de luxe est offerte en Prix d'honneur dans un cours ménager pour la meilleure préparation culinaire à base de fruits et de sucre. Une édition parisienne, imprimée à Paris qui atteint elle aussi le 14e mille, est diffusée/distribuée par un « Comité d'études, d'hygiène et de promotion des produits agricoles. » Cet organisme en fait la publicité dans les quotidiens à travers toute la France et l'Algérie au mois de juin de 1934 à 1938. Un commentateur s'amuse de la poésie et de la malice dont Gaston Clément agrmente ses recettes (voir cahier publications)



Ce livre sur les fruits est le début d'une **longue collaboration avec la CNEE** et Clément Joset. De très nombreuses plaquettes illustrées au format 13 cm x 21 cm d'une douzaine à plusieurs dizaines de pages font la promotion de la préparation de soupes, de poisson, d'entremets, de pâtisseries, etc. Il encourage la consommation de ces produits par des conférences à travers la Belgique. Toujours avec Joset, ils donnent des conférences de propagande pour la cuisine au gaz et à l'électricité en tous lieux, par exemple à Trazegnies et Fleurus en décembre 1932. Ils publient les cahiers correspondant avec l'appui des industriels. Nous verrons dans la partie consacrée à ses publications, qu'il a très fréquemment bénéficié de l'appui des entreprises commerciales et inversement, celles-ci ont utilisé ses talents.

Avec Bouillard, il court le monde : après Paris, ils sont à Londres en 1927 (où les cuisiniers présentent des sculptures en beurre, ...) pour la 13e Annual Exhibition of the Universal Cookery and Food Association. Ils vont à Copenhague, Amsterdam, New-York, mais aussi à Dijon, Strasbourg, Dieppe, Boulogne, ... (8). Qu'y font-ils ? Par exemple en 1929, à l'Olympia à Londres, à la Food Association, Clément est vice-président du Comité des prix et Bouillard fait partie du comité d'honneur (40) Ce dernier a toujours tendance à présenter Clément comme son *coadjuteur* » (41) ou même son secrétaire (42). Ils seront encore à Londres pour les mêmes festivités au cours desquelles un toast est porté à Paul Bouillard, en présence des nombreux délégués belges.



Gaston s'active aussi indépendamment de ses « mentors ». Des exemples ? Il obtient une médaille d'or et un grand prix pour sa démonstration d'art culinaire au IVe salon de l'alimentation en 1927 au Cinquantenaire (43). En 1931, ce salon se tient au Palais d'Égmont : il y fait des causeries (44). En 1928, il s'amuse à l'occasion de l'exposition d'art culinaire de Liège à publier un article sur l'histoire du pet de nonne ! (45)

En novembre 1932, toujours fidèle à ses attaches politiques, il fait une conférence à l'École socialiste. Elle sera diffusée dans le cadre des émissions du RESEF (Radio Emissions Socialistes d'Expression Française) par l'INR. (46) Ce sera son début sur les ondes.

En 1934, il est de nouveau à Londres. Cette fois, il travaille plusieurs mois avec l'immensément réputé Auguste Escoffier, grand chef du Carlton (2). Il en aurait profité pour visiter les cuisines de Buckingham Palace ! Toujours selon Binnemans (2), à son retour, Théo Fleischman, directeur de l'INR, lui propose un temps d'antenne au petit matin, d'abord à 7 h, puis « à la demande des mères de famille qui désirent écouter tranquillement », à 9h. Cependant dans les programmes de la radio publié par les journaux, on ne trouve aucune émission culinaire à ces heures matinales avant-guerre. Binnemans aurait-il simplement « transposé » la chronique de l'après-guerre ?

Car dans les journaux des années 30, dont *Le Soir*, dans la programmation de l'INR on trouve une **émission culinaire** dans les programmes de la RESEF à partir du printemps 1932. Elle semble être mensuelle, un jeudi, d'abord à 18.15, puis fin de l'année elle passe à 18.00. Elle se maintient en tous cas sous la dénomination *Causerie culinaire par Gaston Clément*. Après fin 1934, cette rubrique continue comme chronique de Gaston Clément en tous cas jusqu'en 1937. Après ? Je n'ai pas trouvé, ce qui ne prouve pas qu'il n'y a rien !

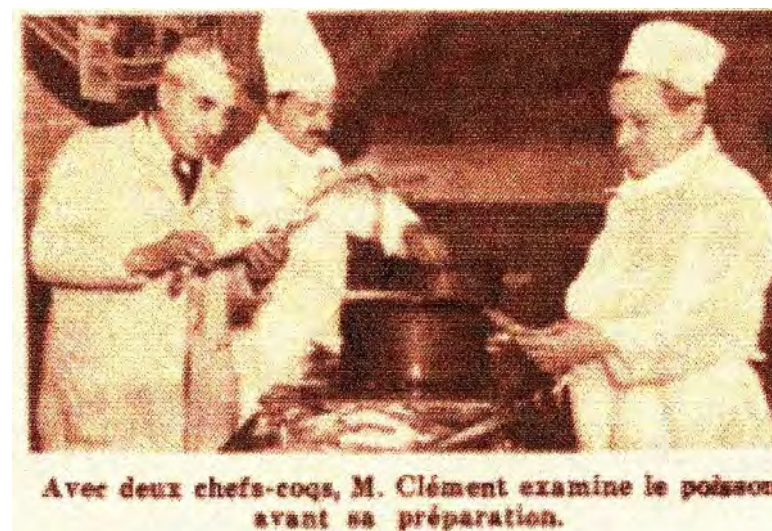
Par contre, on trouve les recettes de Gaston Clément dans de très nombreuses publications : parfois une recette unique, ou une simple colonne, parfois une ou même plusieurs pleines pages. En plus des quotidiens déjà cités, il publie dans des revues populaires telles que *Hebdo*, *Chez soi*, *Vie heureuse*, *Mon ménage*, ...

Il est aussi très présent dans les salons de l'Alimentation à Bruxelles, où en 34 par exemple, il donne des causeries tous les après-midi et répond aux questions des ménagères. Il est également à ceux de Liège et bien d'autres. Mais aussi lors de manifestations plus spécialisées: par exemple, dans la pâtisserie, il est au salon de 1935 et au banquet annuel, en 1936, il confère à l'Ecole de pâtisserie. Mais il est aussi aux agapes du Vieux Bruxelles en 1935 avec les notables de la Ville. Il est membre du Club des 33, où « il participe aux débats gastronomiques contradictoires qui sont de règle en ces solennelles assises. Il garde son petit air doux, réservé, son sens pratique, sa haine bien française de l'enflure (sic) et de l'indiscrétion. Cette sagesse n'exclut point l'humour et le goût pour le portrait sobre et rapide. » (11)



Cette photo extraite de son livre *Le Conseiller culinaire* le montre mal ! Elle doit dater d'environ 1934 vu la présence de la reine Astrid.

Pendant toutes ces années d'avant-guerre, période de nombreuses crises, **Gaston Clément participe à plusieurs campagnes de promotion** du poisson. Dès 1929 (49), le ministère de l'Agriculture veut promouvoir la consommation du poisson. Il nomme Gaston Clément conférencier avec Paul Hanau. Parmi les campagnes, à l'automne 1931, « l'Office de la Pêche Maritime, sous l'impulsion de l'ancien ministre de l'Agriculture, M. Baels, fait une active propagande pour accroître en Belgique la consommation de poisson, surtout des poissons de mer, délaissés bien à tort ». (48). Il s'agit aussi de remédier au chômage des pêcheurs (47). Au Salon de l'Alimentation, on organise une vente de poisson et Gaston Clément y fait conférence et démonstration.



Il n'ignore pas que ces actions de promotion font plaisir aux industriels. Sur l'augmentation de consommation du sucre par les Belges, il dira au journaliste, avec un pâle sourire: « un résultat appréciable auquel la Raffinerie belge ne pouvait être indifférente ». (11)

Mais Gaston est aussi actif dans les **revues professionnelles**. Dans *La Revue Culinaire*, il attaque la « cuisine futuriste ». Il écrit : « lorsque l'on détruit, il faut avoir quelque chose à mettre à la place, et ce que nous offrent les détracteurs de la cuisine italienne est tout simplement de la cuisine cubiste, de l'art culinaire pour rêveurs. Il faut demander à chaque cuisinier, disent-ils, une formation intellectuelle lui permettant de comprendre que la forme et la couleur sont aussi importants que la saveur des mets. [...] Il faut que le cuisinier étudie le caractère et la sensibilité de chaque convive, sans oublier la distribution des plats, l'âge, le sexe, la conformation physique et les facteurs psychologiques de chacun. » Il a puisé son information dans un journal milanais, pas dans son imagination, et dit-il, « ne connaît aucun gourmet digne de ce nom, capable de se nourrir de ces plats futuristes, fut-il même converti à cet art nouveau, et malgré tout le désir qu'il puisse éprouver de s'instruire ».

Il a manifestement **une culture très large** et il publie des articles sur des sujets bien plus vastes que simplement les recettes. D'ailleurs fréquemment, il fait précéder la recette proprement dite de commentaires (voir commentaires des publications ).

Il se lance aussi sur des sujets très différents. L'une de ses chroniques gourmandes (51), s'intitule » la cuisine à l'imprimerie ». Elle traite d'un livre — *Nouveau traité de la cuisine* — réalisé par un imprimeur il y a fort longtemps dans le seul but « de présenter de façon plaisante les différents types de caractère » à l'intention d'un nombre limité d'amis. Gaston est heureux d'y trouver des recettes d'une « cuisine raisonnable et raisonnée !! ».

Dans une revue destinée aux ménagères (50), il publie le poème d'un certain J.Fabre (pas le célèbre entomologiste ) sur la façon de se tenir à table:





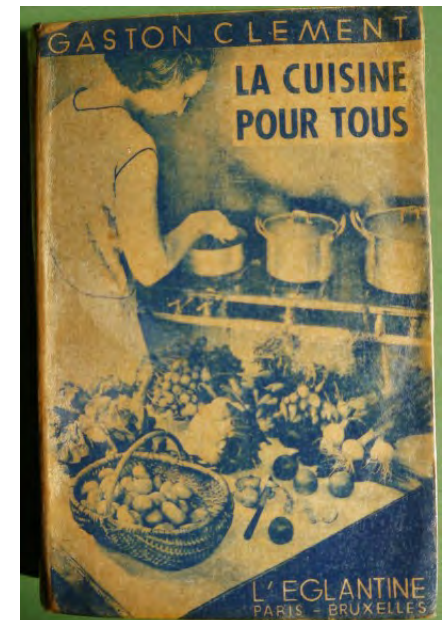
Depuis le début des années 30, Gaston Clément habite rue de la Pacification, au numéro 56, avec sa compagne Marie De Troyer. Il y restera plus de 20 ans, jusqu'au 23 janvier 1956 (6). C'est une maison relativement modeste, il n'a pas la « folie des grandeurs » qu'il pourrait associer à sa réputation grandis-sante.

C'est l'adresse qu'il donne dans les journaux pour acheter le livre *La Cuisine pour tous*. Cet ouvrage est publié en 1932, par un éditeur lié au parti socialiste. Cette maison est dirigée par Arthur Wauters, directeur du journal *Le Peuple*. Ce livre est publié la même année que les *300 recettes pour accommoder les fruits*. En 1933, dans *Le Soir* du 2 septembre, Henri Liebrecht annonce la publication de *La cuisine de chaque saison* : « sont groupés des menus, des recettes et des conseils qui tiennent compte des ressources de la cuisinière en chaque saison et lui proposent les moyens de renouveler l'ordinaire de la table, ce qui est toujours pour elle une question embarrassante ». Toujours ce soucis de répondre strictement aux demandes de ses lectrices.

Mais la guerre approche. Il va falloir s'adapter aux ressources de plus en plus limitées. En 1939, on festoie cependant toujours : déjeuner de la Confédération de l'alimentation belge, congrès national de l'hôtellerie belge, concours de la meilleure cuisine de France, on fait toujours bombance. On reste exigeant pour la qualité des produits: « si l'on veut voir augmenter la vente du poisson [toujours lui !], que l'on donne tout d'abord la qualité dont la fraîcheur vient en tête » .(52) La guerre est déclarée le 1er septembre. Drôle de guerre comme on l'a appelée. Cependant si dans *Le Soir* du 4 septembre 39, la chronique de Gaston est toujours le Coin du Gourmand, à partir du 11 elle devient plus simplement *La Cuisine ménagère*.

Il n'y a toujours pas de combats cet hiver là et le Belge veut rester optimiste : le Palais des Beaux-Arts à Bruxelles organise un « Salon folklore et gastronomie sous le signe de la bonne humeur et de l'optimisme » selon M. Delforge, commissaire de l'exposition.

Gaston Clément a beaucoup publié de petites plaquettes culinaires depuis la parution du livre ci-contre. Avec la CNEE, il a aussi publié en 34 le livre *Cuisine pas chère*, 900 recettes et en 35, *La bonne cuisine ménagère*, 450 recettes sur 191 pages. A une date indéterminée mais sans doute en 1940, on réimprime *Toute la cuisine ménagère*, avec la préface de 1932 de Bouillard chez le même éditeur.



A la mi-mars 40, il visite quatre cuisines militaires. Il constate que « le soldat belge est bien nourri. Il a en abondance à manger et de bonne qualité, mais on pourrait varier la sorte de viande, cela ferait plaisir à tous ». Il suggère la création d'un livre de cuisine militaire, cuisine différente de la cuisine bourgeoise.

Le 10 mai, la Belgique est attaquée. Le 12 néanmoins, Gaston propose dans chronique régulière *du Soir*, quelques plats au vin. Le 14, il écrit « maintenant que nous sommes rationnés », il recommande de récupérer l'eau de cuisson des légumes pour en faire une soupe. Le 16, il aborde les restrictions : « il ne peut plus être question de recettes concernant de grandes préparations, contenant une foule d'ingrédients que l'on ne peut plus se procurer ou à prix d'or. [...] Pour la question des graisses alimentaires, il faudra se limiter sérieusement et éviter les préparations contenant du beurre ou autre graisse. »

Ce sera sa dernière chronique dans *Le Soir*. En 1946, dans son interview au *Pourquoi Pas ?*, le journaliste écrit : « arrivé à l'âge de la retraite, il ne s'est pas replongé dans une mêlée où ce n'était plus sa place. Mais il a dignement déposé sa plume — encore qu'on lui ait fait les offres les plus alléchantes ». 11) Un autre journaliste écrit : « J'ai eu l'inestimable joie de communier avec des êtres exceptionnels comme Curnonsky [...] et plus accessibles dans leur célébrité, des Curtin, des Gaston Clément ; ils avaient un admirable trait commun avec les Brillat-Savarin : ces hommes de gueule toujours à la recherche du bien manger, étaient aussi les esprits les plus fins ». (57) Le même journal annonce le 27 mars 41 que la revue mensuelle de la Croix-Rouge va bénéficier de la collaboration de Gaston Clément. **Il n'a donc pas tout-à-fait posé la plume ...**



Toujours en 1941, à la demande du Boerinnenbond, il élabore un fascicule de 40 pages de recettes adaptées à la situation (58). En introduction, il prévient : « Je ne veux pas vous insinuer, chères lectrices, que vous trouverez dans ce modeste recueil des recettes de cuisine qui rivaliseraient avec celles que vous utilisiez auparavant, en temps normal, avec autant de succès. Il va sans dire que dans le contexte actuel, préparer des plats avec du beurre, des œufs et tant d'autres ingrédients délicieux et nutritifs est tout simplement impensable : nous avons des yeux, mais nous ne les voyons plus ; notre palais ne les reconnaît que... dans notre imagination ; et notre portefeuille... eh bien, autant ne pas y penser... » Parmi les recettes, un « faux » caviar de harengs, des plats de châtaignes ...

En 1941 encore, les éditions Vermaut publient deux livres de Clément : *Comment préparer les fruits en cuisine* — 420 recettes, une édition en français, une autre en flamand, et *Comment réussir vos conserves* – 108 pages pour éviter le gaspillage.

La disette est grande en décembre 44 et la guerre a détruit la possibilité de pêcher les moules dans l'embouchure de l'Escaut. Un coquillage de « substitution » s'y récolte : le « spuitvisch », un chelodonte rostré proche du clam américain. L'auteur de cette information laisse à son ami Gaston Clément « le choix de la formule qui imposera ce mollusque sur nos tables ». (59)

Une fois de plus, le pays est sauvé de la famine par **une pêche « miraculeuse »** : du 11 décembre 44 au 28 février 45, 280 chaloupes (sic) belges débarquèrent près de 4000 pêches soit presque 32.000 tonnes de poisson ! (1) Pour la quatrième année consécutive, des bancs de harengs guai furent très abondants en mer du Nord. Puis, ils disparurent brusquement. Je me souviens encore du cri d'appel de la porteuse/vendeuse dans la rue avec ses deux tonneaux pendus aux épaules : « Hollandsnieuwe haring ! » Perspective sauveuse et savoureuse ...

Sur ce sujet, Gaston Clément publie en deux articles dans *Le Soir Illustré* (les 4 et 17 janvier 1945), des informations fort utiles en cette période de disette sur la façon de lever les filets de harengs, puis de les conserver en saumure. Il est plus que probable qu'il participe là à une campagne nationale.

**LE COIN DES RECETTES**  
**SON EXCELLENCE LE HARENG**

**C**et joli poisson aux écailles bleues et argentées a apporté un supplément bienvenu à notre ordinaire. Il est à conseiller, à ceux qui pourront le faire, d'en mettre en conserve pour les jours incertains. Mais il faut éviter les erreurs commises il y a un an.

Suivent de sages conseils repris officiellement. Il ne fallait pas laver les harengs avant de les mettre en saumure; ceux qui suivirent cet avis erroné, virent la fermentation gâter tout. Si vous désirez conserver des harengs dans le sel, ce qui est la meilleure et la plus sûre façon, voici comment il faut procéder. Coupez les têtes, les queues et la queue, faites une légère incision au bas du ventre et, sur la gorge, sortez les visières, en faisant, s'il y a lieu, les saignées et les reuts à l'intérieur. Ce n'est pas le cas actuellement, le hareng qui nous est fourni est ce que l'on appelle le « hareng gai » qui, malgré son nom, est d'un vide désespérant. Lavez dans plusieurs eaux les harengs ainsi préparés et mettez-les à égoutter sur un linge. D'autre part, faites l'intérieur d'un récipient de porcelaine ou de faïence ou même un tonneau de bois bien propre avec une poignée de sel; étalez une couche de sel dans le fond et par dessus une couche de harengs, placez quelques feuilles de laurier et brindilles de thym, recouvrez de sel, puis de harengs et terminez par une couche de sel. Posez dessus un plat retourné ou une planchette surmonté d'un poids moyen, un à deux kilos, et conservez en un lieu frais, mais absolument sec.

Ces harengs peuvent se conserver très longtemps : il suffit de les dessaler au moins une nuit avant de les employer. Il est préférable de faire la conserve de filets de harengs plutôt que d'entiers, l'opération pour obtenir les dits filets est très facile. Nous en parlerons la prochaine fois.

**Gaston CLEMENT.**

Il reprend en juin ses chroniques dans *Le Peuple* et se pose la question: peut-il déjà l'intituler « La Bonne Cuisine » vu les moyens disponibles ? Voir sa réponse dans la partie « Publications »...

Il reprend aussi en avril ses contributions au *Soir* avec un article sur une exposition à l'école de boucherie, puis à l'automne avec ses recettes. A la radio, à l'INR, débute en mars 46 ce qui le rendra omniprésent dans les cuisines familiales belges : une chronique quotidienne de 5 minutes au petit matin, d'abord à 9h, puis dès septembre à 8h15.

Dans ces deux petits articles, il attire l'attention sur les précautions à prendre pour réussir la conservation. Il explique de façon détaillée la manière de lever les filets. Cet hiver 44, le pays vit encore en économie de guerre. On s'efforce de préserver les aliments que l'on a pu obtenir et l'on est prêt à lever des filets et les mettre en saumure. On ne trouve pas la description de cette opération dans ses livres précédents ni même dans son principal ouvrage, *Le Conseiller culinaire*. Dans ce dernier, il explique directement la mise en saumure des harengs vidés et écaillés.

**LE COIN DES RECETTES** **LES FILETS DE HARENGS**

**L**e hareng a de nombreux amateurs; certains, pourtant, hésitent à sacrifier à leur gourmandise à cause des arêtes, ce qui empêche également de faire prendre par les petits une nourriture de grande valeur nutritive.

Pour préparer des filets de harengs, placez sur la table une planchette ou un papier épais, afin d'éviter que l'odeur du poisson n'imprègne la table, puis posez le hareng bien à plat. Au moyen d'un couteau affilé, faites une incision près de la tête, et tournant la lame vers la queue, glissez le long de l'arête en imprimant un mouvement de va-et-vient au couteau. Vous obtenez ainsi un filet de hareng; répétez l'opération de l'autre côté si vous avez les deux filets débarassés de l'arête centrale. Posez alors les filets à plat et à l'aide du couteau, enlevez les arêtes de la poitrine en glissant la lame entre le chair et la rangée d'arêtes se trouvant sur le côté. Ceci fait, reprenez le filet et au moyen de l'ongle ou d'un petit couteau, retirez une partie de la peau en commençant par le côté tête, et en tirant doucement, arrachez la peau du filet. Balayez soigneusement les petites arêtes qui peuvent encore se trouver sur le filet et vous voilà en possession de chair de hareng pouvant être grillée, cuite à la poêle, au four, mise en conserve au sel, enfin préparée de n'importe quelle façon.

**Gaston CLEMENT.**

Dans le *Pourquoi Pas ?* du 22 mars 1946 (11), on trouve sans doute pour l'une des premières fois, **un interview de Gaston où il raconte longuement des souvenirs de son passé**. C'est l'article de tête de ce numéro, il est illustré par Ochs, caricaturiste attitré du journal depuis des décennies, mais le journaliste n'a pas signé. Les deux préfaces – celle de Haulot (8) et celle de Van Damme (9) – sont sans doute inspirées de ce texte initial. La biographie établie par L. Binnemans dans la Biographie Nationale (2) se base à son tour sur les préfaces et ses notes personnelles. C'est ainsi que les souvenirs d'un monsieur de 68 ans, peut-être enjolivés par un journaliste lyrique, établissent en quelque sorte « la légende dorée » du maître-queux. Acceptons cela joyeusement comme Ochs...



Une telle présence, une célébrité de plus en plus grande, engendre forcément des jalousies. C'est sans doute ce qui motive le « lecteur bienveillant » qui écrit au journal (61) « pour nous mettre en garde contre l'audience que nous avons accordée à M. Gaston Clément qui, paraît-il a collaboré pendant la guerre à un périodique traitant de Tourisme; ' Nous avons sous les yeux' nous écrit ce lecteur avec une indignation que nous ne pouvons que partager en y mêlant un peu de remords, nous avons sous les yeux un numéro du 10 mai 1944 où, en page 4 et au large de toute la colonne, Gaston Clément donne les recettes de l'escargot ». « Une sale affaire », titre le journal avec humour .



En 1946, Gaston Clément a bien repris ses **activités de notable** : on le voit ci-dessus (61, 62) lors de visites officielles au 17e Salon de l'Alimentation et des arts ménagers .

Lors du vernissage du 18e salon, le journaliste W. Neves qualifie Clément, président du jury, de « gastronome bien connu ».

Au commissariat à la Promotion du Travail, Gaston Clément assiste en novembre 1948 — en compagnie notamment d'Arthur Haulot — à la remise aux 22 cuisiniers Lauréats du Travail de Belgique, de l'insigne d'honneur ; ils ont réussi les épreuves organisées lors du 19e Salon de l'Alimentation. Le journaliste le qualifie de « professeur d'art culinaire » (63).

Lors du 20e Salon en 1949, un banquet réuni « quelque 200 convives qui avaient revêtu la tenue de soirée, pour apprécier, à cette occasion, dans un restaurant réputé du haut de la ville, un menu de choix rehaussé — comme il se devait — des meilleurs crus ». Gaston Clément y représente le jury du Salon.(64).

Il assurera des fonctions importantes dans ces Salons pendant de nombreuses années dont la présidence du jury de ces Salons ... et de bien d'autres. Il occupe **une position « dominante » et respectée dans le monde de l'alimentation**. Robert De Geynst (66), correspondant du *Soir* à Londres, dans un billet sur la cuisson des nouilles dans les restaurants chinois, écrit : » Quelque jour, sans doute, notre bon Gaston Clément — loin de nous la pensée de marcher sur ses brisées — nous en apprendra plus long sur le sujet ». En 1962 (75), une « manifestation de sympathie » est organisée dans les locaux du *Soir* alors qu'il est promu officier de l'Ordre de Leopold II. Il est salué alors comme « conseiller culinaire et l'auteur de livres de cuisine que toute la Belgique connaît et apprécie », par le président de l'Association pour la propagande en faveur de la consommation du poisson de mer. Bien présente dans vie ...



The first microwave ovens from Raytheon were intended for use in restaurants and on airplanes. ROY STEVENS/GETTY IMAGES (68)

Cuisinier et chroniqueur soucieux de promouvoir le patrimoine culinaire de nos régions, Gaston Clément n'en est pas moins **curieux des nouvelles possibilités de la cuisine**. En 1947 (67), il décrit l'apparition des premiers fours à micro-ondes aux USA, adoptés dans de grands hôtels américains. Il titre : « la cuisine au radar » qui permet la cuisson « d'un poulet de grosse taille [...] en moins de cinq minutes ». Mais il y a « une seule ombre au tableau, c'est que le *Radarrange* coûte environ 125.000 francs. Par contre, il ne consomme que 2 kilowatts. [...] Mais je ne crois pas à son installation en Belgique avant la prochaine guerre, ce qui nous remet à une centaine d'années ».

Trois ans plus tard (69), Gaston Clément donne ses observations sur la cuisine américaine après un séjour aux USA. Selon lui, « les Américains n'ont que deux épithètes pour qualifier ce qu'ils mangent : 'awful' (affreux) et 'fascinatery' (fascinant). On mange beaucoup de la première catégorie et assez peu de la seconde. Surtout du point de vue de l'Européen. [...] Il n'existe pas de cuisine spécifiquement américaine. Elle est plutôt étrangement internationale. Mais le tempérament du pays : audacieux, fort, entreprenant, plein de contrastes, retentit sur toutes ces cuisines et leur donne une teinte générale 'made in USA' ... [...] L'Américain nourri exclusivement de conserves est une légende ». Il énumère les superbes pièces de viande, dorées à point, les multiples sandwiches, les desserts, la variété des salades, la multiplicité des sea-foods. Puis il parle longuement de l'hygiène très contrôlée et enfin de l'ambiance feutrée des bons restaurants et de la politesse du personnel.

La chroniqueuse Marie-Léon (70) encore un peu plus tard, s'inquiète de l'impact de la publication par Gaston Clément d'un livre de 120 recettes pour le mixer Philips. Elle le félicite mais voudrait « que les apôtres de la cuisine – express tiennent aussi compte de ceux qui considèrent la bonne chère comme un art ». Je pense que Gaston en fait aussi partie.



Je traite plus longuement des publications de Gaston Clément dans un cahier séparé. Mais je tiens à mentionner ici la sortie de ce recueil de recettes impressionnant: *Le Conseiller culinaire*. Il semble (10) — je n'ai pu les retrouver — que ce livre a été publié dès 1947, en deux volumes. Puis ce livre sous la forme que l'on retrouve abondamment d'occasion encore aujourd'hui, un fort volume de plus de 1000 pages, paraît en 1952, puis est réédité sous la même forme à quelques pages près pendant plusieurs années. Il devient le livre de base des ménagères. Mais curieusement, alors que ses autres livres ont fait l'objet de nombreuses annonces dans la presse, dans ce cas ci, je n'ai rien trouvé : à peine une ou deux insertions publicitaires, aucun commentaire critique.

Fr **75** par MOIS

**Gaston CLEMENT**

**LE CONSEILLER CULINAIRE**

a rassemblé pour vous plus de 2.300 recettes dans un volume grand format 18 x 24 de plus de 1.200 pages, illustré de 200 photos et 40 planches hors texte en couleurs. Ce livre est relié et présenté sous toile lavable.

**Vous lera économiser de l'argent**

en vous initiant

- à l'emploi judicieux des aliments,
- à l'emploi judicieux des condiments,
- à l'emploi judicieux des restes.

**BON DE FAVEUR**

à renvoyer à S.A. EDITIONS LE SPHINX, 8, rue de Depernay, Bruxelles 8.  
Je vous commande « **Le Conseiller Culinaire** ».  
Je paie : comptant 925 F ou 14 x 75 F (biffez la mention inutile).

NOM ET PRENOM : \_\_\_\_\_  
ADRESSE : \_\_\_\_\_  
DATE DE NAISSANCE : \_\_\_\_\_  
SIGNATURE : \_\_\_\_\_

LE SOIR

**Offrez-lui le plaisir de cuisiner...!**

... qui durera toute sa vie...  
et faites d'Elle  
la plus  
heureuse des  
ménagères...!

**LE CONSEILLER CULINAIRE**  
*Gaston Clément*  
Chroniqueur à L'I.N.R.

en vente  
**A la Bourse**

Ci-dessus, une publicité dans Le Soir le 7 décembre 1956.

A gauche, une offre commerciale des Editions du Sphinx toujours dans Le Soir le 3 juin 1967

J'ai mentionné plus haut le fait qu'il reprend après la guerre ses brèves **présentations de recettes à la radio**, sur les ondes de l'INR tôt matin. Il va grâce à cette émission acquérir une très grande popularité parmi les ménagères, peut-être plus que par ses livres car selon certains, ces dernières étaient souvent de piètres lectrices. En 1947 lors du dernier recensement portant sur ce sujet, le taux d'analphabétisme chez les plus de 60 ans était encore de près de 10 %.

Pour retracer l'évolution de cette émission, on ne dispose principalement que des programmes de radio publiés dans la presse quotidienne ou hebdomadaire. En 1946, l'émission dure 5 minutes; elle est suivie de « musique légère ». D'abord à 9h, elle passe à 8h15 en fin d'année. Déjà en mars 1947, dans une publicité dans la revue Femmes d'aujourd'hui pour son livre *La cuisine en toutes saisons*, il est qualifié de « chroniqueur si écouté de l'INR ». A la demande des auditrices qui voudrait pouvoir l'écouter lorsque le calme est revenu dans la maison, l'émission revient à 9h en janvier 1948 après le concert matinal qui suit le journal de 8h. On retrouve l'émission dans les années 50 et 60.

Cependant cette présence quotidienne ne fait pas le bonheur de tous : un certain S.H dans la Gazette de Charleroi (70) déclare : « Cela vaut d'innombrables changements. Quand une émission devient trop 'barbe' ou quand la voix peu agréable de Gaston Clément commente ses recettes de mauvaise humeur et de « rouspétances » plutôt que nous donner l'idée de bons petits plats ». Casimir (71) dans Le Soir, quoique « troublé dans son sommeil par ces monologues » concède « que les préceptes culinaires de Gaston Clément ne me gênent point et qu'il ne me déplaît pas de connaître les secrets d'une gourmandise dont, pendant la journée, je me délecterai peut-être ».

En 1970, sa chronique est toujours là mais ensuite je n'en trouve plus de trace. Cela semble bien normal vu qu'en 1971, il a 93 ans.



Qu'en est-il de sa **présence à la télévision** ? Plusieurs journalistes ont simplement mentionné sa participation à la télévision belge. Je n'ai trouvé qu'une seule trace à la Sonuma : sa présence — aimable mais plutôt passive — dans un concours culinaire en 1967 (photo ci-contre) .

Pendant les premières années de la télévision à l'INR, les émissions culinaires venaient en relais de Paris (via Lille). Le grand cuisinier télévisé d'alors - de 1954 à 1967— était Raymond Oliver. L'INR en 1959 a repris une émission intitulée « Arts et magie de la cuisine ». Clément y a peut-être participé mais jusqu'à présent, je n'ai rien trouvé. Sur le site de la Sonuma, on peut voir à la télévision plusieurs présentations de recettes, à l'époque où Clément officiait en radio : sauf l'exemple ci-dessus, on ne l'y voit point.

Au cours des années 50 et 60, Gaston Clément déborde d'activités. En 1956, âgé de 78 ans, il décide d'emménager au 32, rue Hydraulique à St Josse-ten-Noode. C'est un immeuble à appartement construit en 1954, certainement plus confortable que sa maison précédente.

Il s'intéresse toujours autant à tout ce qui touche à l'enseignement de la cuisine et de l'hôtellerie. Il participe aux jurys, publie des comptes-rendus. Par exemple, en 1951, il décrit longuement (73) les projets du CERIA (Centre d'Enseignement et Recherches des Industries Alimentaires) qui a été créé à la fin de la guerre au sein de la province de Brabant.

Il continue à être très actif dans **les Salons de l'Alimentation et des Arts ménagers**. Les catalogues des 25e (1954), 26e (1955) et 28e (1957) salons sont déposés aux archives de la ville de Bruxelles. Gaston Clément - « Culinary Chronicler » selon le catalogue en anglais — préside toujours le jury. Il est l'auteur de l'éditorial du catalogue du 25e salon où l'on voit la photo « officielle », ce portrait que je présente en couverture du présent fascicule. Dans ce texte, il parle de l'art ménager, vocable ignoré du dictionnaire. Pourquoi ? « Tout simplement parce que, durant de longues années, on ne s'est guère préoccupé de ce qui pouvait améliorer le sort des ménagères ». Il évoque alors les progrès techniques et conclut: « Il fallait à ces incontestables améliorations de la vie humaine une âme, une démonstration de l'effort collectif, afin que les grands dessins et les idées des producteurs apparaissent clairement aux yeux du public ». Toujours chez lui **ce souci d'assister les ménagères en s'appuyant sur les intérêts des entreprises**.



A cette époque, c'était une joie pour nous, enfants, d'accompagner notre grand-mère dans ces Salons, y admirer les nouvelles machines ménagères, assister aux démonstrations culinaires mais surtout déguster encore et encore les merveilleux « échantillons » offerts dans les stands.

Cette « foire » nous semblait immense et elle l'était : sur 6 hectares des halls du Centenaire, en 1952 (74), « 700 firmes représentent 4200 maisons, dix nations étrangères ». Les activités se bousculent : concours de boulangerie, de pâtisserie, de cuisine ménagère, propagande pour une plus grande consommation de poisson, exposition de matériel professionnel ou familial.

La caractère festif et officiel n'est pas oublié. Le catalogue du 25e salon rappelle que « les plus hautes autorités du pays l'honoreront de leur visite, consacrant ainsi la valeur qu'ils attachent à cette manifestation internationale. » Bien évidemment, il y aura un banquet extraordinaire, placé sous le signe de la gastronomie et de l'oenophilie.

Il me semble inutile d'analyser **ses recettes** ici, mais qu'en dit-il lui-même ? Dans le catalogue du 25e Salon, il rappelle que « nous sommes les héritiers comblés de tous ceux qui contribuèrent à la longue recherche culinaire; [...] Voilà pourquoi, chères lectrices, le Catalogue du Salon de l'Alimentation et des Arts et Métiers contient, chaque année, quelques recettes à votre intention, avec l'espoir qu'elles vous intéresseront et que vous les mettrez à profit ». Il propose alors le coq au vin, « recette bien souvent donnée et encore plus demandée ». Puis « deux grosses volailles », la dinde et l'oie ainsi qu'une « sauce pour volaille farcie ». Ensuite l'anguille au vert, « un plat qui a son titre de noblesse dans le répertoire gourmand belge et très apprécié par les touristes du dimanche qui s'en vont savourer, outre le grand air, ce poisson mystérieux nageant pour la dernière fois dans une sauce dans laquelle les différentes herbes ont apporté leur parfum et leur couleur ». Nous retrouvons là ses talents littéraires !

On devine dans ses textes qu'il aime manger et boire. A 93 ans, il a encore entrepris avec les journalistes du *Standaard* (80), une tournée de plusieurs jours dans le Nord de l'Italie pour un reportage sur les vins et les plats locaux. Ses compagnons l'ont trouvé incroyable de 6h du matin à plus de minuit, infatigable mangeur et dégustateur de vin, il tenait à porter lui-même sa valise.

J'ai placé en fin du fascicule sur ses publications, quelques pages d'extraits de ses livres qui mettent bien en évidence son goût pour l'humour, les images poétiques, etc.

J'ai constaté que les recettes de Gaston Clément ne sont pas oubliées aujourd'hui. Une journaliste anglaise en 1994 (76) visite un pub, *The Wellington*, où le menu est « predominantly Belgian, based on Peter's own family recipes, and those of the celebrated Belgian gastronome Gaston Clement, who devoted most of his life to ferreting our regional Belgian recipes ». On trouve le résultat de cette chasse aux recettes régionales dans ses derniers livres (voir fascicule sur ses publications). « Où Gaston Clément est-il allé chercher tout cela ? - questionne *Baronian* (10) - Et bien, le plus souvent sur place, chez les gens dans leur foyer, dans leur mémoire celle des coins perdus au cœur des campagnes, mais aussi celles des tables les plus renommées du pays, les meilleurs restaurants et les meilleurs hôtels dont certains, à l'époque, n'étaient pas encore baptisés de 'charme'. Une formidable somme. Qui, depuis 1957, n'a jamais été égale en Belgique. »

En 2022, Pierre De Vuyst (77) nous rappelle que « Gaston Clément a entrepris dans son œuvre de simplifier au maximum les recettes des grands chefs pour les rendre accessibles à 'la bonne ménagère', comme on disait alors. Le résultat est une somme de 1.184 pages [...] Trucs et astuces pullulent dans cet ouvrage de référence, au côté de l'une ou l'autre petite histoire de plat, car le docte Gaston était un puits de sciences en matières culinaires. » En 2023, Marc Carnevale publie régulièrement dans la *Meuse* des recettes de Gaston : soupe à la bière aux épices, pain d'épices, tarte aux fraises de Vottem, etc. En 2024, un auteur (79) a retrouvé *La cuisine pour tous* dans son grenier et « ne résiste pas au plaisir d'en publier deux recettes. En 2025, Nicolas Evrard (78) reprend des recettes de Gaston telles que publiées dans les années 50, puis il explique comment les moderniser. Pour le potage St Germain, il n'est plus nécessaire de faire tremper les pois cassés et il donne la suite de la cuisson. Pour le cabillaud boulangère, il remplace la cuisson dans un plat par une cuisson en papillotes.

Gaston Clément reste bien présent.



	Royaume de Belgique Région de Bruxelles-Capitale Commune de Schaerbeek Place Colignon - 1030 Schaerbeek	Tél. : 02 / 244.75.11
--	--	-----------------------

Décès/1973/1136

**Copie d'acte**

N° 1136.- *Les mil neuf cent septante-trois* *(Het jaar duizend negenhonderd)* septante-trois, le vingt-deux octobre à onze heures trente minutes, après constatation, nous, Emile Lambert, échevin, Officier de l'état civil de la commune de Schaerbeek, dressons l'acte de décès de : Gaston Nicolas Clément, journaliste, décédé le vingt et un de ce mois, à neuf heures quarante-cinq minutes, en cette commune, boulevard Lambermont, 220; né à Lille(Nord-France), le neuf juillet mil huit cent septante-huit; domicilié et résidant à Schaerbeek, avenue Paul Deschanel, 121; célibataire, fils de Constant Clément et de Marie Robert, décédés. -- Sur la déclaration de Pierre Servais, âgé de vingt-cinq ans, domicilié et résidant à Evere, avenue Platon, 21, et d'Antoine Verstruijff, âgé de cinquante-neuf ans, domicilié et résidant à Schaerbeek, avenue Princesse Elisabeth, 84, employés. Lecture faite, ils ont signé avec nous,--

*[Signatures]*

Pour copie conforme, délivrée à des fins généalogiques, historiques ou scientifiques à Schaerbeek le 31 décembre 2024.

Seeau de la commune

Pour l'Officier de l'Etat Civil,  
Le fonctionnaire délégué (art. 126 n.1.c)



Fabienne Meunier  
(Signature)

Pour son **décès**, nous avons cet acte officiel. Il nous apprend qu'il déménagé une dernière fois, pour s'établir dans un grand immeuble sur la très belle avenue Paul Deschanel, la Résidence Paul Claudel. Il n'est pas mort chez lui, mais en salle commune de l'ancien hôpital de Schaerbeek (ci-dessus).

Était-il entouré d'amis à la fin de sa vie ? Il est mort alors que « pour la énième fois, il présidait le jury du Salon de l'Alimentation, il tomba à cause de sa rotule manquante (les suites d'un accident automobile) . Il mourut d'une commotion cérébrale.» (80).

### **Gaston Clément : Références des textes cités**

1. Ch. Gillis – La campagne du hareng guai 1944-45 – résumé du rapport néerlandais – Vlaams Instituut voor de Zee – <http://www.vliz.be/imisdocs/publications>ocrd>
2. Louis Binnemans – CLEMENT, *Gaston*, Nicolas – Biographie Nationale (belge)
3. Etat civil – Archives du Nord – France (via Filae)
4. Conscription militaire du Nord (1865-1932) Lille (via Filae)
5. Etat civil – Commune de Schaerbeek – (archives de la ville de Bruxelles)
6. Registres de la population – Archives de la ville de Bruxelles
7. Bureau des étrangers – Bruxelles
8. Arthur Haulot – Préface du livre de Clément *Le Conseiller culinaire* - Le Sphinx - 1957
9. Daniel Van Damme – Préface du livre de Clément *Gastronomie et folklore de chez nous* - Le Sphinx – 1957
10. J-B Baronian – *Dictionnaire de la gastronomie et de la cuisine belge* – Rouergue – 2019
11. *Gaston Clément* – Interview dans *Le Pourquoi Pas ?* - 23 mars 1946
12. Paul Bouillard – Préface du livre *La cuisine pour tous* – L’Eglantine – 1932
13. Annuaire général industrie et commerce – Paris – fin XIXe
14. Almanacs de Bruxelles et sa banlieue – déposés aux Archives de la ville de Bruxelles. Années 1820 à 1969.
15. *Chez Rémy* – La Réforme, organe de la démocratie libérale – 24 avril 1897
16. Journal de Bruxelles – 21 et 24 mai 1897
17. Le Peuple – 19 juillet 1897
18. La Meuse – 16 novembre 1897 et 29 mars 1898
19. Lloyd’s Registers – autour de 1900

20. Le Grand Echo du Nord de la France – 25 janvier 1899
21. Yachting Gazette – divers dates autour de 1900
22. revue Le Yacht – 7septembre 1901
23. Jean-Michel Barrault – La grande époque du Yachting – Chêne 2009
24. Fernand Servais – in *Le Soir* – 20 mars 1953
25. Personnel de la maison du Roi – Registre matricule du personnel – Archives de l'Etat au Palais Royal de Bruxelles-  
cotes BE\_A0546\_005472\_00428FRE (Léopold II) et BR\_A0546\_005473\_004287\_DUR (Albert I)
26. Gaston Clément – Les Rois à table – Le Soir 3 mars 1934
27. Gaston Clément – Un bal à la cour de Belgique – La revue culinaire – n°162 – 1934
28. Gaston Clément – Cuisines royales – revue Chez soi -1 septembre 1938
29. Le Petit Bleu – Vente par souscription – notaire Van Halteren - 14 février 1909
30. Samir Raafat – The Heliopolis Palace Hotel , a desert Taj Mahal – Cairo Times – 19 mars 1998
31. Sureté publique – Royaume de Belgique – Bulletin de renseignements – Bruxelles, 18 décembre 1918
32. Alain Colignon – Joset Camille – Belgique en guerre /personnalités – Cogesoma/Archives de l'Etat
33. Camille Joset - Figures de Belges et têtes de Boches - Ed. Vermaut — Courtrai 1928
34. Prent : restaurant au filet de sole Brussel — Centrum Agrarische Geschiedenissen
35. Exposition Culinaire de Paris à Magic City — La Nation Belge-photo le 19/4/1927 et texte 7/5/1927
36. Civil & Military Gazette (Lahore) 8/5/27
37. Retro 1927:: l'ABC de l'aviation — Techno-science.net 2006
38. Dodin-Bouffant - Mercure de France — 15/4/1925
39. Gaston Clément — La femme et l'industrie hôtelière — Revue la Gaule - 21/7/1929

40. La Nation Belge - 24/11/29
41. La Meuse -14/6/27
42. Le Soir — 27/02/28
43. Le Peuple — 11/12/27
44. Le Soir — 14/01/31
45. La Meuse — 14/06/28
46. Le Soir — 17/11/32
47. Vie heureuse — 25/09/1934
48. Pour l'augmentation de la consommation de poisson — Le Soir Illustré 10/10/1931
49. Gaston Clément — La cuisine futuriste — La Revue Culinaire n°167— août 1934
50. Gaston Clément — Le convive — Poème de J.Fabre — Mon Ménage -15/12/1932
51. Gaston Clément — Chronique gourmande — La cuisine à l'imprimerie — La Wallonie —24/11/1927
52. Gaston Clément — Le Soir 22/08/1939
53. Westminster Gazette -1927
54. Ministère de la Justice — Sûreté Publique — Commissaire de police 30/06/1937
55. Ibid — 19/02/1904
56. Gaston Clément - Le Soir 15/03/1940
57. Jacques Minime - Mes tablettes - Le Centre -28/09/1940
58. Marc Verlinden — Archiefsprokkels — Ons Oorlogskookboekje (Gaston Clément) -  
<https://tenboome.be/archiefsprokkels-ons-oorlogskookboekje-gaston-clement>
59. R.J. - « Chasse » aux moules — Le Peuple - 09/12/1944
60. Programmes des radios — magazine Hebdo - tous les jours en 1946
61. La Dernière Heure — 8/10/1946

62. La Nation Belge — 13/10/1946
63. Willy Neves — La Lanterne — 26/10/1948
64. G.D. La banquet du 20e Salon de l'alimentation — La Lanterne 15/10/1949
65. Willy Neves — Vernissage du Salon de l'alimentation à Bruxelles — La lanterne 04/10/1947
66. Bernard Delcord — La gastronomie au coin de la Wallonie — [www.gastronomie-wallonie.be](http://www.gastronomie-wallonie.be)
67. Gaston Clément — La Cuisine au Radar — repris de La Belgique hôtelière par Le Courrier de l'Escaut — 30/12/1947
68. Evan Ackerman — A brief history of the microwave oven — IEEE Spectrum 20/09/2016, revu 11/1/2024
69. Gaston Clément — Cuisine américaine — Dernière heure — 9/3/1950
70. Marie-Léon — L'offensive de la facilité — Le Face à main — 15/06/1953
- 71.S.H.— Gazette de Charleroi - 07/11/1949
72. Casimir — Radio nationale — Le Soir —13/03/1951
73. Gaston Clément — L'enseignement professionnel pour les industries alimentaires — Le Soir 11/07/1951
74. Gaston Clément — Ce que sera le XXIIIe Salon de l'Alimentation — Le Soir —17/07/1952
75. Gaston Clément à l'honneur — Le Soir — 03/07/1962
76. Clarissa Hyman — Just off to The Wellington MEN Magazine — 16/02/1994
- 77.Pierre de Vuyst — Gaston Clément, « docteur en sciences ménagères » - Le Soir — 18/02/2022
- 78.Nicolas Evrard — Cuisiner comme dans les années 50 — Plus magazine 01/04/2025
79. AJJ — Une figure du passé — Tradition , revue des anciens de l'EHT Liège — 17/12/2024
80. Clement was een « Olympisch Eter » - De Standaard — 26/10/1973
81. Schlobasch — Le Soir — 18/8/1930
82. Le Soir - 22/8/1939
80. Clement was een « Olympisch Eter » - De Standaard — 26/10/1973
81. Schlobasch — Le Soir — 18/8/1930
82. Le Soir - 22/8/1939