

# Les publications de Gaston Clément

chez plusieurs éditeurs et dans de nombreux journaux



IMPRIMERIE CAHEN  
17 et 18, Rue Poissonnière  
PARIS



**LE SOIR**

ABONNEMENTS: 100, RUE ROYALE, 100 - BRUXELLES  
SALLE DE DÉPÊCHES: RUE ROYALE, 114 - BRUXELLES



Femmes d'Aujourd'hui

LE SOIR ILLUSTRÉ

**Le Peuple**  
ORGANE QUOTIDIEN DE LA DÉMOCRATIE SOCIALISTE

291  
EDITION DU MATIN  
**La Wallonie**  
35 centimes  
ORGANE QUOTIDIEN DE LA DÉMOCRATIE SOCIALISTE

L'ÉGLANTINE  
PARIS - BRUXELLES



Nous attirons l'attention de nos lectrices sur la Chronique culinaire que nous publierons tous les mercredis, sous le titre « Le Coin de la Ménagère ». Elle est écrite par M. Gaston Clément, un maître-queux.

Fig.1a Le Peuple  
26 octobre 1927



## Ses publications dans la presse

1927

Dans le journal quotidien *Le Peuple* : le 26 octobre, un petit entrefilet (fig.1a) annonce la prochaine publication par Gaston Clément d'une Chronique culinaire. Dans un premier article (fig 1b) le 9 novembre, il définit ce qu'il compte publier. Il évoque la nécessité pour faire une bonne cuisine familiale saine et agréable, mais aussi peu coûteuse, de posséder trois qualités : ordre, bon goût et économie. Le bon goût, appuie-t-il, pour qu'un plat plaise autant par sa saveur que par son aspect. Celui-ci définit ce qu'il compte publier. Mais il n'insiste pas, car il fait « confiance en la sagesse de nos épouses » et il passe aux recettes.

Aussi, bien loin de moi la pensée de vouloir leur en remonter à ce sujet. Cependant, permettez-moi d'insister. Oh! rien qu'un peu sur les deux qualités qui sont primordiales pour la cuisine.

Le bon goût est nécessaire pour qu'un plat puisse plaire autant par son aspect que par sa saveur. Car vous connaissez cet aphorisme un peu paradoxal : on mange autant par les yeux que par la bouche. Et, de fait, un mets aussi délectable soit-il, s'il est jeté sans goût sur un plat, perdra de sa valeur. De même, l'économie qui, surtout à notre époque où l'index-number a remplacé le calendrier, doit être appliquée et nous permettre de faire avec relativement peu, beaucoup de bonnes choses.

Mais j'ai promis de ne pas insister beaucoup et faisant confiance en la sagesse de nos épouses, je passe aux recettes culinaires.

Le 8 décembre dans *La Wallonie*, sous le titre « petits conseils d'une femme d'expérience » (sic), il signe trois recettes : sauce moutarde (qui servira pour le veau), veau poulette au riz, crème au chocolat. Tout cela est bien décrit et assez simple. De la cuisine ménagère, pas celle des grands chefs. C'est son objectif. Dans les deux années suivantes, on trouve ses recettes dans ce journal.

En septembre, Paul Bouillard qui tient la rubrique *le Coin du Gourmand* dans *Le Soir*, écrit : « Chacun a droit à ses vacances. [...] C'est mon ami Gaston Clément qui se fera un devoir de faire mon intérim ». Ce qu'il fait le 4 octobre

Fig.1b Le Peuple  
9 novembre 1927

*La Nation Belge* annonce le 3 septembre qu'elle s'est attachée « un nouveau collaborateur, le « brillant chef de cuisine Gaston Clément. [...] Cet homme de grande expérience et de grande modestie se fera un devoir de guider nos lectrices dans leurs travaux ménagers ». L'exemple ci-dessous à droite montre qu'il veut parfois en dire plus que la simple recette.

Dans *La Wallonie*, ses chroniques prennent comme titre général : *La Bonne Cuisine*. De même l'année, suivante.

## La Bonne Cuisine

### LES CONFITURES

Qui ne se souvient avec regret du temps où l'on attendait avec impatience l'heure où la maman distribuait les tartines recouvertes d'une bonne couche de confiture que ses mains expertes avaient confectionnées? A ce souvenir se joint aussi celui de la préparation; les gosses entourant la table, où l'on égrappillait les groseilles, pour les mélanger aux framboises parfumées. La mère avait alors fort à faire, si elle ne voulait pas voir son tas de fruits diminuer un peu trop rapidement, car de mignonnes quenottes étaient là, prêtes à croquer ce que des petites mains agiles dérobaient sournoisement.

Il est vrai que l'attrait d'une confiture succulente ne tente point que l'âge juvénile, j'en connais qui ont dépassé l'âge de raison depuis pas mal de lustres et qui se font un régal de déguster une gelée de groseille ou une marmelade d'orange, et pour ma part, je les comprends fort bien.

Mais, pour les réussir, il faut quelques qualités; tout d'abord du goût; les ménagères belges n'en manquent point, de la patience, vous en avez à revendre, vous nous l'avez prouvé en attendant pendant quatre ans, qui un mari, qui un frère, qui un fiancé. Il faut aussi de l'expérience; elle s'acquiert par la pratique. Donc, puisque vous possédez toutes ces qualités, jointes à beaucoup d'autres, il ne vous reste plus qu'à choisir de bons fruits, de nettoyer la bassine et de fabriquer d'excellentes confitures dont se régaleront les petits et les grands.

### GELEE DE GROSEILLE

Les groseilles (dont un quart de blanches), étant bien égrappées, les mettre dans une bassine avec un tout petit peu d'eau et les laisser mijoter un instant en les écrasant avec la spatule. Les verser alors sur un tamis et les presser pour en obtenir tout le jus que l'on passera ensuite au travers d'un linge. Remettre le jus au feu avec le même poids de sucre et le cuire en plein feu. Quand la gelée s'élève vers le haut de la bassine, y tremper l'écumoire et l'agiter, afin de faire descendre le bouillonnement qui doit se produire deux fois. En verser alors un peu sur une assiette et laisser refroidir afin de juger de sa consistance. Si elle n'est pas assez solide, la recuire un moment. La débarrasser ensuite en pots que l'on recouvre le lendemain d'un papier glyceriné et d'un autre que l'on entoure d'une ficelle. Conserver en lieu frais et sec. Si l'on désire une gelée framboisée, il faut ajouter un quart de framboises par kilo de groseilles.

### CONFITURE DE CERISES

Retirer les queues et les noyaux; peser les cerises et y ajouter deux cents grammes de jus de groseille et neuf cents grammes de sucre par kilo de cerises. Mettre le tout au feu vif dans une bassine, de préférence en cuivre non étamé et laissez cuire en ayant soin de bien écumer et d'agiter pendant la cuisson, dont le degré suffisant se reconnaît en en versant un peu sur une assiette où le sirop doit former une nappe gélatineuse. Débarrasser et mettre en pot comme d'usage.

## Les gourmets de la Société des Nations

### La terrine Briand

Paul Bouillard a été promener son bâton de pèlerin gourmand sur les bords du lac Léman où il put observer les Diplomates représentant les principales



M. Henri Germanier qui confit la terrine Briand.

nations, lorsqu'elles se trouvaient à table, celle du restaurant bien entendu. L'ayant rencontré à son retour à Genève, je lui demandais ses impressions. « Oh ! me dit-il, à mon avis la Société des Nations n'est qu'un beau prétexte qui permet aux plus belles fourchettes diplomatiques de se rencontrer. Ils ne travaillent que des macholres, car tout se termine par des

banquets, des déjeuners et plus d'une question n'ayant pu être résolue en assemblée la fut après un repas genre Thoiry ou Locarno. Je rapporte précisément une recette de terrine qui fut dédicée à Briand lors d'un repas qui eut lieu dans un grand hôtel de la ville ». — vous devriez me la confier — « Oui, je veux bien mais à la condition d'en faire profiter les lecteurs de la *Nation Belge* ». Cela je vous le promets.

Et voici la fameuse recette qui fut composée par M. Henri Germanier, chef des cuisines de l'hôtel Les Bergues, à Genève :

Après avoir désossé un râble de lapin, coupez-le en filets assez épais; faites de même de quatre filets mignons etc

1929

Il publie aussi d'autres articles que les recettes : par exemple, le 24 novembre 1929 dans *La Nation Belge*, c'est un commentaire sur un imprimeur qui s'est servi de la cuisine « pour faire connaître à sa clientèle les différentes sortes de caractères qu'un artiste typographe peut employer ». La même année, il collabore toujours avec *le Peuple*. Dans ce journal socialiste, il publie : « Le plongeur ». C'est une critique très forte de ce dur métier : il décrit les affres de ce travailleur obscur. *La Nation Belge* - quotidien conservateur - n'aurait pas apprécié le ton de cet article. Gaston Clément décide de proposer un « échange » : Paul Bouillard, son ami et « maître », qui collabore au *Soir* le remplacera et Gaston Clément deviendra collaborateur permanent du *Soir*. Cet article courageux vaut d'être reproduit totalement (page 5)

1930

Lorsqu'il annonce sa future chronique dans *Le Soir*, le 24 février, il prévient : « 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. » Le 10 mars, on trouve une première recette de poisson. Sa collaboration avec *Le Soir* va durer pendant des dizaines d'années. En 1930, ses commentaires culinaires occupent une longue colonne sur des sujets variés parfois généraux – « Juin gastronomique » ou « Songeons à l'hiver » - parfois spécifique tels que « Mayonnaise » ou « Choesels ». Cette dernière « délicatesse » est peu cuisinée aujourd'hui dans les familles ; je reprends le début de son article, assez typique de la prose de Clément, un léger humour, une large culture.

Autre participation : « Depuis l'armistice, les livres de cuisine connaissent une vogue constante, les ménagères recherchent les recettes simples, pratiques, raisonnables et raisonnées. De là, le succès du périodique *La Cuisine* revue mensuelle de la parfaite maîtresse de maison, publiée à Anvers. En présence de ce résultat magnifique qui s'affirme de jour en jour, cette revue culinaire vient, en dehors de sa collaboration habituelle, de s'attacher deux brillants maître-queux, experts en la matière : Paul Bouillard et Gaston Clément. Cela promet de très intéressantes chroniques pour les lectrices de *La Cuisine* ». (81)

## Le Coin du Gourmand

### CHOSSELS ET CRÊPES

Les feuilles tombent, voici la Toussaint, et l'on voit apparaître aux vitrines des brasseries l'affiche que les Bruxellois dignes de ce nom attendaient avec impatience : « Tous les jeudis, **chossels** au madère. »

Les chossels, plat de terroir, dont se régalaient aussi les étrangers, sont faits d'un assemblage où l'on trouve un peu de tout, même parfois des **chossels** : poitrins de veau, pieds de mouton, rognon de bœuf, petites boulettes de veau haché, champignons, queues de bœuf, poitrine de mouton, etc. Tout cela cuit dans la bière nationale, le lambic, forme un excellent ragoût dont se délectent les amateurs et ils sont nombreux. N'ai-je pas lu quelque part que Victor Hugo, à l'appétit aussi grand que sa renommée, aimait à se chef-d'œuvre de la cuisine belge ?

Du temps où l'index-number n'était pas encore né, les **chossels** étant meilleur marché qu'actuellement, l'on n'ajoutait comme garniture à cette préparation que des champignons et des boulettes de chair hachée. Ceci du moins d'après une vieille recette datant de 1853, recette que j'ai sous les yeux et dans laquelle l'auteur nous dit « qu'il faut laisser mijoter tout doucement le ragoût pour qu'il s'imprègne du bon goût de la bière, et qu'il ne faut point négliger l'assaisonnement, qu'il faut riche en épices d'outre-mer ».

Ce n'est que plus tard que, par économie sans doute, ou par raffinement, l'on ajouta les autres ingrédients qui forment volume, mais qui sont également savoureux.

Dois-je vous donner la recette de ce plat que vous connaissez toutes, Mesdames, et que vous devez préparer certainement avec un brio qui rendrait jalouses les plus réputées d'entre les vistes blanches ? Je vais, en tout cas, vous décrire celle qui me fut enseignée par un de mes chefs, Louis Baeckroot, qui avait la réputation de les réussir à la perfection.

# DANS LES COULISSES DES PALACES

## Le plongeur

Il ne s'agit point ici de celui qui revêtu d'un scaphandré, descend au fond de la mer pour lui arracher les trésors ni des hommes qui, le couteau entre les dents, plongent pour pêcher le corail ou les perles fines.

Ceux de l'industrie hôtelière savent que par plongeur l'on désigne le courageux et humble ouvrier qui penché sur une cuve contenant de l'eau chaude y plonge les casseroles et autres ustensiles nécessaires au travail des cuisinots.

Besogne dure et pénible exercée par des hommes qui doivent être de tempérament solide; la « plonge » n'a rien de bien attrayant et nul de ceux qui, en smoking ou en robe perlée, savoureront des petits plats mijotés avec soin ne se doutent du labeur fatigant accompli par ces braves gens, rouages invisibles mais nécessaires au bon fonctionnement d'un restaurant.

Le premier et le dernier à l'ouvrage, le plongeur, doit veiller à ce que la batterie de cuisine soit reluisante et propre, mise en place dès que les vestes blanches se mettent au fourneau, que le charbon ne manque point, que chaque partie ait son matériel nécessaire, pour cuire et mettre au bain-marie, le menu journalier, qu'il y ait du bois en suffisance pour allumer les feux et, lorsqu'il est certain que tout est en ordre, il peut en hâte se diriger vers les halles, afin d'y enlever les marchandises achetées par le patron.

A son retour, après avoir remis au « chef » les légumes et volailles qu'il a rapportées dans ses paniers, il se rend à la douche, généralement installée dans les sous-sols, mal aérés et mal éclairés, et où l'attendent un tas de



Le plongeur

casseroles, que les cuisinières ont déjà employées pour la mise en place du matin, et commencer son travail, car « l'entrepreneur » ou le « saucier » « roussissent » dur et ferme, pour avoir leurs marmittes.

« Plonpon, passez les fritures! Plonpon, allumez la grillade! Allons, plongeur, du charbon de bois!

En bien mon vieux, il y a moyen d'avoir cette casserole?... »

Et philosophe, le plongeur, sous cette avalanche de demandes, continue son « boulot » et s'efforce de contenter tout le monde, aidant un commis à piler du pain pour en faire de la chapelure, donnant un coup de main à la fille de cuisine, pour passer la soupe et porter une marmite trop lourde pour ses bras féminins, tout en veillant à ce que son eau soit toujours chaude pour y nettoyer les casseroles, poêlons et marmittes qui s'y entassent.

Le torso recouvert d'une chemise ou d'une blouse mince, les bras nus, les mains calleuses et crevasées par les acides. L'homme aux épaules trapues, aux muscles noueux, évolue dans cette atmosphère de grillon, d'eau chaude, d'émanations infectes à laquelle se joignent les gaz d'échappement du charbon brûlant dans le foyer de la douche. De temps en temps, d'un geste machinal, il soulève la vapeur lui dégoûlant dans les yeux, ou, d'un coup de torchon, s'essuie le visage et ses épaules suintantes.

Quelques fois il s'éloigne et va respirer au travers d'un auvent une bouffée d'air frais, et revient aussitôt à sa tâche. Il plonge, il plonge, afin de ne point être débordé par le tas de matériel qui, aux heures du « coup de feu », s'amoncelle et parvenir ainsi à satisfaire les commandes, qui se font de plus en plus pressantes.

Avant la guerre il abattait des journées de 16 à 18 heures. Au poste dès 5 heures du matin, il ne s'en allait guère avant la fermeture, lorsque toute la batterie rutilante et nette était accrochée au mur ou rangée sur les grilles.

Il la passait en revue avec fierté et certain de sa bonne marche de son foyer pour le lendemain, il pouvait enfin songer à aller prendre un repos bien mérité.

On reproche à ces braves d'aimer à carresser la bouteille, mais il est je crois inutile de chercher à en excuser. Que ceux qui voudraient leur en faire grief aillent donc pendant quelques heures les remplacer et ils verront s'ils ne seront point heureux l'air se rafraîchir le geste dépêché par la chaleur et l'air irrespirable que le plongeur doit supporter pendant toute la durée de son travail.

Après un terme de quelques années de cette existence atroce, le plongeur se sent épuisé, ses forces s'épuisent, il a d'autre perspective que de devenir homme à tâche ou distributeur de prospectus pour finalement s'élever sur un lit d'hôpital, car son salaire ne lui a point permis de s'assurer un lit, une chambre pour ses vieux jours.

CHAMPELLE

1931/32/33

Il poursuit sa collaboration avec *Le Soir*, ses conseils et recettes, toujours sous le titre *Le coin du gourmand*, occupent une colonne presque complète. Il publie aussi des articles culinaires plus détaillés (e.g. sur la confection des crèmes glacées, dans *Le Courrier de l'Escaut*) et des recettes dans de très nombreux quotidiens belges : en français dans *L'Etoile Belge*, *Journal de Charleroi*, *La Wallonie*, *L'Avenir du Luxembourg*, *la Gazette de Charleroi*, *L'Avenir*, ... et en flamand dans *Vooruit*, *de Volksgazet* et *Het Nieuwsblad*. Ce sont fréquemment des préparations de fruits dont la plupart se retrouvent dans le livre *300 recettes pour accommoder les fruits*.

Dans ces journaux, au début, il signe ces recettes Clément Vatel, un pseudo qu'il utilise déjà lors de conférences publiques et d'expositions culinaires en 1927/1928. Pourquoi ce pseudo ? D'une certaine façon, c'est une façon de s'associer au grand maître-queux français du passé, mais qui s'en souvient parmi ses lecteurs ? Cela me semble d'autant plus étrange comme choix, qu'il existe à cette époque un journaliste et auteur réputé qui s'appelle Clément Vautel, auteur notamment d'un roman devenu un film populaire, *Mon curé chez les riches*. Je n'ai pas d'explication.

Sous son nom, il publie des recettes dans les revues *Hebdo*, *Vie heureuse*, *Femme*, *Mon Ménage*, *L'Invalide Illustré*, ...

Il parle aussi en 1933 de la Semaine du poisson qui vise à soutenir la pêche belge. C'est un souci régulier à cette époque (voir biographie). Lui-même reviendra fréquemment sur ce sujet, insistant pour une présentation en filets plus aisée pour les ménagères et plus attirante par plus de fraîcheur. Il veut aussi « que l'on instruisse le public par des conférences exclusivement ménagères et faites par des personnes connaissant leur sujet à fond ; on arrivera ainsi à contenter en partie les producteurs et les vrais commerçants » (82). Ci-contre un extrait d'un article qui montre une fois de plus son désir d'aider les ménagères dans la gestion de leur budget et la variété de leurs menus, mais aussi de soutenir les professionnels du secteur.

autorités des différents ministères que la question regarde. Enfin, une propagande active a été faite pour faire comprendre aux ménagères que dans leur intérêt, comme dans celui de la nation, elles devaient faire du poisson un plus grand usage, et surtout ne pas toujours s'arrêter au même type de poisson comme elles en ont la fâcheuse habitude. Mais si elles choisissent toujours la même sorte, c'est parce qu'elles n'en connaissent généralement pas d'autres, et une exposition des diverses espèces de poissons comestibles, avec des explications données par des spécialistes sur les façons d'apprêter ces poissons, serait d'une utilité incontestable.

Certes, des efforts dans ce sens ont été faits déjà; mais la grande masse, ceux qui consomment ou qui sont susceptibles de consommer, n'ont pas été touchés et cependant ce serait parmi eux qu'on pourrait trouver un débouché intéressant.

Pour cela, il faudrait qu'ils connussent les différentes sortes de poissons et comment il faut les apprêter. Joignez à cela un prix de revient engageant, une présentation plus conforme aux désirs des acheteurs, qui seraient heureux de pouvoir se procurer du poisson nettoyé, vidé et si possible en filets, en un mot aussi facile à préparer qu'un morceau de viande.

Si on faisait connaître au public les poissons qui peuvent être vendus à bon marché, mais qu'il est difficile de se procurer parce que les détaillants ne trouvent pas acquéreurs, ces poissons se vendraient plus facilement, et ainsi les petits merlans, carrelets, limandes, grondins, tacouls, scaurels, ébassés, petites raies, petits aiglefin, etc., qui, faute de débouchés, sont envoyés le plus souvent aux fabriques de farine de poisson, farine servant à l'alimentation du bétail et à faire des engrais, obtiendraient un prix rémunérateur permettant à nos pêcheurs d'être payés de leur dur labeur.

La préparation de ces petits poissons est aussi simple que celle des grands et même souvent plus simple. Grillés, cuits

Extrait de *Le coin du Gourmand* -

Après la semaine du poisson— *Le Soir*  
15/03/1933

## 1934/avril 40

Gaston Clément poursuit avec régularité la publication de recettes dans sa rubrique le Coin du Gourmand. Parfois ces textes vont plus loin que la recette elle-même, tel l'historique de l'omelette de la Mère Poulard au Mont St Michel (1938). Il consacre aussi fréquemment des articles aux événements culinaires : salons, remises de prix, dîners plus ou moins fastueux. Il donne avec insistance une énumération des notables participants. Ce sont les Salons de l'Alimentation de Bruxelles, Exposition culinaire de Liège ou au Palais d'Egmont à Bruxelles, banquets de la Confédération de l'Alimentation, Congrès national de l'hôtellerie, Exposition de la pâtisserie, ... événements souvent accompagnés de concours. Il relate aussi les résultats de concours comme celui du meilleur cuisinier dans le cadre des nominations du Meilleur Ouvrier de France en 1939. Mais il n'oublie pas de féliciter des initiatives plus modestes d'organisations telles YWCA qui en 1934, crée des cours de cuisine pour les jeunes filles. (ci-contre)

## 1939-1945 : guerre mondiale

Le 1<sup>er</sup> septembre 39, l'Europe entre en guerre. Impact sur les chroniques de Gaston Clément : si le 4, c'est toujours le *Coin du gourmand*, le 11 cela devient *La cuisine ménagère*. La « drôle de guerre » n'empêchait pas une certaine activité gastronomique. L'armée allemande pénètre en Belgique le 10 mai 1940. Il publie une recette de coq au vin le 12 dans *Le Soir* ; mais le 14 dans *Le coin de la ménagère* et Gaston Clément parle de rationnement. Il revient sur le sujet le 16 (voir Biographie) Mais toujours positif, il conclut : « n'exagérons rien et estimons-nous très heureux, car le rationnement qui nous est appliqué, n'est pas rigoureux au point de nous faire ressentir l'impression de privations, »

Le 28 mai, la Belgique capitule. Puis *Le Soir* tombe sous contrôle allemand. Gaston Clément renonce à toute participation aux journaux. Il fait cependant une exception à partir de mars 1941 pour la revue de la Croix Rouge de Belgique où il ouvre un *Coin de la ménagère*.

**Y. W. C. A.**

Ces quatre initiales, à l'air un peu mystérieux, sont tout simplement celles qui désignent une œuvre admirable qui fut fondée en 1919 et dont M. Destrée a dernièrement, dans la tribune libre, expliqué tout le fonctionnement et mis en relief tout le bien qu'une pareille organisation est capable de faire au profit de la société.

Dirigée par des dames d'un dévouement inlassable, l'œuvre, qui a pour but l'éducation des jeunes filles et même des femmes, a dans son programme des cours de langues, de chant, de travaux manuels, etc. et, à l'initiative de Mlle Goblet d'Alviella, un **cours de cuisine** fut fondé il y a deux ans, dans l'intention de préparer les futures ménagères et de perfectionner les maitresses de maison qui veulent s'instruire dans l'art culinaire, art essentiel dans la conduite d'une maison.

Dirigé par un maître, M. Travayon, ouvrier d'élite connaissant son métier à fond, le cours progressa rapidement et, d'une dizaine d'élèves au début, il ne tarda pas à voir une quarantaine de jeunes femmes suivre assidument les leçons données quatre fois par semaine, leçons claires et simples, comportant des préparations de cuisine de famille, qui sont ensuite dégustées par les élèves, payant chacune leur écot selon la dépense faite pour le repas.

Convies par la présidente, Mme Depage-Thys, à visiter les locaux où se donnent les **cours de cuisine** et les dépendances du Foyer de Bruxelles, nous nous rendîmes rue Coudenberg, 46, et nous avons pu nous rendre compte combien l'organisation était faite de main de maître; un repas préparé par le professeur et quelques-unes de ses élèves nous permit de juger la qualité des leçons données et du savoir des disciples du Vatel officiant.

Le Soir 07/11/1934

1945

Il publie en deux articles dans *Le Soir Illustré* (les 4 et 17 janvier), des informations fort utiles en cette période de disette sur la façon de lever les filets de harengs puis de les conserver en saumure (voir biographie).

En mai, Gaston Clément reprend ses chroniques dans *Le Peuple*, rappelant qu'alors que le riz et les haricots secs s'épuisent, les légumes arrivent. Le 8 juin, il écrit : « au moment d'intituler mon article, je me suis demandé si vraiment il était possible de l'appeler encore 'La Bonne Cuisine', les restrictions qui nous sont toujours imposées, le manque de combustible pour cuire les maigres rations obtenues au ravitaillement, tout cela n'était pas en faveur de ce titre alléchant.

Mais à la réflexion, je me suis dit qu'il n'était pas absolument besoin de tant d'ingrédients coûteux, de denrées de luxe, pour faire de la bonne cuisine, mais qu'il était bien nécessaire de donner au peu que la ménagère met sur la table, un minimum de préparation qui faute de quantité donnerait au moins de la qualité ». Par la suite, il expliquera comment faire une mayonnaise sans huile ou comment utiliser la poudre d'oeufs. Et à la fin du mois : « il nous est distribué du riz, oh ! pas des quantités mais suffisamment pour nous permettre de faire quelques petites gourmandises ». Il publie à peu près les mêmes articles dans *La Wallonie*.

Comme le montre la publicité ci-contre, il faut se contenter de ce qui est là, espérer un retour prochain.

Dans *Le Soir*, le premier retour que je trouve concerne, en avril, une exposition des travaux des élèves de l'École de boucherie avec dégustation : « la saveur n'était point sacrifiée au décor », conclut-il. Dès l'automne, le *Coin de la ménagère* revient mais il n'occupe plus qu'un quart de colonne. Mayonnaise, pain blanc ou pain gris, le haricot de mouton (un ragoût) ou le 23 décembre, la recette de l'oie de Noël. Entre-temps, il nous a aussi rappelé que les moules qui pendant la guerre était mise en conserve en Hollande pour nourrir l'armée allemande, sont à nouveau disponibles.

**UN DESSERT  
AU MACARONI**

.....

Dès que l'importation de matières premières sélectionnées sera libre, nous fabriquerons de nouveau la qualité de choix d'avant-guerre.

C'est pourquoi vos achats actuels de macaroni se limiteront strictement à vos besoins immédiats, car le macaroni Soubry s'améliorera encore !

\* RECETTES

Tous les 15 jours il paraîtra à cet endroit une recette de macaroni. Ces recettes seront, chaque fois, adaptées au tableau de rationnement en cours. Découpez ces recettes et conservez-les ! Elles vous seront utiles.

**RECETTE N° 2**  
adaptée au tableau de rationnement actuel.

**MACARONI AUX POMMES**  
(4 à 5 personnes)

250 gr. de Macaroni SOUBRY  
1/2 kg. de pommes  
100 gr. de sucre blanc  
100 gr. de cassonade  
1 cuillerée de fleur de maïs ou pudding powder  
25 gr. de beurre ou de graisse  
1 litre de lait (ou 1/2 l. de lait et 1/2 l. d'eau)

Faites bouillir un litre de lait avec un bâton de vanille (ou de l'extract) et 100 gr. de sucre blanc. Ajoutez le Macaroni. Couvrez la casserole et laissez cuire doucement jusqu'à ce que le lait ait été presque entièrement absorbé par les pâtes (environ 25 minutes). Laissez au moyen d'une cuillerée à bouche de fleur de maïs ou de pudding powder préalablement délayé dans un peu d'eau froide. Tournez très bien et retirez du feu. Pelez les pommes, enlevez les pépins à l'emporte-pièce et coupez-les en tranches. Mettez dans un plat à gratin de petits morceaux de beurre ou de graisse, dressez-y une partie des pommes et recouvrez de cassonade. Versez les pâtes cuites dessus et lissez. Garnissez avec des tranches de pommes disposées régulièrement. Arrosez d'un peu de beurre fondu et faites cuire au four pendant une demi-heure.

Immédiatement après la cuisson saupoudrez de cassonade. Ce dessert peut être servi froid ou chaud selon le goût de chacun.

**Macaroni  
SOUBRY**

Le Soir illustré 27/12/1945

## Le Plat du Jour

### Mayonnaise économique

Dans un saladier ou un bol, écrasez soigneusement et sans grumeaux, deux cuillers d'œufs en poudre, délayez-les avec deux cuillers d'eau et une cuiller de vinaigre. Tout en fouettant, versez, en un mince filet, un décilitre d'huile. D'autre part, faites fondre dans une casserole, une cuiller de beurre ou margarine, mélangez-lui une cuiller pas trop pleine de crème de maïs, versez par-dessus un quart de litre d'eau chaude et faites épaisir en mélangeant rapidement. Laissez tiédir et réunissez les deux sauces, assaisonnez au goût, ajoutez s'il y a lieu du vinaigre et, à volonté, un peu de moutarde. Vous pouvez varier cette sauce en lui ajoutant une cuiller de purée de tomate, des fines herbes, échalotes, cornichons hachés. Elle peut servir pour les viandes en boîtes, les salades, le poisson froid ou chaud, les œufs, etc.

Gaston CLÉMENT.

Le Soir 19/01/1946

1946

En janvier, le *Coin de la ménagère* devient le *Plat du jour*. En plus ou moins une petite trentaine de lignes d'une colonne, Clément donne strictement la recette d'un plat – coq au vin, beefsteak à la Slave, croquettes de macaroni, ..., sans commentaires. Cette rubrique apparaît jusqu'à six fois par semaine. Il commente aussi comme avant guerre, des événements culinaires.

Dans le journal du 29 décembre, la liste du personnel est reprise : Gaston Clément est cité comme collaborateur.

Il est aussi présent tôt matin sur les ondes de l'INR : une recette en cinq minutes d'abord à 9h du matin, puis à partir de l'automne, à 8h15. Il est très écouté et cela renforce sa notoriété.

1947

Le 5 novembre *Le Courrier de l'Escaut* reprend de la revue *La Belgique hôtelière*, un article où il décrit un banquet de 2500 couverts, à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'URBSFA (Union Royale Belge des Sociétés de Football Association). Très réussi, assumé par le propriétaire du restaurant *Le Vieux Liège*, la « plus grande partie du succès en revient au chef de cuisine M. Neutelleer, qui a réalisé un vrai tour de force et qui a conduit de main de maître, sa brigade de seize vestes blanches ». En salle, 300 garçons servaient des plats « réellement servis chauds » et froids. On consomma 50 jambons d'York et 1500 poulets de grain, plus bien d'autres mets. Était-ce le retour de l'opulence ? Cette prouesse est-elle encore faisable aujourd'hui ?

Dans *Le Soir*, il propose toujours ses plats du jour. Il contribue aussi par de nombreux articles comme précédemment sur les salons culinaires, l'anniversaire de l'Union royale des patrons bouchers ou le banquet final du salon de la Pâtisserie.

## 1948 à 1973

Je ne crois pas utile de détailler ici toutes les interventions de Gaston Clément dans les media, une fois sa situation bien établie. Il publiera régulièrement des articles liés aux questions culinaires, principalement dans *Le Soir*. Les sujets sont très variés depuis les côtés protocolaires jusqu'à – par exemple en 1950 - un débat sur la formation de 1000 miliciens au métier d'aide-cuisinier pour parer à sa pénurie et de 100 volontaires pour devenir les cuisiniers des unités spécialisées de l'armée.

Autre article assez particulier dans la Belgique hôtelière en 1947, repris par un quotidien: « La cuisine au radar » dans lequel il décrit les premières expériences aux USA de cuisson aux ondes hertziennes. (voir Biographie).

Le 3 mars 1956 dans *Le Soir*, il évoque les « vendredi saints de jadis, « menus pantagruéliques qu'offraient les restaurants au début du siècle, détournant 'le vendredi saint, jour de pénitence et de carême pour les catholiques' en offrant le menu ci-contre. Détail qui m'amuse : le restaurant Duperray était 3, quai aux Pierres de Taille à Bruxelles où se trouve toujours aujourd'hui dans ce bâtiment, un restaurant, le Beaucoup Belge.

Gaston Clément poursuit inlassablement sa rubrique « Le plat du jour », au même format jusqu'en fin 1962. Elle devient alors « Le menu du jour » où il présente un menu complet. Il est toujours là en 1970, il a 92 ans ! Je ne sais s'il a poursuivi jusqu'à sa mort car le journal n'est pas accessible après 1970 dans les archives de la KBR.

Ses chroniques à l'INR seront toujours de 5 à 10 minutes et passeront à certaines époques vers 8h ou 8h15, à d'autres vers 8.55 ou 9h. Les auditeurs et auditrices seront toujours présents.



### RESTAURANT DUPERRAY (Menu à 5 francs)

Huitres natives de Zélande  
Croustades Lavallières  
Canapés norvégiens  
Coquilles à la russe  
Potage Buckingham  
Rissoles de crevettes Moigny  
Quenelles de brochet Villeroy  
Filets de sole Livina  
Truites de la Lesse à la toscane  
Darne de saumon Régence  
Tronçon de carpe Fontanabran  
Timbale Monacé  
Pâté d'anguilles Montpellier  
Asperges sauce vierge  
Sorbet au kirsch  
Sarcelle à la broche  
Compote de Calville  
Aspic de homard en belle-vue  
Cœurs de laitue  
Gâteau Carême  
Glace pistache  
Fruits et desserts

## Les livres et brochures de Gaston Clément

Les ouvrages de Gaston Clément sont de formes très variées. Aussi lors de la présentation qui suit, je ferai précéder le titre des lettres

Lr pour les livres reliés

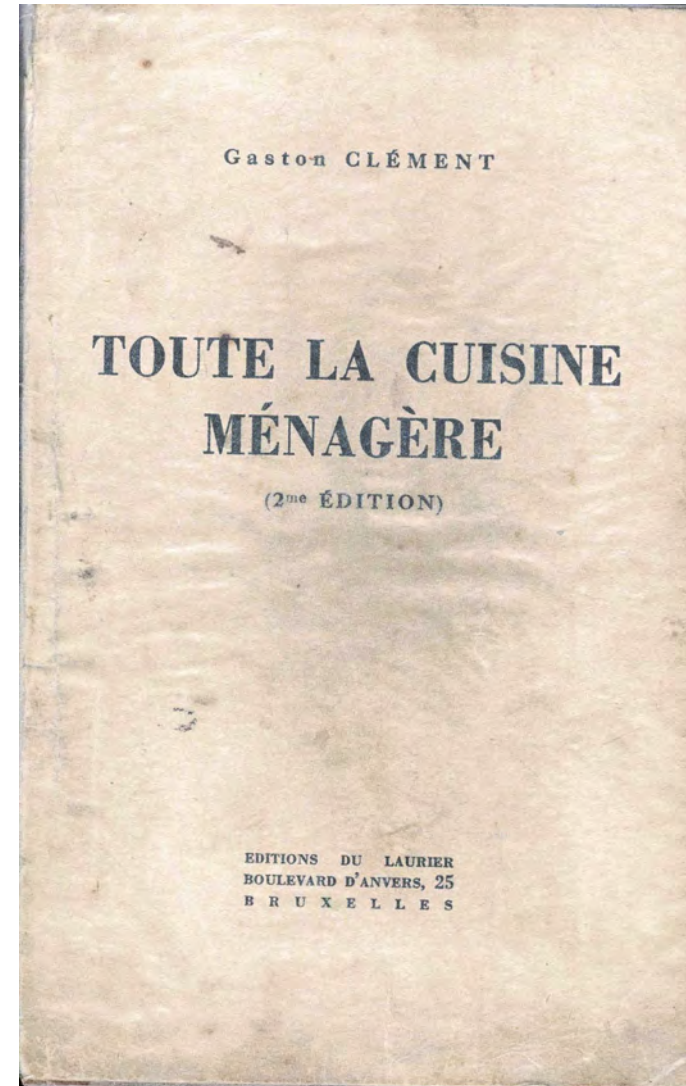
Lb pour les livres brochés

Bc pour les brochures de quelques dizaines de pages maximum publiées/distribuées par la CNEE

Bp pour celles éditées/distribuées par des sociétés commerciales

J'ai rassemblé ici de nombreux livres sans cependant prétendre être exhaustif. La plupart de ses livres ont aussi été publiés en flamand, il me semble inutile de le répéter chaque fois. Enfin, on constate qu'il y a très souvent une grande incertitude sur la date de publication,

C'est la *Commission Nationale d'Expansion Economique* (CNEE) qui a été l'éditeur de ses premières publications en 1932. Mais la même année, il confie aussi un ouvrage à l'éditeur *L'Eglantine*, 2 rue de Lengentier à Bruxelles, aussi rue de Grenelle à Paris. Elle est dirigée par Arthur Wauters, également directeur du quotidien socialiste *Le Peuple* et futur ministre. En 1935, cette maison disparaît (faillite ?), puis en 1938 renaît brièvement sous le nom *La Nouvelle Eglantine*, au 25 boulevard d'Anvers. Gaston Clément leur a-t-il confié **Toute la cuisine ménagère** (Lb) ? Possible vu que peu après ce livre est édité par les *Editions du Laurier*, situées à la même adresse. Cette dernière maison existe à Paris bien avant et à Bruxelles, on la trouve en 1935 à Bruxelles rue des Alliés 25-27. A-t-elle repris l'autre maison ?



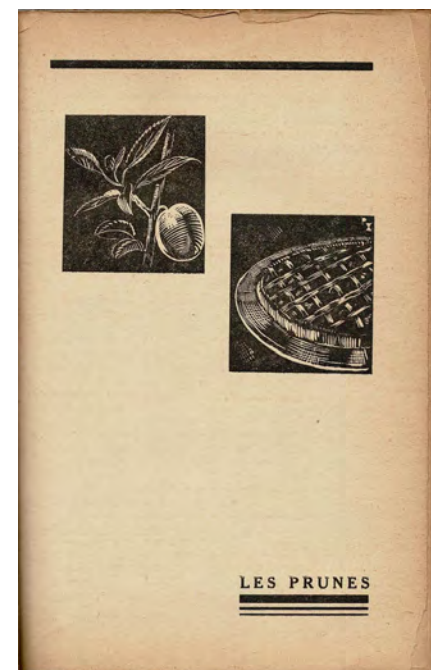
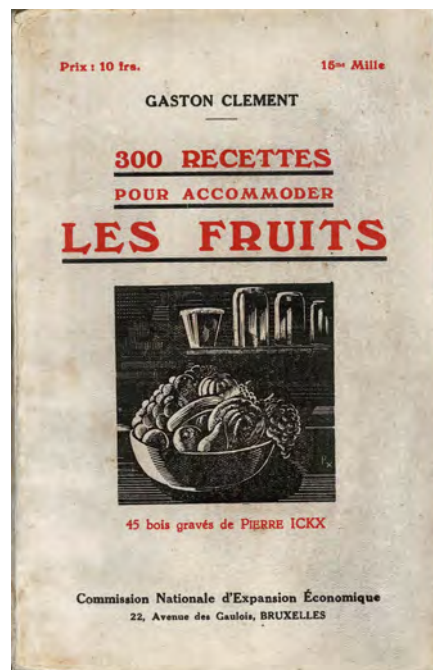
## 1932

**300 recettes pour accommoder les fruits** (Lb- édition belge) est le livre qui a réveillé ma curiosité pour Gaston Clément et ses œuvres. Je suis « tombé » par hasard sur ce petit livre en brocante. Pour un euro, j'acquis un joli ouvrage illustré de nombreuses gravures.

Il n'y a pas de date de parution et plusieurs recensions ou bouquinistes suggèrent 1930. J'ai choisi 1932 car dans son édition du 23 juillet 1932, le *Soir Illustré* annonce cet « excellent manuel de cuisine que **vient de publier** Gaston Clément [...] Un livre qui vient à son heure car nous sommes à la pleine saison des fruits ». Le livre est également annoncé en juin dans la *Gazet van Antwerpen* et en août dans le *Laatste Nieuws*, qui mentionne dans la même rubrique « Cuisine pour tous » (voir plus loin). Dans un article qu'il signe *Le Soir* du 9 juillet, Gaston Clément fait sa propre publicité; décrivant brièvement le contenu, il termine en écrivant : « il traite de tout, ce volume, que toute ménagère doit posséder afin de s'éviter des mécomptes et de réaliser ainsi des économies ». Plus de vingt fruits européens sont décrits avec toutes les façons possibles de les traiter, y compris les vins de fruits. Ce dernier chapitre est rédigé par un autre auteur, Joseph Seghers, professeur de sciences et de fabrication de vins à l'École d'horticulture de l'Etat. Modestie de Gaston Clément ou exigence/choix politique de l'éditeur ?

192 pages illustrées par 45 bois gravés de Pierre Ickx, 12 x 18.5 cm, édité par la Commission Nationale d'Expansion Economique, préface de Camille Joset, Haut Commissaire Royal à l'Alimentation Honoraire et Secrétaire de cette Commission .

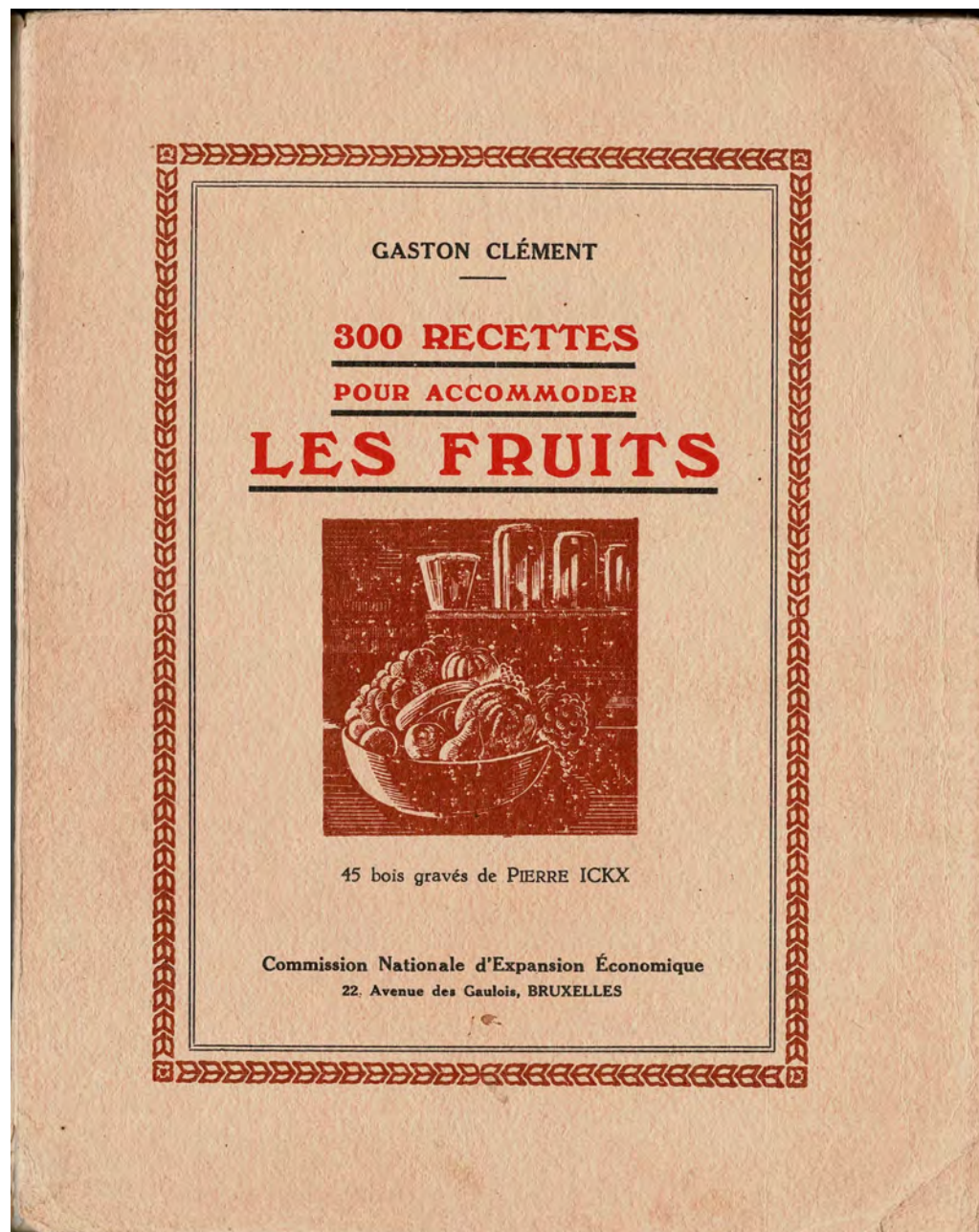
Des recettes pour 26 fruits sont données ainsi que pour les vins de fruits. Pour chaque fruit, avant les recettes, une page de garde avec deux gravures : le fruit et une recette .



Les exemplaires que je possède portent la mention 10<sup>e</sup> mille pour l'un et 15<sup>e</sup> mille pour l'autre. Le premier en 4<sup>e</sup> page fait la publicité du livre Entremets, Pâtisseries et Desserts, publié par la même CNEE et vendu par celle-ci 10 fr. Le second en 4<sup>e</sup> page donne une liste d'ouvrage édité par les Editions Jos Vermaut à Courtrai, dont plusieurs écrits par Camille Joset. Ces publicités nous orientent vers le nom de l'imprimeur-éditeur.

Il existe de plus une édition bien plus « luxueuse » de ce livre. Toujours 192 pages mais au format 18.5 x 23.5 cm, un papier deux fois plus lourd. Comme la couverture, chaque page est encadrée mais le texte est imprimé avec la même composition que les éditions au petit format. Cette fois l'imprimeur appose son nom en dernière page, ce qui confirme que tous les exemplaires petit format étaient imprimés chez lui, en Belgique.

Ce beau livre est édité pour être donné lors de distribution des prix. Celui que je possède a été remis par la CNEE à M-José Breels, élève du cours ménager de Glons, prix d'honneur pour la meilleure préparation culinaire à base de fruits et de sucre. Le diplôme en première page est signé par le baron A. d'Huart, président de la CNEE et par Camille Joset.

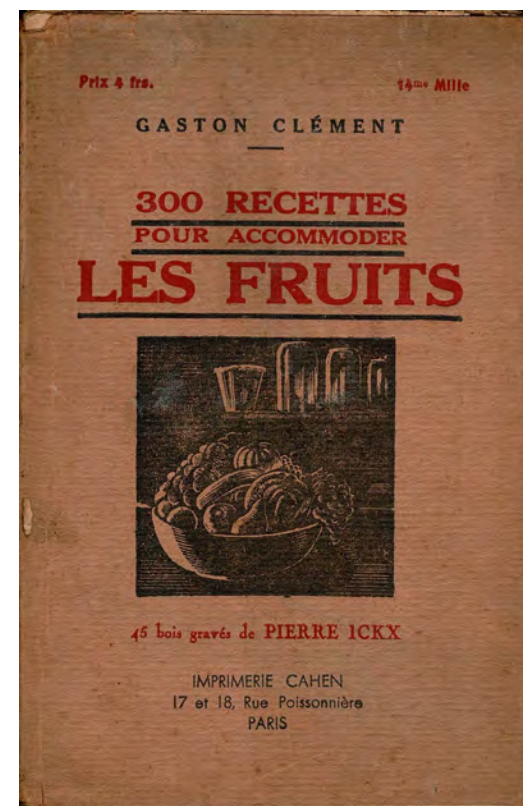


### **Lb : 300 recettes pour accommoder les fruits – édition française**

J'ai été fort étonné de découvrir sur les sites de vente d'occasion, une version portant une couverture absolument identique et illustré des mêmes gravures, mais avec la mention Imprimerie CAHEN, 17 et 18 Rue Poissonnière PARIS. De quelle négociation résulte cette publication parisienne, je n'ai pu le trouver. Cela m'intrigue car l'imprimeur initial, Jos Vermaut, dispose d'un bureau à Paris et diffuse ses ouvrages en France.

Cet imprimeur parisien n'a pas repris la préface de la CNEE ni le chapitre final sur les vins de fruits et il a entièrement recomposé les textes tout en gardant les gravures et leur disposition en pages de garde. Il en résulte un volume de 191 pages au même format que l'édition belge.

Le livre ne porte toujours aucune date d'édition. Mais une large publicité faite par l'organisme qui vend le livre 4 frs français, le « Comité d'études, d'hygiène et de promotion des produits agricoles », à Paris, permet de le dater de 1934. Cet organisme lance en effet chaque année au mois de juin à partir de 1934 et jusqu'en 1938, une large campagne publicitaire. On retrouve cette petite insertion dans plus d'une trentaine de quotidiens et magazines dans toute la France, y compris les départements algériens ! Je n'ai pu trouver combien d'exemplaires ont ainsi été vendus mais celui que je possède porte la mention 14e mille.



**Voici la saison des fruits**

Un spécialiste de la bonne cuisine a réuni, dans un petit livre bon marché, trois cents méthodes succulentes de les préparer. Ce volume, intitulé :

**300 RECETTES POUR ACCOMMODER LES FRUITS**

est adressé franco contre envoi de la somme de 4 Francs, à toute personne qui en fera la demande au Comité d'Etudes, 42, rue du Louvre, Paris.

Un commentateur dans le journal *L'homme libre* » (17 juin 1937) le recommande aux ménagères tout en s'amusant de la poésie et de la malice dont l'auteur agrément ses recettes : « les fruits deviennent ainsi de petits personnages fort agréables à voir [...] la pomme a des jours fraîches et la pêche des joues fardées ». Ce journaliste caricature un peu ce qu'écrit Clément: « joufflu comme une pomme », « rond comme une pomme », des joues « fraîches comme une pomme », on n'en finirait pas d'énumérer toutes les comparaisons auxquelles ces beaux et bons fruits donnent lieu. Par contre, effectivement, pour la pêche et les raisins, il en fait des personnages « tous deux orgueilleux et gonflés de leur importance : la pêche fardée, duvetée, toisant d'un air méprisant les poires, les pommes et oranges qu'on leur donne généralement comme escorte, à elle et au raisin qui, dodu, rond et pansu, se laisse porter mollement étendu sur des feuilles de son arbre, ou des fougères ornementales, jusqu'au moment où le ciseau impitoyable vient le séparer de sa grappe pour être croqué par de jolies et fraîches dents ». Voilà le plateau de fruits devenu fable !

## **Sans date mais probablement dans les années '30**

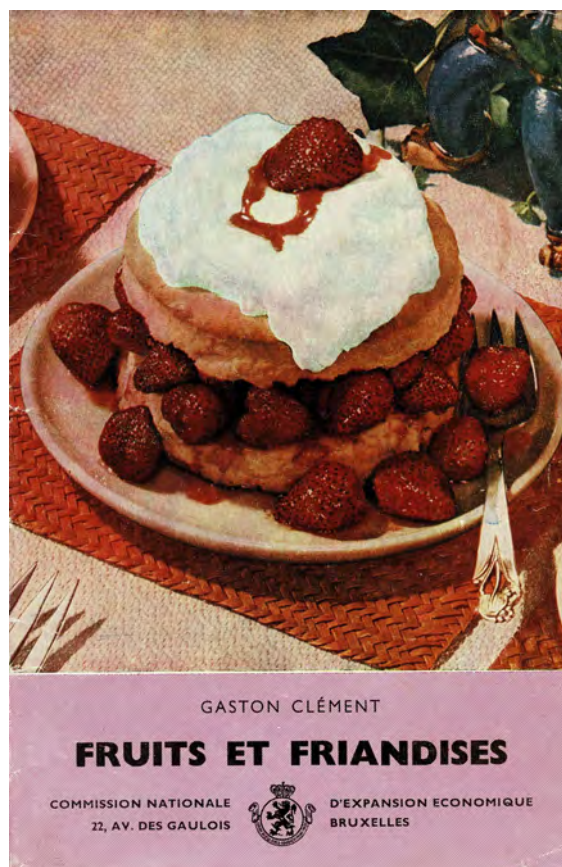
La CNEE publie un grand nombre de brochures dont :

**Bc : Entremets, pâtisserie et desserts**, annoncé par *le Soir illustré* le 2 septembre 1933 mais il est probablement paru l'année précédente .

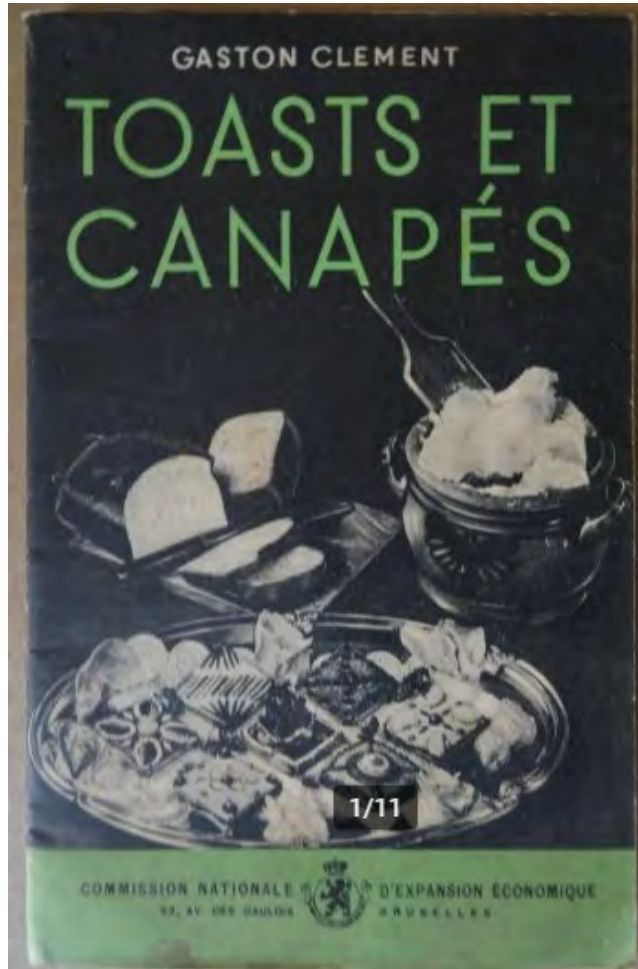
**Bc : Douceurs wallonnes et flamandes**, une petite brochure sans couverture de couleur 13 x 21 cm. 32 pages de recettes sans autre commentaire. Vendue 2 frs. Serait-ce celle-là qui fut vendue à ce prix au bénéfice de l'Oeuvre de la St Nicolas – recettes de plats sucrés, dit l'annonce – à se procurer dans les bureaux du Soir ? Il en fut vendu 2000 , semble-t-il..

**Bc : Soupes et plats de légumes**, une petite brochure, couverture photo N/B, 14 pages 13 x 21 cm, de recettes avec une vignette carrée à chaque page, illustrations assez laides non signées. Les recettes sont précédées d'une introduction d'une page d'avant-propos sur le thème « mangeons des légumes » : historique puis commentaire de la chance que nous avons de bénéficier maintenant de légumes belges toute l'année « sous une forme appétissante et, chose des plus appréciables, ne demandant aucune préparation préalable comme le nettoyage, le découpage, etc, qui sont toujours des petits travaux bien ennuyeux pour la ménagère ? N'est-il pas, en effet, bien plus facile d'ouvrir une boîte contenant le légume préféré, que de devoir aller le chercher au marché, le nettoyer, le cuire, et enfin l'apprêter, besognes demandant du temps qui, comme on le sait, est de l'argent. Les recettes de ce fascicule utilisent donc quasi toutes des légumes en boîte « grâce à l'ingéniosité et à la science de nos industriels » !

**Bc : Fruits et friandises**, une petite brochure sous couverture photo couleur : des fraises en première et des oranges en 4<sup>e</sup>. 12 pages au format 13 x 21 cm, petites illustrations joyeuses à toutes les pages ainsi que 6 photos en couleur des recettes. L'introduction d'une page insiste sur le rôle capital des fruits dans notre alimentation, et de leur agrément si en plus, ils sont bien préparés. Il ajoute que le sucre est un élément important de notre régime car il « fournit au coeur et aux muscles l'énergie indispensable à leur fonctionnement ».



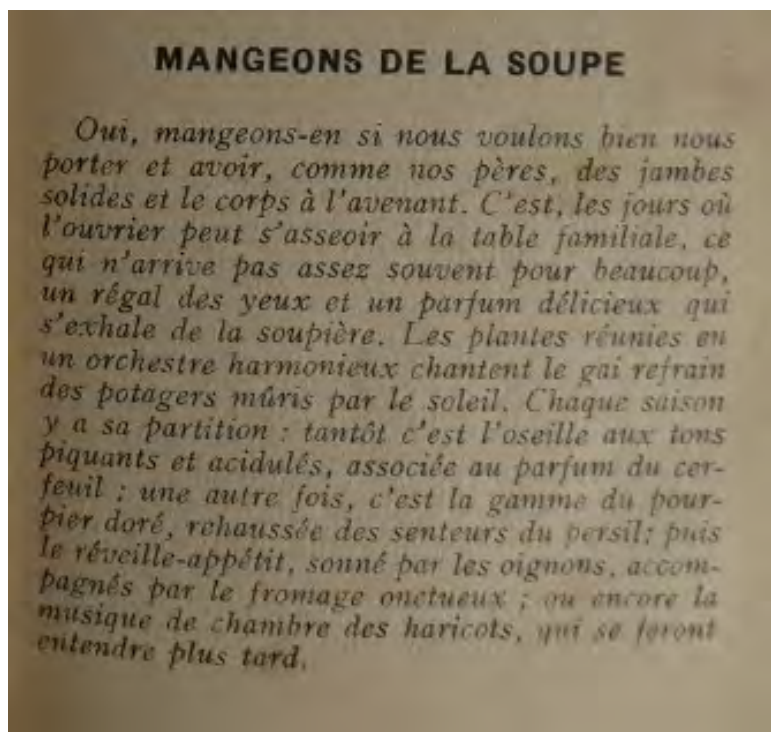
Et encore bien d'autres non datées mais sans doute de cette époque ...



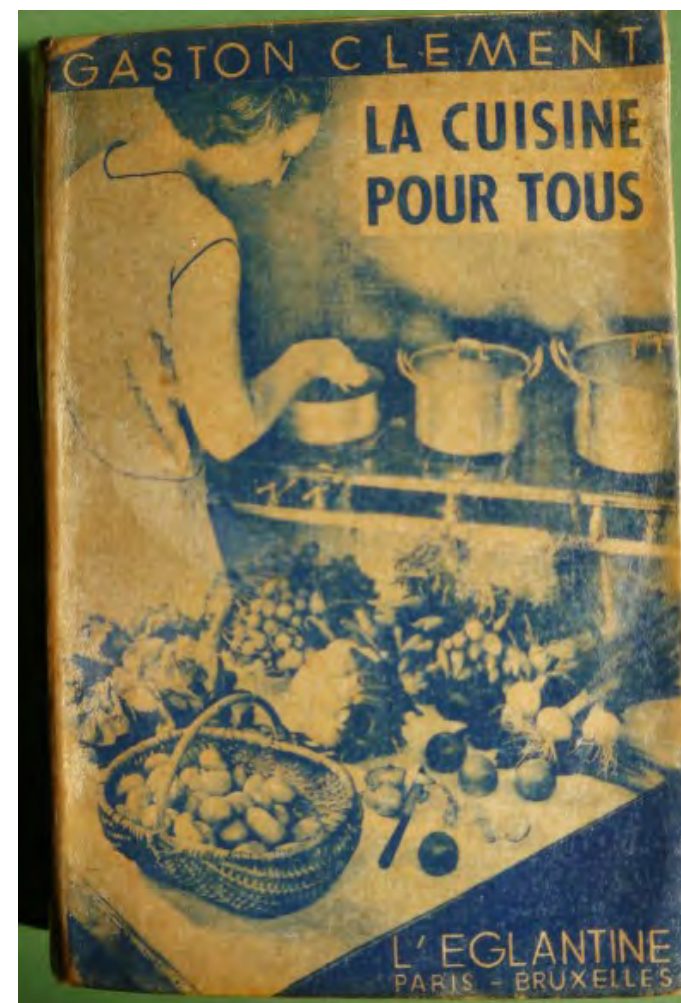
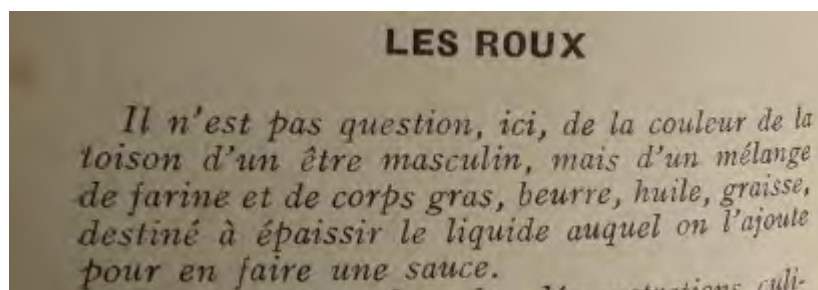
1932

**Lb : La cuisine pour tous**

Editeur L'Eglantine à Bruxelles, 20 rue de Lengentier mais aussi à Paris.



Sans doute son premier livre qui couvre l'ensemble des produits de la cuisine ménagère. Il a déjà ce style personnel, peu courant dans les livres d'application de la cuisine, à la fois tendrement humoristique et soucieux de l'aspect social de cette activité. Deux exemples :



1933

**Lb : Entremets, pâtisseries et desserts**

Édité par la CNEE, 192 pages.

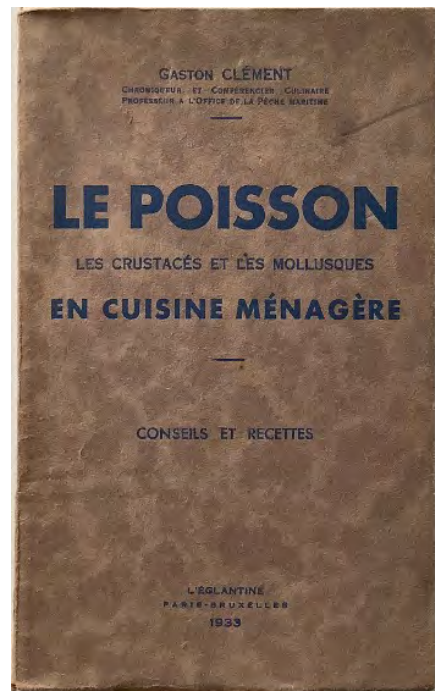
Annoncé dans vers *L'Avenir* le 2 et *Le peuple* le 1 et le 4 juin 1933 mais aussi par *Le Soir illustré* du 2 septembre.

**Lb : La cuisine de chaque saison**

Chez L'Eglantine,

**Lb : Le poisson, les crustacés et les mollusques en cuisine ménagère, conseils et recettes**

19.5 x.12 cm -couverture rigide – 86 pages



Gaston Clément : LA CUISINE DE CHAQUE SAISON. — LE POISSON, LES CRUSTACÉS ET LES MOLLUSQUES EN CUISINE MÉNAGÈRE. (Bruxelles, L'Eglantine). — ENTREMETTS, PATISSERIES ET DESSERTS. (Bruxelles, Commission Nationale d'Expansion Economique.)

Toutes les bonnes ménagères, soucieuses de préparer une cuisine agréable, variée et n'entraînant pas à des frais excessifs, connaissent les recueils de recettes de Gaston Clément. Il vient d'enrichir la série déjà publiée de trois recueils pratiques dont l'un, consacré au poisson, sera fort utile à toutes celles et à tous ceux qui aiment cet aliment sain et agréable et qui désirent en varier la présentation. Les amateurs de douceurs retiendront le volume sur les entremets, pâtisseries et desserts où l'on trouvera de multiples recettes pour préparer bien des choses agréables. Mais nous signalerons particulièrement « La Cuisine de chaque Saison » : pour chaque mois, 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. Les recettes de Gaston Clément sont claires et aisées à réaliser. Il ne se plaît pas dans des considérations trop compliquées et ne s'imagine pas que ses lectrices sont des Vatel, qui peuvent exécuter des tours de force, bons tout au plus pour les grands cuisiniers professionnels. C'est de bonne cuisine simple et agréable que nous vivons à l'ordinaire et c'est à elle que l'auteur consacre ses efforts. Nous engageons vivement nos lectrices à lui faire confiance.

*Le Soir illustré* 2/9/1933

Henri **LIEBRECHT**

1935



**LA BONNE CUISINE MENAGERE.** — C'est le titre du nouveau recueil de recettes culinaires que publie le réputé chroniqueur Gaston Clément. Il comporte l'explication détaillée de plus de quatre cent cinquante préparations appétissantes et nutritives, économiques et aisées à réaliser. Ce volume est envoyé franco à domicile contre remboursement de la modique somme de dix francs, sur demande adressée à la « Commission Nationale d'Expansion Economique », avenue des Gaulois, 22, Bruxelles.

Cette petite annonce date du 20 octobre 1935 dans le Courrier de l'Escaut. Mais la FNAC vend un exemplaire qu'elle date 1950 ...

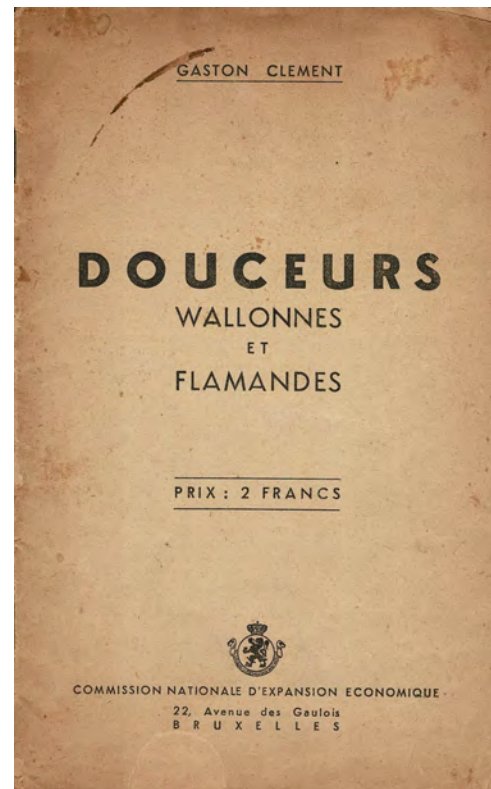
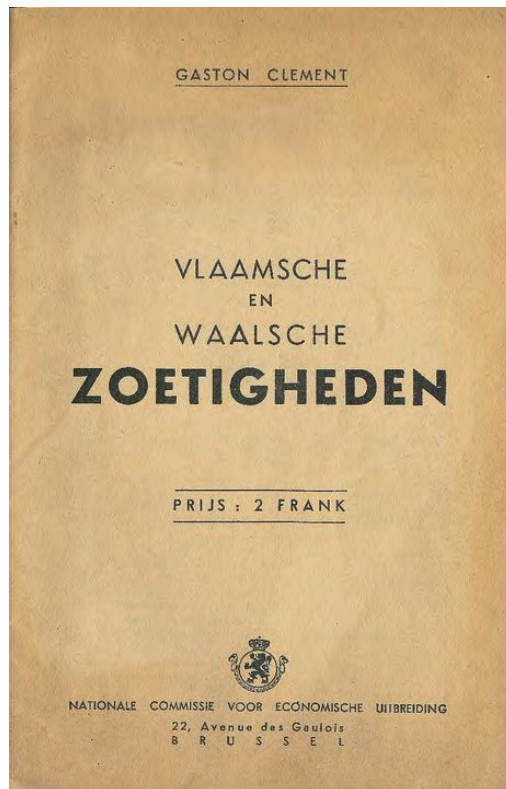
Cette même année, il publie *La cuisine sur le gaz*, vendue 7.5 frs, qu'il mentionne en réponse à une lectrice. Impossible de savoir quelle est la version de cette année là et quand il a publié les autres, la plupart sponsorisées par les fournisseurs de gaz, et d'équipements, Nestor Martin ou Magec. Publié avec Nestor martin, on trouve une brochure sur la cuisine



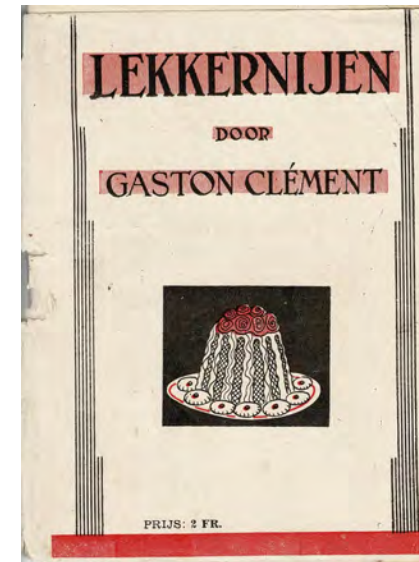
## 1937

Ces deux fascicules (13x21.5 cm) à l'aspect particulièrement modeste, sont vendus via l'Agence Rossel au prix de 2 frs. Il présente 31 pages de recettes de couques, de gaufres, de tartes, etc. Au dos de la couverture il y a cette fois une table des matières en ordre alphabétique.

Il indique aussi « qu'afin de simplifier les recettes et pour ne pas être obligés de redire chaque fois la même chose, nous allons donner ici la composition des deux pâtes qui sont employées dans la plupart des recettes wallonnes.



Le petit fascicule *Lekkernijen* dont il existe une version *Gourmandises* est minuscule : 10.3x13.3 cm mais il comprend 64 pages de desserts et boissons. Il est annoncé par *le Soir* en février 1937. Pas d'introduction, mais une conclusion – oi-dessous, très morale ...



*Ziehier, Mevrouwen, mijn taak geëindigd. Ik ben er zeker van dat gij mijn bescheiden recepten zult uitwerken met al de handigheid en goeden smaak die voor den goeden uitslag onontbeerlijk zijn, en die U zeer zeker niet ontbreken. Gij zult*

*beloond worden door den blijden dank van Uw huisgenooten en — wie weet? — als Mijnheer, als kenner van de fijne gerechtjes die gij gemaakt hebt, zal genoten hebben, zal hij ook al het geluk dat hij vindt waardeeren, en minder dikwijls naar koffiehuzen gaan, en aldus de vreugde van vrouw en kinderen uitmaken. Dat is wat ik U van harte toewensch.*

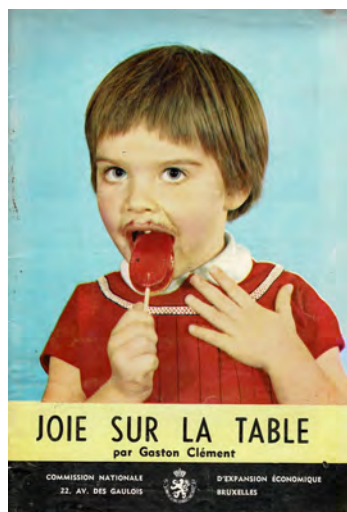
## Années 30 : promotion du sucre



Parmi d'autres produits, Gaston Clément a fréquemment participé au soutien de la consommation de sucre et de l'industrie sucrière. La plupart de ses publications sur ce thème se font dans le cadre de la CNEE.

### **Lb : Les délices de la table**

Un livre de 207 pages dont la version sous couverture demi-maroquin a été vendue 188 euros aux enchères ces dernières années à Drouot (vente de la collection de gastronomie de Jean-Paul Lauretchet). Je viens d'acquérir une version brochée pour 25 euros. Livre attaché à la promotion du sucre ? En tous cas, il bénéficie de l'appui de cette industrie en recevant le Prix Lucien Beauduin. Ce prix a été créé par la Société Technique et Chimique, liée à cette industrie, présidée par Beauduin (qui fut également président des sucreries à Tirlemont) lequel est à l'initiative de la création de ce prix attribué la première fois le 27 mai 1931 à Henri Sachs — également haut responsable au sein de cette industrie — pour son ouvrage sur l'Historique de l'industrie sucrière en Belgique.



### **Lp : Joie sur la table**

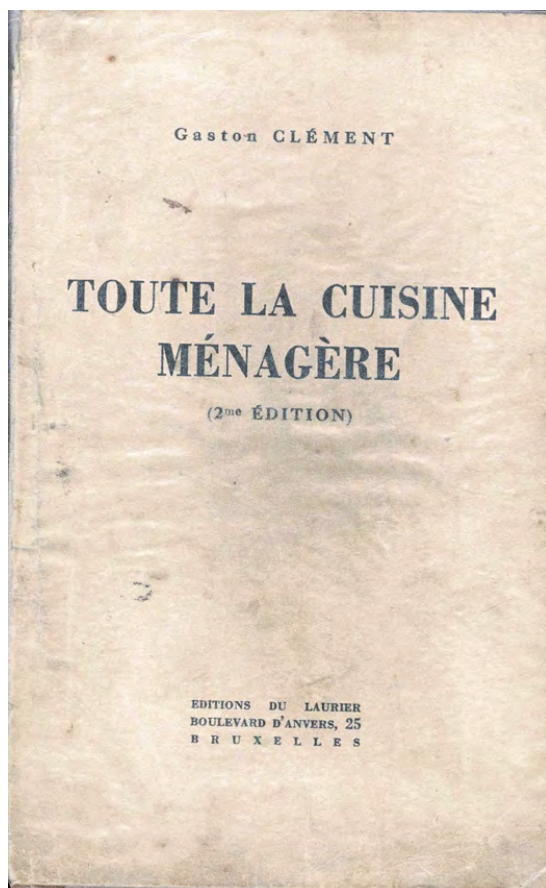
#### **Vreugde heerlijk aan de dis**

Publié par la CNEE sans date. Promotion du sucre donc sans doute dans ces années là.

Petit fascicule 13,5 x 20,3 cm – 27 pages de recettes de fruits et de desserts – photos couleur et illustrations à toutes les pages, sous couverture papier, précédé d'une page de commentaire sur l'utilité de manger des fruits et du sucre. En bandeau à chaque page, des « slogans » pro-sucre tel que « le sucre est un aliment nécessaire », « le sucre dissipe la fatigue ». Les recettes de fruits sont celles du livre *300 recettes*, reprises au mot près.

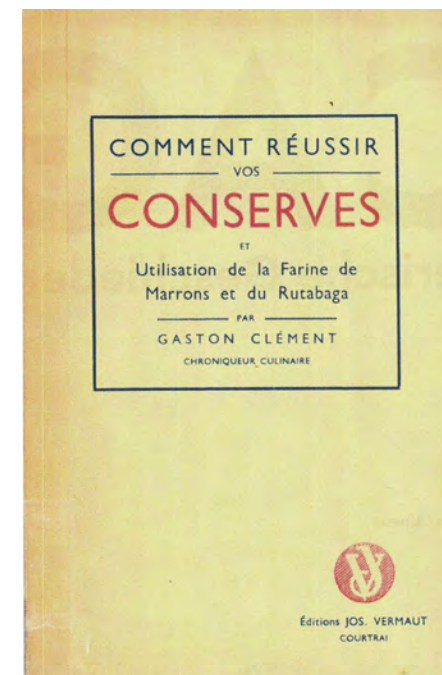
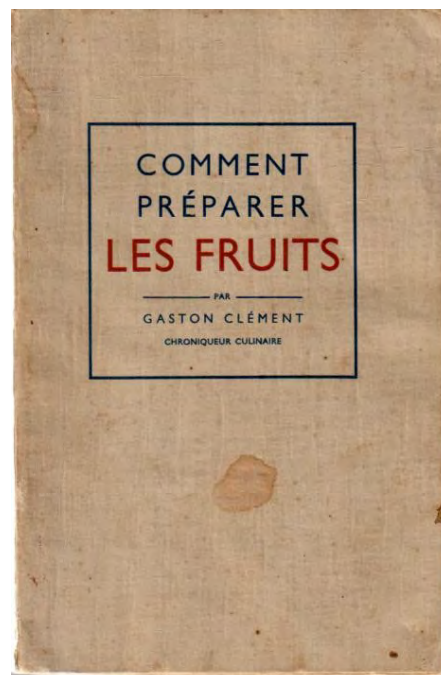
## 1940-1945

Broché sous couverture simple sans illustration, 311 pages dont index de plus de 500 recettes. Le volume que je possède est une 2<sup>e</sup> édition. Un vendeur lui attribue 1940 comme date de parution. C'est possible vu que l'éditeur est Editions du Laurier. Cette maison est 25, boulevard d'Anvers à Bruxelles. C'est l'adresse de l'éditeur La Nouvelle Eglantine qui a brièvement succédé de fin 37 à mi-38 à l'Eglantine disparue en 1935. Le livre contient une préface par Paul Bouillard. Elle est reprise, explique l'éditeur, du livre *la Cuisine pour tous* publié précédemment par l'Eglantine.



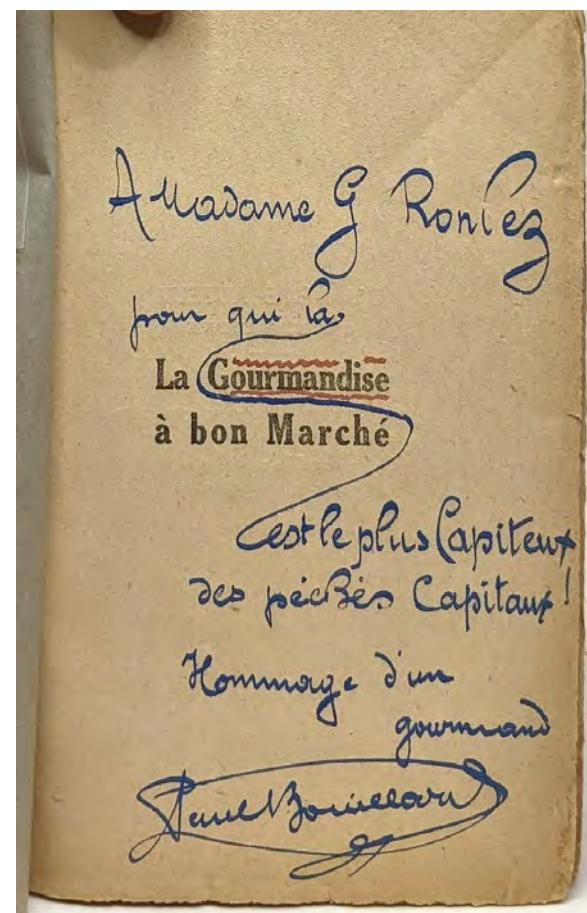
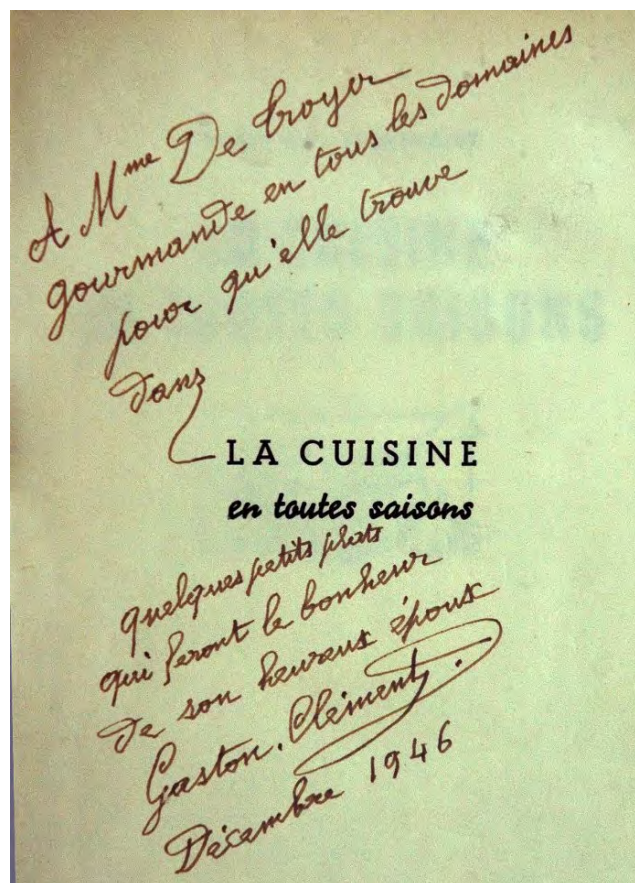
Pendant la guerre, il publie peu. Il fait un fascicule de 40 pages, *Ons oorlogkookboek*, pour le Boerinnenbond ; j'en parle dans sa biographie (p.20).

Vermaut imprime et distribue en 1941, *Comment réussir vos conserves et utilisation de la farine de marrons et du Rutabaga*, 108 pages vendues 12 frs., ainsi que *Comment préparer les fruits*



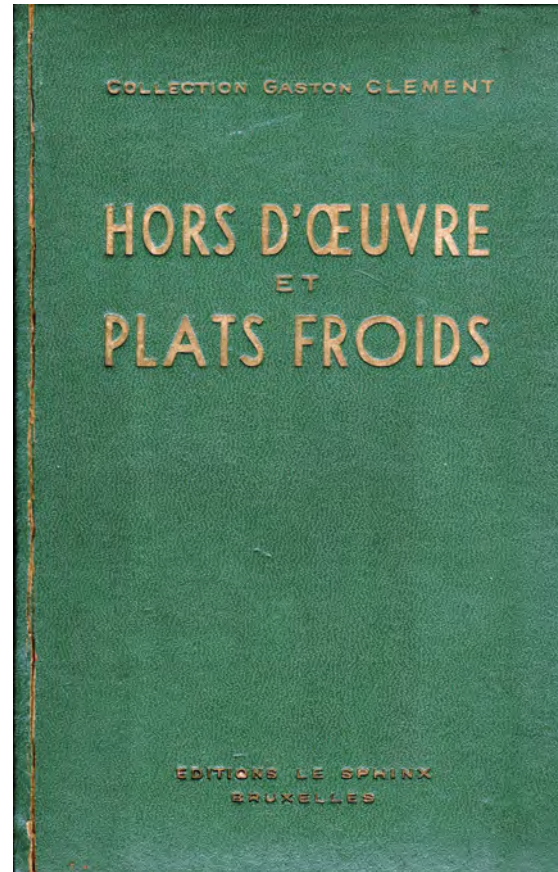
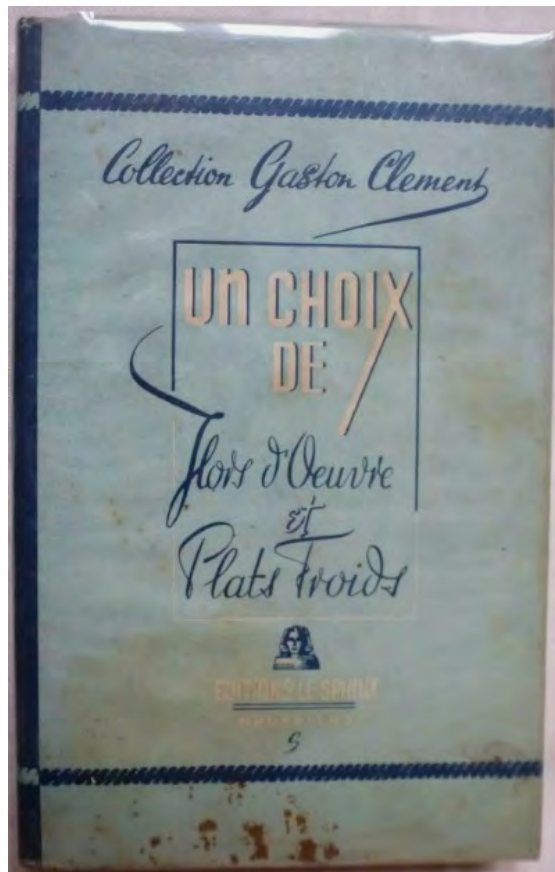
## 1946-1948

Gaston Clément confie ses œuvres à une nouvelle maison d'édition : Le Sphinx, installée à Bruxelles, 5 rue du Danemark, dans le même bâtiment que l'imprimerie Leempoel. Est-ce le même propriétaire ? Cette maison sera son éditeur jusqu'à la fin de sa vie. Leur premier travail pour lui est *La cuisine en toutes saisons*, un livre de 365 pages avec index., au format 16.5x24.5 cm. Il est vendu en librairie 95 frs broché et 135 frs relié. A partir de la page 149, les recettes sont présentées mois par mois avec menus pour le déjeuner et le dîner. *Le Soir* annonce qu'il vient de paraître le 1er mai 1947, mais dès décembre 1946, Gaston le dédicace à une gourmande. Détail qui m'amuse, il présente sa dédicace de la même façon que l'avait fait Bouillard pour ses livres !



## Une collection Gaston Clément

Ces années là, les Editions Le Sphinx lance une série de livres de notre chroniqueur, présentés de la même façon sous couverture rigide couverte de percaline. C'est une toile de coton au fil rond et au tissu ras, fin et serré, teinte, enduite et gaufrée. Elle imite le grain du maroquin (définition par le Wiktionary). Le résultat est très sobre et un peu triste mais solide. J'ai trouvé un exemplaire recouvert d'une jaquette plus décorative. Les recettes sont précédées de ses commentaires et recommandations plutôt plaisantes. Ainsi les hors-d'œuvre pourraient être « être appelés également 'trompe-la faim' ou des 'coupe-appétit', car il arrive souvent qu'après avoir dégusté pas mal de hors-d'œuvre, le reste du repas n'est guère apprécié, ce qui est parfois regrettable et d'autres fois est tout-à-fait satisfaisant ».



On trouve dans cette collection :

### **Lr : Hors-d'œuvre et plats froids**

1947— 168 pages, plus de 300 recettes — vendu 75 frs via Interservice. Annoncé dès le printemps par le *Pourquoi Pas ?* Et en septembre dans *Le Soir*.

### **Lr: Pâtisserie, glaces et cocktails**

1948 — jaquette beige

### **Lr: Les fruits**

janvier 1948—151 pages — jaquette jaune — annoncé par le *Pourquoi Pas ?* comme 3e volume de la collection le 2 juillet, vendu 75 frs, toujours par Interservice. Gaston « dédie ce modeste ouvrage au grand patriote Camille Joset qui fut pour moi un guide précieux et un protecteur amical ».

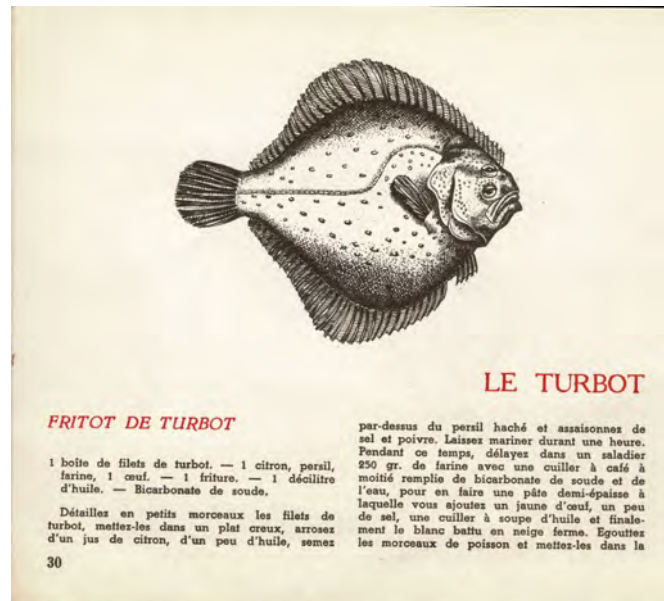
Ces deux suivants ne semblent pas repris dans la collection alors qu'annoncés dans la presse ...

**Lr: Fruits et confitures** 1948 — vendu en librairie selon *Le Soir* du 27 juin.

**Lr : Un choix de confitures, glaces, boissons américaines** 1948 — 159 pages

## Nouvelles brochures promotionnelles

**Bp: Les recettes de Gaston Clément** de poissons surgelés. Une petite brochure 14x12 cm, 48 pages pleine de recettes publiées par la société Les Frigorifères du Littoral qui traitent le poisson directement dans le port d'Ostende, vendus sous la marque Crop's jusqu'en 1965. Sous couverture couleur de Clerbois, des gravures N/B pour chaque poisson. Gaston Clément justifie le surgelé en filet qui évite « de nettoyer, enlever les peaux et arêtes, travail ennuyeux et même dangereux car les piqûres de poisson sont douloureuses [...] La surgélation conserve le poisson tel qu'il a été pêché, avec toutes ses qualités, son bon goût et toute sa fraîcheur ».



**Bp : Fromages de Suisse**  
par *Publiconrol*, sans date



## Une autre promotion dans les années 50

### Bp : Pâtes alimentaires

Publié pour les usines REMY, brochure 13.5 x 21.5 cm couverture en carton léger, deux couleurs. 38 pages de recettes, chacune occupant au moins une page, signée de Gaston Clément ou de Paul Bouillard. Les deux dernières pages sont consacrées aux points Artis. Ces points ont été distribués de 1948 à 2004. La brochure donne la liste des albums dont on peut trouver la date de première parution. Ceci permet de dater approximativement la brochure : vers la moitié des années 50. Paul Bouillard mort en 1937, n'a pu contribuer à cette brochure. Gaston Clément a repris certaines recettes d'une brochure de 20 pages publiée précédemment pour et par les pâtes Remy, signée par Bouillard seul.



# Et encore une en 1954

## Bp : Nos recettes avec nos farines

Annnonce dans *La Nation Belge* du 26/10/54, vendu 40 frs. Livre « publicitaire » édité par les Grands Moulins de Bruxelles, il s'agit là de la 3e réédition d'un fascicule publié en 1950 et 1952 à 10.000 exemplaires. Devant le succès, il est réédité à 20.000 exemplaires avec quelques compléments. 92 pages de recettes conçues par le chef de la boulangerie-test des moulins, explique Gaston Clément dans une préface de 4 pages. Le livre comprend des photos couleur.



**VOICI UNE BONNE RECETTE**

*pour les crêpes de la Toussaint*

**INGREDIENTS :** 1 kg. de Flore de Grand G.M.B. (50 gr. de levure), 15 gr. de sel, 4 œufs, 1 x/2 l. de lait.

**PREPARATION :** Faire la pâte avec la Flore de Grand G.M.B. 1 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, la levure et le sel. On rajoute à peine un minimum de pain à pain le restant de lait.

Battre les 4 blancs d'œufs en neige et incorporer à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois (de bois en bas pour que le mélange soit bien homogène). Laisser lever la pâte pendant une demi-heure. Couvrir le potier ou bœuf et au réfrigérateur.

Et la pâte est très légère on peut la cuire plus épaisse en ajoutant très peu de lait ou d'eau.

Ne pas mettre de sucre dans la pâte, pour éviter que les crêpes ne brûlent et soient au goût.

●

Cette recette est extraite du livre  
**« Nos Recettes avec nos Farines »**  
 Préface de **Gaston Clément**  
 EDITE PAR  
**LES GRANDS MOULINS DE BRUXELLES**

Profitez aujourd'hui même de Toussaint qui vous est offerte, à titre de lancement, d'acquiescer contre remboursement de Fr. 40,— ce splendide ouvrage en couleurs d'une valeur de Fr. 50,—

Renvoyez ce bon aux  
**Grands Moulins de Bruxelles**

➔

Veuillez m'envoyer contre remboursement de Fr. 40,— le livre: **NOS RECETTES AVEC NOS FARINES.**

NOM .....

ADRESSE .....

LOCALITE .....

**LES GRANDS MOULINS DE BRUXELLES**  
 QUAI LEON MONNOYER, 8 -- BRUXELLES

## Encore des brochures CNEE

Après la guerre, la Commission Nationale d'Expansion Economique semble avoir repris quelques activités (voir note annexe). En tous cas, de nouvelles brochures ont paru, en français et en flamand. Celle qui traite de *Bons desserts* — en flamand *Lekkere nagerechten* — est clairement au dos datée 1963. *Melkschotels* date de 1966, *Lekkernijen* est sans date ...



## Années 50 et suivantes : Le Conseiller Culinaire

**Lr : Le conseiller culinaire**, sans doute son ouvrage le plus répandu.

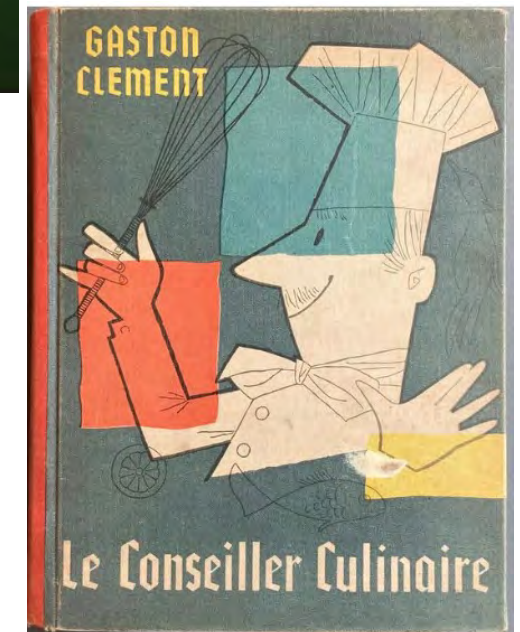
Sur la page de garde, on lit que l'auteur est maître expert, chroniqueur et conférencier culinaire.

Édité par Le Sphinx, texte par l'imprimerie LEEMPOEL, les reproductions offset par l'imprimerie E.T.A. à Anvers et la reliure par les Ateliers M.A.P. Selon JB Baronian (10), il y aurait une édition préalable en 2 volumes, moins complète, en 1947. Je n'en trouve pas la trace. A la KBR, 3 volumes sont déposés : 1952 (1023 pages), 1955 (1026 pages), 1959 (1084 pages). Mon exemplaire date de 1954 et comprend 1026 pages. Illustrations en couleurs et en N/B.

Ce fort volume in 8° est relié pleine toile bleue, titre et auteur uniquement sur le dos. La jaquette est très colorée et le décor plutôt baroque. Dans les années 60, le Sphinx poursuit l'édition de ce volume sans en changer la forme mais avec une nouvelle jaquette. J'ai rencontré des éditions de 1961, 1963 (1184 pages) et 1966, toujours au format 19 x 24,5 cm.

Une préface d'Albert Hanau, secrétaire général de la Fédération Nationale de l'hôtellerie belge, précède une présentation de l'auteur par Arthur Haulot, Commissaire-Général au Tourisme de Belgique.

Les versions flamandes publiées à la même époque, **De raadsman in de kookkunst**, ont la même présentation.



## Le Conseiller Culinaire – Suite

Après plusieurs pages de conseils généraux, un premier groupe de 300 pages environ présente 4 menus de déjeuners et 4 menus de dîners pour chaque mois de l'année, avec chaque mois un commentaire général et des photos en N/B et en couleurs. Puis viennent les recettes regroupées selon la logique usuelle : les conserves, les oeufs, potages, soupes et garnitures, les jus et sauces, les vins, cocktails et boissons, les hors-d'oeuvre, les viandes de boucherie, les volailles et gibiers, les poissons, mollusques et crustacés, les légumes, biscottes, farineux, pâtes et riz, la pâtisserie, entremets, confiserie, glaces, desserts et petits gâteaux, les fruits et pour terminer, un chapitre sur les recettes utilisant le mixer. Comme les autres, elles sont précédées de quelques conseils tels que commencer par mettre les liquides, tourner à petite vitesse, puis mettre les solides avant de tourner à grande vitesse.

Ce livre propose donc plusieurs milliers de recettes. La tranche est découpée « d'onglets » permettant de se rendre aisément vers les chapitres successifs

**Dans les années 70**, Le Sphinx sort une nouvelle édition en 3 volumes pour le Conseiller culinaire, un quatrième reprend Cuisine et folklore : le premier volume sort en 1970, les trois autres en 1977, donc après la mort de Gaston Clément en 73. C'est une belle édition reliée toile bleue, titres sur le dos, Les trois premiers totalisent 1208 pages, à peine plus que le format original ? Le quatrième comprend 429 pages.



## Conseiller culinaire : comparaison de ces éditions

Les impressions successives des années 50 et 60 n'ont pas changé grand-chose ni dans le format ni dans le contenu. Par contre celle de 1970, « éclate » l'ensemble en trois volumes, auquel elle joint un quatrième pour Cuisine et Folklore mais ceci n'apparaît qu'à l'intérieur du volume. Les quatre volumes sont traités comme s'ils n'en étaient qu'un : la numérotation des pages est continue au travers des quatre volumes.

On retrouve le même système d'onglets mais pas le nombre: 15 dans le volume unique, 13 dans les trois volumes, on ne trouve plus celui des conserves, ni celui sur le mixer.

Mêmes préfaces, même ampleur pour les menus de saison mais il ne fait plus de distinction entre déjeuner et dîner. Les menus ne sont pas identiques dans les deux livres même si la présentation est très similaire : deux colonnes, titre de chaque recette directement suivi du texte sans donner d'abord comme souvent aujourd'hui, les composants. De même pour l'ensemble des recettes : l'introduction de chaque thème (œufs, légumes, ...) a été renouvelé, les recettes aussi. Les techniques d'impression ont évolué : les planches en couleurs étaient sur des feuillets séparés, les photos en couleur sont intégrées dans le texte de l'édition des années 70.

Sous un même titre, on trouve en fait deux ouvrages différents quant au contenu culinaire ...

Le texte ci-contre (extrait du premier volume de 1970) constitue-t-il l'une des dernières recommandations de notre chroniqueur ? Il a 92 ans lors de la parution de ce texte.

## Comment faire un Menu

**F**AIRE un menu n'est en somme pas trop difficile : on inscrit sur un carton tous les plats que l'on désire servir, et pourvu qu'ils soient réussis, personne ne s'en plaindra. Oui, mais il y a la tradition, le classique, auquel évidemment on peut apporter des variantes, mais qu'il faut tout de même respecter, si l'on veut éviter la critique de ses bonnes amies. Alors tachons de prendre la bonne route et disons tout d'abord que pour les déjeuners, nom donné aux repas pris à midi, on ne sert pas de potage. On présente des hors-d'œuvre froids, filets de harengs, salade de légumes, œufs de diverses façons, charcuterie, comme saucisson, jambon d'Ardenes, etc.

Les huîtres peuvent être présentées le matin comme hors-d'œuvre, et le soir comme hors-d'œuvre froid avant le potage. Ce potage sera toujours crémeux, c'est-à-dire une crème de légumes, de champignons, de crevettes, etc. Après le potage, on peut alors servir un hors-d'œuvre chaud si l'on n'a pas servi d'huîtres, croquettes de différentes compositions, bouchées, barquettes au choix. Puis viendra un poisson.

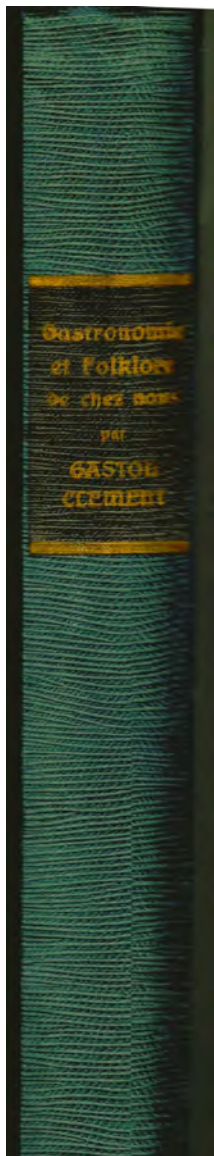
On donnera la préférence aux filets de sole ; tout d'abord le service en est facile, on compte un gros filet ou deux de sole par personne, et comme on recouvre de sauce le poisson, c'est encore une facilité pour le service, en évitant des saucières. Si on sert un autre poisson, ce sera soit des truites, soit du turbot ou du saumon. Ces deux gros poissons se servent en un bloc, le turbot sans arêtes ni peaux, le saumon sans peau, la sauce à part. On peut aussi servir des filets de turbot saucés, sauce vin blanc, champignons, à l'américaine, en un mot comme les filets de sole.

Avec le saumon ou le morceau de turbot, beurre fondu, sauce hollandaise, sauce crevettes, au choix. Puis vient la viande. La viande rouge a toujours la préférence, on la sert avec une garniture de légumes, petits pois, petites carottes, haricots verts : la conserve interviendra afin d'écourter le travail. Pommes rissolées, pommes croquettes, pommes au gratin, etc. Mais la viande rouge a l'inconvénient qu'il faut la cuire au dernier moment, sous peine de la servir trop cuite, trop sèche ou froide.

Alors la viande blanche intervient à son tour, principalement le veau, qui, toujours bien cuit, peut attendre. Mêmes garnitures que pour la viande rouge. Un légume à part consistera en asperges, ou en pieds de céleris à la moelle. Une volaille avec compote ou salade, ou du homard avec salade et mayonnaise. Le dessert, un beau gâteau ou une glace, et s'il y a du fromage, il sera présenté avant le dessert. Comme vin, le blanc avec les hors-d'œuvre et le poisson, le rouge avec la viande et la volaille.

S'il y a un mousseux, il sera servi avec le dessert, malgré que ce soit une erreur, car il a sa vraie place comme apéritif avant le dîner, ou durant tout le repas, ce qui est encore préférable.

## 1957 : introduction du folklore



### **Lr : Gastronomie et folklore de chez nous**

Couverture percaline vert foncé, titre sur le dos, 18 x 24 cm, 429 pages, 1957 par les Editions Le Sphinx à Bruxelles.

Gaston Clément n'est plus cité comme maître expert mais simplement chroniqueur et conférencier culinaire.

La préface est signée Daniel Van Damme, conservateur de la Maison d'Erasmus, qui écrit à propos de l'auteur: « Nul mieux que lui ne pouvait traiter avec plus de compétence et de verve de la Cuisine Belge et des recettes du terroir telles qu'elles répartissent leurs spécialités dans nos neuf provinces. Les Belges et les touristes, en tous cas doivent lui savoir gré d'avoir eu l'heureuse idée de réunir cette géographie culinaire par laquelle chaque région exprime la quintessence de son sol par l'excellence de ses mets. »

Gaston Clément s'adresse à « ses lectrices et ses lecteurs » en quatre pages d'introduction. Puis le livre est divisé en 8 régions : Anvers, Brabant, le deux Flandres, Hainaut, Liège, Limbourg, Luxembourg et Ardennes, Namur. Chacune d'entre elles, débute par plusieurs pages touristiques et folkloriques illustrées de nombreuses photos N/B, rédigées par Charles d'Ydewalle (1901-1985), journaliste, écrivain, historien et correspondant de guerre.

Les recettes sont présentées dans l'ordre logique d'un repas, des soupes jusqu'aux desserts.

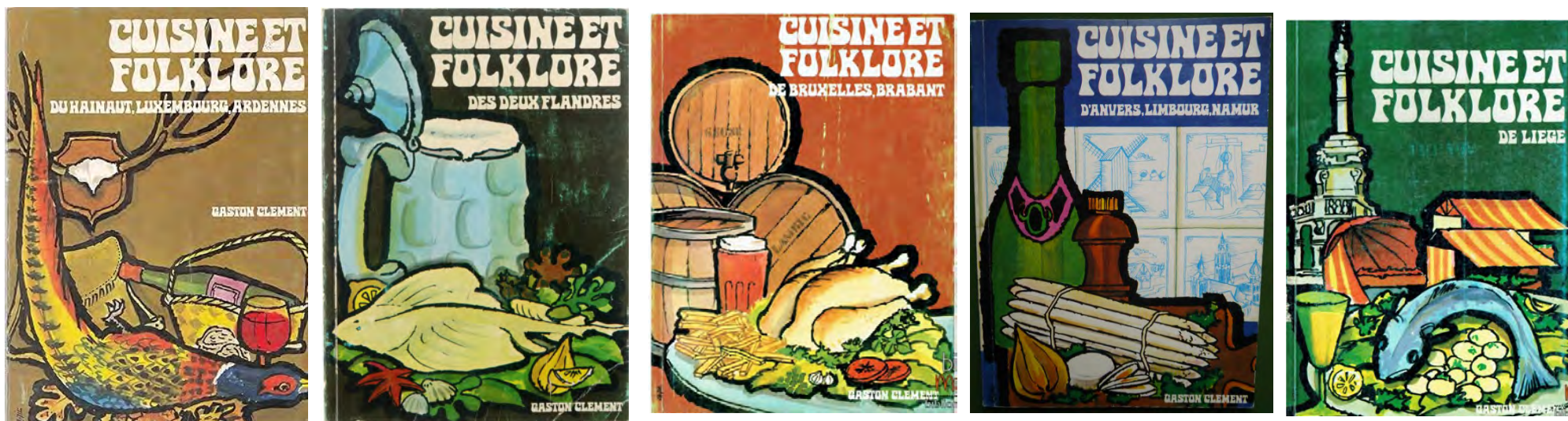
### **L**APIN TOURNAISIEN

● Dépouillez un jeune lapin domestique, videz-le, négligez le sang, puis découpez la bête en morceaux comme pour un civet. Dans une casserole plate, mettez 100 gr. de beurre, douze petits oignons, faites chauffer le beurre « noisette », ajoutez les morceaux de lapin, salez, poivrez au poivre blanc du moulin, couvrez, conservez une cuisson lente, de manière que les morceaux de lapin acquièrent une teinte d'un blond léger. Puis saupoudrez en pluie d'une cuiller et demi à soupe de farine, mélangez, puis versez dans la casserole une demi-bouteille de vin blanc sec, un verre de cognac et un verre d'eau froide, ajoutez un modeste bouquet garni, une forte pincée de cassonade, redressez l'assaisonnement, faites bouillir et laissez cuire, à couvert. Dans l'entre-temps, dénoyotez sans les blesser, en saison, une livre de cerises, légèrement surs. Cinq minutes avant la fin de la cuisson du lapin, ajoutez toutes les cerises, recouvrez la casserole, laissez mijoter lentement et dans la plus stricte intimité. Pour servir, jetez le bouquet, dressez le lapin recouvert de sa sauce dans un plat creux très chaud, saupoudrez le tout de persil haché, garnissez le pourtour du plat de croûtons de pain de mie, coupés en forme de cœur et risso-lés au beurre, envoyez à table. Hors saison, utilisez des cerises conservées à l'eau de vie ; mais supprimez dans cette préparation le verre de cognac.

## Lb : Cuisine et Folklore

En 1971, Le Sphinx reprend la même matière : nouveau titre, nouvelle présentation externe d'un regroupement en plusieurs cahiers brochés 18 x 24.3 cm .

Il s'agit d'une réimpression avec quelques photos différentes dans la partie touristique, sur un texte inchangé sauf la suppression de la préface de Van Damme remplacée par une brève nouvelle préface d'Arthur Haulot, la même adresse « à mes lectrices et lecteurs » par Gaston Clément sur le thème : « la question du bien manger a toujours été en Belgique une chose très importante ». Les recettes reprennent quasiment à l'identique (ici ou là une recette disparaît par exemple) les pages de l'édition **Gastronomie et folklore de chez nous** (voir plus haut en 1957). Mais ici, la publication est en cinq volumes :



**Du Hainaut, Luxembourg, Ardenes** – 87 pages – **Des deux Flandres** – 88 pages – **De Bruxelles, Brabant** – 79 pages – **D'Anvers, Limbourg, Namur** – 82 pages – **De Liège**

## 1977 : Et encore une édition de ces mêmes recettes du terroir

Les éditions le Sphinx poursuivent « la valorisation de l'acquis » après la mort de Gaston Clément. En 1977, sort le 4e volume de la réédition du Conseiller Culinaire dans le même format que les trois volumes précédents et en continuation de la numérotation des pages culinaires (les pages touristiques ne sont pas numérotées). Nous avons dans ce volume les pages 1319 à 1795, en incluant la table générale des matières des 4 volumes en ordre alphabétique des recettes de « abats de boucherie » à « zwieback ». Pour ceux qui l'ignorent, cette dernière est une biscotte sucrée grillée au four « très appréciée dans toutes les provinces belges et d'origine allemande ». Voilà qui referme bien la boucle !

Rien de changé cette fois par rapport au contenu des brochures de 1971 sauf le regroupement : premier onglet : Bruxelles et le Brabant, 2e les provinces wallonnes, 3e les provinces flamandes. Curieusement l'édition en flamand — *De Nieuwe Raadsman in de kookkunst* — toujours par Uitgaven Le Sphinx en 1976 — tient en trois volumes mais pratiquement le même nombre de pages. La partie folklorique commence page 1306 du 3e volume avec une page de garde : « en zieher enige smakelijke recepten, die onze gewesten en hun folklore eigen zijn. » Pas de préface, directement les provinces flamandes, puis Bruxelles et le Brabant et enfin les provinces wallonnes.

Une nouveauté tant dans l'édition francophone que flamande : plusieurs planches en couleurs assez cocasses. On marque sur la planche ci-contre la présence des onglets, comme dans la toute première édition des années 50.



# Enfin, quelques extraits de son premier livre : on y voit son plaisir d'écrire

Les extraits suivants viennent de *300 recettes pour accommoder les fruits*;

p.10 Ce que l'on sait moins c'est que la pomme est idéale pour les travailleurs intellectuels – et de même les prunes d'ailleurs – à raison de sa teneur en phosphore, et pour les gens nerveux à cause du fer qu'elle contient. C'est au surplus, pour cette même raison, qu'elle est reconnue comme aidant efficacement dans le traitement des rhumatismes : et je suis persuadé que ceux qui sont affligés de cette douloureuse affection aimeraient mieux croquer des pommes que les comprimés et autres cachets dont on les gorge sans pitié.

p.19 A propos du moment de faire les confitures : Tout cela évidemment à condition que le temps qui, comme les femmes, souvent varie, suive exactement la marche normale ; quoique, même en cas contraire, il suffise de modifier un peu les dates pour arriver tout de même à un bon résultat.

p.19 A propos de la marmelade : On emploie ce genre de préparation pour utiliser les fruits qui sont trop gros pour rester entiers, ou ceux qui, ne possédant pas suffisamment de gélatine pour se solidifier, ont besoin d'un compagnon de captivité pour leur donner du corps : pommes, oranges, etc.

p.24 Car on a beau dire - et ceux qui planent sur les hauteurs de la Littérature et de l'Art (avec un grand « A ») pourront considérer la préparation de la nourriture comme une besogne banale et vulgaire – rien n'empêchera que manger, et savoir faire à manger surtout, sont deux choses plus nécessaires que les plus beaux tableaux et les plus belles sonates du monde.

p.27 Mais pour que cette artiste en transformations, qu'est la rhubarbe, soit appréciée du public, il faut évidemment lui accorder quelques soins de vêtements (naturellement faits de sucre), de lavage, de bains qui lui enlèvent son âcreté ; enfin, comme une vedette, elle aime à être choyée, entourée de soins et d'égards. Voyons donc le traitement qui lui convient le mieux.

p.33 Voici Avril, voici la fraise » a dit un poète, qui devait sûrement vivre dans un autre pays que le nôtre. Mais si, dans nos contrées, elle arrive avec un peu de retard, elle n'en est pas moins bien accueillie.

p.47 Bonheur des enfants et des oiseaux, consécration des beaux jours, ornement de la table comme des oreilles mignonnes de la fillette dont les joues ont la couleur de ses boucles d'oreilles, jeunesse printanière, symbole de la beauté : la cerise est le fruit le plus populaire par son abondance et sa saveur.

p.69 Ce beau fruit, dont le nom de famille (cucurbitacés) est injustement ridicule, a pris soin, pour qu'on le partage également, de se présenter avec des tranches en relief bien marquées.

p.99 Accompagnant une volaille ou un gibier, la mirabelle en compote est très appréciée dans nos régions, à la stupéfaction de nos amis de France qui n'ont jamais compris que l'on puisse manger autre chose que de la salade avec un poulet.

p.125 PECHES ET RAISINS Ces fruits constituent la noblesse du verger : ils ne se présentent sur table qu'avec tous les honneurs dus à leur rang ; ils sont tous deux orgueilleux et gonflés de leur importance : la pêche fardée, duvetée, toisant d'un air méprisant les poires, pommes et oranges qu'on leur donne généralement comme escorte, à elle et au raisin qui, dodu, rond et pansu, se laisse porter mollement sur des feuilles de son arbre, ou des fougères ornementales, jusqu'au moment où le ciseau impitoyable vient le séparer de sa grappe pour être croqué par de jolies et fraîches dents.

p.159 Humble et modeste tant qu'il n'a pas fait fortune, le marron est un aliment qui contient des farineux et du sucre ; deux choses nécessaires à la bonne marche de notre moteur humain. C'est ce qui fait que les enfants, d'instinct, aiment grignoter ces petites boules, grillées et servies chaudes pendant la saison qu'il est convenu d'appeler froide (ce qui, en nos contrées, varie d'année en année).

J'ai dit que le marron est humble et modeste tant qu'il n'a pas fait fortune. En effet, lorsque le sucre a fait de lui un objet de luxe, il prend des airs de grand seigneur et ne se plait plus que dans des achats à l'allure riche et prétentieuse

## Et d'autres encore

Extraits du Conseiller culinaire

p.5 Pris en excès les aliments sont néfastes. Les gros mangeurs sont victimes d'inflammations chroniques des intestins, de l'obésité et d'autres infirmités qui sont le lot des gourmands et des goinfres.

p.6 Je n'ai nullement la compétence pour désigner les aliments qui conviennent à chaque tempérament, c'est l'affaire du médecin. Mais je veux souligner l'importance d'une bonne alimentation dans la vie d'un homme. Je regrette le peu d'intérêt que l'on semble témoigner à la cuisine et aux questions s'y rattachant ; or c'est d'elle que dépend une foule de questions car on ne peut nier que toutes nos pensées, notre travail, nos soucis, nos ambitions se résolvent la plupart du temps en se gardant un bon estomac.

p.16 Voici, en termes choisis par le monde savant qui les trouve plus simples et plus explicites, un tableau extrait d'un ouvrage du professeur J. Vande Velde, de l'Université de Gand, savant érudit et qui joint à la science, une amabilité exquise.

p.22 Tout cuisinier connaît le laurier qui, tout en étant l'image de la gloire et la récompense des élèves studieux, fait l'enchantement des bouillons, ragoûts, sauces et coulis. Comme en toutes choses, usez en, mais n'en abusez pas ; un rien fait merveille, mais beaucoup détruit parfois l'oeuvre d'un maître-queux.

p.26 Achetez votre vanille en gousse dans une bonne maison et ne vous fiez pas aux boniments des camelots qui vendent des ersatz de vanille au coin des rues.

p.47 L'apothéose [d'un repas en janvier], guère difficile à trouver, nous montrerait entre toutes ces bonnes choses réunies pour la finale, un ministre vêtu de blanc qui présenterait à tous la galette, la bonne galette des rois, symbole d'une royauté éphémère mais si alléchante. Et le partage serait fait entre tous les spectateurs, aux sons d'une marche triomphale, exaltant Comus et ses pontifes.

Pour info : Comus était le dieu de la joie et de la bonne chère chez les Latins ; à ce titre, il présidait à tous les banquets et festins, aux libations, aux danses nocturnes et aux débordements du libertinage. C'est en ce sens une divinité aux attributs assez proches de ceux de Silène et Bacchus. Quel érudit, notre Gaston ...



Merci  
Gaston Clément

Film conservé par la Sonuma

## Annexe :

### La Commission Nationale d'Expansion Economique

Cette maison est située 22, avenue des Gaulois, face au parc du Cinquantenaire. Elle est l'adresse de la CNEE, avant et après la guerre de 40 - 45. Selon les almanacs (sic) de la ville de Bruxelles (14), elle est aussi l'adresse de Camille Joset. Mais cela varie.

De 1924 à 1930, c'est l'adresse de Joset, directeur au Ministère des Chemins de fer. C'était sa fonction depuis 1919 mais selon la Biographie Nationale, il est victime d'une cabale et en octobre 1926, il est mis en disponibilité. En 1929, il devient secrétaire de la CNEE mais ne modifie rien dans l'almanac. Jusqu'en 1937, où apparaît la CNEE à cette adresse à la suite de son nom. De même à partir de 1946 et jusqu'à sa mort fin 1958. Mais la CNEE reste encore à cette adresse pendant de nombreuses années. Le successeur de Camille Joset est Henri Sachs, un dirigeant dans le secteur sucrier...

Si l'on trouve de nombreux articles sur les livres, brochures et conférences de la CNEE, je ne trouve aucun acte officiel quant à sa création et ses moyens. Il semble qu'elle soit largement soutenue par les industriels de l'alimentation dont surtout le sucre. *La Libre Belgique* (15/1/1932) s'interroge : « Qu'est-ce donc que cette « Commission Nationale d'Expansion Economique » instituée, s'il faut en croire son papier à lettres et ses enveloppes, par les ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et du Travail, et de l'Intérieur et de l'Hygiène » ? [...] Nous avons peine à croire que les trois ministères qui ont constitué cette commission l'ait chargé d'une besogne pareille et qui semble camoufler, très mal d'ailleurs, une publicité pour des industrie sucrières ». Gaston Clément de son côté dans *Le peuple* (4/6/1932) écrit que la CNEE « a comme parrains des membres influents de tous les partis ». Mais lorsque la CNEE présente dans les villes et villages un film — *Chanson des Blés d'or* » - réalisé par Camille Joset, c'est la *Ligue nationale des patrons boulangers belges* qui se charge d'organiser les séances, promotion de la culture du blé et des bons pains qui en résultent...

Alors quels étaient le statut et les moyens de la CNEE ? C'est un champ de recherches qui reste ouvert.

