

**Chapitre onzième**  
**ou chapitre de gueule**

L'avoir placé quasi au centre de ce volume marquera l'importance que nous y attachons. Pour baguenauder congrûment, il faut être capable de boire et de manger.

Sur la carte du touriste, les tavernes et les restaurants doivent être marqués en vert, comme les oasis dans le désert.

Qui ne connaît pas les goûts d'un pays ne peut affirmer qu'il en sait l'atmosphère et les mœurs. Il faut avoir mangé la « polenta » à Venise, arrosée d'un vin qui sent le moisi, comme la lagune, pour pénétrer l'âme faisandée de ce coin d'Italie. Il faut avoir, à Francfort ou à Berlin, en buvant la bière allemande, humé, en même temps, les fumets acides des choux blancs qui fermentent, pour avoir, mieux que dans un camp de Germains, compris ce qui sépare le germanisme de la latinité.

Il faut avoir pratiqué le cosmopolitisme des papilles dans toutes les auberges du monde, pour se risquer à ces jugements définitifs sur l'univers et sur ses destinées que les diplomates hasardent

## DÉCOUVERTE

si volontiers sans avoir, même en rêve, dégusté les risottos à Rome, les zakouskis à Pétrograd, les nids d'hirondelles à Pékin et les carbonnades flamandes à Bruxelles.

A tous points de vue, la politique ne peut être douée d'une grande perspicacité si elle manque de goût. Ici, les grands seigneurs de gueule qui se traitent au saumon grillé, au homard à l'américaine, ne se trouveront point embarrassés. Bruxelles compte maintes bonnes maisons où la cuisine internationale n'a point de secrets pour ses chefs avertis, pour ses maîtres-queux virtuoses.

Tout gourmet, curieux encore de spécialités régionales, sait que des restaurants cotés dans les courriers culinaires peuvent offrir, à son raffinement, tous les plaisirs qui s'achètent au *Filet de Sole*, au *Chapon fin*, au *Port*, au *Gril d'argent*, chez *Justine* ou chez *Cordemans*. Il trouvera la table bien mise et, s'il sait choisir, le vin et la chère de qualité.

Ce que nous dirons est bien plutôt destiné aux oreilles pointues des doux fantaisistes qui n'entendent pas faire leur ordinaire de ces divertissements princiers et leur préfèrent un pain quotidien confortable, avec des contreforts savoureux et variés. Fins becs, on les rencontre partout, dans les tavernes de Constantinople, comme dans les gargotes de Paris, dans les restaurants italiens qui macaronisent dans toutes les capitales, comme dans les cabarets où mangent les chauffeurs à qui la vie au grand air taille de grands appétits.

## DE BRUXELLES

De boire et de manger, eût dit Max Elskamp. Si vous ne voulez que pitances d'aristocrates et crus à l'avenant, laissez ce chapitre pour les traités de Maurice des Ombiaux, Belge notoire. Il s'est créé un renom à chanter les plats opulents, les bourgognes onctueux et les cigares de La Havane.

Ici, on s'habille comme tout le monde, mais avec des alternances, suivant l'état du baromètre et des finances et pour aimer, à la fois, la musique classique et le fracas du jazz, on boit volontiers le « coquetèle » compliqué et la bière ingenu.

### LE BOIRE

La bière, la cervoise des Romains. Elle a ses coutumes. Macération de grains moulus, germés ou non, coction avec du houblon, telle est la recette générale, usitée de tous temps. Mais que de résultats ne donne pas cette formule en apparence si simple ? Tous les féculents y passeront. L'orge, le froment, l'épeautre, l'avoine, le sarrasin, le maïs, les fèves, les féveroles, les haricots, les pommes de terre et la fécule.

Savez-vous, par exemple, que le whisky est un produit de l'orge, base des meilleurs malts ? Pour faire un bon brasseur, il faut bien des qualités et savoir, en plus, doser les fécules, les matières aromatiques et amères qui les relèvent et leur confèrent leur saveur. Elles vont des houblons, poète, de Bavière, du Palatinat, d'Alsace, de Belgique, d'Amérique, au coriandre, au commun des prés, au poivre de Cayenne, au gingembre et à



l'aloès. Ce n'est pas tout ! Il faudra joindre, dans son brassin, chaux, potasse, sulfate de fer et quelques colles animales que tu ne boirais pas seules, sans vomir, ô poète !

Mystère des germinations et des trempes, des altérations et des maladies : voici les fées qui sortent des tonneaux dans leur vêtue nationale :

Bières anglaises : ales de Prestone, scotch ales, porter ou amber beer, brown stout.

Bières françaises : bières brunes de Paris, de Lyon, de Strasbourg ou de Lille ; bières blanches de Paris.

Bières belges : bières d'orge d'Anvers. Uytzet des Flandres et toutes les autres qui se brassent comme elle et dont les différences sont dues en grande partie au degré de cuisson. Bières d'orge de Louvain, bières wallonnes, bières de Maestricht et de Maeseyck.

Bières d'Allemagne : bières de Bavière, de Munich, bock et salvator de Munich, de Nuremberg ou d'Augsbourg.

Vous toutes, bières d'orge, salut.

Jus savoureux, nous vous trouverons dans les brasseries des boulevards où la vie moderne vous rassemble, avec des prédominances que la mode impose.

Mais c'est bien les bières de Bruxelles que nous cherchons, plutôt, celles-là que l'on appelle, dans le langage technique, les bières fermentacées belges qui vont de la Diest à la peeterman, mais élèvent sur le pavois le lambic, le faro et la bière de mars.

Qui l'eût cru ? Toutes trois se brassent de la même manière : en hiver et non pas en été ; orge et froment par parts égales et le froment non germé. Seuls les brasseurs de Bruxelles, « biersteckers » et cabaretiers, savent comment il faut les préparer, les mélanger, les filtrer. Le lambic ne se laisse boire que lorsqu'il a, au moins, trois ans d'âge.

Bières blanches de Louvain, surettes et légères ; bières foncées de Diest ; bières brunes de Malines, de Hougaerde ; bières de Lierre ; bières de Liège. Toutes ont leur individualité, comme le kivas en Russie, les chichas de la Cordillère, le mazoto de la Nouvelle-Grenade qui se font avec du maïs et le guaruzo des Indes qui se fait avec du riz ; les bières de carottes ; les bières de betteraves, de figues et de topinambours.

Telles sont les délices régionales et chaque heure du jour trouverait une bière assortie à sa couleur.

### LE MANGER

Il faut être capable de le demander suivant son caprice aux petits boutiquiers comme aux grands faiseurs. Au bas de l'échelle de ces valeurs culinaires, les fritures, aubaine du gagne-petit et des gens pressés : moules et frites, moules chaudes aux fines herbes, moules au vin blanc, moules à la daube, moules cuites ou moules crues au citron. Des moules et du pain beurré, voilà la nourriture du sage.



## DÉCOUVERTE

Il en est partout, mais la patrie des moules, c'est la rue des Bouchers, la rue des Dominicains, sa voisine, et, sur les hauteurs de Bruxelles, la rue du Berger.

Viennent ensuite le bifteck des mers, le hareng en daube ou mayonnaise, les haricots au vinaigre, les fricadelles froides, boulets consistants avec quoi l'on réduit sa faim à merci.

Il est encore plusieurs fritures rue des Eperonniers et ailleurs. Il s'en ouvre tous les jours, comme les moules bâillent sur le rivage, dans les endroits les plus inattendus, mais rarement elles montent au-dessus du rez-de-chaussée ; elles s'installent souvent dans les caves.

A Bruxelles, d'ailleurs, il n'est guère que les restaurants russes et les restaurants juifs qui consentent à s'installer au bel étage.

Vient ensuite la brasserie où l'on mange à la carte et à prix fixe. Elles foisonnent dans tous les quartiers ; brasseries à serveuses ou à garçons. Bonnes ouvrières, elles alimentent la majeure partie des citadins jusque fort avant dans la nuit, du déjeuner du matin, pistolets et beurre, au dernier sandwich, après le théâtre.

Preennent place, après les brasseries, comme à Paris, les osterias où l'on consomme la Portugaise et la Zélande, les saumons blancs et roses, la langouste et le homard et celui dont le crédit monte, le crabe. Les plus fameux sont bien Bernard et l'Art culinaire.

Viennent enfin les restaurants qui précèdent les restaurants chics, comme les maisons de confec-

## DE BRUXELLES

tion précèdent le bon faiseur. On y mange tout fait, mais, en règle générale, on y mange bien, car, en Belgique, c'est un rite. On appréciera le caractère onctueux du waterzoei de poulet, dans ces établissements. Pour les carbonnades flamandes, elles ne se servent guère qu'en famille ou dans les pensions. C'est un plat tout à fait domestique. On découvrira les choesels au madère dans quelques restaurants choisis, particulièrement aux environs de l'abattoir.

A cela, il faut ajouter les boutiques italiennes où l'on mange sur le pouce et au comptoir, les charcuteries, aux environs des gares, et les pâtisseries, partout.

Ah ! les pâtisseries !

Qui dira leur opulence et comment elles déversent leurs crèmes comme des choux qui bavent : éclairs, babas, merveilleux au chocolat, barques et paniers à la crème au beurre, mokas au café... Les spécialistes se bousculent dans tous les coins et les Bruxellois, à Paris, se lamentent de ne point trouver, comme chez eux, ces délices des « goûters » et des fêtes.

Les spécialités ? Les tartes au flan et les tartes au riz, le riz grenu de la rue Cantersteen et de la rue Haute ; le riz, tel un velours, de certains spécialistes saint-gillois ; le riz parfumé des pâtisseries subtils qui usent de l'essence d'amandes avec un jugement d'une admirable sûreté. Flans aux fraises, flans aux cerises, tartes aux fruits. Où les fait-on mieux qu'ici ?



## DÉCOUVERTE

A Florence, Mesdames, les gâteaux sont excellents sans doute, mais tout juste grands, pour une lire, comme nos petits fours.

Tartines flamandes et massepains bruxellois, vos concurrents ne sont pas encore nés.



LE VIEUX-MARCHÉ

Albert Guislain

---

# Découverte de Bruxelles

PHOTOS DE WILLY KESSELS

(Assistant : Léon Stons)

Edition pour la Jeunesse



L'ÉGLANTINE  
BRUXELLES  
1931



# TABLE

CHAPITRE PREMIER, en forme de première préface, celle des petits . . . . .	9
CHAPITRE DEUXIÈME, en forme de deuxième préface,	17
CHAPITRE TROISIÈME, en forme de troisième préface, pour faire suite à la deuxième . . . . .	23
CHAPITRE QUATRIÈME et dernière préface . . . . .	33
CHAPITRE CINQUIÈME. — Périples. — Les boulevards.	39
CHAPITRE SIXIÈME. — Par le Steenweg . . . . .	61
CHAPITRE SEPTIÈME. — La Grand'Place . . . . .	81
CHAPITRE HUITIÈME. — Flâneries . . . . .	9
CHAPITRE NEUVIÈME. — Nouvelles flâneries . . . . .	113
CHAPITRE DIXIÈME. — <i>Via populi, vox populi</i> . . . . .	125
CHAPITRE ONZIÈME ou chapitre de gueule . . . . .	143
CHAPITRE DOUZIÈME. — Squares, Parcs et Jardins publics . . . . .	153
CHAPITRE TREIZIÈME. — Les Musées . . . . .	173
CHAPITRE QUATORZIÈME. — Les Eglises . . . . .	195
CHAPITRE QUINZIÈME. — Promenades centrifuges . . . . .	211
CHAPITRE SEIZIÈME. — Premier épilogue . . . . .	229
CHAPITRE DIX-SEPTIÈME. — Deuxième épilogue . . . . .	245