54e ANNEE. — N° 10. *Publication mensuelle.* OCTOBRE 1960.

Organe du CERCLE PÉGASE

SOCIETE ROYALE — FONDE EN 1906

ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF

Affilié à la FEDERATION BELGE DU CYCLOTOURISME

SECRETARIAT : P. Delmelle, 34, rue Franz Merjay, Bruxelles 6.

TRESORERIE : Fernand STOCK, rue de la Victoire, 219. Tél. : 37.37.88.

COMPTE CHEQUE POSTAL : N° 1472.12. Cercle Pégase, Bruxelles.

Les articles n'engagent que leurs auteurs.

Assemblée mensuelle du lundi 3 octobre 1960, à 20 h. précises

Nous vous prions d'assister à l'assemblée mensuelle qui aura lieu le LUNDI 3 OCTOBRE 1960, à *20 h. précises, au local : « LA LEGENDE »*, rue de l'Etuve, 35, Bruxelles, avec l'ordre du jour suivant :

1. Dépôt du procès-verbal de la séance mensuelle 3 septembre 1960 ;
2. Présentation et admission des nouveaux membres ;
3. Résultat des compétitions sportives ;
4. Voyage pédestre à Olloy, les 11, 12 et 13 novembre 1960. Dernières inscriptions ;
5. Visite documentaire à Hoeilaert : les Etablissements Serco, le 23 octobre 1960 ;
6. Bal du 19 novembre 1960 ;
7. Réveillon de Noël à Keerbergen ;
8. Réunion des pilotes, le 13 octobre 1960, à 20 h. 30' au local ;
9. « *L'Ile de Beauté*, vue par un cyclotouriste », diapositives en couleurs et commentaires par M. J. Peeters.

Le Comité se réunira au local, « *La Légende* », 35, rue de l'Etuve, le jeudi 6 octobre 1960, à 20 h. précises.

Excursions cyclistes dominicales

Dimanche 2 octobre 1960. — Réunion place Simonis, Koekelberg, à 8 h. 45'. Départ à 9 h. Pede Ste Anne, Lennick St Quentin, Gooik, Denderwindeke, Pollaere, la Dendre jusqu'à Grammont, le mur de Grammont (P. N. *Au Paradis*, Oudenberg, 2) ; Viane, Herinnes, Haute-Croix, Beert, Leeuw St Pierre. 85 km.

Pilote : M. R. Caby.

Dimanche 9 ocotbre 1960. — Héverlé et ses environs. — Réunion square Montgomery à 8 h. 45'. Départ à 9 h. Vossem, Leefdael, Bertem, Eegenhoven (vieille ferme avec colombier), Château d'Arenberg, P.N. à l'église d'Héverlé, jonction avec les pédestres ; La Chasse (lieu dit), Vaelbeek (moulin à vent), Château d'Harcourt, Chapelle de Steenbergen, Eaux Douces, Weert St Georges, Rhode Ste Agathe, Huldenberg, N.-D. au Bois, Bruxelles. 80 km.

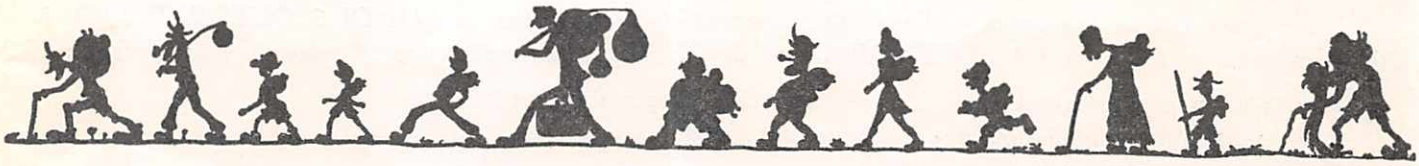
Pilote : M. R. Jacobs.

Dimanche 16 octobre 1960. — Réunion à 9 h. 15', place St Denis, Forest. Départ à 9 h. 30'. Vlesenbeek, Elingen, Heikruis, Annecroix, Rebecq-Rognon (P.N. *Café Casino)* ; Oisquercq, Braine-le-Château, Bois de Hal, Tourneppe, Bruxelles. 65 km.
Pilote : M. R. De Bock.

Dimanche 23 octobre 1960. — Visite des pressoirs et Celliers Serco à Hoeilaart, 18, chaussée d'Overijse. — Réunion Rond Point St Michel à 9 h. 45'. Départ à 10 h. Quatre Bras, Vallon des Petites Flosses, Vallon Notre Dame, Sentier du Prince, Chemin des Loups. Drève du Tambour, Vallon des Putois, Sentier des Muguets, à la recherche des pédestrians, Hoeilaert. (P.N. jonction avec les pédestres, fin du P.N., au plus tard à 13 h. 45') ; visite à 14 h.
Pilote : M. J. Driessens.

Dimanche 30 octobre 1960. — Promenade des Trois Provinces. — Réunion à 9 h. Pont Van Praet (canal). Départ à 9 h. 15'. Gros Tilleul, Meise, Wolvertem, Imde, Leefdaelbos, Londerzeel, De Wolf, Sauvegarde, Puers, Lippelo (P.N.) ; Malderen, Bois de Buggenhout, Mollem, Brussegem, Wemmel, Bruxelles. 75 km.
Pilote : M. R. Jacobs.

Dimanche 6 novembre 1960. — Réunion à 9 h. 45' Pont Teichman (chemin de fer). Départ à 10 h. Château Bouchout, jonction avec les pédestres, par le chemin des écoliers vers Grimbergen et le 's Gravenmolen (P.N.) ; Nieuwrode, Capelle au Bois, Laar, Den Dries, De Mot, Vilvoorde, Koningsloo, Mutsaert, fin de soirée *Aux 4 As*. 55 km.
Pilote : M. J. Driessens.



Excursions pédestres dominicales

Dimanche 2 octobre 1960. — Réunion à 10 h. 15' Porte de Ninove. Départ à 10 h. 30' en tram vicinal pour Dilbeek. Dépôt (arrivée à 10 h. 46'), Itterbeek, Pede Ste Anne, Vlezenbeek, (P.N. au *Café de Jérusalem*, face à la Maison Communale) ; Volsem, la Zuen, Rukkelingen, Mekingen, Brukom, Lot. Retour en train ou en autobus. 15 km.
Pilote : M. J. Bernaerts.

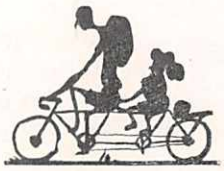
Dimanche 9 octobre 1960. — Héverlé et environs. — Réunion à 9 h. 45', arrêt tram de Louvain, Place St-Josse. Départ à 10 h. jusqu'à Berthem, Eegenhove, La Voer, Het Kasteel, Héverlé (P.N. Eglise) ; jonction avec les cyclistes, Moulin de fer, Terhand, Gasthuisberge, Gemeentebosch, Eikenbosch, Weybergstraat, Schoonaerde. Retour en bus. 17 km.
Pilote : M. R. Guiaux.

Dimanche 16 octobre 1960. — Colorations automnales du Bois de Hal. — Réunion à 9 h. 45', Gare du Midi. Départ à 10 h. 03' en train pour Hal (arrivée à 10 h. 17), Essenbeek, Bois de Hal (partie Ouest), Les Monts, Braine-le-Château (P.N. *Au Gai Logis)* ; Bois de Hal (partie Est), Grootheide, Destelheide, Tourneppe. Retour en autobus. 16 km.
Pilote : M. J. Bernaerts.

Dimanche 23 octobre 1960. — Visite des pressoirs et celliers Serco à Hoeilaert, 18, cchaussée d'Overijse. — Réunion à 9 h. 45' à l'Hippodrome de Boitsfort. Départ à 10 h. Drève du Comte, Drève St-Hubert, Chemin de la Forêt de Soignes, Sentier des Muguets, Sentier du Moulin, Drève Hendrickx, Chemin des Ours, Verkensgatweg, Chemin des Terriers, Hoeilaert. 7 km.

(P.N. jonction avec les cyclistes). Départ du P.N. au plus tard à 13 h. 45', pour la visite à 14 h.
Pilote : M. R. Guiaux.

Dimanche 30 octobre 1960. — Réunion à 10 h. 15', à Tervuren, terminus des trams bruxellois. Départ à 10 h. 30' Parc de Tervuren, Vallée de la Voer. Vossem (P.N. *In 't Kanon*, en face de l'Eglise) ; Bois de Moorsel, Sterrebeek. 12 km.
Pilote : Mlle Schoenmaekers.



Voyage pédestre

DES 11, 12 ET 13 NOVEMBRE

REGION D'OLLOY s/VIROIN

Aller Bruxelles-Midi : 7 h. 53', Charleroi : 8 h. 36'. Charleroi : 8 h. 41, Mariembourg : 9 h. 43'.

Retour Mariembour : 17 h. 54', Charleroi : 19 h. 26'. Charleroi : 19 h. 56', Bruxelles-Midi 20 h. 36'.

Prix train aller et retour 163 f., réduction possible suivant le nombre de participants 25 % fr. 134 ou 50 % fr. 90.

Logement Hôtel Château *La Champagne* à Olloy.

½ Pension. — Repas chaud le soir : potage, hors d'œuvre, plat de résistance, dessert.

Logement et petit déjeuner : 140 fr. plus 12 % de service et 2 fr. de taxe de séjour. Soit 161 fr. × 2 = 322 fr., plus le train.

Clôture des inscriptions, le 15 octobre 1960. Fonds à verser au compte 261 de la Sté Générale, sur le talon « pour compte 760 433 R. Jacobs ».

Itinéraire proposé. — *11 novembre*, Mariembourg, Roche à l'Homme, Nismes (P.N. spécialité de l'endroit, portion de poisson à l'escavêche 25 fr.). Matricolo, Roche percée, Habanais, Olloy. 12 km.

12 novembre, Olloy, Vierves, Bois de Treignes, Vireux, Molhain (P.N.) ; Mazée, Treignes. Retour en train, 15 km.

13 novembre, Olloy, Dourbes (Ruines), Fagnolle (P. N.) ; Mariembourg. 12 km.

Résultats des Compétitions 1960

BREVET DU PRINTEMPS — 90 KM.

Dimanche 1er mai 1960.

Mesdames : Caby, Van Looy, C..

Messieurs : Bosman, Robert. Caby, René. Cluydts, Paul. Lhoiest, Alphonse. Mignolet, André. Van Looy, Arthur. Verstraeten, Lambert.

TOUR DES SEPT PROVINCES — 205 km.

Dimanche 15 mai 1960.

Messieurs : Bosman, Robert. Cluydts, Paul. Meert, Pierre. Mignolet, André.

B. A. R. — 212 km. 600.

Dimanche 5 juin 1960.

Messieurs : Cluydts, Paul. Meert, Pierre.

BRUXELLES-LUXEMBOURG ET RETOUR
396 km.

Samedi 25 et dimanche 26 juin 1960.

Messieurs : Cluydts, Paul. Meert, Pierre.

DOUBLE DIAGONALE — 680 km.

Dimanche 10 et lundi 11 juillet 1960.

Monsieur Cluydts, Paul, 45 heures et 25 minutes.

BREVET DEMOL — 150 km.

Dimanche 4 septembre 1960.

Messieurs : Bosman, Robert. Meert, Pierre. Mignolet, Roger.

RESULTATS D'HUIZINGEN

Ascension. Jeudi 26 mai 1960.

LECTURE DE CARTE — 35 km.

Messieurs : Bosman, Robert. Capoen, Paul. Mignolet, André. Polinard.

GYMKHANA

Messieurs : 1er Mansy, Jean. 2e Cluydts, Paul. 3e Capoen, Paul. 4e Polinard. 5e Driessens, Justin. 6e Van Rossem. 7e Jopen, Alphonse.

Classement général de la journée :

1er prix : Monsieur Polinard.

VOLLEY-BALL (équipe victorieuse).

Mesdames : Reynaerts, A. Guiaux, J..

Messieurs : Reynaerts, A. (capitaine). Jopen, Polinard, Driessens, J..

DECK-TENNIS (équipe victorieuse).

Madame Guiaux.

Mademoiselle : Van Rossen.

Messieurs : Reynaerts, A. (capitaine). Jacobs, R. Driessens, J. De Maesschalck, M..

Bal du 19 novembre 1960

Ce bal sera organisé « *Aux Acacias* », 6, avenue Fonsny près de la Gare du Midi. Le directeur des fêtes se permet de mettre chacun à contribution pour lui fournir des lots pour la tombola. N'attendez pas la veille du bal pour y penser. Les lots peuvent être remis, soit à M. J. Driessens, chaussée d'Etterbeek, 31. Tél. 12.84.39.

Soit chez M. Roger Jacobs, place Surlet de Chockier, 16. Tél. 18.35.31.

Soit à M. F. Stock, rue de la Victoire, 219, ou de préférence, aux séances mensuelles d'octobre et novembre.

Nous vous remercions d'avance et vous prions de nous consacrer votre soirée du 19 novembre prochain.

Valais et Gastronomie

Dernièrement André Maurois affirmait que la cuisine est l'un des principaux beaux-arts.

Ritz et d'autres Valaisans, qui se sont distingués dans l'hôtellerie à travers le monde, n'ont pas prétendu autre chose. Dès ses débuts à Paris, Ritz avouait avoir été frappé de l'importance de la cuisine, et son ami Escoffier, l'un des chefs de cuisine les plus célèbres, l'en avait persuadé. Il est intéressant de relire la « Dissertation sur l'art culinaire », où Escoffier établit les rapports de celui-ci avec la peinture, la musique et la littérature : « Etudiez bien la marche de la civilisation et vous constaterez que ses progrès sont liés à ceux de l'art culinaire ».

Comment en douter au pays même de César Ritz et de tant de créateurs d'une tradition, riche sans doute avant tout des recettes de la cuisine française, mais qui ne doit pas dédaigner l'apport autochtone. Car le Valais, contrée de vieille culture, a tout naturellement sa cuisine ou, en tous les cas, ses mets particuliers.

En ce domaine, qui parle de Valais pense à la raclette. Toutes les régions de la Suisse romande ont la fondue, qui passe pour être notre plat national. Bien des fois sur les bords de la Seine ou de la Gironde ou de l'Escaut, j'en entendu des souvenirs émus à elle consacrés. Le « câclon », la gousse d'ail, le kirsch étaient évoqués avec une précision qui n'excluait pas toujours la fantaisie. Brillat-Savarin lui-même n'a-t-il pas décrit une fondue, dégustée à Moudon, où les œufs se mariaient au fromage ? La fondue est cantonaliste ; elle est vaudoise, neuchâteloise, fribourgeoise, selon les proportions ; elle est moitié-moitié ; elle est au vacherin... Mais la raclette est valaisanne.

Hélène Cingria, qui est une autorité en tout ce qui touche à la cuisine et qui appartient à une famille d'artistes aimant les couleurs et les formes, a célébré la raclette des chalets valaisans : « Vous allumez dans la cheminée un grand feu de bois de mélèze et, lorsque les braises sont incandescentes, vous présentez au brasier la partie tranchée du fromage en l'appuyant sur une bûche de bois. Retournez souvent le fromage pour éviter que l'écoulement ne se fasse dans les cendres. Une fois le fromage bien fondu, vous l'apportez devant chaque convive qui vous tend son assiette chaude et vous raclez toute la longueur du fromage avec une lame de couteau de façon à ce que la partie fondue tombe dans l'assiette. » Comme conditions essentielles : une roue de fromage entière, un feu de mélèze et une compagnie nombreuse. Mais Hélène Cingria parle d'Emmenthal ou de Gruyère... il est évident que pour une authentique raclette, seul le fromage crémeux des alpages valaisans entre en considération. N'oubliez pas les pommes de terre. On estime à une dizaine la mesure normale de raclettes, mais certains arrivent aisément à dépasser la vingtaine, et parfois en économisant les patates, mais pas le fendant.

On qualifie souvent de plat valaisan une étuvée de choucroute et de viande diverses, de lard, de saucisses, de jambon. Ailleurs, on applique à ce mets l'épithète de bernois, et dans la Broye c'est le plat payernois, avec salé du cru. En Valais, les viandes sont séchées, suspendues dans les « raccards ». La viande séchée est une spécialité valaisanne. Il arrive qu'un assortiment de ce mets précède la raclette, et au printemps ce sont les asperges. Pour accompagner la raclette, les cornichons, oignons ou champignons au vinaigre sont souvent de la partie.

Il y a les truites au bleu que des aubergistes imaginatifs désignent sur leur menu comme « danseuses du Rhône »...

Le Valais est riche en gibier, sans parler des poulets de ses basses-cours ou des cabris de ses troupeaux. Les chamois sont une proie savoureuse et le cuissot à l'ermitage une merveille ; le coq de bruyère parfumé aux aiguilles d'arole aussi. On sert le gibier parfois avec de la confiture d'airelles, qui relève sont goût et le souligne.

Fromage, asperges, viandes séchées, gibier, et les fruits ?

Des forêts, riches en champignons et des clairières où l'on cueille fraises, framboises, mûres, aux vignobles et aux vergers de la plaine que de variétés. Les abricots et les pêches, les poires et les pommes présentent tout un arc-en-ciel et un arome que le soleil a créé.

Et il y a les vins. Le fendant sans doute. Mais aussi les pinots et l'arvine, et le païen. Maurice Chappaz a dit l'équilibre de ces crus et leurs variétés : « Nous cultivons tout : la subtilité de l'amigne, la mâle astringence d'un gamay, cette espèce de verte sève veloutée de l'hermitage, la douceur de la malvoisie, le long parfum de réséda du riesling, le fumet de pierrailles du Johannisberg, la violence, la substance, la sagesse et le relief des dôles charnues et bouquetées. Aux vieux plants combien de nouveaux se sont ajoutés : le chemin blanc d'Anjou, l'aligoté, le syrah. Ils feront la queue de faisan dans la bouche. On n'a qu'à analyser ce titan, ce val énorme et délicat dessiné entre une centaine de glaciers, avec le Haut-Rhône et ses affluents, aussi simple que le limbe d'une feuille, on trouvera des morceaux de sol et de climat parfaits pour à peu près n'importe quel cépage. »

Certes les vins du Valais s'exportent et les abricots aussi, et les pommes s'en vont sur les marchés, comme les asperges. Mais dégustés sur place, ces mets et ces vins n'en sont que meilleurs. Ils participent de toute une ambiance. Et je n'oublierai pas la saveur d'une raclette à la Sage.

Henri Perrochon.

Imp. Reynaert-Van Deun, rue Froebel, 9, Brux. Tél. 12 78 05.