

TOUS LES BOUCHAGES  
POLYÉTHYLENE

LES CHÈRES  
(ARDE)

CATALOGUE SUR DEMANDE

90<sup>e</sup> ANNÉE N° 11348

Mardi 22 février 1965

# LA JOURNÉE VINICOLE

Directeur : Eugène CAUSSE.

JOURNAL QUOTIDIEN DES BOISSONS

DIRECTION : Montpellier 7 rue Des-Veuzette — C.C.P., Montpellier 423 — Téléph. 72-69-23, Bureau à PARIS 80, boulevard Haussmann (8<sup>e</sup>) — Téléph. Europe 51-94  
 Casablanca 41 rue de l'Aviation Française — Téléph. 124.19  
 PUBLICITÉ : 37, rue de Constantinople — Téléph. Laborde 87.20, PARIS (8<sup>e</sup>) — ABONNEMENT : n° 312 numéros 90 F. six mois, 56,70 F. Le numéro : 0,30 F. Etranger : 1 en 126 F

## Célébration de la vigne

Sermon radiodiffusé (14 février) du R. P. Lelong

« ... Le gaspillage du pain que l'on jette aux ordures doit nous blesser autant que le dénigrement du vin... »

La « Journée Vinicole » du 4 février 1958 avait eu le primat d'un texte que le R.P. Lelong, dominicain, venait de radiodiffuser sous le titre de « Vin de Cana ». Cette célébration biblique du Vin qui « réjouit le cœur de l'homme » a été heureusement consignée dans un des précieux petits volumes de la collection que l'éditeur d'« Appelation contrôlée » de Haute-Provence, M. Robert Morel, publie à Forcalquier. Enrichie de faits savoureux, d'anecdotes, d'operges, de relations littéraires, artistiques et historiques, la « Célébration du Vin » est redécouverte ces jours-ci, et le prix ne dépasse pas celui d'une bonne bouteille.

Le R.P. Lelong est un homme d'une grande culture, qui a d'ailleurs écrit des livres fort savants et austères, mais qui ne dédaigne pas d'aborder des sujets variés dont certains lui permettent d'exprimer sa bonne humeur et d'aiguiser la joie de vivre. Il est profondément convaincu de la haute importance de la vigne et du vin pour les chrétiens et spécialement pour les catholiques et ses discussions se placent au niveau le plus élevé. Il revendique cependant le droit de ne pas descendre de ce niveau et de ne pas mêler des préoccupations qui demeurent différentes. C'est évidemment un anticléricalisme convulsi mais s'il aborde certains sujets il veut pouvoir les traiter sans être constamment obligé d'en ajourner d'autres. Et il revendique le droit de parler de la vigne et du vin sans être tenu, dans l'instant même, de se rendre à la maison d'alcoolisme, et d'être ainsi en quelque sorte amené à atténuer ce qui doit être pris dans une pleine sérénité. Ce qui n'a pas le don de plaire toujours à certains qui considèrent que les problèmes relatifs à l'alcoolisme doivent pratiquement dominer des préoccupations d'un autre ordre, et

d'un ordre plus élevé et qui touche, comme il l'a dit, « le fond du christianisme ». Le vin est pour lui une chose sérieuse. Que telle soit sa position d'expert, certains ne le lui pardonnent pas.

x x x

Au moment où les liques anti-vin se débandent en flot d'importation contre l'autorité de la « Célébration du Vin », « de la bouillie pour les chats », dit-il en riant de cette mauvaise querelle des lions apitoyés auxquels l'eau monte à la tête — la Journée Vinicole est heureuse d'avoir à nouveau le privilège de publier ce fragment inédit, radiodiffusé le 14 février 1965 à la gloire de la vigne.

« Mon Deuxième Bureau personnel, — nous a dit le P. Lelong, — m'informe que la « Croix Bleue » protestant sous une commune bannière : nous navigons en plein ecclésiastique vers la Réconciliation. Je rentre du Val d'Ajol où se tient en temps immémorial la Foire de l'Andouille. Nous avons fondé lachos, la Doct, l'Isaque et Gourmande Confrérie des Taste-Andouilles (T.V.A.), et proposé la création du Musée de l'Andouille. Je connais des personnages qui auront droit par priorité à un socle ! »

En attendant, voici un texte qui donne une dimension du problème, apparemment étrangère à ceux que le R.P. Lelong qualifie de « moralités à la petite semaine », et qui met à la queue d'une triste file d'égarés de toutes espèces, parmi lesquels les Albigens dont l'hérésie fut à l'origine de l'Ordre de Saint-Dominique.

## DANS MON ASSIETTE

FRANCIS AMUNATEGUI

L'hiver étant la saison où une andouillette grillée et grésillante apporte dans nos assiettes la quintessence de ses vertus, il est donc très naturel que l'A.A.A.A. fasse plus souvent parler d'elle. Et c'est pourquoi nous avons été rendre à celle de Nicolas un hommage qui, depuis longtemps, lui était dû. Préparée au feu de bois, avec ses pommes à cru et ses pommes soufflées, elle avait été précédée de belans et d'une barbue au plat. Dès qu'on s'intéresse à l'andouillette, tout deviant, on le voit, harmonieux et logique et les plats s'ordonnent d'eux-mêmes pour composer autour d'elle un menu à la mesure française, une petite fête à la mode de jadis, où la flamme légère des pêches flambées remplaçait celle des lampons.

Pommes soufflées et pêches flambées... Je me réjouis fort de les rencontrer plus souvent sur mon chemin. Quand la vogue est aux herbes de Provence asséchant poissons et viandes, je jette le dos sous l'averse dans l'attente des jours meilleurs, mais quand les pommes soufflées, ce luxe aisé, prennent la relève des frites et que les pêches flambées bousculent un peu les soufflés et les crêpes, vive Dieu ! Et c'est un des mérites (car il en a beaucoup) de Julien François, en qui je ne veux voir aujourd'hui que le patron de Nicolas, que celui de se tenir ainsi à l'affût des variations du baromètre gastronomique, voire de les provoquer. Son restaurant, dont j'ai toujours aimé le cadre familial et le confort bourgeois, concilie ainsi à merveille la tradition et le progrès.

Beaucoup de monde à déjeuner, aussi vous conseillerai-je de prendre plutôt comme objectif de l'un de vos prochains dîners et d'y commander ces spécialités tranquilles et sûres, faites dans l'amour de la cuisine et le respect du convive. Au deuxième étage, une spacieuse salle pour grands repas : c'est parfois utile à savoir (12, rue de la Fidélité, coin Magenta-Strasbourg, fermé le samedi).

Nemours, grâce à l'autoroute, est aux portes de Paris, et au surplus, à celles de la délicieuse vallée du Loing, fertile en promenades. Petite ville silencieuse et calme, hors la rue principale, où le canal dudit Loing fait mille détours. Un week-end, un séjour à Nemours, et plus spécialement à l'Écu de France, vieille, pittoresque déjà elle accueillait les voyageurs à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle : elle est riche en couleurs et en escaliers, mais elle offre à ses hôtes le confort total. C'est la véritable bonne étape, Marcel Huppert la dirige, assisté par ses deux filles : Alexis qui est à la cuisine et Maurice à la salle. A eux trois ils ont mis sur pied une carte assez considérable, dont j'aime le pittoresque aussi bien que la diversité. L'andouillette du pays se sert froide avec une sauce ravigote, ou chaude avec des pommes paille, la terrine de lapereau est aux noisettes, l'assiette anglaise

Pas assez de truffes en Quercy et en Périgord  
 Il y a cinquante ans, on récoltait annuellement 2.000 tonnes de truffes en Quercy et 200 en Périgord. Les productions sont aujourd'hui respectivement de 75 et de 3 tonnes — ce qui explique la cherté du produit.

Cette baisse de production inquiète les autochtones. Elle est attribuée à un enrichissement du sol et à une migration de la truffe. Celle-ci voyage, paraît-il !

Les fêtes de production inquiète les autochtones. Elle est attribuée à un enrichissement du sol et à une migration de la truffe. Celle-ci voyage, paraît-il !

A la « Foire aux Andouilles » du Val d'Ajol  
 La Foire aux Andouilles du Val d'Ajol est une manifestation qui veut dire, cela va de soi.  
 Le R.P. Lelong, qui a écrit une « somme » quasiment encyclopédique intitulée La Célébration de l'Andouille, répondant à l'invitation du Val-d'Joie, a promis de venir signer, le 15 février, sur la Foire, son amusant ouvrage.

Un gousin de fruits de mer pas comme les autres...  
 VIN : Sauvignon de Bordeaux, Reau de Provence  
 authentique plant romain - chef Jean MOUSSIE  
 au « BISTRO 121 »  
 121, rue de la Convention, 1<sup>er</sup> - VALU 12-83 - Ouvert tous les jours.

Les 2 exclusivités

NOS LAMPEZ MARRON	12 euros	NOS SAUCES MARRON	16 euros
NOS SAUCES MARRON	15 euros	NOS SAUCES MARRON	15 euros
NOS SAUCES MARRON	15 euros	NOS SAUCES MARRON	15 euros
NOS SAUCES MARRON	15 euros	NOS SAUCES MARRON	15 euros
NOS SAUCES MARRON	15 euros	NOS SAUCES MARRON	15 euros

**POLISÉE**  
 BAL 44-50  
 44, Champs-Élysées  
 12-2-1965

CLIEUX (S.-et-M.), R.N. 4, à 70 km. Portes Vincennes et Charenton  
 Location de son installation au

### CHATEAU de MONGLAT

Jean-Jacques CAREY vous attend pour vous présenter ses SPÉCIALITÉS DU PÉRIGORD et du QUERCY — SPÉCIALES FRUITS DE MER  
 Vacances de Pâques : ouverture de la piscine chauffée  
 Dîner aux chandelles dans la salle du 8<sup>e</sup>  
 SEMINAIRES ET REUNIONS D'INDUSTRIELS - SALLES DE CONFÉRENCES ET DE BANQUETS RÉSERVÉES, SPÉCIALEMENT AMÉNAGÉES, SONDISATION, PRIX FORFÉTAIRES - RÉSERVEZ VOTRE SÉJOUR DES MAINTENANT AU 43 à AUGERS-EN-BRIE

52 aux écoles

DES FAMILLES TRIPES À LA MODE DE CAEN  
 500 GRAMMES AUX POMMES SOUFFLÉES

**PHARAMOND**  
 LA PAELLA  
 DELICIEUSE  
 LES CABBARET G. H. RABU  
 LES INNOVATIONS SENSATIONNELLES  
 UNE PRÉPARATION PARFAITE  
 DÉTACHABLES L'APPRETEZ TOUS LES JOURS  
 250 grammes - 1,20 francs  
 500 grammes - 2,20 francs  
 1000 grammes - 4,20 francs  
 2500 grammes - 8,20 francs  
 5000 grammes - 15,20 francs  
 10000 grammes - 28,20 francs  
 20000 grammes - 52,20 francs  
 30000 grammes - 72,20 francs  
 40000 grammes - 92,20 francs  
 50000 grammes - 112,20 francs  
 60000 grammes - 132,20 francs  
 70000 grammes - 152,20 francs  
 80000 grammes - 172,20 francs  
 90000 grammes - 192,20 francs  
 100000 grammes - 212,20 francs

Une nouvelle confrérie gastronomique  
 Deux événements d'importance ont marqué la semaine. Fêtes des Andouilles du Val d'Ajol (Vosges) et la Foire aux Andouilles de Nemours (Seine-et-Marne). Ces deux événements ont permis de constater que le vin qui nous fait vivre est un produit qui nous rend heureux et qui nous apporte le bien-être.

**LE GAIN SCIENTIFIQUE AU TIERCE**  
 Bénéficiaire de la Loterie Nationale  
 25-2-1965