

*En l'honneur
Symphonie - Vire
Pharaon du Val d'Ajol*

*Reine des Vosgiens
de Paris.
Pour ce seul
Ch. Puy. 22-1-69.*

*Continu, et bravo
pour la Lorraine*

*Avec mes félicités
pour une réalisation remarquable*

*Bonne nuit
à tous
Ch. Puy*

Bien mes félicitations et sympathies

*Au lieu de mes compliments
à l'effort
de l'ensemble*

*Que c'est bon
l'accueil
à Nancy*

*Pour ce seul tant seul
Guillou*

*CA MARTIN Trouwayer - sur son
L'Américain a sur son
front est le mariage
est un des plus beaux
de la vie tout le monde !!*

PARIS

22 JANVIER 69

A partir du
20 janvier et
pour 15 jours

La Tour Eiffel sera "l'étendard de la Lorraine"

DE NOS SERVICES PARISIENS. — Hier, au restaurant panoramique du premier étage de la tour Eiffel, une vingtaine de personnalités s'étaient réunies pour un déjeuner-débat organisé par M. Pellet, président de la Chambre régionale d'Agriculture de Lorraine; M. Friedrick, directeur de cet organisme, et son adjoint M. Azis.

Eiffel, et de M. Boudet, directeur du restaurant, un tour d'horizon a été fait sur le programme de la « Quinzaine lorraine de la Tour », qui débute le 20 janvier prochain.

On sait que pendant quinze jours, pour reprendre l'expression de M. Friedrick, « la tour Eiffel sera l'étendard de la Lorraine ». Dans le restaurant on servira des menus lorrains concoctés par des spécialistes de la

gastronomie de chez nous. Les restaurateurs, surtout vosgiens, ont répondu avec enthousiasme à la proposition. C'est ainsi que, par roulement, huit d'entre eux prendront possession des cuisines de la Tour. Ils viendront du buffet de la gare de Metz, du restaurant des Ventes de Liverdon, de la Rotisserie des Cordeliers de Nancy, de l'Hôteliers du Palais des Ballons de St-Maurice-sur-Meuse, de l'Hôtel Central et du Moulin Blanc d'Epinal, de l'hôtel du Centre de Rupt-sur-Meuse, de l'hôtel de la Promenade de Balainvillers et du Relais des Ducs de Lorraine d'Epinal.



C'est d'ailleurs le propriétaire de cet hôtel, M. Chironne, qui assume la responsabilité de ce secteur gastronomique de la manifestation.

Parmi les spécialités qui ont été retenues et qui seront révélatrices (à la soirée), le steak aux truffes, le canard aux carottes et le foie gras, le pintadeau poché meunier, le conard aux carottes et le bœuf à la Rambervillers.

La salle de restaurant sera décorée d'affiches et de photos évocatrices. Les sites les plus pittoresques de notre province, dans les vitines qui servent de présentoir, les spécialités du cru seront exposées dans les vitrines. Les produits laitiers et la mirabelle, les vins du Loubou.

Une charmante hôtesse d'accueil, qui appartient au S.I. de Metz, Mlle Jacqueline Damblin, dont nous avons fait la connaissance hier, tiendra un comptoir où les diplômes touristiques et la documentation la plus abondante seront mis à la disposition des visiteurs désireux de mieux connaître nos riches touristiques.

Les chevaliers du tast-andouilles à la Tour Eiffel



Hier, au restaurant panoramique de la Tour Eiffel, les meilleurs maîtres-queue et les représentants les plus éminents de la gastronomie lorraine furent les hôtes de 200 convives, parmi lesquels de très hautes personnalités. Les Chevaliers du Tast-Andouilles avaient tenu à représenter dignement la spécialité du Val d'Ajol, et ce plat fut grandement apprécié par les invités hôtes de la capitale. De l'air en chronique régionale les détails de ce qui fut cette brillante réception dans le cadre de la quinzaine lorraine de la Tour Eiffel.

Notre cliché : Le groupe des Confrères du Tast-Andouilles après déjeuner se trouvant aux Jeunes Filles costumées, qui assurèrent l'accueil des invités.



Une délégation de la confrérie à la Tour Eiffel : Elle annonce la foire à la capitale.

Au cours de la journée du 21, un dîner de gala rassemblera quelque 100 invités. Les huit cuisiniers qui se sont portés volontaires pour faire apprécier la cuisine lorraine seront là, pour une fois, tous ensemble. Cette manifestation se complétera éventuellement, par un volet culturel dans un théâtre municipal de Paris. Seront proposés à côté des spécialités lorraines, les principales œuvres littéraires traitées, par le terroir et il est question d'une séance de dédicaces à laquelle seraient conviés les auteurs lorrains.

Un gros effort de propagande a été fait en faveur de cette quinzaine dans le capitole, précédemment et chez les Lorrains qui résident à Paris. Mais le directeur du Comité de propagande et d'exposition des produits lorrains a également alerté les directeurs des grandes entreprises industrielles et commerciales de la province sur l'importance qu'il y aurait à situer à la tour Eiffel leurs rendez-vous d'affaires particuliers pendant la période considérée. A cette invitation a répondu, à l'unanimité, une lettre de nos associés, des chèques pour une députation gratuite de mirabelle au bas de la tour Eiffel.

Il ne nous reste plus qu'à souhaiter à la Quinzaine lorraine de Paris à tout le succès d'affluence que lui mérite sa préparation minutieuse.