



GRÉMIO LITERÁRIO



## A FESTA DOS 125 ANOS • 1971/72

MENSAGEM  
DO PRESIDENTE

ESTIMADOS SÓCIOS

No ano de 1971, festejaram-se os 125 Anos do Grémio Literário com grande pompa cerimonial e com ilustres convidados. Estas comemorações prolongaram-se até 30 de Junho de 1972, com um jantar e baile, com a presença de cerca de 450 participantes.

Este evento teve grande repercussão nos meios informativos em Portugal e no estrangeiro.

Foi dado realce à ementa do jantar, chamado o “banquete do Século”; à grande cozinha francesa ao tempo, a mais conceituada no mundo, oferecendo o Grémio Literário não uma viagem a França percorrendo os famosos restaurantes estrelados com estrelas Michelin, mas trazendo as estrelas ao Grémio Literário.

A viagem hoje proposta, é uma viagem de recordação e visita a esse evento, guiada pelo ilustre sócio e gastrónomo Eng. José Bento dos Santos, Presidente da Academia Portuguesa de Gastronomia.

As suas palavras seguramente irão despertar sensações gustativas dignas de uma experiência única.

António Pinto Marques

A EXALTAÇÃO  
DO GOSTOPOR  
JOSÉ BENTO DOS SANTOS

Anos 70. As portas da Nouvelle Cuisine abriam-se ao mundo de par em par. O mais importante movimento na História da Culinária, comparável ao Impressionismo no campo da Arte, tinha acabado de nascer em França,



[continua na página 2]



lançado por uma geração de cozinheiros geniais, na sequência de movimentos como a “Nouvelle Vague” no cinema ou até o Maio 68.

Os Cozinheiros libertam-se do código da cozinha de Escoffier, aligeiram as cozeduras, simplificam os molhos e, sobretudo, dão a máxima importância ao produto e ao seu sabor genuíno, que deve ser exaltado e não disfarçado com exageros culinários. Os restaurantes da Nouvelle Cuisine são premiados com as ambicionadas estrelas Michelin e as listas de espera para conseguir uma mesa atingem largos meses.

É precisamente nesta época e contexto que o Grémio Literário celebra os seus 125 anos e, para a Festa desta efeméride, convida os dez mais encomiásticos Chefs de França para preparar o Jantar de Aniversário e que são o expoente máximo dessa nova cozinha francesa.

Uma pequena nota gastronómica sem querer destacar um *primus inter pares*. Um dos grandes ícones culinários da nouvelle cuisine na altura, era a utilização do *trou normand*, (uma recriação do





que acontecia nos grandes banquetes normandos, que eram intervalados com goles de aguardente para permitir aos convivas continuar a desfrutar das quantidades gigantescas de comida], ou seja um sorvete aligeirado, perfumado com um álcool (kirsch, champanhe, calvados...) para saborear entre os pratos que compunham a refeição.

Percebe-se bem que o Menu, elaborado a 20 mãos (!), tem um equilíbrio delicado e uma *finesse*, o que significa não ter sido afectado por qualquer disputa ou exibicionismo entre os Chefs que o preparam. Pelo contrário, assumindo um verdadeiro trabalho de equipa, os Cozinheiros apresentam em conjunto um menu de uma autêntica luxúria gastronómica, que irá encantar todos os que tiveram o privilégio de estar presentes.

Este ágape do dia 30 de Junho de 1972, é muito justamente apelidado por alguns como o “banquete do século”. A simples leitura de Menu causa uma emoção digna de um maestro

ao ler uma partitura de eleição. É o despertar do espírito, mais que o acordar dos sentidos. É o profundo sentimento de felicidade que deve

## «Bouquet des Six Menus»

«Le gourmand doit montrer l'esprit qu'il a, celui qu'il emprunte chaque matin et même celui qui lui manque».

Grimod la Reynière

Sala Verde	Terrajo	Jardim
<p>Buffet Talleyrand et Caramé Pâté d'anguille Reni LASSERRE Langoustes à la nage Jean et Pierre TROISGROS Coulébie de Sauxon Collets* Raymond OLIVER Sorbet Citron Gaston LENOTRE Jambonnette de volaille Antonin Carême* Pierre LAPORTE Salle de chevreuil St Hubert Jean Pierre et Paul HABERLIN Bismarck aux framboises Roger VERGE Vacherin vanille-fraise Reni LASSERRE Petits fours en volute de nougatine Gaston LENOTRE</p>	<p>Buffet Brillat-Savarin et Grimod la Reynière Terrine de Ranares Roger VERGE Brochettes de Langoustines sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE Jambon au foie et aux herbes* Paul BOCUSE Sorbet champagne Pierre LAPORTE Turbot en soufflé aux truffes* Louis OUTHIER Dolfin de saumon au point Charles BARRIER Crepes Chantilly Raymond OLIVER Le Grand Desert Jean et Pierre TROISGROS Petits fours en volute de nougatine Gaston LENOTRE</p>	<p>Buffet Ranulpho Ortigão, Júlio César Machado e Bulhão Pato Pâté d'anguille Reni LASSERRE Brochettes de Langoustines sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE Jambon au foie et aux herbes* Paul BOCUSE Sorbet Kirsch Charles BARRIER Coulébie de Sauxon Collets* Raymond OLIVER Côte de boeuf sauce bordelaise* Jean et Pierre TROISGROS Bismarck aux framboises Roger VERGE Pêches à la glace pâtis au champagne Jean Pierre et Paul HABERLIN Petits fours en volute de nougatine Gaston LENOTRE</p>
Jardim	Jardim — Lado Tejo	Jardim — Lado Tejo
<p>Buffet Cesar Fitz et Escoffier Terrine de Ranares Roger VERGE Casseroles de Sole* Reni LASSERRE Brochettes de Langoustines sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE Sorbet citron Gaston LENOTRE Coulébie de St Martin* Charles BARRIER Foie gras à la mignonne Michel ROBERT-GUERARD Omelette à la neige Paul BOCUSE Le Grand Desert Jean et Pierre TROISGROS Petits fours en volute de nougatine Gaston LENOTRE</p>	<p>Buffet André Michelin et Prince Kormonsky Soupe de moules* Jean et Pierre TROISGROS Brochettes sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE Langoustes poivres roses* Roger VERGE Sorbet champagne Pierre LAPORTE Turbot en soufflé aux truffes* Louis OUTHIER Aiguillettes de carottes Michel ROBERT-GUERARD Selle de chevreuil St Hubert Jean Pierre et Paul HABERLIN Crepes Chantilly Raymond OLIVER Vacherin vanille-fraise Reni LASSERRE Petits fours en volute de nougatine Gaston LENOTRE</p>	<p>Buffet Fernand Point «Le Roi» Soupe de moules* Jean et Pierre TROISGROS Brochettes sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE Langoustes poivres roses* Roger VERGE Sorbet Kirsch Charles BARRIER Coulébie de Sauxon Collets* Raymond OLIVER Foie gras à la mignonne Michel ROBERT-GUERARD Les coq à la neige Paul BOCUSE Pêches à la glace pâtis au champagne Jean Pierre et Paul HABERLIN Petits fours en volute de nougatine Gaston LENOTRE</p>



## Grémio Literário

Festa dos 125 Anos com a presença da  
Grande Cuisine Française seguida de Baile

### Caros Consócios:

Em Abril de 1971, iniciámos o ano das comemorações dos nossos 125 anos. Fechamos agora, com esta festa e a «beneficência de citrinos» este ano de comemorações, depois das recepções ou reuniões intelectuais entretanto já realizadas e de que nos permitimos destacar: «Conferência das Conferências do Casino» e recepções a Jean Fourastié; Eugénie Ionesco e Couve de Merville. A nossa Fundadora, Senhora Dona Maria II, apontava na Carta Régia que nos criou há 125 anos que o nosso fim é a cultura das letras e das belas-arts. Considera esta Direcção, que esta Festa com que rematamos o nosso ano de comemorações não desmerece do culto das letras e das belas artes, que sempre nos inspirou. Nesta ordem de ideias, permitimo-nos citar este extracção da carta dirigida pelo escritor Alexandre Dumas a «Jules Janina» e com que abre a 1.ª Edição de 1833 do seu «Le Grand Dictionnaire de la Cuisine»:

A la tête des gastronomes nous vous plaçons, Monsieur, sinon pour votre gourmandise du moins pour votre volonté, pour votre saine, pour votre honnêteté de faire quelque jour, quand vous aurez assez de loisir, de notables progrès dans cette grande science du bien-vivre, qui est, à bien prendre, la science mignonne de tous les hommes distingués de l'univers. Puisque ce livre rappelle à la France ce grand art qui se perd, l'art qui courait toutes les diligences, toutes les courtoisies, sans lesquelles tous les autres sont inutiles et perdus; l'art hospitalier par excellence, qui emploie avec un égal succès tous les produits les plus excellents de l'air, des eaux, de la terre: le bœuf de la prairie et l'aloette du champ de blé; la glace et le feu; le faisan doré et la pomme de terre; le fruit et la fleur; l'or, la porcelaine et les plus suaves peintures; l'art des quatre saisons de l'année, des quatre âges de la vie de l'homme; la seule passion, bonheur entre toutes, qui ne laisse après elle ni le chagrin ni le remède. De tous ces chefs-d'œuvre, qu'il est si éternel comme celui de complice de la même chanson, nous avons fait un livre unique, et, s'il fallait une épigraphe à ce livre, nous prendrions la devise de votre poète et la vôtre: — Se laissez être heureux. — Indulgence genio!

Paris, le 10 octobre 1833.

Votre ami,

LE SECRÉTAIRE DE FEU CARAMÉ.

É Justamente este «se laissez être heureux» que o nosso Grémio Literário vos oferece para esta noite, Caros Consócios, sem ataraxia por isso a cultura das belas-arts ou letras, que há 125 anos nos foi regamente determinada.

### Indicações úteis

#### Caro Consócio:

- 1.º — O Grémio Literário terá três espaços de utilização para o jantar-céa: jardim, terrajo e sala de restaurante;
- 2.º — O bilhete com seu poder tem a indicação do espaço a que pertence a sua mesa, bem como o número desta;
- 3.º — Logo que chegar ao Grémio Literário queira com a ajuda do seu bilhete e das Hospedeiras, localizar a sua mesa e o lugar que nela se encontra marcado;
- 4.º — O serviço de todas as bebidas e que é feito à mesa, só terá início, com os aperitivos, uma vez que os sócios já estejam sentados;
- 5.º — Uma vez instalado na sua mesa e no seu lugar, queira ler todo o programa de que estas «instruções úteis» fazem parte, enquanto saboreia os aperitivos que lhe vão sendo servidos à mesa;
- 6.º — São seis os «buffets» dispersos pelo jardim (4); terrajo (1) e sala de restaurante (1);
- 7.º — Cada «buffet» está identificado com um nome histórico da gastronomia;
- 8.º — A cada «buffet» corresponde uma ementa principal pelo que no todo existem seis ementas diferentes;
- 9.º — Cada uma das seis ementas é composta por dez iguarias da especialidade e da preparação pessoal de um dos «doz grandes contemporâneos» que vieram para o serviço;
- 10.º — Os dez serviços de cada uma das seis ementas, vão desde os pratos frios até aos pratos quentes, sem esquecer as sobremesas;
- 11.º — Os pratos quentes serão marcados com um asterisco;
- 12.º — O quarto prato de cada uma das ementas é constituído por um sorvete. Trata-se do «sorbet normando», que tem a célebre função de relaxar o apetite...
- 13.º — A sua mesa, caro Consócio, pertence a um dos seis «buffets» existentes e cuja ementa se encontra em destaque dentro do programa que está sobre a sua mesa;
- 14.º — Não aconselhamos, antes de ter esgotado visualmente e gostosamente as possibilidades do seu «buffet», o «satisfecimento» nos outros cinco «buffets», onde terá sempre tempo de se dirigir mais tarde, se ainda tiver forças para isso...
- 15.º — O baile só se iniciará com o serviço das sobremesas, assim como o serviço dos «Wiskies», a pedido dos cozinheiros franceses;
- 16.º — Esteja sempre atento, querido Consócio, à circunstância de que se as bebidas alcoólicas lhe são trazidas à mesa, já lhe pertence a si dirigir-se ao seu «buffet» para se servir de cada um dos dez pratos da sua ementa;
- 17.º — Nessa altura e depois de se certificar que também se serviu do noilho que acompanha a maioria dos pratos, só lhe pedimos para regressar à sua mesa onde está sempre garantido o seu lugar marcado para saborear então a «maravilha» que lhe é dedicada pelos dez maiores cozinheiros de França.

Muito Obrigado

NOTA — Duzentos dos seiscentos impressos dos «Menus» datam de 1905.



ter tido quem aqui participou, seguramente superior ao prazer efêmero de cada garfada. É o reconhecimento de que o gosto daquela refeição única, em si própria, ultrapassou largamente o somatório dos gostos de todas as partes que a constituíram.

Poucas vezes na história culinária moderna terá havido banquetes cozinhados por uma verdadeira

plêiade de estrelas, como aconteceu há meio século no Grémio Literário. Essa capacidade de organização, a par de uma cultura gastronómica relevante, foi sempre uma via que o Grémio soube honrar e percorrer, continuando a servir no seu restaurante uma cozinha e um serviço de grande dignidade, que nos deve orgulhar a todos nós.



### EMAIL DE SÓCIOS

De forma a agilizar a comunicação com os Sócios neste período, solicitamos aos prezados Consócios, que habitualmente recebem o Boletim Mensal por carta, que nos facultem o endereço electrónico.