



## 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 ceremonial 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 manquent.*

Grimod la Reynière

<p style="text-align: center;">Sala Verde</p> <p><i>Buffet Talleyrand et Caramé</i> <i>Pâté d'anguille René LASSERRE</i> <i>Languette à la noix Jean et Pierre TROISGROS</i> <i>Coulibiâche de Saumon Colette Raymond OLIVIER</i> <i>Sorbet Citron Gaston LENOTRE</i> <i>Jambonette de volaille Antonin Carême * Pierre LAPORTE</i> <i>Selle de chevalier St Hubert Jean Pierre et Paul HÄBERLIN</i> <i>Bavaroise aux framboises Crêpes Chantilly Roger VERGE</i> <i>Vacherin vanille-framboise René LASSERRE</i> <i>Petits fours en velouté de nougatine Gaston LENOTRE</i></p>	<p style="text-align: center;">Terraço</p> <p><i>Buffet Brillat-Savarin et Grimod la Reynière</i> <i>Terrine de Raveuse Roger VERGE</i> <i>Brochettes de Langoustines sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE</i> <i>Jambon au foie et aux herbes * Paul BOCUSE</i> <i>Sorbet champagne Pierre LAPORTE</i> <i>Tarlot en soufflé aux truffes * Louis OUTHIER</i> <i>Douine de caneton au poivre Charles BARRIER</i> <i>Le Grand Dessert Raymond OLIVIER</i> <i>Le Grand Dessert Jean et Pierre TROISGROS</i> <i>Petits fours en velouté de nougatine Gaston LENOTRE</i></p>	<p style="text-align: center;">Jardim</p> <p><i>Buffet Ramalho Ortigão, Júlio César Machado e Bulbão Pato</i> <i>Pâté d'anguille René LASSERRE</i> <i>Brochettes de Langoustines sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE</i> <i>Jambon au foie et aux herbes * Paul BOCUSE</i> <i>Sorbet Kirch Charles BARRIER</i> <i>Coulibiâche de Saumon Colette * Raymond OLIVIER</i> <i>Côte de boeuf sauce herbeolaise * Jean et Pierre TROISGROS</i> <i>Bavaroise aux framboises Roger VERGE</i> <i>Pêches à la glace pâtissière au champagne Jean Pierre et Paul HÄBERLIN</i> <i>Petits fours en velouté de nougatine Gaston LENOTRE</i></p>
<p style="text-align: center;">Jardim</p> <p><i>Buffet César Ritz et Escoffier</i> <i>Terrine de Raveuse Roger VERGE</i> <i>Casserolettes de Sole * René LASSERRE</i> <i>Brochettes de Langoustines sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE</i> <i>Sorbet citron Gaston LENOTRE</i> <i>Cassonade de St Martin * Charles BARRIER</i> <i>Foie gras à la mi-gaumais Michel ROBERT-GUERRARD</i> <i>Oeufs à la meringue Paul BOCUSE</i> <i>Le Grand Dessert Jean et Pierre TROISGROS</i> <i>Petits fours en velouté de nougatine Gaston LENOTRE</i></p>	<p style="text-align: center;">Jardim — Lado Tejo</p> <p><i>Buffet André Michelin et Prince Kurnosky</i> <i>Soupe de moulle * Jean et Pierre TROISGROS</i> <i>Brochettes sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE</i> <i>Languette poivre rose * Roger VERGE</i> <i>Sorbet champagne Pierre LAPORTE</i> <i>Tarlot en soufflé aux truffes * Louis OUTHIER</i> <i>Agnellette de caneton Michel ROBERT-GUERRARD</i> <i>Selle de Chevalier St Hubert Jean Pierre et Paul HÄBERLIN</i> <i>Crêpes Chantilly Raymond OLIVIER</i> <i>Vacherin vanille-framboise René LASSERRE</i> <i>Petits fours en velouté de nougatine Gaston LENOTRE</i></p>	<p style="text-align: center;">Jardim — Lado Tejo</p> <p><i>Buffet Fernand Point «Le Roi»</i> <i>Soupe de moules * Jean et Pierre TROISGROS</i> <i>Brochettes sauce Belle Aurore Pierre LAPORTE</i> <i>Languette poivre rose * Roger VERGE</i> <i>Sorbet Kirch Charles BARRIER</i> <i>Coulibiâche de Saumon Colette * Raymond OLIVIER</i> <i>Foie gras à la mi-gaumais Michel ROBERT-GUERRARD</i> <i>Les oeufs à la neige Paul BOCUSE</i> <i>Pêches à la glace pâtissière au champagne Jean Pierre et Paul HÄBERLIN</i> <i>Petits fours en velouté de nougatine Gaston LENOTRE</i></p>

### Indicações úteis

Caro Consócio:

1.º — O Grémio Literário terá três espaços de utilização para o jantar-eça: jardim, terraço e sala de restaurante;

2.º — O bilhete em 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 Hospeleiras, 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 — Se seis os «buffets» dispersos pelo jardim (4); terraço (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 «dez grandes contemporâneos» que vieram para o servir;

10.º — Os dez serviços de cada uma das seis ementas, vão desde os pratos frios até aos pratos quentes, sem exigir as sobremesas;

11.º — Os pratos quentes estão marcados com um asterisco;

12.º — Cada prato de cada uma das ementas é constituído por um servente. Trata-se do «sócio normando», que tem a célebre função de relançar 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 acolhíamo-nos, antes de ter esgotado visualmente e gustativamente as possibilidades do seu «buffet», o «abastecimento» nos outros cinco «buffets», onde terá sempre tempo de se dirigir mais tarde, se ainda tiver fome para isso...

15.º — O balé só se iniciará com o serviço das sobremesas, assim como o serviço dos «Wiskies», a pedido dos cozinheiros franceses;

16.º — Estará 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 molho que acompanha a maioria dos pratos, só lhe pediremos para regressar à sua mesa onde terá 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 das «Mensas» datam de 1905.



## Grémio Literário

Festa dos 125 Anos com a presença do Grande Cuisinier Francês seguido de Boa

Caros Consócios:

Em Abril de 1971, iniciámos o ano das comemorações dos nossos 125 anos.

Fechamos agora, com esta festa e a bênção de oitavários este ano de comemorações, depois das recepções em reuniões intelectuais entre tanto já realizadas e de que nos permitimos destacar: «Centenário das Conferências do Casino» e recepções a Jean Fournier; Eugène Ionesco e Couve de Murville.

A nossa Fundadora, Senhora Dona Maria II, spontânea na Carta Régia que nos crêmos há 125 anos que o nosso País é a cultura das lettras e das belas-arts.

Considera esta Direcção, que esta Festa com que rematamos o nosso ano de comemorações não desmerece do culto das lettras e das belas-arts, que sempre nos inspirou.

Nessa ordem de idéias, permitimo-nos citar esse extracto da carta dirigida pelo escritor Alexandre Dumas a Jules Janin 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 plaignons, Monsieur, sinon pour votre gourmandise du moins pour votre volonté, pour votre éléve, pour votre honnêteté envers quelque jour, quand vous aurez assez de loisirs, de nobles progrès dans cette grande science du bien-être, qui est, à bien prendre, la science mignonne de tous les hommes distingués de l'anniversaire.*

*Permettez à l'heure rappeler à la France ce grand art qui se perd, l'art qui connaît toutes les élégances, 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'art des rôles, de la terre: le bœuf de la prairie et l'adolescente du champ de blé; la glace et le feu; le foie 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, heureuse entre toutes, qui ne laisse après elle ni le chagrin ni le remord.*

*De tous ces chefs-d'œuvre, gât et là à l'apuro comme autant de complets de la même chanson, nous avons fait un livre unique, et, s'il fallait une épigraphe à ce livre, nous prendrions la deute de votre poète et la vôtre: — Se laiser être heureux. — Indulgence genial!*

Paris, le 10 outubro 1833.  
Votre ami,  
LE SECRÉTAIRE DE FEU CAREME.

É Justamente esse laisser être heureux que o nosso Grémio Literário vos oferece para esta noite, Caros Consócios, sem arraigar por isso a cultura das belas-arts que, há 125 anos nos foi rigorosamente determinada.



ter tido quem aqui participou, seguramente superior ao prazer efémero 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

pléiade 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**.