

# "LA BONNE AUBERGE,"

**DIMANCHES  
WEEK-END  
VACANCES**

BULLETIN HEBDOMADAIRE DE GASTRONOMIE TOURISTIQUE  
ÉDITÉ PAR LA SECTION BELGE DE LA  
"LIGUE DES CENT MILLE,"  
POUR LA DÉFENSE DU BON MANGER  
PARAISANT LE VENDREDI SOIR, DE PAQUES A OCTOBRE

DIRECTION : —  
39, AVENUE SLEECKX  
BRUXELLES  
TÉLÉPHONE : 15.88.32 —

## POUR RECEVOIR RÉGULIÈREMENT « LA BONNE AUBERGE »

LA BONNE AUBERGE ET L'ANNUAIRE DU BON MANGER SONT ADRESSES GRATUITEMENT A TOUS LES MEMBRES DE LA LIGUE DES CENT MILLE EN BELGIQUE

Droit d'inscription : Fr. 5.—

Cotisation : Particuliers : 20 fr. par an.  
Hôteliers : 30 fr. par an.

Compte Chèques : de Carsalade 1803.48.

Secrétariat pour la Belgique : 39, av. Sleenckx, Bruxelles.

Tous les membres de la Ligue reçoivent une carte-insigne leur conférant de nombreux avantages

La « Ligue des Cent Mille » pour la Défense du Bon Manger, créée à Paris en 1928 est présidée par l'écrivain Paul Reboux et par Monsieur Gaston Gérard, maire de Dijon.

La section belge qui date de 1931, compte actuellement près d'un millier de membres.

Chaque membre de la Ligue reçoit une carte insigne.

Messieurs les Hôteliers qui désireraient être recommandés sont priés d'en aviser la Ligue qui examinera leur demande. La recommandation est toujours gratuite et révoquée.

## CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

Toutes les personnes qui reçoivent LA BONNE AUBERGE y trouveront à l'intérieur :

1. Une carte postale qui leur servira à retenir leur table du Dimanche à l'hôtel de leur choix.

2. Un talon d'invitation que nous les prions de remettre à l'hôtelier en payant leur note, s'ils ont été satisfaits.

Messieurs les Hôteliers sont priés de conserver ces talons jusqu'à la fin septembre 1933, date à laquelle ils voudront bien nous les retourner après les avoir munis de leur cachet.

Celui qui nous aura remis le plus grand nombre de ces talons sera déclaré lauréat du Concours pour 1933, et recevra un prix sur la nature duquel nous ne pouvons actuellement pas insister, mais qui sera celui qu'il aurait souhaité.

L'article de tête de notre prochain numéro sera consacré au CONCOURS DU BON HOTELIER 1933.

Hôteliers ! Attention !!

IL Y VA DE VOTRE INTERET!

## DIPLOMATIE CULINAIRE

Un de mes amis, qui a son franc-parler, m'a tenu le discours suivant :

— Les hôteliers ne sont pas malins !... Je n'en ai pas trouvé un seul, en parcourant « La Bonne Auberge », qui ait compris le parti qu'il pouvait tirer de ce merveilleux instrument que la Ligue vient de mettre à leur disposition.

Tiens, regarde... celui-ci

Fouilly-sur-Mer

Hôtel des Baleines, T.....

Qu'est-ce que ça signifie ?... Qu'est-ce qu'on « bouffe » dans cette usine à nourrir ?... Est-ce ainsi qu'on aguiche les clients ? Vitrine sans étalage ?... Magasin au volet clos ou pas éc ai-

ré ?... Cinéma sans programme ?... Et il y en a une bonne centaine comme ça dans le journal...

Et celui-ci... écoute-moi ça :

Le déjeuner copieux du Dimanche  
Les exquis crêpes aux liqueurs  
La cuisine incomparable.

Et allez donc. Zim, boum. En avant la musique ! Quel boniment ! Quel battage forain ! Entrez donc, Mesdames et Messieurs, c'est bien mieux ici qu'en face...

Une chose m'étonne; c'est qu'il n'ait point ajouté : et l'on rend l'argent à la sortie si vous n'êtes pas content.

C'est pas fini. En voici un qui nous donne son MENU ; lisons :

Soupe .....  
Truite de rivière  
Plat de viande  
Légumes de saison  
Choix de desserts

Ça, c'est le déballage de Bazar; tout l'étalage sur le trottoir. Si tu n'es pas renseigné qu'est-ce qu'il te faut !...

Au fait, il n'a pas tout dit; j'aurais ajouté : pain, poivre, sel, moutarde, huile et vinaigre, etc. Quel attrait pour attirer le beau monde !...

Et celui-ci qui annonce mystérieusement : Ses spécialités tant appréciées...

Et celui-là qui s'annexe comme spécialités : les truites, le jambon d'Ardenne et les écrevisses, ... comme si on ne trouvait pas ça partout...

Et quelle pauvreté dans la « tentation » !...

Est-ce que l'arsenal de la cuisine ne possède pas assez d'armes pour que chacun puisse attaquer différemment la gourmandise des clients ?

La gourmandise, ce péché merveilleux, bien plus divers que l'amour, puisqu'on le peut commettre de bien plus de façons et que la variété des objets en est immense, il semble que les hôteliers veulent nous en dégoûter, à en banaliser, comme ils le font, les rites.

Moi, vois-tu, si j'étais hôtelier, je m'y prendrais autrement. Je chercherais un ou deux plats alléchants et je n'en mentionnerais pas plus.

Tiens : par exemple :

Poulet grillé à la Marinière  
Artichauts à la Barigoule

ou encore :

Chartreuse de pigeons  
Jets de houblon à la Poulette

Est-ce que tu ne te traînerais pas sur ton derrière, toi, pour aller goûter ça ou tant d'autres bonnes choses ?... et sois persuadé que le complètement du menu serait à l'avenant.

L'hôtelier intelligent, mais il doit faire comme la modiste; truc épatant : un, ou deux chapeaux très élégants en vitrine; cela suffit pour que le magasin fasse d'excellentes affaires.

Voilà. Je vous ai reproduit le discours de mon ami aussi exactement que possible.

C.

## NOS BONS HOTELIERS :

### Le Père Courtin

«HOTEL des ALLIÉS» à WÉPION

Sur son enseigne il est écrit en grandes lettres: « Hôtel des Alliés » et en petits caractères, en dessous : « Courtin ».

Personne ne connaît l'Hôtel des Alliés; tout le monde connaît le Père Courtin. On ne l'a jamais vu habillé autrement qu'en Maître-Chef, car le Père Courtin est avant tout un grand cuisinier. On vous dira aussi qu'il est peintre — ça c'est son violon d'Ingres. Au reste, vous pouvez en juger par les petites fresques qui décorent le restaurant des Alliés... Bon, voilà que je vais être indiscret !

Le Père Courtin est un artiste, un artiste culinaire. Il a d'ailleurs de qui tenir et s'il est revenu, comme il dit, « à la poêle de son père » c'est avec raison; car il est expert en art gastronomique, et il eût été regrettable qu'un tel talent n'eût pas trouvé à s'épanouir.

Le Père Courtin a ses secrets, ses préparations, ses recettes, inimitables et toujours exquis. Il faut le voir préparer ses pâtés en croûte, véritables poèmes de gourmandise.

Il n'aime pas les faux gourmands; il a horreur des dineurs, ces gâcheurs de bonne chère. J'en connais des tas qui m'ont déclaré avoir été si mal reçu chez lui qu'ils n'y mettraient jamais plus les pieds. Les vrais gourmands et le Père Courtin s'en réjouissent.

Mais vous ne connaissez pas le Père Courtin si vous ne l'avez jamais vu que dans le coup de feu du dimanche em... d'avoir chez lui tant de gens qui viennent par snobisme et ne savent pas apprécier.

Pour connaître le Père Courtin, il faut aller chez lui en semaine, et avoir la chance d'y être en intimité. Vous serez alors soigné par cet excellent cuisinier, doublé d'un excellent homme, comme vous ne pouvez l'imaginer.

Mais, n'ayez pas le malheur de lui déplaire; il est comme tout le monde, il y a des figures qui ne lui reviennent pas — et alors... il se confinerait dans sa cuisine, en vous vouant à tous les diables.

P. de C.

EST-CE QUE LES LÉGUMES ET LES ENTREMETS SONT MORTS ?