

“LA BONNE AUBERGE,,

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

BULLETIN HEBDOMADAIRE DE GASTRONOMIE TOURISTIQUE

DIRECTION :

EDITE SOUS LE PATRONAGE DE LA
“LIGUE DES CENT MILLE,,

POUR LA DEFENSE DU BON MANGER
PARAISANT LE VENDREDI SOIR

39, AVENUE SLEECKX, 39

... BRUXELLES ...

TELEPHONE : 15.88.32

CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

1^{er} ex-aequo : **Nouveau Monde**, Tirlemont 46 p.
Ma Témame, Barbençon ... 46 p.
 2^{me} **Denet**, à Temploux 45 p.
 3^{me} **Grd Hôtel Meuse**, Waulsort 29 p.

5^e Page: LISTE DES BONS ENDROITS.

Ne parlez pas de corde...

Un de nos aimables hôteliers que nous avions pressenti pour qu'il assistât au dîner intime « Lucullus chez Lucullus » que nous organisons le 3 février en l'honneur des lauréats de La Bonne Auberge, nous en répond une bien bonne.

Ecoutez plutôt :

« Vous me tentez avec votre invitation de « Lucullus chez Lucullus ». Mais... les restrictions qu'en faites-vous ?... Cela représente pour moi: train 75 fr., dîner 100 fr., plus frais divers, etc... J'aurais eu le plus grand plaisir... et voilà que cette fichue crise m'oblige à freiner. »

Dites-moi, mes chers amis de la Ligue des Cent Mille, si vous ne trouvez pas savoureuse à point cette réponse hôtelière !

Vous qui, une fois par mois, vous mobilisez à grands frais pour aller déjeuner chez des hôteliers, bien que la crise sévisse aussi bien pour vous que pour eux.

Ah ! que voilà bien la mentalité humaine ! Fais ce que je dis, mais ne fais pas ce que je fais.

Et cependant, hôtelier de mon cœur, que diriez-vous, si, lorsque vous nous adressez votre projet de Menu, on vous rétorquait les mêmes arguments ?

Et considérez, je vous prie, qu'au dîner, auquel nous vous avions convié, il n'est point question d'une « folle dépense » ; qu'il s'agit uniquement d'une prise de contact entre touristes et hôteliers, — autour d'une table, c'est entendu — mais sans arrière-pensée d'une dépense postérieure au déjeuner ; tandis que, lorsque nous allons chez vous, si nous quitions votre maison dans l'instant que nous nous levons de table, vous en tireriez un nez !

Chez vous il faut que l'on reste et qu'on fasse « de la dépense » après le déjeuner

pour vous rattraper d'un Menu à Cinquante francs qui ne vous rapporte rien, mais dont le prix vous semble exorbitant lorsqu'on vous convie à « en essayer » une fois à votre tour !

Ah que vous fûtes mal avisé, mon cher hôtelier, de nous ouvrir ainsi votre âme !

Et avez-vous donc oublié qu'il ne faut jamais parler de corde dans la maison d'un pendu ?

Lucullus chez Lucullus

La Ligue des Cent Mille et le Groupement de la Bonne Auberge fêteront le samedi soir 3 février prochain les hôteliers qui ont gagné les prix du Bon Hôtelier en 1933.

Les trois coupes offertes par MM. L. Piéard, R. Laderier et A. Gilbert leur seront remises au cours d'un dîner intime qui aura lieu à « La Maison Haute », à Boitsfort et dont le Menu, que nous donnons ci-dessous, a été ordonné par notre sympathique Président du Comité hôtelier, M. Georges Smets.

Le Potage des Veneurs
 Le Chapon au Pilipili
 Le Choix de Légumes
 Le Baron d'Agneau Dauphine
 Le Riz Impératrice

Châteauneuf du Pape 1921
 Château Saint-Pierre 1904
 Monopole Heidsiek 1919

Si quelques hôteliers du Groupement voulaient assister à cette amicale réunion où nous serions très heureux de les recevoir, nous les prions de bien vouloir nous en aviser au plus tôt.

Gratitude

Nous avons reçu de M. Auguste Lonny, directeur de l'Institut des Aveugles et Sourds-Muets de Berchem-Ste-Agathe, une lettre dans laquelle il nous accuse réception de la somme de 805 francs, produite par notre réunion de Temploux ; M. Lonny ajoute :

« Au nom du Conseil d'Administration du Protectorat et de ses protégés, je me permets, Monsieur le Secrétaire de vous prier de bien vouloir accepter mes remerciements les plus sincères pour

» votre geste de haute philanthropie. Je vous sens très obligé si vous daigniez associer vos collaborateurs aux remerciements que je vous transmets et les assurer de la profonde gratitude des infirmes de la vue et de l'ouïe. »

Le scandale des routes

Pour peu que cela continue Bruxelles ne sera plus bientôt relié aux centres de province que par des chemins impossibles.

Route d'Anvers, route de Gand, route de Mons, route de Liège, autant de routes barrées. Route de Charleroi, abominablement mauvaise, malgré de récentes réfections, jusqu'à Mont-St-Jean.

Le Gouvernement s'en f.....

Les Pont et Chaussées s'en f.....

Les entrepreneurs s'en contref.....

Il n'y a que les automobilistes et les hôteliers qui ne s'en f... pas. Les uns comme les autres réclament tant et plus, sans le moindre succès d'ailleurs.

Le fisc imperturbable continue à palper sans le moindre remords l'argent des automobilistes et à taxer d'autorité les hôtels et restaurants que l'Etat met dans l'impossibilité de faire des affaires.

Si encore on travaillait sur ces chantiers !... Mais il n'en est rien.

Il n'y a pas huit jours, sur le chantier de la Grand'route de Louvain à Tirlemont, il y avait juste quatre hommes, quatre malheureux qui n'en fichaient pas la secousse, et — soyons juste — à chaque extrémité du chantier un autre ayant pour mission d'arrêter les autos de tourisme ; je dis bien : les autos de tourisme car s'ils m'ont empêché de passer, j'ai vu, tandis que j'examinais l'état des travaux, charrettes à chevaux, camions et camionnettes de livraison auxquels on livrait tranquillement passage.

Que signifient ces façons de faire, sinon que tout le monde s'en f... et que hôteliers et touristes peuvent se contenter d'être les « cochons de payants » ?

Ne croyez pas d'ailleurs que l'Etat soit seul coupable.

Dernièrement on nous signalait de la région du Mont de l'Enclud que les chemins vicinaux y sont dans un tel état de délabrement que les hôtels de la région sont inaccessibles six mois par an.

Il eût été extraordinaire n'est-ce pas que les communes qui emboîtent le pas à l'Etat

Il y a des gens qui s'étonnent

toutes les fois qu'il s'agit de palper des taxes ne le lui emboîtassent pas lorsqu'il s'agit de se payer en plus la tête des contribuables.

Est-ce que cela va continuer ?

Est-ce que les « intéressés » automobilistes et hôteliers, n'ont, au Parlement ou ailleurs, personne qui puisse parler en leur nom, mais parler de façon à se faire écouter et obéir !

Parce que s'il s'agit simplement d'une timide interpellation à la suite de laquelle on se contentera de la pommade d'une promesse, ça ne vaut même pas la peine de se déranger ; ça ne changera rien à la situation actuelle.

Vaste Programme

(Suite et fin.)

Nous en terminons aujourd'hui avec l'exposé de notre programme pour 1934.

Chacun se rappelle certainement quelques-unes de ces phrases qui ont paru en exergue dans nos précédents numéros :

Homard-poularde... Poularde-Homard
Les légumes et les entremets sont-ils morts ?
Créez-vous des spécialités..., etc.

C'est ce thème que nous voulons reprendre, ces clous sur lesquels nous voulons encore frapper pour que vous vous enfonciez bien ces idées dans la tête.

Mais, oui ; je sais que je suis embêtant. Seulement ne croyez-vous pas qu'il est terriblement embêtant aussi de retrouver sur toutes les cartes de restaurants les mêmes sempiternelles préparations ?

La plupart des hôteliers sont comme ces enfants qui ont appris le piano, mais qui n'ont jamais su faire que des gammes. C'est d'une monotonie épouvantable et inexcusable.

Epouvantable parce que rien n'est indigeste comme de se voir servir tous les jours l'immanquable veau, l'inévitable poularde, l'obsédant homard ; inexcusable parce qu'il n'y a peut-être pas un art plus divers que celui de la cuisine.

Songez donc ! Le musicien n'a à sa disposition que les quelques notes de la gamme, et, pour les accommoder, il ne dispose que d'un jeu d'instruments assez restreint ; le peintre n'a que les quelques couleurs de l'arc-en-ciel dont les combinaisons chatoyantes sont très limitées ; le littérateur ne dispose que des mots, des pauvres mots trop souvent impuissants à rendre sa pensée ; le sculpteur ne peut fixer son œuvre que dans quelques rares matériaux...

Mais vous ! Vous, artistes de la cuisine, vous disposez non seulement des viandes, des charcuteries et de la volaille, mais du gibier et des poissons, de tous les trésors de la mer et de la forêt ; et des innombrables légumes et de la variation infinie des fruits et de toutes les combinaisons inventées par les hommes : pâtes, pâtisseries, vins, li-

queurs ; et des aromes, de l'ail et des truffes, des champignons et des herbes odoriférantes ; vous avez à votre disposition des richesses infinies de parfums, de goûts, de fumets. Et de cette immense fortune vous n'êtes pas fichus de sortir autre chose qu'une demi-douzaine de plats sans originalité qui se représentent sur vos cartes avec leur régularité désespérante de plats du jour !

Ah ! comme vous manquez d'imagination, comme vous êtes peu artistes.

Moi, si j'avais l'honneur de tenir une hôtellerie je voudrais y étonner chaque jour ma clientèle par l'inattendu de mes préparations ; je me ferais un point d'honneur de ne servir à ma table que des « créations » ; comme ces artistes de la couture et de la mode qui ne « sortent » que des modèles, ces maîtres-tailleurs qui ont des trouvailles personnelles pour harmoniser l'individu avec son vêtement.

Enfin, je ne ferais pas de la confection ; je voudrais être un cuisinier romantique.

Je sais, je sais — inutile de me le redire — il y a le souci commercial.

Mais n... d. D... est-ce que le poète, le musicien, le sculpteur, l'écrivain, vivent de l'air du temps, ou de la vente de leurs œuvres ? Et leur art n'est-il pas qu'un noble gagne-pain ?

Est-ce que le couturier, la modiste, ne vendent pas leurs modèles ?

Je sais bien, parbleu, qu'à côté de ces artistes, il y a le magasin de confection, la machine à chromos, le romancier à feuilletons et le faiseur de ritournelles. Je le sais et je le déplore, hélas, car autant l'art est beau et digne, autant ces falsifications sont basses, dégradantes et indignes.

Je le sais ; et c'est pourquoi je me désole que la plupart des restaurants ne soient que des usines à nourriture.

Ah ! que j'aimerais pouvoir donner à chacun de vous son étiquette d'esthétisme. Comme il me plairait de dire qu'un tel est l'artiste de la Marée, que tel autre est le Maître incontesté du pâté de gibier, que personne ne sait mieux que celui-ci accommoder une macédoine de légumes, que celui-là enfin confectionne les plus délicieux entremets !

Voyons, est-ce que ça n'est pas engageant ce que je vous dis là ? Est-ce qu'il n'y a pas au fond de vous un peu d'amour-propre qui s'indigne à la pensée que vous pourriez sortir du commun, devenir un nom dans l'armorial de la cuisine, et que vous restiez apathiquement dans la tourbe des marmitons sans gloire ?

Est-ce qu'à défaut de cet orgueil il n'y a pas en vous le désir de contenter une clientèle de gourmets, de recevoir des éloges pour un Menu bien conçu, un plat bien présenté, un repas bien réussi ?

Est-ce qu'il ne vous intéresserait pas que l'on dise : je vais déjeuner chez un tel ; alors qu'on répète aujourd'hui : là ou ailleurs c'est tout comme ?

Nous avons créé une Ligue de gourmets ; nous avons créé un Groupement de bons hôteliers ; nous avons mis à votre service un

journal apprécié qui, chaque semaine, fait connaître à des milliers de fines bouches, qui les attendent, les spécialités que vous aurez élaborées ; et vous ne vous servez pas de ce merveilleux instrument de renommée !

Il n'est pas possible que cet appel ne soit pas entendu ; il n'est pas possible que vous ne répondiez pas à notre attente : Il n'y a bientôt plus de gourmets pour aller au restaurant s'ils ne trouvent pas des cuisiniers artistes. Ils se contenteront de satisfaire chez eux leur délicate gourmandise ? Car ne l'oubliez pas, les gourmets ne s'entraiment pas au bon goût en faisant mauvais chère chez eux ; bien au contraire.

Je connais quantité de ménages où l'on mange, comme jamais on n'a mangé chez vous ; et, pour ma part, je puis dire que les seuls vrais bons diners que j'aie faits sont ceux qui ont été préparés et cuisinés chez moi ou chez quelques amis intimes.

Or, cela, c'est ce qu'il y a de plus dangereux pour vous, et c'est contre quoi vous devez lutter de toute votre intelligente initiative.

P. de C.

Service : 10 p. c.

C'est une formule.

Une formule idiote, injuste et souverainement disproportionnée, que l'on a tendance à substituer aujourd'hui au pourboire libre.

Et je me demande pourquoi ?

Si c'est pour parer au « radinisme » de quelques clients, cette formule est comparable au pavé de l'ours dans la fable de Fontaine. En outre, elle va dans ce cas à l'encontre des intérêts de l'hôtelier parce que vous ne me ferez pas croire que celui qui est « radin » l'est uniquement pour la question du pourboire. En réalité il l'est tout autant pour le choix de son Menu. Ce qui consulte en premier lieu sur la carte ce n'est point l'énoncé des plats, c'est la colonne des prix ; et soyez assuré que, d'autorité, il élimine, sans même leur jeter un œil de regret, tous les mets catalogués au-dessus de ce qu'il compte « y mettre ». Je connais ainsi des gens qui préparent dès le potage le montant de leur addition qu'ils connaissent d'avance à un sou près, ayant mentalement, tout en parcourant la carte, totalisé leur déjeuner. Ce sont des gens qui se noient.

Ce n'est évidemment que dans le cas de déjeuner à la carte que je trouve le 10 p. c. idiot, injuste et disproportionné.

Qu'on le dénomme comme l'on voudra pourboire ou service ; ce que le client laisse en plus du prix de son déjeuner est destiné à fournir le salaire du garçon. Or, que celui-ci vous apporte un bœuf nature ou une aile de poulet, un demi de bière ou une bouteille de Bourgogne, son travail est identiquement le même. Comment comprendre alors que deux garçons, servant, l'un, un déjeuner démocratique, et l'autre un repas aristocratique, touchent pour une même besogne des salaires différents ?

et voudraient que nous fassions

Qu'on ne m'objecte pas la difficulté de trouver une formule acceptable et qui dispenserait de toute controverse, de la mine déconfite comme de la courbette obséquieuse.

Dans certains restaurants on indique sur la carte un droit fixe de couvert ; droit d'ailleurs illégitime, car l'hôtelier doit calculer le prix de ses plats ou de ses repas de façon à ce qu'ils paient ses frais généraux quelconques. Il n'y a pas plus de raison en effet de réclamer un droit de couvert qu'un droit de chaise ou de casserole ou de fourneau.

Mais, puisqu'il est admis que l'hôtelier ne paye pas les serveurs et que ceux-ci doivent vivre du pourboire laissé par les clients, pourquoi ne pas légaliser cet état de chose en indiquant pour tout repas un prix fixe de service en tête de la carte ou du Menu ?

Ainsi on ne favoriserait ni le léserait personne ; et celui qui sert le démocrate mettrait autant d'empressement que celui qui sert l'aristocrate, car il n'y aurait plus à redouter un pourboire de famine ni à espérer un « trinkel » royal.

Rien n'empêcherait d'ailleurs le client de manifester, s'il le désire, son contentement par une ajoute supplémentaire, mais alors volontaire, qui serait le véritable pourboire.

Informations utiles

Jems's Port nous prie de communiquer à nos membres du Groupement que ses caves et bureaux ont été centralisés 38, av. Jean Dubrucq, à Molenbeek et qu'il passera, accompagné de son camion de livraison, leur rendre visite avant la Pentecôte, de façon à pouvoir livrer immédiatement toutes commandes.

Il espère qu'on voudra bien attendre son passage pour passer les ordres de Porto.

**

une fine bouche...
une mise distinguée

RENE

le tailleur des gourmets
ses pardessus
ses costumes à

995 Frs.

155. boul. ad. max.
bruxelles tél. 17.89.14.



Quantité d'Etablissements, Membres du Groupement possèdent des cartes, dépliants, etc., sur lesquels ils mentionnent les recommandations les plus bizarres. Nous avons eu dernièrement entre les mains un de ces documents publicitaires où l'on se recommandait d'une agence d'auto-cars !

Bien que la plupart des organismes qui

patronnent ces Etablissements ne fassent nullement autorité en matière de gastronomie, nous voulons bien admettre des recommandations sérieuses telles par exemple que celle du Royal Automobile Club de Belgique.

Mais pourquoi diable ne vous recommandez-vous pas du Groupement de la Bonne Auberge, et quelle référence culinaire vaut celle-là ? (D)

*

**

Des Restaurateurs qui croient sans doute se faire ainsi une excellente réclame baptisent des plats soit de leur nom patronymique, soit du nom de leur Etablissement. C'est tout simplement prétentieux.

Mais cela peut être aussi... ridicule. (E)

*

**

A tous ceux qui nous doivent quelque argent nous dédions ces lignes :

Mettez un peu d'empressement à payer, quand vous recevez notre avis ; et, si vous attendez l'envoi de notre quittance postale toujours annoncée, ayez au moins la pudeur de payer à présentation au lieu de la laisser retourner et de régler ensuite le principal ; car vous laissez à notre charge des frais de taxe et encaissement qui grèvent lourdement notre budget alors que vous en avez assumé la charge par votre carence jusqu'à la date de paiement libre dont nous vous avons avisé avant envoi de quittance. (F)

*

**

Nous avons demandé à tous les Membres du Groupement de bien vouloir placer en bonne vue dans leurs Etablissements les affichettes que nous leur envoyons pour informer leur clientèle de nos réunions gastronomiques.

Y en aurait-il qui le fissent ? Nous les croirons sur parole, mais nous serions heureux de les connaître. (G)

CRITERIUM, Champagne de la Ligue

Ne faites pas placer une énorme, ni même une petite pancarte, devant la porte de votre concurrent. C'est malhonnête ; on appelle cela de la concurrence déloyale, et finalement c'est vous qui en pâtirez car on plaindra votre victime... et de là à la sympathie il n'y a qu'un pas. Et puis il y a tout de même les Tribunaux. (H)

*

**

Si vous nous écrivez et sollicitez une réponse, joignez un timbre à votre lettre. Les fonds minimes dont nous disposons sont plus utilement employés à la propagande générale qu'à affranchir des lettres à des particuliers. (I)

CRITERIUM, Champagne de la Ligue

Tous nos annonceurs sont membres de la Ligue des Cent Mille. Ils vous serviront avec le plus grand empressement et nous ne

doutons pas que vous ayez la plus grande satisfaction. (O)

*

**

Des prix en argent de 1,000, 500 et 250 francs peuvent être gagnés par tout hôtelier qui nous aura amené, de sa clientèle, durant l'année 1934, respectivement 200, 100 ou 50 membres à la Ligue des Cent Mille.

Les hôteliers que cela intéresse sont priés de nous en aviser. Ils recevront très prochainement un carnet à souches numérotées avec cartes de demandes d'admission détachables qu'ils n'auront qu'à faire remplir et à nous retourner. (B)

*

**

Parmi les nombreux Membres de la Ligue des Cent Mille en Belgique chaque profession compte quelques représentants toujours disposés à se mettre au service de leurs collègues de la Ligue.

Quoi que ce soit dont vous ayez besoin : intellectuel ou matériel, demandez-nous, avant de vous adresser ailleurs si l'un de nos Membres ne peut pas vous faire ses offres de services.

Et notez que la serviabilité et l'honnêteté sont de règle à la Ligue. (Q)

CRITERIUM, Champagne de la Ligue

Nous prions nos Membres, particuliers et hôteliers, de bien vouloir nous signaler tous les « guignols » qu'ils connaissent sur les routes belges, ainsi que les hôtels qui les ont fait placer.

Nous prions d'autre part les Hôteliers et Restaurateurs qui ont fait placer ces « épouvantails » et qui seraient disposés à les enlever, de se faire connaître. (R)

*

**

La publicité sur les bandes du journal est à louer. 20 francs le mille, par 20,000 bandes.

Y a-t-il parmi nos membres commerçants quelqu'un que cette publicité intéresserait ?

Nous serions heureux d'avoir réponse d'urgence. (J)

*

**

« La Bonne Auberge » est régulièrement adressée tous les vendredis à tous les Membres de la Ligue et à tous ceux du Groupement hôtelier.

Nous prions ceux qui ne la recevraient pas de bien vouloir nous en aviser afin que nous recherchions d'où proviennent ces erreurs. (K)

CRITERIUM, Champagne de la Ligue

Un + un + un + un + ... = beaucoup.

Si vous avez un ami gourmand, faites-le membre de la Ligue.

Faites de tous vos amis gourmands des membres de la Ligue. (M)

mais qui ferait 50 ou 100 kilomètres

AGENDA GASTRONOMIQUE

Nous avons créé cette rubrique pour que les hôteliers membres du Groupement puissent faire connaître leurs Menus aux membres de la Ligue des Cent Mille non seulement pour le dimanche, mais dans toutes les occasions où il est intéressant pour eux de le faire, telles que : kermesses aux boudins, fêtes locales diverses, fêtes carillonnées comme Noël, Pâques, etc., époques de spécialités telles que gibier, pêche et autres.

Il suffit, pour se rendre compte de l'intérêt que présente cette rubrique, de voir la régularité avec laquelle quelques-uns d'entre eux y font annoncer leurs menus.

Nouveau Monde, à Tirlemont

MENU A 28 FRANCS.

Pour le dimanche 28 janvier 1934.

Potage Tortue
Sole au Vin blanc
Mignon de Veau
Petits pois à la Française
Poularde à la Broche
Salade Frisée
Fromages
Fruits

Hôtel Denet, à Temploux

DIMANCHE 21 JANVIER

MENU A 35 FRANCS

« Au Mouton d'Or », Namur

DINER « RECLAME » à 22 fr. 50.

Crème de Tomates
Truite Meunière
Tournedos petits pois
Pommes Allumettes
1/2 Poulet de grain rôti
Salade
Gâteau ou Fruits

Aux Trois Pistolets, Hasselt

Hôtel — Café — Restaurant.

Premier Etablissement de la Province, disposant de tout confort moderne.

Tous les dimanches, durant la saison d'hiver.
Ses MENUS à 25 fr., composés comme suit :

Un Hors-d'œuvre
Un potage
Un plat de poisson
Un plat de viande, pommes et légumes
Un plat de volaille ou gibier
Desserts divers

Restaurant du Pavillon

36, rue de l'Echiquier, Paris.

Tous les jours : Repas alsacien, Fr. 20.

Le mardi : Poule au pot béarnaise, Fr. 13.

Le premier jeudi de chaque mois :

Dégustation de produits alsaciens, choucroutes, charcuteries, vins, eaux-de-vie, Fr. 50.

Groupement hôtelier de la "Bonne Auberge,"

Le groupement hôtelier de « La Bonne Auberge » est une Ligue des bons hôtels, bons restaurants et d'une façon générale de toutes bonnes maisons où l'on peut trouver à des prix raisonnables une nourriture saine ou des boissons de choix. A ce titre les pâtisseries, ainsi que les Tavernes, buffets froids, etc., peuvent en faire partie, ainsi que les traiteurs et maisons d'alimentation.

Le but du groupement est de faire connaître, avec l'aide de la Ligue des Cent Mille, toutes les bonnes maisons et de diriger vers elles par une action collective la masse des touristes.

Les maisons admises au groupement, sur enquête et références de premier ordre, jouissent des avantages suivants :

L'inscription en majuscules dans la Liste des Bons Endroits;

Le droit à toute mention publicitaire suivant cette inscription;

La remise d'un Jalon de la Bonne Auberge à placer bien en vue sur la façade;

La participation aux diverses réunions de propagande gastronomique, organisées par la Ligue des Cent Mille;

Ainsi que la participation à toutes autres initiatives ultérieures ayant pour but une publicité collective pour les Membres du Groupement.

Aucun de ces avantages ne peut être accordé à des hôteliers qui ne sont pas Membres du Groupement.

Toutes les maisons qui sont citées en petits caractères dans la liste des Bons Endroits et que nous considérons comme bonnes peuvent, sur simple demande, devenir Membres du Groupement de la Bonne Auberge.

Celles qui nous sont signalées comme bonnes peuvent également devenir Membres du Groupement après un stage de 1 à 3 mois aux demandes d'admission, stage pendant lequel il sera procédé à une enquête et à la vérification des références.

Nous tenons à la disposition des unes et des autres des **formules de demande d'admission qu'il suffit de demander au Secrétaire** du Groupement. (Ne pas nous retourner le bulletin de la Ligue des Cent Mille qui est destiné aux touristes.)

Il est de l'intérêt de toutes les bonnes maisons de s'affilier au Groupement de la Bonne Auberge pour nous aider à intensifier la lutte collective contre les gargoniers qui sont la plaie de la corporation et qui, par des procédés peu scrupuleux, détournent les touristes des bons endroits, gâtent son goût et font un tort énorme aux hôteliers consciencieux.

Secrétariat général :

39, Avenue Sleafx, Bruxelles 3.

Téléphone : 15.88.32.

Inspecteur Général :

M. J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Bruxelles.

COMITE D'HONNEUR :

Hôtelier :

MM. Georges Smets, Maison Haute, Boitsfort.
Ch. Jacob, Nouveau Monde, Tirlemont.
Louis Martin, Ma Témaine, Barbençon.
Georges Denet, Hôtel Denet, Temploux.
Jos. Verriest, Grd Hôtel Verriest, Bruges.

Inspecteurs :

M. Gustave FIVE, 89, rue Ten Bosch, Bruxelles.
M. Léon FRANCK, 224, av. de la Reine, Bruxelles.
M. Jean PIRET, 21, rue H. Lemaître, Namur.
M. Jean SEGERS, 140, av. d'Amérique, Anvers.
M. Ad. LECLERCQ, 131, r. du Commerce, Ciney.
MM. Jules BUISSERET et Paul BRADFER, Chimay.

des pommes nature et un demi export ?

Liste des bons endroits

(Hôtels — Restaurants — Tavernes — Pâtisseries)
Traiteurs, maisons d'alimentation.

Avis important. — Notre travail de sélection des bons endroits est loin d'être terminé; il se continue par radiations et par ajoutés; car nous avons pu indiquer des Etablissements douteux et en omettre d'excellents.

Tout établissement supprimé, l'est toujours pour un motif gastronomique.

« La Bonne Auberge » ne publie aucune liste officielle, payante ou de complaisance.

Les Etablissements qu'elle mentionne sont uniquement indiqués par les gourmets de la « Ligue des Cent Mille ».

Si vous figurez dans la liste de « La Bonne Auberge », cela prouve que votre maison est bonne, tant mieux pour nous.

Si vous n'y figurez pas ou n'y figurez plus, tant pis pour vous.

ABREVIATIONS :

M : Menu P : Pension W : Week-End.

— « —

A Bruxelles

Speculaus et pains d'amandes de Bruxelles.

ANSPACH

AU FILET DE SOLE, 1, r. Grétry. T. 12.68.12.
Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
PÂTISSERIE VAL. WEHRLI, 10, Bd Anspach.
T. 12.98.23. — Sert un lunch à **12.50 et 14 francs.**
dans son ravissant entresol.

MARCHE AU POISSON

RESTAURANT JUSTINE. T. 11.06.56 (Carte).
BROUCKERE
RÔTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

MONNAIE

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuyer. T. 11.06.43.
NORD
COSMOPOLITE, pl. Rogier. T. 17.40.85.
M 18 — 25 P 70.

Jem's Wine (Taverne), 31, Bd Botanique.
Taverne E. Ville, 4a, Bd Botanique.

MADOU

Taverne Libertas, 21, Bd Bischoffsheim.
IXELLES
Taverne du Champs de Mars, 20, r. Ch. de Mars.
Taverne de l'Esplanade, 1, r. Esplanade.

PORTE LOUISE

COUPOLE, 7-8, pl. Louise. T. 11.15.13. M 15 — 25.

Chapon Fin — Leyman — Lion d'Or.
Marée — Sabot — Gastronom — Pet. Louvain.
Silver Grill — Kléber.
Parc-aux-Huitres — Monnaie — Paix — Belle
Meunière. — Epaulé de mouton.
Canard Sauvage — Côtelette — Omer.
Cordemans.
Rest. Paris — Palace — Rôt. Ardennaise.
Hôt. Calais — Grand Laboureur.
Ravenstein — Roy d'Espagne.
Amphitryon — Strobbe — Letellier — Phare.

En Province

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles.

LA FORET DE SOIGNES

BOITSFORT, 8 k. R. (5-6) (53).
MAISON HAUTE. T. 48.19.22. Trams 16, 30, 31,
33 (term.) M. 25 — 1^{er} ordre — conf. moderne.
Pet. Horloge — Châlet-Forêt — Chât. Groenendael.

QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3).
(ancienne chaussée de Tervueren).

LE BELVEDERE. T. (02) 51.62.91.
Menu 25 fr. et carte — Grand jardin — Garage.
Spécialités : Paprika Goulasch. Escalope de Veau
Magenta. Rizotto à la Piémontaise.

TERVUEREN, 15 k. R. (3).

CHATEAU DE TERVUEREN. T. (2) 51.60.11.
Salles pour banquets et diners privés. Grands et
petits salons.

Menu du dimanche, 30 francs. Prix spécial pour
Week-End.

Thé-Concert du dimanche : 5 fr. la consommation.
Pour vos soirées, réceptions, demandez nos
menus et projets à tous prix.

HOTEL BEAUSOLEIL. T. (02) 51.64.51.

6-8, avenue Elisabeth.
Terminus Trams Tervueren et Trains électriques.
Séjour enchanteur, reposant, tranquille.
M 30 — P et W 60 - 75-

Alsemberg. — Les Terrasses.

Vivier d'Oie. — Rest. Vert Chasseur — Villa Lor-
raine.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R. (6-5) (53) La Hulpe-Genval.
FERMETTE. T. (02) 53.66.28. P 35, W 50.
Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av. vin.
Rallye Saint-Hubert — Pavillon Japonais.
Normandy — Gd Hôtel du Parc.

WAVRE

Tarte au fromage.
BIERGES, 25 k. R. (4) (37), panneau indicateur.
LES ETANGS. T. 378 — Menu à 35 francs.
Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.
Grand parc, étangs, pêche, canotage.
Tennis, Golf miniature.

OTTIGNIES, 33 k. R. (4) (37).

HOTEL DUCHENE. T. 35. M 13.50 — 25
P 30 — 35. W 60 G. g.

CAMPINE BRABANÇONNE

Campenhout — Châlet Tudor.

KEERBERGEN, 23 k., ch. Haecht.

HOTEL LES LIERRES. T. Rymenam 32.

M 17.50. P 40. W 50.
Tennis et Golf miniature gratuitement
à la disposition des clients.

La Bicoque.

Ses goûters de famille — Ses portos
Ses bières anglaises — Ses bières locales.
Montaigu. — La Vieille Barrière.

DIEST, 50 k. R. (2).

HOTEL DU PROGRES. T. 112. M 15 — 25.

P 35. W 55.

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

MALINES, 23 k. R. (1).

CARILLON D'ARGENT, 64, rue Notre-Dame.

T. 1720. (Face à l'Eglise Notre-Dame.)
Carte. Rien préparé d'avance sauf un plat du jour.
LA COURONNE, place Gare. T. 130.

M 30 — (Vin à discrétion compris) — P 35.

ANVERS, 45 k. R. (1) — Pains d'Epices d'Anvers.

Grd HOTEL DE LONDRES, 58, av. de Keyser.
T. 259.69 (7 l.) M 25-35. carte, P dep. 90, 1/2. P 70.

QUEEN'S HOTEL, 13, Quai Van Dyck.

T. 27.214. — M 25. — P dep. 80. — Garage.
Café Suisse.

HEYST-OP-DEN-BERG, 42 k. R. (1) (16).

AU VIEUX CHAUDRON. T. 22.

HERENTHALS. 71 k. R. (2) (53) (52) (12).

A LA ROSE D'OR. T. 111. En semaine, 15 francs
(5 services). Tous les dimanches menu spécial,
25 fr. (6 services).

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

HASSELT, 80 k. R. (2).

AUX TROIS PISTOLETS. Tél. : 72 — M 15-20.

NEERPELT, 100 k. R. (2) (21) (15) (12).

HOTEL NEUF. T. 77 — M 12 à 17.50.

Situation très salubre en plaines bruyères et sapi-
nières.

Genck. — Hôtel des Artistes.

VERS LA HESBAYE

CORTENBERG, 15 k. R. (3).

LA TOURELLE. T. (02) 54.05.86. M 15 — 20 et
carte. Salle pour noces et banquets.

HOTEL DE LA FLECHE D'OR.

Les Trois Sapins, Café.

TIRLEMONT, 50 k. R. (3) ou (2) (3).

NOUVEAU MONDE (Station). T. 20.

(V. Agenda.)

LIEGE — LA VESDRE

PLATEAU DE HERVE

Argenteau. — Tourne-Bride.

LIEGE, 100 k. R. (3) ou (2) (3).

TRIANON, 12, Bd Sauvenière. Tél. 11.104.

M 7.50 à 25. — Nombreux plats au choix, grillade
et broche électriques.

Bécasse — Chemin de fer — Dounen — Boulevards
Moderne.

Tiiff. — Hôtel du Casino.

SPA - LA GILEPPE-BARAQUE MICHEL

SPA, 125 k. R. (3) (32 ou 31-32).

HOTEL DU CENTRE, 27, av. de Marteau. T. 224.

M 20. — P 40 - 55. — W 50.

Palmoral.

Polleur. — Hôtel de la Hoëgne.

Tiège. — La Charmille.

FRANCORCHAMPS, 137 k. R. (3) (31 ou 32) (32)

HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.

Cuisine honnête — Bonne cave.

VALLEE DE L'AMBLEVE

Aywaille. — Hôtel du Commerce.

Harzé. — Hôtel des Ardennes.

Lorcé. — Hôtel de la Vallée.

CHEVRON, 150 k. R. (3) (33), Lorcé à Chevron.

HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36.

Remouchamps. — Hôtel des Etrangers.

Roanne-Coo. — Hôtel des Princes.

Coo. — Hôtel de Liège.

Trois-Ponts. — Hôtel de la Salm.

Stavelot. — Grand Hôtel Mignon.

Ligneuville. — Hôtel du Moulin.

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).

RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysse 202.

Ne pas confondre avec ancienne direction.

Propriétaire : Vandenhoute-Soyeur, ex-chef de
la Belle Meunière d'Ostende, ex-saucier du Piazza.

TEMPLOUX, 50 k. R. (5) (49) ou (4) panneau.

HOTEL DENET. T. St-Denis-Bovesse, 65.

Menu à 35 francs. (V. Agenda.)

...faire un excellent repas, n'allez que dans les Etablissements...

.. mentionnés en majuscules. Ce sont ceux qui font partie du groupement hôtelier de...

VALLEE DE LA MEUSE

- ANDENNE, 80 k. R. (4) (17).
- HOTEL DE LA PAIX.** T. : 369.
Carte. Dimanche dîner touriste 18-25.
Huy. Aigle Noir.
- NAMUR, 60 k. R. (4) ou (5) (49).
- BEAU SITE** (La Plante). T. 184. M 25-35.
Poissons de la Meuse. — Ecrevisses de Sambre et Meuse. — Poulet à la Mosane.
- HOTEL MOUTON D'OR.** 59, rue Godefroid.
T. 346 — M 15-25 — P 40.
(Voir Menu)
- HOTEL IV FILS AYMOND.** 39, r. Marchovelette.
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.
Taverne Rubens, rue de Fer.
- Taverne du Globe.** 33, rue Marchovelette.
- Pâtisserie Suisa.** 29, rue Marchovelette.
- Flandre — Victoria — Saint-Aubain.
- Harskamp — Chât. de Namur. — Continental.
- LAMBES, 62 k. R. (4) ou (15) (49) (47).
- CHATEAU D'AMEE-PLAGE.** rue de Dave.
T. 1762. — M 25-35 fr. — P depuis 65 fr.
- WEPION, 65 k. R. (4) (17).
- PERE COURTIN** (Alliés). T. Namur 964.
- HOTEL DE LA MEUSE.** T. Namur 545.
M 20-30 — P 40 — W 50.
Spécialité: Poissons de Meuse et Pâtés de Gibier.
- BOREUXVILLE** (Profondeville), 70 k. R. (4) (17).
- HOTEL DE BELLE-VUE.** T. Profondeville 52.
Profondeville. — Hôtel de la Rhétorique.
Taverne Select.
- ANHEE-S/MEUSE, 85 k. R. (4) (17).
- TOURNE-BRIDE.** T. Yvoir 201. M 20-30, carte.
Le plus coquet, le plus agréable.
Chauffage central.
- Bouvignes.** — Auberge.
- DINANT, 00 k. R. (4) (17) ou (47).
- HOTEL HERMAN.** pl. de Meuse. T. 136.
M 20 à 45 et à la carte. Pet. W 60.
- HOTEL TERMINUS.** av. Gare. T. 133. M 18-30.
- ANSEREMME, 93 k. R. (4), (17), (47).
- HOTEL DU BROCHET.** T. Dinant 105.
M 20-25. — P 40. — W 45.
- WAULSORT, 95 k. R. (4) (17).
- Grand HOTEL de la MEUSE.** T. Hastière 38.
M : 20 à 30 fr. — P : 50 à 60 fr. — W : 65 francs.
- LE GRAND HOTEL.** T. Hastière 22.
M 25 - 40 — P 60 — W 65.
Hôtel Bellerive.

VALLEE DU BOCQ

- EVREHAILLES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir à Crupet (4 k.).
- LA BONNE AUBERGE. T. Yvoir 243.

BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

- HAVELANGE, 97 k. R. (4) (36).
- HOSTELLERIE DE LA POSTE MARCHE**

Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHE — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables

Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.

La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

Hôtel de la Cloche.
Barvaux. — Les Hazalles.

DURBUY, 113 k. R. (4) (29).

HOTEL DES SPORTS. Tél. Barvaux 95.
M 12.50 à 30. — P 40.—

Spécialités : Rognon de veau durbuysienne.
Caneton de l'Ourthe à l'orange.

EREZEE, 122 k. R. (4). Marche à Manhay.

HOTEL DE BELLE-VUE. T. permanent n° 2.
Cuisine réputée. Truites. Grand Parc. Tennis.
M : 14-18. — P : dep. 30.

Hotton. — Hôtel Vallée.

MELREUX, 115 k. R. (4) (34).

HOTEL DES ETRANGERS. T. 24. Prix mod.
P dep. 30 — Cuisine réputée — Bonne cave.

Spécialité : Truites de rivière et gibiers.

MARCOUR, 125 k. R. (4). Marche Hotton (34).

LE PACOLET. Tél. Rendeux 55.
M 20-25 — P 40-50 — W 65.

Rendeux. — Touristes.

LAROCHE, 127 k. R. (4) (28) ou (4) Marche à Laroche.

HOTEL DU NORD. T. 25 (1^{er} avril-30 septemb.).
M : 20-25. — P : 45. — W : 55.

LES MERLETTES. T. 59 (Val Pierreux).
M 20-30. — P 45-60.

Grèves — Gibier — Ecrevisses — Truites.

A LA TRUITE D'OR. T. 97.

Hôtel du Sud.

Nadrin. — Hôtel du Hérou.

HOUFFALIZE, 157 k. R. (4) (26).

HOTEL DU COMMERCE. T. 15.

AU PAYS DES GROTTES et VALLEE DE LA LESSE

La Grotte de Han est citée par tous les guides de voyages comme une merveille naturelle unique au monde, par les proportions gigantesques de ses salles, la profusion et la blancheur de ses cristallisations, la féerie de sa sortie sur le plus vaste lac souterrain connu.

La Grotte de Rochefort, toute différente, complète admirablement cette excursion.

ROCHEFORT, 122 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

Ciergnon à Rochefort.

HOTEL BIRON. T. 60.

M 22-30 et carte. — P depuis 55 fr.

Han-sur-Lesse, Belle-Vue et Grotte.

Houyet. — Hôtel de la Lesse.

SOUR D'AVE, 117 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL DU RY D'AVE. T. : Wellin 13.

M 25 à 35 — P 45-50 — W 50-60.

Ses pâtés de lièvre et gibier. — Son perdreau flambé. — Ses grives. — Ses crêpes Julien.

WELLIN, 120 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL DES ARDENNES. T. 32.

F. DERAVET. — Ses menus à prix fixe, 15-30.

Ses spécialités. — Son parc boisé. W 45-50.

NEUPONT-HALMA, 125 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL BEAU SEJOUR (près Finet).

T. Wellin 35.

Daverdisse. — Hôtel du Moulin.

VERS LES BORDS DE LA SEMOIS

BARONVILLE, 100 k. R. (4) (17 ou 47) (47).

HOSTELLERIE L'ENCLOS. Tél. Beauraing 70.

M 20-30 — P 40-45 — W 50.

Spécialités : Truites, Ecrevisses, Gibiers, Diners fins sur commande. Ch. central. Eau courante.

BEAURAING, 105 k. R. (4) (17 ou 47) (47).

HOTEL SAINT-MARTIN.

En reconstruction après incendie.

VRESSE-SUR-SEMOIS, 142 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (45).

HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33.

Télégr. « Henrion-Vresse ». — Prix fixes et à la carte. — Ses truites au bleu. — Ses pâtés de canard et gibiers. — Ses écrevisses et son homard à la Père Henrion. — Chambre av. s. d. b., W.-C.

— Chauffage central.

ALLE-S/SEMOIS, 146 k. R. (4) (17 ou 47) (45).

LA CHARMILLE. T. Vresse 77.

Membre. — Les Roches.

BOUILLON, 150 k. R. (4) (17 ou 47) (47).

Bouillon, c'est l'Ardenne avec ses rochers à pic, ses rivières chantantes, ses forêts aux sous-bois délicieux, ses points de vue superbes, ses échappées féeriques.

Bouillon, c'est le pays du grand air, des promenades merveilleuses, le pays des bons hôtels et de l'accueil charmant.

Bouillon, enfin, c'est 1000 ans de notre histoire racontée à de nombreux visiteurs par l'antique château-fort de Godefroid.

HOTEL DE LA POSTE. T. 6.

Ses Menus du dimanche à 30 fr.

HERBEUMONT, 165 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (44) (45) Bertrix à Herbeumont.

LA BONNE ESPERANCE. T. Saint-Médard, 35.

Pas de cuisine en série. — Au goût du passant, depuis 17.50 fr.

FLORENVILLE (Martin), 190 k. R. (4) (17) (48) (15).

HOTEL DU VIEUX MOULIN. T. 76.

M 16 — 18. P 40 — 45. W 90 — 100.

AU PAYS GAUMAIS

Le pays Gaumais c'est la région de Virton, St. Mard, Ethel; pays d'eaux vives, de collines boisées, de routes pittoresques et accidentées où les paysages riants, succèdent aux crêtes sauvages de l'Ardenne.

C'est le pays des truites et des écrevisses, le pays aussi de l'exquis Jambon fumé, le pays enfin de l'hospitalité proverbiale qui fait qu'on conserve de ce coin privilégié le meilleur souvenir.

VIRTON, 213 k. R. (4) (17 ou 47) (48) Neufchâteau à Virton.

LA RENOMMEE. 8, Grand'Rue. Tél. 54.

Siméon-Noël — M 15-18 — P 20-35.

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

MARCINELLE (Hublimbu), 50 k. R. (5).

LE BOIS FLEURI. 16, av. Tilleuls. M 25.

Tél. Charleroi 14.892.

Beaumont. — Macarons.

BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36).

MA TEMAINE. T. Beaumont 92. Prix fixe et carte.

CHIMAY, 111 k. R. (5) (21) (61).

HOTEL DU COMMERCE. T. 25.

M 10-15. — P 28-40.

Virelles. — Hôtel du Lac.

Couvin. — Hôtel Saint-Roch.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).

HOTEL MODERNE, rue de la Station. Tél. : 44

Casteau. — Hostel. St-Christophe.

M 15-20. — P 30-40.

MONS, 60 k. R. (7).

HOTEL DEVOS, 7, r. Coupe. I. 535.

M 15 — 20. P 45. W 45.

Royal, Taverne, Gd Place. T. 759. Buffet froid.

MONT DE L'ENCLUD ET TOURNAISIS

TOURNAI, 80 k. R. (8).

Ballons de Tournai.

CHILDERIC'S HOTEL, 25, r. Athénée.

T. 260. — M 15-20. — P 45. — W 50.

ORROIR, 75 k. R. (9).

LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.

M 12-15. — P 30.

“ La Bonne Auberge ,, et les seuls que nous puissions recommander sans restriction.

LES FLANDRES VERS L'YSER

RENAIX, 56 k. R. (9) (62).
HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex.: Lison).
 T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche : 35.
 AUDENARDE, 64 k. R. (9).
HOTEL DE LA POMME D'OR. T. 56.
 M 15-20. — P 30.
 Courtrai. — Hôtel du Damier.
 Ypres. — Hôtel du Sultan.

LES BORDS DE LA LYS

DEURLE-s/LYS, 61 k. R. (10) (14).
RALLYE ST-CHRISTOPHE. T. 74.
 Semaine : carte. Dim. : M. 25.
 P 40-45. — W 50.
 Waereghem. — Parc. — Flandre.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

Assche. — Couques. Rest. Chalet d'Assche.
 Alost. — Bourse d'Amsterdam.
 GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.
 LA DUCALE, 32, r. Flandre. T. 131.79.
 M 12.50-20 et carte.
 Patijntje. — Gambrinus.
 BRUGES, 100 k. R. (10) — Nœuds de Bruges.
HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.
 Tél. 339.85. Carte.
HOTEL VERRIEST, 30, rue Longue. T. 337.64.
 (Direction franco-belge)
 Restaurant pittoresque, cuisine renommée.
 Parc pour autos.
 Fermé en hiver — Réouverture à Pâques.
 Café Central.

SUR LA COTE BELGE

BLANKENBERGHE, 114 k. R (10) (71).
HOTEL GLOBE ET RUBENS, r. Eglise (67).
 Tél. 25.
 Ostende. — Babeluttas.
 Renommée. — Bonne Auberge.
 Oostduinkerke. — Gauquié. — Père Omer.
 Pâtisserie Gilardin.
 COXYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).
 AU MOULIN « DE BLENKKER ». T. 116.
 M 25 et Carte.
 La Panne. — Pâtisserie Englebert.

GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à
 Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne,
 Martelange ou Arlon.

CLERVAUX

GRAND HOTEL DU PARC. Clervaux. T. 68.
 M : 15-25. — P : 55-65. — W : sur demande.

EHNEN.
HOTEL SIMMER. T. Wormeldange, 30.
 M 12 — 25. P 45.

ECHTERNÄCH.
GRAND HOTEL DE L'ETOILE D'OR. T. 95.
 M 12-18 — P 45-55.

Esch-sur-Alzette. — Parc.
 Grevenmacher. — Commerce.
 Luxembourg. — Ancre d'Or, Cravat, Boulevards.

MARTELANGE

HOTEL MAISON ROUGE. Tél. Perlé 6.
 Pêche à la truite et chasse gratuites.
 M 15-20 P 36-40 W 50

Mondorf. — Hôtel de France.

Remich. — Belle-Vue.

VIANDEN

HOTEL KLOPP (anc. Enscli.). T. 10.
 M 12-25 — P 50-60.

WILTZ.

HOTEL THILGES. T. 14. M 12 — 25. P 35 — 50.
 W 60 — 70.

ETRANGER

PARIS

Grd HOTEL DU PAVILLON, 36, r. Echiquier.
 Tél. Provence 17-15 ou 54-34. — Lunch 18 et 28 fr.
 Dîner 22 et 30 fr. — Spécialités régionales.

**Supplément à la Liste
 du
 GROUPEMENT DE LA BONNE AUBERGE**

Demandes d'admission

Nous prions instamment les membres de la Ligue et ceux du Groupement de nous donner leur avis sur les demandes d'admission. Ce n'est que si chacun nous aide à nous renseigner que nous arriverons à n'inscrire que des Etablissements méritant réellement d'être recommandés.

Hôtel « La Vignette », Tervueren.
Hôtel de la Cloche, Saint-Trond.
Terminus, à Huy (Gare).
Hôtel de la Croix d'Or, Martelange.
Restaurant du Théâtre, à Wavre.

Tout établissement qui, après parution à cette rubrique n'aura été l'objet d'aucune critique sérieuse sera automatiquement admis à faire partie du « Groupement de la Bonne Auberge » sur références d'usage.

Les Etablissements qui seraient agréés avant le 2 avril, date à laquelle ils figureront à leur place dans la liste, resteront mentionnés ici en attendant mais en majuscules et leur mention sera suivie du mot « Admis ».

Ils pourront, dès ce moment, jouir de tous les avantages des Membres du Groupement, participer à nos Rallyes et arborer le Jalon de la « Bonne Auberge ».

On nous signale comme bons

Restaurant Edmond, à Verviers.
 Osborne, à Ostende.
 Restaurant Meens, à Ostende.
 Hôtel Royal, à Furnes.
 Hôtel Terlinck, à La Panne.
 Hôtel du Grand Cerf, à Liège.
 Hôtel Mairesse, à Mariemont.
 Hôtel Sibertz, à Charleroi.
 Taverne du Louvre, pl. Madou, Bruxelles.
 Restaurant Bérotte, Namur.
 Hôtel des Ruines, Villers-la-Ville.
 Hôtel des Postes, Houffalize.
 Hôtel du Moulin, à Esch-le-Trou (Grand-Duché).
 Hôtel Jacobs, à Malmédy.
 Hôtel de l'Europe, à Malmédy.
 Rôtisserie Lorphèvre, 168, av. Lippens, Knocke.
 La Croix de Bourgogne, à Mettet.

Les Etablissements signalés ici peuvent nous adresser s'ils le désirent leur demande d'admission au Groupement de la « Bonne Auberge ».

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Slegckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

(A détacher)

Veillez m'inscrire comme membre de la Ligue des Cent Mille.

M

N° d'auto :

Droit d'inscription 1^{re} année..... fr. 5

Cotisation annuelle 1934 fr. 20

Insigne radiateur fr. 6 (facultatif).

Soit fr.

que je verse au compte chèques postaux :
 que veuillez faire encaisser par la poste, de Carsalade n° 1803.48.

ne citons pas, soyez aussi prudents que nous.

La « Ligue des Cent Mille » pour la Défense du Bon Manger est une association franco-belge pour la défense du Bon Manger ; elle a été créée à Paris en 1928 et est présidée par l'écrivain Paul Reboux et par M. Gaston Gerard, maire de Dijon.
 Le section belge date de 1931.
 Chaque membre de la Ligue reçoit une carte-insigne, et a droit au service de LA BONNE AUBERGE et de L'ANNUAIRE DU BON MANGER, celui-ci indiquant tous les bons endroits de France. L'ANNUAIRE paraît vers les mois d'avril-mai.

Les Membres de la Ligue des Cent Mille se doivent de faire des affaires
avec nos Annonceurs qui font vivre "La Bonne Auberge",

Grands Vins Bordeaux & Bourgogne

Provenance Directe
Jean FORT

Membre de la Ligue des Cent Mille

LIBOURNE (FRANCE)

Distributeur exclusif pour la Belgique :

Charles LAMBERT

Momentanément aux bons soins de
La Bonne Auberge (367)

PROBITE COMMERCIALE



Consommateurs

Lorsque vous de-
mandez un

SPA

et que sans vous
avertir au préalable
on vous sert par es-
prit de lucre, une
eau d'autre prove-
nance,

**REFUSEZ TOUTE
SUBSTITUTION
ET EXIGEZ UN**

SPA

C'est du reste dans
l'intérêt de votre
santé.

SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

Dépôt Principal :

126, av. du Port. — Tél. : 26.10.72 et 73
(324)

Ma son spéciale pour les fines et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard

DEMANDEZ SES CHAPEAU BLEU ET CHAPEAU D'OR
SES COGNACS PIGNON ET DUBOIS

Tél. 19 Saint-Gérard

(514)

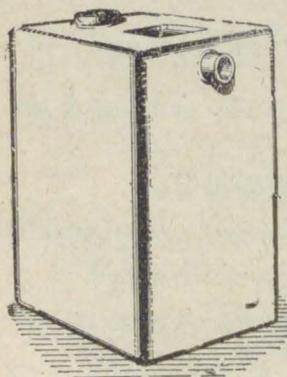
S^{te} des CHARBONNAGES du ROTON
à TAMINES

(Membre de la Ligue des Cent Mille)

Production : 550.000 Tonnes par an de vrais
ANTHRACITES pour foyers domestiques, chauf-
fage central, feux continus, et du charbon spé-
cialement recommandé pour la cuisine de res-
taurants.

DEMANDEZ PRIX-COURANT

(376)



**LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE**

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSALADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

DICTEZ AU DICTAPHONE

pour accomplir davantage en moins de temps

Machines à Ecrire

WOODSTOCK

R. CLAESEN, 29, rue des Pierres, BRUXELLES
(271)

Orfèvrerie E. PIERARD-LEFEBVRE

173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794

Articles en métal blanc argenté 1^{er} titre

Spécialités pour Restaurants — Coupes de Sports
(351)

AVANT DE DEJEUNER

demandez un « PORTO GILBEY »

W. et A. GILBEY de Londres, fournisseurs de
S. M. le Roi d'Angleterre et des principales Cours
d'Europe.

Agence Générale Belge et Grand-Duché :

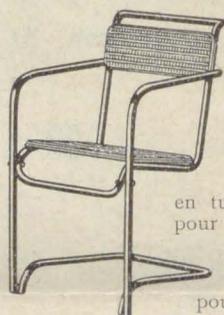
G. FIVE, 89, r. Tenbosch, Bruxelles. T. 44.91.63.

TARIF DE PUBLICITE

Informations au numéro : 3 fr. la ligne

3 mois 6 mois 1 an

Le cm. de haut : Fr. 200.— 300.— 400.—



Anciennes Usines

ANNOYE

CHASTRES (Perbais)

Meubles

Modernes

en tubes d'acier superposables
pour Cafés, Restaurants, Ter-
rasses et Jardins

PRIX SPECIAUX
pour Membres de la Ligue
et du Groupement

Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.
(359)

DIX A DOUZE FOIS PAR AN PARAIT :

JEAN DESTHIEUX

HEURES

PERDUES

MÉLANGES

Jean DESTHIEUX est l'un des écrivains les
plus originaux de notre époque.

Véritable encyclopédiste, ses « Heures Perdues »
feront le régal de tous les esprits dégagés de pré-
jugés, qu'intéressent non seulement les lettres et
les arts mais tous les problèmes sociaux de l'heure
présente.

On s'abonne à « LA BONNE AUBERGE »

Abonnement : 20 fr. belges au lieu de 30 fr. franç.
Pour les Membres de la Ligue des Cent Mille.

CHOCOLATS G. LECHIEU

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM

(272)



Agent Général : J. SOUKAMI

38, av. Jean Dubrucq, Molenbeek (190)

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur
à l'usage des Hôtelières, Restaurateurs et Cafetiers

ORFÈVRERIE R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE

(321)



*Le gaz à la
campagne*
PAR LE
PÉTROLE ET L'ÉLECTRICITÉ
sans pompe ni pression
grâce au
FOURNEAU "PÉTRELEC"



AUCUN DANGER
garanti un an

39, avenue SLEECKX, Bruxelles. — Tél. : 15.88.32.

LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour
bétons, ciments, lavatory, corridors, courts de
tennis. — Notice et carte de teintes sur demande :

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

IMPRIMERIE G. BOTHY

22, rue de la Concorde, Bruxelles. — Tél. : 12.44.75