

"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 Témaïne, Barbençon ... 46 p.
Denet, à Temploux 45 p.
Grd Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

5^e Page: LISTE DES BONS ENDROITS.

Rallye-Gourmand de fin d'avril

Nos déjeuners-démonstration continuent à intéresser la corporation hôtelière.

Je n'en veux pour preuve que le nombre d'offres qui nous sont parvenues pour notre Rallye de fin avril et que j'indique ci-dessous :

Ma Témaïne, à Barbençon.
Hôtel Patria, à Ostende.
Hôtel De Vos, à Mons.
Le Pacolet, à Marcour-sur-Ourthe.
Père Finet (Beauséjour), à Halma.
Hôtel du Commerce, à Chimay.
Le Mouton d'Or, à Namur.
Hôtel du Midi, à Lustin.
Hôtel des Etrangers, à Melreux.
La Charmille, à Tiège-lez-Spa.
Hôtel du Ry d'Ave, à Sour-d'Ave.

Dirai-je que le travail de sélection de notre Comité devient de plus en plus difficile? Vous me croirez si je vous dis que chacun des menus présentés par ces hôteliers comprenait des plats de nature à nous faire pencher pour chacun d'eux. Dans l'impossibilité de donner la palme à tous je veux cependant que l'effort de ceux qui nous ont fait des offres ne soit pas entièrement perdu et que chacun trouve ici avec mes regrets de ne pouvoir goûter pour cette fois aux gourmandises promises, l'occasion de faire connaître de nos membres les spécialités dont ceux-ci peuvent sans attendre nos Rallye venir se régaler chez eux.

Le Père Finet, à Halma, nous avait conseillé un coucou de Malines au riz arrosé d'un Côte de Beaune 1929, qui doit être bien savoureux.

A l'Hôtel Patria, à Ostende, il y avait des huîtres et du homard frais que tous nos amis qui vont à la côte y trouveront cet été.

M. Dandoy, le fin traiteur de l'Hôtel De Vos, à Mons, nous promettait un chaud-froid de filet de sole Bagration et bien d'autres choses délicieuses.

A Ma Témaïne nous eussions eu le poisson en gelée et une galantine de volaille que Mme Martin doit réussir à la perfection.

Le prochain Rallye-Gourmand de la Ligue des Cent Mille aura lieu le 29 avril, à "La Charmille" à Tiege-lez-Spa. On peut retenir son couvert (prix forfaitaire 45 francs, vins et service compris) jusqu'au 25 avril. Un droit d'inscription de 5 francs sera exigé de tout participant non membre de la Ligue, sauf s'il est l'invité d'un de nos membres.

L'Ami Dubois, du Pacolet, a failli enlever la palme avec un carré de veau farci à l'Ardennaise et un Briolet de Huy que je me promets personnellement d'aller savourer chez lui au cours de la saison.

Un gigot d'agneau grand Veneur et un poulet de « La Bonne Auberge » offerts par l'Hôtel de Commerce, à Chimay, ont retenu longtemps notre sympathique attention, ainsi qu'une noisette de Près salés Montpensier proposée par M. Pirlet, du Mouton d'Or, à Namur.

A l'Hôtel des Etrangers, à Melreux, on nous conviait à nous régaler d'asperges à la Royale et d'un gigot princesses qui sont de bien bonnes choses.

Le Ry d'Ave nous alléçait par des truites et des écrevisses qui, je vous en réponds, valent le voyage de Sour-d'Ave-lez-Wellin.

Enfin, il y avait le menu présenté par La Charmille, à Tiege-lez-Spa. C'est celui-ci qui eut la palme; mais, comme vous le voyez, le choix était difficile et la lutte a été chaude.

Merci à tous ceux que je viens de citer. Avec la saison d'été tous ont des chances s'ils veulent bien nous représenter leurs offres pour mai, juin, juillet, août ou septembre, d'enlever une de nos réunions, mais tous ont surtout la certitude que les membres de la Ligue avertis par leur Comité de la haute qualité de leur compétition à notre Rallye de fin avril auront à cœur de ne pas attendre nos prochaines réunions pour venir se rendre compte non pas « de visu » mais de « gustu ».

Et pour terminer je ne puis mieux faire que de reproduire la lettre par laquelle

nous est parvenu le menu de la Charmille que nous avons retenu pour le dernier dimanche d'avril :

En vue de votre prochain Rallye-Auto, pour les « Gourmets », je vous envoie ci-dessous un menu que vous voudrez bien proposer à votre Comité.

Le voici :

Le Borch Polonais

La Fondue aux Flûtes

Des Poulets Demi-Deuil

Tartes aux pommes à l'envers

Un Moka

PRIX : 45 frs.

Le Borch est d'origine polonaise sans doute, ou peut-être russe, ou moldave; il y en a une infinie variété : tout ce que je puis vous dire c'est que le nôtre est exquis.

La Fondue que je vous offre, qui est surtout à ne pas confondre avec les horribles « fondus », est celle d'après la recette transmise à la postérité par M. Trollet, bailli de Moudon (Berne).



GROTTE DE HAN et de ROCHEFORT

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

Ce sont ceux qui ne paient pas qui prétendent

Les Poulets Demi-Deuil sont connus, c'est une préparation dont on ne peut rien dire sans en atténuer la délectable splendeur.

Les tartes à l'envers sont des tartes cuites les fruits en dessous, la pâte au-dessus. Ce n'est pas là simple fantaisie de cuisinier ; il est facile de comprendre, en effet, qu'une tarte fortement chargée de fruits et de sucre, laisse s'écouler dans le fond le jus des fruits, qui imprègne la pâte, l'empêche de cuire, la durcit ; c'est pour cela que je vous propose une tarte aux pommes à l'envers.

Après cela, un bon moka et c'est tout. Et ce sera bien assez.

Avec la Fondue, cette princesse, je vous servirai un vieux Bourgogne, un Moulin-à-Vent que je ne sers pas toujours.

Avec les Poulets un « Vieux Château Chauvin 1923 », ou un Niersteiner Berg pour les amateurs de vins secs.

Comme toujours, tous les gourmets, membres ou non de la Ligue, sont conviés à participer à nos réunions dont le but est de faire connaître mieux les Bonnes Maisons.

NOS BONS HOTELIERS :

Marcel JASON

La Roseraie à Tailfer

La mythologie nous apprend que Jason, dépouillé du trône paternel par Pelias, conduisit les Argonautes à la conquête de la Toison d'Or en Colchide et ramena de ces contrées lointaines Médée qu'il épousa.

Je ne sais si M^{me} Marcel Jason porte le prénom de Médée ; mais, à ce détail près, l'histoire de Marcel Jason, propriétaire de La Roseraie, peut parfaitement s'adapter à celle de son lointain homonyme ; avec cette différence toutefois que, lui, il a épousé la Toison d'Or.

Le ménage Jason est un jeune ménage sympathique, un jeune ménage heureux qui sait faire partager son bonheur. On n'a pas du tout l'impression, à la Roseraie, de ne pas être chez soi avec de bons amis. La Roseraie n'est pas un hôtel-restaurant ; c'est une villa où ceux qui vous reçoivent souffrent de la crise comme tout le monde, mais vous déclarent dès d'abord avec un sourire : « Mon vieux tu nous excuseras ; les temps sont durs, on a renvoyé les domestiques ; c'est ma femme qui fait la cuisine et moi qui sers à table ».

Cela n'empêche nullement d'être élégants, d'être gaîs ; et je vous fiche mon billet que les hôtes y gagnent bougrement, car la cuisine est délicieuse et Marcel Jason fait un impeccable maître d'hôtel.

Marcel Jason comprend l'hôtellerie à sa façon, qui, à mon sens, n'est pas la mauvaise. Nous ne sommes plus à l'époque des diligences ; celui qui voyage aujourd'hui ne se contente plus d'une chambre anonyme et d'un couvert en bout d'une table d'hôte. L'hôtel doit être pour lui l'agréable habitation de villégiature avec toutes ses aises de vacances et la camaraderie de bon aloi entre amphitryon et hôtes. Mais celle-ci n'est possible que si l'hôtelier et sa femme sont gens de bonne éducation et d'heureux caractère. Le petit ménage Jason est un modèle du genre ; c'est pourquoi la Bonne Au-

berge, en bonne marraine, est heureuse de le signaler et fait des vœux pour sa réussite.

P. de C.

Les déjeuners dangereux

Nos membres liront avec profit ces quelques lignes extraites du « Temps » :

« Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne », a dit Berchoux dans sa *Gastronomie*. C'était par avance condamner implicitement les déjeuners, qui ont mauvaise presse en ce moment. Un spécialiste, ce Berchoux ; un grand moraliste au surplus. Il sait très bien ce dont il parle : que l'honnête homme dîne, et ne déjeune pas ; qu'un bon repas doit être pris sans souci, sans dérangement, le gastronome tout à son affaire, qui est de bien manger, et non pas, ce faisant, de s'occuper d'affaires. Rien de plus sensé, de plus juste. Mais aujourd'hui qu'il n'y a plus rien de pur, même le plaisir, et que tous les genres sont confondus, c'est précisément pour parler d'affaires que les gens se rencontrent le matin à table, et non plus par gastronomie. Ou du moins la gastronomie n'est là qu'à titre d'entremetteuse, entre les mets ; ce n'est pas pour elle qu'on vient. C'est pour voir un tel, rencontrer tel autre, ou peut-être encore, sans le savoir, pour en rassurer un troisième. A l'auberge, naturellement : terrain neutre ; et, pour peu qu'elle soit choisie, si flatteur à la vanité ! Rien de plus commode et propice aux friponneries. Il faut se méfier des déjeuners en ville, et surtout des amphitryons de fortune. Comme on le pratique aujourd'hui, le déjeuner d'affaires a d'abord ceci de suspect qu'on n'y voit jamais que des oisifs. Et, par le temps qui court, l'oisiveté est un signe extérieur inquiétant. Elle n'est un luxe que pour un petit nombre, inoffensif et somme toute peu intéressant, d'ailleurs qui diminue de jour en jour. Hormis ces privilégiés, qui travaille, dîne à la rigueur, mais ne déjeune guère, ou vite et légèrement. Où en trouverait-il le temps ? Et comment travailler, en outre, quand on sort de ces cabarets distingués, où l'on a beau se surveiller, la cuisine, les vins, les cigares et la fine maison font lever de table un peu lourd, avec un commencement de migraine ? La journée, coupée, est fichue ; et quelqu'un a barre sur vous. Comment refuser un service à qui vient de vous traiter si bien ?

Une recette

Alain Laubreaux qui est un de nos écrivains gourmands les plus spirituels et qui tient délicieusement dans la *Femme de France* la rubrique des « Plaisirs de la Table », se plaint amèrement de la façon dont certains cuisiniers tripatouillent le homard et ajoute :

Le homard, toute finesse, est affreusement blessé par les aromes incendiaires ; il a droit à des cortèges qui lui soient pro-

pres. Laissez-moi vous en indiquer un qui est inconnu, et que j'ai tiré d'un ouvrage de Vincent La Chapelle, publié à Londres en 1733, sous le titre *Modern Cook* :

« Prenez des homards cuits, et les épluchez, qui veut dire d'en tirer toute la chair de dedans le corps et la chair des pattes, et la coupant en filets ; étant coupée, prenez une casserole et y mettez un morceau de beurre, de la ciboule, persil haché, des champignons hachés et truffes, si vous en avez ; passez le tout quelques tours sur le feu, ensuite mettez-y vos filets de homard et les mouillez d'un peu de jus et d'un verre de vin de Champagne, et les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, une rocamboule, et les faire mitonner tout doucement ; étant prêts à servir, observez qu'ils soient de bon goût, et mettez-y un couple de cuillerées à bouche de bonne huile et un jus de citron, et les liez de votre coulis, et servez chaudement pour entremets. »

Messire La Chapelle nomme sa recette « Homards à l'italienne ».

Un homard à l'italienne, extrait d'un livre traduit de l'anglais, cela, croyez-m'en, constitue tout de même un plat exquis et bien français.

Notre Palmarès

Le *Journal de Montmédy* consacre une colonne à *La Bonne Auberge* et à l'action de notre section belge de la Ligue des Cent Mille qu'elle apprécie comme suit :

« Consulter, avant de se mettre en voyage, cet organisme, constitué dans le but de renseigner les touristes sur les bons endroits, c'est assurer soi-même et à ses amis le maximum de confort et le minimum de frais, tant en France qu'en Belgique. »

De son dernier bulletin, nous extrayons ces sages conseils que nous dédions à ceux que hante la nostalgie des vacances prochaines, avides de soleil, de solitude et d'air pur. »

Suit la reproduction d'une importante partie de notre « Invitation au voyage ».

Grand merci à notre confrère des Ardennes françaises. Nous saisissons l'occasion de l'informer que nous comptons étendre la propagande gastronomique au Nord de la France et que s'il veut bien nous signaler les bons endroits de sa région nous nous ferons un plaisir de les mentionner afin de les faire connaître des membres belges de la Ligue.

La bonne réclame

Progressivement tous les établissements, membres du Groupement sont dotés du Jalon de la Bonne Auberge (70 sont déjà placés).

Ceux qui disposeraient à Bruxelles ou à Namur d'une adresse (fournisseur ou autre), où nous pourrions faire déposer leur Jalon, sont priés de bien vouloir nous en aviser ; ils nous feront gagner du temps et nous éviteront des frais.

Pour les autres, nous les informons que nous avons étudié un emballage spécial dont le coût est de quatre francs et que sur remise de cette somme minime nous leur expédierons leur Jalon en port dû.

ceux qui ne paient pas sont toujours les mêmes.

Nonante-neuf pour cent des hôteliers du Groupement

Il faut que dès le printemps tous les Etablissements faisant partie du Groupement de la Bonne Auberge aient arboré leur (L)

et la mauvaise

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)

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)

Les Bons Vins de France (1)

COMMUNE DE FIXEY

Fixey fut l'une des plus petites communes de la Côte d'Or, jusqu'en 1860, année où elle fut rattachée, par décret impérial, à celle de Fixin.

On y trouve une première cuvée, « Les Arviets », dont le vin, ferme et coloré, se conserve fort bien et prend du bouquet avec l'âge. Les vins des autres climats se caractérisent par leur finesse, mais ils se font très rapidement.

Principaux propriétaires: Berthaut, Lambin, Mignotte.

Informations

Les touristes et voyageurs qui désiraient devenir membres de la Ligue des Cent Mille peuvent s'inscrire dans tous les Hôtels, Restaurants et Etablissements où la Bonne Auberge est en lecture.

Les hôteliers sont munis de cartes de demande d'adhésion qu'ils tiennent à leur disposition.

SUCRE DE TIRLEMONT

Tout ce qui paraît sous cette rubrique est absolument gratuit. Nous n'acceptons aucune publicité dans la partie rédactionnelle de la « Bonne Auberge »; mais par contre elle est gracieusement à la disposition de tous nos Membres qui désirent faire connaître leur opinion sur des Etablissements qui en valent la peine ou communiquer à leurs collègues des nouvelles de nature à les intéresser. Notre devise reste : La Ligue est une amitié.

Connaissez-vous le « Cap Corse » au quinquina? C'est un délicieux apéritif, un vin généreux, une boisson naturelle, que

tous nos coloniaux apprécient à l'heure délicate de la tombée du soir, pour la chaleur qu'il leur apporte au moment où les refroidissements dangereux sont à redouter.

Le « Cap Corse » ne vaut pas quantité d'autres apéritifs; il leur est infiniment supérieur. Vous le trouverez prochainement au Cercle de la Ligue des Cent Mille. Mais si en attendant vous voulez le goûter, faites-nous le savoir; nous prierons notre ami qui s'en occupe pour la Belgique de vous faire connaître ce délicieux breuvage.

Les quarante-cinq mille membres français de la Ligue vont recevoir à la Pentecôte l'Annuaire de la Ligue où leur seront signalés tous les hôteliers belges qui font partie du Groupement de la Bonne Auberge.

*un livre pour les ménagères:
La Cuisine familiale
par V. Livan
56 menus expliqués
Desca Lige et les librairies
prix: 13 frs.*

W. et A. Gilbey exposent et offrent leurs produits en dégustation à la Foire Commerciale aux stands 35 et 36 « dans les Jardins ».

Notre membre et ami M. Rafaél Escofet qui prépare à Tarragone (Espagne) le jus de raisin non fermenté MOSTELLE et qui désire faire connaître son excellent produit en Belgique, serait heureux d'en confier la vente à des représentants régionaux visitant les pharmacies, épiceries, restaurants végétariens, etc. Ecrire à La Bonne Auberge.

Nous appelons spécialement l'attention de nos membres soucieux de leur santé sur le jus de raisins frais, alimentation rationnelle des malades et convalescents, et qui constitue pour les gens bien portants une boisson délicieuse, hygiénique et rafraîchissante.

Au Salon de la Qualité Française qui a eu lieu à Paris en décembre 1933 et qui réunissait notamment toutes les branches de l'alimentation, notre ami et membre M. Jean Fort, propriétaire de vignobles à Libourne, a obtenu la médaille d'or pour la présentation de ses Sauternes et St-Emilion.

C'est, une fois de plus, la preuve que la Bonne Auberge ne recommande que des maisons de tout premier ordre.

Les hôteliers qui désireraient, pendant la saison d'été, faire ajouter à leur mention dans la liste des indications relatives soit à des spécialités soit à des avantages divers offerts aux touristes, sont priés de nous en aviser de toute urgence; de même que ceux qui désirent faire publier à l'Agenda gastronomique leurs menus des dimanches ou fêtes,

pour lesquels nous ferons des conditions spéciales sur demande.

Nous prions les syndicats d'initiative, auxquels nous adressons le présent numéro, de bien vouloir nous faire tenir une collection de leurs documentations : brochures, cartes postales, dépliants, etc., afin de nous permettre de rédiger très prochainement des articles où le tourisme aura sa bonne part.

Tous nos membres hôteliers ont reçu le 23 mars dernier un avis relatif à leur cotisation deuxième trimestre. Nous prévenons tous ceux qui n'ont pas effectué le paiement par chèques postaux que leurs quittances majorées des frais de présentation seront remises à l'encaissement par poste le 3 avril et nous les prions de bien vouloir leur réserver bon accueil. Merci.

Les hôteliers qui voudraient recevoir durant l'été plusieurs numéros de la « Bonne Auberge » chaque semaine pour les distribuer à leur clientèle sont priés de nous en informer.

Nous pouvons leur faire chaque semaine un envoi de cinq numéros pour un franc ou dix numéros pour 2 francs.

une fine bouche...
une mise distinguée

RENE

le tailleur des gourmets
ses pardessus
ses costumes à

995 Fr.

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



Le manque de place nous empêche de rétablir la liste des bonnes maisons non affiliées au Groupement de la Bonne Auberge.

La ville d'Audenarde organise du 1^{er} au 9 avril, des Florales qui se tiendront au Parc et Château Liedts.

Avènement d'une Reine

Une nouvelle et séduisante reine
Par son charme et son allure sereine
Gracieuse, excellente et sympathique
Sûrement, sera aimée du public.

Née d'hier, elle fait déjà son chemin,
Etant sûre de son apothéose de demain
Car, de se faire apprécier, elle a hâte
La délicieuse cigarette « A. M. PRIVAT ».

Une véritable perle d'Orient
Elle se vend fr. 2.50 seulement,
Au détail, dans plusieurs magasins
Et en gros, 54, Boulev. Emile Jacqmain.

La Reine des cigarettes

Marque déposée : « A. M. PRIVAT »,

Dépôt : 54, Boul. Emile Jacqmain, BRUXELLES.

Tél. : 17.67.21.

estiment que la propagande collective de la Bonne Auberge

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 nous sont signalées comme bonnes peuvent devenir Membres du Groupement après une enquête et vérification des références.

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 leur disposition des **formules de demande d'admission qu'il suffit de demander au Secrétariat** du Groupement. (Ne pas 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 et la propagande contre les gargoniers qui sont la plaie de la corporation et qui, par des procédés peu scrupuleux, détournent les touristes des bons endroits, gâtent leur goût et font un tort énorme aux hôteliers consciencieux.

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 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, kermesses au boudin, fêtes locales, fêtes carillonnées : 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.

PAQUES 1^{er} AVRIL

Hôtel du Commerce à Aywaille

MENU A 25 FRANCS.

Crème d'Asperges
Truites de l'Amblève Meunière
Filet de Bœuf Jardinière
Poulet de Grain — Salade
Dessert

A 18 francs avec poulet en moins.

La Ducale à Gand

MENU A 25 FRANCS

Le Véritable Waterzooi
Les Fondues au Parmesan
Le demi-Homard frais
Le pâté de foie gras truffé sur canapé
La Glace pralinée
(Cadeaux surprises)

Hôtel Beau-Séjour à Halma

(Chez le Père Finet).

MENU A 28 FRANCS

Potage velouté
Le Poisson d'Avril
Pommes nature
Le Gigot de mouton rôti
Princesses à la crème
Le Coucou de Malines au pot
La Tarte aux fruits Maison

Des œufs de Pâques seront offerts aux clients la veille au repas du soir.

Grand Hôtel Mignon, Stavelot.

MENU DE PAQUES 1^{er} AVRIL : 25 Fr.

Crécy aux Perles
Truite de l'Amblève Meunière
Le Rôti de porc Florentine
Pommes vapeur
L'oe à l'instar de Visé
La Macédoine de fruits rafraîchis aux grandes liqueurs

Hôtel du Nouveau Monde, Tirlemont

MENU DE PAQUES 1^{er} AVRIL : 28 Fr.

Crème Andalouse
Darne de Saumon
Sauce mousseline
Châteaubriand Bordelaise
Pommes Mignonnettes
Poularde à la Broche
Cœur de Laitue
Abricots Melba

Hôtel de la Paix, Andenne.

(10 km. de Marche-les-Dames)

PAQUES : MENU A 20 Fr.

La crème Argenteuil
La truite du Samson Meunière
La Pièce de Charolais rôti
Sauce Béarnaise
Le Poulet de grain
Salade
Le Parfait praliné

Restaurant Bois Fleuri

Avenue des Tilleuls à Marcinelle (Hublimbu).

DIMANCHE DE PAQUES. — MENU A 20 FR.

Crème Bois Fleuri
Anguille en belle vue
Quartier d'agneau légumes
Pommes Château
Poulet nouveau rôti cresson
Salade de laitue
Gâteau Pascal
Fruits ou fromage

Retenez votre table. — Tél. Charleroi 148.92.

Passez les jours de Pâques à Wiltz,

Centre des Ardennes Luxembourgeoises.

GRAND HOTEL THILGES. T. : 14.

Chambres à partir de 20 fr. belges.

Menu de 16 à 35 fr. belges.

Spécialités : Truites, Jambon d'Ardennes, Poulets, Quetsch, Picon, Pernod.
Retenir chambres et tables.

Repas « Homme d'affaires »

La Ducale, 32, rue de Flandre, à Gand; repas à fr. 12.50, 14 et 20, mais sans boisson (formule incomplète).

Les Terrasses, à Alsemberg; repas à 15 francs avec eau minérale ou bière.

Relais de Tombeek à Overysse; repas à 20 francs, boisson au choix comprise.

Aux Trois Pistolets, à Hasselt; fr. 18.- 1 potage, 2 plats, dessert, 1 carafon rouge ou blanc.

Hôtel de la Pomme d'Or, à Audenarde; fr. 12.50 : potage, hors-d'œuvre, 1 bon plat viande et légumes, 1/2 bock ou 1/2 Spa.

Hôtel des Sports, à Durbuy; repas à 20 fr. avec 1/2 bouteille Graves, St-Emilion ou Beaujolais et café.

Restaurant du Théâtre, à Wavre; repas à 14 fr. et fr. 16.50, boisson comprise.

A la Renommée, à Virton, repas à 8, 14, 15 francs, boisson comprise.

La Roseaie à Tailfer (Lustin), repas à 15 fr. avec bière ou eau minérale. Fr. 22.50 avec 1/2 pichet vin.

Chez le Père Finet, à Halma. Fr. 15 et 20, boisson et café compris.

Que tous nos membres qui se déplacent en semaine encouragent les hôteliers mentionnés à cette rubrique en faisant au besoin un crochet pour venir de préférence déjeuner chez eux. Ce n'est qu'en agissant ainsi que nous ferons comprendre aux autres où est leur intérêt.

un pour cent seulement ne fait pas honneur à ses engagements

Liste des bons endroits

MEMBRES DU GROUPEMENT HOTELIER DE LA BONNE AUBERGE.

A Bruxelles

Speculaus et pains d'amandes de Bruxelles.

CENTRE

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.

RESTAURANT JUSTINE, Marché au Poisson.
T. 11.06.56 (Carte).

BROUCKERE

ROTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuyer. T. 11.06.43.
NICO-BOURSE, 17, r. Aug. Orts. T. : 12.36.74
A midi : fr. 9.

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.

IXELLES

Taverne de l'Esplanade, 1, r. Esplanade.

PORTE LOUISE

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

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.

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).

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.

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.

WAVRE, 25 k. R. (4).

Tarte au fromage.

RESTAURANT DU THEATRE, 9, pl. Hôtel de
Ville. T. : 43. M : 14-16.50.

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

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.

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.

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).

HOOGSTRAETEN, 70 k. R. (1) (51).

HOTEL DE SWAEN. T. 86. M : 10 à 50.

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 pleines bruyères et sapi-
nières.

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

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.

VERVIERS, 133 k. R. (3 ou 2-3) (31).

RESTAURANT EDMOND, 192, Jardon. T. : 133.

Ag. Carte.

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.

TIEGE-LEZ-SPA, 130 k. R. (3) (32 ou 31-32).

HOTEL LA CHARMILLE. T. : Spa 113. M : 27.

P : 55-75. — W : 110 (125 p. 2 j. pleins), service

compris.

Cuisine naturelle. — Plats nouveaux. — Grande

spécialité de cuisine végétarienne.

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

HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.

Cuisine honnête — Bonne cave.

VALLEE DE L'AMBLEVE

AYWAILLE, 125 k. R. (3) (15).

HOTEL DU COMMERCE. T. : 14.

M : 14-18. — P : 35.

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

HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36

STAVELLOT, 160 k. R. (3) (33) (28).

GRAND HOTEL MIGNON. T. 47. M. : 12.50-25.

P. : 40-45. W. : 75.

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).

RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysse 202.

M : 20-30 et carte. — P : 40. — W : 60.

Ne pas confondre avec ancienne direction.

Propriétaire : Vandenhoute-Soyeur, ex-chef de

la Belle Meunière d'Ostende, ex-saucier du Piazza.

WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).

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

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

Menu à 35 francs. (V. Agenda.)

VALLEE DE LA MEUSE

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17).

HOTEL DE LA PAIX. T. : 369.

Carte. Dimanche dîner touristique 18-25.

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. Marchevelette.

T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.

Taverne du Globe, 33, rue Marchevelette.

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchevelette.

JAMBES, 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.

BOREUXVILLE (Profondeville), 70 k. R. (4) (17).

HOTEL DE BELLE-VUE. T. Profondeville 52.

Taverne Select.

TAILFER, 75 k. R. (4) (47).

LA ROSERAIE. T. Profondev. 72. M. : 15-25.

P. : 40-45. W. : 55.

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.

DINANT, 90 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.

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

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

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)

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.

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.

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.

Grives — Gibier — Ecrevisses — Truites.

A LA TRUITE D'OR. T. 97.

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) (49).

Ciergnon à Rochefort.

HOTEL BIRON. T. 60.

M 22-30 et carte. — P depuis 55 fr.

HAN-SUR-LESSE, 127 k. R. (4) (49) (35).

HOTEL BELLE-VUE ET GROTTES.

T. Rochefort 27.

HOUYET, 100 k. R. (4) (17) (47-29) ou (48-29).

HOTEL DE LA LESSE. T. 2. M : 15-30. P : 35-50.

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. — Truites. — Ecrevisses. — Jambon fumé par le patron. — Crêpes Julien.

Pour la visite de la Grotte de Han un mot à Julien vous sera d'un grand avantage.

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 (Père Finet).

T. Wellin 35. P : 40. — W : 50.

Site merveilleux. Tout confort moderne. Cuisine réputée très saine. Truites vivantes. Menu au goût du client.

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.

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.

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 (Martué), 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, Éthel; 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

MARIEMONT, 50 k. R. (6) (55).

A Jolimont, bifurcation, route de Mariemont.

RESTAURANT MAIRESSE. T. Bascoup 196.

M : 15-20.

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.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).

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

MONS, 60 k. R. (7).

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

M 15 — 20. P 45. W 45.

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

MONT DE L'ENGLUD, TOURNAISIS ET ROUTE DE L'YSER

RENAIX, 56 k. R. (9) (62).

HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex. : Lison)

T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche : 21

ORROIR, 75 k. R. (9).

LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.

M 12-15. — P 30.

LES FLANDRES VERS L'YSER

TOURNAI, 80 k. R. (8).

Ballons de Tournai.

CHILDERIC'S HOTEL, 25, r. Athénée.

T. 260. — M 15-20. — P 45. — W 50.

AUDENARDE, 64 k. R. (9).

HOTEL DE LA POMME D'OR T. 56.

M 15-20. — P 30.

YPRES, 120 k. R. (9).

HOTEL SPLENDID ET BRITANNIQUE.

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.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.

LA DUCALE, 32, r. Flandre. T. 131.79.

M 12.50-20 et carte.

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.

SUR LA COTE BELGE

BLANKENBERGHE, 114 k. R. (10) (71).

HOTEL GLOBE ET RUBENS, r. Eglise (67).

Tél. 25.

OSTENDE, 125 k. R. (10).

Babelutttes.

M : 15-25. — P : 50-70.

LA BONNE AUBERGE, place d'Armes. T. : 1197.

HOTEL MEYUS, 141, r. Christine. T. : 1170.

M : 10-15. — P et W : 40-45.

Spécialité : Poisson frais de première qualité.

HOTEL PATRIA, Place d'Armes. T. 490.

M : 20. — P : 45-50.

OOSTDUINKERKE, 155 k. R. (9) (65) (72).

HOTEL GAUQUIE. M : 15. P : 30-45. W : 35 p. l.

FURNES, 147 k. R. (9) (65).

HOTEL ROYAL, Grand'Place. T. : 45.

M : 16-22.50. — P : 35-45.

COXYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).

AU MOULIN « DE BLEKKER ». T. 116.

M 25 et Carte.

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.

ECHTERNACH

GRAND HOTEL DE L'ETOILE D'OR. T. 95.

M 12-18 — P 45-55.

MARTELANGE

HOTEL MAISON ROUGE. Tél. Perlé 6.

Pêche à la truite et chasse gratuites.

M 15-20 P 36-40 W 50

VIANDEN

HOTEL KLOPP (anc. Enschn.). T. 10.

M 12-25 — P 50-60.

WILTZ.

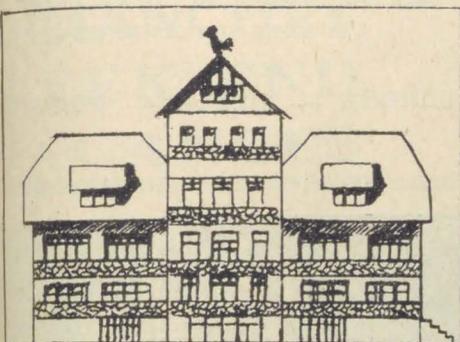
HOTEL THILGES. T. 14. M 12 — 25. P 35 — 50.

W 60 — 70.

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

A LOUER

Nouvel Hôtel Chanteclair



NOUVEL HOTEL "Chanteclair"
CHEVRON - SOURCES

Ouverture pour le printemps prochain à Chevron-Sources, le
25 chambres, 6 salles de bain, vastes cuisines et dépendances, eau courante sous pression dans toutes les chambres, grande terrasse couverte, grands garages, site pittoresque, 300 m. d'altitude, de l'eau revivifiante, de l'air pur, du calme et de la belle nature. S'adresser au bureau du journal.

CAP CORSE

Quinquina

préparé par L. N. MATTEI à BASTIA

40 médailles d'or et d'argent, diplômes d'honneur et grands prix, et hors concours. — Membre du Jury, Exposition Coloniale Marseille 1922. — Diplôme de Grand Prix, Exposition Nationale des Vins de France 1926. — Hors concours, Membre du Jury, Exposition Coloniale et Internationale Paris 1931.

Le gaz à la campagne

PAR LE PÉTROLE ET L'ÉLECTRICITÉ sans pompe ni pression grâce au FOURNEAU PÉTRELEC

AUCUN DANGER garanti un an

30, avenue Sleenckx, Bruxelles. — Tél. : 15.88.32.

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.

AUBENAS (Ardèche).

HOTEL BELLE VUE. Cure uvale. Panorama unique. Les cinq plus beaux kilomètres de route de la France.

Supplément à la Liste
du
GROUPEMENT DE LA BONNE AUBERGE

On nous signale comme bons les Etablissements suivants :

Hôtel de la Cloche, Saint-Trond.
Terminus, à Huy (Gare).
Hôtel de la Croix d'Or, Martelange.
Osborne, à Ostende.
Hôtel Terlinck, à La Panne.
Hôtel du Grand Cerf, à Liège.
Hôtel Sibertz, à Charleroi.
Taverne du Louvre, pl. Madou, Bruxelles.
Restaurant Bérothe, Namur.
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.
Elite, Porte de Namur, Bruxelles.
Hôtel du Cerf, à Beerlingen.
Restaurant Royal, à Liège.
L'Hermitage, à Profondéville.
Au Prince d'Orange, à Uccle.
Hôtel Joli-Bois, à Coq-sur-Mer.
Hôtel du Nord, à Courtrai.
Hôtel du Pont de Bonne, à Modave.
Hôtel des Touristes, à Modave.
Hôtel de l'Abbaye, à Villers-la-Ville.
Chalet La Sapinière, à Orroir.
Hôtel du Casino, à Dixmude.
Hôtel de l'Ourthe, à Houffalize.

Le Paon d'Or, à Lessines.
Hôtel de l'Aigle, à St-Nicolas-Waes.
Hôtel du Miroir, à St-Nicolas-Waes.
Taverne Royale, Galeries, Bruxelles.
Hôtel du Parc, à Arlon.
Au Gourmet d'Orient, 45, r. H. Maus, Bruxelles.
Hôtel Cosmopolite, à Nieupoort-Bains.
Hôtel de l'Océan, à Coxyde.
Hôtel Masseaux, à Westende.
Hôtel Rigal, à Westende.
Hostellerie du « Gros Chêne », à Hautrages.
Hôtel du Louvre, à Blankenberghe.
Hôtel Savoy, à Wenduynne.
Restaurant Wibauw, à Wenduynne.
Hôtel du Parc, à Ostende.
Hôtel du Midi, à Lustin.

Nous prions instamment les membres de la Ligue et ceux du Groupement de nous donner leur avis sur ces Etablissements. 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.

Tout établissement qui, après parution à cette rubrique n'aura été l'objet d'aucune critique sérieuse sera considéré comme pouvant être admis au Groupement Hôtelier de la Bonne Auberge et invité à nous adresser sa demande d'admission.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

RÉSERVÉ AUX TOURISTES

(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 : de Carsalade n° 1803.48.
que veuillez faire encaisser par la poste.

soyez aussi prudents que nous.

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

Publicité H. B. P.

Société Anonyme

34, Boulevard Baudouin
BRUXELLES

Téléphones : 17.19.32 — 17.24.99 — 17.38.91.

La plus importante organisation Belge.
Groupement des emplacements Agence HAVAS,
Maison BRASSEL et PUBLICITY OFFICE.
Tout pour l'affichage et la publicité murale.

Grands Vins Bordeaux & Bourgogne

Provenance Directe

Jean FORT

Membre de la Ligue des Cent Mille
LIBOURNE (FRANCE)

Momentanément aux bons soins de
La Bonne Auberge.

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

SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

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

Dépôt Principal :

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

Maison 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

Sté 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

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

DICTEZ AU

DICTAPHONE

pour accomplir davantage

en moins de temps

29, rue des Pierres, BRUXELLES.
R. CLAESEN,

POUR VOS VINS. — POUR VOS SPIRITUEUX
Une Maison de Confiance

ADET, S. A.

119, rue Josaphat, Bruxelles III.

Téléphone : 15.79.95.

MAISONS à Bordeaux, Cognac, Nuits-St-Georges.
Tarifs et échantillons sur demande.

Dépôts dans toute la Belgique.

ADET, S. A., importateurs :

ADET SEWARD, S. A., Cognac.

J. de PONTAUD, Bordeaux.

Caves Nuitonnes, Nuits-Saint-Georges.



Avant de déjeuner
un

PORTO GILBEY

Le Porto de la Cour
d'Angleterre
et de tous les gourmets.

Agents régionaux demandés

89, rue Ten Bosch, XL.

Tél. : 44.91.63.

POURQUOI?...

acheter les fauteuils en rotin, qui
pourrissent et se démantibulent.

Les chaises et tables en tubes d'acier
emboitables

sont d'une durée indéfinie, d'un grand confort.

REFERENCES, PRIX OU VISITE

Anciennes Usines ANNOYE,

à Perbais-Chastre

Téléphone : Nil-St-Vincent n° 32.

Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.

AU RESTAURANT, DEMANDEZ
LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DES



Anciens Et. C. Marey & Liger Belair

LIGER BELAIR et Fils, Successeurs.

Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée.

Bureaux pour la Belgique :

53, rue du Melon, Bruxelles. Tél. : 44.22.35.

CHOCOLATS G. LECHIEN

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



Agent Général : J. SOUHAMI

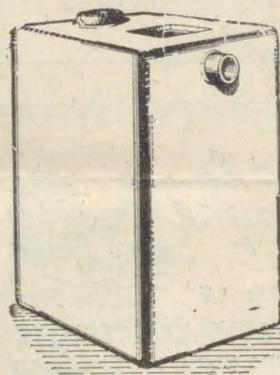
38, av. Jean Dubrucq, Molenbeek

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

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

ORFÈVRERIE
R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de GARSALADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

LE CIMENTOL

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

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

P. de GARSALADE du PONT,
Secrétaire pour la Belgique de la Ligue des
« Cent Mille », 39, av. Sleeckx, Bruxelles