

B. 4408

LA BONNE AUBERGE

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

patronné par la

" LIGUE DES CENT MILLE "

pour la Défense du Bon Manger

39, AVENUE SLEECKX — BRUXELLES

6, COURS D'HERBOUVILLE — LYON

LISTE DE TOUS

-- LES BONS --

-- ENDROITS --

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

BELGIQUE

CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

ex-aequo : Nouveau Monde, Tirlemont 46 p.
Ma Témaine, Barbençon ... 46 p.
Denet, à Temploux 45 p.
Grd Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

3^e page : AGENDA GASTRONOMIQUE

5^e page : LISTE DES BONS ENDROITS.

A lire dans nos prochains numéros :

L'Italie gastronomique (suite), par E.N.I.T.

Bordeaux et ses vins, par Jean Fort.

La spécialité mensuelle.

Gourmets sans table, croquis par P. Sam-
bardier.

Joséphine Baker gastronomes

Joséphine Baker, qui publie ses mémoires
par la plume de M^{me} Paulette Malardot, ra-
conte :

J'ai eu un cuisinier américain qui était un nè-
gre formidable : deux mètres de haut, une toque
blanche et des yeux de lapin russe. Il riait d'un
bout à l'autre de ses grillades. Il s'appelait Fred-
dy.

En souvenir de ce bon Freddy, qui était encore
plus gourmand que moi, voici deux recettes que
je vous recommande :

Hot cake sirup.

Mélangez successivement une livre de bonne fa-
rine, une cuillerée à soupe de beaking powder, —
je ne connais pas d'autre nom pour cette pou-
dre, — un demi-litre de lait, deux œufs entiers,
plus une cuillerée à soupe de beurre fin fondu ;
salez légèrement ; remuez le tout avec vigueur ;
versez au moyen d'une petite louche sur une pla-
que chaude préalablement graissée au bacon ou au
lard, et faites dorer des deux côtés.

Ces cakes se servent garnis de sirop ou de con-
fitures et de beurre.

Et vous en redemanderez...

Corned-beef hached, poached eggs.

Mélangez une boîte de corned-beef hached avec
un oignon coupé menu et trois pommes à l'an-
glaise. Façonnez en forme de petits pains. Faites
dorer, — sans vous endormir, — à la poêle, et
servez avec un œuf poché par-dessus. On peut éga-
lement servir ce corned-beef hached avec de la
sauce tomate anglaise.

Moi, je le préfère à la sauce tomate très épaisse.

Et, un peu plus loin, elle déclare, avec
une pointe de regret :

Notre prochain RALLYE-GOURMAND, qui devait avoir lieu le 8 juillet à la Bonne Auberge, à Bauche (4 kil. d'Yvoir) est reporté au samedi 4 août prochain. Les inscriptions sont reçues jusqu'au 31 juillet, 50 fr. par couvert, à verser au compte chèques postaux de Carsalade 1803.48. (Voir Agenda gastronomique, page 3.)

Le week-end gourmand à la Côte est fixé aux samedi 1^{er} et dimanche 2 septem-
bre ; il comporte dîner le samedi soir au Grand Hôtel, à Bruges, et déjeuner le dimanche
au Restaurant Mousson, à Blankenberghe. Le prix de ce week-end comportant le dîner
du samedi soir, logement au Grand Hôtel et petit déjeuner du matin, déjeuner à midi,
vins et service compris, est de 125 fr. par personne. Les adhésions sont reçues jus-
qu'au 25 août au soir. (Voir Agenda gastronomique, page 3.)

Ces deux démonstrations gastronomiques seront les dernières de cette formule.

On ne m'a jamais demandé pour la publicité
mon nom à ajouter à des recettes de cuisine...
C'est drôle !... Et pourtant, après la danse, c'est la
cuisine que j'aime le plus.

Il ne me déplaît pas de découvrir à cette
séduisante fille, qui a l'esprit de ne désirer
être ni plus blanche ni plus noire, l'amour
des bonnes choses de la bouche.

Je n'ai pas essayé ses deux recettes, la
première parce que je ne sais pas où me pro-
curer la « beaking powder » et que d'autre
part je me méfie un peu de ces mixtures an-
glaises ou américaines ; la seconde parce
que le corned beef me rappelle trop la guer-
re ; en avons-nous assez « bouffé de ce « sin-
ge » !...

Il me suffit que Joséphine se déclare gour-
mande pour croire sur parole que ses cakes
au sirop et son « singe » à l'œuf poché et à
la sauce tomate sont excellents.

Mais je suppose que, depuis qu'elle habite
la France, la danseuse aux bananes y a dé-
couvert des gourmandises bien autrement
savoureuses que celles de son pays ; et je
gage, puisqu'elle adore la cuisine, qu'elle
doit avoir appris à confectionner des plats
qui n'ont nul besoin, pour être délicieux,
qu'on les orne d'un nom barbare ni qu'on
leur impose des « sauces » et des « pow-
ders » qui m'ont toujours laissé une impres-
sion plus pharmaceutique que culinaire.

Peut-être se méfie-t-on encore un peu de
son goût exotique, et faut-il qu'elle cherche
là la cause pour laquelle on ne lui a jamais
demandé pour la publicité gastronomique
« son nom à prêter », comme on dit à Bru-
xelles.

N'en soyez point marrie, Joséphine ; les

livres de recettes de cuisine sont, à notre
époque, une denrée commune et sans va-
leur. S'il vous est arrivé d'en consulter quel-
qu'un et d'essayer de réaliser autre chose
que ces mets simples que toute jeune fille
apprend à confectionner dans sa famille,
vous serez certainement de mon avis, car
vous n'aurez obtenu la plupart du temps
qu'une banalité ou un plat immangeable.

Quant aux grands cuisiniers, aux créa-
teurs de compositions nouvelles gastron-
omiques, ils ne donnent pas leurs recettes, —
en quoi ils ont parfaitement raison, — et
ils ont suffisamment de choix dans nos gloi-
res nationales, dont beaucoup ne mépri-
sieraient point les joies de la table, pour ne
pas aller chercher à l'étranger des appella-
tions emphatiques.

Voyez : Edouard VII, qui fut un grand
roi et un grand gourmet, n'a pour ainsi
dire accolé sa gloire à aucune préparation



GROTTE DE HAN et de ROCHEFORT

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

Un bon ligueur est celui

culinaire; et vous m'avouerez, cependant, toute séduisante que vous êtes, Joséphine, qu'Edouard VII offre à un cuisinier qui veut décorer un plat d'un nom pompeux un autre prestige que Joséphine Baker.

Je sais bien que de moindres notoriétés ont eu un destin culinaire glorieux; et vous me citeriez l'exemple de la pêche Melba que vous ne me surprendriez point. Mais d'abord comprenez qu'il s'agit d'un simple entremets, que celui-ci fut créé par un grand cuisinier pour fêter et honorer la grande artiste, et que cet hommage fut rendu en un temps où la galanterie était plus de mise qu'aujourd'hui.

Ne soyez pas marrie, Joséphine; craignez plutôt qu'un « cuistot » facétieux baptise un jour de votre nom quelque association barbare de couleurs et de goûts, et qu'ainsi votre notoriété reste associée culinairement aux fruits exotiques que votre danse a popularisés.

La danse est un art que la vie vous a obligée à ne point cultiver pour votre seul plaisir; et, si vous l'aimez profondément, vous devez convenir que c'est la prostituer que l'exercer devant un public dont la majeure partie est ignare et grossière et incapable de l'apprécier.

Ne prostituez donc pas votre gourmandise, qui est aussi un art; cultivez-la pour vous seule, puisque vous le pouvez; ou, si vous désirez absolument faire connaître vos goûts culinaires, affiliiez-vous à une association de gourmets comme la Ligue des Cent Mille; venez participer à nos réunions gourmandes. Belgique ou France, on s'y connaît également en bonne cuisine et je vous réponds que vous ne regretterez pas le déplacement.

Quant à nos collègues, ils vous accueillent très amicalement. Aucun n'aura la bêtise de vous adresser une de ces déclarations dont vous devez être saturée et qui s'adressent à la danseuse. Chez nous, vous ne serez que l'aimable partenaire d'une fine partie de bouche, la Joséphine gourmande qui adore la cuisine et qui vient se payer le plaisir d'un fin déjeuner, à la bonne franquette, avec d'aimables camarades.

Et qui sait, peut-être qu'en votre honneur un de nos maîtres-queux composera quelque délicat entremets... comme pour la Melba.

P. de C.

L'Italie gastronomique

Nous commençons aujourd'hui, sous ce titre, une étude sur la gastronomie italienne. Nous la devons à M. N. Dona qui est bien le plus aimable délégué que possède « l'Ente Nazionale » italienne pour favoriser le tourisme.

Par un article sur « Apicius » que nous avons publié, il y a quelque temps déjà, nos membres et lecteurs ont pu se rendre compte que les Romains étaient des gourmets qui pouvaient nous en remontrer pour les combinaisons culinaires. L'étude que nous publions ci-dessous leur montrera que les bonnes recettes romaines sont toujours en honneur en Italie, où comme en France et

chez nous, le touriste gourmet peut être assuré de compléter agréablement par les plaisirs de la bouche des impressions de voyage riches d'art et de beauté.

« Mangez bien et simplement et vous vivrez longuement. »

Si vous voulez vous en tenir à la sagesse de ce vieil adage de France, pays des fins gourmets, où pourriez-vous mieux trouver qu'en Italie ?

Manger bien et simplement. N'est-ce pas une tradition italienne, une des plus pures et des plus tenaces de nos habitudes familiales? La simplicité en art culinaire n'exclut pas la variété. Et les touristes savent, par expérience, que peu de nations ont autant que l'Italie, défendu contre la grisaille de la modernité, le patrimoine de leurs us et coutumes.

Or, le folklore d'un peuple ne consiste pas uniquement dans les manifestations de sa vie paysanne, dans l'originalité des produits de son artisanat, dans la couleur locale de ses fêtes et réjouissances. Il faut l'étudier encore, et nous serions tentés d'écrire surtout, dans sa cuisine, dans ces mets particuliers qui varient de région à région, sans parler de certains plats qui ont un caractère national.

Il faut goûter à toutes les boissons et savoir les interroger. En buvant dans les verres d'un peuple on en connaît les pensées. La table ! Les boissons ! C'est en définitive là que se trouvent concrétisés tous les éléments qui ont concouru pendant des siècles à former une race, à lui inculquer ses qualités physiques, bases de ses vertus morales.

Il n'est donc pas superflu, quand on visite l'Italie, de goûter ses spécialités culinaires, et ses vins. Le touriste cultivé s'intéressera toujours aux mœurs du pays qu'il visite, à son genre de vie; et rien n'est plus expressif, rien ne permet mieux de pénétrer dans l'intimité d'un peuple que la connaissance de ce qu'il mange et de ce qu'il boit.

Et ne croyez pas que la cuisine de nos provinces italiennes soit pauvre ou peu inventive. Nos eaux sont loin d'être sans marée; nos pâturages regorgent de bêtes à cornes; nos forêts, nos lagunes, nos étangs, recèlent un gibier abondant; nos vergers et nos campagnes ont de tout temps fourni une abondance de légumes et de fruits; les raisins de nos vignes ont été chantés par les plus grands poètes; et nos maîtres-queux, si recherchés à l'étranger, ne perdent rien de leur savoir et de leur art autour d'un fourneau national.

Certes, nul n'ignore que l'Italie est le pays par excellence des pâtes alimentaires et que nulle part on ne sait les préparer aussi bien que chez nous. Mais pour exquis que soit un plat de spaghetti ou autre, savamment assaisonné, pour si friand qu'en soit notre peuple, il serait puéril de limiter là son savoir et sa capacité culinaires. De même en ce qui concerne nos vins, chacun connaît le Chianti, le Capri et quelques autres crus fameux; mais il en est quantité d'autres, dignes de rivaliser avec les plus fameux du monde, et dont il faut aller faire la connaissance en Italie.

Que si vous aimez enfin les liqueurs vous trouverez chez nous, en plus de la *Strega* de Bénévent, de l'*Anisetta* d'Ascoli Piceno, du *Corfinio* de Chieti, de l'*Aurum* de Pescara, qui sont connus du monde entier, des *rosoli*, des *ratafias*, des *bitters* dont chaque région a ses spécialités.

L'Italie est aussi riche en art culinaire qu'en souvenirs artistiques, historiques et archéologiques; et sa cuisine, comme nous l'allons voir, a su profiter de la variété du climat et de celle des productions du sol.

(A suivre.)

Vieilles bonnes auberges

D'un article de Lucien Descaves sur les vieilles auberges de France, article paru dans « Le Journal », ces quelques lignes délicieuses.

Je connais, à la lisière du Perche et de la Normandie, une de ces auberges séculaires qui a conservé sa physionomie d'autrefois et son enseigne: *Aux trois marchands*. Le nom seul subsiste, car l'enseigne matérielle qui se balançait au-dessus de la porte, en grinçant, n'est plus qu'un souvenir. Elle représentait, peinte sur tôle, trois marchands en blouse et cravatés de rouge. Ils vendaient de la toile, des parapluies et des balais. Ils descendaient toujours au même endroit. L'auberge est encore aujourd'hui dans la même famille. Les arrière-petits-enfants ont de qui tenir. Ils n'ont pas, Dieu merci! transformé leur auberge en Hostellerie (ne pas oublier l's qui fait vieille France dans le mot seulement); ils n'ont rien sacrifié au goût moderne dans l'aménagement de la maison, en quoi peut-être ils exagèrent; mais leur fidélité aux vieux usages s'étend à la table qui, même d'hôte, est soignée. Et, à cet égard, on n'exagère jamais. L'accueil est le même qu'autrefois. Le sourire n'a rien de commercial. Il vient de loin. Il s'est transmis.

Lucien Descaves demande aux touristes de bien vouloir lui signaler toutes les vieilles bonnes auberges qu'ils rencontreront en France au cours de leurs vacances, ces vieilles bonnes auberges qui s'annonçaient par de charmantes enseignes :

Le Cheval blanc, Le Lion d'or, Le Coq hardi, Le Grand Cerf, Le Chien fidèle, Le Mouton blanc, Le Plat d'étain, L'Ecu de France, La Truie qui file, La Licorne, La Gerbe d'or, Le Panier fleuri...

La Bonne Auberge serait heureuse de pouvoir apporter sa contribution à la documentation de Lucien Descaves et elle remercie d'avance ceux qui voudraient bien lui signaler les vieilles bonnes auberges s'il en existe encore en Belgique !

Palaces et Hôtels de luxe

L'expérience est d'accord avec le raisonnement pour conseiller aux gourmets de fuir, sauf exceptions, les établissements trop somptueux où l'argent du client ne profite pas au client, mais est utilisé, à raison des neuf dixièmes, à rémunérer le capital investi dans l'affaire et à combler le gouffre des frais généraux et des impôts.

Le palace, qui a coûté des dizaines de millions, appartient à une société anonyme.

Un bon gourmet est celui

Son directeur est un employé, qui exécute des ordres venus de loin. Si consciencieux qu'on le suppose, il n'administrera pas son entreprise comme s'il en était le patron, et il ne reçoit pas ses hôtes comme s'il les recevait chez lui.

La surveillance d'un trop nombreux personnel est difficile. Le coulage, le laisser-aller, le je m'enfichisme s'installent à tous les échelons de ces organismes géants où les responsabilités sont diluées. La nourriture, conventionnelle, est presque toujours déplorable, non seulement parce qu'elle est faite, pour des raisons d'économie, avec des graisses industrielles, mais aussi parce qu'elle traîne sur les fourneaux, chaque client arrivant à la salle à manger à l'heure qui lui plaît et non pas, comme dans les bonnes hôtelleries, à des heures plus ou moins imposées. Autre cause de catastrophe : les chefs cuisiniers des palaces ont pris, au lendemain de la guerre, l'habitude de travailler pour les Américains, qui en fait de cuisine sont des sauvages.

La formule du palace semble d'ailleurs commercialement condamnée. Accablés d'impôts et de frais généraux, privés de la clientèle étrangère qui dépensait sans compter, ces vastes caravansérails sont devenus inexploitable. La sagesse consiste à se détourner de ces bâtisses aux façades impressionnantes, et à sonner à la porte des bons hôtels d'apparence moins ambitieuse. Là, du moins, le voyageur a des chances d'en avoir pour son argent.

Notes gastronomiques

Nous avons pensé qu'il pouvait ne pas suffire à nos membres, pour juger de la valeur d'un Menu, d'en lire une simple nomenclature. Aussi avons-nous prié nos hôteliers qui ont été agréés pour nos réunions gourmandes de bien vouloir nous donner quelques notes sur les plats qu'ils ont proposés dans leurs menus.

Voici celles que nous adresse M. Van den Berghe, concernant le menu qui sera servi le samedi soir 1^{er} septembre au Grand Hôtel, à Bruges.

Consommé Alexandra : Consommé de volaille au tapioca léger, agrémenté de quenelles, dés de blanc de volaille en Julienne et laitue en chiffonnade.

Délicieux de Mussidan (création) : Appareil à fondues aux truffes, en côtelettes, dressé sur canapé et sauce à part.

Sole à la François 1^{er} (création) : Sole pochée avec garniture spéciale, nappée avec sauce à base de crevettes.

Poulet poêlé à la condottière (création) : Poulet dressé sur socle et décoré aux truffes et champignons frais avec sauce appropriée.

Les enfants peuvent goûter à

L'Enclos, à Baronville. Fr. 5. Confitures et gâteries préparées par M^{me} Van Hal, qui est une maman.

Hôtel Biron, à Rochefort. Café, thé ou chocolat avec tarte, cramique ou toast, Fr. 7.

Si vous allez en France

AVEYRON :

AUBRAC. — Hôtel du Touring-Club (15 fr., boisson comprise). — Royal Hôtel.

CAPDENAC. — Buffet de la gare (15 fr., boisson comprise).

ESPALION. — Hôtel Moderne (16 francs).

MILLAU. — Hôtel de la Compagnie du Midi (25 francs). Hôtel du Commerce (15-18 fr.).

PEYRELEAU. — Hôtel des Voyageurs.

RODEZ. — Hôtel Broussy (18 fr. s/s vin).

SAINT-AFFRIQUE. — Hôtel Métropole.

SEVERAC-LE-CHATEAU. — Hôtel Terminus (16 francs).

VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — Restaurant des Colonnes (13 fr. s/s vin).

BOUCHES-DU-RHONE :

AIX-EN-PROVENCE. — Restaurant Provençal, place des Prêcheurs, 4 (15 à 20 francs). Hôtel Riviera (route de Marseille). — Hôtel Sextius.

ARLES. — Hôtel du Forum. — Hôtel du Nord. — Hôtel Jules César.

AUBAGNE. — Hôtel du Bras d'Or.

BAUX (Les). — Hôtellerie de la Reine Jeanne (Voir les prix.)

CASSIS. — Hôtel Féraud, Hôtel Léautaud.

LA CIOTAT. — Hôtel des Flots bleus.

LAMANON. — Hôtel Jourdan.

MARIGNANE. — Hôtel Ferréol (Voir les prix.)

MARSEILLE. — Restaurant Gardanne, 16, cours Belzunce (16 fr.). Restaurant du Mont-Ventoux, 1, quai des Belges (15 fr.). Restaurant Ragueneau, 21, bd Dugommier (12 à 15 fr.). Restaurant de l'Hôtel Guillon, pl. de Rome. Restaurant de l'Hôtel Guillon, pl. de Rome. — Restaurant Pascal, 27, pl. Thiers.

Brasserie de Verdun, 23, rue Paradis. — Isnard, 4, rue Thubaneau (plus de 20 fr.).

MARTIGUES. — Hôtel-Restaurant Sainte-Anne.

MAUSANNE. — Hostellerie de la Reine Blanche. — Restaurant Pascal.

ROGNAC. — Restaurant de la Gare.

SALON. — Grand Hôtel (18 fr.).

SAINT-REMY. — Hôtel de Provence (15 fr. env.)

SAINTE-MARIES (Les). — Hôtel du Commerce.

TARASCON. — Terminus Hôtel.

L'oie de Byron

Vous avez, sans remords, mangé l'oie de Noël. C'est que vous êtes moins sentimental que lord Byron. Aussi bien votre conscience était-elle en repos; vous n'avez pas connu personnellement cette oie qui vous est servie, tandis que le poète anglais l'avait connue, voire élevée, et c'est ce qui l'empêchait d'en accepter le sacrifice.

L'auteur de *Childe-Harold* était le type de l'Anglais de tradition. Aussi ne manquait-il pas de réclamer sur sa table la dinde de Noël et l'oie à la Saint-Michel. Une année qu'il lui avait été servi une oie trop maigre, le poète décida qu'on ne l'y reprendrait plus : pour la prochaine fois, il nourrirait lui-même celle qui devait assurer son festin. Et de fait lord Byron fit manger dans sa main, un mois durant, l'oie promise au sacrifice. Si bien qu'à l'échéance il s'était tellement attaché à l'oiseau qu'il renonça à le faire tuer. Un autre prit sa place à la broche.

L'oie favorite accompagna désormais Byron dans ses voyages, enfermée dans une cage, sous sa voiture. Et, comme le poète n'avait pas voulu priver son amie des joies de la famille, il lui avait fourni un mari : il ne voyageait plus, quelque temps après, qu'en compagnie de quatre oies !

Voilà où mène le romantisme !

AGENDA GASTRONOMIQUE

Hôtel du Nouveau Monde, Tirlemont
Tous les dimanches, magnifique déjeuner à 17.50 et 25 francs.

A la Bonne Auberge, à Bauche

Route d'Yvoir à Crupet. — T. : Yvoir 243.
en l'honneur de la fête nationale belge :

Déjeuner du 21 juillet 1934

Le Jambon d'Ardenne

Potage Reine Astrid

La Truite du Bocq en Meunière

Le Sauté de Veau

Champignons à la Crème

Pommes Nature

Le Homard à l'Armoricaine

Les Myrtilles du Prince de Liège

Le couvert : 35 frs

Rallye Gourmand du 4 août prochain

A la Bonne Auberge

à BAUCHE (Vallée du Bocq) 4 km. d'YVOIR.

Les Ecrevisses en cuisson

Le Potage Madrilène

La Truite du Bocq en Meunière

Pommes à l'Anglaise

Le Toast au pâté de foie truffé

La Poularde de Bruxelles

Le Cœur de laitue

Les desserts

Wormeldange 1928.

Château Latour-Milhon 1928.

Moka. Prix forfaitaire : 50 francs.

Week-end Gourmand des 1^{er} et 2 septembre

Dîner du Samedi soir 1^{er} septembre

au GRAND HOTEL, rue St-Jacques, à BRUGES

Le Consommé Alexandra

Les Délicieux de Mussidan (création)

La Sole à la François 1^{er} (création)

Le Poulet poêlé à la Condottière (création)

La Glace Vénitienne

Apéritifs — Loupiac 1924 — Moulin-à-Vent 1921

Moka

Frs: 50

Les meilleures chambres de l'hôtel seront mises à la disposition des convives au prix de 30 frs par personne, petit déjeuner du matin et service compris.

Déjeuner du dimanche 2 septembre

A BLANKENBERGHE

RESTAURANT MOUSSON

La Crème Favorite

La Croquette Blankenbergeoise

Mignon et Rognon de veau au genévrier

Pommes noisettes — Petits pois à la Française

Le Homard Thermidor

La Dame blanche

Vormeldange 1924 — Beaujolais 1923 — Moka.

Frs: 45.

Le week-end complet: 125 francs.

(Belgique).

Hôtel Marquissette à Ardennes (Belgique).

Grains de sel

Au bureau de placement, un Monsieur entre furieux :

— C'est vous qui m'avez envoyé la cuisinière ?

— Mais... oui... monsieur...

— Bien! Je vous invite à dîner.

Un bon hôtelier est celui

Informations

Les trois journées de fêtes organisées à Genvai par « La Maison du Seigneur » (Roméo) ont connu un véritable succès. Succès bien mérité d'ailleurs, car Roméo est un hôtelier qui se démène et se donne le mal nécessaire pour amener la clientèle — ce qui n'est pas peu, je vous l'assure.

Un temps radieux — une fête nautique d'autant plus charmante qu'elle fut un instant compromise — un feu d'artifice très réussi — un monde fou — de la grâce féminine à foison — de la musique — des chants — une tombola — un corso fleuri — de la danse — un Rallye — et tout ce que j'oublie — les aveugles et les vieillards de la rue Haute peuvent être satisfaits.

Mais pourquoi diable les quatre autres hôteliers du bord du lac se sont-ils abstenus de participer à ces fêtes qu'ils eussent pu contribuer à rendre plus belles et plus profitables encore ?

**

Touristes belges, affiliiez-vous :
 au *Touring Club de Belgique*, à qui vous devez plus de confort dans les hôtels ;
 au *Royal Automobile Club de Belgique*, grâce auquel le réseau routier s'améliore et vos intérêts d'automobiliste sont défendus ;
 à la *Ligue des Cent Mille* qui s'occupe de vous obtenir partout bonne chère à bon marché.

BUVEZ UN **SCHMIDT** POUR VOTRE SANTÉ

Voici les vacances. C'est maintenant que *La Bonne Auberge* va surtout vous être utile, touristes, qui ayant bien mangé chez vous durant toute l'année ne sauriez vous résoudre à mal « bouffer » à l'hôtel. Consultez-la en toute confiance. C'est, vous le savez, le seul journal qui n'accepte pas de publicité hôtelière et qui n'indique comme recommandables que les maisons qui le sont réellement. En suivant les indications de *La Bonne Auberge* on ne risque pas de surprise désagréable. On est assuré de trouver partout bon accueil, bonne table et bon gîte.

**

Sous la présidence de M. Vavasseur, maire de Vouvray, un comité vient de se constituer en vue de la création, après concours, d'un type de verre pour le vin de Vouvray.

Qualités recherchées : élégance, forme appropriée au développement et à l'appréciation du bouquet ainsi qu'au développement et à la tenue de la mousse, solidité, rusticité, réalisation facile et peu coûteuse, capacité de 12 à 14 centilitres.

**

Nos deux dernières réunions gastronomiques sur la formule du Rallye-Gourmand à prix forfaitaire vont avoir lieu en août et septembre. Nous serions heureux que ceux de nos membres qui n'ont pas encore assisté à des réunions de ce genre veuillent

bien être des nôtres afin de pouvoir donner leur avis dans l'enquête que nous ferons après ces deux derniers déjeuners, pour en tirer comme conclusions les réflexions des touristes qui y auront participé, réflexions dont la publication dans le journal sera certainement très utile au point de vue directif pour la bonne hôtellerie.

Nos membres trouveront dans l'Annuaire la formule nouvelle, adoptée en France, que nous comptons employer à partir de l'automne pour les prochaines réunions. *La Bonne Auberge* publiera d'ailleurs prochainement cette formule.

Participez gratuitement à la LOTERIE COLONIALE

en réclamant le billet qui vous est offert gratuitement pour chaque verre de porto JEMS'S.

Vous pouvez gagner 1.000 fr. par verre en achetant 1 bouteille de porto JEMS'S à 26 fr. chez votre épiciériste.

Vous pouvez gagner 12.000 fr. par bout. JEMS'S PORT, 38, av. Jean Dubrucq, Bruxelles. Téléphone : 26.55.24.

Rendant compte des fêtes du Rhône qui viennent d'avoir lieu cette année à Lausanne, un de nos confrères décrit le banquet traditionnel qui les a terminées et ajoute, pour montrer combien il a été frappé par ce don prodigieux d'organisation que possèdent en naissant les hôteliers helvétiques :

Je voudrais citer en exemple à tous les cuisiniers officiels de l'Europe certain banquet du Lausanne-Palace où fut servi à deux cent cinquante gourmets un menu impeccable et où l'on vit deux cent cinquante truites au bleu jaillir, en quelques secondes, d'une immense cuve bouillante placée derrière la porte de la salle à manger, pour arriver avec une rapidité foudroyante devant chaque convive.

SUCRE DE TIRLEMONT

Notre palmarès. — La « Gazette » du 12 juillet a reproduit le bel article de notre ami et collaborateur Paul Bouillard paru dans notre numéro consacré à la vallée du Rhône sous le titre : *De la Wallonie aux rives phocéennes*.

Merci à notre grand confrère de bien vouloir nous encourager ainsi dans notre œuvre de Défense du Bon Manger. Et saisissons l'occasion pour dire à la grande presse qu'elle peut reproduire tout ce qui paraît dans *La Bonne Auberge* sans crainte de servir autre chose que l'intérêt du public.

**

Notre collègue de la Ligue, M. Everaerts nous prie d'annoncer pour le dimanche 5 août, à Genvai, un rallye-ballon, avec feu d'artifice et conférence par radio par l'aéronaute Demuyter.

Bien que le Syndicat d'Initiative de Genvai n'ait pas encore cru devoir appuyer notre effort en devenant membre de la Ligue (cent francs par an, une misère ! quand on est capable d'organiser de pareilles fêtes), nous nous faisons un plaisir, pour être agréable à notre collègue de la Ligue, d'insérer l'avis qu'il nous adresse.

Hôteliers de la « Bonne Auberge » Vendez à votre clientèle de gourmets CIGARETTE « A. M. PRIVAT »

Copieuse, douce, aromatique, en pur tabac d'Orient stérilisé, déjà appréciée par de nombreux Cent-Millistes. — Conditions avantageuses.
 54, Boulev. Emile Jacqmain, à Bruxelles
 Tél. : 17.67.21.

Un Monsieur Van Severen, François, de Termonde auquel nous nous étions adressé pour connaître la valeur culinaire d'un restaurant qui demande son admission au groupement de la Bonne Auberge, nous répond gracieusement :

« Vlaamsch gevraagd bij bediening ! »
 Ce Monsieur a évidemment confondu les questions de langue avec les questions de bouche. Il y a pourtant une nuance.

**

Un certain nombre de personnes nous ont demandé des renseignements sur l'appareil de T. S. F. que notre membre, M. Ots avait apporté au Rallye de Marcour.

C'est un HARIO II (45 A) du type super-hétérodyne à 4 lampes ; fonctionnant directement sur réseau ; avec filtre de bande donnant une amplification sensiblement constante dans toute la gamme des longueurs d'ondes ; moyennes fréquences accordées sur 125 kilocycles ; basse fréquence dissipant 9 watts ; haut-parleur électromagnétique de tonalité parfaite.

Cet appareil, qui est ultra-sélectif, permet de recevoir au moins 60 stations nettement séparées. Il est de fabrication belge, excessivement soigné, et vendu avec garantie effective d'une année. Fr. : 1.995 ; prix de crise, ou fr. 140 par mois.

Celui que M. Ots avait apporté à Marcour comportait en outre un coffret-tiroir pour pick-up (supplément : 750 fr.) que tous nos amis ont apprécié puisqu'il leur a permis d'organiser une sauterie en plein air.

Ceux de nos membres que la question intéresse peuvent se mettre en rapport avec leur collègue de la Ligue, M. Henri Ots, 1a, rue des Fabriques, à Bruxelles, qui se fera un plaisir de leur faire une démonstration et de leur donner tous détails qu'ils désireraient.

**

Faites savoir à tous vos amis et clients que la *Bonne Auberge* est en vente au prix de fr. 0.60 le numéro, dans les principales aubettes et gares du pays.

STELLA
 CARAVANS
 SEA-MEW
 CANOES
 VACANCES - WEEK - ENDS
 VOUS TROUVEREZ
 TOUT POUR LE CAMPING
 AU 155 Bd A Max
 BRUXELLES - CHEZ
 RENE
 TEL. 17.89.14

en faveur de tous les bons hôteliers.

Liste des Bons Endroits (Belgique et Luxembourg)

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.
RESTAURANT CIAPPI (Rôtisserie Italienne),
42, rue Grétry. T. : 11.41.40, à la carte.

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).

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.

SILVER GRILL, 11, r. Augustins. T. : 11.48.59.

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.

Taverne E. Ville, 4a, Bd Botanique.

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.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R. (6-5) (53) La Hulpe-Genval.

NORMANDY-HOTEL (Parc). T. (02) (53.62.06).

M : 20-25. — P : 40-50.

MAISON DU SEIGNEUR (Roméo) Parc. T. (02)

5365.78. M : 15. P : 35. Spécial. italiennes.

FERMETTE. T. (02) 53.66.28. P 32.50, W 45.

Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av.

apéritif, boisson et café.

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.

VILLERS-LA-VILLE, 45 k. R. (4) (37) Court-St-

Etienne-Villers.

HOTEL DES RUINES. T. : Tilly 10. M : 15-20.

P : 45. W : 50.

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

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.

CECIL, 8, r. Van Artevelde. T. 270.16. M : 14 fr.

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

AU VIEUX CHAUDRON. T. 22.

LIÈRE, 40 k. R. (1) (51).

HOTEL TERMINUS, 9, pl. Léopold. T : 402.11.

M : 12-15. — P : 35.

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

HOTEL DE SWAEN. T. 86.

Semaine, fr. 10. Dimanche, fr. 15. Menus spéciaux.

TURNHOUT, 78 k. R. (1) (51) (14).

TERMINUS, 30, Grand'Place. T. : 511.

M : 10-12.50-15-25.

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.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

CORTENBERG, 15 k. R. (3).

LA TOURELLE. T. (02) 54.05.86. M 15-20 et carte.

HOTEL DE LA FLECHE D'OR.

T. : (02) 54.02.01. M : 10-15-20-25. P : 30-35.

W : 40. Grandes et petites salles. Confort moderne.

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.

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

HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.

Cuisine honnête — Bonne cave.

HOTEL DE L'EAU ROUGE. T. : 57. M : 18.

P : 45-50. W : 80.

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 CHANIECLAIR. T. : Liège. Déj. : 25.

Din. : 20. P : 45-55.

HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36.

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

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

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

HOTEL D'ORANGE. T. : 5. M : 17-25. P : 45-50.

W : 90 (2 j. pleins).

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).

RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysse 202.

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

L'endroit idéal pour le goûter.

Grand jardin, raisins, laitages.

WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).

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

HOTEL DENET. T. St-Denis-Bovesse, 65. M : 35.

VALLEE DE LA MEUSE

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

HOTEL DE LA PAIX. T. : 369.

Carte. Dimanche dîner touriste 18-25.

NAMUR, 60 k. R. (4).

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.

HOTEL IV FILS AYMOND, 39, r. Marchovette.

T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovette.

JAMBES, 62 k. R. (4) (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.

GODINNE-sur-MEUSE, 70 k. R. (4) (47).

HOTEL DES ETRANGERS. T. : Yvoir 85.

M. : 12 à 27. P. : 35-40. W. : 55.

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.

LUSTIN, 78 k. R. (4) (47).

HOTEL DU MIDI. T. : Profondeville 44.

M : 25-30. — P : 50-65. — W : 100.

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.

HOTEL LA PERGOLA. T. : Hastière 96.

M. : 18-25. P. : 45-55. W. : 55.

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

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)

HAMOIR, 150 k. R. (2) (3) (23).

AUBERGE DU PERE MARLIER. T. Ouffet : 5.

M : 25-30. P : 60 (Vallée du Neblon).

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 : B. Sougné. T. 25 (1^{er} avril-

30 septembre). M. : 15-25. P. : 45. W. : 55.

LÈS MERLETTES. T. 59 (Val Pierreux).

M 20-30. — P 45-60.

Grives — Gibier — Ecrevisses — Truites.

A LA TRUITE D'OR. T. 97.

HOTEL DU SUD. T. : 5. M : 15-30. P : 40-50.

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

HOTEL DE L'OURTHE. T. : 7. M : 15-25.

P : 35-45. W : 50 s/s boisson.

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 : 18-27 et carte. — P : depuis 55 fr.

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

HOTEL BELLE-VUE ET GROTTTE.

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.

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

HOTEL DES ARDENNES. T. 32.

F. DERAVET. — Ses menus à prix fixe, 15-28.

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 30-40 — W 50.

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

HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33.

Télgr. « Henrion-Vresse ». — Prix fixes et à la carte.

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 féériques.

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 28 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.

VERS LE PAYS GAUMAIS

ARLON, 191 k. R. (4) ou (4) (17) (48).

Centre d'excursions, le chef-lieu du Luxembourg belge s'étage pittoresquement en amphithéâtre aux flancs d'une colline atteignant plus de 400 mètres d'altitude.

Située au carrefour de sept belles grand'routes, la coquette cité arlonaise constitue un centre d'excursions idéale vers les Ardennes belges, françaises et luxembourgeoises, la vallée de la Semois, l'abbaye d'Orval, le champ de bataille de Verdun, la vallée des Sept-Châteaux, la Moselle, etc. Jolies promenades sous bois aux environs immédiats de la ville.

Tous renseignements gratuits au Syndicat d'Initiative, 2, avenue Nothomb.

HOTEL-RESTAURANT DU PARC, av. Nothomb.

Tél. : 28. R. : 15 fr. et carte. P. W. : à forfait.

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

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 TEMAINNE. 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, 115 k. R. (5) (21) (61).

HOTEL DU LAC. Tél. : Chimay 72.

Prix fixe et carte.

MARIEMBOURG, 100 k. R. (5).

Gd HOTEL DES FAGNES. T. 16 R. — P : 30-35.

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.

HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61).

HOSTELLERIE DU GROS CHENE (chez

Robert). M : 17.50. — Rendez-vous des fins gour-

ments. Diners à la carte et à prix fixe.

**MONT DE L'ENCLUD, TOURNAISIS
ET ROUTE DE L'YSER**

RENAIX, 66 k. R. (6) (62).

HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex. : Lison).

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

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.

COURTRAI, 97 k. R. (9).

HOTEL DU NORD, pl. Gare. T. : 303.

Dimanche Fr. 20; lundi 12-18; semaine 9 et carte.

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.

GRAND HOTEL, r. Saint-Jacques. T. : 331.14.

M : 25-30 et carte. P : 70. W : 120 (1 1/2 jour).

10 p. c. de réduction hôtel et restaurant aux

Membres de la Ligue.

HOTEL VERRIEST, 30, rue Longue. T. 337.64.

Ses menus à 14-18-23 et carte. P : 45. Chambres

dep. 20. Grands jardins. Parc p^r autos. Garage.

Séjour idéal dans un cadre abondamment fleuri et

reposant. Prix spéciaux Week-end.

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67).

ROTISSERIE LORPHEVRE, 162, av. Lippens.

T : 781.

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

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

Tél. 25.

RESTAURANT MOUSSON, 20, r. des Pêcheurs.

T. 518. — M : 18 et carte. P : 50-55.

OSTENDE, 125 k. R. (10). Babelutttes.

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

M. : 15-25. — P. : 50-70.

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.

LA RENOMMEE, 47, r. Longue. T. : 355.

ICCADILLY-HOTEL, 4, pl. Léopold I^{er}. T. 47.

M. : 15. P. et W. 40-45.

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

HOTEL GROENENDIJK-PLAGE. T. : Nieuport

284. — M : 15. P : 35. W : 60.

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

CONYDE-BAINS, 152 k. R. (10) (65).

AU MOULIN « DE BLEKKER ». T. 176.

M 25 et Carte.

HOTEL DE L'OCEAN. Tél. : 48 R^{te} Royale.

M : 12-15. P : 35-55.

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.

REICHLANGE.

HOTEL WEIS. T. : Redange 27.

M. : 15-25. P. et W. : sur demande.

Truites, écrevisses, chauffage, eau courante.

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.

ETRANGER

PARIS
Grd HOTEL DU PAVILLON, 36, r. Echiquier.
Tél. Provence 17-15 ou 54-34.
Toutes les chambres avec pet. déjeuner complet :
pour 1 pers., 35 fr.; pour 2 pers., 50 fr.; avec
bain, 10 fr. de suppl. par pers. Tous les Repas :
20 fr. — Spécialités régionales.

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

CHALAMONT (Ain).
HOTEL DES VOYAGEURS (Delorme).
LES ECHELLES (Savoie).
LA COMMANDERIE DES ECHELLES. Relais-
Hôtel (J. Christin). Remise 10 % aux Cent Mille.

MOSSCHE (Vosges) route de Mulhouse.
HOTEL DE FRANCE.
VILLERS-SUR-MER (Calvados).
HOSTELLERIE DU COQ-HARDY.

Repas « Homme d'affaires » à 20 fr. maximum, boisson comprise.

La Ducale, 32, rue de Flandre, à Gand;
repas à fr. 12.50, 14 et 20, boisson comprise.

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, 12,
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.

Cecil, 8, rue Van Artevelde, Anvers.
14 fr., bière ou eau minérale.

Hôtel des Ardennes, à Wellin. 15 fr. bière
et café compris.

Les Merlettes, à Laroche (Val Pierreux)
20 francs, avec bière ou eau minérale.

L'Enclos, à Baronville, 15 et 20 fr. avec
bière ou eau minérale et café compris. Prix
spéciaux logem. et repas pour voyag. de
commerce.

On nous signale comme bons :

Hôtel Château de la Tour, à Esneux.

Restaurant Emile Grégoire, à Pondrôme.

Hôtel du Casino, à Tilff.

Hôtel Rosette, 61, av. du Marteau, Spa.

Hôtel de la Meuse, à Anseremme.

Restaurant Cecil, 133, avenue des Alliés,
Louvain.

Hôtel Château Levoz, 56, avenue Sauve-
nière, Spa.

Piccadilly Hôtel, 4, pl. Léopold I^{er}, Osten-
de.

Hôtel du Commerce, Grevenmacher (Gd-
Duché).

Établissements à éviter

Il y a trois sortes d'Établissements à
éviter :

D'abord les gargotes, parce qu'on y est
volé et empoisonné.

Ensuite, ceux qui ne font pas honneur à
leurs engagements.

Enfin ceux qui travaillent contre la Bonne
Auberge.

Syndicats d'initiative

ET

Associations Touristiques

Les Syndicats d'Initiative et Associations
touristiques peuvent devenir membres de
notre groupement. Cotisation 100 francs
par an (24 belgas pour les associations
étrangères).

Les avantages qui leur sont réservés sont
les suivants : Insertion d'une note d'une
dizaine de lignes qui peut être modifiée
chaque trimestre dans la liste des bons en-
droits, articles rédactionnels sur leur ré-
gion, recherche et signalisation dans leur
région de toutes les bonnes hôtelleries, en-
cartage de tous documents, notices, etc.
vice du journal.

Tous ces avantages sont gratuits, sauf
un droit de 25 francs (5 belgas) par encar-
tage, montant des frais de mise en place
et agrafage réclamés par l'imprimeur.

La Bonne Auberge est en vente

dans les bibliothèques des gares suivantes :

Adinkerke.	Jemelle.
Anvers (Central).	Knocke-sur-Mer.
Arlon.	Liège-Guillemins.
Audenarde.	Liège-Longdoz.
Aywaille.	Louvain.
Barvaux.	Lustin.
Bastogne (Sud).	Malines.
Blankenberghe.	Malmédy.
Bruges.	Melreux.
Bruxelles (Midi).	Mons.
Bruxelles (Nord).	Namur.
Bruxelles (Q.-L.).	Ostende (Centre)
Charleroi-Sud.	Ottignies.
Chimay.	Pépinster.
Ciney.	Poix-St-Hubert.
Coq-sur-Mer.	Rochefort.
Dinant.	Schaerbeek.
Esneux.	Spa.
Furnes.	Stavelot.
Gand St-Pierre.	Tervueren.
Genval.	Tirlemont.
Hasselt.	Tournai.
Hastière-Lavaux.	Trois-Ponts.
Herenthals.	Verviers (Centre).
Heyst-sur-Mer.	Virton.
Houyet.	Yvoir.

On peut la trouver en outre dans les au-
bettes des Chèques Postaux, du Palais de
Justice, du Résidence Palace à Bruxelles, à
l'aubette de la place Van der Sweep à Os-
tende et dans toutes les aubettes du centre
des grandes villes et des lieux de villégiat-
ure.

POURQUOI?...

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

Les chaises et tabes 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

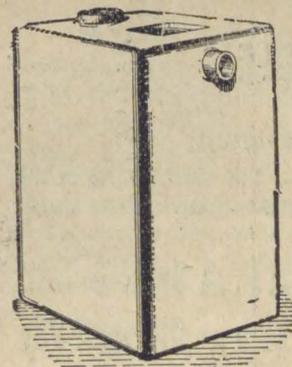
LIGER BELAIR et Fils, Successeurs.

Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée.

Bureaux pour la Belgique :

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



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSALADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

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

NOUS N'ACCEPTONS

AUCUNE PUBLICITE PAYEE DES HOTELS
ET RESTAURANTS.

Les inscriptions et radiations ont toutes un motif
culinaire.

La Bonne Auberge n'accepte de recommander que les bonnes auberges.

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

QUELQUES SPECIALITES:



Pecco
vieux système.
Bollandus
liqueur de malt.
Old Tower Gin.
Cognac
Barbezieux.
Cognac La Tour.
Kummel
« Taroff ».
Elixir d'Ovelaer
vert et jaune.
Triple sec.
Tour Bleue
à base de fine
champagne.
Cordial La Tour.
Cherry-Brandy.

PROBITE COMMERCIALE



Consommateurs

Lorsque vous demandez un

SPA

et que sans vous avertir au préalable on vous sert par esprit de lucre, une eau d'autre provenance,

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

Maison spéciale pour l'import et l'export

André GILBART, à Saint-Gérard

DEMANDEZ SES FINES 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, chauffage central, feux continus, et du charbon spécialement recommandé pour la cuisine de restaurants.

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

P. de CARSALADE du PONT,

Secrétaire pour la Belgique de la Ligue des
« Cent Mille », 39, av. Sleenckx, Bruxelles.

POUR VOTRE ANNONCE

dans

LA BONNE AUBERGE

Voyez notre concessionnaire de publicité

M. Henri TEURLINGS

12, rue du Beau-Site.

BRUXELLES

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.

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.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

RÉSERVÉ AUX TOURISTES (Belgique)

(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.

La « Ligue des Cent Mille » pour la Défense du Bon Manger est une association franco-belge de gourmets; elle a été créée à Paris en 1928 et est présidée par l'écrivain Paul Reboux et par M. Gaston Gérard, 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.

CHOCOLATS G. LECHIEN

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE

LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



Dépositaires et agents sérieux acceptés partout où la marque n'est pas encore représentée.

Direction : 38, Av. Jean Dubrucq,
BRUXELLES-MARITIME. T.: 26.55.28.

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur

à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

ORFEVREURIE
R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE