

Bullog

# 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

**DIMANCHES  
WEEK-END  
VACANCES**

**LISTE DE TOUS  
-- LES BONS --  
-- ENDROITS --**

### BELGIQUE

#### CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

1<sup>er</sup> ex-aequo : Nouveau Monde, Tirlemont 46 p.  
Ma Témaine, Barbençon ... 46 p.  
2<sup>me</sup> Denet, à Temploux ..... 45 p.  
3<sup>me</sup> Grd Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

5<sup>e</sup> page : AGENDA GASTRONOMIQUE.

5<sup>e</sup> 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*.  
*L'Ecole du Tourisme*, par P. de C.  
*La Corse belle et gourmande*.

### La Politique du Jardinier du Dimanche

ou

#### La Crise continue...

Chacun dit son mot : la crise se prolonge et l'on n'en entrevoit pas l'issue. Par extraordinaire on n'a même point songé à nommer une commission pour en rechercher les causes. Peut-être a-t-on eu tort, car, ces causes est-on bien sûr de les connaître ? Machinisme, surproduction, c'est bientôt dit, Peut-on loyalement parler de surproduction quand les trois quarts du genre humain se privent ?

Je vais vous conter quelques petites histoires. Nous verrons ensuite quelles déductions on en peut tirer.

Je suis originaire d'un pays où jusqu'il y a quelques années ce qu'on appelait le blé ce n'était pas le froment, mais le seigle. Parce que le froment en terres pauvres, mal amendées, rocailleuses, poussait mal et clair, on faisait le pain avec le seigle : l'élément essentiel du pain c'est le blé. Il n'en fallut pas plus pour que le seigle fut baptisé blé. La culture principale de ce pays ce n'était pas la céréale, mais la pomme de terre. L'élevage, favorisé par de vastes prairies naturelles, facilité par les prairies artificielles, eût pu faire la richesse des cultivateurs, travailleurs opiniâtres, après au gain presque autant qu'au vin, contents de peu. Petits propriétaires pour la plupart. Mais l'automobilisme, la guerre, la

Le week-end gourmand à la Côte est fixé aux samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 septembre; il comporte diner 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 diner 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 jusqu'au 25 août au soir. C. Ch. postaux : La Bonne Auberge, 1293.01. (Voir Agenda gastronomique, page 5.)

Cette démonstration gastronomique sera la dernière de cette formule.

rapidité des transports devaient changer tout cela. Déjà voyageurs par nature, parce que volontiers maçons, mes compatriotes ont leur fierté. On les vexe en leur répétant que la Creuse est un pays indigent : l'un des plus pauvres départements de la France. Ces gens-là raisonnent ; que cultive-t-on dans les pays riches ? De la vigne ? du froment ? La vigne n'a rien voulu savoir. Mais on cessa d'ensemencer les champs en seigle ; on cessa d'apprécier les pommes de terre, bonnes pour les cochons ; et l'on sema du froment à tour de bras.

Résultat ? On produit tant et tant de froment, en France, aujourd'hui, qu'on ne sait plus à qui le vendre. On n'a pas cessé d'encourager l'agriculteur à motoriser son matériel, à amender ses terres ; le froment est de meilleure qualité, on a sélectionné des semences miraculeuses. Mais tout cela est coûteux : le blé que nous récoltons devient trop cher. Les taxes arbitraires satisfont provisoirement le paysan. Elles augmentent le prix du pain dans les proportions onéreuses pour les chômeurs.

C'est une première histoire !

Ailleurs on a planté des vignes « en veux-tu en voilà ».

Pendant ce temps au Maroc, en Algérie, en Tunisie, on semait également du blé de plus en plus, et l'on plantait toujours un plus grand nombre de pieds de vigne. Les procédés de culture s'y perfectionnaient comme ailleurs, sous l'empire du mazout et de la chimie.

Mais comme la métropole s'organisait elle-même, dans l'indifférence générale, à la barbe des économistes, pour produire son vin, son blé et de quoi nourrir plus d'enfants qu'elle n'en a, la Tunisie, l'Algérie et le Maroc étaient contraints de conserver leurs vins et leurs céréales, sans pouvoir les troquer contre quoi que ce fût.

On dit : surproduction. Oui. Mais là ne se limite pas le problème.

La Russie, l'Ukraine, la Hongrie, jusqu'à la guerre servaient de grenier à l'Europe. Ces pays n'ont pas cessé de produire et de surproduire du blé dont personne ne veut, puisque chacun a appris à se suffire à soi-même. Or, ces producteurs n'ont pas d'autres ressources. Voilà paralysé leur commerce. Que faire de tout ce blé ? Si encore on pouvait le vendre à vil prix ? Mais non ! Les barrières économiques sont dressées pour que les prix, grevés des frais de transports, ne puissent venir en concurrence avec ceux qui sont pratiqués sur les marchés intérieurs de chaque pays.

Deuxième histoire :

Il existe une loi sur les appellations d'origine. Elle a été votée pour protéger certains producteurs contre la concurrence de producteurs d'autres régions. Jadis on ne faisait de vin de champagne qu'en Champagne. On champagnise aujourd'hui un peu partout : à Bordeaux, à Sète, à Grasse ; résultat : les vins de Reims et d'Épernay ne sont plus aussi demandés. Les producteurs conservent leurs récoltes. L'Amérique fait aussi son champagne, ou son ersatz de champagne ; elle n'est pas la seule ; l'Australie ne nous en achète plus ; elle le fabrique. Mais la loi est sauve.

Troisième histoire :

Dans la région de Grasse, naguère, on cultivait les fleurs pour alimenter l'industrie de la parfumerie. On cultivait le cassis, l'oranger, la rose, la tubéreuse et le jasmin. Mais vint une époque où le jasmin fut plus demandé que les autres fleurs d'essence ; tous les cultivateurs arrachèrent oliviers, orangers, rosiers, etc..., pour planter des jasmins. Trois ans plus tard, comme il y avait beaucoup plus de jasmin que n'en pouvait consommer Grasse, c'était la ruine. Oliviers, orangers, etc... avaient disparu et le jasmin ne rendait plus. Voilà — sur une autre échelle — la réédition de l'histoi-

Un bon ligueur est celui

re de la vigne et du blé, du champagne et de tout le reste. Mais nous continuons à payer le lait, les fromages, les beurres et la viande de consommation à des prix bien trop élevés parce que les paysans de France ont été découragés d'intensifier l'élevage, puisqu'on tolérait entre eux et le consommateur l'intervention de ces troupes d'intermédiaires sans moralité qui ruinaient les clients des villes en ruinant le producteur.

Ne nous hâtons pas de conclure. Nous sommes d'abord en présence d'une carence de l'Etat qui n'a su que dresser des barrières économiques et n'a pas su orienter la production.

Faillites complètes du Ministère de l'Agriculture et des gouvernements ou résidences du Maroc, de l'Algérie et de la Tunisie. Ces organismes n'ont su ni prévoir, ni conseiller, ni administrer. Ils ont stupidement accepté, sinon préparé, la crise et la détresse des populations. Rien de plus démoralisant qu'un travail qui ruine. Qu'on ne dise point qu'il n'y a pas de responsables. Ce qu'on a organisé, ce qu'on a encouragé ou laissé faire, ce n'est pas la production : c'est la concurrence, c'est la rivalité.

Parce que l'empirisme est roi : aucune doctrine ne préside à l'aménagement agricole ou industriel de l'Europe. Les ministères ne servent à rien. Les économistes sont des illuminés, prophètes de systèmes à jamais invérifiables.

(A suivre.) Jean DESTHIEUX.

## En Bourgogne

(Suite et fin.)

— Voyez-vous, dit-il, un Corton pour un rôti de bœuf, un Meursault pour une truite de rivière, et tirez l'échelle ! Pour être juste, je dois ajouter qu'il y a Bordeaux, et à Bordeaux je tire quand même mon chapeau.

Ce « quand même » nous parut magnifique comme le salut d'un preux à un autre preux. Il tira de la huche un de ces fromages qui s'accordent à merveille avec le vin, et tout en mangeant il reprit :

— J'ai à peine ici un demi-hectare. Je fais mon vin comme il me plaît, sans concession. Il est de première. Je ne galvaude jamais ; j'aimerais mieux périr de faim. Mais de soif, je ne mourrai pas.

Il s'esclaffa, laissa tomber son poing sur la table et nous invita à descendre à sa cave. Il alluma une chandelle, et nous guida dans un autre souterrain, creusé dans le roc, où il amassait les trésors de sa terre et de son travail. Il nous expliqua longuement, à sa façon, comment il avait assemblé ses bouteilles : certaines avaient été placées sur un lit de sable fin par ses grands-parents. Elles mûrissaient et vieillissaient paisiblement, elles s'éduquaient en silence, prenaient enfin autant de lumière que de flamme. Quelques-unes lui rappelaient tel événement de famille, telle personne défunte qui les avait soignées, couchées ici. On les mettrait debout afin de boire à leur bon souvenir. Il en prit une par le cou, avec une

délicatesse extrême, et déclara qu'il voulait nous la faire connaître. Et, en effet, nous fîmes peu après, sur la table, sa connaissance, le verre en main, et, ma foi, l'œil un peu mouillé. C'était une bouteille de très grand lignage, et notre homme avait su nous en faire un digne éloge à la bourguignonne, c'est-à-dire avec une éloquence, une clameur de triomphe et les étincelles du silex. Puis il nous dit quelques malices assez vertes qui devaient réjouir Piron aux enfers. On assure qu'il y a beaucoup de petits Piron dans ces terroirs : on rencontre un grand nombre de lurons à l'esprit lucide et pointu et pointilleux, de charmants dautbeurs. Il y a aussi ces merveilleux gaillards allègres et bons vivants que l'on désigne du nom à coucher dehors en compagnie d'une excellente bouteille. Il est toujours permis de montrer une face rubiconde sans jamais aller jusqu'au rouge violet. Avant de nous quitter, notre hôte voulut faire une louange des vins de la côte chalonaise, celle qui s'étend de Chagny à Saint-Léger-sur-Dheune, et de Chagny à Saint-Gengoux. Il tirait aussi le bonnet aux vignobles de Mâcon, au Pouilly, au Chablis fantasque, odorant et fin comme le mousseron des bois. Deux heures plus tard, nous étions assis dans une auberge dijonnaise, non loin du palais des Ducs ; un bon recoin comme il en est dans la ville, où les gastronomes ne sont pas malheureux. Dès les escargots, mon compagnon, piqué de questions nullement insidieuses, saisit ce que l'on appelle le dé de la conversation.

— Tout ira bien, dit-il, même dans la difficulté, tant que nos vins seront des vins sans peur et sans reproche. Nul ne peut leur dénier ces qualités, elles sont à l'épreuve des siècles, mais quelquefois un certain négoce use d'artifices ; cela dit, notez bien que la Bourgogne est un pays où il faut revenir souvent. Je vous aiderai à le mieux connaître. Vous avez admiré trop vite nos vallées. Celle de la Grosne, de la Dheune, du Cousin et de la Cure sont ravissantes. Vous avez vu Flavigny où Chateaubriand, l'imaginatif, voulait voir un reflet de la vallée de Jérusalem, Cîteaux dans sa clairière où l'on peut rêver longtemps. J'ai pu vous conduire à la maison de Lamartine, ce grand poète de tous les âges. Une autre fois, vous verrez Cluny où venaient les papes et les rois et où naquit le peintre Prud'hon. Nous sommes fiers ici de nos artistes. Pour ma part, je tiens Jean-Philippe Rameau pour un musicien céleste. A mon avis, il faudrait remettre en honneur certaines coutumes. Je ne suis pas bien vieux, et pourtant j'ai connu une vie qui me paraît enchanteresse et si lointaine dans un brouillard de souvenirs. Quelle joie m'apportait la fête de Noël ! Il y avait toujours quelques vieilles gens qui chantaient les anciens refrains de malice et de ferveur. Dans nos campagnes filles et garçons portaient des surnoms que je trouvais délicieux : Tantine, Sœurlette, Andoche, Bénigne. On célèbre encore la fin des moissons, dans certains parages, par un festin énorme que l'on appelle le tue-chien. Je ne me charge pas

d'expliquer le sens exact de ce terme. Nous avons moins de fêtes patronales, comme chez vous, mais aussi, comme chez vous, quelques superstitions ont la vie dure : des filles qui rêvent mariage vont jeter en secret des épingles aux fontaines. Dans mon enfance, on faisait encore un chalitourne, le dimanche gras, c'est-à-dire un immense feu de liesse. Dans nos campagnes, comme chez vous, le garçon qui peut tuer une fouine ou quelque renard les promène de village en village et quête des œufs de porte en porte.

Il parla encore quelque temps, et prit congé en me souhaitant le revoir ; j'allais admirer à l'aise le palais des Etats, et l'hôtel de ville où brille toujours une force claire, un or décanté par les vieux âges. Les sculpteurs de Notre-Dame montraient à jamais l'excellence de l'Ecole abbatiale. Poésie et réalité luttaient ensemble pour une seule victoire dans les images des tailleurs de pierre. A la chartreuse de Champmol, le ciel se voilait, mais le puits des prophètes bruissait du génie de Klaus Sluter le Bourguignon. Charles SILVESTRE.

(Le Temps.)

### LE 18 OCTOBRE...

vous pourrez peut-être vous attabler  
entre millionnaires

LOTERIE COLONIALE

G. C. P. 71.60.

### Le Rallye Gastronomique de Lyon

Le Rallye gastronomique et touristique qu'organise la Ligue des Cent Mille, sous le patronage de *Comœdia*, autour de Lyon, du 20 au 30 septembre prochain, avec le concours de l'Association de la Presse Hôtelière et Touristique et de l'Association des Journalistes de la Presse Quotidienne Lyonnaise, s'annonce comme un très brillant succès.

De nombreuses adhésions sont parvenues déjà, et tout permet de penser que cette formule si nouvelle, alliant les plaisirs de la route à ceux de la bonne chère, est appelée à devenir classique.

D'ores et déjà une délégation de touristes belges et une délégation de touristes suisses assisteront au banquet final qui aura lieu le dimanche 30 septembre dans l'établissement classé premier, sous la présidence de M. Gaston Gérard, ancien ministre, président de la Ligue des Cent Mille, maire de Lyon.

Le jury, présidé par notre confrère Jean Desthieux à qui revient l'honneur de cette démonstration sans précédent est composé de :

MM. R. Viterbe, président de l'Association de la Presse Hôtelière et Touristique ; Dron, président de l'Association des Journalistes de la Presse Quotidienne Lyonnaise ; Tancrede de Visan, rédacteur en chef de *Notre Carnet* ; Marcel E. Grancher, directeur du *Cri de Lyon* ; Paul de Carsalade du Pont, directeur de *La Bonne Auberge* ;

Un bon gourmet est celui

Ed. Combe, de *La Tribune de Genève* ; Liger-Belair, Louis Poucheux, Gaston Derys ; Garcin, correspondant de *Comœdia* ; les Présidents de l'Automobile Club du Rhône et du Motocycle Club de Lyon, etc., etc...

Les inscriptions sont reçues jusqu'au 15 septembre, au Secrétaire de la Ligue à Bruxelles (3), 39, av. Sleenckx, qui donnera tous renseignements désirés sur l'organisation du voyage de la délégation belge.

\*\*

Rappelons que cette randonnée sera agrémentée, à l'aller, de la visite d'une cave à champagne, à Reims, et de la visite des caves de la Maison Liger-Belair, à Nuits-St-Georges, et au retour, de la visite du Morvan (vallée de la Cure, lac des Settons, vallée de l'Armançon). Les étapes quotidiennes qui ne dépasseront pas 350 kilomètres peuvent s'effectuer sans fatigue en laissant aux participants tout le temps nécessaire pour visiter et admirer à loisir les endroits signalés.

\*\*

L'Hôtel de la Croix Blanche, à Nuits-St-Georges, nous propose le menu suivant au prix de 20 fr. français :

- Saucisson chaud
- Pochouse bourguignonne
- Petits rosés à la crème
- Jambon braisé aux grands vins de Nuits accompagné de ses fines garnitures
- Fromages
- Entremets chaud
- Fruits
- Vins : grand ordinaire blanc et rouge.

\*\*

Notre secrétaire pour la Belgique dispose de trois places dans sa voiture (Voisin 13 HP). La quote-part de frais de voyage par personne serait de 250 francs belges environ, nourriture et logement non compris.

\*\*

Les personnes (membres de la Ligue ou non) qui désireraient participer à la randonnée Bruxelles-Lyon organisée du 28 septembre au 2 octobre inclus pour assister au Rallye Gastronomique de Lyon, sont priées de bien vouloir en aviser au plus tôt le secrétariat de la Ligue des Cent Mille, 39, av. Sleenckx, à Bruxelles, où tous renseignements sont tenus à leur disposition.

### Preuve facile à faire

Certains hôteliers se plaignent de ne pas savoir s'ils reçoivent des membres de la Ligue des Cent Mille, et prétendent qu'ils ignorent par conséquent si l'action de la *Bonne Auberge* est efficace.

Nos membres ne sont évidemment pas tenus de se faire connaître, bien que nous leur recommandions de ne pas laisser ignorer leur qualité.

Mais voici un moyen infaillible que chacun peut employer :

Faire, comme beaucoup d'hôteliers français, une remise de X... pour cent sur pré-

sentation au moment de l'addition de la carte de membre de la Ligue de l'année.

Les hôteliers qui seraient disposés à accorder cette faveur sont priés de nous l'indiquer afin que nous le mentionnions dans la Liste à la suite de leur inscription.

Comme aucun client n'est insensible à ces petites faveurs nous pouvons leur certifier qu'on leur présentera beaucoup de cartes. Toutefois, comme certains membres de la Ligue ont été rayés à la suite de non-paiement de cotisation et qu'ils détiennent encore et indûment leur carte plusieurs fois réclamée il y aura lieu que nous signalions aux hôteliers que ceux-là n'ont pas droit à la remise.

## Si vous allez en France

### COTE-D'OR :

- AISEY-SUR-SEINE. — Rest. Roy (14 fr., v. c.).
- ARNAY-LE-DUC. — Hôt. Terminus (16 fr.).
- AUXONNE. — Hôt. du Lion d'Or (14 fr.).
- BAIGNEUX-LES-JUIFS. — Hôt. de l'Ecu (12 à 15 fr.).
- BEAUNE. — Hôt. de la Cloche (16 fr. s/s. v.). Hôtel de la Poste (20-25 fr.).
- CHABLIS. — Hôtel de l'Etoile.
- CHATILLON-SUR-SEINE. — Hôt. de la Montagne.
- CHENOVE. — Rest. de l'Escargotière (15 fr.).
- DIJON. — Aux Trois Faisans (Racouchot) (18-30 fr.). — Hôt. de la Cloche (25 fr.). — Hôt. du Chapeau Rouge (16 fr.). — Au Chateaubriant (18 fr.).
- LES LAUMES. — Rest. de la Gare.
- MEURSAULT. — Hôt. du Chevreuil.
- MONTBARD. — Hôt. de l'Ecu (18 fr. s/s. v.). — Rest. Chez Georges (16 fr.).
- NOLAY. — Rest. Ste-Marie (14 fr.).
- NUITS-ST-GEORGES. — Hôt. de la Croix Blanche (18 fr. v. c.).
- POUILLY-EN-AUXOIS. — Hôt. de la Poste.
- SAULIEU. — Hôt. de la Poste (v. Carte). — Le Petit Marguery (fr. 17.50 v.c.). — Hôt. du Lion d'Or (18 fr. s/s. v.). — Hôt. de la Côte-d'Or (18 fr. s/s. v.). — Hôt. de la Tour d'Auxois (15 et 18 fr. s/s. v.).
- SEMURE-EN-AUXOIS. — Hôt. du Commerce.
- SEURRE. — Hôt. des Négociants.

### COTES-DU-NORD :

- DINAN. — Hôt. de Bretagne.
- GUINGAMP. — Hôt. de France. — Hôt. du Commerce.
- LANNION. — Hôt. de France.
- LE VAL ANDRE. — Rest. Hôt. du Val Joli.
- LOUDEAC. — Hôt. de France.
- PAIMPOL (près de). — Hôt. de l'Arcouert.
- PEROS-GUIREC. — Hôtel des Bains. — Pension Les Feux des Iles.
- PLANCOET. — Hôt. des Voyageurs.
- SAINT-BRIEUC. — Hôt. de la Gare.
- TREGASTEL. — Pension Ker-Albert.
- THEBEURDEN. — Hôt. d'Armorique (12 fr. s/s. v. le dimanche 15 fr. s/s. v.).
- TREASTOU. — Grd Hôt. des Bains (16 fr.).
- VALANDRE. — Grd Hôt. des Bains.

71.60...

est le n° du compte chèque postal auquel vous devez verser 100 francs pour devenir **MILLIONNAIRE** **LOTTERIE COLONIALE**

## Les miettes de la table

### Pendant les mois sans « R ».

C'est en 1875 qu'il fut question pour la première fois, d'interdire le transport et la mise en vente des huîtres pendant les mois dits sans « R », période pendant laquelle la tradition prétend que ces mollusques sont impropres à la consommation. Cette mesure a surtout pour but de parer à la dépopulation des bancs et se justifie par l'exemple de l'interdiction de la chasse pendant l'époque des couvées et de la pêche ordinaire au temps du frai.

**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.

### L'origine du pain « à la grecque ».

Il y a plus d'un siècle, rue du Fossé-aux-Loups, à Bruxelles, sur l'emplacement de l'ancienne « Monnaie » (Poste Centrale), se trouvait un couvent de moines qui certains jours, faisaient distribution d'un gâteau de leur fabrication et les Bruxellois le trouvèrent très délectable. Ce gâteau s'appelait en « bruxellois » *Broed van de gracht* (pain du fossé). Lors de l'invasion française, pendant les guerres qui suivirent la révolution de 89, de nombreux Français goûtèrent de cette friandise et, dans leur ignorance du patois flamand traduisirent « *Broed van de gracht* » par « pain à la grecque ».

**La Bougie radio-active HELITA**  
PUISSANCE — ECONOMIE — SOUPLESSE  
**41, rue Duquesnoy. — BRUXELLES**  
Téléphone : 11.37.89.

### Souvenir de vacances.

Un mauvais souvenir, exprimé par Victor Hugo, qu'avait fort mal traité un aubergiste :

Vendeur de fricot frelaté,  
Gargottier chez qui l'on fricasse  
L'ordure avec la saleté,  
Hôtelier chez qui l'on ramasse  
Soupe maigre et vaisselle grasse  
Et tous les poux de la cité,  
Ton auberge, ainsi que ta face,  
Est hure pour la bonne grâce  
Et groin pour la propreté !

\*\*

### Des saucisses de... proportion !

Jadis, les Allemands faisaient une consommation considérable de saucisses et de boudins.

A Koenigsberg, en Prusse, les charcu-

Un bon hôtelier est celui

tiers avaient coutume d'offrir aux boulangers, le premier jour de l'an, un énorme boudin qui était promené, comme notre bœuf gras, par toute la ville.

Les annales municipales de cette ville rapportent que le boudin de l'année 1558 avait 98 aunes de long, il était porté par 48 personnes.

Celui de 1595, porté par 85 personnes, était long de 596 aunes et pesait 454 livres!

La « Fête du boudin » était d'ailleurs assez pittoresque. Le plus gros d'entre les charcutiers marchait en avant, comme un tambour-major. La tête du boudin entourait son cou comme une cravate; le reste serpentait sur les épaules des autres charcutiers, marchant trois par trois. On accompagnait le boudin au son du fifre et des tambours, et les rues à travers lesquelles se déroulait le cortège, étaient décorées de drapeaux, joyeusement mis aux fenêtres par les habitants pour cette glorification du boudin.

### Les enfants peuvent goûter à

L'Enclos, à Baronville. Fr. 5. Confitures et gâteries préparées par M<sup>me</sup> Van Hal, qui est une maman-gâteau.

Le Grand Hôtel de la Meuse, à Waulsort.  
Hôtel Biron, à Rochefort. Café, thé ou chocolat av. tarte, cramique ou toast, 7 fr.

### 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 aubettes des Chèques Postaux, du Palais de Justice, du Résidence Palace à Bruxelles, à l'aubette de la place Van der Sweep à Ostende et dans toutes les aubettes du centre des grandes villes et des lieux de villégiature.

## Informations

De grandes fêtes au cours desquelles auront lieu plusieurs banquets seront organisées en Belgique à la gloire des vins de Bourgogne par le Syndicat des Propriétaires de vins bourguignons avec l'appui des Amitiés Françaises en octobre prochain.

Nos membres seront tenus au courant de ces festivités par les soins de *La Bonne Auberge*.

\*\*

En juin dernier a eu lieu, à Saint-Quentin, à l'Hôtel du Cygne, un déjeuner à la gloire du vin de Champagne.

Cette réunion gastronomique était présidée par MM. Camille Peters, Comousky et le D<sup>r</sup> André Robine.

Voici les noms des viticulteurs dont les produits avaient été choisis par sélection pour la propagande vinicole française pour être dégustés à ce déjeuner :

Beilliard, André, viticulteur à Riceys-le-Haut (Aube);

Mélat-Geoffroy, Albert, viticulteur à Cramant (Marne);

Lemaire, Gaston, viticulteur à Avize (Marne);

Peters, Camille, viticulteur, au Mesnil-sur-Oger (Marne).

Massé, Charles, viticulteur, à Rilly-la-Montagne (Marne);

Association de Viticulteurs de grands crus de la Marne, à Ay-Champagne (Marne);

Busin-L'Huilier, viticulteur, à Verzenay (Marne);

Vesselle, Camille, viticulteur, Maire-de-Bouzy (Marne);

Nicaise, Lucien, viticulteur, à Hautvillers (Marne).

\*\*

Ce déjeuner fut d'ailleurs une merveille gastronomique. Il comportait :

- Le Cantaloup frappé
- La Truite des Lacs étuvée au Vin d'Ay
- Le Feuilleté Saint-Quentinois
- Les Aiguillettes de Pré Salé aux Primeurs
- La Poularde de Bresse glacée à l'Alsacienne
- La Salade à l'Huile de Noix
- Les Fromages
- La Glace du Cygne
- Les véritables Biscuits de Reims
- Les Tartes aux Fraises
- Les Fruits
- Le Café

\*\*

Quand vous irez à Paris, empruntez la route de Mons, Valenciennes, Cambrai et arrêtez-vous, pour déjeuner, à Saint-Quentin, à l'Hôtel du Cygne où M. Vrinat, ancien directeur à la Maison Potel et Chabot de Paris, vous réglera d'une cuisine exquisite.

Pour vos Services de Table  
DEMI-CRISTAL

MOTTE - VANBERGEN

demandez prix et catalogue — Grivegnée

Savez-vous que de 1928 à 1934 le nombre de touristes étrangers visitant la France a baissé de 2 millions à 1 million et que le chiffre de leurs dépenses en ce pays est tombé de 14 milliards à 2 1/2 milliards ?

Savez-vous que la Belgique est le seul pays qui envoie en France un nombre de touristes qui non seulement ne baisse pas mais augmente d'année en année ?

Savez-vous que proportionnellement ces évaluations peuvent s'appliquer à la Belgique ?

Et si vous savez cela, n'estimez-vous pas qu'il est temps — grand temps même — d'enrayer cette marche rétrograde ?

*La Bonne Auberge* s'emploie de son mieux à raviver le tourisme. Votre intérêt : hôteliers, commerçants de l'alimentation, industriels de l'automobilisme, syndicats d'initiative, est de nous aider dans notre action.

\*\*

M. René Nothomb, l'aimable et compétent expert-automobile que nous vous engageons à consulter en cas d'accident et qui est membre de la Ligue, nous écrit :

« Je viens de passer quelques jours dans le » Grand-Duché, à Remich-sur-Moselle, à l'Hôtel » Château Buschland tenu par M. Greten. Pays » merveilleux, hôtel des plus agréables et excel- » lent nourriture. J'ai engagé le patron à se faire » inscrire au Groupement. »

Parfait; nous constatons avec plaisir que de plus en plus nos membres mettent en pratique les suggestions que nous publions en exerçant.

BUVEZ UN **SCHMIDT** POUR VOTRE SANTÉ

Pour le palmarès du Groupement hôtelier :

On nous écrit :

J'ai dîné dimanche au « Childéric's Hôtel », à Tournai. Pour 20 francs le Menu comportait : un admirable potage aux tomates, une tranche de thon arrosée d'onctueuse mayonnaise, une moelleuse entrecôte et un succulent poulet-salade, suivi d'une marmelade de fruits glacés. Le tout excellent, bien servi, dans un cadre agréable, et agrémenté d'un très sympathique accueil.

Hélène FRANÇOIS.

Décidément on commence à apprécier nos efforts et à reconnaître que les indications de *La Bonne Auberge* sont exactes. Tout le mérite en revient d'ailleurs à nos bons hôteliers qui soignent leur clientèle. C'est la meilleure façon d'assurer le succès de *La Bonne Auberge* et de tous ceux qu'elle mentionne.

Participez gratuitement à la  
**LOTÉRIE COLONIALE**

en réclamant le billet qui vous est offert gracieusement 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.

en faveur de tous les bons hôteliers.

# OFFRE EXCEPTIONNELLE

La grande crise qui règne en Champagne nous a permis d'acquérir un stock à des conditions très intéressantes, qui nous permet d'offrir à notre clientèle, un CHAMPAGNE exquis, sous notre firme, aux prix suivants :

## CHAMPAGNE

### André GILBART

Garanti de la Champagne Viticole

BRUT NATURE	: la bouteille,	frs 35.00
BRUT	: la bouteille,	frs 32.00
SEC	: la bouteille,	frs 30.00

(Pour 2|2 bouteilles, 4 francs en plus)

N. B. L'expédition peut se faire directement de Reims à l'adresse du client, moyennant une survente de 1 franc pour supplément de port.

■■■■■ A titre d'échantillons, nous expédions contre remboursement de 100 francs, franco  
■■■■■ partout en Belgique, une caissette renfermant une bouteille de Sec, une bouteille de  
■■■■■ Brut et une bouteille de Brut Nature.

---

## LA MARONITE

Grande Liqueur de la Maison Théophile GUILLOIN de NANTES  
(France)

Le litre : 65.00

Agent Général :  
Maison André GILBART  
SAINT-GÉRARD

A titre d'échantillons,  
une caissette de 2 litres  
contre remboursement de frs : 130.00

# André GILBART

## A SAINT-GÉRARD

offre quelques spécialités

particulièrement recommandées aux gourmets :

	( La bouteille verre compris )
La fine champagne PIGNON & DUBOIS, carte d'or	à fr. 55.—
Le marc du Carillon de la Maison MOILLARD-GRIVOT de Nuits	" 48.—
Le Whisky Highland Club de THE DISTILLERS AGENCY d'Edimbourg	" 56.—
Le Gin London de THE DISTILLERS AGENCY d'Edimbourg	" 50.—
La Maronite de la Maison Théophile GUILLON de Nantes	" 65.—
La Prunelle de la Maison Théophile GUILLON de Nantes	" 50.—
Le Kirsch de FOUGEROLLES (Haute-Saône)	" 53.—
Le Quetsch de FOUGEROLLES (Haute-Saône)	" 53.—
La Mirabelle de FOUGEROLLES (Haute-Saône)	" 53.—
L'Eau de vie de Framboise de FOUGEROLLES (Haute-Saône)	" 65.—
Le Vieux genièvre de pur grain (orge et seigle) OUDE JASS RÉSERVE	" 38.—
Le grand champagne " André GILBART " Brut, si réputé	" 32.—

(FRANCS BELGES, FRANCO GARE)

*A titre d'échantillon, une caisse de 12 bouteilles (chacune des grandes spécialités ci-dessus)  
au prix global de 600 francs.*

---

### Maison Spéciale

---

pour les FINES & COGNACS

# André GILBART, à Saint-Gérard

---

DEMANDEZ :

ses Fines

CHAPEAU BLEU & CHAPEAU D'OR

ses Cognacs PIGNON & DUBOIS

Téléphone : Saint-Gérard 19

---



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. 250.69 (7 l.) M. 18-25-35, carte, P. dep. 80, 1/2  
P. 60.

\*QUEEN'S HOTEL, 13, Quai Van Dyck.  
T. 27.214. — M. 25. — P. dép.: 1: 70 1/2 P. 50.

\*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.

LIERRE, 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.

### VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

HASSELT, 80 k. R. (2).  
\*AUX TROIS PISTOLETS. Tél.: 72 — M. 14-18.  
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.

LOUVAIN, 25 km. R. (3) ou (2).  
RESTAURANT CECIL, 133, avenue des Alliés.  
T.: 586. M: 12.50 — 15.00 et carte.

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.

### SPA - LA GILEPPE-BARAQUE MICHEL

SPA, 125 k. R. (3) (32 ou 31-32).  
HOTEL-REST. CHATEAU LEVOZ, 56, avenue  
Sauvenière. T.: 116. M.: 25-30. P.: 80-100.

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

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.

STAVELLOT, 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. Marchovelette.  
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.

JAMBES, 62 k. R. (4) (47).

CHATEAU D'AMBE-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.

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.

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.

HOTEL DE LA MEUSE. T. Dinant 26.

M.: 15-35. — P.: 45-50. — W.: 50.

WAULSORT, 95 k. R. (4) (17).

Grand HOTEL de la MEUSE. T. Hastière 38.

M: 20 à 25 fr. — P: 45 à 50 fr. — W: 60 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.

### VALLEE DU BOCQ

EVREHAILLES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir  
à Crupet (4 k.).

LA BONNE AUBERGE (E. Dewit). 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) Vallée du Neblon.  
AUBERGE DU PERE MARLIER. T. Ouffet : 5.  
M : 25-30. P : 60.

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<sup>er</sup> avril-

30 septembre). M.: 15-25. 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.

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 cristal-  
lisations, la féerie de sa sortie sur le plus vaste  
lac souterrain connu.

La Grotte de Rochefort, toute différente, com-  
plète 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 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.

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.

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

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 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 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. BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36).

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

CHIMAY, 111 k. R. (5) (21) (61). HOTEL DU COMMERCE. T. 25.

M 10-15. — — P 28-40.

VIRELLES, 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 gourmets. Dîners à la carte et à prix fixe.

**MONT DE L'ENCLUD, 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 : 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). 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<sup>r</sup> 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). 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. PICCADILLY-HOTEL, 4, pl. Léopold I<sup>er</sup>. 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. j. COXYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).

HOTEL DE L'OCEAN. Tél. : 48 R<sup>te</sup> 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. Ensck.). T. 10. M 12-25 — P 50-60.

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

**Relais Gastronomiques de France**

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. MOOSCH (Alsace) route de Mulhouse.

HOTEL DE FRANCE (Restaurant Coutouly). NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) r. Dijon-Lyon.

HOTEL DE LA CROIX BLANCHE (Legendre). 20-25 fr. QUIMPER (Finistère).

RELAIS DE ST-CORENTIN. ST-QUENTIN (Aisne) route Bruxelles-Paris.

HOTEL DU CYGNE (Vrinat) 14 fr. VICHY (Allier)

Grd HOTEL DU HELDER ET DE BELGIQUE. VILLERS-SUR-MER (Calvados).

HOSTELLERIE DU COQ-HARDY.

\*\*\*\*\*

**Établissements à éviter**

Il y a trois sortes d'Etablissements 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.

C'est toujours pour un de ces trois motifs qu'un Etablissement est supprimé de notre Liste.

\*\*\*\*\*

**POURQUOI?..**

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

\*\*\*\*\*

**Les chaises et tables en tubes d'acier emboîtables**

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**

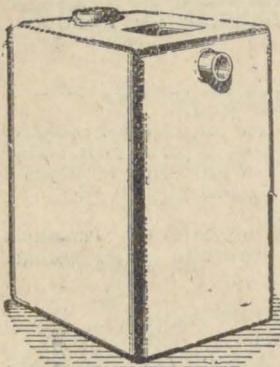
LIGER BELAIR et Fils, Successeurs. Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée. Bureaux pour la Belgique :

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

La 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 "



LA  
FOSSE  
SEPTIQUE  
SUPPRIME  
LA  
VIDANGE

39, av. Sleenckx,  
Bruxelles

### 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.

### 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 proven-  
ance,

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 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-LÉFEBVRE

173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794

Articles en métal blanc argenté 1<sup>er</sup> 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.

### 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.

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.

## 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<sup>re</sup> année..... fr. 5

Cotisation annuelle 1934 ..... fr. 20

Insigne radiateur ..... fr. 6 (facultatif).

Soit fr. ....

que je verse au compte chèques postaux : LA BONNE AUBERGE 1293.01.  
que veuillez faire encaisser par la poste.

## 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.

MÉTAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur

à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

## ORFEVRERIE R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE  
BRUXELLES — BOURSE