

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 --**

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.

L'Ecole du Tourisme, par P. de C.

Une hirondelle ne fait pas le printemps.

La Politique du Jardinier du Dimanche

ou

La Crise continue...

(Suite et fin.)

Ce qui est vrai pour le désordre intérieur des Etats l'est aussi du désordre qui oppose les différents pays les uns aux autres. Chacun a l'ambition de se suffire à soi-même; c'est-à-dire de se passer du voisin. Chacun imite donc autrui. Dans telle nation on cultive le blé. On en cultivera coûte que coûte alentour. L'Argentine ne sait que brûler le sien; monnaie d'échange inutile. Personne ne veut de son café parce qu'on en a planté ailleurs. Le Japon pourrait nous livrer des automobiles à six mille francs, des bicyclettes à deux cents francs, des machines à coudre à trois cents. Nous n'en voulons pas parce que nous tenons à faire nous mêmes nos machines et nos autos. Tant pis si elles reviennent plus cher, dans nos pays de hauts salaires. Crevons plutôt que d'acheter des machines japonaises. Chacun pour soi, nom de Zeus!

Non seulement ce sont les mesures gouvernementales qui font la vie trop chère, mais ce sont des mesures gouvernementales qui, par le protectionnisme, dressent les différents pays en concurrence les uns contre les autres. Quand chaque province de France avait sa spécialité, industrielle ou agricole, les échanges s'établissaient normalement de l'une à l'autre; les vins du Languedoc et les pommes de terre de la Creuse payaient les blés de la Beauce; les porcelaines de Limoges se transformaient en soieries de Lyon et il en était de même entre nations; les vins de Champagne, les robes et les joailleries de la rue de la Paix, payaient les objets manufacturés que nous adressaient l'Allemagne et l'Amérique. En échange de nos rubans et de nos dentelles, de nos médicaments et de nos parfums,

l'Amérique du Sud nous envoyait du café et le blé qui nous manquait. A l'Espagne nous achetions certains vins et des oranges, payés en articles de Paris. Et, ainsi, un peu avec tous les pays, l'échange des productions différentes animait les marchés. Maintenant, nous n'avons presque plus rien à échanger, ni les uns ni les autres. Ce sont des parfumeurs, des couturiers, des fourreurs, des viticulteurs de France qui sont allés aux Etats-Unis organiser la concurrence contre leur propre pays. Ce sont des techniciens yankees qui ont importé en France les chaînes américaines. La course à l'uniformité est une course à qui sera le premier ruiné.

En ce moment même, d'autres concurrences s'organisent. Dans le midi de la France on est en train d'acclimater les bananiers et les pamplemousses. En Algérie on intensifie la culture des orangers pour rivaliser avec l'Espagne. Des vins dits de Porto sont fabriqués en France, car jamais le pays de Porto n'en pourrait produire assez. Un grand industriel parisien, chargé d'honneurs et d'orgueil, est en train de succomber sous le poids de ses propres entreprises pour avoir voulu gagner le surnom de Ford français. Qu'est-ce qui a tué les industries de Beauvais, d'Aubusson, des Gobelins — sinon la concurrence Nord-Africaine?

A tant d'exemples, que d'autres on pourrait ajouter! Tout se produit comme si chaque nation n'avait d'autre idéal que de se passer des autres. Ainsi, le propriétaire du moindre jardinet espère-t-il toujours des récoltes qui le dispenseraient d'aller ou d'envoyer au marché. Il sème les plus belles graines et se dépense pour un pied de tomates comme pour un camélia, sans convenir que ses tomates lui coûteront plus que des ananas! Telle est la politique contemporaine: celle des jardiniers du Dimanche.

Chacun attend la fin de la crise. Personne ne comprend que pour rétablir les échanges il faudrait pouvoir les justifier. Aucun peuple n'a besoin de la production d'un autre puisque chacun produit plus qu'il ne peut consommer pour soi, et tout ce qu'il pourrait trouver sur les marchés du voisin. Si d'aventure il en est autrement, on invente des succédanés. Nous n'avons plus besoin de ce que l'Amérique pourrait nous vendre. Elle n'a plus besoin de ce que nous lui offrons. Tel est le résultat de la politique

du « chacun pour soi ». La crise n'a pas d'autre raison. Mais cela suffit à démontrer qu'il n'y a pas non plus de raison pour qu'elle cesse.

La complique et l'aggrave encore l'absence de bateaux qui rend le fret onéreux; la protège et la prolonge — c'est le mot — ce savant protectionnisme qui divise l'Europe elle-même, pourtant si menue, en une macédoine de provinces féodales, dont on ne connaît d'ailleurs pas les suzerains, car ils ont grand besoin de demeurer cachés.

Avons-nous assez daubé, à l'école, sur ces droits de péage que faisaient payer les seigneurs, les villes, les moines aux passants? Pour aller de Paris à Londres, il faut désormais le temps que l'on mettait, en carrosse, sous Napoléon I^{er}, de Paris à Versailles. Vienne n'est pas plus loin que n'étaient alors Bourges ou Tours. A chaque frontière on doit pourtant ouvrir ses valises aux mains crasseuses des douaniers, et payer les taxes qui ont remplacé les droits de péage comme la douane a remplacé la gabelle. Cette politique d'esprits de tortues a l'approbation, pourtant, de tout ce que le monde compte de dignitaires, de parlementaires, de ministres et de gens bien pensants.

Jusqu'ici je redoutais la guerre et ses ruines implacables. Mais la paix ainsi comprise, sans échange, n'est pas moins désastreuse.

Quand viendra le Hitler, le Mussolini ou le Lénine — je me fiche de son nom! — qui saura refaire la paix, c'est-à-dire: renverser les barrières économiques et les gouvernements de banquiers, — unir et fédérer les peuples parents et voisins, et dire aux hommes de bonne volonté qu'enfin ils auront le droit d'acheter et de vendre ce que bon leur semblera. Alors un mouvement frénétique ranimera les marchés morts. Quand viendra-t-il cet homme intelligent et capable de se faire entendre, pour assigner à chaque région un rôle différent dans la production universelle? On parle d'économie dirigée; mais dirigée par qui? Dirigée où? Sur quelle échelle? Quand viendra-t-il cet homme attendu, pour convoquer, enfin, la conférence de la paix et de l'organisation?

Nous ne sommes qu'en 1934; M. Barthou s'imagine qu'il remet l'Europe en ordre en piaffant en tous sens. L'anarchie où nous nous plaignons durera encore quelques

Ce n'est pas en dépensant beaucoup d'argent

siècles. Je ne connais d'immortalité que dans la stupidité dont les hommes ne cessent d'accumuler les preuves sous les yeux indifférents des hommes.

Jean DESTHIEUX.

La Corse belle et gourmande

Me voici bien embarrassé ! J'avais à peine annoncé dans *La Bonne Auberge* un article sur la Corse, que, de toutes parts, une documentation me parvenait. Rien ne peut donner une plus belle idée de l'attachement des Corses à leur patrie que l'empressement qu'ont mis mes quelques amis corses à me communiquer ce que leur bibliothèque contenait de plus précieux sur cet admirable pays qu'on appelle justement : l'île de beauté.

Voici que sur ma table de travail s'entassent avec les ouvrages d'Emmanuel Arène et de Lorenzi de Bradi, protagonistes de la Corse, « L'île parfumée », d'Auguste Vierset, parue bien avant la guerre, mais aussi fraîche à lire aujourd'hui qu'il y a vingt-cinq ans, « Notre Corse », l'attachant volume d'Albert Surier, plus prenant que n'importe quel roman, « Sur les chemins de la Corse », hommage promis et merveilleusement réalisé du Dr Henry Aurenche, pour tout ce qu'il devait à la Corse : tiédeur de son ciel, grâce de ses horizons et accueil fraternel de ses fils. Moi-même j'ai repris parmi les volumes sacrés « Les Lettres de mon Moulin », où je sais que je trouverai le Phare des Sanguinaires, l'Agonie de la Sémillante, les Douaniers, les Oranges (merveilleuses oranges du jardin de Barbicaja), contes lus et relus si souvent depuis mon enfance et dont le charme ne s'affaiblit point ; et aussi certains livres de Maupassant et de Flaubert, et la « Colomba » de Prosper Mérimée, et même quelques jolis vers de M. Henri Carton de Wiart, l'auteur de la Cité Ardente.

Car je ne suis hélas qu'un ignorant et un profane qui n'a jamais vu la Corse ; et je me demande ce que je pourrais bien en dire, après ces amoureux de l'île et ces Maîtres de la plume, et s'il ne vaudrait pas mieux renvoyer mes lecteurs à tous ces ouvrages que je viens de relire avec un plaisir immense, car on ne peut pas ne pas aimer la Corse, ne pas désirer la connaître, après les avoir lus.

Qui ne mourrait d'envie de pouvoir rassasier ses yeux de ce magique spectacle que doit offrir l'arrivée par mer à Calvi, après avoir lu ces lignes évocatrices de miracle visuel d'Albert Surier :

« Au soir tombant, les eaux se foncent » en turquoise opaque, cependant que du » côté opposé au soleil le ciel de lapis-lazuli » s'opalise d'une teinte laiteuse. La neige » des sommets est mauve, les flancs touffus » des montagnes sont violets, la côte » rocheuse est rousse comme une terre cuite, les plages sont roses.

» Dans ce décor, sombre et grandiose » sous la coulée d'or qui pâlit, la citadelle » avec ses murailles verticales et roses aus-

» si sous les rayons obliques, surplombant » les flots de sa masse imposante, semble » une apparition de ville saharienne surgie » de sables bleus et roux par la magie d'un » hallucinant et fiévreux mirage. Il n'y » manque même pas l'illusion du minaret » qui surmonte le dôme de l'église et qui » semble attendre le muezzin à cette heure » de la prière coranique. »

De quelque côté qu'on aborde la Corse, d'ailleurs, immédiatement sa splendeur se dévoile.

Lisez cette arrivée par Bastia, que narre le Dr Aurenche :

« Voici que la montagne du Cap s'élève » à une hauteur impressionnante. Je distingué la route circulaire qui, proche du » sommet, s'agrippe à la roche. Tout en » haut, Ersa, le premier village corse, si » caractéristique avec ses trois groupes de » maisons, équidistants d'une église au clocher rose. Sur la rive des tours farouches, » vieilluses anciennes, conseillères de meurtres et de rapines, témoins de luttes sans » nom où la violence créait la loi. A leurs » pieds des villages de pêcheurs paisibles : » Macinaggio, Sisco, Santa Sévéra. Plus » haut dans des vallons où éclate le vert » puissant d'une flore tropicale, des bourgs » et des monastères, couchés à l'ombre des » pentes ou posés sur un piton arrondi, » comme un béret blanc sur une haie vive. » Il y a là une succession de vallées, toutes » revêtues de la robe verte du maquis, toutes différentes les unes des autres par » une intensité décroissante de la couleur. » C'est comme une gamme lumineuse dont » la note la plus haute est là sous nos yeux » et va, en descendant par touches larges » et distinctes, jusqu'à l'extrême atténuation de la clarté. Cinq, six, dix vallons » s'offrent à nous, chacun avec sa teinte » pâissante, où le vert du maquis se mélange au bleu de l'atmosphère en proportions différentes pour finir en un violet » délicat, aérien, inexprimable. Je n'ai rien » vu de plus beau que le Cap Corse. »

Et à Balagne avec le coin charmant d'Algajola ; et les découpures fantastiques de la côte occidentale, fjords ensoleillés ; et la somptueuse et lascive rade d'Ajaccio, symphonie en rose ; le coquet village d'Olmeto, assis au balcon de la montagne au-dessus de plans superposés et fleuris qui dévalent rapidement vers la côte « jusqu'au bord d'une grande tache bleue étendue sur du sable doré » ; et Bonifacio, fournaise chauffée à blanc par le soleil ; que de souvenirs d'artiste cela doit faire pour celui qui sait voir !

Or, ce n'est pas là encore que la frange qui borde l'admirable robe de la Corse.

Dès qu'on pénètre dans l'intérieur de l'île c'est un éblouissement encore plus grandiose : vertigineuses murailles de porphyre, entassements formidables de blocs de granit, gorges effrayantes comme celle d'Asco, torrents magnifiques tel le Tavano, villages pittoresques, parfum captivant du maquis en fleur et des pins gigantesques, indescriptible flamboiement du jour naissant vu du sommet de l'Incudine ; visions inoubliables,

sensations qui imprègnent d'une façon indélébile l'âme et les sens !

Mais je ne puis oublier que *La Bonne Auberge* doit faire miroiter à ceux qui s'apprêtent au voyage les tentations de la gourmandise.

La Corse est propice aux gourmets. Ses côtes foisonnent de poissons exquis ; on y trouve des oursins et anguilles notamment celles, fameuses, de Biguglia ; on s'y régale de langoustes et de homards de Calvi, Pino, Bastia, Bonifacio diversement assaisonnés et notamment au riz, aux piments et à la tomate ; les bouillabaisse de tous les ports de l'île feraient pâlir d'envie Marius et tous ceux de Marseille s'ils pouvaient y goûter.

Les truites des torrents cuites simplement au sel sur la pierre chauffée à blanc ont une saveur exquise.

Les pâtes farcies aux herbes embaumées ; les merles au genièvre, lard, oignons et épices ; les cabris rôtis ; le jambon de montagne incomparable ; les charcuteries indigènes si spéciales : lonzo, coppa, figatelli « onctueux et riches de bonté » ; le brocciu, fromage frais national au lait de chèvre et de brebis, mangé à la bergerie même où il a été caillé, les fiadoni et les futelle, pâtisseries et beignets ; la polenta de châtaignes, sont autant de merveilles gastronomiques auxquelles on peut appliquer ce vers d'un sonnet de M. Henri Carton de Wiart, plus spécialement dédié aux figatelli :

« Quiconque en a goûté garde leur souvenir ! »

Quant aux vins, toute la presque-île du Cap Corse n'est qu'un immense vignoble où s'élaborent, aux rayons ardents du soleil et dans l'arome du maquis proche, le Muscat de Morsiglia et ce traitre petit vin rosé de Patrimonio, dont le goût ambré avait déjà, au temps où Sénèque vivait exilé en Corse dans la tour qui domine Luri et porte son nom, un peu tourné la tête au philosophe, car on raconte... mais chut... n'attentons pas, par ce qui n'est peut-être qu'une légende, à la rigide réputation du père de la pure doctrine stoïcienne !

Dans toute l'île d'ailleurs on trouve ambrosies et nectars, tel le Malvoisie de Balagne, d'un bouquet inconnu ailleurs, qui mériteraient d'être servis à la table des Dieux et auprès desquels les vins liquoreux de Grèce, d'Espagne et du Portugal verraient s'effondrer leur réputation si un jour on les pouvait déguster autre part que dans l'île enchantée.

Mais toutes les richesses de ce merveilleux pays ne sont rien à côté de sa splendeur qui devrait en faire la terre de prédilection des touristes raffinés.

Si vous avez un jour le bonheur (que je n'espère plus pour moi) de pouvoir visiter la Corse ne négligez pas de lire avant votre voyage les ouvrages que je vous ai signalés et principalement ceux de MM. Albert Surier et Henry Aurenche.

Ces écrivains, qui depuis longtemps aiment la Corse, vous diront comment il faut la visiter pour en goûter tout le charme ;

que vous ramèneriez une clientèle qui s'effrite.

et, ce qui est mieux, ils vous la feront aimer d'avance, ils vous en donneront le goût, tant ils savent en parler avec une âme d'artiste et un cœur d'amoureux.

P. de C.

P. S. — M. V..., à qui j'avais soumis l'épreuve de cet article, me la renvoie en biffant les mots qui me concernent et que j'avais écrits entre parenthèses. C'est fort aimable. Je les ai rétablis toutefois : mais qu'il se rassure, je suis un peu comme Oronte « On désespère... alors qu'on espère toujours. »

L'Italie gastronomique

(Suite.)

Encore plus que la Ligurie, la Toscane a toujours été terre de bonne chère. Le beefsteack aux fers à la *fiorentina*, l'échignée de porc rôtie relevée aux herbes aromatiques, les gibiers de la Maremme, le *cacciucca*, savoureuse soupe aux poissons de Livourne, le *panforte*, les *ricciarelli*, et, pour terminer le repas, un de ces vins fins que sont le *Montepulciano*, le *Carmignano*, le *Montalbano*, les *vini vergini*, le *Santo*, les *Moscato* ou l'*Aleatico* de Portoferraio ; voilà de quoi satisfaire les gourmets les plus difficiles.

A Rome on fabrique en longs rubans les *fettucina*, pâtes fraîches aux œufs et à la farine, et les *spaghetti* qu'on prépare *in bianco*, c'est-à-dire au beurre et au parmesan râpé, ou encore *al sugo di carna* (jus de viande), à la sauce tomate ou aux vongoles.

Mais c'est surtout dans la préparation des artichauts qu'on excelle dans la capitale italienne. Les *carciofi alla giudia* (artichauts à la juive) frits à l'huile sont un véritable régal. D'autres légumes, d'ailleurs, cultivés dans la campagne romaine, tels les *broccoli* et les petits pois, ont acquis une renommée universelle.

N'oublions pas, parmi les plats romains : le *baccala in guazzeto* (morue en ragoût), la friture *missa*, la tripe à la romaine et enfin le délicat, tendre et savoureux rôti d'*abbachio* (agneau).

Les vins de *Frascati* et autres châteaux romains, le *Cesanese*, les *Montefiascone*, sont classés parmi les crus aristocratiques du monde.

Dans les Abruzzes nous trouverons les céleris d'Aquila, les saucisses de foie, un excellent fromage frais : le *scamorza*, une douceur : le *parozzo*, le tout à arroser de *vino cotto*.

Nous voici à Naples, pays des grands cuisiniers et des gourmets italiens. On ne peut citer toute la riche variété des plats napolitains ; la *mozzarella in carrozza*, la *pizza* et le *capretto* (chevreau) en sont les plus beaux joyaux culinaires. Quant aux vins de Naples, c'est toute l'histoire romaine qu'il faudrait évoquer pour chanter le *Capri*, le *Falerne*, le *Lacrima Christi*, le *Gragnano*, comme ils le méritent.

Lucanie et Pouilles sont le verger de l'Italie et produisent également des vins renommés comme le *Moscato* de Trani, le *Verdeca* de Gravina, les vins du cap Leuca.

La Calabre, aussi gourmande que la Corse et aussi peu embrigandée, nous fera connaître la *pasta e arrostato*, le vermicelle aux anchois, les *maccheroni alla pastora* et ses vins : *Ciro*, Malvoisie de Catanzaro, *Greco* de Gerace.

Et voilà terminé notre voyage gastronomique dans l'Italie continentale ; mais nous ne rentrerons pas en Belgique sans passer par la Sicile et la Sardaigne qui forment, avec la Corse, dont nous parlons aujourd'hui plus loin, un trio d'îles bénies que tous les gourmets de la terre devraient visiter.

Ce sera l'objet de notre prochain et dernier article sur l'Italie gastronomique.

(A suivre.)

P. S. — Nous aurions voulu pouvoir, à la fin de nos articles sur l'Italie, citer quelques bons hôtels et restaurants de la péninsule à l'usage de ceux de nos lecteurs qui compteraient villégiaturer en Italie. Cette liste nous avait été promise ; et, si elle nous parvient, nous nous ferons un plaisir de citer les bons hôteliers italiens au même titre que leurs collègues belges.

En attendant, pour ceux de nos lecteurs, qui voudraient goûter à l'excellente cuisine italienne sans quitter Bruxelles, nous les engageons à rendre visite au maître-cuisinier Ciappi, as des as, qui les réglera délicieusement à la mode de son pays (42, rue Grétry, à Bruxelles).

PAS DE COUP DE FUSIL

A LA LOTERIE COLONIALE

puisque pour 100 francs

vous pouvez acheter un billet

qui peut faire de vous

le 18 octobre 1934

UN MILLIONNAIRE. C. 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'Associa-

tion 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* ; 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 agréementée, 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

Pochoise 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.

Si vous allez en France

CREUSE :

AUBUSSON. — Hôt. de France (15 fr. v. c.).
BOURGANEUF. — Hôt. du Commerce (14 fr.).
BOUSSAC. — Hôt. Central.
CHAMBON-SUR-VOUEIZE. — Hôt. Perret.
CHENARAILLES. — Hôt. Poulet.
EVAUX-LES-BAINS. — Hôt. de la Fontaine (15 francs).

et non leur nombre, le remède est tout indiqué : réduisez vos prix.

FELLETIN. — Hôt. Loze (15 francs).
 GOUZON. — Hôt. Beaune (env. 20 francs).
 GUERET. — Hôt. St-François.
 LAVAVEIX-LES-MINES. — Hôt. de France
 LETRADE. — Hôt. Marthe Bonneval.

DEUX-SEVRES:

ARCAIS. — Hôt. Jemoy.
 AIRVAUX. — Hôt. des Voyageurs.
 ARGENTON-CHATEAU. — Hôt. de la Croix-Blanche (12 fr. vin compris).
 BRESSUIRE. — Hôt. du Dauphin (14 francs).
 NIORT. — Hôt. du Raisin de Bourgogne.
 ST-MAIXENT. — Hôt. du Cheval Blanc (14 fr.).
 THOUARS. — Hôt. du Cheval Blanc. — Rest. Abelard (v. prix).

DORDOGNE:

BRANTOME. — Hôt. Moderne (15 f. sans vin).
 BERGERAC. — Hôt. de Londres (18 fr.). — Hôt. de Bordeaux (18 f. v. c.).
 LES EYZIES. — Hôt. Cros-Magnon (15 fr.).
 MONPAZIER. — Hôt. de France (15 fr.).
 NONTRON. — Hôt. de France (15 fr.).
 PERIGUEUX. — Hôt. du Périgord (15 fr.). — Rest. Dejean.
 RIBERAC. — Hôt. de France (16 fr.).
 SARLAT. — Hôt. de la Salamandre.
 THENON. — Hôt. des Voyageurs (12 fr. v. c.).
 VITRAC. — Hôt. de Plaisance (15 fr.).

Les Bons Vins de France

LE BOURGOGNE

(Suite.)

PERNAND.

Village dont les fouilles entreprises au dernier siècle ont mis à jour un nombre considérable d'objets datant de la période celtique et gallo-romaine. On doit citer la découverte en 1840 d'une statuette en bronze « Jupiter Gaulois » dans un parfait état de conservation. Nous devons citer comme un des plus anciens vignobles de la côte d'Or celui de Charlemagne dont l'origine remonte à l'époque où Charlemagne qui possédait à Pernand un vaste clos en fit don à l'abbaye de Saullieu en 775.

Ce climat est justement apprécié pour ses vins blancs. Les vins de cette commune très fermes de goût demandent un séjour en fûts assez prolongé avant d'être livrés à la consommation.

Premières cuvées : « Ile des Vergelesses », « Les Basses Vergelesses ».

Deuxièmes cuvées : « En Charlemagne », « En Caradeux », « Creux de la Net », « Les Fichots ».

Principaux propriétaires : Baronne de Tavernost, Chanson Père et Fils, Hospices de Beaune, Louis Latour, Naudin.

SAVIGNY-LEZ-BEAUNE

Le village de Savigny produit des vins justement réputés depuis de nombreux siècles. Les propriétés qui figurent depuis l'origine

concedées aux chapitres de Beaune et aux différents couvents des environs provoquèrent de nombreux procès qui par leur retentissement contribuèrent à rehausser la réputation d'ailleurs très méritée de ces vins.

Savigny possède un sol très approprié à la culture de la vigne, ses vins sont riches en bouquet, ils se recommandent également par leur délicate finesse.

Premières cuvées : « Les Vergelesses », « Les Marconnets Haut et Bas », « Les Jarrons », « Les Narbantons », « Aux Gravains », « Les Lavières », « Les Peullets », « Aux Guettes », « Aux Fourneaux », « Les Talmettes », « Les Charnières ».

Deuxièmes cuvées : « Aux Clous », « Aux Serpentières », « Aux Pointes », « Aux Petits Liards », « Aux Grands Liards », « Es Canardises », « Les Pimentiers », « Les Rouvrettes », « Les Roichottes », « Aux Fourches ».

Principaux propriétaires : M^{me} Dumoulin, Hospices de Beaune, A. Maldant, Louis Poisot, Chanson Père et Fils, Hospices d'Allerey, Baronne de Tavernost, Héritiers de la Loyère.

Les enfants peuvent goûter à

L'Enclos, à Baronville. Fr. 5. Confitures et gâteries préparées par M^{me} 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.



Le poste de luxe
à la portée de
toutes les bourses
frs. 1.395
1.995
2.950

Henri OTS, rue des Fabriques, 1a, Bruxelles

Abonnement à « La Bonne Auberge »

Les Membres de la Ligue des Cent Mille reçoivent gratuitement La Bonne Auberge.

Cependant de nombreuses personnes nous demandent pourquoi on ne peut pas s'abonner sans faire partie de la Ligue.

Pour leur donner satisfaction nous créons à dater de ce jour des abonnements au prix de 15 francs par an.

Les abonnements partent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre. Tout abonnement qui nous parvient entre ces dates sera servi gracieusement, sur réception du montant de l'abonnement, jusqu'à la plus prochaine de ces dates.

VENTRE A TABLE...

dos au feu, discutez

le grand avantage de la
LOTTERIE COLONIALE

Un même billet peut gagner
plusieurs lots

100 francs le billet. C. G. P. 71.60

Sujet de méditations pour
MM. les hôteliers belges

Un de nos membres retour de vacances mi-Belgique mi-France, nous a écrit une fort intéressante lettre dont nous détachons ceci :

Il est navrant de devoir constater que rien n'est fait pour que les touristes puissent jouir en Belgique du moindre confort.

— Nous n'avons que deux mois par an, me disait un hôtelier du pays, pour recueillir les intérêts des capitaux importants que nous immobilisons... Nous ne pouvons pas faire mieux.

— Alors... vous êtes satisfaits ?

— Non, pas exactement. Mais nous avons, chaque année, de nouveaux clients.

— Les anciens reviennent-ils ?

— Rarement.

— Pourquoi ?

— Parce qu'ils vont ailleurs...

Non, ce n'est pas parce qu'ils vont ailleurs : mais parce qu'ils n'ont pas trouvé, chez nous, ce qu'ils peuvent rencontrer, par exemple en France, pour le même prix ou pour un prix moindre, avec un minimum de confort qu'ils exigent. Tourisme... le mot est bien vite dit. Mais les efforts faits de tous côtés pour l'amplifier et le favoriser ne sauraient se passer de l'aide même de ceux-là qui en sont les premiers bénéficiaires.

Notre correspondant a tort de généraliser. Nous connaissons bien des endroits en Belgique où on a fait depuis quelques années un grand effort. Mais il faut avouer que dans beaucoup d'autres encore ça laisse bougrement à désirer, tandis qu'en France il semble y avoir dans toute la corporation une heureuse émulation.

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

Informations

Le Queen's Hôtel, 12, quai Van Dyck, à Anvers, nous informe qu'il vient de décider de servir tous les jours dans son luncheon « La Marée », magnifique salle de restaurant au premier étage avec vue superbe sur l'Escaut, un déjeuner à 15 fr. qui sera particulièrement soigné. Avis à ceux de nos membres que leurs affaires amènent à Anvers. Et nos félicitations au Queen's qui montre, comme tant d'autres, qu'il fait des sacrifices pour s'adapter aux difficiles circonstances actuelles.

LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour bétons et ciments : lavatory, corridors, cuisines.

Les usines du « Pélican Rouge », à Anvers qui se flattent de griller le meilleur café du monde, nous prient d'informer nos membres que tous les lundis, elles offrent gracieusement le moka aux clients de « La Marée », 12, quai Van Dyck. Voilà de la publicité intelligemment comprise : goûtez et comparez.

carte est un essai qui ne coûte rien et que nous vous engageons à tenter.

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. 18-25-35, carte, P. dep. 80, 1/2
P. 60.

*QUEEN'S HOTEL, 13, Quai Van Dyck.
T. 27.214. — M. 15 et 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).
Tous les dimanches, magnifique déjeuner à 17.50
et 25 francs.

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 CHANTECLAIR. 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. Marcholette.
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcholette.

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.

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^{er} 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 TEMAINÉ. 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).

6^e 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. Diners 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

FOURNAL, 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-CRISTOPHE. 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). 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.

L'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. j.

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

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.

REMICH. HOTEL CHATEAU BUSCHLAND. T. : 25. M : 20.

P : 50. W. 90.

VIANDEN HOTEL KLOPP (anc. Ensich.). 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.

LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE DES

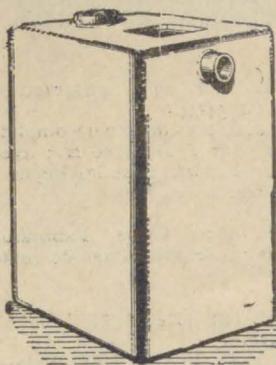


Anciens Et. C. Marey & Liger Belair

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.



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 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

SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

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

Dépôt Principal :

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

Maison spéciale pour les fines et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard
DEMANDEZ SES 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-LÉFÈVRE

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.

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 (30 10)

(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 : **LA BONNE AUBERGE 1293.01.**
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.



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

Direction : 38, Av. Jean Dubrucq,
BRUXELLES-MARITIME. T. : 26.5

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

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

**ORFEVREURIE
R. LADERIE**

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE