



227/417

822 631

TROISIEME ANNEE. — N. 119.

4 OCTOBRE 1935.

HEBDOMADAIRE (PARAIT LE VENDREDI).

La Bonne Auberge

BELGIQUE, GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG, FRANCE, SUISSE ROMANDE, MAROC

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**en collaboration avec les bons hôteliers
pour la Défense du Bon Manger**LISTE DE TOUS
- LES BONS -
- ENDROITS -**25, Rue Legendre, PARIS (XVIIe). — Téléphone : Carnot 79.12
39, Avenue Slesceck, BRUXELLES (IIIe). — Téléphone : 15.98.32
Cercle de l'Ermitage EPESES (Vaud) Suisse. — Téléphone : Epezes 42.167

Le Guide Gourmand Belgique-Luxembourg

(436 ADRESSES DE BONS ENDROITS)

est en vente au prix de 7 francs dans tous les bons hôtels et restaurants de ces deux pays, ainsi qu'aux endroits suivants :

BELGIQUE

Bruxelles : Office belgo-luxembourgeois, 48, place de Brouckère.
Touring Club de Belgique, 44, rue de la Loi.
Papeterie, 61, boulevard Anspach.
Bureau de la Bonne Auberge, 39, avenue Slesceck.
Chevron : Syndicat d'Initiative.
Dinant : Tourisme Office, rue de la Station.
Florenville : Florenville Villégiature.
Wépion : Chez M. H. Courtin, 16, ch. de Dinant.

ETRANGER

Paris : Bureau de la Bonne Auberge, 25, rue Legendre.
Lyon : Secrétariat de la Ligue des Cent Mille, 13, cours Lafayette.
Le Havre : Bureau de l'Automobile Club du Havre.
Nancy : Bureau de l'Automobile Club de Lorraine.
Strasbourg : Bureau de l'Automobile Club d'Alsace.
Nice : Bureau de la Bonne Auberge, 4, place Masséna.
Genève : Bureau de l'Automobile Club de Suisse.
Zurich : Bureau de l'Automobile Club de Suisse.
Lausanne : Bureau de l'Automobile Club de Suisse.
Le Guide est vendu à l'étranger : Fr. français 4.—; Fr. suisse 0.80.

Notre saison Gastronomique 1935-36

La saison a débuté le Dimanche 22 Septembre par un déjeuner qui a eu lieu en Flandre et au sujet duquel nous donnons dans ce numéro notre compte-rendu.

Cette première réunion sera suivie le Dimanche 20 Octobre par un déjeuner de chasse qui aura lieu en Ardennes et associera aux gibiers à poil et à plume les plus grands crus de Bourgogne.

Puis viendra le 16 Novembre un dîner Alsacien avec choucroute, pâtés de foie gras et autres charcuteries et cochonnailles et l'accompagnement des grands vins d'Alsace. Ce dîner qui aura lieu dans la banlieue bruxelloise sera servi par un personnel en costume alsacien et dans un décor approprié.

Enfin nous clôturerons l'année 1935 le samedi 7 Décembre par un dîner à Bruxelles, dîner dont la libre composition sera laissée au choix du restaurateur pourvu qu'il comporte les plats les plus appropriés à mettre en valeur les grands vins rouges des Châteaux du Bordelais.

Ces quatre réunions fines et choisies ne font pas partie de la série normale de nos rallye-gourmands. Elles sont destinées à faire apprécier avec des mets de choix, l'art de nos cuisiniers les plus réputés et l'agrément qu'ajoutent à un Menu par-

Notre second déjeuner qui aura lieu Chez le Père Courtin, à Wépion, le dimanche 20 octobre et qui sera consacré aux Gibiers et Grands vins de Bourgogne, est déjà assuré d'un magnifique succès.

TOUS LES COUVERTS DISPONIBLES (55) SONT RETENUS DEPUIS LE 28 SEPTEMBRE.

faitement ordonné les grands crus qui font la gloire des vignobles de France.

Pour l'année 1936 nous envisageons dans la même série de repas fins :

Un déjeuner de cuisine et vins suisses;
Un déjeuner lyonnais avec vins du Beaujolais;
Un déjeuner italien avec gamme des bons vins de la péninsule;

Un déjeuner provençal avec des crus des Côtes du Rhône;

Un déjeuner spécifiquement flamand avec waterzof, choesels et autres spécialités des Flandres.
Un déjeuner spécifiquement wallon avec escavèche, jambon d'Ardennes, oie à la mode de Visé, écrevisses à la liégeoise, etc.

Et enfin quatre Rallye-gourmands, ceux-ci selon la formule adoptée jusqu'ici et pour lesquels tous les bons hôteliers et restaurateurs de Belgique et du Grand-Duché pourront concourir.

à ce déjeuner qu'il nous fera le très grand honneur de présider.

M. Sasserath, bourgmestre de Dinant, nous honorerait aussi de sa présence.

— Rappelons que le montant des couverts retenus doit être adressé avant le 10 octobre au compte chèques *La Bonne Auberge* 1293.01. Nous nous réservons de disposer des couverts dont le montant n'aurait pas été versé à cette date.

P. S. — La Maison Liger-Delair, de Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or) a pour représentant à Bruxelles, M. Alb. Knaepen, 65, av. Emile Zola. Tél. 15.56.93.

La Maison Albert Morot, de Beaune (Côte d'Or) dont les vins se trouvent sur la carte du Restaurant *La Vie est Belle*, à l'Exposition, est représentée à Bruxelles par M. Jacques Van der Heyden, 45, Bd Bischoffsheim. Tél. 17.78.98.

La Maison A. de Condé de Nuits-St-Georges est représentée à Bruxelles, par M. Ernotté, 9, rue Africaine. Tél. : 44.70.64.

NOTRE SECONDE REUNION

Déjeuner de gibier et grands vins de Bourgogne du 20 octobre.

Le Club des Douze a arrêté son choix pour ce déjeuner sur le Menu suivant proposé par M. F. Demonté, successeur du Père Courtin, à Wépion-sur-Meuse :

Le Potage St-Hubert
Le Pâté en croûte Priay
La Meurette des Ardennes
Le Perdreau à la liégeoise, accompagné de
La compôte d'airelles
Le Faisan au Porto
La terrine de lièvre à la gelée
Les Fromages
La Poire Surprise

Les vins de Bourgogne qui seront servis avec ce menu sont :

Le Presbytère de Prissay (rouge) en carafe
(Maison Liger-Belair)
Le Beaune-Grèves 1924
(Maison Albert Morot)
La Romanée (Monopole) 1923
et le
CLOS VOUGEOT 1915
(Maison Liger-Belair)
Le Bourgogne Mousseux Blanc
(Maison A. de Condé)
Au dessert
et le Bourgogne Mousseux Rouge
après le café.

Comme pour le déjeuner du 22 septembre à Bruges, le prix du couvert (vins compris) est fixé pour cette réunion à 50 francs par personne.

Le Docteur Robine, l'éminent gastronome, Président du Club des Purs Cent, a bien voulu accepter l'invitation du Club des Douze à participer

Notre troisième réunion

Ce sera, comme nous l'avons annoncé, un dîner alsacien avec les meilleures spécialités et les vins les plus fins d'Alsace. Cette réunion que nous nous occupons actuellement d'organiser, aura lieu le samedi soir 9 novembre au Chalet du Belvédère (Charles Wurtz) à Quatre Bras-Tervueren. Le service sera fait par un personnel en costume alsacien. Voici le magnifique menu que nous a proposé l'excellent cuisinier Charles Wurtz, alsacien lui-même et dont le talent nous permettra d'apprécier hautement les qualités gastronomiques de la cuisine de son pays.

Le Consommé de volaille aux quenelles à la melle
Le suprême de Brochet (création spéciale pour ce dîner)
Le Faisan doré à l'Alsacienne
Mon Parfait Lucullus (l'inimitable terrine)
La Salade Lorette
Le Gâteau au biscuit Kogelhoppf
Le Munster, roi des fromages
Le Panier de fruits

Les vins d'Alsace qui seront servis à ce déjeuner sont :

Le Sylvaner 1934

et

Le Traminer 1934

(Syndicat des Viticulteurs du Vignoble Alsacien)

Ces vins ont été spécialement choisis par une commission de dégustation.

Le Gewurztraminer

(Maison Greiner, de Mittelwihr)

Le Riesling 1934 La Vieille Tour de la

(Maison Charles Strohl, de Wangen)

et le merveilleux

Réserve Riesling 1929

(Domaine Dopff à Riquewihr)

très grand vin d'Alsace qui avec le Clos Vougeot que nous dégusterons au déjeuner du gibier et le

FS XLVIII 1036 C

Château Beychevelle que nous espérons voir au dîner des grands Bordeaux en novembre prochain ont eu les honneurs de la table lors du dîner d'inauguration du paquebot *Normandie* le 23 mai dernier.

Le syndicat des viticulteurs du vignoble alsacien est représenté à Bruxelles par la Maison L. de Conninck, 61, quai au Foin.

La Maison Charles Strohl, de Wangen (Bas-Rhin) est représentée à Bruxelles, par M. Ed. Ernotte, 9, rue Africaine. Tél. 44.70.64.

Le Représentant des Domaines Dopff, de Riquewahr, à Bruxelles, est la Maison Van Caulaert-Masson, 5, rue de l'Argonne.

On peut dès à présent retenir les couverts pour ce dîner au prix de 50 francs (vins compris) nombre de convives limité. Verser au compte chèques postaux *La Bonne Auberge* 1293.01.

Une trentaine de couverts sur un total de 60 sont déjà retenus.

Histoires de la Vie sans Joie.

Le temps perdu ne revient pas

Une chose surprenante, inouïe, inespérée m'arrive.

Depuis cent dix neuf semaines je suis quasi-seul sur la brèche, et je n'espérais plus en descendant.

Il y a quelques vingt ans je me trouvais ainsi en Artois, — aux ouvrages blancs de la Crête de Vimy pour préciser, — qu'occupait la fameuse division de fer. Nous étions montés aux tranchées pour quatre jours. Nous y restâmes près d'un mois. Aux rares survivants l'espoir d'une relève n'apparaissait plus. « Nous serons tous tués ici jusqu'au dernier ! » Telle était notre pensée quotidienne. Quotidienne est même trop peu dire car dans ce secteur d'enfer il n'y avait plus ni jours ni nuits ; on s'y battait à toute heure, on y recevait à chaque minute marmites et schrapnels, on y redoutait à tout instant les gaz, les lance-flammes, la mine, et l'assaut d'un ennemi — rendons lui cette justice — aussi brave que nous.

La nuit où nous ne l'espérions plus la relève se fit.

Vous dire notre état d'âme est impossible. Vingt ans ont passé, les souvenirs se sont estompés, l'oubli même s'est fait sur tant de choses qui avaient à ce moment-là une importance capitale ! Je crois bien que nous étions surtout tellement abrutis de bruit et d'horreurs que nous n'avons pas apprécié à sa valeur cette résurrection in extremis. Ce fut un miracle, voilà tout ce que je puis vous dire.

Eh bien je commence à croire qu'en ce qui me concerne ici ce miracle va se reproduire. Voici en effet que m'arrivent des secours inattendus. Certes ce n'est pas encore la relève, mais c'est le renfort précurseur. Je ne suis plus seul. Je sens à mes côtés des amis dévoués qui m'apportent leur actif concours. Une pléiade de collaborateurs se lève. Et je puis enfin prévoir non pas me reposer définitivement mais écarter ce souci lancinant qui me tenaillait chaque semaine : trouverai-je le temps de faire ma copie pour le numéro de vendredi prochain ?

Ah, si je n'avais à m'occuper que de la « Bonne Auberge », je ne m'inquiérais guère. Tout mon temps libre ! Mais ce ne serait plus qu'un jeu de faire hebdomadairement le journal ! Il me resterait même des loisirs ; des loisirs que je pourrais utiliser à faire la connaissance de quantité d'hôteliers, à chercher et à trouver — car lorsqu'on peut chercher on trouve — de la publicité pour élargir notre cadre, à faire des tas de besognes utiles qui restent en friche.

Malheureusement, comme je l'écrivais, il y a quelque temps à propos de Carnovsky, la gastronomie ne nourrit pas son homme ; ce n'est pas un métier, ce n'est pas une profession lucrative. Cela ne peut être qu'un plaisir ; et, financièrement, les plaisirs ne rapportent point. Il est donc indispensable que ceux qui s'occupent des joies de gueule, comme d'ailleurs la plupart de ceux qui exercent un métier d'art : écrivains, musiciens, peintres, aient un second métier qui les nourrisse matériellement. Et ce second métier est hélas un accapareur de temps, un ogre d'activité, malgré souvent son peu d'intérêt. C'est la basse besogne inéluctable et qui passe... et pour cau-

se... avant tout autre. C'est l'ingrat travail qui fait dire à un de mes bons amis : n'est-il pas malheureux de devoir perdre son temps à pareils ouvrages alors qu'on a tant à dire, à faire, à écrire dans un domaine un peu plus spirituel que cet abominable terre-à-terre ! Car c'est bien perdre son temps en effet que devoir, comme certain journaliste que je connais, faire soi-même son ménage alors qu'on a la tête bouillonnante d'idées que l'on voudrait exprimer ; c'est perdre son temps que passer des heures précieuses comme tel écrivain de valeur à des labeurs arides de comptabilité parce qu'il lui faut un gagne-pain qu'une plume honnête ne peut fournir aujourd'hui.

Hélas, voilà cependant où nous a conduits une civilisation dont les gens superficiels ne voient que les bienfaits alors que tous ceux qu'elle met dans l'impossibilité de donner la mesure de leur valeur déplorent l'asservissement matériel auquel elle les astreint et la perte de temps précieux qu'elle leur impose.

Qu'on me comprenne bien. Je n'ai nullement l'intention de me comparer à des génies. Modestement je reste à ce degré très inférieur que constitue la gastronomie dans l'échelle des jouissances nobles des hommes. Mais enfin, même ce premier échelon au dessus de l'existence morne de la bête humaine a son importance, et l'on doit regretter de ne pouvoir consacrer à cet art, — car c'en est un, — une plus grande part de son activité. On doit se réjouir de voir des amis vous apporter un concours miraculeux puisqu'il permettra de faire, à plusieurs, ce que seul on risquait de ne pouvoir un jour ou l'autre continuer de mener à bien tout simplement parce qu'il faut d'abord perdre son temps à gagner sa vie.

CHRYSALE.

Notre Comité de Presse

Afin d'étendre notre action avec l'aide de nos grands confrères de la Presse quotidienne, nous avons décidé de renouveler une partie de notre Comité de Presse à l'entrée de chaque exercice.

Nous donnons ci-dessous la constitution du Comité pour la saison 1935-36.

Secrétaire : Roger Jacquemin, 24, rue Léon Le-page, Bruxelles.

Membres actifs :

MM. Paul Hénen (et R. Broeckart) *Flandre Libérale*, Gand ;

A. Bocklandt, *Het Volk*, Gand ;

E. Godart, *L'Avenir*, Tournai ;

J. Cuypers, *Journal de Bruges*, Bruges ;

Thysens, *Matin*, Anvers ;

J. Feider, *Nouvelles*, Arlon ;

C. Frappart, *Nouvelles*, La Louvière.

Cette liste doit se compléter de trois personnes dont nous attendons un accord.

Les membres sont pourvus d'une carte insigne signée par le président et le secrétaire et portant le cachet « Presse », qui annule tout autre.

Des faits très regrettables s'étant produits au dernier exercice, nous insistons encore auprès de nos membres hôteliers et annonceurs de *La Bonne Auberge* sur ce que les membres de notre comité de Presse ne jouissent vis-à-vis d'eux d'aucun « droit » particulier et surtout pas de celui de se servir de leur carte à des fins purement publicitaires qui ne cadrent pas avec nos statuts. Nous demandons toutefois à nos amis hôteliers de remercier ces journalistes de leur aide volontaire et efficace en donnant à leurs journaux un tour de faveur dans leurs budgets de publicité qui devraient logiquement compléter l'œuvre à laquelle nous nous dévouons à leur profit.

La collaboration de tous est plus que jamais nécessaire, car c'est à l'heure du succès naissant que l'effort doit s'accroître : aide-toi, le ciel t'aidera !

P. S. (Note du Secrétaire de la Ligue pour la Belgique). — Il ne faut pas qu'on se méprenne. Si comme l'écrit mon bon ami Roger Jacquemin des faits regrettables se sont produits en 1935 ils ne sont pas imputables à des journalistes professionnels.

Mes jeunes camarades de la presse — je suis hélas leur ancêtre — ont une trop haute idée de la noblesse de leur profession pour donner prise au moindre soupçon. L'appui qu'il nous apportent est aussi désintéressé que notre action. Tous nous l'élargissement n'avons en vue que de la réputation de bon accueil de la Belgique ; et lorsque nous louons un hôtelier, un restaurateur c'est parce que nous estimons qu'en dessus de la combinaison publicitaire seule accessible à des esprits moins élevés que les nôtres il y a lieu de placer la merveilleuse

propagande touristique que constituent ceux qui maintiennent haut en notre pays les traditions de la bonne cuisine.

Les temps ne sont plus où l'aubergiste pouvait n'être considéré que comme un commerçant. Il y a des cuisiniers de nos jours qui sont des artistes. Un Escoffier était décoré de la Légion d'Honneur et c'était justice. Un Racouchot a fait la réputation gastronomique de Dijon, une Mère Brazier est une célébrité lyonnaise devant laquelle s'incline M. Herriot lui-même. Pourquoi n'honorons-nous pas de la même façon les artistes culinaires de chez nous ?

* C'est ce que n'a pas compris une personne qui s'était imposée la saison passée dans notre Comité de Presse et qui n'avait rien du journaliste professionnel. Notre comité, comme la Baleine, a rejeté ce Jonas inopportun.

Le Billet de Bacchus (Vendanges en Beaujolais)

Généralement, les hommes se plaignent toujours et de tout, et les agriculteurs plus particulièrement trouvent que le temps ne se conduit pas à leur gré et suivant les nécessités de leurs travaux et de leurs cultures.

Par extraordinaire, en cet automne de l'an de grâce 1935, les vigneron ne se plaignent pas, du moins dans le Beaujolais : ils ont le sourire. En effet, ils récoltent des raisins magnifiques, les plus beaux et les plus veloutés qu'on puisse voir et cela en extrême abondance. Or, quand même les prix sont bas, le vigneron quand il a du vin dans sa cave et du bon vin, à l'âme joyeuse et le cœur en gaité.

Il n'est certes pas de plus gai spectacle que la vendange en Beaujolais, quand elle est accompagnée d'un beau ciel bleu et d'un clair soleil. Les belles grappes aux couleurs de pourpre, au duvet velouté, s'entassent rapidement dans les seaux des coupeurs et sont ensuite versées dans les cornues ou cornues qui, peu de temps après, les emporteront aux cuiviers et d'où elles passeront au pressoir.

Tout ce travail se fait gaiement ; dans les bandes de joyeux vendangeurs, les uns papotent, bavardent, d'autres chantent, les hommes plaisantent. Il n'est pas de spectacle plus agréablement champêtre et il semble déjà qu'un chacun déguste d'avance l'excellent pinard qui jaillira de ces beaux raisins tous choisis et dignes de la table du Roi.

Cette année, ni maladie, ni pourriture. Les raisins sont sains, gros, bien formés ; ils ont cette caractéristique délicate de nos raisins, qui donne le bon vin, le très bon vin, et qui faisait dire à une de nos amies belges qui les goûtait ces jours-ci : Cueillis délicatement à la vigne : jamais de ma vie je n'ai mangé d'aussi bons raisins, avec un parfum si caractéristique. Car c'est bien là le trait principal du caractère de nos raisins, d'avoir un goût spécial, un fumet particulier, une mâche personnelle, qui donne au produit de ces raisins non pas une saveur courante, vineuse, mais bien un cachet individuel, le cachet du vin fin, du bon vin, du grand vin !

Et cette année, grâce à son abondance, notre fin pinard du Beaujolais sera non seulement du très bon vin, mais du vin bon marché. Avis aux amateurs qui pourront se régaler dans des conditions peu onéreuses, de ce vin de table spirituel, léger, coulant, qui a à l'œil le chatolement de la soie, au gosier la douceur du velours, et aux papilles de la langue cette fraîcheur souriante qui en fait le vin de la gaité, le vin de l'humour et des heures joyeuses.

De la Bourgogne, je ne dis rien aujourd'hui, sinon que la récolte qui s'y prépare ne le cédera pas pour l'abondance à celle que je signale ci-haut pour le Beaujolais ; mais les Bourguignons sont plus ou moins un peu en retard sur les Beaujolais et vendangent toujours de 12 à 15 jours plus tard.

De plus, le franc pineau de nos coteaux bourguignons est de maturité plus tardive que le fin gamay rond du Beaujolais et c'est pourquoi il importe de le laisser mûrir, mûrir à fond. C'est à cette condition seulement que le nectar vermeil qu'il produit atteint la plénitude de ses qualités. Ce n'est pas le tout de faire du vin, il faut faire du bon vin et le vigneron bourguignon est un artiste qui veut que les produits de son sol, qu'il a cultivé avec tant d'amour, atteignent leur maximum de

perfection. Aussi, encouragés par cette arrière-saison si belle et ensoleillée, les sages qui, dans chaque village se chargent de conseiller et diriger leurs compatriotes, ont-ils décidé de fixer le ban de vendange au lundi 7 octobre courant. C'est tard, mais cette dernière semaine de maturité portera la dernière touche à la beauté de nos raisins et nul doute que le vin qu'ils donneront répondra à l'opulence comme à l'abondance des grappes, car il faut le dire, le vignoble est de toute beauté. On a bien crié quelque peu à la grêle, mais elle n'a été qu'essentiellement locale et dans l'ensemble du vignoble, son action néfaste peut être considérée comme nulle. Quelques coins ont reçu malheureusement ces terribles dragées qui, parfois et bien malencontreusement descendent des nuages, mais pas assez pour détruire la récolte comme nous l'avons vu certaines années et dans certains gros cataclysmes.

Nul doute que la semaine prochaine, l'humour des vigneron bourgeois sera à l'unisson de celle des vigneron beaujolais, et dans toute la vallée du Rhône comme dans toute la vallée de la Saône, pays de crus célèbres, des vins de haute lignée et de grand renom, régnera une euphorie délicate, faite du contentement général et de l'espoir de goûter prochainement au jus vermeil qui coulera du flanc des cuves rebondies et pleines à rebord.

Déjà les amateurs de vin blanc doux ont commencé leurs presseries et quand les premières châtaignes vont faire leur apparition sur le marché, nul doute qu'elles seront copieusement arrosées avec ce vin blanc encore à demi fermenté, qu'on nomme bourru, et qui est le régal du pays tout entier, depuis Lyon à Auxerre.

Si les vigneron sont contents, c'est que le vin est bon. Qu'on se le dise et surtout que les vrais amis de la Bourgogne se persuadent qu'il ne sera pas cher et qu'à des prix doux, ils pourront donner satisfaction à leur gourmandise aimable, car c'est une preuve de goût d'aimer le bon vin et surtout le bon Bourgogne.

LE VIGNERON.

Les vins d'Alsace offerts par le Syndicat des Négociants en Vins, Viticulteurs du Vignoble alsacien.

Le Syndicat des Négociants en Vins, Viticulteurs du Vignoble alsacien a bien voulu nous offrir pour notre dîner alsacien du 9 novembre prochain, deux vins très réputés et constituant un véritable surchoix de la production vinicole de l'Alsace.

En effet, il faut savoir que ledit groupement a pour objet, outre la sauvegarde des intérêts économiques professionnels, la vente en commun des vins et eaux-de-vie produits par ses sociétaires.

Remarquons de suite que le Syndicat groupe la presque totalité des négociants, viticulteurs du vignoble alsacien, ce qui veut dire que tous les grands centres viticoles y sont représentés, et avec eux tous les excellents crus, tels que Knipperlé, Sylvaner, Traminer, Riesling, Tokay, etc.

En ce qui concerne les vins qui sont mis en vente par cette Association, ils sont choisis par une commission de dégustation composée de 10 membres. Cette commission se fait présenter des échantillons des vins dont le Syndicat aura besoin.

Parmi les nombreux spécimens qui sont soumis à son appréciation, ne sont retenus que les vins les mieux cotés, répondant entièrement au goût du consommateur. De cette façon le Syndicat ne met sur le marché que des produits sélectionnés qui constituent, ainsi que nous l'avons signalé au début, un véritable surchoix. Aussi les vins offerts sont-ils universellement bien accueillis et en Belgique même ils comptent une clientèle attirée.

Nous sommes convaincus que notre dîner alsacien contribuera avantageusement au développement de la vente de ces excellents vins dans notre pays.

Ajoutons que pour faciliter l'approvisionnement de la clientèle belge, le Syndicat des Négociants en Vins a constitué à Bruxelles un dépôt dont nous donnons d'autre part l'adresse.

Les vigneron girondins se remuent

« Las de porter leurs misères hautaines », comme il est dit dans l'un des beaux sonnets de José Maria de Heredia, les vigneron girondins, se sentant acculés à la faillite, réagissent vivement.

Après avoir obtenu du gouvernement le blocage des stocks et de la récolte en cours de ramassage ils proposent actuellement le contrôle par l'Etat des déclarations de récoltes dans les chais des propriétaires; contrôle mathématique des déclarations et sans plus; les écarts constatés en dehors de tolérances minima à déterminer seraient signalés à la justice pour qu'il soit statué sur les cas particuliers ainsi découverts. Il n'est pas douteux que la mesure du contrôle à la production des rendements améliorerait d'une façon certaine la situation du marché des vins, que le blocage deviendrait réel et effectif et aussi toutes fraudes, qui sont bien connues de tous, deviendraient presque impossibles car si certains peuvent être gênés par la mesure préconisée il ne peut s'agir que de producteurs « marrons ». Il faut féliciter la Cave coopérative de Gauriac en Blayais qui a pris l'initiative de cette proposition de contrôle.

En Belgique où l'on appréciait jadis les bons Bordeaux, non seulement les grands crus classés, mais le bon ordinaire, la vente des vins de la Gironde est pour ainsi dire actuellement tombée à rien, par suite de la fraude éhontée qui s'est pratiquée depuis le dernier quart de siècle sur ces vins, fraude que la récente loi sur les appellations d'origine est incapable d'enrayer.

Que les vigneron girondins se défendent, c'est le seul moyen. Qu'ils assurent à la clientèle belge qui est un excellent débouché, la pureté de leurs produits et ils verront petit à petit le marché s'élargir et leurs affaires reprendre.

La Bonne Auberge est à leur disposition pour faire ici leur propagande auprès d'un noyau très intéressant de connaisseurs et de gourmets. Dès le mois de décembre nous organiserons un déjeuner avec dégustation de Bordeaux rouges. Cette démonstration gastronomique aura lieu dans un des meilleurs restaurants de la Belgique. Comme pour nos autres réunions analogues le succès est certain. Il n'y sera pas présenté seulement des châteaux, mais de bons ordinaires; et voilà pour les vigneron girondins l'occasion de faire connaître leurs produits. Notre délégué dans le Bordelais, le Dr. Pujo, de Berson, est à leur disposition pour leur donner toutes indications utiles à ce sujet. Enfin rien ne nous serait plus agréable et ne servirait mieux les intérêts des producteurs de la Gironde que la présence de l'un d'eux à ce déjeuner — si la question des frais de voyages ne l'effraye pas. Nous sommes certains qu'il rapporterait de sa visite ici une impression favorable et l'assurance que ses collègues ont remis leur cause en bonne main en nous la confiant.

CHOISIR

Difficile... Non. Pas pour le Champagne. Pourquoi, pour une différence de quelques francs, acheter un Champagne qui « ne laissera rien », pas le moindre bon souvenir, et décevra vos invités comme vous même?

Alors que, pour obtenir le maximum de satisfactions, il suffit de choisir un Champagne de Grande Marque, dont le nom garantit la qualité.

Et parmi les Marques célèbres, portez votre choix sur « Lanson », de renommée bi-centenaire, d'impeccable qualité.

Foire culinaire

Que mon ami M. Stomp ne m'en veuille pas de baptiser ainsi le prochain Salon d'Alimentation. Ce n'est point un terme de mépris, bien au contraire. Il y avait autrefois — peut-être même existe-t-elle encore, bien que j'en doute — la foire au pain d'épices. Et si elle n'existe plus je pense qu'il serait bon de la re-créer. Le pain d'épices est une de nos exquisités spéciales, j'ai souvenir d'en avoir mangé d'excellent à Anvers, constellé de toutes sortes de fruits confits multicolores sortant certainement des beaux laboratoires de gourmandise de M. Vincentelli, l'aimable et actif président de la Chambre de Commerce française de cette ville.



Zwicker

Gentil

Sylvaner

Riesling

Traminer

Comptoir Français des Liqueurs Fines et Vins d'Origine
Bd Léopold II, 203, Bruxelles. T. 26.78.43.



Dégustez un JEM'S et vous constaterez QU'A PRIX EGAL la QUALITE est toujours supérieure.



Et oui, mon cher confiseur et ami Boby, c'est en dégustant chez moi le délicieux *Champagne*

Doyen que nous fîmes connaissance. C'est dont je combattrai ainsi que dans *Champagne* un *Champion* soutenu et confiant. *Paul Bouillard*

Situation des Vignobles Doyen et Cie dans les Grands Crus de la Champagne.



Mon cher Monsieur
Comme mon ami Paul Bouillard je trouve le Champagne Doyen excellent et je puis le recommander.
J. BOHY
Vice-Président
de l'Union Internationale Belge
à tous mes Confiseurs
Paris 1925
HOTEL COMPTON LA FAYETTE PARIS 100. MONTMARTRE

Pourquoi le Salon de l'Alimentation n'offrirait-il pas comme clou à ses milliers de visiteurs une Foire aux pains d'épices, une Foire agrandie où non seulement seraient exposés (et le public pourrait goûter) les pains d'épices d'Anvers, mais encore toutes les gâteries, toutes les merveilles pâtisseries que notre pays produit et qu'on apprécie trop peu: Couques de Dinant dont M. Saserath nous vantait dernièrement ici même les divers types, macarons de Marche et de Beaumont, nœuds de Bruges, biscuits et tant d'autres délicieux desserts.

Sans doute diverses maisons exposeront ces produits dans leurs stands. Mais ce n'est pas la même chose. Ce que je voudrais c'est un somptueux étalage de friandises nationales, dressé comme un Autel dans le chœur du prochain Salon de l'Alimentation. Un autel superbe où les enfants... et les grandes personnes aussi, pourraient aller prier à leur façon, se recueillir devant cette multiple richesse nationale et communier dans une gourmandise qu'il y a lieu de développer si l'on veut conserver à notre peuple son renom de bon goût et de fin connaisseur.

Je sais que les stands s'enlèvent à un rythme accéléré, que les emplacements se font rares, que le champ de l'activité alimentaire est si vaste qu'on se demande au Comité organisateur où l'on va loger toutes les branches aussi intéressantes les unes que les autres d'une industrie dont les ramifications sont presque infinies. Cependant j'insiste pour qu'on élève l'Autel des friandises dans cette Foire Culinaires, pour qu'on re-crée cette charmante foire aux pains d'épices que nos enfants ne connaissent pas et qui fit notre joie lorsque nous étions «gosses». J'insiste pour qu'autour du Pain d'Épices-Roi trônent les Macarons et les Biscuits, les Craquelins et les Moqués, avec une belle suite de pots de confitures, de marmelades, de fruits confits, de sirops, pour la plus belle joie de tous: petits et grands.

CHOCOLATS G. LECHIEU

144-146 rue Bara, BRUXELLES

Le meilleur chocolat belge

Ses spécialités: marques Trium, Advokaat, Moka, Crème, noisettes, Mieline, Praline, etc., etc.....

INFORMATIONS

Défense hôtelière.

Nous avons publié dans un de nos derniers numéros une lettre d'un de nos hôteliers proposant de créer à frais communs un organisme de défense des intérêts hôteliers.

Cette organisation existe.

Nous lisons, en effet, ce qui suit dans le *Moniteur des Cafetiers*, le vaillant et combattif petit organe que dirige notre confrère M. Misson: LA CAP. — Pour une minime cotisation annuelle de 150 francs, réduite encore de 25 francs pour les cafetiers, hôteliers et restaurateurs, vous faites plaider sans aucun centime de provision. La Société paie, en outre, sans limitation, tous les frais de justice, y compris les honoraires d'avocats et des avoués ainsi que les émoluments des huissiers et des experts.

Comme avocats, nous rencontrons des sommités du barreau.

Cette Société fonctionne dans onze pays d'Europe, aux Etats-Unis d'Amérique et dans l'Afrique du Nord.

Nous ne saurions donc mieux faire que d'engager les hôteliers que cette question intéresse à s'adresser à M. Achille Misson, 75, boulevard Léopold II, à Bruxelles, qui s'empressera de leur donner tous renseignements utiles.

Renouvelé de Louis XI.

Précisément nous découpons dans le *Moniteur des Cafetiers* les lignes suivantes:

L'admirable Comité continue ses exploits. Il est évident que, jusqu'au dernier moment, jusqu'à la dernière minute, ce Comité devra se signaler par des mesures que jamais Exposition digne de ce nom n'a connues. Depuis huit jours, des concessionnaires en difficultés sont gardés à vue.

Le procédé n'est pas nouveau. Nous croyons même nous rappeler qu'un certain La Balue, cardinal de son état, fut enfermé dans une cage de fer par ordre de Louis XI pour avoir conspiré avec Charles le Téméraire.

De nos jours où le treillage métallique s'emploie couramment le Comité de l'Exposition pour-

raif peut-être songer pour corser l'intérêt des ultimes semaines de la Worlds-fair à organiser dans une enceinte de ce genre une attraction qui ne manquerait pas de piquant: on rassemblerait là pour les exposer à la vue du public ceux qui ont tenu un café ou restaurant et qui se trouvent en difficultés financières; une grande pancarte:

« Les derniers jours d'un concessionnaire » attirerait la foule avide de spectacles inhumains... et en faisant payer un droit d'entrée le Comité aurait vite réuni les sommes dont ces malheureux lui sont redevables.

Un concours de dégustation.

est organisé à Orléans le jeudi 17 octobre prochain. Tous les gourmets et connaisseurs (ou prétendus tels) peuvent y participer.

A chaque dégustateur inscrit sera remis un questionnaire et, devant un jury composé de membres qualifiés, 8 sortes de vins lui seront présentés: il devra en déterminer le cru, la provenance, et pour certains, le degré.

Le classement sera fait par addition de points, suivant les réponses.

Une belle occasion de se saouler!... et presque à l'œil car il n'est exigé qu'un droit d'inscription de 5 francs.

Voici le quatrième trimestre

et avec lui le moment venu pour nos hôteliers de payer le dernier quart de la cotisation pour 1935.

Nous avons remis à la poste les quittances relatives à ce règlement. Merci d'avance à tous ceux qui en s'acquittant à première présentation, nous éviteront des pertes de temps et des frais de rappels.

La question éthiopienne?

Mais c'est la question même du bon café. C'est de là et de là seulement que vient l'excellent moka que tous les gourmets dégustent A LA REINE DE SABA, 20, rue des Fripiers.

SANS PERMIS...

.....défense de chasser le gibier.

SANS BILLET...

.....défense de participer à la chasse aux millions organisée sur le vaste domaine de la Loterie Coloniale.

POUR LA 13^e TRANCHE EN COURS (BILLETS VERTS)

114,320 LOTS TOTALISANT 30 MILLIONS
DIX LOTS DE 100.000 FRANCS

Cinq lots d'un million.

UN GROS LOT DE

DEUX MILLIONS ET DEMI

FAITES FORTUNE POUR 50 FRANCS.

TIRAGE: Avant le 1^{er} décembre prochain.

L'Europe danse sur un volcan

C'est l'expression qu'on employait jadis dans des circonstances que le conflit italo-éthiopien remet hélas d'actualité. Mais quoi... si l'Europe danse, les gens chics peuvent bien en faire autant, et je vous assure qu'ils ne s'en privent point.

Allez donc vous en rendre compte au Shanghai, 11, avenue Marnix, qui vient de faire une brillante ré-ouverture.

A propos du Guide.

Cher, amis hôteliers, avez-vous vendu beaucoup de Guides? Notre éditeur voudrait bien être fixé à ce sujet et il lui serait agréable, si vous vouliez bien régler ceux que vous avez vendus, de rentrer dans une partie de l'argent qu'il a exposé en se chargeant de l'édition de cet ouvrage.

Voulez-vous être assez aimables pour nous adresser le montant des ouvrages que vous avez vendus? Merci.

Divers touristes nous demandent...

quels sont les avantages des membres de la Ligue des Cent Mille (section belge)?

Les voici à partir de 1936 et tels qu'ils seront accordés à tous ceux qui s'inscrivent à dater du 15 septembre prochain.

Cotisation (25 fr. par an) valable jusqu'au 31 décembre 1936;

Octroi immédiat de la carte de membre 1935-1936;

Envoi gratuit de l'insigne de radiateur;

Envoi gratuit (dès sa parution) du Guide gourmand 1936 contenant carte gastronomique;

Envoi gratuit du journal La Bonne Auberge;

Droit de préférence à tous nos déjeuners-démonstration;

Remises par certains hôteliers, qui seront sans doute plus nombreux prochainement à accorder des faveurs aux touristes qui nous aident par leur cotisation à faire, en diffusant le journal, la propagande de leurs maisons.

Aucune formalité n'est exigée pour l'inscription. Tout belge, tout français, tout luxembourgeois est accepté à la Ligue et en devient membre dès qu'il a payé sa cotisation annuelle (Fr. : 25 à verser au compte chèques La Bonne Auberge 1293.01 ou Ligue des Cent Mille 364.40 en mentionnant au talon: cotisation 1936).

Une remise spéciale...

est accordée par Marie-Henriette, modiste, 39 av. Slesckx à Bruxelles, à toute cliente affiliée ou dont le mari est affilié à La Ligue des Cent Mille ou à l'association hôtelière de la Bonne Auberge. Pas de vitrine, pas d'étalage, pas de frais inutiles, de façon à fournir aux prix les plus réduits des chapeaux chics à des femmes de goût. (Modèles d'automne à votre disposition). T. : 15.98.32, les lundi, mercredi, vendredi de 15 à 18 heures.

Petits congrès régionaux d'hôtellerie.

Nous nous proposons d'organiser cet hiver quelques réunions d'hôteliers pour causer avec nos membres, avec ceux qui sont indifférents et même avec ceux qui nous combattent, discuter avec eux, noter les desiderata intéressants qu'ils auraient à nous signaler et tirer de ces rencontres des directives pour rendre notre action plus efficacement utile.

Les hôteliers de la vallée de la Meuse, partie de Namur à Hastière, que nous désirerions voir assister à la première de ces réunions, qui aura lieu dans la seconde quinzaine de novembre, recevront prochainement une invitation à participer à un amical déjeuner à Dinant, déjeuner où l'on fera connaissance autour d'une table soignée; après quoi, on ouvrira la séance. Nous espérons que tous ceux qui seront sollicités, nous feront l'honneur de répondre à notre appel.

Agenda Gastronomique

Dimanche 6 octobre

CHALET DU BELVEDERE (Wurtz)
Quatre-Bras (Tervueren)

Nos spécialités de Hors-d'Œuvres
Oxtail au Sherry

Casseroles de Ris d'Agneau à l'Épicurienne

(1) Civet de Lièvre à la Française

ou

(2) Tournedos sauté Marigny

Desserts.

Le couvert: fr. 25.—

Tél. (02) 51.62.91

Dimanche 6 octobre

HOTEL DES SPORTS

à La Hulpe (gare)

chez le Père BOIGELOT

Excellent déjeuner et dîner à 12^h et 18 francs

Le Père Boigelot

organise pour les 5, 6 et 7 octobre

SA KERMESSE AUX BOUDINS

si appréciée des fins gourmets.

Tél. : (02) 53.62.11

HOTEL DU NOUVEAU MONDE

à Tirlemont (Station)

MENU à fr. 20.—

Le Potage Oxtail.

Le Turbot de Hollande, sauce Mousseline.

Le Chateaubriand Béarnaise.

Pommes Allumettes.

Desserts.

LE MEME MENU AVEC:

Le Faisan sur Canapé.

Compote de Reinettes.

Fr. : 30.—

Tél. : Tirlemont 20.

On nous signale comme bons :

Mentions jusqu'au 31 octobre.

- Hôtel du Saumon, Audenarde.
- La Truite d'Or, aux ruines de Montaigle (Molignée).
- Ciro's Hôtel, 9a, rue Louise, Ostende.
- Taverne Laurent, 6, r. Teinturiers, Bruxelles.
- Le Castel, ch. de Bruxelles, N.-D.-au-Bois.

Nous serions reconnaissants aux personnes qui reçoivent ce journal avec un nom d'Etablissement souligné en rouge, personnes qui nous ont été citées comme références par l'hôtelier, de bien vouloir nous faire connaître leur opinion sur l'opportunité de continuer à signaler cette maison à l'attention des touristes gourmets.

Nous les en remercions d'avance.

Les Etablissements signalés comme bons paraissent pendant un mois à cette rubrique, période pendant laquelle ils peuvent faire leur demande d'admission au Groupement hôtelier de la Bonne Auberge.

Passé ce délai, ils sont supprimés et ne pourront plus être signalés à nouveau ici.

En créant cette rubrique, la « Bonne Auberge » fournit la preuve qu'elle signale impartialement toute bonne maison.

Nos lecteurs et abonnés sont ainsi mis à même de noter celles qui paraissent ici.

Nous ne pouvons cependant pas, si elles ne désirent pas être des nôtres, les faire profiter, en les inscrivant dans la liste, d'une propagande continue qui est réservée aux hôteliers Membres de l'Association de la Bonne Auberge; c'est pourquoi, cette inscription gracieuse est limitée à la durée d'un mois.

précis comme un point sur un i



HARIO



HARIETTE HARIO I HARIO II HARIO III
950^{frs} 1850^{frs} 2300^{frs} 3.250^{frs}

La gamme complète à la portée de toutes les bourses
Crédit - Comptant

LE POSTE

que vous pouvez acheter en TOUTE CONFIANCE



HENRI OTS

1a, RUE DES FABRIQUES BRUXELLES

Téléphones : 12.36.24 - 12.61.63.

Liste des Bons Endroits

NOUS N'ACCEPTONS AUCUNE PUBLICITE DES HOTELS ET RESTAURANTS

Notre liste ne peut être qu'un REPERTOIRE restreint. Notre GUIDE GOURMAND de la Belgique et du Luxembourg est le complément indispensable de la liste. On y trouve, en effet, de nombreuses indications utiles aux gourmets et qui ne peuvent prendre place ici.

Cet ouvrage, relié, format de poche, contient une préface par le Secrétaire de la « Bonne Auberge », des études gastronomiques signées Paul Bouillard, Henri Courtin, G. Lorphèvre, A. Marlier, René Dubois, sur les spécialités culinaires du pays, et la liste de plus de quatre cents bons endroits classés par localités avec appréciation gastronomique sur chacun, nomenclature de leurs spécialités, vins, etc.

Prix de l'ouvrage : 7 francs. (0.50 pour envoi par poste.)

Réclamer le Guide Gourmand dans tous les Etablissements belges et luxembourgeois cités dans cette liste.

Belgique

LES ETABLISSEMENTS MARQUES D'UNE FONT PARTIE DE L'ASSOCIATION DE LA BONNE AUBERGE A BRUXELLES

- *Alsace (Rôtisserie d'), 104, Bd. E. Jacquain. T.: 17.09.74. M.: 35 et carte.
- Atlanta, 7, Bd. Anspach. T.: 17.06.99.
- Auberge du Canard Sauvage, imp. Fidélité. T. 12.54.04.
- Belle Meunière (La), 49, r. Fourche. T.: 11.22.14.
- Boulevards (Hôtel des), pl. Rogier. T.: 17.17.85.
- Canterbury (Taverne), 113, Bd. E. Jacquain. T. 17.48.14.
- *Chantilly (Taverne), 1, r. de Londres. Tél. 12.48.85. Buffet froid.
- Charlemagne, 25, r. Bouchers. T.: 12.69.05.
- Chiappi, 42, r. Grétry. T.: 11.41.40.
- *Coupole (La), 6, pl. Louise. T. 11.15.12. M.: 15.25.
- Cordemans, 6, P. r. au Beurre. T.: 12.96.06.
- *Cosmopolite (Hôtel), pl. Rogier. T.: 17.64.19.
- Côtelette (La), 30, r. Bouchers. T.: 12.18.78.
- Dauphin (Le), r. de la Fourche. T.: 11.20.38.
- Elite, Porte Namur. T.: 12.74.65.
- * (T.) Epaulé de Mouton (L'), 16, r. Harengs. T.: 11.05.94.
- Filet de Bœuf (Au), 8 r. Harengs. T.: 12.95.59.
- *Filet de Sole (Au), 1, r. Grétry. T. 12.68.12 Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
- Gallia et Britannique, r. Joseph II. T.: 11.65.50.
- Gastronomie (Au), 43, Q. Bois à Brûler. T. 11.21.84.
- Gita (Taverne), 1, Bd. Anspach. T.: 12.92.27.
- * Grégoire, 14, r. des Bouchers. T.: 11.35.65. M.: 25 et carte.
- Horloge, porte Namur. T. 12.29.18.
- Jean (Chez), 137, Bd. M. Lemonnier. T.: 12.29.21.
- Justine, 1, r. Peuplier. T. 11.06.56.
- Lion d'Or (Au), 43, r. Grétry. T.: 11.26.38.
- *Londres (Restaurant de), 2^e, r. Ecuier. T.: 11.06.43.
- *Louvre (Au), pl. Madou. T.: 12.74.97. M.: 12.50 - Chef de cuisine: Ex. Mme Géo de la Potinière, à Dava.
- Marée (La), pl. Ste-Catherine. T.: 11.26.51.
- *Marianne, pl. Brouckère. T.: 17.23.00.

- Omer (Chez), 35, r. Bouchers. T.: 12.79.67.
 - Paix (La), r. Ecuier. T. 11.25.43.
 - Palace (Taverne du), pl. Rogier. T.: 17.64.19.
 - Palais Royal, 59, r. Grétry. T. 11.27.60.
 - Parc-aux-Huitres, r. Léopold. T.: 17.18.89.
 - Petit Louvain (Au), 59, Bois-à-Brûler. T.: 12.48.98.
 - Plaza (Hôtel), 118, Bd. A. Max. T. 17.91.40.
 - Poularde (La), 40, r. Fourche. T.: 12.84.10.
 - Paris (Rest. Café de), r. St. Lazare. T. 17.22'50.
 - Ravenstein, 1, r. Ravenstein. T.: 12.77.68.
 - Roy d'Espagne (Au), pl. Sablon. T.: 12.65.70.
 - Royale (Taverne), Gal du Roi. T.: 12.76.90.
 - *Silver Grill, 11, r. des Augustins. T.: 11.48.59. M.: 30-40 et carte.
 - Sabot (Au), 47, Q. à Brûler. T.: 12.92.03.
 - Strobbe, 98 av. Louise. T.: 11.60.50.
 - Trois Suisses, 10, r. Princes. T.: 17.75.47.
 - *Wehrli V. (Pâtisserie), 10, Bd. Anspach. T. 12.98.23 - Sert un lunch à 12,50 et 14 francs dans son restaurant entre-deux.
 - West-End Hôtel, 10, Bd. Anvers. T.: 17.55.89.
- CINQUANTENAIRE**
Letellier, 105, av. Tervueren. T.: 33.09.78.
- BOIS ET FORET DE SOIGNES :**
Château de la Forêt, drève de Lorraine. T. 44.8416.
Petite Horloge. V. env. Bruxelles.
*Maison Haute. V. env. Bruxelles.
Prince d'Orange (Au) Rte de Waterloo. T. 44.82.72.
*Vert Chasseur (rest. du). V. environs Bruxelles.
Villa Lorraine. 75, Vivier d'Oie. T. 44.81.63.
- THES-DANCINGS :**
SHANGHAI (Voir : Informations).
- ENVIRONS DE BRUXELLES**
Les distances et itinéraires partent de Bruxelles
- DILBEEK (chaussée de Ninove) (5 kil.) :**
*Laiterie Van Mollo (chez Le Koster). T.: 21.17.28.
R. Verheyden, 53. Excellente cuisine paysanne sur commande. Bonne cave.
- VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :**
*Restaurant du Vert-Chasseur, 964, ch. de Waterloo. T. 44.66.30. M.: 10-15 et carte. P.: 35.
- BOITSFORT, 8 kil. R (5-6) (53) :**
*Maison Haute. T. 48.19.32. Trams 16, 30, 31, 33 (term. M. 25. - 1^{er} ordre - conf. moderne.
Petite Horloge (La), 166, ch. La Hulpe. T.: 48.34.63.

PARATONNERRES HELITA

A GRAND RAYON D'ACTION

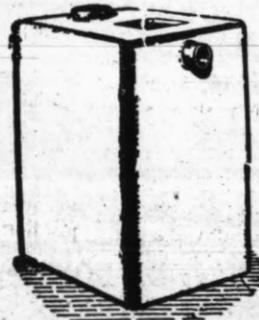
Nombreuses références. Demander documentation à: HELITA, 41, rue Duquesnoy, BRUXELLES

SUCRE DE TIRLEMONT



A PRIX EGAL N'ACHETEZ que le meilleur ET DEMANDEZ

SANDEMAN'S PORT



LA FOSSE SEPTIQUE SUPPRIME LA VIDANGE 39, av. Steeokx Bruxelles

une fine bouche... une mise distinguée

RENE

le tailleur des gourmets ses pardessus ses costumes à

995 Frs

155, boul. ad. max. bruxelles. tél. 7.89.14.



CIMENTOL

Couleur à l'huile inaltérable
pour
CIMENTES ET BETONS
LAVATORY, CORRIDORS
CUISINES

39, Avenue Slesockx, BRUXELLES 3.

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 provenance,
**REFUSEZ TOUTE
SUBSTITUTION
ET EXIGEZ UN**

SPA

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

SPA-MONOPOLE

● SOURCE REINE

Dépôt Principal :

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

AU RESTAURANT, DEMANDEZ
LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Anciens Etablis. C. Marey & Liger-Belair

LIGER-BELAIR et Fils, Successeurs.

Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée

Bureaux pour la Belgique :

65, av. Emile Zola, BRUXELLES. Tél. : 15.56.93

SCHMIDT

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-Saint-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.

AU SANGLIER DES ARDENNES A. CHAMPION-MABAUGE

Saint-Hubert.

JAMBONS — LARDS
SAUCISSONS

garantis de provenance ardennaise.

Tél. : Saint-Hubert 11. R. C. 711.



BOUCHERIE Pierre DE KONINCK

ANC. MAISON CEUTRICKX

6-8, r. Melsens, Bruxelles. T. : 11.96.04-12.49.63

SPECIALITE DE :

Moutons - Agneaux - Veaux.

Envois en province.

VIN ROSE DU CAP CORSE

excellent vin de table
titrant 12°, garanti
pur jus de raisins frais,
livré en fûts d'origine des vignobles du
CAP CORSE

ou mis en bouteille à votre choix.

Etablissements Vincentelli

177, rue Lozans, à ANVERS.

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

chaussée de Tervueren) :
*Le Belvédère. T. (02) 51.62.91. Menu 25 fr. et carte.
Grand jardin. — Garage. — Maison renommée
pour ses spécialités raffinées.

TERVUEREN, 15 k. R. (3) :

*Hôtel Beau Soleil. T. (02) 51.64.51. 6.8, avenue Eli-
sabeth.

*Hôtel La Vignette. T. (02) 51.60.56. M. : 15-25; Carte.

PETITE SUISSE

LA HULPE, 15 k. Drève de Lorraine, Groendael-La

Hulpe :
*Hôtel des Sports (Gare). Tél. Erux. : 53.62.11. M. : 12
et carte.

TOMBEEK. Voir vers Namur.

WAVRE, 25 k. R. (4) :

*Restaurant du Théâtre, 9, pl. Hôtel de Ville. —
T. 43. M. : 12.50 — 15.50.

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

Etienne-Villers :
*Hôtel des Ruines. T. : Tilly 10. M. : 15-20. P. : 45. W. 50

ANVERS-BAS ESCAUT

ET CAMPINE ANVERSOISE

ANVERS, 45 k. R. (1) :

Arts (Rest. du Café des), 40, av. France. T. : 348.95.

Belle Meunière, 17, r. Appelmans. T. : 295.29.

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

Cigogne d'Alsace, 32, Quellin. T. : 342.92.

Commerce (Hôtel), 30, pl. Gare. T. : 217.52.

Critérium, 25, av. de Keyser. T. : 221.80.

Gourmet sans chiqué, r. Fortifications.

Grand Hôtel, 1, av. de Keyser. T. : 390.52.

*Grd. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser. T. : 259.69

(7 l.) M. 19-25-35, carte, P. dep. 80, 1/2 P. 60.

Industrie (Hôtel), 14, r. Pélican. T. : 215.99.

Métropol (Hôtel), 27, r. Leys. T. : 353.47.

Nancy-Lorraine, 27, av. de Keyser. T. : 361.11.

*Queen's Hôtel, 13, Quai Van Dyck. T. 27.214. — M.

15 et 25. — 1/2 P. : 50. P. : 70. Garage.

Rose d'Or (Rest.), 3, r. Pont-aux-Tourbes. T. : 360.70.

Roxi, 70, pl. de Meir. T. : 235.47.

Suisse (Café), 2, pl. Verte. T. : 215.61.

*Thomas (Rest.), 9, r. Appelmans. T. : 277.32.

M. 25-35 et carte.

BOOM :

*Hôtel de l'Univers. M. : 11. P. : 25 à 40.

BOUWEL (route Anvers à Herenthals) :

*Normandie-Cottage. T. 85. M. : semaine, 12.50-15 ;
dimanche, 25.

*Maryland Hôtel.

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

*Au Vieux Chaudron. T. 22.

LIERRE, 40 k. R. (1) (51) :

*Hôtel Terminus, 9, pl. Léopold. T. : 402.11. M. 12-15.
P. : 35.

MOLL, 80 Kil. R. (2) (21) (24)

*Hôtel Belle-Vue. Tél. 87. M. : 12.50 à 25.00. P. : 35.

WESTERLOO, 46 k. R. (2) (53) :

*Hôtel de l'Ancre. T. : 15. M. : 12.50 et 20 P. : 32.50

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

SICHEM LEZ-MONTAIGU, 55 k. R. (2) (53) (13)

Montaigu à Sichein :

*Château d'Orange-Nassau. T. 110. M. : 17.50 à 25.00.
P. 35. W. 50.

DIEST, 50 k. R. (2) :

*Hôtel du Progrès. T. 112. M. 10-25. P. 35. W. 55.

HASSELT, 80 k. R. (2) :

*Aux Trois Pistolets. Tél. : 72. — M. 14-18.

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

*Hôtel Neuf. T. 77. M. : 12 à 17.50. Situation très
salubre en plaines bruyères et sapinières.

ZONHOVEN, (4 k. de Hasselt R. : 15).

*Chalet des Pins. (H. R.) Tél. 45. M. 15; P. 35.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

CORTENBERG, 15 k. R. (3) :

*Restaurant de la Fidèle d'Or. T. : (02) 54.02.01. M. :
15-20. P. : 30. W. : 40.

*La Tourelle. T. (02) 54.05.86. M. : 15-20 et carte.

LOUVAIN, 25 k. R. (3) ou (2) :

*Restaurant Cecil, 133, av. des Alliés. T. : 586. —
M. : 12.50-15.00 et carte.

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

*Nouveau Monde (Station). T. 20. Tous les diman-
ches, magnifique déjeuner à 20 et 30 fr.

LIEGE — VESDRE — PLATEAU DE HERVE

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

Angleterre (Hôtel), 2, r. Dominicains. T. : 258.65.

Boulevards (Hôtel), 155, Bd. Sauvenières. T. : 174.17.

Chemin de fer (Hôtel), pl. Guillemans. T. : 149.38.

Downen (Hôt.-Rest.), 48, r. Souverain Pont. T. : 112.76.

Gourmet sans chiqué, 24, Bd. Avroy. T. : 103.25.

Royal (Rest.), pl. Rép. Française. T. : 252.49.

Sudde (Hôtel) 7, r. Clémence. T. : 288.05.

*Tranon, 12, Bd. Sauvenière. Tél. 11.104. — M. 7.50 à
25. — Une gamme incomparable de diners à prix
fixes avec nombreux plats au choix.

Univers (Hôtel), pl. Guillemans. T. : 129.87.

Vénitien, 2, r. Hamal. T. : 108.50.

TILFF (Vallée de l'Ourthe), 15 kilom. de Liège :

*Hôtel du Casino. Diplômé du Club des Pura Cent.
M. : 22-26-38. P. : 50 à 60.

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

*Restaurant Edmond, 192, rue Jardon. T. : 133.

SPA — LA GILEPPE — BARAQUE MICHEL

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

CASINO — ROULETTE — BACCARA.

Annette et Lubin (Hôtel). T. : 86.

Bains (Hôtel des). T. : 160.

Balmoral (Hôtel). T. : 89.

Britannique (Hôtel). T. : 27.

*Centre (Hôtel du), 27, av. de Marteau. T. 224. —
M. : 20. P. : 40.55. W. : 60.

Château Levos. T. : 116.

Rosette (Hôtel). T. : 92.

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

*Hôtel La Charmille. T. : Spa 113. Spécialité de fine
cuisine. Tous les dimanches menus choisis à fr. 25.

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

*Hôtel de la Source. Tél. 7. — Cuisine honnête. —
Bonne cave.

*Hôtel de l'Eau Rouge. T. : 57. M. : 18. P. : 45-50. W. : 50.

VALLEE DE L'AMBLEVE

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

*Hôtel Chanteclair. T. : Werbomont 10. Dix p. a. de
remise aux Membres de la Ligue.

*Hôtel de la Source. T. : Werbomont 36.

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

*Grand Hôtel Mignon. T. : 47. M. : 12.50-25. P. : 40-45. —
W. : 75

*Hôtel d'Orange. T. : 5. M. : 17-25. P. : 45-50. W. : 90
(2 j. pleins).

DE BRUXELLES VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4) :

*Relais de Tombeek. T. : Overysche 202. M. : 20-30 et
carte. — T. : 40. — W. 60.

WAVRE, 25 k. (voir Petite-Suisse).

TEMPOLOUX, 50 k. R. (5) (49) ou (4) panneau indic. :

*Hôtel Denet. T. : St-Denis Rovesse, 65. M. : 35.

VALLEE DE LA MEUSE

HUY, 80 k. R. (3) (23) :

*Hôtel de l'Aigle Noir. T. : 64. M. : 16-22.50; P. : 56.

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

*Hôtel de la Paix. T. : 396. — Carte. Dimanche dîner
touriste 18-25.

NAMUR, 60 k. R. (4) :

Beau Site, la Plante. T. : 134.

Bérote, R. Mathieu. T. : 1667.

Château de Namur (Citadelle). T. : 2546.

Flandres (Hôtel), Gare. T. : 179.

Harscamp (Hôtel), Marché Arbres. T. : 59.

*Hôtel Mouton d'Or, 59, rue Godefroid. T. : 346. —
M. : 15-25 — P. 40.

Normandy Grill Room, r. Carmes. T. : 134.

*Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchevotte.

VELAINE-JAMBES, 62 k. R. (4) (47) :

*Château d'Amée-Plage, rue de Dava. T. 1762. —
M. : 20-25-35 fr. — P. depuis 50 fr.

WEPION, 65 k. R. (4) (17) :

Hôtel de la Meuse

*Au Père Courtin (Hôtel des Alliés), à la carte.

*Petite Marmite (La), diplômé du Club des Pura
Cent.

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

*Hôtel des Etrangers. T. : Yvoir 85. M. : 12 à 27. P. :
35-40. W. : 55.

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

*Hôtel du Midi. T. : Profondeville 44. M. : 25-30. —
P. : 50-65. — W. : 100.

BOUVIGNES :

Auberge de Bouvignes, diplômé du Club des Pura
Cent.

DINANT, 90 k. R. (4) (17) ou (47) :

La perle de la Meuse; allongée devant le fond de
fresque de ses rochers qui poussent une irrésistible
avancée au cœur même de la cité, point de vue unique
et célèbre de sa collégiale au pittoresque clo-
cher bulbeux, surprise émerveillée des touristes. Di-
nant, ville des batteurs de cuivre (copères), incarne
dans toute sa beauté l'âme wallonne, fière, joviale,
irréductiblement indépendante. Comme en témoigne
notre liste. Dinant est en outre un excellent relais
gastronomique.

*Hôtel du Collège. T. : 300. M. : 18-30. Diplômé du
Club des Pura Cent.

*Hôtel Herman, pl. de Meuse. T. 136. M. 20 à 45 et à
la carte. Pet. W. 60.

*Hôtel Terminus, av. Gare. T. 133. M. 18-30.

ANSEREMME, 93 k. R. (4) (17) (47) :

*Hôtel du Brochet. T. Dinant 105. M. : 20-25. — P. :
40. — W. : 45.

*Hôtel de la Meuse. T. Dinant 26. M. : 15-35. — P.
45-50. — W. : 50.

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

*Le Grand Hôtel (face aux bains). T. Hastière 22. —
M. : 20-35, carte. P. : 55. — W. : 60.

*Hôtel de la Meuse. T. Hastière 38. M. : 20 à 30 fr. —
P. : depuis 50 fr. — W. : 60 francs.

*Hôtel La Pergola. T. : Hastière 96. M. : 18-25. P. :
45-55 W. : 55.

HASTIERE, 100 k. R. (4) (17) :

*Hôtel Terminus (père Filée). T. : 63. M. : 15-20-25. —
P. : 55.

VALLEE DU BOGQ

EVREHAILES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir

à Crupet (4 k.).

*La Bonne Auberge

HOUFFALIZE, 157 k. R. (4) (26) :
 *Hôtel des Bruyères. T. 11. M.: 18 à 30.
 *Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLEE DE LA LESSE

ROCHFORD, 122 k. R. (4) (49). Clergion à Rochefort :
 *Hôtel Biron. T. 60. M.: 18.27 et carte. P.: dep. 55 fr.
HAN-SUR-LESSE, 127 k. R. (4) (49) (35) :
 *Hôtel Belle-Vue et Grotte. T. Rochefort 27.
HOUYET, 100 k. R. (4) (17) (47-29) ou (48-29) :
 *Hôtel de la Lesse. T. 2. M.: 15-30. P.: 35-50.
NEUPONT-HALMA, 125 k. R. (4) (17 ou 47) (48) :
 *Hôtel Beau Séjour (Père Finet). T. Wellin 35. M.:
 15 à 30. P.: 35; W.: 40. Cuisine: 1er ordre. Spéciali-
 tés du pays. Tout confort. Pêche réservée. Site
 merveilleux et reposant.
DAVERDISSE-SUR-LESSE :
 *Hôtel du Moulin. M.: 16-18. P.: 35 à 45.

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS

FESCHAUX, 95 k. R. (4) (17) (47) :
 *Auberges (G. Bellefontaine). T.: Mesnil-Saint-Blaise,
 24. Menu 12.00.
BARONVILLE :
 Hôtellerie L'Enclos. †
BOUILLON, 150 k. R. (4) (17 ou 47) (47) :
 *Hôtel de la Poste. T. 6. Ses menus du dim. à 25 fr.
CHINY :
 *Hôtel des Touristes. Tél.: Florenville 52.
FLORENVILLE (Martuë), 190 k. R. (4) (17) (48) (15) :
 *Hôtel du Vieux Moulin. T. 76. M.: 16-18; P.: 40-45.
 W.: 40-45.
 Florenville est un centre idéal de villégiature. Ses envi-
 rons sont aménagés en promenades soigneusement repérées:
 Orval et son abbaye, Chiny et ses points de vue admirables,
 Lacuisine, Martuë, Ste-Cécile, et toutes les merveilles
 de la Vallée de la Semois sont facilement accessibles si
 l'on séjourne à Florenville.
 La S. I. Florenville-Villégiature adressera gracieusement
 toute documentation à nos membres, et notamment le plan
 du sentier de la Semois Florenville-Bouillon.
VIRTON, 213 k. R. (4) (17 ou 47) (48). Neufchâteau à
Virton :
 *La Renommée, 8, Grand'Rue. Tél. 54. Siméon-Noël.
 — M.: 15-18 — P.: 20-35.
 Le pays Gaumais c'est la région de Virton, Saint-Mard,
 Ethe: 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 pro-
 verbale qui fait qu'on conserve de ce coin privilégié le
 meilleur souvenir.
 Tous renseignements gratuits au Syndicat d'Initiative,
 2, avenue Nothomb.
BEAUFORT (Grand-Duché) :
 *Hôtel Buchler-Diederich. Tél. 14. M.: 20-25. P.: 40.

LA SUISSE LUXEMBOURGEOISE

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à
 Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne,
 Martelange ou Arlon.
ARLON, 191 k. R. (4) ou (4) (17) (48) :
 *Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb; Tél. 28. —
 M.: 15.00 et carte. P. W. à forfait.
 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 grandes routes, la co-
 quette 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 ba-
 taille de Verdun, la vallée des Sept-Châteaux, la Moselle,
 etc. Jolies promenades sous bois aux environs immédiats
 de la ville.
BERDORF (Grand-Duché) :
 *Grand Hôtel Scharff. T.: Echternach 179. M.: 12-
 15-18. P.: 38-50. W.: 50-55.
CLERVAUX (Gd-Duché) :
 *Grand Hôtel du Parc. Clervaux. T. 68. M.: 15-25. —
 P.: 55-65 — W.: sur demande.
DIERKIRCH (Gr-Duché) :
 *Restaurant, Classe-Müller T.: 66. 12-16-22-25 et carte.
ECHTERNACH (Gd-Duché) :
 *Hôtel des Ardennes. Tél. 108. M.: 12-18. P.: 45-55.
 *Hôtel du Parc. T.: 130. — M.: 12-25. P.: 45-55. W. 90.
EHNEN (Gd-Duché) :
 *Hôtel Simmer T. Worweldange, 30. M.: 12-25. P. 45
GAICHEL-LEZ-EISCHEN (Gd-Duché) :
 *Restaurant de La Gaichel. T.: Eischen 4. Route Ar-
 lon-Mersch. M.: 12-18-20 et carte.
GREVENMACHER-SUR-MOSELLE (Gd-Duché)
 *Hôtel Métropole. Tél. 3. M.: 13-18-25. P.: 38-45. W.:
 90. S.: 10 p. e.
GRUNDHOF SUR-SURE (Gd-Duché)
 *Hôtel Brimer. T. Beaufort, 16. M.: 12-25.
MARTELANGE (Lux. Belge) :
 *Hôtel de la Croix d'Or. T.: Fauvillers 52. M.: 11-15.
MULLERTHAL (Gd-Duché) :
 *Gr. Hôtel du Mullerthal. Tél. Waldbillig, 4.
MONDORF-LES-BAINS (Gd-Duché) :
 *Pension Welcome, rue Daundorf. Tél. 139. M.: 12-
 15-18.
REICHLANGE (Gd-Duché) :
 *Hôtel Weis. T.: Redange 27. M.: 15-25. P. et W.: sur
 demande.
 Truites, écrevisses, chauffage, eau courante.
REMICH (Gd-Duché) :
 *Hôtel Château Buschland T. 25. M. 20. T.: 30; W. 90.
VIANDEN (Gd-Duché) :
 *Hôtel Klopp (anc. Ensich.) T. 10. M.: 12-25. P.: 45-55;
 W.: 90.
WILTZ (Gd-Duché) :
 *Hôtel Thilges. T. 14. M.: 12-25. P. 35-50. W. 80-70.

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

MARIEMONT, 50 k. R. (6) (55) :
 *Restaurant Mairesse. T. Bascoup 196. M.: 15-20.

CHARLEROI, 52 k. R. (5) :
 *Grand Hôtel Sieberts, 18-19, quai Brabant. A la
 carte. (Rest. du Faisan Doré).
MARCINELLE (Hublimbu), 50 k. R. (5) :
 *Le Bois Fleuri, 16, av. Tilleuls. M. 25. Tél. Charle-
 roi 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) :
 *Hôtel du Commerce. T. 15. M. 10-15. — P. 28.40.
VIRELLES, 115 k. R. (5) (21) (61) :
 *Hôtel du Lac. Tél.: Chimay 72. Prix fixe et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7) :
 *Hôtel Moderne, rue de la Station. Tél. 44.
MONS, 60 k. R. (7) :
 *Hôtel Devos, 7, r. Coupe. T. 535. M.: 12.50-15.20.
 45; W.: 45.
HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61) :
 *Hôtellerie du Gros Chêne (chez Robert). M.: 17.50.—
 Rendez-vous des fins gourmets. Dîner à la carte
 et à prix fixe.
MONT DE L'ENCLUS, TOURNAIS
RENAIX, 56 k. R. (9) (62) :
 *Hôtel 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.
TOURNAL, 80 k. R. (8) :
 *Hôtel Bellevue, 10, pl. Crombez (gare). Tél. 95. M.:
 10-12.50-15.00; le dimanche 20.00.
 *Childeric's Hôtel, 25, r. Athénée. T. 260. M. 12.50-
 15-20; dimanche: 15-20-25. — P. 45. — W. 50.

BONSECOURS :
 *Hôtel du Grand Logis. T. Péruwelz 5.
VOUSCRON :
 *Hôtel Stockmans (Gare). T. 8.

LES FLANDRES VERS L'YSER

AUDENARDE, 64 k. R. (9) :
 *Hôtel de la Pomme d'Or. T. 56. M. (semaine): 11-
 15-17; (dimanches): 12.50-15-20. P.: 25-30.
COURTRAI, 97 k. R. (9) :
 *Hôtel du Damier, Grand'Place. T.: 154. M. 18-20.
 *Hôtel du Nord, pl. Gare. T. 303 — Dimanche Fr. 20;
 lundi 12-18; semaine 9 et carte.

LES BORDS DE LA LYS

DEURLE-SUR-LYS, 61 k. R. (10) (14) :
 *Rallye St-Christophe. T. 74. — Semaine: carte.
 Dim: 25. — P.: 40-45. W.: 75.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10) :
 *La Ducale, 32, r. Flandre. T. 131.79. M. 12.50-20 et
 carte.
 *Hôtel Universel, 20, r. Station. T.: 104.87. — Se-
 maine: 19 et Carte. Dimanche: 15 et Carte.
BRUGES, 100 k. R. (10) :
 *Hôtel du Panier d'Or, Grand'Place. T.: 339.84. Carte.
 *Grand Hôtel, r. Saint-Jacques. T.: 331.14. M.: 25-30
 et carte. P.: 70. W.: 120 (1 1/2 jour). 10 p. c. de
 réduc. hôtel et restaurant aux Memb. de la Ligue
 *Hôtel Verriest et Restaurant de l'Abbaye, 30-36, r.
 Longue. T.: 337.64. M.: 14-18-23 et carte P.: 60.
 Bains compris. Garage à l'hôtel; parc pour autos.
 10 p. c. réduc. sur montant note aux Membres de
 la Ligue. Situation unique au milieu de magnifi-
 ques jardins abondamment fleuris.

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67) :
 *Rôtisserie Lorphèvre, 162, av. Lippens. T.: 781.
BLANKENBERGHE, 114 k. R. (10) (71) :
 *Hôtel Globe et Rubens r. Eglise, 67. Tél. 25.
 *Huitrière (Chalet de l'), 1, Bd. de Smet de Naeyer.
 Tél. 411.80. M.: 25-35.
 *Restaurant Mousson, 20, r. des Pêcheurs. T. 518. —
 M.: 18 et carte. P.: 50-55.
 *Royal Pier Hôtel, Digue. T.: 72. M.: 15-20-25.
OSTENDE, 125 k. R. (10) :
 *Hôtel Meyus, 141, r. Christine. T.: 1170. M.: 10-15.
 P. et W.: 40-45.
 Spécialité: Poisson frais de première qualité.
 *Osborne (Gd. Hôtel). Digue. T.: 468 et 1480. M.: 30.
 P.: 65-70 hors saison et 70-80 en saison
 *Piccadilly-Hôtel, 4, pl. Léopold 1er. T. 47. M. 15.
 P. et W.: 40-45.
 *La Renommée, 47, r. Longue. T.: 355. Prix fixe et
 carte.
THE-DANCING.
**SHANGHAI, 62, bd Van Iseghem (ouverture à Pen-
 tecôte).**
WESTENDE-BAINS :
 *Hôtel Massaux. T.: Middelkerke 88. M.: 14-16. P.:
 40-50. (Fermé l'hiver).
OOSTDUINKERKE, 155 k. R. (9) (65) (72) :
 *Hôtel Gauguin. M.: 15. P.: 30-45. W.: 35 p. j.
 Noble Rose. M.: 10-16.
 *Ches Omer (Hl. Groenendyk Plage). T.: Nieuport
 386. M.: 12.50. P. et W.: 35. —
PANNE (LA) :
 *Au Bon Vieux Temps, 102, Digue. Tél. 29. M.: 15-20.
 P.: 50.
 *Hôtel du Parc, 30, av. Albert Dumont. Tél.: 77. —
 M.: 20-22.50-25. P.: 50-60.



Tissage ALFRED FLAMME

BASECLES
 Linge de Table, de Cuisine, d'Office.
 Draps de lit avec FIRME tissée.
 TOILES ET COTONS — TOILES A MATELAS
 Conditions et Prix sans concurrence.
 Nombreuses références.

L'ARMEMENT DE PECHE A U R O R A

41, Port de Pêche, Zeebrugge,
 VOUS GARANTIT
 par rentrée journalière de ses douze barques
 ses poissons de toute 1^{re} fraîcheur.
 COLIS POSTAUX A DOMICILE
 Spécialités: Soles, Turbots, Raies,
 Barbues.

Champagne Private Cuvée
KRUG & CIE
 REIMS
 Agence générale:
Edouard ERNOTTE
 9, Rue Africaine,
 BRUXELLES
 Tél.: 44.70.64.

Pour vos Services de Table
DEMI-CRISTAL
Motte-Vanbergen
 demandez prix et catalogue — G. WEGNER

ET COMME APERITIF, SERVEZ UN
Cordial Meeus
BIEN FRAPPE.
C'EST UNE REVELATION !
LOUIS MEEUS, ANVERS
 POISSONNERIE DE PREMIER ORDRE

ANNA LATOUR
 Fournisseur des principaux Hôtels et Restaurants
 de la Ville et de la Province.
 SPECIALITE DE POISSONS FINS
 HUITRES DE TOUTES PROVENANCES
 TELEPHONE : 11.45.14
 Echoppes 43 et 44, Marché-aux-Poissons,
 Bruxelles.

Bonne Auberge Publicité d'Or.

CHAMPAGNE
HEIDSIECK
 Maison fondée en 1785
 REIMS

CHAMPAGNE
PIPER - HEIDSIECK
 REIMS

Agence générale: L. KUTTENNE, 60, Bd Anspach, Bruxelles - T. 11.48.23

LES BONS ENDROITS DE FRANCE

FLANDRE — ARTOIS — PICARDIE

AMIENS (Somme), routes Paris-Dunkerque et Bruxelles-Rouen :
Grand Hôtel (B. Mulatier), 19, rue Lamartine. M.: 18 à 25 et carte.
SAINT-QUENTIN, Aisne.
*Hôtel du Cygne (Vrimat), 14 francs. (Lauréat du Club des Pura Cent).

NORMANDIE

BAGNOLES DE L'ORNE (Orne), route Le Mans à Domfront.
Rest. « Les Charmettes ». (Marius Hergott).
LAIGLE (Orne), route Paris-Granville :
Hôtel du Dauphin (Bernard). M.: 15-18.
SAINT-OUEN, par Evreux (Seine Inférieure).
Route de Dieppe à Londinières (17 kil. de Dieppe).
Restaurant Prieur du Bailly-Bec. — De tout premier ordre.
VIRE (Calvados), route Paris-Granville :
Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay) M.: 15 fr. et dres compris; et carte.

BRETAGNE

DINARD (Ille et Vilaine), route Paris-Brest-Dinan-Dinard :
Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin), r. Levasseur. T.: 381.85. Cuisine faite par le patron. M.: 16 fr.
ST-BRIEUC (Côtes du Nord), route Paris-Brest :
Hôtel de la Gare (J. Rioux). T. 0.03. Mme Jeanne, chef de cuisine. M.: 10 à 12 fr. Carafon cidre comp.
ST-GUENOLE-PENMARCH (Finistère), par Quimper :
Restaurant de la Mer (Mlle Renérot), près des rochers. M.: 10.00.

VENDEE

NANTES (Loire Inf.) :
Central Hôtel, 2, r. du Couëdic. Fine cuisine rég. Cave excellente.
ST-BREVIN-LES-PINS (Loire Inf.), par Nantes-Paimboeuf :
Hôtel Les Jasmis (A. Vêrité). 13-30 boisson comp.
ST-BREVIN L'OCEAN (Loire Inf.), par Nantes-Paimboeuf :
Les Tamaris (Hôtel-Pension). (Mme Nicolas). 14.00, boisson comprise.

POITOU

POITIERS (Vienne), route Paris-Bordeaux :
Hôtel de France, 28, r. Carnot.
Hôtel du Palais, 2, r. Boncenne.

BORDELAIS CHARENTAIS SAINTONGE

ARCACHON (Gironde), route Bordeaux-Arcachon :
Grand Hôtel Richelieu (E. Lecourt), sur la Jetée: table soignée, bonne cave. 18 et 22 francs.

ARDENNES — LORRAINE

GRAVELLOTTE (Moselle) :
*Hôtel du Cheval d'Or (Ch. Driant), 9-15 fr.
NANCY (Meurthe-et-Moselle) :
*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul Maujean), 1, rue Mazagran. M.: 20 fr.

PARIS — ILE DE FRANCE

PARIS :
Hôtel Ste Marie (M. Martin), 83, r. Rivoli. Excell. maison modeste bien connue des bels gourmets.
Taverne des Flandres (Tournier), 8, Bd. de Denain. Soupe à l'oignon, grillades, vins en carafe de 1er ordre.
Grand Hôtel et Restaurant 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 région.
Hôtel Bohy-Lafayette, Square Montholon. Repas au bar: F.: 15, vin et café compris. — Au Restaurant: F.: 18 et 22. Recommandé aux sportifs.

LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne), route Paris-Nancy :
Hôtel Bellevue (G. Nicolas) (16 francs).

ORLEANAIS — SOLOGNE — TOURAINE
CHARTRES (Eure et Loire) Rtes Nies 110 et 188 Paris-Chartres.

Restaurant L'homme, 31, r. Soleil d'Or. — A la carte. Pâtés de perdreaux et lièvres à emporter
ORLEANS (Loiret), route Paris-Orléans :
Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, r. d'Illiers. Anc. hôtel des Messageries fondé il y a plus de 400 ans. M.: 15.00.

AUVERGNE — BOURBONNAIS
VICHY (Allier) :
Grand Hôtel du Helder ex de Belgique.

CEVENNES

ROZIER (le) (Lozère), gorges du Tarn, route Milhau-Florac :
Grand Hôtel des Voyageurs (Vve André), 12-15 avec boisson.

VOSGES — ALSACE

CONTREXEVILLE (Vosges) route Verdun-Belfort :
Hôtel Continental (Demay). M.: 18.
MOOSCH (Bas-Rhin), route Nancy-Mulhouse :
Hôtel de France (Restaurant Coutouly).
VITTEL (Vosges), route Contrexéville-Epinal :
Grand Hôtel et Rest. du Casino (P. Raspail). 25-30-35.
BASSE-BOURGOGNE — BOURGOGNE
ARMEAU (Yonne), route Paris-Lyon, n. 5 bis (Paris 129 k.) :
Hôtel-Restaurant « Mon Ami » (J. Béraud). Pêche, canotage, grand jardin M.: 14-16-19.
CLUNY (Saône et Loire), route Macon-Autun :
Hôtel de Bourgogne (Marconnet). 15 fr.
NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or), route Dijon-Lyon :
Hôtel de la Croix Blanche (Legendre). 20-25 francs.

JURA

CHALAMONT (Ain), route Lyon-Bourg, par Montluel :
Hôtel des Voyageurs (Delorme). 10 p. c. aux membres de la Ligue.
ST-HIPPOLYTE (Doubs), route Belfort-Pontarlier :
Hôtel Les Terrasses (Brouhaud). Truites. Omelettes aux Morilles, cancoyotte. (15.00).
THOIRETTE (Jura) :
Hôtel des Messageries (G. Maire). M.: 12-15. P.: 28-28, vin compris.

SAVOIES — DAUPHINE

CHAMONIX (Haute-Savoie) Mont-Blanc :
Hôtel Lutétia Rest. Fin. Bec (R. Couvert). M.: 15 à 20 francs.
ECHELLES (les) (Savoie), route Lyon-Chambéry :
La Commanderie des Echelles. Relais-Hôtel (J. Christin). Remise 10 p. c. aux Cent Mille.
TAIN L'ERMITAGE (Drôme), route Lyon-Avignon :
Hôtel du Commerce (Constant)

PROVENCE

ST-ANDRE-DES-ALPES (B. Alp.), route Grenoble à Nice :
Le Grand Hôtel (L. Gibert). M.: 20 francs.

COTE D'AZUR

CAP MARTIN-ROQUEBRUNE (Alpes-Maritimes) :
*Eden Hôtel. Restaurant sur la mer. Pension complète Fr.: 35.

A MM. les Hôteliers de France et Suisse Romande

« La Bonne Auberge » est l'organe d'une association de bons hôteliers et restaurateurs dont le noyau a été formé en Belgique.

Cette association a pour but de faire pour tous ses membres (maisons sélectionnées) une propagande commune en les inscrivant à la liste des Bons Endroits et en diffusant gratuitement le journal dans le monde des automobilistes et touristes gourmets.

Plus de deux cent mille personnes en Belgique et Luxembourg reçoivent annuellement au moins un numéro spécimen, adressé sous bande et timbré.

L'Association de la « Bonne Auberge » qui connaît la qualité de votre Maison, serait heureuse de vous compter au nombre de ses Membres-correspondants.

La cotisation de Membre correspondant est de DIX francs français (ou leur équivalent en argent suisse) par trimestre. La qualité de Membre-correspondant vous assure la mention de votre Maison dans la Liste (voir les collègues qui y figurent déjà) et le service régulier du journal.

C'est, pour dix centimes par jour, votre publicité admirablement organisée auprès de tous les touristes de Belgique et du Luxembourg, susceptibles de visiter votre région.

Si cette proposition vous agréé, veuillez simplement verser fr. 10 à notre compte chèques postaux « La Bonne Auberge », Paris 1765.91 en indiquant au talon nom et adresse de votre Maison, prix des repas, spécialités à signaler, etc., afin de nous permettre de faire au mieux votre mention et de vous adresser le journal.

Dès le début du trimestre prochain nous vous tiendrons compte de ce que vous auriez payé en trop pour le présent trimestre entamé.

Si, d'autre part, vous voulez bien nous signaler quelques bonnes maisons de votre connaissance auxquelles nous pourrions faire la même offre, nous vous en serons très obligés.

Association hôtelière de la « Bonne Auberge »

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

L'Association est accessible à l'hôtellerie de tous les pays de langue française.

La Bonne Auberge, journal de l'Association, est répandue à profusion dans le monde touristique de ces pays.

La cotisation de membre pour la Belgique et le Luxembourg est de dix francs par mois en argent du pays d'origine.

Secrétariat général :

39, Avenue Slesockx, Bruxelles 3.

Téléphone : 15.98.32

COMITE D'HONNEUR HOTELIER (Belgique) :

MM. Georges Smets, Maison Haute, Boltsfort.
Ch. Jacob, Nouveau Monde, Tirlemont.
Louis Martin, Ma Témaine, Barbençon.
Georges Denet, Hôtel Denet, Tempoux.
Edgard Van den Berghe, Grd Hôtel, Bruges.

LA BONNE AUBERGE

PARIS, 25, rue Legendre (XVII). — BRUXELLES, 39, avenue Slesockx (III)
EPESES (Canton de Vaud) Gerole de l'Ermitage

Pour la Belgique et le Luxembourg, le Journal La Bonne Auberge est servi gratuitement à toute personne, touriste ou voyageur, qui s'inscrit à la Ligue des Cent Mille. Le montant de la cotisation, payable la première année au moment de l'inscription, et les années suivantes au 1er janvier, est de VINGT-CINQ francs annuellement.

A l'Étranger, la Bonne Auberge accepte des abonnements de touristes dont le montant est de 25 fr. français ou 5 fr. suisses, selon le pays.

Abonnement dit de lecture ou de propagande pour: Hôtels, Cafés, Casinos, Kursals, etc., de: Fr. 15 par an en monnaie du pays.

Ces abonnements sont renouvelables chaque année au 1er janvier.

Il suffit dans tous les cas de virer ou verser le montant indiqué ci-dessus à l'un des comptes chèques postaux ci-dessous:

La Bonne Auberge, Bruxelles 1293.01 — Paris 1765.91 — Luxembourg 7.709, en donnant au verso du talon l'adresse où doit être servi le journal.

TOURISTES ! Faites de la propagande pour « LA BONNE AUBERGE », en arborant notre insigne de radiateur, emblème des gourmets. Envoi contre 5 francs.

Le Gérant : P. de CARSLADE du PONT,
25, rue Legendre, Paris (XVIIe)

39, avenue Slesockx, Bruxelles (III)
Imprimerie de La Bonne Auberge