

P. 4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

LA

**BONNE
AUBERGE**

MENU :

Pique-nique et camping. Chrysale.
Voici des fruits. P. de C.
Nos bons restaurateurs : Jules Dubois.
Une saine gourmandise : le Yoghourt.
Pathologie et thérapeutique de la gueule en
1938. D^r P. Romain.
Gens de noblesse et recettes.
Vins suisses, vins de Romandie. Pierre Deslandes
La Hongrie gourmande. Benoît Perrat.
Rien que la vie : La Besace. D^r Dubois-André.
Hors-d'œuvre et desserts.

VI^{me} Année
Bi-mensuel.

N^o 247.
30 Juin 1938.

Le numéro : 3 francs.

3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour
TOUS VOS IMPRIMÉS

- livraison soignée en un délai "record",
- choix unique de caractères modernes
- toujours 10 o/o moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du
Délégué par tél. au

15.55.36

I M P R I M E R I E

"G.I.G."

12, Avenue Sleenckx

LE GUIDE GOURMAND

de grand tourisme en France, Belgique,
Luxembourg, Suisse romande

contenant :

La carte routière avec indications des
endroits d'étapes gastronomiques.

Plus de 800 adresses
des meilleures tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

France 10 francs.

envoi franco par le bureau de la Bonne
Auberge contre versement au compte
chèques Paris 1765.91.

LE GUIDE GOURMAND

REGIONAL

BELGIQUE - LUXEMBOURG

contenant :

Le répertoire des spécialités culinaires
et gourmandes.

La carte routière avec indications des
endroits d'étapes gastronomiques.

Plus de 400 adresses de bonnes tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

Belgique : Fr. 7.50 - Luxembourg : Fr. 6. -

Envoi franco par le bureau de la
BONNE AUBERGE

contre versement au compte ch. postaux
Bruxelles 1293.01 - Luxembourg 7.709.

Imprimé en Belgique aux Etablissements L. WYCKMANS & Cie
16, rue de la Mécanique, Bruxelles. - Tél. 21.09.15.

PARTIE OFFICIELLE

LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Quelle que soit votre occupation, votre profession, vous appréciez sans doute ces délasséments que sont une table bien servie, la bonne chère, les jolis vins et la compagnie de convives gais et spirituels.

Le Club de « La Bonne Auberge » dont le but est de défendre et maintenir les traditions de la bonne cuisine et des bons vins, en groupant, afin qu'ils se prêtent une aide mutuelle, les artisans et les artistes de la cuisine et les touristes et clients qui la dégustent et l'apprécient, vous offre tout cela.

Tous les membres reçoivent gratuitement : la revue bi-mensuelle **La Bonne Auberge**, et le **Guide Gourmand** annuel.

NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir membre du Club.

Sa qualité de membre lui donne droit pour lui et sa famille aux avantages offerts par le Club. (Demander statuts.)

Pour les restaurateurs et producteurs de l'alimentation, le Club n'acceptant comme membres que les bonnes maisons, les candidats sont priés de ne faire aucun versement avant d'avoir été avisés que leur demande est agréée.

Les demandes d'adhésion doivent être adressées :

Pour la Belgique et le Luxembourg :
39, avenue Sleeckx, à Bruxelles ;

On trouvera, en dernière page, un bulletin d'inscription, qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement ou versement selon barème ci-dessous, à l'un des comptes chèques postaux indiqués :

Nous donnons ci-dessous les montants des cotisations réduites (année en cours) à payer pour 1938 pour inscriptions durant le mois de juin.

	Part.	Prod.	Rest.
Belgique (fr.belges)	24.—	48.—	72.—
Luxembourg (fr. l.)	19.30	38.40	57.60

Numéros de comptes chèques postaux :
Bruxelles : 12.93.01; Luxembourg : 7.709;

ABONNEMENTS DE PROPAGANDE

pour
HOTELS, RESTAURANTS, TAVERNES.

Il est consenti à tous établissements où

lecture des abonnements au prix spécial de 25 francs par an. — Pour 1938, jusqu'au 31 décembre : fr. 15.—. (C. ch. postal Bruxelles 1293.01.)

Le Fourrier gourmand

Ce service réservé exclusivement à nos membres et à leurs familles, a pour but de leur procurer d'excellents produits, difficiles à trouver dans le commerce. Il a également pour but de faire connaître les produits et d'aider à leur lancement.

LISTE DES PRODUITS OFFERTS :

1) Conserves d'escargots au naturel Boisseau :

La boîte d'une dz. avec coquilles : fr. 7.05 ; la boîte d'une dz. sans coquilles : fr. 6.50 ; autres grandeurs sur demande.

Les escargots Boisseau sont fabriqués par les Conserveries du Haut-Rhin, à Neuf-Brisach.

2) Jus de raisins frais Jurozé :

La caisse 14 l. : fr. 196.— (rendue domicile).

Jurozé est un produit de la Cie Uvale de Nissan (Hérault).

3) Condiment Florida au verjus de Champagne :

Le pot de 150 grammes : fr. 4.50 ; le pot de 90 grammes : fr. 2.85.

Ce condiment supérieur à toutes les moutardes est fabriqué par la Société Florida, à La Villa (Marne).

4) Vins de desserts :

Grenache ... 15°,	la bouteille 75 cl.	8.50
Malvoisie 17°,	»	9.—
» 18°,	»	9.50
Muscato 15°,	»	10.—
Rancio vieux 18°,	»	10.50

Port, douane et remise à domicile en plus.

Ces vins de tout premier ordre proviennent de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses (Pyrénées Orient.) et sont expédiés directement en bouteilles, en caisses assorties de 12 ou 25 bouteilles.

DOCK - CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles
Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.
Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land
Pâtisseries de Cildessarts.

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

Joseph II, Tél. 33.42.22. Détail : 10, r. Ecuyer. Tél. 11.24.69; 135, ch. Wayre. Tél. 12.36.61; 118, r. L. Lepoutre, Tél. 44.32.68; à Liège, 39, r. Grétry-11, r. Vilbruck, Tél. 24.360; à Verviers, 19, r. Secheval, Tél. 12.566.

Les Bonnes Tables
de nos membres restaurateurs.

Belgique-Luxembourg**A BRUXELLES**

Canard Sauvage (Auberge du), impasse Fidélité. T. 12.54.04; M. : 25-32.50 et carte.

Cosmopolite (Hôtel), place Rogier. Tél. 17.64.19.

Filet de Bœuf (Au), 8, rue Harengs. T. 11.95.59; M. : 40 fr. et carte.

Filet de Sole (Au), 1, rue Grétry. Tél. 12.68.12.

Grand Château (Rest.), 20, quai aux Briques. T. 11.53.93. (A la carte.)

Helder (Rest. du), 17, rue de la Reine. T. 12.56.49. (A la carte.)

Londres (Rest. de), 22, rue de l'Ecuyer. T. 11.06.48.

Old Tom (Taverne), 14, ch. d'Ixelles. T. 12.25.95; M. : 14-20.

Silver Grill, 11, rue des Augustins. Tél. 11.48.50; M. : 30-40 et carte.

Wehrli, V. (Pâtisserie), 10, boul. Anpach. T. 12.25.35. Lunch à fr. 12.50 et 14 fr.

ENVIRONS DE BRUXELLES**BOIS ET FORÊT DE SOIGNES :****AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :**

Abbaye du Rouge-Cloître, r. du Rouge-Cloître; M. : 25, Trams : 25, 31, 35, 40, 45. Tél. 33.11.43.

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.

BOISFORT :

Maison Haute. T. 48.19.32. Trams : 16, 30, 31, 33 (term.). M. : 25.

QUATRE-BRAS :

Auberge Alsacienne (Le Belvédère). T. (02) 51.62.91. Menu : 30 fr. et carte.

CAMPENHOUT :

Castel Tudor (Domaine des Eaux Vives). T. 113; M. : 25 (dimanche et fêtes). Carte les autres jours.

CIGARETTES**BOULE D'OR LEGERE**

Paquet de 12 : fr. 1.10

Paquet de 25 : fr. 2.20

PETITE SUISSE**LA HULPE :**

Auberge du Père Boigelot (Gare). Tél. Brux. 53.62.11; M. : 12 et carte.

RIXENSART :

Auberge du Canard Sauvage. Tél. (02) Genval 53.64.09. M. : 18-25-35 et carte.

WAVRE :

Restaurant du Théâtre, 9, place Hôtel de Ville; Tél. 43; M. : 11-13.50.

ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE**ANVERS :**

Atlantic (Taverne), 1, av. de Keyser; M. : 18-25.

Gr. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser. T. 259.69 (7 li.); M. : 18-25-35 et carte; P. dep. 80; 1/2-P. : 60.

Queen's Hôtel, 13, q. Van Dyck. Tél. 27.214. M. : 15-25; 1/2-P. : 50; P. : 70. Garage.

Thomas (Rest.), 9, r. Appelmans. Tél. 277.32; M. : 25-35 et carte.

Trois-Rois (Café-Rest. des), à Sainte-Anne, sortie tunnel piétons. T. : 310.35. A la carte.

DEUX SERVITEURS FIDELES

la seule bonne base d'une
nourriture et digestion normales
est le

**pain intégral des Flandres
ROSCAM**

Demandez avis à votre docteur.
Analyse à la disposition, sur demande.

GAND : 226, rue de Lourdes. T. 142.35.
ANVERS : 74, rue du Verger. T. 91.394.
BRUXELLES, 16, rue Nicolaï. T. 17.98.78.

LA BONNE AUBERGE

France, Belgique, Grand-Duché de Luxembourg, Suisse Romande.

PUBLIÉE PAR LE

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Rédaction : 39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES. — Téléphone 15.98.32.

Pique-nique et camping

Ce sont deux degrés dans l'inconfort.

Je sais bien qu'en écrivant cela je vais m'attirer les foudres de tous ceux qui s'imaginent, en se dépouillant de tout confort, vivre selon la nature, c'est-à-dire, rationnellement.

Je ne suis pourtant point ennemi irréductible pour les autres de ces « sports », du moment qu'une saine compréhension d'aises est à la base de leur pratique.

L'auto, la moto-side-car, le tandem, le vélo, offrent à qui veut aujourd'hui le moyen de pique-niquer et de camper dans des conditions à peu près acceptables..

Finis ces odieux transports à bras de colis pondéreux.

— Ne porte pas ça ainsi voyons, tu vas renverser la salade !

Les pique-niques de jadis m'ont toujours fait l'effet de la montée au calvaire !

Sans doute, encore aujourd'hui, si l'instrument (vélo, moto ou tandem) débarrasse du poids des valises, ceux qui usent de ces moyens de transport démocratiques n'ont-ils à attendre du repas sur l'herbe ou du camping qu'un confort très relatif. Le déjeuner à croquons ou assis sur l'herbe en tailleur manque de charme et la manière que représente la minuscule tente boy-scout où l'on se traîne en rampant ne vaut guère mieux que l'ancestrale caverne.

Il faut arriver aux engins propulsés par un autre force que celle du jarret pour pouvoir transporter d'élémentaires commodités.

Déjà lo moto-side-car permet d'emporter un matériel réduit : sièges et tables pliants, matelas pneumatique, tente plus spacieuse, réchaud à essence, pétrole ou alcool.

Ces objets ont leur valeur ; principalement le réchaud grâce auquel on pourra préparer des aliments chauds, faire un rudiment de cuisine qui, à défaut de plats mijotés, libérera dans un certaine mesure de l'indigeste charcuterie et des conserves dévitaminées.

Mais si vous êtes possesseur d'une automobile les solutions au problème sont plus parfaites. Munissez votre voiture d'une de ces remorques légères que de nombreux fabricants s'ingénient à rendre

aussi pratiques que possible et vous voilà transportant en plein bois ou en plein champs de relatifs pénates où vous pourrez vivre quelques jours agréables si le ciel reste clément... et pas trop moroses si le soleil vous boude.

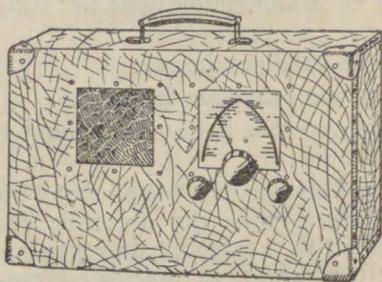
Je connais des amis qui véhiculent ainsi non seulement d'étonnants objets mobiliers transformables autant que repliables, mais même une petite bibliothèque ; car, si les vacances en plein air sont un délasserment pour le corps, leur effet lénitif reste incomplet si l'esprit ne participe point au repos par les distractions saines que la lecture peut lui apporter.

Si optimiste soit-on, il faut d'autre part compter avec les jours de mauvais temps durant lesquels le séjour sous la tente demande d'autres occupations que se tourner les pouces, soupirer, attendre l'heure des repas, bref fainéantiser bêtement. Le désœuvrement n'est repos que pour les imbéciles. Pour les autres la lecture constitue le plus reconfortant, le plus agréable des passe-temps.

Et pourquoi ne pas user également de la musique ?

Oh ! me dira-t-on. Le phonographe ! l'horreur du phono avec sa demi-douzaine de disques-scies, toujours les mêmes, qui repassent en rengaine comme un orgue de barbarie !

Mais qui vous parle de phono ? Des postes d'émission ne sont-ils pas répartis dans le monde entier, que l'on peut capter de n'importe où ?



En pique-nique, en camping
emportez un SUGA valise.

Radio puissant, prêt à fonctionner partout
sans courant.

Vous aurez musique et nouvelles du jour
n'importe où.

ETABLISSEMENTS HENRI OTS

1a, rue des Fabriques. — Bruxelles

Téléphone : 12.36.24.

Précisément on vient de mettre sur le marché à un prix extraordinaire de bon marché un très ingénieux poste-valise fonctionnant sur piles et grâce auquel on peut avoir sous la tente la radio comme chez soi ; ce qui est infiniment préférable au poste de voiture, parfaitement idiot. Je ne sais rien de ridicule et de dangereux comme cette musique en roulant, qu'il faut être Américain pour avoir inventée et Iroquois pour utiliser.

Voilà pour le moral.

Quant au physique, mille inventions aussi saugrenues qu'ingénieuses vous apportent un confort relatif. Aux sièges pliants déjà mentionnés s'ajoutent couchettes avec matelas

occupant un encombrement minimum, ustensiles en caoutchouc pour les ablutions, réchauds au butagaz permettant l'élaboration de repas « comme chez soi ».

N'ai-je pas lu qu'un inventeur a trouvé un minuscule appareil qui entretient indéfiniment un froid suffisant pour que

tout récipient dans lequel on le place soit transformé en glacière ? Un autre n'annonce-t-il pas qu'il a créé un groupe électrogène miniature — vingt kilos à peine, — fonctionnant à l'essence d'auto et débitant 300 wats-heure ; de quoi éclairer à giorno la tente !

— Tout cela ne vaut pas la roulotte, me dit mon ami ; la roulotte bien comprise, que je m'étonne, alors que nos routes sont sillonnées d'immenses autocars, de ne pas rencontrer au coin des bois, au creux des vallées fraîches ou aux sommets lumineux et libres de nos collines. Le car-roulotte-auto marchant au mazout, consommant peu, et offrant par ses dimensions le confort réel d'une habitation, joint au plaisir de varier à son gré les horizons. Ah ! si j'avais le moyen de me payer une roulotte bien comprise, avec tous les perfectionnements !...

— A combien estimes-tu cette maison roulante ?...

— Oh ! Pour avoir quelque chose comme je le comprends, il faut bien compter au minimum cent vingt-cinq à cent cinquante mille...

— Eh bien laisse-moi te dire que si je disposais, moi, d'une pareille somme, ce n'est pas une roulotte que je me paierais.

— Quoi alors, un yacht ?...

— Pas davantage. Tout simplement une bonne petite maison de campagne, autrement confortable que tout ce matériel roulant ou naviguant. Une bonne petite maison où le mobilier ne serait pas conçu pour être pliant : fauteuils profonds et lits douilletts ; où le matériel culinaire ne serait pas portatif : bonne cuisinière électrique, armoire frigorifique, cave surtout où mon vin ne serait pas chahuté ! Et, veux-tu que je te dise ?... Autour de cette bonne petite maison, au lieu de ta route poussiéreuse, de ces bois splendides où on te tolère à peine, et momentanément, de ces vallons ou de ces sommets qui ne t'appartiennent qu'en passant, un bon petit potager, un bout de basse-cour, quelques arbres fruitiers, un coin de tonnelle ombreuse pour le fort de l'été, une vérandah où réchauffer mes vieux os au frileux soleil de printemps ou aux derniers beaux jours un peu frisquets d'automne, et, par delà, un horizon reposant, dans le calme, loin des routes, loin du bruit, loin des hommes.

— Oh ! toi, parbleu, tu as toujours été un casanier !...

— Serais-je pas plutôt un sage ?...

CHRYSALE.

Voici des fruits. . .

Ce sont les chefs-d'œuvre de la nature.

Vêtue de ses plus beaux atours : parure de roses, la terre magique, nous les offre, bras ouverts.

Ce ne sont point encore la duveteuse pêche à l'arôme sensuel, la pomme — ô Eve —, acidité tentante comme une caresse défendue, la prune, mielleux festin de l'abeille grisée, la poire, parfum fondant des étés mûrs.

Il faut à ces splendeurs, apothéoses de Pomone, les ardeurs d'aôût brûlant et ses tièdes nuits pour distiller au cœur de leurs bulbes savoureux les précieuses essences.

Ordonnée, la nature nous présente d'abord les petits fruits, synthèse du printemps.

FRAISES.

Le mois dernier elles étaient encore bien rares. Par six, par douze, présentées en caissettes, comme bijoux en leurs écrins, leur rouge vernis tranchant sur l'ouate blanche, vendues à prix d'or, elles restaient l'objet de notre impuissante convoitise.

Et tout d'un coup voici qu'elles inondent nos marchés. Par charretées les marchandes les offrent à travers la ville.

Au jardin, chaque matin, il n'y a qu'à se baisser pour emplir son panier.

— Tu en trouves encore ?...

— Ça en est rempli ! Jamais nous ne parviendrons à les manger toutes !...

— Ramasse-les quand même, on en fera des confitures.

Les plus belles sont mangées nature... avec un peu de sucre en poudre si vous voulez... bien que le fruit net, cueilli d'une heure, ne demande aucun accompagnement.

— Et à la crème Chantilly, papa ?...

— Si tu viens avec les gourmandises... nous n'en avons pas fini ! Mais le simple yoghourt déjà les accompagne fort bien.

— Pour moi, dit maman, c'est encore avec un peu de citron que je les préfère... Et toi ?

— Moi ?... Je prends un vaste saladier ; je l'emplis de fraises saupoudrées par rangées de sucre vanillé ; je débouche une excellente bouteille de Bordeaux que je verse sur les fruits ; je couvre et je laisse macérer deux heures. Après quoi j'invite mes meilleurs amis à venir se régaler.

— Tu es un affreux gourmand !

CERISES.

Le temps des cerises !... Quel est-il au juste ?...

Est-ce celui, coquette cousine, où vous orniez vos jolies oreilles de ces pendants vermeils ? Vous étiez bien jeune encore et nos jeux n'étaient qu'innocents.

Un soir d'été, beaucoup plus tard, — tu pouvais avoir dix-huit ans, ... j'en avais vingt, — je revois encore la scène après quarante ans aussi vivante qu'elle se déroula. Tu étais une belle jeune fille ; je n'étais pas trop mal tourné. Juillet orageux nous troubalit. Je revenais du jardin avec un panier de cerises ; toi, tu te balançais... amoureusement, en robe légère dans un rocking-chair.

Tu as demandé, nonchalante :

— Qu'est-ce que tu rapportes...

— Des cerises... Tu en veux ?...

Je me suis approché avec mon panier... et tu sentais bon la chaude moiteur de la chair en fleur. Tu en as pris une, une belle, bien rouge, et tu l'as portée à ta bouche, non point pour la manger, mais pour me narguer, car tu en mordillais la queue entre tes dents et tu avais l'air de me la tendre au bout de tes lèvres. Tu m'as regardée, avec des yeux un peu cruels et caressants à la fois, qui me disaient — je l'ai cru du moins — : viens la prendre, nigaud !

J'ai posé mon panier. Et puis je ne sais plus très bien ce qui s'est passé... toi non plus peut-être ?...

Après, nos bouches saignaient du sang de la cerise.

Voici la guigne acidulée, et le bigarreau à la chair ferme, et la cerise noire qui laisse la langue violette...

Le temps des cerises est court. Hâtez-vous !

Quand reviendra-t-il ?... Ne croyez pas la chanson trompeuse... Quand il reviendra il sera peut-être trop tard !...

GROSEILLES.

Blanches, rouges, noires (cassis), je ne sais rien de plus élégant que ces petites grappes de perles fines, raisins miniatures.

Quels prodigues que ces petits arbustes ! Ils sont chargés à en craquer. N'ai-je pas dû arc-bouter, soutenir, lier, certaines branches ployant sous le poids des fruits !

— Mais si tu les manges au fur et à mesure, il n'en restera pas !

— Ne t'en fais pas. Il y en a que c'est une orgie !

Dessert exquis. On les a mises, bien rincées, égrappées à la fourchette, dans une coupe de cristal avec du sucre qui les givre. Quelques grains de cassis embaument ce prisme lumineux.

L'atmosphère exquise de la cuisine où se prépare la gelée de groseilles !...

— Viens me donner un coup de main pour tordre l'étamine.

Avec la passoire ma femme écume la marmite où bout le jus ; elle dépose dans une assiette creuse cette mousse rose. Je la hume ! Si j'osais... j'y tremperais mon doigt... rien qu'un peu... pour goûter...

Le lendemain matin la gelée est prise.

— Comme elle est belle !

Je prends un pot en main et je l'élève vers la clarté. Ferme, la gelée transparente a l'eau d'un beau grenat. Les perles fines se sont changées en pierre précieuse.

FRAMBOISES.

Une ronce merveilleuse, un rosier sauvage qui, au lieu d'églantines, donnerait des fruits : voilà le framboisier.

Cet arbuste fruste, mal fichu, poussant sans soins et n'importe où, porte le plus divin des petits fruits.

Délicate, fragile à ne la cueillir qu'avec des doigts de velours, la framboise est une quintessence de parfum.

Les femmes le savent bien qui l'ont adoptée pour leur rouge à lèvres.

Et, je vous le demande, est-il plus adorable goût à trouver à la bouche de la femme aimée que ce sensuel arôme de framboise qui donne au désir un air de fine gourmandise.

Framboise, saveur d'amour !...

P. de C.

NOS BONS RESTAURATEURS.

Jules Dubois

Hôtel de l'Air Pur, à La Roche en Ardennes.



C'est un jeune. Un jeune plein d'espoir, d'audace... Pensez donc s'il en faut de l'espoir et de l'audace pour aller s'installer à La Roche avec la ferme intention d'y ouvrir un temple gastronomique !

Il fallait aussi être bien décidé à laisser piailler la volaille. Car vous imaginez si elle a piaillé le jour où Jules Dubois est venu s'installer là.

— D'où vient-il ? Qui est-il ?

Ah ! la curiosité inquiète et malintentionnée des gens des petites villes s'en est donnée, allez !

Et de chuchoter dans tous les coins !

— Paraît qu'il fait la cuisine à l'huile !

— Ça doit être un du Midi !...

— Et au vin !

— Au vin ? Ah ! par exemple !...

A l'huile ou au vin, Jules Dubois laissa dire et s'occupa uniquement de satisfaire les clients. Il y réussit d'ailleurs fort bien, car il avait tout ce qu'il faut pour amener et retenir la clientèle. Ayant passé par tous les échelons du métier, ancien chef de rang chez Elie Agrafeil qui dirige à Lille l'excellent restaurant de Paris, il apportait à La Roche, avec les traditions de la bonne cuisine française, la façon aimable de recevoir et de traiter le client.

En quelques mois sa maison fut lancée.

Naturellement l'écusson de la Bonne Auberge signale l'Air Pur.

On m'a même conté à ce sujet une bien amusante histoire.

Il paraît qu'ON aurait engagé Jules Dubois à enlever cet insigne.

Sottise des gens ! Comme si ce colifichet avait fait autre chose que constater le succès de la maison.

Rappelons à ON qu'il y a dans *L'Aiglon* de Rostand un bien joli mot du Duc de Reichstadt à Metternich qui venait lui enlever les livres où il avait appris la gloire de l'Empereur.

Le charme a déjà opéré. ON peut faire enlever notre écusson.

Rassurons toutefois les gourmets pour ce qui concerne les ingrédients de la cuisine de Jules Dubois, laquelle est selon les plats à l'excellent beurre, à l'huile ou au vin, ce qui est rationnel. Car je n'imagine pas une de ses spécialités méridionales autrement qu'à la savoureuse huile d'olives, et pour ce qui est du Coq au Vin, je ne puis me faire à l'idée qu'il le préparerait autrement qu'à ce chaud et réjouissant Beaujolais.



Une saine gourmandise : le Yoghourt

Metchnikoff, au hasard de ses voyages dans les Balkans, avait remarqué le grand usage que l'on fait dans ces pays des laits fermentés en général, et tout particulièrement du yoghourt ; on n'y considère nullement ces laits fermentés, ce que l'on fait à tort dans nos pays occidentaux, comme des préparations d'allure un peu médicameuse, tout au plus bonnes pour les dyspeptiques, mais bien comme des aliments courants, et on en fait un usage journalier.

Est-ce à cette consommation régulière des laits fermentés qu'il faut attribuer la longévité que Metchnikoff avait pu observer chez ces rudes populations ? Par un raisonnement un peu trop simpliste et trop généralisé, le célèbre biologiste avait cru pouvoir tirer cette déduction et pour étayer celle-ci, il avait émis sa fameuse théorie de l'auto-intoxication : dans notre intestin les fermentations de décomposition laissent énormément de produits de déchet très toxiques qui empoisonnent peu-à-peu tout l'organisme et dont l'action se marquera plus particulièrement, suivant les individus, par des troubles intestinaux, des dérangements du foie, des reins, des éruptions cutanées, etc.

Sans retenir tout ce que cette théorie de l'auto-intoxication avait d'un peu outré, la thérapeutique moderne a conservé cependant l'usage des laits fermentés, comme particulièrement bienfaisant pour l'organisme. Peu important au fond les théories, peu importants les modalités d'action, ce qui compte avant tout c'est l'expérience séculaire dont peut se réclamer l'usage du yoghourt dans les pays d'origine ; c'est l'expérience de millions de personnes qui en font une consommation courante et peuvent en attester les effets salutaires.

Il n'y a d'ailleurs pas à nier que notre alimentation moderne, trop carnée, est quelque peu antihygiénique et qu'elle appelle un correctif, un antidote, que l'on peut trouver dans des aliments susceptibles de s'acidifier dans notre tube digestif et de tempérer ainsi l'exaltation des putréfactions intestinales. Le lait est le meilleur de

ces antidotes, mais puisqu'il s'agit d'acidification, les laits aigris, les laits fermentés sont encore plus efficaces que le lait doux.

Au premier plan de ceux-ci, il faut placer le yoghourt produit par les ferments les plus énergiques, comme le prouve la rapidité de sa fermentation (3 à 4 heures au lieu d'un jour). Ces ferments très robustes et actifs, interviennent beaucoup plus efficacement dans l'organisme.

En passant, mettons les amateurs en garde contre le fameux « champignon » ou « chou-fleur » que l'on utilise dans certains ménages pour préparer du yoghourt à froid. Ce produit n'a absolument rien de commun avec le yoghourt véritable, dont il ne possède ni la flore microbienne, ni l'odeur, ni les propriétés, ni la saveur.

Mais trêve de médecine, d'hygiène et de diététique ! Le yoghourt doit être considéré avant tout comme un aliment délicat, une exquise boisson. Rien de plus rafraîchissant, par une chaude journée d'été, qu'un verre de yoghourt sortant de l'armoire frigorifique et soigneusement débattu en crème. Respirez un instant son parfum suave et frais, un peu exotique ; appréciez sa saveur acidulée qui n'a rien d'agressif et son moelleux comparable à celui de la crème. Et que de possibilités pour l'agrémenter : sucre, sirops de fruits, kirsch, anisette, menthe !... Quel dessert peut rivaliser avec des cerises dénoyautées ou des fraises, noyées dans le yoghourt bien froid !

Seule ombre légère au tableau : le yoghourt est un peu coûteux et en province il est difficile de se procurer un produit frais, ou de parfaite conservation, ou à l'acidité non exagérée.

L'idéal serait de pouvoir le préparer soi-même, quand on le désire, comme on le désire, avec la consistance que l'on recherche, l'acidité que l'on préfère.

Or, voici que ce problème est pratiquement résolu. Un établissement officiel, la Station Laitière de l'Etat à Gembloux, s'occupe depuis plusieurs années de la question du yoghourt ; elle fournit à très bas prix les ferments purs nécessaires et elle a mis au point plusieurs modes de préparation. Avec un matériel d'usage courant, chacun peut faire, en trois à quatre heures, un yoghourt exquis, au prix du lait. Point n'est besoin de connaissances techniques, ni de doigté spécial : les méthodes de préparation sont d'une simplicité enfantine. Toutes les indications sont fournies par l'établissement en question, sur demande adressée au directeur.

La préparation du yoghourt sur place, si elle intéresse beaucoup de ménagères, ne doit cependant pas être perdue de vue par les restaurateurs, qui peuvent y trouver de très grandes possibilités pratiques. Le bon yoghourt est digne de la Bonne Auberge.

E. P.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

Pathologie et Thérapeutique de la gueule en 1938.

Dans un de nos derniers numéros nous signalions la critique acerbe des mœurs gastronomiques parue dans DIVO et due à la plume du Dr Paul Romain.

Avec l'autorisation de notre collègue nous reproduisons ci-dessous cet article vengeur.

Mil neuf cent trente-huit... Triomphe insolent de la gastronomie, ou mieux de la gastrologie. Tout le monde, dès quinze ans, depuis le « congé payé » jusqu'au gros industriel ventripotent et mafflu, disserte sur le bien-manger et le bien-boire, donne son avis avec suffisance et incompétence sur certains vins, sur tel ou tel restaurant, parle de mets, d'entremets, et « d'admirables petite diners » absorbés chez un sombre gargotier inconnu hier, célèbre aujourd'hui et en prison demain... malgré la crasse qui dort sur les tables et l'urine d'un vin blanc qui a pris son parfum à la chimie, ou au sang d'un bourgogne qui jaillit d'un fût anonyme et pasteurisé jusqu'à l'obscénité buccale et gustative ! Nous sommes, hélas ! dans la troisième période de décadence due à la guerre et à la démagogie : celle des nouveaux riches de la gueule. C'est un fait normal et historique.

Deux excuses — deux maux — dominent la « vague de gastrologie » actuelle. Il faut en parler, afin d'essayer de guérir cette double plaie avant qu'elle s'ulcère. D'abord, il y a le mal que nous nommons, suivant sa tendance, la « caboulotimie aiguë » ou la « bistrophilie chronique ». Ce mal, très grave et un peu puant qui s'étend en France et à l'étranger dans les mêmes milieux riches et dans les mêmes proportions que le cancer, a pris racine — en 1919 — chez certains dyspeptiques revenus des armées : en général chez les affolés du feu qui sont restés un peu en arrière ! Aussi parlent-ils de fourneaux. Et ce mal s'étend maintenant chez tous les snobs, les possesseurs d'une auto à tempérament, les esthètes du palais, les inculte de la gueule, les nouveaux riches de l'estomac. Ce sont les « gastérophones » et les « chevaliers de la gueule ». Ils ne savent pas distinguer une cuisine au beurre d'une cuisine à la végétaline, une huile d'olives d'une huile d'arachides, un vrai bourgogne d'un faux hermitage, et estiment que pour vingt francs aurio-lisés on doit faire le meilleur des repas dans une « hossssstellerie » sans façon ou une auberge perdue. Ce sont des rapaces pour qui, au siècle dernier, l'auberge de Peyrebelle et ses fameuses « grillades » aurait excité leur appétit malsain. Ce sont des boulimiques et des cuistres. Je les assimile à certains culs de casseroles, bien polis, brillants, éblouissants, mais jamais sur le feu !

Cette affection, parfaitement ridicule si elle n'était si grave, consiste à répudier systématiquement le bien-manger des meilleurs restaurants et des grandes villes, à critiquer la cuisine raffinée mais saine des meilleurs traiteurs, à faire fi des plats confectionnés à la maison par un cordon bleu ou son épouse, pour prôner aux quatre vents qu'il n'existe de cuisine admirable que celle d'un obscur mar-

chand de vin, d'un mastroquet d'abattoir, d'un rudimentaire cordon-bleu de campagne ; aux mains sales et velues, au ventre en avant et aux pieds embousés...

Quant aux vins, n'en parlons pas ! Ces aliborons de la poêle et du gril préfèrent humer, renifler et se gargariser bruyamment d'un « Châteauneuf du Pape » falsifié et âpre, ou baver sur un « Châteauneuf-Rauzan Ségla » archi-passé et aussi dépouillé qu'un mendiant, plutôt que d'apprécier une même bouteille, trois fois moins chère et six fois meilleure, d'une année plus jeune, et surtout plus grande de qualités œnologiques.

C'est la mode : elle est aux tripes, aux amourettes, aux abatis, aux viandes saignantes sur le zinc taché de fuschine et d'acides, aux sauces farineuses et indigestes, aux vins grossiers ou passés servis bien étiquetés. L'homme de 1938 ne voit pas plus haut que le nombril. C'est l'esthétique du ventre à table et du short sur les routes... Décadence bien cataloguée, puisqu'on la retrouve dans la préhistoire.

Si quelques restaurants se donnent des allures démago-soviétiques de « zinc » et de cabarets à chevillards, c'est la même erreur et le même instinct de lucre qui fait pousser un peu partout sur les routes d'éphémères « hostelleries » canonigènes pour snobs de tous poils. On ne mange *jamais* bien dans les premières de ces boîtes mises à la mode par les scènes de guinguettes et de bouges dûes au cinéma.

Ces « bons » restaurants-marchands-de-vin-et-de-viandes sont rarisssimes. Ce qu'un très fin bec et un estomac cultivé peut vraiment découvrir dans un « restaurant » de ce genre n'est pas une raison pour que la foule moutonnaire des faux gastronomes pullulant en France se rue dans un estaminet pour en surfaire une réputation de « temple de gueule » qu'il n'a, le plus souvent, jamais eue. Non. Cette mode agaçante devient un mal dangereux. On dénigre et l'on crache sur le bon restaurant et le vrai traiteur pour se gaver sans vomir chez un cordon-bleu illusoire d'antra à charbon, d'auge à cochons, ou de « bouchon » de campagne. Si *par exception* l'on mange divinement à X..., l'on se fait rôtir à Y... auprès d'une motte de beurre où des doigts suspects ont laissé leurs empreintes bertillonées. L'exception confirme la règle.

Et rien n'est vexant comme de lire certains Guides gastronomiques où se sent l'influence argentée du patron de bistro sur la plume de l'auteur ; rien n'est horripilant comme de lire les élucubrations d'une littérature connue au sujet d'une bouteille de « Volnay des Hospices de Beaune 1912 » ou d'un flacon de « Château Haut-Brion 1922 » qu'on déclare péremptoirement délectables et puissants, alors qu'un bourgogne ou un bordeaux de ces années orageuses sont de qualité plus que médiocre ! Enfin, rien n'est crispant et ridicule comme d'entendre une « biche de luxe » accompagnée d'un gras mécène à fortune rapide appeler « inouïs » un morceau de viande quelconque grillé sur le gaz ou le charbon, flanqué d'un fameux et falsifié Vougeot-passe-tout-grain pasteurisé, pompeusement étiqueté « Clos de Vougeot », voire millésimé 1923 ou 1915, alors que ce triste jus est né en 1927...

(A suivre.)

D^r Paul RAMAIN.

Gens de noblesse et recettes

Bien des gens de noblesse — jadis du moins — ont laissé leurs noms à des plats fameux.

Grimod de la Reynière cite parmi ceux-ci :

Le *Potage Xavier*, dû à Monsieur, frère de Louis XVI, le *Potage Condé* dû au prince de Condé, les *Filets de Lapereaux à la Berry* qui doivent leur appellation à la fameuse duchesse, fille du Régent.

La *Chartreuse à la Mauconseil* nous a été transmise par la Marquise de Mauconseil ; les *Filets de Volaille en Belle-Vue* sont de l'invention de la Marquise de Pompadour, à son château de Belle-Vue, pour les soupers du Roi. Les *Poulets à la Villeroy* doivent leur naissance à la Maréchale de Luxembourg, alors duchesse de Villeroy, l'une des femmes les plus gourmandes de la Cour de Louis XV.

Le *Pain de Volaille à la d'Orléans* est de l'invention du Régent ; le *Vol-au-Vent à la Nesle*, du Marquis de ce nom ; la *Poularde Montmorency* est de l'avant-dernier Duc de ce nom. Les *Bouchées à la Reine* doivent leur origine à Marie Leczinska, épouse de Louis XV. Tous les mets qui portent le nom de mayonnaise ont été imaginés par le Maréchal de Richelieu. Les *Perdreaux à la Montglas*, ainsi que les apprêts de ce nom, reconnaissent pour père un magistrat de Montpellier, homme aimable et célèbre par ses connaissances alimentaires.

Les *Cailles à la Mirepoix* furent imaginées par la Duchesse de ce nom afin, disait-elle, de rehausser la succulence de ce merveilleux gibier. La sauce *Béchamel* est de l'invention du Marquis de ce nom qui la fit exécuter par son cuisinier pour utiliser les restes d'un turbot.

La *Purée Soubise* fut imaginée par le Maréchal Prince de Soubise, bon amphitryon dont la table était renommée par sa délicatesse et qui s'en occupait en homme à qui ces soins sont familiers.

Le *Carré de Mouton à la purée de lentilles* serait dû à la Princesse de Conti.

Enfin les *Côtelettes à la Maintenon*, le *Potage à la Sévigné*, la *Timbale Pompadour* suffiraient à immortaliser les noms de trois femmes célèbres dans des domaines assez divers.

Maintenant il serait peut-être imprudent d'accepter comme véritables auteurs de ces plats ceux dont ils portent le nom. Sans doute ces richesses gastronomiques sont-elles dûes bien plutôt aux cuisiniers de ces gens de noblesse et ces appellations ne doivent-elles être considérées que comme des dédicaces.

Au reste ne voyons-nous pas la même chose de nos jours ?

Il suffit d'ouvrir par exemple les ouvrages culinaires de Paul Bouillard pour y trouver entre autres : le *Pudding aux cerises à la Rothschild*, la *Pomme Georges Audy* et le *Ris de veau des Ombiaux*. Ce dernier datant de l'époque où le grand cuisinier n'était pas encore brouillé avec l'écrivain wallon. Et ce qui prouve bien, du moins pour ce dernier plat, que l'auteur du « Joyau de la Mître » n'était pour rien dans sa confection, c'est que quelque temps avant de

mourir, Paul Bouillard me disait au cours d'une conversation un peu intime : « Celui-là ce n'est pas le ris que j'aurais dû lui dédier, mais la tête ! ».

Vins suisses, vins de romandie

Il est, en terre romande, trois accents vigneux : le chaleureux, qui est du Valais, le cordial, qui est vaudois, et le spirituel, qui est de Neuchâtel.

Et, dans ces trois terroirs qui s'opposent en se complétant, l'amateur découvre encore des vins authentiques, sans mélange ni « égalisation ».

Brûlé de soleil, le Valais mûrit des vins qui, en plus délicat, en plus fruité, font songer aux crus des châteaux romains. Au long des siècles, l'effort humain a rassemblé au pied des Alpes bernoises les plants des plus diverses origines. Les abbayes rhénanes ont envoyé leur Johannisberg; les officiers au service de France ont apporté le Pinot rouge de Bourgogne, qui donne la Dôle trop souvent profanée aux jus palestiniens. Le Rhône de Tournon et de Valence a donné son Hermitage. De nos jours encore, l'Etat du Valais et le savant D^r Vuilloud complantent leurs terrains alluvionnaires de cépages curieux : il n'est que de citer un certain « Pinot blanc » qui, au bout de trois ou quatre ans, prend une noblesse inattendue. Tous ces plants, qu'ils viennent du Nord, de l'Ouest ou du Midi, se naturalisent dans l'atmosphère particulière du Valais, chaleureuse, sèche, où les schistes ardoisés qui parsèment les vignobles tiennent le rôle qu'assument ailleurs les grands lacs. En goûtant à ces vins si divers, l'amateur retrouve la saveur originelle, mais rehaussée par une fraîcheur trompeuse, qui n'est que chaleur dissimulée.

Ainsi rassemblés dans l'étroite et longue vallée, les magnifiques vins du Valais — les vrais — ne ressemblent exactement à rien.

* * *

Pour le vin vaudois, rien ne lui convient mieux que ce slogan : le vin de la bonne humeur.

Aux flancs escarpés de Lavaux, où les moines bourguignons plantèrent la vigne, sur les molles ondulations du vignoble morgien, sur les terrasses qui dominent la petite cité de Rolle, ce sont des vins pareils qui mûrissent. Pareils par une gentille fraîcheur, une expression délicate, une saveur légèrement parfumée qui « redemande », mais fort différents dans leur intensité. Agréables et délicats dans la bonne Côte (certains Luins se sont fait une célébrité, et qui ne les confond avec les grands Lavaux ?), moins vifs, assez monotones dans la contrée de Morges, ils atteignent, au Dézaley de la Ville, à une sorte de grandeur. Certains 34, par le fruité, évoquent, de loin sans doute, mais distinctement, les splendeurs du Montra-

chet ou, tout au moins, d'un honnête Meursault. Toujours cordiaux, ils montrent « de la race » et, pour les boire dignement, vous attendrez de n'avoir plus soif.

Plus modestes, certains vins de propriétaires vaudois réservent de favorables surprises. Dans le village ignoré de Savuit, il existe d'étranges vins bruns, harmonieux et profonds. Mais trop de propriétaires vaudois, par ailleurs fort honnêtes gens, abusent du « méta »; à ce régime-là, le plus loyal vin de cru perd son charme. Et le docteur Ramain n'eut pas tort de se plaindre. Tout au plus, de ce côté-ci du Léman, quelques-uns jugèrent qu'il allait un peu fort. Félicitons-le : sa franche algarade produisit chez certains l'effet, après tout salutaire, d'un coup de bistouri.

* * *

Précédés des vins encore vaudois de Bonvillars et de Concise, les vins de Neuchâtel — les vrais, toujours — sont peut-être, hors de France, les seuls vins qui aient de l'esprit, et qui en donnent. Une erreur courante consiste à les boire sur lie, comme de fausses limonades, pour le plus grand dommage de l'estomac et des nerfs. L'amateur véritable les boira calmes : tout au plus, au verser, une étoile discrète sur le verre. Neuchâtel, vin vivant, vin qui « travaille » jusqu'à la suprême goutte. Aux bonnes années, les rouges atteignent à la grandeur ; pour les blancs, ne vous amusez pas à les conserver trop longtemps. Dix ans, c'est assez, pour une récolte favorable ; au delà, votre vin ne gagnera plus rien et il s'expose à perdre son mordant, sa jolie vivacité.

Dans quelques régions, à Cortaillod particulièrement, certains propriétaires produisent un vin de choix, l'« Œil de Perdrix », qui est tout simplement un rouge traité en blanc, un blanc de rouge. C'est tout ensemble frais et profond, et, du rose tendre de sa naissance, ce vin passe tout doucement à l'ambre de l'œil de perdrix et, si vous le gardez vingt ans, à un or qui ferait songer à celui du Frontignan. Soyez sage et, sacrifiant cet or qui ne donnerait rien à votre palais, dégustez-le dès qu'il est mûr et tant que vous êtes encore en vie !

Pierre DESLANDES.

La Hongrie Gourmande

(racontée par BENOIT PERRAT)

(Suite.)

FATA MORGANA. — La fleur de camomille possède un parfum très aromatique, balsamique. Sa saveur amère, apéritive, n'a pas d'emploi en cuisine proprement dite.

Cependant ses propriétés calmantes, adoucissantes, digestives la font apprécier en infusions.

Aux douleurs intestinales ainsi qu'à celles de la vessie et des reins elle apporte soulagement.

Une infusion de camomille bien chaude édulcorée au miel prédis-
pose l'estomac au travail d'une digestion paisible et ses senteurs bal-
samiques élaborent un sommeil calme et réparateur.

La camomille de Hongrie est réputée pour ses vertus.

Venant de Roumanie, je profitais de mon passage très proche
pour aller serrer la main, les deux mains... à un excellent ami, qui
dirigeait les cuisines du Comte de W..., dont la résidence d'été se
trouve dans le Békés Mègeye - Hongrie. Sur le soir nous allâmes
nous promener et nous franchîmes les grilles en fer forgé du parc.

C'était une fin de journée du mois d'août, ensoleillée et chaude.

La nuit venait, mais une nuit claire, transparente. La terre déga-
geait son « aura » vaporeuse, immatérielle.

Devant nous s'étendait à perte de vue un horizon nu, lointain,
lointain.

Le ciel paraissait retarder son étreinte avec la terre.

— Sur cette vaste étendue de terrain plat, me dit mon ami, rien
ne pousse que la camomille. Le Comte, à maintes et maintes reprises,
a fait procéder à des travaux cultureux espérant y adapter autre
chose. Tout fut en vain; l'herbe même n'y vit pas. La terre contient
une trop forte proportion de soufre. Seule la camomille y pousse
naturellement. Pendant les mois de juin, juillet et août les femmes
cueillent ces petites fleurs qui sont ensuite séchées. »

J'écoutais les très intéressantes explications de mon ami, la tête
penchée, les yeux scrutant ce sol bien spécial.

Je relevai la tête :

— Deszö, dis-moi, Deszö, ce buisson, là, à 2 ou 3 kilomètres, ces
arbres..., mais cela n'existait pas tout-à-l'heure !... La plaine s'éten-
dait là à perte de vue, sans coupure.

— En effet, je suis heureux que nous soyons gratifiés ce soir de
ce « mirage » et que tu emportes la vision d'un « Fata Morgana » ;
ce te sera un beau souvenir de notre région.

Je conserve la vision très nette de ce buisson aux arbres bien des-
sinés, aux frondaisons légères, transparentes, auréolées d'une lu-
mière vaporeuse, éthérée.

Benoît PERRAT.

BYRRH

ELIXIR DE SPA
créé en 1858
TONIQUE et DIGESTIF
SCHALTIN, PIERRY & C^o

RIEN QUE LA VIE

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRÉ.

La Besace

Grégoire lâcha sa pelle, fit deux pas vers le centre du wagon et s'effondra sur le tas de sable qu'il déchargeait.

Ses oreilles bruissaient, et, sous lui, il sentait le plancher osciller comme une barque en détresse.

Voilà trois mois que çà lui était tombé sur le dos. Brusquement les jambes s'étaient mises à lui manquer, des éblouissements lui fauchaient la vue, et sa tête tournait avec l'obsession bourdonnante d'un phonographe battant la breloque.

Le ressort ne manquait pas. Du courage, il en eut revendu aux jeunes. Mais les rouages usés depuis un demi-siècle de labeur ne secondaient plus, échappaient à sa volonté.

Pauvre vieux ! Elle n'était pas vide sa besace !

Trois morts coup sur coup.

D'abord ce fut la petite — un mauvais froid, pris à la sortie de l'atelier et qui s'était jeté insidieusement sur la poitrine. Rivée à son fauteuil elle cracha ses poumons pendant dix mois.

Blessée au cœur, la mère ne lui survécut pas.

Une vaillante pourtant sa Pauline, qui s'était crevée toute sa vie aux lessives mercenaires.

Mort aussi son fils — un rude lapin qui vous hierchait sa benne en un tour de chique — qu'on lui ramena de la mine la tête broyée entre deux chars.

A présent, chair sans âme, ressuscitée par la science, il traînait dans un asile son interminable agonie.

Tout, on lui avait tout pris : lui seul restait, lui, pourtant assez vieux pour faire un mort, disait-il avec un tremblement.

* * *

Le contremaître traversa le hall en courant :

— Grégoire est tué !

Lâchant pelles, brouettes, creusets, les hommes galopent vers la cour.

Au pied du wagon, un grand corps, les bras en croix ; un mince filet de sang filtre d'entre les lèvres.

Un médecin est là à genoux, l'oreille collée à l'endroit du cœur.

Mort?... Dans le silence douloureux qui les rive au sol, là haut, sur une grue, un merle siffle éperdûment.

Le médecin s'est redressé avec un grand geste d'impuissance.

— Fracture du crâne.

C'est fini : Grégoire, pitoyable pantin aux membres cassés et bal-lants, s'en va au tressautement lugubre d'un brancard où sont morts tant de frères en route pour l'hôpital.

— A la besogne, mes amis !

D'un pied machinal l'ingénieur étale un peu de sable sur la flaque vermeille. Le groupe se disperse sans hâte dans un traînement de sabots.

— Cré Dieu, tonne un gazier... Dire qu'il y a des gens qui n'ont jamais rien foutu de toute leur garce de vie !...

Et son poing se lève menaçant, poing redoutable qui pourrait mais qui ne s'abattra jamais.

* * *

Grégoire est guéri : la mort qui ne se plaît qu'aux chênes n'a pas voulu de cette proie dérisoire. Dix semaines d'hôpital l'ont rendu à la rue la tête vide et les jambes mortes.

A la glacerie ses camarades lui firent un triomphe, mais sa place était prise. On y avait mis dès le lendemain un jeune Flamand qui abattait de la besogne pour quatre. Dehors le vieillard fouilla ses poches : il lui restait trente francs.

Trente francs, la vieillesse, congédié : brusquement l'avenir lui parut un trou noir qui s'ouvrait sous ses pas.

Et ce fut l'épuisant calvaire dont chaque porte d'usine est une station.

Oh ! cette réponse toujours prévue et qui chaque fois lui fauchait les jambes : « Notre personnel est au complet, mais si vous voulez repasser... ».

Et toujours ce même sourire d'ironique pitié qui le reconduisait jusqu'au seuil.

Grégoire ne résista pas longtemps à ces courses décevantes : épuisé il s'alita.

Après l'accident, sa patronne, croyant qu'il n'en reviendrait pas, avait loué sa chambre. A présent il grelottait dans un fournil sans feu où la pluie dégoûtait par les jointures des tuiles. Chaque jour la logeuse, bonne âme, lui apportait un bout de pain et un bol de potage. Un matin, retournée par tant de misère, elle hasarda :

— Pourquoi n'allez-vous pas à l'hospice Grégoire ? Vous y seriez tout de même mieux que dans ce trou de chien !...

Il ne répondit pas ; mais au regard qu'il lui lança elle vit bien qu'il ne fallait pas lui en reparler.

* * *

De « L'Echo du Matin », entre une réclame de champagne et le compte-rendu d'un bal costumé :

« On a repêché du canal le corps d'un certain Grégoire Malfait. On ignore les causes du suicide. »

D^r DUBOIS-ANDRE.

Amateurs de champignons,

affiliez-vous à la Société Les Naturalistes Belges, 33, rue Berckmans, Bruxelles. — Cotisation : 20 francs l'an. C. C. Post. 28.22.28. Bulletin mensuel, excursions, conférences, expositions.

CALMPHOUT :

Hôtel des Chasseurs. T. 9 ; M. : 17.50-25.25 ; P. : 50 ; W. : à partir de 65.

HEYST-OP-DEN-BERG :

Au Vieux Chaudron. T. 22. En semaine : fr. 15 ; dimanche : fr. 25 ; W. : 60.

SINT-MARIABURG :

Gd Hôtel de la Chapelle. T. Cappellen 421.03 ; M. : 15-20 ; P. : 40.

LIERRE :

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

MOLL :

Hôtel Belle-Vue. T. 87 ; M. : 12.50 à 25 ; P. : 25.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE**SICHEM-LEZ-MONTAIGU :**

Château d'Orange-Nasseau. T. 110 ; M. : 17.50 à 25 ; P. : 35 ; W. : 50.

ASCH :

Hôtel Mardaga. T. 34 ; M. : 15 à 25 ; P. : 30-40 ; W. : 35-45.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE**CORTENBERG :**

Restaurant de la Flèche d'Or. T. (02) 54.02.01 ; M. : 15-20-25 ; P. : 35 ; W. 50

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

TIRLEMONT :

Nouveau Monde (Station). T. 20. Dimanches : 20 et 30 fr.

**LIEGE ET ENVIRONS
PLATEAU DE HERVE****TILFF (Vallée de l'Ourthe) :**

Hôtel du Casino.

LOUVEIGNE (Stinval) :

Relais Fleuri (H. R.). Tél. : Louveigné 42 ; M. : 25 fr.

FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL**SPA :**

Centre (Hôtel du), 27, av. de Marteau. T. 224 ; M. : 20 ; P. : 40-55 ; W. : 50.

Hôtel des étrangers, 40, r. Marché. T. 576 ; M. 16-18-25 ; P. 45-60 ; W. 50-55.

SART-LEZ-SPA :

Hôtel du Pont de Belleheid. T. 90. M. : 20-25 ; P. : 50.

Hôtel de Sart. T. 65 ; P. : 45-55 ; W. : 95-110 ; M. : 16.50-20.25.

HERBESTHAL :

Herren (Hôtel). T. 101 ; R. : 17.50 ; P. 50.

VERVIERS :

Restaurant Nicolas, 47, rue du Collège.

**JACOBERT
SON KIRSCH D'ALSACE**

T. 10.252 ; M. : 17 et 20 fr.

VALLEES AMBLEVE ET WARCHÉ**LA GLEIZE :**

Les Tchéous (H.R.). T. 60 ; M. : 20 ; P. : 50 ; W. : 55.

REMOUCHAMPS :

Belvédère Ambève Hôtel. T. Aywaille 158 ; M. : 16-18-24 ; P. : 45-50.

STAVELOT :

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).

ROBERTVILLE :

Hôtel du Lac (Ch. Fagnoul). T. Waismes 35 ; M. : 15-30 ; P. : 50-60.

Hôtel de la Warche (Mme Fagnoull), pr séjour. T. Waismes 86 ; M. : 15-25 ; P. : 50-55.

BRUXELLES VERS NAMUR**WAVRE (voir Petite Suisse).****TEMPLoux :**

Hôtel Denet. T. St-Denis-Bovesse 65 ; M. : 35.

VALLÉE DE LA MEUSE**HUY :**

Hôtel du Nord, pl. Z. Gramme. T. 49 ; M. : 10 et 12.50.

ANDENNE :

Hôtel de la Paix. T. 396. Carte dimanche ; dîner touriste : 18-25.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovette.

DINANT :

Hôtel Terminus, av. de la Gare. Tél. 135. M. : 15 à 30.

ANSEREMME :

Grand Hôtel. T. : Dinant 114. M. : 18-25. P. : 50-60. W. : 60.

WAULSORT :

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

VALLÉE DE LA MOLIGNEE**FALAEN :**

Hôtel de la Truite d'Or. T. Falaën 74 ; M. : 15-30 ; P. : 40 ; W. : 50.

OURTHE ET CONDROZ

(Voir aussi Tilff et Esneux, dans la région de Liège.)

MACARONS DE MARCHE**MARQUE DEPOSEE**

Seuls fabricants pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg.

34, rue Longue d'Argile, ANVERS

16, Grand'Rue, MARCHE

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE

(Calvados)

MA NORMANDIE

D.-J. MES, Bd LEOPOLD II, 236, BRUX.

HAVELANGE :

Hostellerie de la Poste (Reuliaux). T. 0.
M. : 25 et 30 fr.

MARGE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY :

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134 ;
M. : 20-25; P. : 45-60.

HEYD-s/Bomal :

Hôtel des Crêtes. T. 92. M. : 15--22.50.
P. : dep. 35.

EREZEE :

Hôtel de Belle-Vue. T. perman. n. 2.
M. : 15-20; P. dep. 35.

LA ROCHE :

Hôtel de l'Air Pur. T. 123. M. : 12-25 et
carte. P. : 45-55. W. : 60.

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLEE DE LA LESSE

ROCHEFORT :

Hôtel Biron. T. 60; M. : 20-30 et carte;
P. dep. 20 fr.

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. T. Rochef. 27.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. T. 2. M. : 15-30 ;
P. : 40-70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Hôtel Beau-Séjour (Père Finet). T. Wel-
lin 35. M. : 15-30; P. : 35; W. : 40.

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Rest. T. 11. M. :
20-30; P. : 50-60; W. : 60.

BOUILLON :

Hôtel de la Poste. T. 6. Ses menus du
dimanche à 30 fr.

CHINY :

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Tav.), 9, route d'Arlon.
T. 253. M. : 20-30; P. : 45; W. : 75.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb.
T. 20; M. : 15 et carte; P., W. à forfait.

BERDORF (Grand-Duché) :

Grand Hôtel Scharf. T. : Echternach 179.
M. : 12-15-18; P. : 38-50; W. : 50-55.

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). T. 78 ; M. 12-25; P. :
60; W. : 90.Rest. Clesse-Muller. T. 66 ; M. : 12-16-
22-25 et carte.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel des Ardennes. T. 108 ; M. : 12-18;
P. : 45-55.

EHNEN (Grand-Duché) :

Hôtel Simmer. T. : Wormeldange 30 ;
M. : 12-25; P. : 45.

LUXEMBOURG :

MERSCH :

Buffet de la Gare. Tél. 98 ; M. 12-18
et carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gd.-Duché) :

Hôtel-Pension Welcome, avenue Marie-
Adélaïde. T. 139. M. : 12-15-18.

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbillig 4.

VIANDEN (Grand-Duché) :

Hôtel Klopp (anc. Ensich). T. 10; M. : 12-
25; P. : 45-55; W. : 90.

WILTZ (Grand-Duché) :

Hôtel de la Gare (M. Eiffes). T. 81.
M. : 12-15-18-20. P. : 40 à 50. W. :
100 (2 jours comp.)

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

CHARLEROI :

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Mar-
chienne. T. 119.86; M. : 9-14; avec pi-
chet de vin : 12.50-17.50.

BARBENÇON :

Ma Temaine. T. Beaumont 92. Pr. fixe
et carte.

VIRELLES :

Hôtel du Lac. T. Chimay 72 ; M. : 12.50-
30 et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES :

Hôtel Moderne, rue de la Station. T. 44.

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Ro-
bert). M. : 17.50.

MONT DE L'ENCLUS - TOURNAIS

ENGHIEU :

Hôtel du Parc (Meulemans), rue de la
Station. T. 10; M. : 10-15 et carte. P. 45.

RENAIX :

Hôtel de la Cour Royale (Ex. : Lison).
T. 50; menu sem. : 17-25; dimanche 25.

TOURNAI :

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.

LES FLANDRES VERS L'YSER

AUDENARDE :

Hôtel de la Pomme d'Or. T. 56; M. (se-
maine) : 12.50-16-18; dimanche : 12.50-
16; menu spécial : 20; P. : 28-35.

COURTRAI :

Hôtel du Damier, Grand'Place. T. 154 ;
M. : 18-20.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND :

La Ducale, 32, rue Flandre. T. 131.79;
M. : 12.50-20 et carte.
Hôtel Universel, 20, r. Station. T. 104.87;
semaine : 10 et carte; dim. 15 et carte.

BRUGES :

Albert Ier (Hôt.-Rest.), 38, r. des Pierres.
T. 328.80; M. : 12.50-17.
Gd Hôtel, r. St-Jacques. T. 331.14; M. :
25-30 et carte; P. : 70. —. 120 (1 1/2 j.).
Osborne Hôtel, r. des Aiguilles. Tél.
322.52; M. : 15-22; P. 45; W. : 95.
Hôtel Verriest et Rest. de l'Abbaye, 30-
36, r. Longue. T. 227.64. (10 mai-10 oc-
tobre) M. : 15-20-25 et carte; P. : 55,
W. : 100 (1 1/2 jour).

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, av. Van Bunnan,
au Zoute. T. 376; M. 15; P. d. 40;
W. d. 75.

Hôtel Memlinc, pl. Albert, Zoute. Tél.
620.75. Lunch. F. 35; dîner 45; P. 100.

Morel (Rest.-Trait.), 146, av. Lippens. T.
301; M. : 15-35.

BLANKENBERGHÉ :

Hôtel Majestic, 89, r. Eglise. T. 416.49.
M. : 12.50-15-17.50; P. 35-50; W. : 35-
50 Fermé l'hiver.

Restaurant Mousson, 20, r. des Pêcheurs.
T. 518.

Royal Pier Hôtel, Digue (face Pier). T.
41.072. M. : 15-20-25.

COQ-SUR-MER :

Atlanta (Hôtel), M. : 25-30; P. dep. 75 ;
T. 81.

OSTENDE :

La Renommée, 47, r. Longue. T. 355.

Shakespeare Hôtel (The), 18, parvis SS.
Pierre et Paul, face gare maritime. T.
460. P. dep. 40 fr.

MIDDELKERKE :

Hôtel Pension Select, 119, av. de la
Reine. T./202; P. dep. 50.

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Plage).
T. Nieuport 286; M. : 15-20-25; P. et
W. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, r. Royale.
M. : 20 et W. : 50-60.

PANNE (LA) :

Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Cha-
loupes. T. 348; M. : 20; P. : 50.

Hôtel du Parc, 30, av. Albert Dumont.
T. 77; M. : 20-22.50-25; P. 50-60.

Hors d'œuvre et desserts

Vacances en juillet.

Si vous comptez prendre vos vacances ce mois-ci, voici, d'après la revue « Demain » le temps auquel vous pouvez vous attendre :

« Généralement beau, quoique souvent nuageux et incertain, Tempéré surtout durant les premiers jours, puis gagnant progressivement en chaleur, avec orages probables dans les derniers jours. »

Depuis quatre mois que nous publions les pronostics météorologiques de la revue « Demain », ceux-ci se vérifient avec une ponctualité remarquable. Nous ne saurions donc trop recommander à nos membres et lecteurs d'y prêter quelque attention pour le choix de leurs dates de vacances.

Beware !

Nous prions instamment les hôteliers de n'accorder aucune confiance aux personnes qui viendraient les trouver de notre part pour quelque objet que ce soit. Nous répétons encore une fois que le Club n'a jamais chargé personne de recueillir le montant de cotisations et que tout versement réclamé autrement que par le compte chèques du Club est une escroquerie au préjudice de celui qui payerait.

D'autre part, aucun personnel n'est autorisé à se recommander de nous. Nous mettons gratuitement à la disposition du personnel sur lequel nous avons pu recueillir des références d'honorabilité la publicité de la « Bonne Auberge », et ce n'est qu'en nous écrivant que les hôteliers peuvent être assurés de trouver ce personnel. Toute démarche faite directement auprès d'eux par qui que ce soit se recommandant du Club est le fait d'un imposteur.

Corrigez le Guide.

On nous signale comme bons à Maestricht, l'Hôtel du Chemin de Fer et l'Hôtel de Vrede. Maisons simples, anciennes,

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

mais où la clientèle est soignée. Petit déjeuner genre hollandais très confortable.

PETITS FAITS GASTRONOMIQUES.

A Bastogne on a fêté officiellement le jambon. Beaucoup de discours et de congratulations.

A Onkerzeel, la Ligue Belge des Amis du Vin a tenu sa 12^{me} réunion dans la propriété de M. Maquestiau. Le gastronome poétique D^r Beckers a terminé par une suave allocution un succulent déjeuner, arrosé de vins fins.

PETITES ANNONCES

(Pour toutes nos annonces on est prié de s'adresser au bureau du journal qui transmettra aux intéressés.)

Les demandes d'emploi du personnel d'hôtellerie et restauration sont publiées gratuitement.

DEMANDEZ UN COINTREAU

Bulletin à découper

et à retourner au
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
 au Secrétariat général de Belgique
 39, avenue Sleeckx, Bruxelles.

comme imprimé sous enveloppe ouverte.

M.
 rue
 localité
 désire être inscrit au **Club de la Bonne Auberge** en qualité

particulier
 de membre (*) fournisseur
 hôtelier
 protecteur.

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le gérant : P. de CARSALADE du PONT
 39, avenue Sleeckx, Bruxelles (III).

Pourquoi j'ai « limogé » Monsieur Pierre Andrieu

Cette question offrant surtout un intérêt pour nos membres et lecteurs de France, nous avons réservé cet article à l'édition française de la *Bonne Auberge*.

Si cependant quelques personnes désiraient prendre connaissance des motifs qui nous ont déterminés à nous passer désormais des services de M. Andrieu, nous tenons à leur disposition, sur leur demande, un exemplaire de l'édition française où ils trouveront le récit des faits qui ont entraîné notre décision.

SON JAMBON **OLIDA** SA CHARCUTERIE
 SES SAUCISSONS **OLIDA** SES CONSERVES
 EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS

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.



Lanson



Le poste
de T.S.F.
qu'on achète
en toute
confiance

H. OTS

1a, rue des Fabriques, 1a
Tél. : 12.36.24 - 12.61.63

« FLORIDA »

Reine des condiments,
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
Mention d'honneur du Club des Douze

Caisse réclame 10 pots : dix belgas,
franco port, toutes gares belges.

SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)



SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK.)

BUREAUX A BRUXELLES

45 - 46 - 47, RUE ULENS

TELEPHONE : 26.47.55 et 26.47.56

SEUL EXPORTATEUR NE VENDANT
EN BELGIQUE, QU'EN BOUTEILLES.

SOUS SA GARANTIE.

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26
B R U X E L L E S

SPECIALITE DE VETEMENTS POUR
L'INDUSTRIE HOTELIERE
ET LES RESTAURATEURS.

HABITS et SMOKINGS.
LIVREES et UNIFORMES.

Vêtements de coutils : spencer, smoking,
vestes et toques pour cuisiniers.

VETEMENTS pour HOMMES
JEUNES GENS et ENFANTS.

QUALITES INCOMPARABLES.

Prix les plus avantageux.



MON TUYAU.

Achetez à chaque tranche un billet de la
LOTERIE COLONIALE.

