

B. 4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

LA

BONNE AUBERGE



MENU :

- Le Bon Pain. Benott Perrat.
- Nos cordons bleus : Mme Germaine Martin.
- Mensonges et idioties. Chrysale.
- Au bois gourmand. P. de C.
- Pathologie et thérapeutique de la gueule.
(Suite et fin.) Dr. Paul Romain.
- Le langage du vin. O' Sophos.
- L'huile d'olive. Dr. L. Fournier.
- Le dictionnaire de l'Académie... culinaire.
- Nécrologie.
- Rien que la vie : Musique. Dr. G. Dubois-André.

VI^me Année
Bi-mensuel.

N° 248.
15 Juillet 1938.

Le numéro : 3 francs.



- Moi, si je gagne à la Loterie Coloniale, je m'achèterai un renard argenté.
- Et moi, je me ferai teindre en blond platiné !

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26

BRUXELLES

**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.



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 la « Bonne Auberge » peut être mise en

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).

4) Vins de desserts :

Grenache ...	15°	la bouteille 75 cl.	8.50
Malvoisie	17°	»	» 9.—
»	18°	»	» 9.50
Muscet	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.

Le Club s'offre à grouper les commandes de quantités moindres et à en faire la répartition entre les membres qui peu-

DOCK - CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles
Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.
Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land
Beurre fin de Culdessarts.

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

Joseph II. Tél. 12.92.59. Détail : 10, r. Ecuyer. Tél. 11.24.69; 135, ch. Wavre. 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 FORET 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. M. : 15-25 et 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.

Le Bon Pain

Cette question d'une importance capitale, vitale pour l'évolution de la race blanche est toujours à l'ordre du jour ; elle y restera aussi longtemps qu'on cherchera à résoudre le problème pour des fins commerciales, fiscales, budgétaires.

* * *

A nouveau elle vient d'être reprise, étudiée au Congrès du Bon Pain qui a tenu ses assises les 14 et 15 mai 1938, à Nice.

Le Docteur Gruz, président de la Commission d'Etude et de la Propagande des Alpes-Maritimes et délégué de la Confédération des Syndicats Médicaux de France y fit, entre autres, la déclaration suivante :

« Ce que nous voulons, c'est que les agriculteurs puissent semer et récolter du bon blé, donnant une farine de bonne qualité boulangère qui nous permette dans un avenir rapproché, de ne plus être obligés d'importer des blés étrangers ; c'est que les meuniers conservent à cette farine le germe de blé ; c'est que les boulangers se fassent un devoir de nous donner un pain honnête, bien pétri, bien cuit, afin qu'il soit de digestion facile ; et, ce jour-là, la consommation du pain doublera !

» On a accusé à tort le corps médical d'entraver la consommation du vin et du bon pain. Pendant un certain temps, les médecins se sont en effet élevés contre la consommation du vin, car il était falsifié ; mais le bon pain comme le bon vin n'a évidemment rien de mauvais. »

* * *

Un Comité régional du Bon Pain, groupant diverses sommités : médecins, boulangers, représentants de consommateurs et de producteurs délibéra en une réunion très instructive tenue à Lyon tout dernièrement sur les causes qui font que l'on consomme moins de pain.

* * *

« Le pain est bon pour la santé du corps », atteste la Faculté de Médecine.

Nos ancêtres n'en avaient jamais douté.

L'attestation de nos ancêtres, précieuse en elle, peut-elle se justifier pour nous ?

Nous ne vivons pas comme eux et le pain qu'ils mangeaient serait difficilement, péniblement, assimilé par nos estomacs et intestins plus délicats.

* * *

Qu'est-ce donc que bon pain ?

Le bon pain sera celui qui apporte, sous une forme appétissante, agréable, de digestion facile, à l'organisme de l'homme le maximum des éléments : sels minéraux, nutritifs, que la nature a si judicieusement concentrés dans le grain de blé.

* * *

Un verre de bon vin vieux donne des forces. Plusieurs verres de bon vin vieux, absorbés coup sur coup font tituber.

Le pain, biologiquement bon, pris modérément et avec intelligence, nourrit, fortifie, aide au bon fonctionnement de l'organisme. Ce même bon pain absorbé en surabondance et sans discernement épuise, anémie, provoque dans beaucoup de cas des fermentations acides.

Aussi, s'élevant au-dessus de certaines controverses pseudo-scientifiques, d'un intérêt d'ailleurs contestable, le Comité du Bon Pain n'hésite-t-il pas à recommander au consommateur de revenir à l'usage du pain parfois trop légèrement et assez injustement déconseillé et d'accroître sa ration quotidienne pour le plus grand bien de sa santé et le meilleur équilibre de son budget domestique.

Il faut manger du bon pain, mais en tenant compte des possibilités stomacales.

Manger du bon pain trois fois et même quatre fois par jour c'est imposer à nos estomacs d'intellectuels un travail trop intense, une tâche si ardue qu'il y succombe.

Manger du bon pain avec le riz, les pommes de terre, les pâtes alimentaires, les haricots en grains, ainsi qu'avec tous les féculents, c'est imposer aux glandes de digestion un travail auquel elles ne résisteront pas longtemps et qui provoquera déficience physique et intellectuelle.

* * *

La routine, le goût, l'habitude, commandent seuls la confection du pain.

Cependant dans le blé se trouvent naturellement groupés, dosés, assimilables, réparateurs, les éléments nutritifs pour l'homme de race blanche : sels, albumine, phosphates, amidon, chaux, soufre, potasse, et d'autres peut-être.

* * *

Le Pellagra dans l'Amérique du Sud fit son apparition lorsque l'usage de la farine blanche (celle sortant des moulins à cylindres) y fut répandu.

La levure ainsi que les diverses fermentations que subit le pain lui font perdre 30 % d'hydrate de carbone.

* * *

La ménagère, l'épouse, la maman se doit d'étudier et de solutionner pour le mieux-être des siens et d'elle-même ce grave problème du pain qui devient angoissant.

(D'après Ostwald.)

Attendre ! Non, agir.

Elle le peut facilement, aisément, économiquement en servant, à ceux qu'elle aime, qu'elle veut forts, pleins de santé, de vie, d'intelligence, des crêpes au blé, des bouillies au blé, des croquettes de blé (1), mets délectables, délicieux.

Benoît PERRAT.

NOS CORDONS BLEUS.

Madame Germaine Martin Ma Témaïne à Barbençon (Hainaut).

J'ai écrit un jour :

« Où pouvait-on bien espérer manger confortablement entre Mons et Dinant avant que Mme Martin ait allumé les fourneaux de Ma Témaïne ? »



La question ne se pose plus aujourd'hui.

La dame que vous voyez dans ce médaillon s'est transformée, pour la plus grande joie des gourmets, en cordon bleu. Et quel cordon bleu !

Mais peut-être est-il nécessaire que je vous situe Barbençon, car cette localité, bien que relais de gueule gastronomique, n'a point l'honneur de la plupart des cartes routières. Ou si elle y figure, on l'y doit chercher à la loupe, alors qu'il eut fallu l'indiquer par un gros re-

père bien voyant comme nous l'avons fait sur celle qui orne le Guide Gourmand.

Si donc, partant de Beaumont, vous vous dirigez vers Philippeville, vous rencontrerez à 4 kilomètres de votre point de départ l'hôtellerie de cette aimable hôtesse.

(1) Recettes que Benoît Perrat nous donnera pour notre prochain numéro.

N'allez pas plus loin.

Outre qu'il n'y a plus rien, vous ne sauriez être mieux reçu et traité.

Une poularde onctueuse, oiseau de choix avec lequel il est toujours agréable de renouer connaissance, entourée de quelques autres excellentes choses et suivie d'un Parfait dont vous me direz des nouvelles — le Parfait de Ma Témame est célèbre à dix lieues à la ronde — vous y attend.

Mais je voudrais vous expliquer la dénomination de cette maison. Elle est l'œuvre d'un mari galant homme. Ma Témame signifie en wallon : ma femme, mon épouse.

A Ma Témame c'est : Chez ma femme.

Un hôtelier peut-il de plus galante façon appeler son restaurant? Quel hommage au fin cordon bleu qui y œuvre !

L'amabilité d'ailleurs est encore une caractéristique et non des moindres de Ma Témame. On entre entouré d'attentions, on ne part que chargé de souvenirs.

J'ai chez moi un petit panier d'osier tressé que je garde soigneusement et qui me rappelle l'accueillante réception faite voilà longtemps déjà par ce ménage de parfaits amphytrions.

Mensonges et idioties

Il m'est bien pénible de revenir sur un sujet que j'ai déjà traité à plusieurs reprises. Cependant la question alimentaire est trop importante pour qu'on se lasse de dénoncer les procédés malhonnêtes de vente.

Qui vole un œuf vole un bœuf, dit un proverbe sur lequel je m'appuie pour penser que qui emploie pour présenter ses marchandises des procédés frauduleux franchira bien vite le pas qui le sépare de la présentation de marchandises frauduleuses.

Combien d'ailleurs ont déjà franchi ce pas en présentant du premier coup frauduleusement des marchandises frauduleuses !

Voyons pour aujourd'hui le rayon des liquides.

J'ai cité jadis le cas d'un Porto dont l'étiquette porte que son fabricant est « established à Gaïa en 18... ». Je ne sais plus exactement l'année. D'ailleurs, la saurais-je, que je ne l'indiquerais pas, afin d'éviter toute identification qui me vaudrait un procès en dommages-intérêts perdu d'avance par moi, la preuve n'étant pas admise par les tribunaux qui se font ainsi les complices des fraudeurs contre les honnêtes gens qui les démasquent.

Mais enfin la question n'est pas là. La question est que ce fabricant ment en déclarant que, lui ou sa famille, sont établis à Porto depuis telle année.

Qu'après cela son Porto soit véritable ou truqué, c'est une question que l'Office du vin de Porto devrait bien tirer au clair.

Mais voici qu'un ami vient de me soumettre un prospectus d'un marchand de vin. On y affirme qu'un Bourgogne, — peut-être de qualité, mais encore une fois qu'importe, — fut choisi pour le déjeuner du lancement du « Normandie ».

Ici encore on ment. On spéculé sur l'ignorance de la foule. Malheureusement il y a par-ci par-là des gastronomes collectionneurs de menus auxquels il est facile de constater que le seul Bourgogne qui fut servi au déjeuner du « Normandie » est un Clos-Vougeot.

Alors ?...

On pourrait citer à l'infini des exemples semblables.

De plus en plus fort (comme chez Nicollet).

C'est la fraude courante qui consiste à jouer sur les mots d'une formule consacrée, laquelle assure l'authenticité d'un vin par la *mise en bouteille AU château*.

D'ingénieux truqueurs, avec hélas la complicité de vigneron qui leur octroient étiquettes et habillages ad hoc, ont imaginé la *mise en bouteille DU château*. C'est un rien : une lettre à changer ; le public n'y voit que du feu et ça permet de mettre en bouteille n'importe où un vin qui part de la propriété en fût et dont désormais plus rien ne garantit l'authenticité.

Peut-être la plupart des vins ainsi vendus sont-ils de bonne qualité, bien qu'il soit toujours à craindre comme je l'ai écrit plus haut que l'œuf devienne bœuf un jour au l'autre. Il n'en est pas moins vrai que cette fraude, si elle ne lèse pas encore trop le consommateur, cause un préjudice énorme à l'honnête commerçant qui fait venir le vin en bouteilles d'origine.

On comprend bien, en effet, je pense, que cette mise DU château n'est point réalisée AU château, mais dans les caves du négociant qui, faisant venir le vin en cercles, bénéficie de frais minimes de transport et, s'il s'agit de la Belgique, de droits de douane beaucoup moins élevés que les charges qui grèvent l'entrée des vins en bouteilles. Il en résulte la possibilité pour lui, tout en prélevant un large bénéfice, de vendre à la clientèle au dessous des prix pratiqués par ses concurrents honnêtes.

C'est tout simplement scandaleux.

On trompe le client.

On fait passer le commerçant honnête pour un voleur.

Quant au producteur qui se prête à de telles combinaisons — et ne croyez pas qu'il s'agisse de petits vigneron besogneux.. non, non, des plus grands crus de France sont complices de ces malhonnêtetés — comment ne comprennent-ils pas qu'à faire le jeu de négociants-fripouilles ils risquent la réputation de leurs produits.

Car tout finit fatalement par se savoir un jour ou l'autre. Le négociant lésé parle, le client qui n'est pas un imbécile écoute... et le redit à d'autres... et comme on dit dans la chanson :

« ... c'est ainsi que tout le mond' l'a su. »

— Dites donc, mon cher, saviez-vous que le Clos Untel qu'on nous vend comme un Médoc authentique « mise du château » est mis en bouteille quelque part... dans une cave des environs de...?

— Ma foi non je n'en savais rien ! Tiens, tiens !...

Et peu-à-peu la vente diminue... et le Clos Untel est considéré comme une réputation surfaite... et les vigneron français comme des voleurs !...

Voilà quelques effets de la publicité frauduleuse.

Il y a aussi la publicité stupide

Elle est moins dangereuse.

Et encore, quand je dis moins dangereuse... c'est à voir !

Peut-être pour l'estomac. Mais que dire de cet « argument » sur lequel s'appuie une maison d'apéritifs ; écoutez cette ineptie :

« Je ne sais pas un mot de latin... et d'ailleurs ça ne m'aiderait pas à préparer de bons cocktails. »

Qu'est-ce que signifie ce coq-à-l'âne ?

Y a-t-il vraiment de quoi se glorifier de ne pas savoir le latin, d'être un de ces 999 ignares qui composent le mille d'humains !

On se doute bien que les barmen ne sont pas en général des latinistes, ni la fine fleur d'une culture soignée. Et le latin n'est certes pas indispensable pour leur métier. Mais il n'est pas indispensable non plus au paysan, à l'ouvrier, aux mille artisans manuels, aux industriels, aux commerçants, à bien d'autres professions.

Cependant on peut être commerçant, industriel, artisan, ouvrier, paysan, barmen même — car je n'ai pas le désir de peiner une profession fort honorable — tout en ayant appris le latin. Et ma foi, ça n'en vaut peut-être pas plus mal, l'étude du latin étant encore ce qu'on a trouvé de mieux pour apprendre aux gens à parler correctement le français.

Alors pourquoi se glorifier de n'en pas « savoir un mot » ?

Il est assez désolant déjà de voir le recul de l'instruction générale à notre époque sans que les ignorants aillent se vanter de leur crasse et en tirer argument publicitaire !

Est-il donc si difficile de vendre sans dire des mensonges... ou des idioties ?

CHRYSALE.

Au bois gourmand

J'entends toujours parler de fleurs de bois, de bois fleuri, et jamais, ou si peu, des fruits de la forêt.

Certes les bois nous offrent d'adorables fleurs aux senteurs capiteuses : le muguet à l'arôme plus fin et plus discret que l'œillet, et

le chèvre-feuille à la douce et captivante odeur, peuvent rivaliser avec les plus parfumées des fleurs cultivées.

Mais les fruits, les fruits sauvages qui éclosent spontanément sur le tapis des clairières, la mousse des frondaisons ou dans l'impénétrabilité des taillis ne sont-ils pas aussi des modèles, point surpassés par la culture des hommes, des chefs-d'œuvre naturels ?

En cette époque où tout verdoie, où tout fleurit, où tout mûrit, un tour au bois n'est pas seulement instructif et agréable ; il est pour la table du gourmet la plus utile promenade.

Faisons donc un tour au bois avant qu'août nous offre au verger les splendides fruits du bel été.

Fraises des bois.

Voici la fraise des bois, petite reine des fruits sauvages, goutte de corail tombée avec la rosée matinale, qui nique de son point rouge écarlate l'herbe verte. Peut-on respirer plus douce senteur, éprouver plus fraîche sensation au goût ? C'est plus qu'une gourmandise, un fruit divin.

C'est avec elle surtout que la préparation au vin rouge que je préconisais avec les fraises de culture — appelées chez moi fraisards — est remarquable car, au point de vue parfum, la fraise des bois est à la grosse fraise de culture, comme un petit verre de Marie-Brizard à une anisette à l'eau. Gonflé d'eau le fraisard a allongé, amoindri, dispersé son essence que la fraise des bois garde intacte.

Lorsqu'on découvre, au moment du dessert, la coupe de cristal où les petites merveilles nagent dans le Bordeaux, il passe dans la salle à manger comme une brise fraîche, une haleine de désir irrésistible qui excite au plus profond de nous l'instinct gourmand. Je ne sais d'autre que le melon pour activer ainsi nos sens ; mais nous en parlerons plus tard.

Modeste comme la violette, embaumant comme elle, la fraise des bois est comme elle un prodige de finesse, un raffinement.

Myrtilles et airelles.

Décorant de petits arbrisseux qui pullulent parmi les herbes hautes, voici la myrtille et l'airelle que d'aucuns confondent, bien distinctes cependant par la couleur et le goût.

Violet foncé, la perle de myrtille encore toute argentée de frimas matinal, est douce et sirupeuse.

On en fera une excellente confiture et ces tartes appétissantes, saupoudrées de sucre en poudre, qui violent si joliment la bouche des marmots.

L'airelle au contraire, rouge et un peu surette, donnera une compote qui, dans certains cas, — j'en demande bien pardon au Docteur Paul Ramain, — accompagnera d'une façon fort agréable et originale, soit un pigeon rôti, soit, de préférence, un perdreau à la casserole ou un râble de lièvre mariné, grillé et bien lardé.

Prunelles et épine-vinette.

Petits arbustes aimant les fourrés, le prunellier et le vinettier nous donnent la prunelle mauve et la rose épine-vinette.

De la prunelle on fait une liqueur fort estimée.

J'ignore si dans le Nord on sait utiliser l'aigre épine-vinette ; mais dans l'Armagnac, en un temps qui n'est déjà plus celui d'aujourd'hui, on en faisait dans chaque ménage un vinaigre exquis bien supérieur à celui de vin.

Mûres.

Parmi les broussailles voici la merveilleuse ronce qui nous donne les mûres, sœurs des framboises.

Moins parfumée, mais plus douceuse, la mûre, gourmandise et prétexte de l'école buissonnière, — qu'il ne faut pas confondre avec la mûre blanche, fruit du mûrier, — n'est pas fruit de table.

Sitôt cueillie, sitôt mangée.

On ne s'en rassasie point.

Aucun dépuratif ne vaut une cure de mûres dans les bois ensoleillés.

On en fera, pour la maison, après les avoir tordues dans un torchon pour exprimer le suc et ajouté deux kilogrammes de sucre par litre de jus, un sirop (10 minutes de cuisson à feu violent) excellent pour apaiser le feu de la toux lorsque les enfants s'enrhumeront.

Noisettes et autres baies.

Mais ce n'est point tout des fruits de la forêt.

Je n'aurais garde d'omettre les baies comestibles que nous offrent les arbres : fênes à la coque trièdre, à l'amande un peu rêche et duveteuse, joie des écoliers ; pignons-pistaches du pin, à la dure enveloppe cylindrique et lisse, qu'on rôtit pour faire un gâteau Quatre-Quarts ou au Biscuit de Savoie, une garniture aussi agréable que les amandes grillées ; et enfin la noisette, espièglerie des bois, croquante et au goût tellement exquis qu'on le désigne pour caractériser le bon beurre ; la noisette qu'on appelle aussi du nom charmant d'aveline.

Ainsi, vous le voyez...

« Quand vous irez au bois petites jeunes filles »

et vous aussi jeunes garçons, ne vous contentez pas comme dans la chanson

« ... de cueillir la noisille »,

allez-y avec de grands paniers que vous rapporterez emplis de tous les merveilleux fruits de la forêt gourmande. P. de C.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

Pathologie et Thérapeutique de la gueule en 1938.

(Suite.)

Je me souviens à ce sujet d'une petite anecdote instructive et amusante :

C'était à la Pentecôte, il y a cinq ans. Un de mes amis dont la réputation de gastronome et de gourmet était bien établie dans son cercle et qui a même publié « sur la bouche » des articles locaux, m'emmena déjeuner dans une « célèbre » auberge savoyarde, me promettant d'y savourer des truites au bleu pêchées en torrent le matin même, des asperges fraîches à la crème non moins fraîche, une épaule d'agneau tendre comme le cœur de sa mie, des culs d'artichauts à la Mornay savoureux et un foie gras de Strasbourg, humide et onctueux comme une muqueuse de vierge... D'après lui, les primeurs cultivées par la patronne étaient préparées dès potron-minet par ses mains expertes. Comme boisson, cet amphytrion m'affirmait en claquant sa langue aux bords de mon oreille droite que je boirais dans la béatitude un flacon « in-es-ti-ma-ble » de Montrachet 1895 (rien que ça ! et c'est ce qui m'a décidé), cadeau d'un ancien patron où elle était jadis en place, et une bouteille de « Saint-Jean de la Porte », bien vénérable aussi puisque d'avant les nouveaux plants, qui me ferait pleurer de tendresse pour ce cru de Savoie, jadis fameux, et maintenant fumeux ou inexistant.

Or, arrivé à destination, sous une pluie battante, je fis subrepticement une incursion dans la cuisine (assez propre, du reste) et... désillusion ! Les asperges comme les culs d'artichauts si frais sortaient d'une boîte de conserve portant une marque estimée sur le marché. Ils n'étaient pas mauvais, mauvais, ces légumes étouffés, mais ne valaient pas le dixième du jambon cru et fumé servi comme hors-d'œuvre et dont mon ami ne m'avait jamais parlé. Quant aux truites pêchées le matin même dans le torrent, elles étaient bien « au bleu » (encore qu'arc-en-ciel !), cuites à point et flanquées d'une sauce mousseline faussement hollandaise très acceptable, mais ces bestioles étaient cotonneuses de chair et sentaient... la vase du vivier mal irrigué où elles commençaient à mourir ! Le foie gras « frais » était dur et brunâtre, en fait d'oie c'était un canard, et la douceur onctueuse d'une muqueuse de vierge ressemblait plutôt à la peau faisandée d'une rombière monégasque... Quant aux vins, aux nectars promis, ce fut le bouquet... sans bouquet. Le rare Montrachet 1895 (liqueur divine et introuvable dans le commerce) présenté sans étiquette et avec un mauvais bouchon, était un vieux vin blanc de Meursault, très ambré, fortement madérisé, et encore assez acceptable au prix de 28 francs. Mais le Saint-Jean-de-la-Porte « d'avant les nouveaux plants » était un vin rouge de Montmélian assez vert, fortement rehaussé d'un Châteauneuf-du-Pape de quatrième zone, lui-même coupé par un vin des Corbières !...

Mon ami fut confus. Il alléqua le nombre trop grand de « touristicules » qui, chaque dimanche, envahit l'auberge et gâte la chère avec les prix. Mais depuis ce déjeuner, il ne me parle plus jamais de bien-manger et de fines bouteilles... il apprécie celles de ma cave. Cela est un indice. Il me pardonnera cette anecdote comme je lui ai pardonné son « erreur de diagnostic » !

Voilà donc le premier mal de la gastronomie actuelle. Le snobisme du caboulot, la philie de la « bonne petite auberge » engendre une vague que je qualifierai « d'impudence buccale ». Cette « caboulotimie aiguë » fait des ravages dans tous les mondes et dans chaque estomac. Pour un louis-papier *on ne peut pas* déguster un déjeuner ou un dîner de haute qualité. Mais il ne faut pas tomber dans l'autre erreur et guérir ce mal par un mal aussi dangereux et aussi commun — mais bien plus onéreux — qui se nomme « l'hostellerie » à la mode. Il vaut mieux payer cent francs chez un grand traiteur, pour un seul plat parfait, que soixante francs chez un de ces cuisiniers de grand'route, sorte de bandit moderne qui ne connaît que le feu du fusil et dont la maison « de style rustique » et d'aspect avenant cache sous une enseigne moyenâgeuse où l'on parle du « Bon roy René » ou du « Chevreuil agile » une collection de poisons bien présentés, une note salée et astringente, et un patron pour chasser le gibier sur pneumatiques et vous plumer comme un dindon vaniteux que vous êtes !

* * *

La deuxième plaie de la cuisine actuelle est donc l'« hostellerie ». Elle est pire que le palace où l'on peut encore sortir une bonne bouteille payée cinquante fois son prix fort. Mais l'hostelier au tablier blanc, au couteau fiché à la ceinture et au couvre-chef marmitonnesquement empesé, gaufré et monumental, n'a pas même une bonne fiole à vous vendre. Ses vins sont le sang des clients. Défiez-vous de ces menus alléchants où voisinent « une poule gros sel mijotée selon le rite ancestral de la maman Urémie Comateuse, entourée de pommes des champs cuites comme chez vous » avec « des quenelles farcies de brochetons de la Loire et d'écrevisses cardinalisées au Pouilly-blanc-fumé selon la manière de Monsieur le plébain » !

Et puis... et puis, il y a cette horreur immonde que nous vaut la xénophilie et la yankeenisation en quête de locarnisme : les viandes et volailles servies avec des fruits ou des compotes ! Cette mode effroyable qui donne la nausée à celui qui a vraiment le sens des papilles cultivé et équilibré est en train de gangrener la meilleure cuisine des meilleurs chefs. Je me suis toujours élevé avec véhémence et m'élève encore contre l'alliage alchimique du canard et des oranges, pour ne citer qu'un seul exemple d'hérésie buccale devenue, hélas ! classique.

* * *

Allons ! il est grand temps de détruire des légendes comme il est grand temps d'attaquer l'abcès formé par le snobisme des nouveaux riches de la gueule qui se délectent dans des restaurants interlopes et devant des plats « gastrocomiques ». Autrement le mal serait incurable et notre art si noble, dans la bouche de ces ventres creux et de ces gens mal éduqués, deviendra vite de la *gastrocatologie* !

La bonne chère demande une culture palatine et intellectuelle affinée et un sens critique qui disparaît devant le paradoxe.

La gastronomie est un titre de noblesse.

(Voir n° du 30 juin.)

D^r Paul RAMAIN.

Le langage du vin

O' Sophos dans son très poétique ouvrage « *Les Nobles Vins de la Touraine* » consacre une page au « langage » du vin. Nous la reproduisons ci-dessous. Ces indications ne seront pas inutiles à ceux qui aiment parler du vin et le font trop souvent en employant des termes qui disent tout le contraire de ce qu'ils voudraient signifier.

D'abord nous nous approcherons de la lumière pour bien voir la « robe » du vin.

La robe sera « jolie », aura « de l'œil » si elle est transparente, brillante ou scintillante, vermeille ou ambrée ou mordorée, dépouillée ou pelure d'oignon ; elle sera « vilaine » si elle est louche, terne, cassée, trop chargée.

Ensuite nous sentirons le vin ; nous dirons qu'il a « du nez » s'il exhale une parfum précurseur de son bouquet, de son goût ; notre odorat nous préparera à le déguster.

Puis nous le porterons à nos lèvres, nous l'introduirons respectueusement dans notre bouche et nous l'y promènerons lentement sur notre langue, sous notre palais, le long de nos joues, de nos gencives, nous en imbiberons toutes nos papilles ; s'il ne nous paraît pas avoir les qualités désirables nous le recracherons ; dans le cas contraire nous le déglutirons attentivement et, après nous être recueillis, nous analyserons sa « constitution générale », sa « vinosité », sa « douceur » ou sa « dureté », son « bouquet ».

Nous l'approuverons :

Dans sa « constitution » en prononçant qu'il est « corsé » s'il remplit bien la bouche et donne l'impression d'être riche en alcool et en tanin ; — qu'il a de la « sève » s'il chauffe la bouche et l'estomac d'une façon soutenue ; — qu'il est « charnu » s'il a un peu moins de puissance alcoolique ; et nous nuancerons notre jugement en disant qu'il a de la « mâche », de la « charpente », de la « chair », du « fonds », du « montant », du « corsage », du « gilet », de « l'estomac » ; qu'il est « musclé », « étoffé », « plein », « nourri », « robuste », qu'il est « grand seigneur »...

Nous pourrions encore, tout en l'approuvant, dire au contraire qu'il est « léger », s'il manque de puissance et si l'impression qu'il a faite dans la bouche disparaît rapidement, et ajouter qu'il est « fin », « délicat », « friand », bien « équilibré »...

Dans sa « vinosité », en le qualifiant de « généreux », « capiteux », « nerveux », « puissant » ; en remarquant qu'il a le « grain serré », de la « chaleur », du « feu »...

Dans sa « douceur », en exprimant qu'il est « moelleux », « tendre », « coulant », « onctueux », « velouté », « fondu », « soyeux », « rond », « ferme », « souple », que « le bon Dieu vous descend dans la bouche en culotte de velours »...;

Dans son « bouquet », en estimant qu'il est « bouqueté », « parfumé », « net », qu'il a « du nez », qu'il « chante », qu'il « fait la queue de paon »...

Pour le blâmer nous trouverons des termes aussi nombreux, car le vocabulaire des dégustateurs est abondant, varié, imagé et admet l'invention :

gringalet, mince, étriqué, maigre, dégingandé, mal fichu, mal bâti, une planche à pain, grossier, mal équilibré...

faible, plat, mou, flasque, anémique, pauvre, froid...

acide, âpre, aigre, pointu, vert, dur, rèche, le chapeau sur l'oreille, le bonnet dégringolé...

fatigué, la queue de renard, usé, débraillé, insignifiant...

O' SOPHOS.

L'Huile d'Olive

L'huile extraite de l'olive est connue depuis la plus haute antiquité. Elle était employée à des usages nombreux et sa réputation était considérable.

De nos jours, ses qualités nutritives et thérapeutiques, confirmées par l'expérience, sont indiscutées.

L'organisme a besoin de graisses. Or, l'huile d'olive, la plus saine, la plus agréable de toutes les huiles, a une valeur alimentaire supérieure à celle des autres corps gras. Plus digeste, elle joue dans l'alimentation un rôle de premier plan.

Riche en vitamines, elle aide à l'assimilation et à la fixation des sels de chaux et favorise la croissance (enfants).

Mais elle n'est pas seulement un précieux aliment d'épargne, facilement assimilable, c'est aussi un excellent médicament.

L'huile d'olive a reçu en thérapeutique les applications les plus diverses.

Employée dans la constipation chronique, à la dose d'une ou plusieurs cuillerées à soupe, additionnée de quelques gouttes de jus de citron ou d'un peu de sel, et prise le matin à jeun ou le soir au coucher, elle opère comme un laxatif doux et constitue un agent précieux de rééducation intestinale.

On l'utilise aussi dans l'ulcère de l'estomac, dont elle favorise la cicatrisation, en diminuant l'acidité gastrique.

Mais c'est surtout dans les affections du foie que son usage est le plus répandu. C'est, en effet, un bon cholagogue, un stimulant de la sécrétion biliaire et de toutes les fonctions hépatiques.

Les constipés, les bilieux au teint jaune, les migraineux, qui sont bien souvent des insuffisants hépatiques, sont justiciables de son emploi.

En augmentant la sécrétion biliaire, elle diminue les fermentations intestinales et prévient les auto-intoxications, qui sont facteurs d'artério-sclérose.

Employée avec succès dans le traitement des coliques hépatiques, elle tempère la douleur et favorise l'évacuation des calculs.

Son usage prolongé a une action préventive efficace. Elle empêche la précipitation de la cholesterine et s'oppose à la formation des calculs.

Il résulte donc que l'huile d'olive, la meilleure des huiles, possède des qualités hygiéniques incomparables.

Mais on conçoit que sa valeur est fonction de sa qualité et que, seule, l'huile d'olive pure naturelle, donne toute garantie quant à ses vertus nutritives et thérapeutiques.

Docteur Louis FOURNIER.

* * *

A ces indications de la Faculté, parues dans le Bulletin de la Chambre de Commerce d'Anvers, le gastronome doit ajouter quelques mots.

L'huile d'olive est la seule huile à employer en cuisine. Outre qu'elle apporte aux aliments toutes les qualités indiquées par le Dr. Fournier, elle leur donne une finesse de préparation qui s'égale à celle du bon beurre.

Rien de tel que l'huile d'olive pour rendre appétissantes et digestives les pommes de terre frites ; une salade sans huile d'olive — à moins qu'on la prépare à l'huile de noix — a perdu de sa saveur ; une cuillerée à café d'huile d'olive sur l'entrecôte ou le beefsteak avant de les mettre sur le gril leur confère une succulence magnifique.

On n'en finirait pas à énumérer les bienfaits culinaires de l'huile d'olive.

Tous ceux qui souffrent du foie — et ils sont légion — trouveront dans la cuisine à l'huile d'olive le moyen de goûter encore des joies gastronomiques sans fatiguer ce fragile organe.

Le Dictionnaire de l'Académie... culinaire

A la demande d'un certain nombre de lectrices, et bien que « La Bonne Auberge » veuille rester sur le terrain gastronomique, nous faisons un petit tour à la cuisine, et donnons sous ce titre la signification de quelques termes usuels afin que les recettes des grands chefs puissent être plus pleinement comprises des personnes qui voudraient les « essayer ».

ABAISSÉ, ABAISSER : Aplatir au moyen du rouleau à pâtisserie une pâte à égale épaisseur. *Une abaisse de feuilletage.*

APPAREIL : Mélange de produits différents qui, réunis, forment un tout complet, un nouveau mets. *Un appareil à croquettes.*

ASSAISONNER : Ajouter sel, épices ou aromates nécessaires à une préparation ou à un mets. *Assaisonner une farce.*

BAIN-MARIE : Vase ou récipient destiné à contenir une composition qui doit cuire sans ébullition ou être tenue au chaud. On réalise le bain-marie en plaçant le récipient dans un autre plus grand qui contient de l'eau maintenue presque bouillante et jusqu'à mi-hauteur environ du récipient intérieur. *Mettre une sauce au bain-marie.*

BARDER : Envelopper dans une mince tranche de lard frais ficelée une pièce de viande, ou volaille, ou gibier, ou poisson pour la « nourrir » et l'empêcher de sécher pendant la cuisson. *Barder un perdreau.*

BLANCHIR : Plonger des viandes, légumes ou fruits dans de l'eau placée sur le feu et rafraîchir au premier bouillon.

Cette expression s'emploie également pour des légumes verts qui doivent cuire vivement à pleine eau bouillante : *Blanchir des épinards.*

BOUQUET GARNI : On nomme ainsi un assaisonnement composé de thym, persil et laurier ficelés ensemble. On peut faire aussi des bouquets d'autres plantes aromatiques. Le bouquet garni est retiré avant de servir. Il est bon, pour ne pas l'oublier, de laisser un bout de ficelle assez long qui attire l'attention. *(À suivre.)*

NECROLOGIE

La Bonne Auberge a perdu un de ses meilleurs amis.

Le beau et actif vieillard qu'était M. Henri Lanson, chef de la Maison Lanson, doyen du commerce des vins de champagne est mort le 6 juillet à Reims, à l'âge de 86 ans.

Je l'entends encore plaidant si chaleureusement la cause du vin de Champagne lors de l'inoubliable nuit argentée au pays du soleil organisée dans ses caves et chaix pour la Noël 1935.

Je le vois encore recevant malgré son grand âge ses cinq cents invités ; se les faisant présenter tous ; ayant pour chacun et en particulier pour moi un mot aimable.

C'est une grande perte pour le commerce des vins de Champagne où son autorité, sa conscience, son affabilité trouveront difficilement à être remplacées.

Mais c'est pour nous aussi une très grande perte. Dès le début pour ainsi dire de notre action l'appui de la Maison Lanson nous a été assuré et je sais — si je ne puis l'écrire ici — combien en certaine circonstance cet appui nous fut précieux.

Que M. Victor Lanson, le seul de ses fils que je connaisse, veuille bien trouver ici, pour lui et les siens, l'hommage amical et attristé de toute ma sympathie

P. de C.

RIEN QUE LA VIE

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRE.

Musique

(En souvenir d'un retour au village natal.)

« Fille de la douleur, harmonie, harmonie... »

La Wallonie, terre du labeur et des morts brutales, berce sa souffrance sur l'aile des petites chansons. Airs alanguissants et désuets que fredonnent les vieilles courbées sur leur tricot, couplets savoureux du terroir : c'est toute l'âme rêveuse et frondeuse de notre race gauloise qui frémit en vous.

« L'quinzaine du Mambourg », « El Ducasse du Bos » : titres évocateurs, reflétant les multiples visages de l'existence quotidienne, romances d'amour gauchement rimées, plaintes naïves qu'on chante par les corons aux lendemains des catastrophes : musique simple, émouvante comme la vie de ces grands obscurs qui s'en vont chaque jour braver la mort, sans pose, au fond de la nuit des houillères.

Et vous « Pays de Charleroi », hymne fervent à la gloire du « plus beau coin de terre », n'avons-nous pas tous pleuré d'entendre monter dans le soir de l'exil vos strophes passionnées, comme un grand cri d'amour nostalgique et désespéré ?

Musique des pauvres gens, unique consolatrice, je vous entends aussi flotter sur l'accordéon familial que frôlent de gros doigts meurtris par la mine.

La journée est remplie — bien remplie — car le caillou fut dur à morceler du pic. Accroupi sur un escabeau le mineur a pris l'instrument : ses doigts courent sur le clavier : do, si, do, sol : quelques sons heurtés qui s'envolent, puis le prélude.

Joue, mon pauvre homme ! La vie est à toi aujourd'hui. Joue, demain tu reprendras l'outil : le concert monotone des pics, scandé du tac-tac des foreuses, t'emplira de nouveau l'oreille, avec peut-être sinistre et brusque le battement de caisse de l'explosion.

Et l'accordéon, laissé dans un coin, attendra sous la poussière envahissante, la caresse de tes doigts gourds qui ne le feront plus chanter.

* * *

Triomphe renouvelé de David sur Goliath.

Ils étaient partis, eux, les pygmées, l'obscur fanfare de village que les grandes sœurs méprisaient, avec la volonté confiante, créatrice des miracles.

Ah ! le labeur ardu des répétitions le soir après les heures tuantes de la mine et la belle foi qu'il leur fallut pour sacrifier ainsi leur repos si bien gagné !

Ils étaient partis dans une grande ville française où quinze mille musiciens allaient se disputer la palme.

Des bordées de vœux, peu d'espoirs, les accompagnaient.

Et voilà que, prodige ! les pygmées avaient vaincu les géants : la petite fanfare pour qui l'on n'avait pas assez de quolibets s'imposait en maîtresse incontestée, arrachant les acclamations à ses glorieuses rivales.

Son chef, en un solo salué d'enthousiasme, écrasait tous ses concurrents : un jeune membre, un gosse presque, était sacré vainqueur du tournoi de clarinettes. Pas un exécutant qui ne décrochait une distinction. Avalanche de lauriers. C'était à perdre la tête !

Ah la joyeuse stupéfaction quand nous sûmes la nouvelle !

Les héros rentraient le jour même ; en hâte on s'organisa.

Dès cinq heures les rues débordaient ; en un instant des nuées de drapeaux avaient fleuri aux fenêtres.

Hommes, femmes, enfants, écrasés sous des brassées de fleurs, déferlaient en masses vers la gare.

La place de la station : mer humaine, trépidante et bruyante, grossie à chaque minute.

Soudain une acclamation formidable, frénétique, un cri émouvant, jailli de cinq mille poitrines : le train est là. Ils sortent, des drapelets au chapeau.

Le chef, pâle, sanglotte d'émotion.

Les fleurs s'entassent à ses pieds : tantôt il faudra deux autos pour les transporter.

Et voici que — glorieux trophée — hissé au bout d'une hampe le carreau de velours rutilant des palmes et des médailles conquises s'élève au-dessus de la foule.

Délire : l'ovation reprend, inouïe, les mouchoirs s'agitent, des chapeaux montent au bout des cannes.

J'imagine un moment le retour des Argonautes montrant à la foule la dépouille du bélier d'or.

Et brusquement sur cette houle tonnante c'est l'éclatement cuivré d'une fanfare, l'air fameux :

« Ce sont les vainqueurs
De toutes les guerres... »

Et je songe, les yeux mouillés : Beethoven, Wagner, Mozart ! Oh ! oui ils ont raison, les voilà les vainqueurs, les vrais, les seuls !

Dr. G. DUBOIS-ANDRE.

**Par suite des vacances, LA BONNE AUBERGE
ne paraîtra pas durant le mois d'Août.**

BYRRH

ELIXIR DE SPA
créé en 1858
TONIQUE et DIGESTIF
SCHALVIN, PERRY & C^o

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. : 95-100; 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 Amblève 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 Fagnoul), 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.

VALLEE 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 Marchovelette.

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.

VALLEE DE LA MOLIGNEE**FALAEN :**

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

OURTHE ET CONDRUZ

(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.

MARCHE :

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. Enschedé). 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 - TOURNAISIS

ENGHIEN :

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.

Corrigez le Guide.

On nous signale comme bons à Maes-
tricht, l'Hôtel du Chemin de Fer et l'Hô-
tel de Vrede. Maisons simples, anciennes,

A Bruxelles, ajouter le Rest-Taverne
Novada, 22, rue Neuve (T. 17.71.71-72)
où l'on trouve dans les prix de 20 à 30 fr.
une excellente cuisine au beurre. Spécia-
lités : poissons, moules à l'escargot, et le
jeudi soir choesels au madère. Bonne
cave.

A Knocke-sur-Mer, le Rest. Lucullus
(M. Bosch), 195, av. du Littoral, nous est
signalé comme excellent.

Hors d'œuvre et desserts

Bordeaux de table.

De la « Revue des Boissons » qui vient
d'organiser dans le Bordelais un voyage
des négociants en vins de la région pari-
sienne ces lignes élogieuses sur la Coo-
pérative Vinicole de Rauzan, dirigée par
notre membre M. Martin, maire de la
commune et président des Caves Coopé-
ratives de la Gironde :

« Dans ces immenses caves contenant
70.000 hectolitres de vin nous avons pu
apprécier un Entre-DeuxMers moelleux
d'une belle limpidité et d'un bouquet
agréable. Cette dégustation a été suivie
d'un 1936 sec qui gagnera à être connu
et que, personnellement, j'ai savouré avec
plaisir.

» C'est grâce à un outillage des plus
modernes et perfectionnés que de tels ré-
sultats sont obtenus. Les cours de ces
vins font que ceux-ci doivent, par leur
prix, trouver une large place sur les me-
nus des tables familiales. Se plaçant en
tête des vins courants sans attendre les
prix des grands crus, ils sont à la portée
des bourses modestes.

» On ne peut qu'applaudir à l'initiative
de ces organisateurs intelligents qui ont
permis ainsi aux vignerons de présenter
des vins impeccables. »

Voilà longtemps que nous signalons à
nos membres les excellents vins de ces
coopératives que certains ont pu goûter
il y a trois ans à l'une de nos réunions
de démonstration.

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Pourquoi les amateurs de bon vin ordinaire ne se grouperaient-ils pas pour s'approvisionner d'excellent Bordeaux de table ? Le Secrétariat du Club se chargerait très volontiers de toutes les démarches pour faire venir et répartir ces vins selon le désir de chacun.

GREAT EVENT GASTRONOMIQUE.

Le père Finet et le père Courtin (car il vit toujours cet excellent Henri Courtin, et ce m' setun bien agréable devoir de rendre ici hommage à son ami Finet qui l'a charitablement arraché à sa solitude de Wépion), le père Finet et le père Courtin, donc, présentent pour le 21 juillet (Fête Nationale) un magnifique menu à 40 francs : truites, gigots, poulets, écrevisses, pêches... et le tour de main que tant de gourmets n'ont pas oublié et qu'ils retrouveront avec plaisir à Neupon-Halma.

Mais pourquoi diable Henri Courtin est-il désigné si discrètement sous le nom de « l'ami X... » sur les bristols d'invitation ?

Aurait-il perdu son nom en cédant son fond ?

Nous croyons qu'il y a là un scrupule exagéré. Tout le monde sait bien que le père Courtin n'exerce plus à Wépion.

Et personne dès lors ne pourrait s'offusquer qu'un jour de fête il offrit gracieusement ses services à l'ami qui lui offre gracieusement le gîte. Celui qui s'en formaliserait aurait contre lui tout ce que le père Courtin compte encore d'amis en Belgique... et ça doit faire pas mal de gourmets !

POUR RIRE UN BRIN.

Selon la vieille coutume, on demandait à un condamné à mort d'exprimer son dernier désir.

— Je voudrais un homard à l'américaine, répondit-il.

— Vous n'y pensez pas ! s'écria-t-on. Vous allez un peu fort ! Demandez-nous plutôt des sardines à l'huile. Ce désir sera plus facile à satisfaire.

— Eh quoi ! vous refusez de me contenter. Ce n'est pas dans les règles.

— Mais, dites-moi, pourquoi cette envie singulière ?

DEMANDEZ UN COINTREAU

— Voilà : je raffole du homard à l'américaine ; or, je n'ai jamais pu en manger sans avoir, deux heures plus tard, un atroce mal à l'estomac. Pour une fois que j'aurais pu éviter cela...

Une marchande des quatre-saisons a fort à faire avec une cliente tâtilonne qui estime, soupèse, tourne et retourne un lot de bananes.

La marchande, énervée. — Qu'est-ce qu'elles ont, mes bananes ?

La cliente. — Elles ne sont pas assez mûres.

La marchande. — Pas assez mûres ! Si ça fait pas suer ! C'est tendre et fondant comme de la crème fouettée.

La cliente. — Non. Je crois qu'elles seront difficiles à peler.

La marchande. — Difficiles à peler ? Ah ! là là... Qu'est-ce qu'il faut à madame ? Des bananes à fermeture éclair !

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.

Bulletin à découper

et à retourner au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

au Secrétariat général de Belgique

39, avenue Slecckx, Bruxelles.

comme imprimé sous enveloppe ouverte.

M.

rue

localité

désire être inscrit au Club de la Bonne Auberge en qualité

de membre (*) particulier
fournisseur
hôtelier
protecteur.

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le gérant : P. de CARSLADE du PONT
39, avenue Slecckx, Bruxelles (III).

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
SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)

Représentant pour la Belgique
et Luxembourg :

GUSTAVE FIVE

89, rue Ten Bosch, Bruxelles. T. 44.91.63.



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.

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

IMPRIMERIE

"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.