

46.5092

# LA BONNE TABLE



## MENU

**Avis Important.**  
 Les réunions du Club des Gastronomes.  
 Entre la Poire et le Fromage  
 Rectifications.  
 Entre nous.  
 Mais où sont les neiges d'Antan?  
 Cuisine Familiale  
 Voila bien du bruit pour une omelette.  
 Le Courrier des Grands Clubs.  
 Atlas gastronomique des Provinces Françaises.  
 2. - La Normandie.

L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes  
 Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY  
 Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel

15 Janvier 1939

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 Francs

**ESDERS**

**A LA GRANDE FABRIQUE**

26, Rue de la Vierge Noire, 26

**BRUXELLES**



SPECIALITE DE VETEMENTS POUR  
L'INDUSTRIE HOTELIERE  
& LES RESTAURATEURS

HABITS ET SMOKINGS  
LIVREES ET UNIFORMES

Vêtements de coutils : spencer, smoking, vestes et toques pour cuisinier

VETEMENTS pour HOMMES  
JEUNES GENS & ENFANTS

**QUALITÉS INCOMPARABLES**

**Prix les plus avantageux**

## Les meilleures Escargots en toutes Saisons.

Comment? En mangeant les escargots préparés en conserve; ils présentent les avantages suivants :

Ils sont soigneusement sélectionnés.

Leur préparation est faite au moment où ils sont le plus gros et le plus moelleux.

La cuisson faite par des spécialistes est toujours uniforme.

La préparation au naturel leur conserve toute leur saveur et toute leur finesse.

Par l'enrobage spécial à l'intérieur des boîtes, ils ne prennent jamais de mauvais goût.

QUALITÉ  
PROPRETÉ

**Adressez-vous à**

Prix de revient  
intéressant

**M. Gustave FIVÉ**

89, rue de Tenbosch à Bruxelles - Tél. : 44.91.63

Dépositaire des Conserveries du Haut Rhin à Neuf-Brisach (HR.)

# Le Club des Gastronomes

83, rue Royale à BRUXELLES. Téléphone: 17.52.69

Président d'Honneur: CURNONSKY

Prince élu des Gastronomes



A.S.B.L.

*Quelles que soient vos occupations, votre profession, vous apprécierez certainement, chez vous, et plus encore hors de chez vous, les plaisirs d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins, ainsi que la compagnie de convives gais et spirituels !*

*Demandez donc votre adhésion au  
CLUB DES GASTRONOMES*

## EXTRAITS DES STATUTS

**BUTS :** Art. 3. - La Société a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

**MEMBRES.** - Art. 8. - Les associés ont à verser une cotisation annuelle de 100 frs, s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 frs s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 frs, s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 frs s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

**AVANTAGES OFFERTS  
FORMULES D'ADHÉSION** } au verso

## CONDITIONS D'ADMISSION :

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui statue au scrutin secret sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devolr en aucun cas motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées, au moyen du présent coupon détachable, soit au Secrétariat Général, soit à la Délégation Française.

*Pour la Belgique, le Grand-Duché-de-Luxembourg et la Suisse : au Secrétariat Général, rue Royale, 83, Bruxelles - Téléphone 17.52.69.*

*Pour la France : à M. Willems DE LÉRIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17<sup>e</sup>*

**AVANTAGES.** - Tous les membres reçoivent gratuitement le service de la Revue "**La Bonne Table**" qui paraît deux fois par mois sauf en périodes de vacances, un exemplaire du "**Guide Gourmand**" de l'année, leur carte de membre et un insigne pour l'auto.

Les membres hôteliers reçoivent en outre un panonceau millésimé.

Les membres producteurs et hôteliers sont signalés, à titre gracieux, dans la Revue ; leur mention dans le "**Guide Gourmand**" est précédée d'un signe distinctif qui les signale à l'attention des membres touristes et acheteurs.

Tout membre a droit :

- 1° à l'assistance et aux conseils du Secrétariat Général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie ; recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc...
- 2° à participer moyennant la quote part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
- 3° à une réduction de dix pour cent sur les prix des Voyages organisés par l'Agence "**Tourisme et Gastronomie**".
- 4° aux réductions consenties par divers producteurs et fournisseurs de produits alimentaires, fabricants de machines et appareils culinaires, etc.
- 5° à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club ;

**ABONNEMENTS DE LECTURE.** - Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des Abonnements de Lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de **25 frs** par an.

*Découpez le Bulletin ci-dessous et envoyez le  
comme imprimé et sous enveloppe ouverte au*  
**CLUB DES GASTRONOMES**  
(Voir adresses au recto)

*Monsieur le Secrétaire Général du Club des Gastronomes.*

*Je soussigné, sollicite mon admission en qualité de **Gastronome, Protecteur, Restaurateur, Producteur, au Club des Gastronomes.***

*Dans le cas de mon admission, je réglerai ma cotisation par chèque, mandat-poste, versement, virement, à votre compte **Chèques Postaux.***

Signature,

Date .....

Nom .....

Profession .....

Adresse .....

Localité .....

Prière de souligner la catégorie de membre et le mode de règlement

# Les bons produits de nos membres producteurs

## ALIMENTATION

**Biscuits** (Petits-Beurre et Sablés): Biscuiterie Van Loo, 200, av. Chazal, Bruxelles.

**Biscuit de Reims**: Derungs Henri, biscuits, Reims.

**Condiments**: Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne). Représentant G. Fivé, 89, rue Tenbosch, Bruxelles. Tél. 44.91.63.

**Jambons d'Ardenne**: M. Jules Laurent, à La Roche en Ardenne.

**Macarons**: Zuède (pâtisserie), à Marche-en-Famenne.

Pâtisserie « Au Macaron », 34, longue rue d'Argile, Anvers.

**Massepains**: Derungs, Henri, biscuits, Reims (Marne).

**Miels**: J. Monnaie, apiculteur-amateur, 9, rue Argentin, Morlanwelz. (Ce miel ne se trouve pas dans le commerce. Notre membre ne vend que sa récolte.)

**Poissons de mer et crustacés**. — Expéditions rapides dans tout le pays. Maison Herman Gitsels, Minque 25, Ostende. — T. 123, après 18 heures. T. 625.

**Pain**: Roscam, 16, rue Nicolaï, Bruxelles; 2, rue Dragon, Anvers; 226, rue de Lourdes, Gand. — Pain complet rationnel et hygiénique.

**Traiteur**: Lippler, 68, rue l'Enseignement, Bruxelles, tél. 17.31.29. Spécialités: nouilles fraîches, ravioli, canelloni, fondue Parmesan, escargots. Porte à domicile, envois en province.

## LIQUEURS ET APERITIFS

**Bols** (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amsterdam, en 1575. Direction générale France: Moltzer et Cie, 36, rue Hoche, Paris (8<sup>e</sup>). T. Carnot 01.38.

**Cointreau**, à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.

**Genièvre fin**, liqueurs supérieures, apéritifs réputés. Louis Meeüs. Distillerie « La Clef », Anvers, fondée en 1869.

**Jacobert**, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent: Rob. Fink, 203, boul. Léopold II, Bruxelles. Tél. 26.78.43.

**Liqueurs Marnier**: Grand Marnier cordon rouge, Cherry-Cognac Marnier, Cognac Marnier « Château de Bourg », Charente. Repr.: M. de Schrijver fils, 11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél.

44.71.22.

**Marc de Mouton Rothschild**: produit par la distillation au Domaine des Marcs de Château-Mouton-Rothschild. — N'est mis en vente qu'après au moins dix ans de vieillissement dans les Chais du Château. — Extrait sublime, dont on peut dire, comme Rimbaud:

« Et qu'il renferme, gros de sève et de  
[rayons  
Le grand fourmillement de tous les  
[embryons. »

Agent général: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

**Marc d'Armailhacq**: vieux marc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-d'Armailhacq.

**Cognac « Cavo »**: de la Société Anonyme des Cognacs Authentiques et Eaux-de-Vie d'origine Cavo, à Angoulême. — Les Cognacs « Sélection Rothschild », « Réserve Rothschild » et « Réserve Rothschild Extra », mis en vente par cette Société, sont ainsi désignés parce qu'ils correspondent aux choix effectués pour leur réserve personnelle, par les propriétaires de Château-Mouton-Rothschild, grand cru classé du Médoc.

Agent général: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

## BIERES, CIDRES, DIVERS

**Jus de raisin frais garanti sans alcool**: Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault). Vente excl. Belgique: F. Veillet, Beaumont (Hainaut).

## VINS

### GRANDS VINS DE BORDEAUX GRANDS ORDINAIRES DE TABLE:

Société Vinicole de Pauillac (Organe de distribution et de propagande des Vins de Mouton).

Grands Vins de Bordeaux, rouges et blancs.

**Mouton Cadet « Sélection Rothschild »**.  
**Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »**.

Grand vin rosé du Médoc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-Rothschild. Se distingue des vins rosés des autres régions par son bouquet particulier, sa sève, son fruit et sa chair. C'est un vin sec très agréable en toutes occasions, **Château-Mouton-d'Armailhacq**.

**Château-Mouton-Rothschild**.

Agent général: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

**Bureaux de Paris**: 11, rue Lord Byron (8<sup>e</sup>).

Cuvier, Chais et Caves à **Pauillac Médoc** (Gironde).

## PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

**Cave Coopérative de Rauzan** (M. Martin).  
**Comice Agricole de Blaye** (M. Jacquereau, à Cartelègue).

**Cave Coopérative de Générac** (M. Broquaire, à Villeneuve de Blaye).

**Comice Agricole de Saint-André de Cubzac** (M. Pioceau, à Saint-André de Cubzac).

## GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Maison Jules Belin, fondée en 1817, Anciennes Maisons **Charles Vienot** et **J. Remond**. — Propriétaire des célèbres Vignobles **Clos Arlot** et **Clos des Forêts Saint-Georges**, à Prémieux, Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or).

Repr. : Jacques Souhami, 27, rue de Laekenveld, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

## COTES DU RHONE :

**Baron Le Roy**, propriétaire du Château Fortia, 1er grand crû de Châteauneuf du Pape. Agent gén. Belgique : A. Bècret, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles.

## VINS D'ALSACE :

**Maison Greiner**, à Mittelwihr. Repr. : A. Knaepen, 43, rue de l'Application, Bruxelles. Tél. 48.38.74.

## VINS DE CHAMPAGNE :

Vignobles **Henriot**, à Epernay. **Le Mesnil-sur-Oger**.

Champagne **Henriot**, à Reims. — Fondé en 1808.

Grande marque exceptionnelle.

Champagne **Doyen et Co.**, à Reims. — Fondé en 1895.

Le Champagne élégant.

## VINS D'ANJOU :

**Breyer** (Maison Alex), à Rochert-sur-Loire (Maine-et-Loire), Quarts-de-Chaume Château de Suronde, 1er grand crû de l'Anjou.

## VINS DE DESSERT :

**Sté Coopérative de Vins Blancs**, à Salses (Pyr. Or.), Malvoisie, Rancios, Grenaches, Banyuls.

## DOCK-CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles

Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.

Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land

Beurre fin de Culdesarts.

# JACOBERT

## SON KIRSCH D'ALSACE

VINS DE PORTO ET DE XEREZ (Sherry) :  
**Jems's S. P. R. L.**, Porto Jems's Sherry Jems's.

Bureau de vente et dépôt : 27, rue Laekenveld, Bruxelles-Maritime. Téléphone : 26.55.28 - 25.08.75.

## VINS DE TOKAY :

**Beeli, N.**, 33, rue Berckmans, Bruxelles. Tél. 12.40.27. Monopole de vente de la Sté Coop. des Viticulteurs de la région de Tokay.

### Les Bonnes Tables de nos membres restaurateurs. Belgique - Luxembourg

## A BRUXELLES

**Canard Sauvage (Auberge du)**, impasse Fidélité. Tél. 12.54.04 : 25.32.50 et carte.

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

**Filet de Bœuf (Au)**, 8, rue des Harengs. Tél. 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. Tél. 11.53.93. (A la carte.)

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

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

**Wehrl, V. (Pâtisserie)**, 10, boul. Anspach. 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, 21, 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.

## BOITSFORT :

**Maison Haute**, Place Communale. Tél. : 48.33.90. 48.19.32. Trams : 16, 30, 31, 33 (term.). M. : 25.

**QUATRE-BRAS :**

**Auberge Alsacienne (Le Belvédère).** Tél. (02) 51.61.91. Menu: 30 fr. et carte.

**CAMPENHOUT :**

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

**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.

**ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE****ANVERS :**

**Atlantic (Taverne),** 1, avenue de Keyser: M.: 18-25.

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

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

**Trois Rois (Café-Rest. des),** à Ste-Anne, sortie tunnel piétons. T.: 310.35. M.: 15-25 et carte.

**HEYST-OP-DEN-BERG :**

**Au Vieux Chaudron.** T. 22. En semaine: 15; dimanche: 25; W.: 30.

**SINT-MARIABURG :**

**Grand Hôtel de la Chapelle.** T. Capellen 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.

**CIGARETTES****BOULE D'OR LÉGÈRE**

Paquet de 12 : fr. 1.25

Paquet de 25 : fr. 2.50

**DEUX SERVITEURS FIDÈLES**

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 Nicolai. T. 17.98.78.

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

**Château d'Orange-Nassau.** Tél. 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.

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

Hôtel du Casino.

**LOUVEIGNE (Stinval) :**

**Relais Fleuri (H. R.).** T.: Louveigné 42; M.: 25.

## Amateurs de champignons,

affliez-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.

---



---

### FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL

#### SPA :

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

#### SART-LEZ-SPA :

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

#### HERBESTHAL :

Herren (Hôtel). T. 101; R.: 17-50; P.: 50.

#### VERVIERS :

Restaurant Nicolas. 47, rue du Collège. T. 10.252; M.: 17 et 20.

### VALLEES AMBLEVE ET WARCHÉ

#### LA GLEIZE :

Les Tchéous (H.R.). T. 60; M.: 20-30; P.: 50-60; W.: 55-775. Route de Spa.

#### REMOUCHAMPS :

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

#### STAVÉLOT :

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 International. M. et Mme Dethier-Elsen. T. Elsenborn 91.

### BRUXELLES VERS NAMUR

#### TEMPLOUX

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

### VALLEE DE LA MEUSE

#### ANDENNE :

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

#### NAMUR :

Pâtisserie Seresia. 29, rue Marchovelette.

## JACOBERT

### SES VINS FINS D'ALSACE

---



---

#### 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;

#### OURTHE ET CONDROZ

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

#### HAVELANGE :

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

#### 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 liste des bonnes adresses se poursuit après les pages rédactionnelles.*

---



---

## 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

# “ La Bonne Table ,”

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

ORGANE OFFICIEL DU CLUB DES GASTRONOMES  
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

PRINCE ELU DES GASTRONOMES

Rédaction : 83, RUE ROYALE, BRUXELLES — Téléphone : 17.52.69

Pour la Publicité en Belgique et le Grand-Duché : M. G. DERINE, 35, Avenue de Mars  
Bruxelles - Tél. : 33.61.55

Pour la Publicité en France: M. WILLEMS DE LÉRIA, 13, rue Juliette Lamber  
PARI: (17<sup>e</sup>) - Tél. : Carnot 72.42

---

---

## AVIS IMPORTANT

---

---

La cotisation pour l'année en cours est payable depuis le premier janvier, Nous nous permettons de rappeler aux membres qui ne se sont pas encore acquittés de cette formalité de bien vouloir le faire maintenant.

Pour la bonne marche du Club, le secrétaire général se propose d'en effectuer le recouvrement par la poste à partir du 20 janvier courant. Nous serions obligés aux membres de faciliter la tâche de notre secrétariat en lui évitant de renouveler cet appel, et nous vous en remercions.

Le Comité

## Les Réunions du Club des Gastronomes

---

---

L'annonce de nos prochaines manifestations dans « La Bonne Table » du premier janvier m'a valu un certain nombre de lettres dont le contenu a reçu toute mon attention et j'en ai soumis quelques-unes à la dernière réunion de notre comité. De ce fait même, certaines modifications ont été apportées aux projets primitifs. Voici les dispositions définitives du moins en ce qui concerne nos « Caravanes gastronomiques surprise » de Pâques et de Pentecôte.

Pour la semaine de Pâques, nous partirons le samedi, veille de la fête, pour nous diriger dans la partie wallonne du pays et vers le Grand-Duché du Luxembourg.

Aux fêtes de la Pentecôte, le départ aurait lieu également la veille et nous visiterons la partie flamande, y compris la côte belge. La randonnée finirait le mardi soir.

Mais le principe établi ne varie pas. Pour les participants, ce sera la surprise. Nous mangerons dans les meilleurs restaurants et nous logerons dans les meilleurs hôtels. Notre président d'honneur a répondu affirmativement à ma proposition de nous accompagner: il commentera la cuisine, les vins et nous racontera ses petites histoires qui lui ont fait la réputation du conteur le plus spirituel de France et de Navarre.

Le voyage en Bourgogne, n'a, jusqu'à présent, provoqué aucune réaction. Certainement, il y a encore du temps jusque là mais il faut tenir compte du travail pour préparer ce voyage: tous les menus doivent être étudiés et les hôtels retenus; les propriétaires de vignobles intéressés et pour ce faire, il faut aller sur place auparavant.

Que le membre liégeois qui a suggéré ce circuit examine avec d'autres amateurs fervents du vin de Bourgogne la possibilité de réunir un nombre suffisant de participants. De notre côté, nous ferons appel aux membres du Club. Il faut que nos gastronomes s'intéressent aux réunions que nous mettons sur pied pour eux. Ils peuvent être assurés que tout est mis en œuvre pour que, gastronomiquement et touristiquement, ils reçoivent entière satisfaction. S'ils sont contents, vive le Club des Gastronomes...

Enfin, le Comité vient de décider un déjeuner mensuel réservé exclusivement aux membres gastronomes du Club. Ce déjeuner aurait toujours lieu un jeudi dans un restaurant choisi par voie de

tirage au sort parmi les membres restaurateurs du Club, étant entendu qu'un seul déjeuner peut avoir lieu par restaurant. Les menus et les vins seront choisis spécialement pour en faire une manifestation gastronomique de premier ordre. Le premier de ces déjeuners aura lieu le 16 février prochain dans la province de Brabant; l'endroit n'en est pas encore désigné. Notre prochain bulletin donnera les détails de cette première manifestation de l'année.

Je serai toujours heureux d'enregistrer des avis, des objections, des suggestions et surtout des adhésions fussent-elles même de principe. Si notre groupement fait preuve de vitalité, nous serons encouragés à proposer des réunions variées tant en Belgique qu'en France, les deux pays dont le prince CUR a dit que c'était les deux seules cuisines au monde...

RENE H. ANDRE.  
Secrétaire général.

---

---

## *Entre la Poire et le Fromage*

Un avocat visite son client dans sa cellule et lui demande de lui narrer tous les faits tels qu'ils se sont passés.

L'inculpé raconte les plus grandes invraisemblances.

Mors l'avocat s'impatiente :

— Racontez-moi les choses telles qu'elles sont, vous dis-je ! Laissez à votre avocat le soin de les embrouiller comme il le jugera convenable.

Olive. — Par prudence, quand je me couche, je mets toujours mon portefeuille sous le traversin.

Marius. — Je le ferais bien aussi, mais je ne peux pas dormir la tête trop haute !

Dans un bar, au Texas, il y a une pancarte au-dessus du comptoir : « Ne posez pas de questions. Si nous savions quelque chose, nous ne serions pas ici ».

Le juge d'instruction. — Je vais vous donner lecture des précédentes condamnations que vous avez encourues !...

L'accusé. — Oh ! Monsieur le juge, vous permettez que je m'assoie ?

## RECTIFICATIONS

---

---

La rapidité exigée pour la mise sous presse du « Guide Gourmand » de 1939 a été la cause de différentes erreurs que nous nous efforcerons de rectifier au fur et à mesure qu'elles nous seront signalées.

A LA HULPE : Nous avons signalé Hôtel des Sports qui depuis un certain temps déjà est renommé sous le nom de « Auberge du Père Boigelot ». Nos membres et tous gourmets peuvent y descendre, certains d'être particulièrement soignés par le patron lui-même...

A Mondorf-les-Bains, nous avons indiqué que l'hôtel Welcome se trouvait rue de Daundorf. Les lecteurs de « La Bonne Table » savent que c'est avenue Marie-Adelaïde que se trouve cet excellent hôtel-restaurant qui sert pour des prix avantageux une cuisine variée et abondante. Pour 12, 15 et 18 francs lux., la nourriture est savoureuse.

A Barbençon, dans le restaurant Ma Témaine, la cuisine de Mme Martin est de bonne classe et les prix demandés sont justifiés par la succulence des mets.

Un membre du Club, Monsieur Dethier-Elsen, Hôtel International à Robertville nous fait remarquer qu'il a été omis dans le « Guide Gourmand » 1939. Nous prions nos membres et nos lecteurs de rectifier en ajoutant ce bon restaurant sur leur liste. Ils trouveront dans cette maison déjà réputée bon accueil, et une nourriture excellente à des prix très raisonnables.

« Ma Goëlette, pension restaurant à La Panne. Monsieur Vuylsteke nous dit que sa cuisine est très fine et nous demandons aux membres qui connaissent cette maison de vouloir bien nous donner leur avis. Le numéro de téléphone de cet établissement est 348 ; il est situé à 50 mètres de la digue. Sa pension comprend seize chambres avec eau courante chaude et froide, on peut garer facilement sa voiture. Le menu est à 20 francs et on peut être servi également à la carte.

LA BONNE TABLE.

---

---

**BYRRH**

## Entre nous...

---

---

---

### Lendemain...

Les lampions sont éteints, les jazzs déchaînés sont rentrés dans l'ordre avec leurs saxos qui finissaient par être enroutés et les joyeux réveillons sont passés du « PAYS DU SOURIRE » au pays du souvenir.

En fait de souvenir il reste celui des joyeuses heures passées à se trémousser. Le trémoussement est la seule chose que l'homme ait encore inventée pour manifester son contentement ou tout au moins son désir d'être heureux. Il se rapproche ainsi d'une certaine manière de son ami le chien qui ne peut éprouver la moindre joie sans agiter son arrière-train. On a tangoté, fox-trotté et lambethé tant qu'on a pu et cela a aidé à digérer la dinde aux marrons, le caviar et autres mets dont l'ingestion est facile et agréable mais dont la digestion est en général lente et pénible.

Cela n'empêche que le mal aux cheveux s'est fait sentir les lendemains de ces... veilles qui se sont prolongées jusqu'aux petites heures. Tout se paie dans la vie ! même l'addition dans les restaurants où l'on réveillonne. Et ça aussi c'est pénible...

Les plus malins, ce sont ceux qui savent arroser les mets savamment préparés avec des vins qui eux n'ont pas reçu de savantes préparations... De ces vins francs et qui osent dire leur nom. Le vrai jus de la treille n'incommode pas les estomacs les plus délicats tout en flattant les palais, qui ne le sont pas moins...

Quand vous rencontrez au lendemain des jours de fête des gens au gosier déséché, et aphones, vous pouvez être certains qu'ils ne sont pas arrosés, avec du « Porto Jems's », ou un Mouton Cadet ; Sélection Rothschild, ni avec un Bourgogne Jules Belin... Ils ont ingurgité de vagues mixtures dont quelques tubes d'aspirine peuvent seuls avoir raison. Quand vous en rencontrez d'autres la langue pâteuse et le regard vaseux, soyez sûrs qu'ils n'ont pas flûté du champagne Doyen ni de l'Henricot Souverain, mais qu'ils se sont rincés la gargouillette avec un quelconque résidu de gargouille...

Si le bon vin ne tache pas, comme on dit quand on a renversé un verre sur une belle nappe blanche, le bon vin n'incommode pas non plus. Songez donc lorsque vous commandez un flacon que votre estomac est encore bien plus respectable qu'une nappe de belle lingerie et qu'il ne faut jamais l'arroser avec du mauvais vin car, le lendemain, « la mer y passerait sans laver la souillure ».

ALCESTE.

## *Mais où sont les neiges d'Antan?...*

Puisque Alceste évoque les récents réveillons et leurs... joyeuses additions, voici un menu que mon ami et collègue Paul Hertault vient de me communiquer, à l'intention de M. Henriot, et que, plus d'un « d'Entre Nous » supporterait allègrement, si chaque plat était arrosé d'un vin pur adéquat :

HUITRES ROYALES  
 POTAGE PUREE COMTESSE  
 FILET DE HARENG A LA RICHE  
 CROUSTADE LAVALLIERE  
 SAUMON GRILLE AU BEURRE D'ANCHOIS  
 FILET DE SOLE AU VIN BLANC  
 POMMES NOUVELLES  
 ASPERGES DE MALINES SAUCE MIMOSA  
 TRUITE DE LA LESSE A LA MEUNIERE  
 PLUVIER DORE FINE CHAMPAGNE  
 MACEDOINE DE FRUITS AU MARASQUIN  
 GATEAU MONTPENSIER  
 DESSERTS

Ce repas fut servi pour trois francs, dans un restaurant réputé autrefois, le Grand Hôtel Schmitz à Mons, le Vendredi-Saint, 21 avril 1905, de midi à dix sept heures; et mon collègue du Club des Gastronomes a eu l'heureuse attention de me remettre ce document parce que ce « MENU » se trouve imprimé sur une « Carte », du Champagne Doyen, ornementée de dessins charmants de l'époque. Ce repas « d'antan », pour 3 francs, ne vous laisse-t-il pas rêveur?...

Jacques SOUHAMI.

Ce que dit le journal « LA PROVINCE » de Mons, sur l'Hostellerie du Gros Chêne, à Hautrage, membre du Club des Gastronomes.

### LE REVEILLON DE NOEL

Le menu composé pour la circonstance par M. et Mme Robert Gilson, de l'Hostellerie du Gros Chêne, fut, on peut le dire sans craindre le démenti, d'une finesse et d'une présentation parfaites.

De plus en plus, et nous nous plaisons à le reconnaître, l'art culinaire, chez nous continue à tenir, en dépit des mauvais jours, une place enviable, qui tient de la grande renommée.

Nous félicitons la direction de l'Hostellerie du Gros Chêne pour le succès qu'elle a remporté à son réveillon de Noël.

Demandez une  
**"VIEILLE CURE"**

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.

---



---



---

Dans l'assistance qui s'y pressait regnaient une gaieté et une ambiance toute familiale, qui exercent sur tous un charme véritable.

On remarquait aussi de fort jolies toilettes, ce qui donna à la fête une allure de réelle distinction.

Il nous est rapporté que M. et Mme Robert Gilson vont organiser en février un dîner gastronomique avec dégustation de champagne.

La presse belge et française y sera représentée. Participons-y en grand nombre ! Faisons-nous inscrire.

Le menu : 50 francs, tout compris.

Que tous les gourmets belges s'y donnent rendez-vous.

LE LEUP.

### *Entre la Poire et le Fromage...*

— Quelle merveilleuse invention ! Les avions peuvent se diriger sans y voir.

— On devrait bien faire un truc comme ça pour les piétons !

Le barbier finissait de savonner le menton d'un client. Il le faisait avec une légèreté de main et une fantaisie qui dénotaient une certaine excitation. Le client suivait ses gestes dans la glace. Quand il le vit saisir le rasoir, il eut quelque inquiétude.

— Vous paraissez gai, aujourd'hui.

— Je suis gai, répondit le garçon.

— Faites attention, s'il vous plaît, j'ai la peau fragile.

— Chaque fois qu'il nous arrive de couper le menton d'un client, dit le garçon, le patron nous fait payer une amende...

Le client soupira d'aise.

— ...Mais aujourd'hui, je m'en f..., continua le garçon, j'ai gagné 10.000 francs à la Loterie Nationale.

## Cuisine Familiale

---

---

Deux lettres me sont parvenues de nièces désireuses de renseignements susceptibles d'améliorer l'ordinaire. Serai-je un jour obligée de demander à la direction une page supplémentaire ? Je le souhaite et j'ai la conviction qu'elle ne me serait pas refusée pour satisfaire mes gentilles nièces.

Ma nièce Marcelle, qui doit lire beaucoup, m'écrit: Tante Fifine, qu'est-ce que c'est exactement « La Poule au Pot ». Souvent, et toujours quand on parle du roi Henri IV, il est question de ce plat. Est-il béarnais comme lui ?

Ma chère enfant, « La Poule au Pot » est un mets symbolique plutôt qu'un plat régional. Il est le signe d'une alimentation assez riche parce qu'employant de la volaille, indiquant ainsi que l'on jouit d'une certaine aisance. Quant au plat lui-même, je ne sais s'il vous satisfera car vous n'êtes pas encore à un âge où on l'apprécie mais quand vous aurez mes ans, vous lui trouverez une saveur délicieuse. Car, la « Poule au Pot » n'est que notre bon vieux pot-au-feu auquel sans rien retirer vous ajoutez une poule à bouillir. Seulement, voilà, il faut faire du pot au feu et nos cuisinières modernes ne se donnent plus le temps de faire un bon pot au feu. Voulez-vous la recette du Pot au Feu ? Il lui faut 7 à 8 heures de cuisson... Je vois votre figure qui s'allonge.

Alors, je la donnerai une autre fois...

Ma nièce Annette, déjà raffinée dans la simplicité, me dit avoir mangé dans la banlieue de Paris une entre-côte Bercy qui lui a infiniment plu. Elle en voudrait la recette. La voici, telle qu'elle est donnée par Pampille dans son livre « Les Bons Plats de France » :

C'est encore un plat de batelier, qui demande à être mangé en plein air. Il faut pour que l'entre-côte Bercy soit bonne que le morceau ne soit ni trop plat, ni trop petit; on le met sur le gril, à feu vif, après l'avoir salé et poivré des deux côtés. Pendant qu'il cuit, on malaxe, dans une assiette chaude, gros comme un œuf de beurre bien frais avec fines herbes hachées très fin, persil, cerfeuil et échalote. Au moment de servir, on met dans le plat la moitié du beurre, qui doit être à l'état crémeux; on étale l'autre moitié sur l'entre-côte et on sert bien chaud, avec des frites naturellement.

TANTE FIFINE.

Pour établir un BON MENU, une alléchante CARTE DES VINS  
ou une simple copie, rien ne vaut la Machine à écrire

## REMINGTON

2, rue d'Assaut, Bruxelles et PARTOUT. T. 17.59.16-17.83.19.

### *Voilà Bien du Bruit pour une Omelette*

Desbarreaux, fameux épicurien, passa ses jours dans les délices d'une vie voluptueuse ; il portait le raffinement du plaisir jusqu'à changer de climat suivant les saisons de l'année. Il est surtout connu par son incrédulité ; il avait coutume de demander trois choses à Dieu :

oubli pour le passé,  
patience pour le présent,  
miséricorde pour l'avenir.

Ses poésies agréables, mais où l'on remarque une grande licence, le faisaient rechercher des meilleures sociétés de son temps. Toutefois, cet esprit fort avait ses faiblesses : incrédule en bonne santé, il devenait dévôt jusqu'à la superstition à l'apparence de la plus légère maladie. C'est dans un de ces accès qu'il composa le fameux sonnet qui commence par ce vers :

Grand Dieu, tes jugements sont remplis d'équité...

Un jour de carême, qu'il traversait avec un de ses amis un petit village du Midi, ils entrèrent dans un cabaret où ils ne trouvèrent que des œufs, dont on leur fit une omelette dans laquelle ils ordonnèrent de mettre du lard. Au moment où ils commençaient à la manger, il survint un orage accompagné de coups de tonnerre si terribles, qu'on crut que la maison allait s'écrouler. Desbarreaux, sans se troubler, prit le plat, et le jetant par la fenêtre : « Voilà, dit-il, bien du bruit pour une omelette au lard ».

Une exclamation si pittoresque devait passer en proverbe.

Cette mauvaise plaisanterie le fit accuser d'impiété et même d'athéisme. C'est depuis cette anecdote que Boileau, dans la « Satire des Femmes », dit qu'il a vu plus d'une Capanée

Du tonnerre dans l'air bravant les vains carreaux,  
Et nous parlant de Dieu du ton de Desbarreaux.

(Extraits des « Fleurs Historiques », de P. Larousse.)

## *Le Courrier des grands Clubs*

Le déjeuner de « La Pipe » a eu lieu au Cochon d'Or, le 14 décembre, chez René Ayral :

Les Marennes vertes extra  
La Côte de Présalé  
Haricots panachés  
La Grillade de la Villette au feu de bois  
Pommes soufflées  
Salade de saison  
Fromages variés  
Les friandises du « Cochon d'Or »  
(accompagnées du Meursault 1919)  
Les beaux fruits.

Les vins :

Pouilly-sur-Loire 1937  
Fleurie 1937.  
Beaune des Hospices 1926 (cuvée Blondeau)  
Café — Liqueurs.

Les convives : Dr. Robine, président des Purs Cent ; les sénateurs Roussel et Hachette ; Jean-Paul Worms, Basly, Caldage, du « Figaro » ; Blaisot, ancien ministre ; Gaston Thierry, Perret du Longbois, Charbonnel père et fils et... Curnonsky.

Le dîner de l' « Académie des Gastronomes » a eu lieu à l'Hôtel Crillon (chef : Beau) :

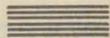
Marennes extra  
Oxtail soup  
Bar poché Nantua  
Côte de bœuf à la broche  
avec les croquettes de pommes  
Le Sorbet Crillon  
Le Caneton glacé Lamberty  
Le Saint-Honoré de l'Académie  
Les fruits  
Le café

Les vins :

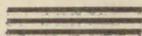
Châblis 1933  
Montrachet 1923  
Pichon Longueville 1924

Les convives : Dr. Payen, Peytel, membre du Conseil de l'Ordre, baron de Douvres, Simon Arbellot, de « Paris-Midi » et de « Figaro », Dr. Robine, président des Purs Cent, Paul Gaultier, de l'Institut, Roussel, sénateur de l'Aisne, les peintres Jobert et Asselin, Raoul Charbonnel, directeur de la « Vie Financière », Gaston Derys, Gaston Thierry, de « Paris-Soir », le Dr. Ferrand, le Dr. de Pomiane, de l'Institut Pasteur, Marc Varenne, Duplan, Labrosse, Brillant et... Curnonsky.

# ATLAS GASTRONOMIQUE DES PROVINCES FRANÇAISES



## Recettes de la Rôtisserie de "L'ECU DE FRANCE" (SUITE)



### **La Potée Lorraine :**

Se compose de palette de porc salée, jambon, lard de poitrine, saucisson, cuits avec des choux, carottes, navets, pommes de terre, un peu de poireaux et aromates, comme un pot-au-feu.

La cuisson constitue la soupe et la viande est servie sur le lit des légumes.

(De toutes les potées, la Potée Lorraine est, à coup sûr, la plus répandue, la plus appréciée. La Potée des autres provinces ne se différencie de celle-là que par la qualité des produits régionaux employés.)

### **Le Train de Côtes rôti à la broche, flambé au Vieux Kirsch à la façon des Trois-Epis :**

Un train de côtes de bœuf rôti doucement à la broche et constamment arrosé de beurre. Terminer le jus en y ajoutant un peu de vin de Moselle. Au moment de servir, flamber la pièce avec du vieux Kirsch.

Envoyer à part de la chicorée braisée hachée et fortement crémée, disposée dans des plats en terre beurrés, verser dessus une bonne couche de crème double qui la pénétrera entièrement ; saupoudrer de gruyère râpé et gratiner. Disposer sur chaque plat une bordure de pommes nouvelles rissolées.

### **Le Train de Côtes de bœuf rôti à la broche et flambé à l'Alsacienne :**

Train de 5 côtes rôti en broche ; flamber à l'eau-de-vie de quetsch, terminer le jus d'un peu de vin blanc d'Alsace (Riquewihhr ou Sainte-Odile) et y ajouter des mousserons sautés.

Servir en même temps un gratin de pommes de terre émincées, mouillées au consommé et parsemées d'oignons émincés, de jambon de Lorraine en dés, et de lardons.

## CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

### Les Benoîtons feuilletés :

Petits pâtés feuilletés ronds, au porc mariné au cognac, foie gras truffé et fines herbes.

Se réchauffent facilement; on trouve les Benoîtons tout prêts à l'Écu de France, où ils sont vendus chaque jour avec succès.

### Le Pâté Lorrain :

Pâte pantin de porc, veau, jambon coupés en dés, marinés au cognac avec fines herbes et vin blanc.

Garnir le pâté sans y mettre de farce.

Se mange chaud de préférence.

### SPECIALITES LOCALES :

#### Tartes à l'Alsacienne :

Tartes aux fruits, remplies, 10 minutes avant la fin de la cuisson, d'un appareil à flan, composé de crème, jaunes d'œufs et sucre.

#### Tarte au Mogin :

Tarte remplie de fromage blanc délayé à la crème et aux jaunes d'œufs, sucrée ou salée à volonté.

#### Myrtilles :

Petit fruit rond et violet produit de petits arbustes des montagnes, dans les Vosges. On les appelle communément : les Brimbelles.

Excellentes, nature avec du sucre; on en fait des confitures et des tartes délicieuses et la cueillette des Brimbelles, dans la montagne, donne toujours lieu à des excursions et à des parties de plaisir qui sont les principales distractions des Vosges en juillet.

#### Pains d'Anis :

Petits pavés rectangulaires en forme de dominos parfumés à l'anis et qui constituent un petit four sec de conservation facile.

#### Les Macarons de Nancy :

Innovés en 1795, par deux religieuses des Dames du Saint-Sacrement, les macarons de Nancy ont eu de nombreux imitateurs; cependant,

aucune maison n'est parvenue à égaler la recette des « Sœurs Macarons », transmise à travers les ans jusqu'aux parents de la supérieure. Cette recette est détenue actuellement par M Moinel, qui continue la fabrication avec le même succès qu'autrefois (1).

**Lœffelpastetlos :**

Petits pâtés frits garnis de ris de veau, truffes, quenelles et champignons.

**Lewerknepfle :**

Croquettes de foie de veau.

**Le Bekenoffe :**

Ragoût de porc et mouton cuit à l'étouffée avec des pommes de terre, vin blanc et bouillon.

**Kafferkrantz :**

Pâte tressée, parsemée de raisins secs et beurrée avant de cuire au four.

**Kougelhopf :**

Sorte de Brioche aux raisins, cuite dans un moule en terre côtelé et qui accompagne le café au lait de 4 heures, en Alsace, et se sert en général dans toutes les réunions de famille.

## LES FROMAGES ALSACIENS-LORRAINS

**Le Munster (anisé ou au cumin).**

**Le Limbourg — Le Romatour.**

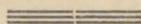
**Le Geromé anisé.**

---

(1) Macarons des Sœurs, 10, rue de la Hache, Nancy.



## 2. - LA NORMANDIE



A Maistre BOURGUIGNON,

*Grand Cartographe de la Principauté des Gastronomes.*

Les Français ont attendu le début du XX<sup>e</sup> siècle pour s'aviser enfin que leur pays est celui du monde où l'on mange le mieux (avec la Belgique), et qui produit les seuls vins que l'on puisse boire en mangeant.

Les étrangers avaient depuis cinq ou six siècles reconnu et proclamé cette « Précellence » indiscutée de la cuisine et des vins de France.

Quant à nous, nous y étions habitués ; nous trouvions cela tout naturel. Et nous ne pensions point à faire valoir cette supériorité. Nous resterons toujours le Pays qui, après s'être sacrifié pour la Liberté du Monde, n'a point fait entrer en ligne de compte dans la discussion du Traité de Paix, le nombre sublime et terrible de ses morts...

Mais le temps est venu où il nous faut enfin songer à tirer parti des Richesses que la Nature a prodiguées chez nous.

La France possède, si elle sait les exploiter, deux sources de revenus inépuisables... et inégalables : le Tourisme et la Gastronomie.

Je m'honore d'avoir été le premier, avec mon cher vieil ami Marcel Rouff, à dresser l'inventaire des merveilles culinaires et vinicoles de la France, et je m'applaudis que les ving-sept volumes parus de la *France Gastronomique* aient suscité depuis douze ans toute une littérature ! Une élite de gourmets et de lettrés a consacré des centaines de volumes et des milliers d'articles documentés à la louange de nos mets et de nos vins. Les Gastronomes ont même élu un Prince... dont ma modestie m'interdit de rappeler le nom...

Et ce Prince a fondé une Académie dont les quarante membres ont été choisis parmi ceux qui ont le mieux écrit ou parlé de la cuisine française.

Une seule chose manquait à la Principauté des Gastronomes : une *carte* qui présentat sous une forme méthodique et raisonnée le tableau de notre incomparable cuisine régionale.

Mais c'était un tel travail de Bénédictin que personne n'osait l'entreprendre. Enfin, un homme s'est rencontré, qui réunissait toutes qualités nécessaires pour réaliser une telle œuvre : une érudition encyclopédique, fondée sur une longue expérience, une étonnante puissance de travail, le sens de l'ordre et de l'arrangement, une probité et une impartialité absolue... et la passion de la cuisine française.

Cet homme providentiel est notre grand Traiteur parisien Bourguignon. Et il peut être aussi fier de son œuvre que du succès de son Restaurant. J'ai accepté d'enthousiasme le patronage de sa carte que je considère comme un des plus beaux monuments qu'on ait dressés en l'honneur de la Gastronomie française.

Et en vertu des pouvoirs qui me sont conférés par le Suffrage des Gourmets, des Traiteurs et des Chefs, je décerne à l'ami Bourguignon le titre de Grand Cartographe de la Principauté.

Sa carte rend pour ainsi dire présente et vivante la Richesse de notre nation, cette richesse dont elle songe enfin à profiter.

On a souvent proclamé la diversité de nos sites pittoresques, de nos monuments, de nos provinces. C'est, en effet, une chance unique pour un pays que de présenter en si peu d'espace des aspects aussi différents, que de grouper dans un harmonieux contraste des paysages comme la pointe du Raz, la baie de Nice, les Alpes, les Châteaux de la Loire, les bords de la Seine et ceux de la Dordogne, et il faudrait un dictionnaire pour en dresser l'inventaire incomplet. Et encore, oublierait-on toujours quelques délicieux coins de France ignorés, ou plutôt connus de ceux-là seuls qui méritent de les découvrir.

Or, cette incomparable variété se retrouve dans l'abondance et la diversité de ses plats, de ses mets, de ses vins, de ses spécialités qui résumant, pour ainsi dire, le tempérament et le goût de nos provinces.

Parcourez des yeux la carte de Bourguignon.

Vous en arriverez à conclure que ce n'est pas trop de toute l'existence d'un gourmet pour déguster toutes les merveilles culinaires de chez nous.

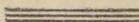
Grâces soient rendues à celui qui a su nous les présenter sous une forme claire, directe et *visuelle*.

A regarder la carte qu'il a dressée, il semble que l'on contemple la face auguste et maternelle de la France.

CURNONSKY,

*Prince des Gastronomes.*

« *Ave Normania nutrix* ».



## LA NORMANDIE

---

---

Salut ! Terre nourricière, à la fertilité puissante et sereine, à la splendeur pittoresque, pays d'art et de gueule, comblé plus qu'aucun autre, par la mère Nature, de ses dons les plus somptueux.

Avec le Lyonnais et le Bordelais, la Normandie a toujours été un centre de haute gastronomie, et, de tous les temps, le normand conquérant et paillard fut réputé « gros mangeur et bombancier ».

La Normandie est, en effet, un des plus beaux fiefs de la Royauté Culinaire ; la Normandie, c'est-à-dire en perfection et en profusion, le lait et le beurre, les œufs et la crème, ces fondations de cuissons savoureuses et des sauces exquises ; la basse-cour aussi, et le pâturage, avec leurs hôtes de toute plume et de tout poil, sans oublier maître « Habillé-de-Soie », qui, lui, se donne tout entier.

La Normandie, où la terre ne le cède point au fleuve et à la mer, dans la production des meilleurs aliments.

\*  
\*\*

A chaque pas, en effet, une gloire culinaire locale ajoute un fleuron à la riche couronne normande : c'est Duclair, bourg pittoresque, situé au confluent de la Seine et de la Sainte-Austreberte,, dont le caneton, à la façon du « Père Denise », fait les délices des gourmets ; Caen, qu'immortalisa, bien plus que le compositeur Aubert, Sidoine Benoist, l'ingénieur à qui l'on doit l'art d'accommoder les tripes, tripes dont La Ferté-Macé possède une recette bien à elle, et non moins estimable. Le Mont Saint-Michel, la merveille du monde, dont les agneaux concurrencent les pré-salés de Pauillac, ainsi que la moutarde d'Yvetot, rivalise avec cellé de Dijon ; sans omettre de rappeler la suave omelette de la Mère Poulard, dont la descendance perpétue le souvenir délectable.

Voici les admirables volailles de Carentan, d'Evreux, de Thévray et Crèvecœur ; la marée de Dieppe dont soles et maquereaux demeurent sans rivaux ; le beurre de Gournay et ses délicieux fromages de crème appelés, — pourquoi ? — Petits Suisses ; Forges-les-Eaux et ses Mirlitons ; Sotteville dont la Pompadour se faisait envoyer la crème en son Trianon, ainsi que le cidre de Montigny, sis en forêt de Roumare. La crème d'Isigny, illustre de par le monde, l'andouille de Vire ; l'andouillette de Poses, chère aux mariniers de la Seine, les navets de Freneuse, les oies grasses d'Alençon et de Pirou, élevées dans la lande de Lesay, et que jalourent celles d'Agen, d'Agen même !

(à suivre)

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE  
(Calvados)

## MA NORMANDIE

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

### HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. T. 25.

### VALLEE DE LA LESSE

#### ROCHEFORT :

Hôtel Biron. T. 60. M.: 30-30 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. Wellin  
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.

#### NEUPONT-HALMA :

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

#### VRESSE-SUR-SEMOIS :

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

#### 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.



# LIEBIG

Adjuvant  
culinaire  
sans égal!

Rest. Clesse-Muller. T. 66. M.: 12-16-22-  
25 et carte.

#### ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel der 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 (Grand-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 (deux  
jours comp.).

### VERS CHIMAY ET LA FAGNE

#### CHARLEROI :

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

#### BARBENÇON :

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

#### VIRELLES :

Hôtel du Lac. T. Chimay 72. M.: 12-50.

### VERS LA CITE DU DOUDOU

#### SOIGNIES :

Hôtel Moderne, rue de la Station. T. 14.

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

## VOSGES — ALSACE

## CONTREXEVILLE (Vosges):

Hôtel Continental (Deman); M.: 18. (Ouv. du 1er mai au 1er octobre).

## MOOSCH (Pas-Rhin):

Hôtel de France (Restaurant Coutouly).

## RIBEAUVILLE (Haut-Rhin):

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

## VITTEL (Vosges):

Grand Hôtel et Rest. du Casino (P. Ras-pail). M.: 25-30-35.

## BOURGOGNE — MORVAN

## VILLEVALLIER (Yonne):

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tourtier); M.: 16-18-26; M. (2 personnes): 90. Parc ombragé unique.

## CHATILLON s/Seine (Côte d'Or):

Gare et Pavillon Bleu (H. R.) M. Reignard, diplômé des Purs Cent. M.: 16 à 35 et carte.

## NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or):

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) M.: 20-25 fr.

## BRESSE - LYONNAIS - CHAROLAIS

## VONNAS (Ain):

Grand Hôtel Moderne (B. Perrat).

## CHALAMONT (Ain):

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

## JURA — FRANCHE-COMTE

## ARBOIS (Jura):

Hôtel de la Poste (Cretenet). T. 34. M.: 14; P.: 25; W.: 40-50.

## BAUME-LES-MESSIEURS (Jura):

Hôtel du Belvédère (Aux Roches de Baume-Chaudat). Tél.: Cancot 4; M.: 15-20-25, vin compris.

## LONS-LE-SAUNIER (Jura):

Hôtel de la Poste (L. Chaudat). 9, rue Rouget-l'Isle. T. 2.17. M.: 12-15-18-20; P.: 28-35; W.: 25.

## SAINT-CLAUDE (Jura):

Grand Hôtel de France (G. Pommery).

av. Belfort. T. 16. M.: 16 à 20; soir: 13 à 20; P.: 30 à 40; W.: 80 à 80.

## SAINT-HIPPOLYTE (Doubs):

Hôtel de la Gare. T. 6 (R. Guignon). M.: 10 à 20; P.: 30 à 35; W.: 50 à 60.

## SELLIERES (Jura):

Hôtellerie du Chapeau Rouge (A. Comte-Benoît), chez la Mère Benoît. M.: 12 et 15; P.: hors-saison, 22; en saison: 25, vin compris; W.: 30-50.

## THOIRETTE (Jura):

Hôtel des Messageries (G. Maire). M.: 12 et 15; P.: 22-28, vin compris.

## SAVOIE — DAUPHINE

## ECHELLES (LES) (Savoie):

La Commanderie des Echelles. Relais-Hôtel.

## TAIN L'ERMITAGE (Drôme):

Hôtel du Commerce (Constant).

## PROVENCE

## MARSEILLE (B. du Rhône):

Restaurant Pascal, pl. Thiars. T.: D. 20.76. int. A la carte (moyenne 25 fr.).

## ORANGE (Vaucluse):

Modern' Hôtel (Gd Rest. Provençal), angle rue République et Route Nouv. 7. (Mme Vasse). Tél. 1.89. M.: 20.

## ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alp.):

Le Grand Hôtel (M. Coquilhat). Tél. 50. M.: 20 fr.

## COTE D'AZUR

## CAP MARTIN-ROQUEBRUNE (A.-M.):

\*Eden Hôtel. Pension complète: 45 fr.

## SUISSE-ROMANDE

## CANTON DE VAUD

## EPESES-CULLY:

Au Vieux Moulin (L. Grandjean).

## PAYERNE:

Hôtel de l'Ours (Prof. L. Tüller).

## POMPAPLES:

Rest. du Milieu du Monde (R. Bula).

## Petites Annonces

ARDENNES BELGES. — A vendre, Hôtel-Restaurant, avec cession de fonds de commerce, situation de passage excellente, travaille toute l'année. S'adresser au notaire LEBEAU, à Stavelot.

(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.

## Pour vos Voyages

en groupe ou individuels,  
adressez-vous à

### Tourisme et Gastronomie

qui par suite d'un accord avec la « Bonne Table », accorde une remise de 10 p. c. à tous ses abonnés sur tous les voyages en groupes organisés par ses soins.

Conditions particulières pour voyages de noces et individuels, mais toujours gastronomiques.

Ecrire : 83, rue Royale, de la part de « La Bonne Table ».

## CHAUDRONNERIE ETAMAGE FERBLANTERIE A. HELDENBERGH



Matériel et moules  
en tous genres  
pour cuisiniers  
et pâtisseries.  
REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27  
BRUXELLES  
TELEPHONE : 12.97.55

## Histoires de la Table d'Hôte.

Cette petite girl est vivement courtisée par un grand confrère. Elle mincaude.

— Si j'ai un ami, il faut qu'il me fasse une mensualité avec au moins quatre zéros.

Et le grand confrère, passionnément :

— Avec tous les zéros que vous voudrez !

Voltaire assistait à une représentation à l'Opéra. Mais tandis que sur la scène chantait la célèbre basse Thévenard, un spectateur assis à côté de Voltaire, ne cessait de fredonner. L'auteur de « Candide », importuné par ce voisin, fit un geste de mauvaise humeur.

— Qu'avez-vous, monsieur ? demanda le fredonneur.

— Monsieur, j'enrage contre ce coquin de Thévenard qui m'empêche de vous entendre.

L'autre comprit et se tut.

Donnez-moi un billet pour Paris.

— Quelle classe ?

— Oh ! si ça peut vous faire plaisir, je suis de la classe 13.

L'agent de police : « Aussitôt que je vous ai vu tourner le coin, je me suis dit : Quarante-cinq au moins. »

La dame qui conduit : « Comment osez-vous? C'est ce chapeau qui me fait paraître si vieille... »

— Elle prétend qu'elle marche sur ses trente ans..

— Hola! là... Il y a longtemps qu'elle les piétine!...

Mlle Germaine, fille de parvenus, a invité des petites amies à venir passer un bout de soirée chez elle. Elle rencontre le lendemain une de ses invitées :

— Tu as reçu ma lettre d'invitation ?

— Oui, dit l'autre, seulement, je n'ai pas bien compris ; tu as mis on « coupera ».

— Mais non, répond Germaine, on soupera.

— Tiens, j'ai la lettre, vois plutôt.

— Ah! oui, j'ai oublié la cédille.

La cliente difficile :

— Je voudrais une couverture imperméable et inusable, solide, épaisse.

Vous feriez peut-être mieux de voir mon voisin le plombier.

## Tourisme et Gastronomie

CHAUDRONNERIE  
ETAMAGE  
A. HELDENBERG  
Métallurgie et chaudronnerie  
pour cuisines  
et établissements  
d'égouttement  
Rue de Rollebeek, 25-27  
BRUXELLES  
TELEPHONE : 271-27



Poissonnerie de 1<sup>er</sup> Ordre

## Anna LATOUR

Fournisseur des principaux Hôtels  
et Restaurants de la Ville et de la  
Province

SPÉCIALITÉS DE POISSONS FINS  
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES

Téléphone : 11.45.14

Echoppes n<sup>os</sup> 43 et 44

Marché-aux-Poissons, BRUXELLES



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  
**SOCIÉTÉ FLORIDA**

LA VILLA (Marne-France)

Représentant pour la Belgique et Luxembourg :

**Gustave FIVE**

89, rue Ten Bosch, BRUXELLES

Tél. : 44.91.63



## 3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour

## TOUS VOS IMPRIMÉS

- livraison soignée dans un délai «record»
- choix unique de caractères modernes...
- toujours 10 % moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du

Délégué par tél. au

**15.55.36**

IMPRIMERIE

**“ G. I. G. ”**

12, AVENUE SLEECKX, 12



# CAISSE GASTRONOMIQUE

Permettant de mettre à l'épreuve les recommandations du "Guide Gourmand" concernant l'art d'harmoniser les mets avec les vins appropriés.

composée de grands vins et champagnes d'une valeur de 640 francs expédiée franco à titre de propagande pour **FRS 500**

- 1 bouteille Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »
  - 1 » Grèves sec « Agneau Blanc 1934 » Rothschild
  - 1 » Bourgogne blanc. Aligotté 1934 « Jules Belin »
  - 1 » Meursault (Tête) 1934 « Jules Belin »
  - 1 » Champagne Doyen « Silver Label »
  - 1 » Champagne Henriot « Brut »
  - 1 » Champagne Henriot « Souverain » 1929
  - 1 » Sherry Jems's « pale et délicat »
  - 1 » Haut Barsac 1934 « Sélection Rothschild »
  - 1 » Haut Sauterne 1934 « Sélection Rothschild »
  - 1 » Champagne Doyen « Carte Blanche » Goût am.
  - 1 » Champagne Henriot « Goût américain »
  - 1 » Champagne Henriot « Vieux goût français »
  - 1 » Porto Jems's n° 21 blanc ou rouge
  - 1 » Mouton Cadet 1933 « Sélection Rothschild »
  - 1 » Côtes de Nuits St-Georges 1934 « Jules Belin »
  - 1 » Château Mouton d'Armailhacq 1934.
  - 1 » Château Mouton « Rothschild 1933 »
  - 1 » Clos de l'Arlot (tête de cuvée) Nuits St-Georges 1934. « Propriété Jules Belin »
  - 1 » Clos des Forêts (cuvée hors ligne) Nuits St-Georges 1934. « Propriété Jules Belin ».
- 20 bouteilles** Georges 1934. « Propriété Jules Belin ».

## CARTE POSTALE

Vous pouvez m'envoyer franco de tous frais domicile :

caisse (s) gastronomique (s)

- (\*) votre prix courant gratuit :
- (\*) des vins en bouteilles expédiables de Bruxelles
- (\*) des vins en fûts expédiables de France
- (\*) Paiement contre-remboursement
- (\*) Somme que je verse à votre compte postal n° 2302.39

Nom .....

Adresse .....

Localité .....

(Signature)

(\*) Biffer les mentions inutiles.

Port payé par le destinataire

Port payé par JEMS'S

ETABLISSEMENTS

# JEMS'S

(S.P.R.L.)

Service : "L'Art de bien manger et de bien boire"

Rue Laekenveld, 27

BRUXELLES