

25.5574

LA BONNE TABLE



MENU

- Avis Important.
- Les réunions du Club des Gastronomes.
- Mise au point
- Les Vins et l'Art de la Conversation à table.
- Cuisine Familiale
- Entre nous...
- Le Vin dans la Civilisation Hellénique.
- Atlas Gastronomique des Provinces Françaises.
- 2. - La Normandie



L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNOSKY
Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel

1^{er} FÉVRIER 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, smo-
king, vestes et toques pour cuisinier

VETEMENTS pour HOMMES
JEUNES GENS & ENFANTS

QUALITÉS INCOMPARABLES

Prix les plus avantageux

Les meilleurs Escargots en toutes Saisons.

Comment? En mangeant les escargots pré-
parés en conserve; ils présentent les avan-
tages 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 boites,
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: CURNOSKY

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 Hôtelières**.

**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 devoir 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. Compte Chèques Postaux : Bruxelles 980.73

**Pour la France : à M. Willems DE LÉRIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17^e
Compte Chèques Postaux : Paris 2230.64**

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. (Seuls les membres payant 120 frs l'an, ont droit au panonceau).

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 à 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.

Bruxelles 980.73 - Paris 2230.64

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, fonde 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^e). 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^e).

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 Gênerac (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. Bécrot**, 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 **Eprenay, 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 Culdadesarts.

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.

DREVE DE LORRAINE (Forêt de Soignes) :

Châlet de la Forêt. T. 44.84.16. M. : 25-30 et carte.

TERRVUEREN :

Beausoleil (Fr. Cloetens). T. 51.64.51. Avenue Elisabeth, 6. Jardins splendides, Roseraie, Solarium, Piscine.

BOITSFORT :

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

STROMBEEK :

Le Bon Accueil, chaussée Romaine, 558.
T. 26.37.77. Propriétaire: Renard.

RHODE-SAINT-GENESE :

Le Bon Accueil, M. Vandenbossche, 212,
chaussée de Waterloo. T. 52.00.78.

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.: 60.

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 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 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. Diman-
ches: 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,

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.

JACOBERT
SES VINS FINS D'ALSACE

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.

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

BRUXELLES VERS NAMUR

TEMPOUX

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.

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 (Reuliaux). 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
PARIS (17^e) - Tél. : Carnot 72.42

Les Réunions du Club des Gastronomes

Ainsi que nous l'avons annoncé dans notre dernier bulletin, le Club commencera le 16 février ses réunions mensuelles dans un endroit qui avait été désigné dans l'ensemble : province de Brabant, Bruxelles excepté. Nous avons donc tiré au sort, parmi les membres restaurateurs du Club, trois noms. A ces trois maisons, qui étaient : l'Abbaye du Rouge-Cloître à Auderghem, l'Auberge Alsacienne de Tervueren et le Bon Accueil de Strombèek, nous avons demandé des menus qui ont été examinés en comité et qui ont été trouvés intéressants au même titre. Pour les départager, il a fallu recommencer un tirage au sort entre ces trois excellentes tables et l'Auberge Alsacienne est sortie victorieuse de cette compétition du hasard.

Notre déjeuner du 16 février aura donc lieu à 13 heures, chez M. Wurtz, Auberge Alsacienne, Quatre-Bras, à Tervueren, et voici le menu qui sera servi pour la somme de septante-cinq francs, vins et service compris :

Zakouskis moscovites

*Quenelles de Brochet Brillat Savarin
accompagnés d'un Bourgogne blanc aligoté Jules Belin
Meursault tête Jules Belin*

*Jambon de Prague en croûte, gloire des Gastronomes
(escalopes de foie gras avec truffes fraîches)
et pointes d'asperges nouvelles
Mouton Cadet « Sélection Rothschild »*

*Pintades à la broche
Nuits Saint-Georges, « Clos des Forêts » Jules Belin*

Salade Lorette

*Les Fromages
Nuits Saint-Georges, « Clos des Forêts » Jules Belin*

*Crêpes soufflées Rothschild dernière création
Porto Jems's 1887*

Comme nous l'avons dit précédemment, ces déjeuners sont exclusivement réservés aux membres du Club. Le nombre des convives admis ne pourra être supérieur à cinquante et les inscriptions seront reçues jusqu'au 10 février inclusivement; elles devront être accompagnées du montant des inscriptions et adressées au secrétariat général, 83, rue Royale, où elles seront notées dans l'ordre de leur arrivée jusqu'au nombre fixé ci-plus haut.



Enfin, une bonne nouvelle : notre président d'honneur, M. Curnonsky, assistera à ce déjeuner qui préparera les voies à notre grande caravane gastronomique surprise de Pâques et à celle de Pentecôte.

En ce qui concerne le voyage en Bourgogne, nous attendons que les membres nous posent des questions : est-il encore trop tôt ?? Que les gastronomes amateurs nous répondent...

LE CLUB DES GASTRONOMES.

BYRRH

Mise au point

Il y a quelque temps, une polémique a mis aux prises Mme Dupret Perrard, propriétaire de l'Hôtel-Restaurant de l'Abbaye du Rouge-Cloître à Auderghem avec feu Paul de Carsalade, secrétaire général du Club de la Bonne Auberge. Désireux d'arbitrer cette querelle professionnelle, j'ai procédé, avec quelques confrères gastronomes, à des vérifications concernant la cuisine de cet établissement et nous avons été unanimes à reconnaître que le restaurant de Mme Dupret-Perrard justifiait la réputation d'excellente table que cet établissement avait mérité ; je m'empresse de lui en donner acte.

René-H. ANDRE,
Secrétaire général.

Le " Grand Veneur ", HOTEL-RESTAURANT à Keerbergen - Sapinières (TÉLÉPHONE HAACHT 222)

nous communique ce qui suit :

Dimanche 5 février 1939

Grande Kermesse aux Boudins

Menu Spécial à 25 francs, servi à partir de midi

On peut réserver sa table dès maintenant.

Week-End : 60 francs

Le Week-End comprend : le souper (Samedi), la chambre munie du plus grand confort, le garage et... la Grande Kermesse aux Boudins.

MENU A 25 FRANCS

Potage crème
Cervelle frite
Sauce Tartare
Filet rôti
Champignons frais à la crème
Petite Saucisse
Choux rouges
Roqnon sauté
Pommes duchesse
Tête pressée à la gelée
Sauce Diable
Petits Boudins
Compote de Reinettes
Pied farci aux Truffes
Salade Saison
Glace Maison

Les Vins et l'Art de la conversation à table

L'art de converser à table est beaucoup plus difficile que celui sur la corde lisse. L'homme au balancier ne risque que de tomber dans le public s'il perd son équilibre. Le mauvais convive tombe dans le mauvais goût, ce qui est autrement grave s'il ne sait pas boire en mangeant, et parler en buvant. Telles personnes ont une aptitude si naturelle à faire bonne figure à table qu'on croirait qu'ils sont venus au monde le verre à la main, une serviette sur les genoux, dans une pannetière. D'autres, en dépit des meilleurs vins, de la meilleure compagnie, resteront toujours incapables de se servir honorablement de leur bouche. Tout le problème est là. Janus avait deux bouches, l'une pour la paix, l'autre pour la guerre. Tout vrai gastronome doit en avoir une pour son verre et sa fourchette, une autre pour dialoguer à l'aise et dire des paroles de plus en plus dignes d'être entendues, jusqu'au dessert. Le repas bien ordonné, le repas-type, doit offrir le spectacle d'une double progression : de bout en bout, un menu arrosé de vins dont les qualités vont de mieux en mieux, comme chez Nicollet, et une conversation dont les feux brillent de plus en plus étincelants. D'une part, c'est affaire au sommelier, le reste dépend du talent des invités à échanger des propos qui, eux aussi, soient de derrière les fagots. Pour répondre aux chefs-d'œuvre de la cave, dans la maison où l'on est prié, il faut apporter avec soi ces flacons spirituels, pleins de ces heureuses et jolies reparties que l'on versera, comme un autre vin capiteux dans les oreilles de l'assistance charmée. Une grande habileté s'impose, dans cet exercice, où excellaient Chamfort, Rivarol, Monselet et bien d'autres, dont la race se prolonge à souhait, dans la belle famille de nos gastronomes actuels. A ceux-là, je ne prétends point apprendre que l'on ne dit pas, à l'heure du radis, ce qu'il sera très bien de dire à celle du café, et qu'il y a des traits d'esprit qui, venant trop tôt, se noieraient dans le potage si l'on ne les réservait, adroitement, pour les lancer au plafond comme des fusées, les voir retomber en gerbes et les entendre unanimement applaudir, au moment où les bulles commencent à monter dans le champagne.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

Parmi les maîtres de ce genre du Bien-parler la bouche à demi-pleine, fut le prince de Talleyrand, qui avait toujours devant lui, à table, et entre ses précieuses cristalleries, un invisible pèse-esprit, sur lequel il éprouvait les réparties de ses hôtes que, selon leurs leurs talents à boire, à manger et à deviser harmonieusement, il tenait bien vite pour des gens qu'on peut réinviter ou que l'on ne recevra plus. Ce sagace diplomate jugeait avec raison, que l'incompétence ou l'aptitude à se bien tenir à table, ne fût-ce que chez un seul convive, suffit à déshonorer un festin ou à lui donner son son caractère d'irréprochable rendez-vous de bonne compagnie. Ce n'est point tout que le maître-queux ait répandu sur ses succulentes productions les poignées de sel les mieux distribuées. Ses merveilles garderont toujours un goût de fadeur tant que les invités n'y ajouteront pas le sel de la conversation. Et de la cave pourront sortir les vins les plus magnifiques, qu'ils sentiront toujours un peu le bouchon si ne s'y mêle pas, sur les lèvres, cet alcool idéal qui, dans la finesse des réparties, dans la séduisante musique des paroles opportunes, vient, en ligne droite, des Vignes de l'Esprit, avec un incontestable certificat d'origine.

Plaignons ces infortunés, ces « convives de la dernière zone », ceux qui disent, sans comprendre qu'ils sont des hérétiques : « Ah ! ne me parlez pas des grands dîners. C'est ennuyeux et c'est fatigant, parce qu'il faut, sans discontinuer, avaler une bouchée à la dérobée, boire sans avoir le temps de goûter, puisqu'il faut parler à son voisin, à sa voisine, au monsieur ou à la dame d'en face, aux maîtres du logis, et briller sans arrêt et répondre par des passe-partout à des lieux communs. En vérité, on n'a pas loisir d'apprécier ce que l'on mange et ce que l'on boit ! » Les pauvres gens ! Pour sortir de table avec des raisonnements pareils, ils feraient mieux, en effet, de rester tout seuls, à dévorer leur entrecôte chez eux et à y lamper leur picton préféré. Ils n'ont pas aperçu que l'art culinaire et celui de la dégustation des nobles élixirs vont de pair avec le génie de la sociabilité et surtout, s'ils sont Français, ou Belges, accordons à dire qu'ils sont impardonnables. Car où donc mieux que chez nous, dans la patrie du meilleur boire, du meilleur manger et du meilleur parler, pourrait-on savourer davantage l'agrément sans bornes d'être à table avec des gens qui savent se purlécher d'un bon mot lancé par-dessus la nappe et en goûter la saveur avec la même délectation qu'ils éprouvent en humant un cru bien choisi, servi à sa température et à son heure ?

Le type du crépitant causeur de salon, du poète qui s'adossait à la cheminée pour dévider des alexandrins pendant toute une soirée tend à disparaître de plus en plus de la société, et ce n'est vraiment pas dommage. Mais les agréables « parleurs de la table », homme ou femme, resteront toujours très recherchés, et comme on est bien avisée quand on est une prévoyante maîtresse de maison, d'inviter à sa table autant de convives d'esprit délié qu'il y aura de bouteilles précieuses sur la carte des vins. On est sûr alors que les

bouches répondront dignement aux bouchons et que l'on boira des paroles séduisantes autant que l'on écouterait parler de nectars éloquentes. Par la collaboration des flacons inspirés et des prestes animateurs du Verbe, infailliblement, le repas se déroulera, s'achèvera comme un feu d'artifice. Au moment du bouquet, tous les bouquets des vins et tous les pailletements des dialogues, illumineront la salle à manger. Oui, un vrai feu d'artifice, et voilà, n'est-ce pas, le mot qu'il fallait trouver. Pour qu'un dîner soit de haut style, exemplaire et parfait, il doit être brillant, étincelant, comme une fête de la lumière, la lumière qui chante dans les cristaux à travers les rubis et les ors fondus, la lumière qui colore les soleils tournants et les chandelles romaines de l'Esprit, fusant de toutes parts. Il est nécessaire que toute cette pyrotechnique verbale aille toujours crescendo, dans la mesure où les vins, depuis les barons et les vicomtes du début jusqu'aux ducs et connétables de la fin, portent plus haut leurs titres de noblesse.

Cette façon de soulever la conversation toujours de plus en plus haut est un art qui s'apprend, mais non sans peine. Le mieux est encore d'en posséder le don inné tant il est vrai qu'on ne saurait faire jamais un impeccable Chambertin avec un modeste reginglard. Ce que je dis là ne doit du reste décourager personne de s'entraîner à briller à table. Que de gens sont, en ceci, artistes sans le savoir. Un peu d'audace, un peu d'exercice, et les voilà étincelants. Au surplus, à quelque réussite que l'on parvienne, le tout est de s'appliquer à savoir manger et boire en société, tout en participant, aisément, à ce beau sport, à cette jolie escrime du langage, à laquelle correspond si bien l'apostrophe fameuse : « A la fin de l'envoi, je touche ! » L'art suprême, c'est, buvant et mangeant, et à toute minute savourant, de savoir suivre la conversation et de l'enrichir. « Je mange, donc je suis ! », oserai-je dire en empruntant à Descartes, et bien entendu... des cartes des vins.

Sans exagération soit dit, et au strict respect de la vérité, cet art est aussi français que le théâtre du même nom où le Boileau du « Repas Ridicule » allait applaudir le « Festin de Pierre » ou l'« Amphytrion » de Molière, son grand ami. Fuyons, mesdames et messieurs, fuyons, mes frères, les repas ridicules et les gens qui sont ridicules à table. Faisons par le Vin de notre esprit honneur à nos amphytrions ; proclamons bien haut et bien loin vers tous les horizons du monde, que, chez nous, comme partout, la perfection d'un repas ne tient point seulement dans l'intelligence d'un menu bien conçu, dans la judicieuse hiérarchie des vins, mais n'est atteinte que si, autour de la table, s'assemblent des artistes rompus à la technique charmante et raffinée, d'être, en présence de ce qui est véritablement digne d'être bu et mangé, une loyale fourchette, un franc buveur, et une langue bien pendue. Avec ces trois qualités, un gastronome de bonne souche se fera toujours reconnaître, admirer et envier sous tous les ciels de la terre.

Marie-Louise LAVAL.

Cuisine Familiale

Ma chère nièce Raymonde me demande la recette d'un plat qui ne soit pas ordinaire, ni luxueux, mais qui pourrait être servi à des amis bons mangeurs au cours d'un dîner : réunion amicale de gens aimant déguster solidement de la bonne chère...

Ces plats-là, ma petite nièce, ne sont pas tellement nombreux, mais il y en a et, puisque nous sommes en hiver, en voici un qui réglera vos amis et qui a même l'avantage d'être préparé la veille. C'est la recette du Cassoulet comme on le cuisine à Castelnaudary :

Pour douze personnes, prenez un litre de haricots secs, blancs, de l'année, pour qu'ils ne soient pas durs à cuire ; faites-les blanchir et égouttez-les. Remettez-les sur le feu avec des couennes maigres de porc, du sel, du poivre et une gousse d'ail (si vous avez des convives qui n'aiment pas l'ail, vous pouvez le supprimer, mais une seule gousse d'ail est si légère...).

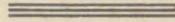
Prenez ensuite une belle tranche de gigot de mouton, une livre de petites côtelettes de porc et quelques petites saucisses dites chipolatas (une douzaine). Faites revenir à la poêle, salez et poivrez et ajoutez une moitié d'oie. Faites cuire au four.

Découpez ensuite votre viande. Mettez vos haricots cuits dans un grand plat profond ; arrangez votre viande dans ce même plat en ayant soin que chaque morceau soit recouvert par les haricots ; terminez en mettant vos saucisses en couronne sur le tout ; ajoutez deux centimètres d'eau sur le dessus du plat ; couvrez de chapelure ; laissez reposer vingt-quatre heures. Mettez ensuite le plat à four moyen pendant cinq heures. Si le cassoulet se desséchait trop pendant la cuisson, ajoutez un peu de bouillon.

Les quantités ci-dessous sont comptées pour douze personnes. Les proportions en seront réduites selon le nombre de convives. Ce plat est assez long à préparer la veille, mais le jour où il doit être servi, il demande seulement un peu de surveillance : le four qu'il ne soit pas brûlant et le cassoulet pour qu'il garde son jus. Mais quel régal lorsque vous vous mettez à table, surtout si vous pouvez l'accompagner d'un vigoureux Châteauneuf du Pape ou un Côtes du Rhône fruité : vous m'en direz des nouvelles. Ayez seulement bon appétit et vous serez récompensée de vos soins.

TANTE FINE.

Entre nous...



Savez-vous que

...pour conserver le plus longtemps possible des fleurs fraîches, il faut faire tremper soit leurs tiges dans de l'eau de savon, pendant environ dix minutes, puis les remettre dans l'eau fraîche ? ...et qu'un autre moyen consiste à ajouter une poignée de sel de cuisine à l'eau de leur vase ?



...dans l'Etat de Colorado (Amérique), on cultivait anciennement une variété de pommes de terre qui ne pesait pas moins de 96 livres pièce ?



...dans une admirable région couverte de tous les bienfaits de la terre et du ciel : la « vallée du Douro », la rivière d'or, le plus bel ornement, parmi tant d'autres merveilles du Portugal, c'est là que, dans un terrain maigre où la vigne trouve à travers le chiste friable une eau nécessaire, pousse une vigne célèbre entre toutes qui, sur les flancs du Douro, reçoit les rayons d'un soleil ardent ? A la rivière d'or, la vigne a fait une parure d'or.



Surveillée, réglée, ordonnée par ces institutions familiales que sont les « quintas » (le pendant des « châteaux » du Bordelais), la vigne produit les raisins dont sera fait le vrai vin de Porto, celui-là qui, seul, mérite d'être appelé « Porto ».



La ville même de Porto, marraine du Portugal, ne saurait tirer sa renommée de produits mensongers ; c'est le vrai vin, lentement élaboré dans la vallée du Douro, tel que le « Porto Jems's », recueilli dans les cuves des quintas et alimenté par le domaine le plus important du Douro, qui a porté aux quatre coins du monde la renommée inégalable du Porto ?



...du temps d'Homère, les Grecs considéraient le lait comme un aliment barbare ?



...le roi Frédéric de Prusse avait défendu à ses sujets de griller même leur café, cette opération constituant un monopole d'Etat en 1871... que des fonctionnaires spéciaux étaient chargés de dépister les contre-facteurs, en fleurant le parfum de café ?

...dans un Institut d'expérimentations agricoles d'Amérique, on a réussi à produire des melons sans graines ?

...vous pouvez recevoir franco de tous frais à domicile,

1^o une caisse gastronomique N^o 1 contenant vingt bouteilles d'une valeur de 610 francs pour 500 francs, détaillé à la dernière page couverture ?

2^o une caisse N^o 2 de douze bouteilles d'une valeur de 240 francs pour 200 francs, détaillée ci-après :

- 1 bouteille Mouton Cadet « Sélection Rothschild » 1933.
- 1 bouteille Château Mouton Armaillacq 1934.
- 1 bouteille Rosé de Mouton.
- 1 bouteille Saint-Julien « Sélection « Sélection Rothschild » 1934.
- 1 bouteille Pauillac Haut-Médoc 1933.
- 1 bouteille Haut-Barsac 1934.
- 1 bouteille Côtes de Nuits Saint-Georges 1934.
- 1 bouteille Pommard 1926.
- 1 bouteille Champagne Doyen Carte Blanche.
- 1 bouteille Meursault (tête) 1934.
- 1 bouteille Nuits Saint-Georges Clos des Forêts 1934.
- 1 bouteille Porte JEMS'S N^o 21, blanc ou rouge ?

...tous ces grands vins proviennent de Maisons de premier ordre, recommandées dans cet organe aux pages C et D ?

...des récentes recherches ont abouti à la conclusion que la pomme de terre est aussi riche en vitamines C que le jus de la tomate ?

...ce sont des jardiniers chinois qui, les premiers, cultivèrent l'orange — et cela surtout pour la douceur du fruit ?

...son goût du fruit et son parfum de fleur distinguent le Champagne Henriot des autres champagnes ?

...ce sont les grands premiers crus d'origine qui impriment ce caractère, si difficile à réaliser, au Champagne Henriot, alors que d'autres champagnes, bien connus se distinguent par un goût de caramel très caractéristique qui leur est imprimé par la liqueur, ce qui facilite la tâche d'une maison, car elle peut acheter des vins très divers et on y trouve toujours le même goût ?

...au contraire, le Champagne Henriot s'évertue à mettre des liqueurs qui ne changent pas l'aspect de ses grands vins, et qu'en définitive, ils se consomment plus abondamment sans aucun malaise, que ceux qui sont caramélisés ?

...il vous faut en faire l'expérience pour en être entièrement persuadé ?

...s'il en était autrement, nous ne l'affirmerions point ?

ALCESTE.

Répandez le GUIDE GOURMAND et la CARTE GASTRONOMIQUE. En vente 10 francs au secrétariat général du Club.



Le Vin dans la Civilisation Hellénique

Il eut beaucoup manqué au génie de la Grèce antique, si, vénérant les dieux de son Olympe, le peuple d'Homère, de Sophocle et de Phidias n'avait accueilli parmi des Immortels et chanté sur tous les modes, le dieu Dionysos, celui qui versa le vin aux hommes, celui que les Latins appelleraient Bacchus, et que la mythologie et l'art entouraient de bacchantes et de silènes dansants. Pour honorer ces personnifications du sang de la vigne, le chœur, dans la tragédie et la comédie, ne cesserait d'inventer des chants nouveaux, disait qu'une outre pleine réjouit toujours le cœur et les lèvres, que bien vider une coupe est une honnête action, et que la boire d'un seul coup honore le franc buveur.

Le Grec, comme tous les peuples d'Orient, concédait à la vigne une noblesse, voire une origine divine, et la grappe, toujours, jaillissait des cornes d'abondance où la statuaire figurait les dieux et les héros. C'est par son suc que Bacchus nourrissait sa vaillance pour vaincre les Titans. C'est sous ses pampres que, devant les cuves débordantes du vin nouveau, il proclamait ses victoires, le thyrses en main. C'est de la vigne même qu'il était né, c'est par elle qu'il était devenu dieu après l'avoir, le premier — en véritable Noé des païens — plantée dans un os d'oiseau, puis dans un os de lion, car le vin fait chanter et centuple le courage.

Athènes et les côtes de l'Attique fêtaient le vin comme la sixième muse. On y disait : « Par lui seul, le poète a su dignement chanter la femme ». Et à travers les siècles des siècles, cette louange s'est perpétuée puisque encore aujourd'hui, et pour toujours, les musiciens donneront pour titre à leurs chants bachiques « Le vin, l'amour et la chanson ».

Il convenait qu'une divinité si bienfaisante sortit, comme on dit « de la cuisse de Jupiter ». C'est en effet de Zeus et de la nymphe Sémélé que Bacchus reçut le jour. Tous ses temples en Grèce attestaient cette origine, la plus enviable, la plus haute. Et toutes les fêtes Dionysiaques faisaient une place à la reconnaissance bien due au Dieu des Dieux en la personne bien aimée de son fils.

Le culte qu'on lui rendait eut une influence considérable sur la religion, la poésie et les beaux-arts. On peut dire que, pour une large part, c'est lui qui anima la sculpture grecque et qui intro-

duisit le sentiment de la nature dans l'œuvre des poètes lyriques. Homère a chanté le vin et les vendanges, et avec quelle ferveur : « Voici le temps de la vendange joyeuse, celui où de roses jeunes filles portent dans des corbeilles joliment tressées le fruit si doux ! » Platon tenait le vin pour le plus beau présent fait par les Dieux aux humains. Hésiode rimait des conseils pour bien tailler la vigne. Les aèdes glorifiaient tout ensemble les crus de Chio, de Cos, de Méthymne, de Lesbos, de Carie, de Thessalie et de Thrace, « nombreux comme les sables de la mer ».

Platon donnait sa préférence aux vins de Tasos, de Crète et de Corcyre, pour leur suavité et leurs coloris d'ambre. Il recommandait : « Ne brûlez pas des racines d'arbres près des celliers. Leur odeur pourrait altérer le goût de l'idéal breuvage ».

D'autres musiciens du Verbe assuraient qu'en fait, le nectar des Dieux, c'est le Vin. Le peintre Xeuxis prenait plaisir à composer un grand tableau, admiré par tous, où l'on voyait une vierge portant un panier de raisins, et si bien imités que les oiseaux, trompés, entraient dans l'atelier pour picorer les grappes illusoire. Les disciples platoniciens se réunissaient pour deviser de philosophie autour des amphores couronnées de fleurs et il y a tout lieu de croire que lorsque leur maître illustre mourut au milieu d'eux, au cours d'une de ces assemblées, il avait la coupe en main. Belle fin pour un philosophe et combien recommandable.

Aristote, peu d'heures avant d'expirer, était prié par ses élèves de désigner son successeur comme chef d'école. Il y avait deux candidats, l'un de Rhodes, l'autre de Lesbos. Le moribond, par une ingéniosité délicate, sut fixer son choix, sans blesser personne. Il se fit servir du vin des deux crus, les but avec attention, y revint et puis : « En vérité, dit-il, je penche pour celui de Lesbos ».

C' était montrer sa préférence pour celui qui continuerait son enseignement.

POUR VOS VOYAGES

adressez-vous à

TOURISME & GASTRONOMIE

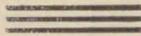
83, RUE ROYALE, BRUXELLES — Tél. : 17.19.57

qui vous organisera ce que vous désirez,

mais toujours GASTRONOMIQUEMENT.

Toute la vie des Hellènes abonde en épisodes de ce genre, autant de preuves que le vin participait intimement à l'existence de ce grand peuple, à l'épanouissement de son admirable civilisation. Et l'on peut dire que si « l'âme grecque », depuis lors, a, sans défaillance, et toujours avec plus de force, nourri l'intelligence du monde, contribué au développement de toutes les civilisations depuis lors, c'est que sa beauté, sa richesse, sa puissance irrésistible, ont tenu beaucoup à la puissance, à la richesse, à la beauté du vin dont s'enchantaient nos grands ancêtres spirituels, nos antiques frères du bassin méditerranéen.

REANDRE.



ATLAS GASTRONOMIQUE DES PROVINCES FRANÇAISES

2. - LA NORMANDIE (SUITE)

N'ayons garde d'oublier les délicats éperlans de Caudebec-en-Caux fleurant bon la violette, les saumons mis à l'honneur dans les armoiries de l'aimable petite cité; les andouilles à la gelée de Pont-Audemer, et ses truites, dont la finesse le dispute à celles qu'à Palluel on pêche dans la Durdent; la matelotte au cidre de la Bouille, la Bouille aussi belle que la Corne d'Or par un beau jour d'été; les dindes, chères à tous égards, à nos amis Anglais, triomphe de Christmas, que la Vallée d'Auge expédie par milliers; la « courraye », boudin spécial à Valognes; les melons d'Honfleur, célébrés par Rostand dans Chantecler; le « bouquet » somptueux et la crevette grise, plus modeste sans doute, mais combien plus savoureuse, réputés à Villerville; les « Demoiselles » de Cherbourg; les équilles de Cabourg et les moules de Cayeux à la renommée légendaire, ainsi que les aristocratiques congénères les huîtres de Courseulles.

Il faudrait tout un livre pour célébrer dignement les seuls fromages normands — ils sont quinze! — les pavés de Pont-l'Evêque, les livarots cerclés de feuille de lèche, les livarots exsangues, vautrés

*Comme des hommes saouls, sur leur clayons de paille;
Mais si nauséabonds, si pourris, si hideux
Que les mouches volaient près d'xue
Sans oser y faire ripaille.*

Ainsi qu'a écrit Maurice Rollinat, qui d'ailleurs en raffolait; les Neufchâtel, bondes, bondons et bondards, et surtout le *camembert*, prince de sang des fromages, créé en 1761, par l'experte dame Hamel et diffusé — si l'on ose ainsi dire — par la Famille Paynel; qu'ils soient à jamais vénérés!

Et voici venir après les fromages, comme il sied, les friandises: brioches de Norilles; crème cuite ou Tourgoule de la région de Bayeux; chiques caennaises et frangipane de Lisieux, le tout arrosé de « gros bair » ou cidre de la vallée d'Auge, cet « or potable tant vanté », dont parlait le poète Sarrazin, ponctué par une authentique eau-de-vie de pomme, immuablement nommée Calvados, qu'elle vienne du Bocage ou du Cotentin, scellé enfin, d'une exquisite Bénédictine de Fécamp. Fécamp dont on ne doit pas omettre de signaler les saurseries fameuses et les saleries de morues, industries que le Roi Henri II favorisait déjà en 1550 en ne faisant payer pour tous droits de gabelle que 39 livres 10 sols par an, aux pêcheurs qui pouvaient ainsi à bon compte s'approvisionner directement au grenier à sel de leur ville.

Demandez une
"VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.

Mais nous devons un chapitre spécial, une mention d'honneur à Rouen. Rouen, Ville-Musée aux cent clochers et aux mille échos, Rouen, capitale de la gastronomie normande, pour ne parler que de celle-là !

Rouen, dont les festins, *les pasts* des vieilles abbayes et des princes de l'Eglise, évoqués par Anatole France, ont perpétué les grandes traditions culinaires, aidés par le « *Dîner du Cochon de Lait* » où « siégeaient » le jour de l'Ascension, les Membres du Parlement de Normandie, aussi par le repas des Echevins et des Prieurs-Consuls et le Festin de « *l'Oyson bridé* ». Ces ripailles de haut goût, auxquelles présidaient les chefs de l'Ecole Rouennaise, qui compta dans ses rangs l'illustre Carême, nous expliquent la succulence, la recherche et la somptuosité des grands plats rouennais de fondation, tels que la Sole Normande et le Canard à la Rouennaise.

Mais, ces plats de haute cuisine ne doivent pas nous faire oublier le *Pied Rouennais*, création bien personnelle, pour ainsi parler, farci et chapeluré de bure, servi grillé, brûlant, sur un lit de persil frit ; certains l'accompagnent d'une quelconque *béarnaise* ou *tartare*, à notre avis, il se suffit seul. La *Côte de porc pannée froide*, d'une rare succulence, parfaitement ignorée, d'ailleurs, du reste de l'Univers civilisé ; aussi ces mets populaires que sont *l'attignole*, le *paquet de couenne* et le *douillon*, ce dernier, à peu près disparu avec le *plaisir* et le *chemineau* tout chaud !

A ces mérites, qui feraient la gloire de plusieurs grandes cités, il convient d'ajouter celui, on en conviendra d'importance, d'avoir été le grand centre de la pâtisserie et de la confiserie.

Faut-il citer, avec les macarons glacés, la *gelée de pomme* que Fontenelle se faisait envoyer à Paris, les *bâtons de sucre de pommes* et de *cerises*, et citer enfin certaine référence de Boileau qui a valeur de diplôme :

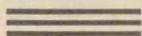
Et le premier citron à Rouen fût confit.

Telle est cette terre heureuse où tout est à souhait pour le plaisir des yeux, le charme de l'esprit et l'enchantement du goût...

Ave Normania nutrix !

Camille LA BROUE,
 Organisateur du Salon Gastronomique
 du Grand Palais (1926).

Recettes de la Rôtisserie de «L'ECU DE FRANCE»



La Sole à la Havraise.

Sole pochée au vin blanc, le fond réduit et lié hollandaise. Y incorporer tomates concassées, champignons émincés et une pointe de safran. Saucer sur la sole et glacer à la salamandre.

La Sole à la Granvilloise.

Pochée et terminée comme dans la recette précédente, garniture de crevettes, tomates, moules et fines herbes sans safran.

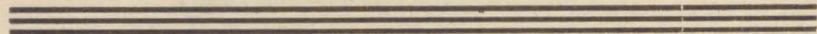
Les Demoiselles de Cherbourg chez elles.

Prendre des petits homards de 300 grammes, et les faire revenir à l'huile, vivants et entiers. Faire de même avec 5 ou 6 homards plus gros, coupés en deux, dont on réservera le corail. Faire ensuite revenir avec les homards une mirepoix, flamber le tout au cognac, mouiller au vin blanc et tomates, bouquet garni et laisser cuire. Enlever les homards et réduire le fond de la cuisson, le monter au beurre, crémér légèrement et terminer comme pour une américaine, en liant la sauce avec le corail réservé manié avec du beurre et en ajoutant des fines herbes où l'estragon dominera.

Décortiquer chaque queue de homard et replier la chair en l'introduisant dans chaque coffre. Briser les pinces, et dresser entier sur un lit de riz Pilaff. Saucer sur les crustacés et envoyer un peu de sauce à part.

La Sole au Plat à la façon des Mareyeurs.

Mettre la sole assaisonnée dans un plat à gratin avec des champignons et échalottes hachées, beurrer fortement et arroser de vin blanc. Parsemer dessus fines herbes et mie de pain. Cuire au four et servir tel que.



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.

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 !

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. 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 (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.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

DEMANDEZ UN
COINTREAU

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert).
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.
M. semaine : 17-25; dimanche : 25.

TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, rue Athénée. T. 260 :
M. semaine : 17-25; 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. sem. :
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.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

SAINT-NICOLAS-WAES :

Hôtel du Miroir (Burm Frère et Sœurs).
Tél. : 122 et 729.

BRUGES :

Albert Ier (Hôtel-Rest.). 38, rue des Pierres.
T. 328.80. M. : 12.50-17.

Grand Hôtel, rue St-Jacques. T. 331.14. M. :
25-30 et carte. P. : 70; W. : 120 (1 1/2 j.).

Osborne Hôtel, rue des Aiguilles. Tél.
322.52. M. : 15-22; P. : 45; W. : 95.

Hôtel Verriest et Rest. de l'Abbaye, 30-36,
rue Longue. T. 227.64 (10 mai-10 oct.)
M. : 15-20-25 et carte; P. : 55; W. : 100
(1 1/2 jour).

OSTENDE :

La Renommée, 47, rue Longue. T. 355.
Shakespeare Hotel (The), face gare mari-
time. T. 460. P. dep. 40 fr.

MIDDELKERKE :

Hôtel Pension Select, 119, avenue 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, rue Royale.
M. : 20 et W. : 50-60.

PANNE (LA) :

Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Chalou-
pes. T. 384. M. : 20; P. : 50.

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

FRANCE

FLANDRE — ARTOIS — PICARDIE

AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. M. : 18 à
25 et carte.

BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais) :

Hostellerie Excelsior (P. Delatre), 6, rue
Monsigny. M. : 20.

SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel du Cygne (Vrinat), 10 fr. (Lauréat du
Club des Purs Cent.)

Hôtel de France et d'Angleterre (Hôtel-
lerie Normande), rue Emile Zola, 28 (Mu-
lâtier, ex-dir. Grand Hôtel Amiens). Tél.
20.56.

NORMANDIE

CAEN (Calvados) :

Hôtel de la Place Royale (Diamy), place
République. T. 21.57. M. : 17-20; P. : 60-
70; W. : 90.

SUCRE DE TIRLEMONT

(Paul Maujean), 1, rue Mazagran. M.: 20 fr.

PARIS — ILE DE FRANCE

PARIS:

Taverne des Flandres (Tournier), 8, boul. de Denain.**Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon**, 36, rue Echiquier. T. Provence 17-15 ou 54-34. Repas à partir de 25 fr.**Grand Hôtel du Printemps**, 1, rue d'Isly Gare St-Lazare), M. Martin, attenante à l'hôtel - Brasserie d'Alsace.

LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne):

Hôtel Bellevue (G. Nicolas); 16 fr.

ORLEANNAIS - SOLOGNE - TOURAINE

AMBOISE (Indre-et-Loire):

Auberge du Mail (Mme Brailly). M.: 25.

BLOIS (Loir-et-Cher):

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, rue Porte-Côté. T. 1-17. M.: 24-26; P.: 80.

CHENONCEAUX (Indre-et-Loire):

Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux). Route Nouvelle, 76. T. 9. M.: 20-25; carte; P.: 60; W.: 50.

CHINON (Indre-et-Loire):

Le Ver Luisant (Rest., Salon de Thé). (Her-noud), à l'entrée du Château. T. 176. M.: 20-25.

ORLEANS (Loiret):

Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, rue d'Illiers, plein centre d'Orléans. T. 24.25. M.: 16; petit repas soir: 13.

PITHIVIERS (Loiret):

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

TOURS (Indre-et-Loire):

Gd Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frères), 52, Route Nouv. 10. Tél. 6.84. M.: 14-20.

AUVERGNE — CEVENNES

BOURBOULE (LA) (Puy-du-Dôme):

Ville Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. T. 178. M.: 15-18; P.: 38-45, pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme):

Touring Hôtel (M. Milone-Villeneuve). T. 10. M.: 16-18; P.: 25-45; réd. p. enfants, familles nombr., longs séjours, cure de santé.

LANGUEDOC — ROUSSILLON

AULUS (Ariège):

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

LAIGLE (Orne):

Hôtel du Dauphin (Bernard). M.: 15-18.

SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine Inf.):

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec L. Chauvat).

VIRE (Calvados):

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay). M.: 15. cidre compris et carte.

BRETAGNE

DINARD (Ille et Vilaine):

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), rue Levasseur. Tél.: 381.85.

SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord):

Hôtel de la Gare (J. Rioux). F. 0.03. M.: 10 à 15 carafon cidre compris.

NANTES (Loire Inf.):

Central Hôtel, 2, rue du Couëdic.

VENDEE — SAINTONGE — POITOU

POITIERS (Vienne):

Hôtel de France, 28, rue Carnot.
Hôtel du Palais, 2, rue Boncenne.

COTE D'ARGENT

BORDEAUX (Gironde):

Restaurant L'Aiglou, 39, rue Porte-Dijeaux (A. Foussats). M.: 14.**Hôtel-Restaurant du Chapon Fin**, 5, rue Montesquieu (J. Sicard); à la carte.**Hôtellerie du Château Trompette** (Béziat), rue Château-Trompette.**Royal-Gascogne (Hôtel)**, rue de Condé (G. Brisson). M.: 25.

PAYS BASQUE — BEARN

ASCAIN (Basses-Pyrénées):

Hostellerie Etchola (E. Fréville). Tél. 8. M.: 16-18; P.: 35 à 65.

CHAMPAGNE

EPERNAY (Marne):

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons. T. 244; M.: 14.

REIMS (Marne):

Restaurant Le Lido, 171, rue de Vesle; à la carte. T. 51.33.

ARDENNES — LORRAINE

NANCY (Meurthe-et-Moselle):

***Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre**

SON JAMBON **OLIDA** **SA CHARCUTERIE**
SES SAUCISSONS **SES CONSERVES**

EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS

VOSGES — ALSACE

CONTREXEVILLE (Vosges):

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

MOOSCH (Bas-Rhin):

Hôtel de France (Restaurant Coutouly).

RIBEAUVILLE (Haut-Rhin):

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

VITTEL (Vosges):

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

BOURGOGNE — MORVAN

VILLEVALIER (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 - CHÂROLAIS

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. Thiers. 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

EPESSES-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.

A VENDRE :

Deux friteuses électriques de 35 x 25 x 25, état neuf, courant 220 volts, fabrication SEM. S'adresser à « La Bonne Table ».

(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 pâtissiers.
REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27
BRUXELLES

TELEPHONE : 12.97.55

Histoires de la Table d'Hôte.

A la maternelle, au cours d'une causerie sur la beauté et l'utilité des arbres, la maîtresse demande à Jean-Claude (quatre ans) pourquoi on a planté des arbres dans la cour ?

Jean-Claude, simplement :
— Pour nous mettre au piquet !

Il y a la manière...

Un bourgeois auquel un apache vient de voler la montre (et la chaîne), dit poliment à son voleur :

— Je vous préviens qu'elle retarde de cinq minutes.

— Merci, répond l'autre. J'espère que vous allez me donner un petit supplément pour la faire réparer !

Un Ecossais et un Juif étaient au banc des prévenus. Le magistrat demanda à un témoin :

— Comment savez-vous que ces deux hommes étaient tout à fait ivres ?

— Eh bien ! voilà : l'Ecossais jetait des pièces de monnaie dans la rue ; le Juif les ramassait et les lui rendait.

Un père austère se tenait debout, le dos au feu, recommandant à son fils de dix ans de réfléchir deux fois avant de parler.

Le garçon l'interrompit :

— Papa, dit-il...

Le père lui montra le doigt :

— Réfléchis deux fois, Jacques, avant de parler.

Jacques attendit environ une minute dans un état évident de surexcitation. Alors il dit :

— Papa, je veux te dire que ton veston est en train de brûler.

Quelques perles trouvées en lisant :

« ...Enfin, nous l'avons eu, votre rein allemand ! », s'écria le chi-

urgien tout joyeux lorsqu'il eut fini d'opérer le pauvre Bavarois.

« Jacques avait été cocher à Paris pendant le terrible hiver de 1870-1871. Il eut ainsi à subir doublement « les rigueurs du siège ».

« Le meurtrier saisit la femme par les cheveux et la frappa de trois coups de poignard dans l'arrière-boutique. »

POUR VOS VOYAGES

adressez-vous à

TOURISME & GASTRONOMIE

83, RUE ROYALE, BRUXELLES — Tél. : 17.19.57

qui vous organisera ce que vous désirez,
mais toujours GASTRONOMIQUEMENT.



Rue de Rollebeek 25-27
BRUXELLES

Poissonnerie de 1^{er} 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 nos 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 N° 1

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) n° 1
- caisse(s) gastronomique (s) n° 2
- (*) 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.

La Caisse No 2 est détaillée page No 541

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