

B. 5392

LA BONNE TABLE

CLUB
DES
GASTRONOMES

MENU

Les Réunions du
Club des Gastronomes.

L'accueil souriant
est un dû au client.

Les Truffles

« Princesses Noires ».

La Bonne Réputation.

Un Baptême

à Sainte-Menehould
en Janvier 1639.

Un sourire peut-il être
inopportun ?

Savez-vous que...

Quelques notes sur
notre Délégué Général
en France,

M. Willems de Leria.

De la manière
de déguster.

Recettes au Porto.

Courrier
des Grands Clubs.

L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

15 MARS 1939.

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 francs

LA FINE BIÈRE de la
Grande Brasserie de Koekelberg

accompagne nécessairement
tout fin repas gastronomique.



Les bières de la GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG ont
52 ans de succès ininterrompu.

***Les meilleurs 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.

QUALITE
PROPRETE

Adressez-vous à

Prix de revient
intéressant

M. GUSTAVE FIVÉ

89, rue de Tenbosch à Bruxelles - Téléphone 44.91.63

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



A.S.B.L.

Le Club des Gastronomes

83, rue Royale à BRUXELLES - Téléphone : 17.52.69

Président d'Honneur : CURNONSKY

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 fr., s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 fr. s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 fr. s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

FORMULES D'ADHESION }
AVANTAGES OFFERTS } 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 SECRETARIAT GENERAL, RUE ROYALE, 83, BRUXELLES. — Téléphone : 17.52.69.

Compte Chèques Postaux : Bruxelles 980.73.

Pour la France : à M. WILLEMS DE LERIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17°

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 fr. 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 a droit :

- 1^o 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^o à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;
- 3^o à une réduction de dix pour cent sur les prix des Voyages organisés par l'Agence « **Tourisme et Gastronomie** ».
- 4^o aux réductions consenties par divers producteurs et fournisseurs de produits alimentaires, fabricants de machines et appareils culinaires, etc.
- 5^o 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 fr. 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.*

Date Signature,

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 (Petit-Beurre et Sablés) : Biscuiterie Van Loo, 200, avenue Chazal, Bruxelles.

Biscuits 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, Lge 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. Tél. 123; après 18 h. Tél. 625.

Pain : Roscam, 16, rue Nicolaï, Bruxelles; 2, rue du 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^e). Tél. 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 1869.

Jacobert, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent : Rob. Fink, 203, boulevard 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, avenue 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 Laekenvelt, 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 Sté Ame 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 Laekenvelt, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisin frais garanti sans alcool : Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault). Vente exclusive en 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 Bordeaux « 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,

Environs de Bruxelles**BOIS ET FORET DE SOIGNES :****AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :**

Abbaye du Rouge-Cloître, rue du Rouge-Cloître. Tél. 33.11.43. — Menu 25. — Trams 25, 21, 35, 40, 45.

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :

Restaurant du Vert - Chasseur, 964, chaussée de Waterloo. Tél. 44.66.30. — Menus 10, 15 et carte. P. 35.

DREVE DE LORRAINE (Forêt de Soignes) :

Châlet de la Forêt. Tél. 44.84.16. — Menus 25, 30 et à la carte.

TERVUEREN :

Beausoleil (Fr. Cloetens), 6 avenue Elisabeth. Tél. 51.64.51. — Jardins splend., Roseraie, Solarium, Piscine.

BOITSFORT :

Maison Haute, place Communale. Tél. 48.33.90 - 48.19.32. Trams 16, 30, 31, 33 (term.). — Menu 25.

STROMBEEK :

Le Bon Accueil, chaussée Romaine, 558. Tél. 26.37.77. Prop. : Renard.

RHODE-SAINT-GENESE :

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

QUATRE-BRAS :

Auberge Alsacienne (Le Belvédère). Tél. (02) 51.61.91. — Menus 30 et à la carte.

CAMPENHOUT :

Castel Tudor (Domaine des Eaux Vives). Tél. 113. — Menu 25 (dim. et fêtes). Carte les autres jours.

Petite Suisse**LA HULPE :**

Auberge du Père Boigelot (Gare). Tél. Brux. 53.62.11. — Menus 12 et à la carte.

GENVAL :

Restaur. André Musy, Genval Parc, 27. Tél. (02) 53.68.47. — Menus 18, 25 et à la carte. Spéc. américaines.

RIXENSART :

Auberge du Canard Sauvage. Tél. (02) 53.64.09. — Menus 18, 25, 35 et à la carte.

Anvers - Campine Anversoise**ANVERS :**

Café Français, Joray, place Verte. — Menu 15 et buffet froid.

CIGARETTES**BOULE D'OR LEGERE**

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**R O S C A M**

Demandez avis à votre docteur.

Analyse à la disposition, sur demande.

GAND :

226, rue de Lourdes. — Tél. 142.35.

ANVERS :

74, rue du Verger. — Tél. 913.94.

BRUXELLES :

16, rue Nicolai. — Tél. 17.98.78.

Atlantic (Taverne), 1, avenue de Keyser. — Menus 18, 25.

Grand Hôtel de Londres, 58 avenue de Keyser. Tél. 259.60 (7 lignes). — Menus 20, 25, 35 et à la carte. Pension dep. 85; demi-pension 65.

Thomas (Restaurant), avenue de France. Tél. 277.32. — Menus 25, 35 et à la carte.

Trois Rois (Café-Rest. des), à Ste-Anne, sortie tunnel piétons. Téléph. 310.35. — Menus 15, 25 et carte.

HEYST-OP-DEN-BERG :

Au Vieux Chaudron. Tél. 22. — Menus en sem. 15; dim. 25. W. 60.

SINT-MARIABURG :

Grand Hôtel de la Chapelle. Tél. Capellen 421.03. — Menus 15, 20. Pens. 40.

LIERRE :

Hôtel Terminus, 9, place Léopold. T. 402.11. — Menus 12, 15. P. 35.

GHEEL :

Hôtel - Restaurant de l'Agneau, 54, Grand'Place. Tél. 59. — Menus 15, 10. (11 chambres.)

MOLL :

Hôtel Belle-Vue. Tél. 87. — Menus 12.50 à 25. Pension 25.

“ 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

Demain a lieu notre second déjeuner mensuel réservé aux membres gastronomes du Club. Le menu en a été donné dans notre numéro précédent et nous en rendrons compte dans notre prochain bulletin.

Mais nous attirons l'attention de nos membres sur la magnifique caravane surprise des fêtes de Pâques dont nous donnons ci-dessous le programme complet :

Samedi 8 avril (veille de Pâques). Réunion au local du Club à midi. Départ à 12.15 heures. Déjeuner aux environs de Bruxelles.

M E N U

Les rissoles à la Montglas
Le Saumon du Rhin en Bellevue
sauce Andalouse

Le poussin de Hambourg en dodinette
Les cœurs de laitue
La croûte glacée du Chalet

Vins :

Une bouteille de champagne Doyen Silver Label par personne.

Après le déjeuner, départ vers la prochaine étape qui sera en même temps celle du logement. A 20 heures, dîner.

M E N U

Les œufs pochés Jeannette.
La crème de céleris
La sole au Chablis
La poularde grillée à l'Américaine
Le Bavaois au kirsch.

Vins : Château Haut Bergey, 1^{er} crû.
 Leognan 1932.
 Château Monbousquet, 1^{er} crû
 Saint-Emilion 1928

Dimanche 9 avril (jour de Pâques). Départ vers 9 heures, visite des contrées traversées. A midi, déjeuner.

M E N U Soufflé aux champignons
 Velouté au Bourgogne
 Brochet en gelée
 Roti de veau à la crème
 Légumes et pommes château
 Baisers de Malmedy
 Fromages de Butgenbach et Freymonville
 Pumpernickel de Champagne

Vins : Apéritif Porto
 Kniperlé
 Château Haut Bergey 1934.

Après le déjeuner, départ et visite des sites remarquables que nous aurons sur le parcours.

Le soir vers 20 heures, dîner :

M E N U Apéritif : Le Briolet de Huy au Cassis
 La soupe aux pois à la Luxembourgeoise
 Les truites de l'Ourthe en gelée au Moselle
 Les noix de porc farcies à l'Ardennaise
 avec les croquettes Parmentier et l'Epinard.
 Le jambon de la Baraque avec la salade de saison
 Les crêpes flambées au Kirsch
 Les fromages

Vins : Le Rosé de Mouton sélection Rothschild
 Le Mouton Cadet 1931
 Le Champagne Doyen goût américain.

Logement où nous aurons dîné.

Lundi 10 avril (Lundi de Pâques).

Départ vers 9 heures. Promenade conférence sur les sites visités. Vers midi, déjeuner.

M E N U Jambon et saucisson fumés
 Friture de Semois à la sauce printanière
 Les pieds de porc farcis et truffés sur édreton
 Les écrevisses à la Luxembourgeoise
 Le fromage de l'Abbaye d'Orval
 Dessert et Fruits

Vins : Riessling Auxerrois 1936
 Château Ducru-Beaucaillou 1920
 Nuits Saint-Georges 1919
 Vosnes-Romanée 1919

Après le déjeuner, retour vers Bruxelles pour arriver dans la soirée.

Des commentaires gastronomiques et les meilleures histoires seront donnés par notre Président d'Honneur, Curnonsky, tandis que les promenades-conférences seront dirigées par notre délégué général en France, Willems de Leria, conférencier littéraire et artistique.

Le prix de ce voyage a été fixé à 575 francs, y compris autocar, et tous les pourboires quels qu'ils soient. Les membres désirant suivre dans leur voiture particulière, peuvent le faire à volonté. Nous demandons seulement aux membres qui veulent participer à cette caravane de s'inscrire sans délai afin que les hôtels nous réservent place et de verser en même temps un acompte de deux cents francs sur le montant du voyage pour payer éventuellement leurs chambres en cas de défection.

RENE H. ANDRE,
Secrétaire général du Club.

L'accueil souriant est un dû au client

Nous connaissons tous l'impression bienfaisante qu'on éprouve à être accueilli par un grand sourire en entrant dans un restaurant. Cet accueil souriant est une de ces « petites grandes choses » qui contribuent, dans une plus grande mesure qu'on ne le croit, à créer la bonne volonté, les relations cordiales et honnêtes entre restaurateurs et client. L'hôtel le plus luxueux sera froid et glacial et vous incitera plutôt à prendre la fuite qu'à y rester, si vous êtes accueilli froidement, si vous avez l'impression que votre présence est un incident ennuyeux dans la journée de l'hôtelier. Les trois points qui suivent nous paraissent essentiels pour mettre le client à l'aise, lui rendre agréable la visite qu'il vous a faite, en même temps, l'engager à vous être agréable à son tour.

I. Souriez dès l'instant que vous apercevez le client : le saluer sans sourire, c'est l'accueillir froidement.

II. Quelle que soit votre occupation interrompez-la dès l'apparition du client. Une attention partielle n'est ni cordiale ni courtoise.

III. Saluez le client avec bienveillance et serviabilité. En montrant au client que vous attendez qu'il exprime ses désirs, vous manifestez en même temps votre désir d'y satisfaire au mieux.

Les journaux relataient récemment le fait suivant :

« Un client vient de léguer 5.000 dollars à une serveuse de restaurant, uniquement parce qu'elle l'avait accueilli par un gracieux sourire, un jour qu'il se sentait déprimé. »

La chose se passait en Amérique... Qu'importe. C'est fantastique, extravagant? D'accord. Il n'en reste pas moins qu'elle exprime en un geste unique et spectaculaire les désirs confus, inexprimés et peut-être ignorés de tous les individus.

Les Truffes « Princesses Noires »

*« Je suis pour elle un ragoût si charmant
Lorsque son ardeur est extrême
Qu'elle a plus de profit et de contentement
A me donner à son amant
Qu'à me garder pour elle-même. »*

L'emploi de ce tubercule distingué fut enseigné par la Grèce aux Romains, qui, à leur tour, révélèrent cette merveille culinaire à nos ancêtres. On l'importait alors de l'Asie et de l'Afrique.

Amoureux de la truffe, les Gaulois cherchèrent dans leur sol, ce précieux champignon souterrain, et ils le découvrirent d'abord dans le Périgord, ensuite en Languedoc, en Franche-Comté, Bourgogne et Provence.

Après s'en être délectés, nos ancêtres perdirent l'usage de la truffe, par suite de l'invasion de la Gaule par les Barbares.

Ce n'est qu'à partir du 18^e siècle qu'elle devint l'admirable adjuvant des soupers délicats et de bonne compagnie.

Aujourd'hui sa consommation est universelle et, heureusement, on trouve la truffe fraîche en toutes saisons; en hiver : la truffe périgourdine, la reine des truffes, au printemps : celles d'Asie et d'Afrique; ensuite celles de l'Est, du Centre, du Midi, la truffe blanche du Piémont, ayant un léger parfum d'ail, et enfin les truffes d'automne de Bourgogne et de Champagne, qui sans être aussi remarquables que celles du Périgord, ne manquent pas de saveur.

La valeur alimentaire de la truffe est, dit-on, problématique, et de mauvaise digestibilité... Tel n'est pas l'avis de Louis XVIII, ce roi gourmand et gourmet, ni celui des grands gastronomes comme Talleyrand, ou Brillat Savarin. Ce dernier nommait la truffe « le diamant de la cuisine » et donnait en exemple un docteur de quatre-vingt-dix ans, qui en mangeait jusqu'à deux livres par jour, sans jamais en avoir été dérangé.

D'autre part, certains savants affirment que les sels, albumines, graisses et hydrates de carbone de la truffe forment un aliment complet et reconstituant.

Il ne nous appartient pas ici de trancher cette question sur « Les Princesses noires » comme les appelle Colette, qui, à son tour, les déclare apéritives et digestives — et nous abandonnerons ces divergences d'opinion, pour d'autres considérations plus amusantes relatives à ce précieux champignon, comme le laissaient prévoir les vers en exergue.

La truffe produit-elle une excitation génésique?... Claude GALIEN l'affirme : Brillat Savarin aussi, en disant que les truffes rendent les femmes plus tendres et les hommes plus aimables.

On raconte aussi que sans l'existence de la truffe, NAPOLEON n'aurait jamais pu être père...

Chacun sait que NAPOLEON s'était marié pour avoir un héritier, et celui-ci se faisait attendre...

L'empereur entendit parler d'un jeune officier qui semait des bâ-

tards à tous les coins de lit. Il le fit venir, lui demanda comment il s'y prenait :

« C'est très simple, fit l'officier, je suis de Sarlat, pays des truffes... Pour me préparer aux travaux de Vénus, je mange toujours, comme faisait mon père, une dinde copieusement truffée et je bois une bouteille de Champagne « Vieux goût français ».

Napoléon suivit le conseil. Le résultat en fut « L'AIGLON ».
Avis aux amateurs de bonne... chère.

JACQUES SOUHAMI.

Vice-Président du Club des Gastronomes.

Commandeur de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.



La Bonne Réputation

La bonne réputation d'un homme, comme celle d'une entreprise commerciale, n'est pas une chose que l'on peut mettre dans une glacière et conserver à volonté.

Tout comme la sympathie, elle doit, chaque jour, être payée, conquise, méritée à nouveau.

Pour l'acheteur, la réputation du commerçant est un guide, une garantie de qualité, une sécurité. Pour le commerçant qui en fait l'objet, c'est un stimulant à persévérer dans cette voie, à faire honneur à l'estime qui l'entoure, à toujours répondre à la confiance qu'on a en lui. C'est un acquit précieux sur lequel aucune concurrence, aucune rivalité ne pourront jamais avoir de prise.

Les firmes qui ont su acquérir et conserver cette bonne réputation sont en quelque sorte les phares du monde commercial. Envers et contre toutes les tendances de l'époque, ils tiennent haut l'étendard de l'honneur, de la loyauté, de la probité commerciale.

La réputation d'une maison doit toujours rester inattaquable et en dehors des ingérences et des influences susceptibles de lui porter atteinte. Solide comme un roc, c'est une valeur qui ne se monnaie pas : le traité, qu'implicitement elle a conclu avec sa clientèle, l'engage sur tous les plans. Faillir à cet engagement, aussi tyrannique soit-il, serait se priver volontairement d'un avantage inestimable et miner ce que soi-même l'on a construit. S.



RIEN ET TOUT

Une corde de violon gisant, molle et abandonnée, sur une table, qu'est-ce que c'est?... Rien!... Mais, tendue, sur un instrument, elle devient l'un des plus purs moyens d'exprimer la musique.

Moralité : n'abandonnez jamais votre Porto Jems' sur la table.

UN JEMSISTE.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

Un Baptême à Sainte-Menehould en Janvier 1639

La neige était tombée en abondance sur la Champagne, et, de l'extrémité du promontoire qui, à Sainte-Menehould, portait le Château-Vieux, le regard, à perte de vue, errait sur une étendue blanche.

On était aux premiers jours de janvier de l'an 1639.

La grande plaine, blonde de chaumes coupés, puis revêtue, à l'automne, de l'éclatante symphonie de couleurs des vignobles champenois, tachetés de vert, de violet, de pourpre et d'or, disparaissait maintenant sous sa somptueuse parure hivernale.

L'antique capitale de l'Argonne, citadelle avancée aux confins de la Lorraine, resserrée entre ses collines dont l'une tombe presque à pic, tandis que l'autre est entourée par un bras de l'Aisne, alors gelé, veillait comme une sentinelle avancée sur l'espace immaculé.

Soudain, dans l'air froid du matin, les cloches de la vieille église égrenèrent des tintements joyeux, et bientôt tout un cortège de baptême, sortant de deux grands carrosses, s'engouffra vivement sous le porche.

La nourrice, une robuste campagnarde, venait en tête, portant l'enfant; le parrain et la marraine suivaient, puis les parents, enfin la famille et les amis.

Naturellement, le poupon était chaudement emmitouflé, et, lorsqu'on l'eut un peu dégagé, il apparut, frais et rose, bien sanglé dans ses langes recouverts d'une brassière de satin blanc, broché d'argent, et rebrodé de fleurs incarnat, ce qui était alors le comble de l'élégance pour les bébés!

Le curé de la paroisse procéda immédiatement au baptême et donna saint Pierre pour patron à ce jeune chrétien, troisième enfant de M^e Pérignon, greffier du Roi à Sainte-Menehould, qui avait déjà une petite fille de quatre ans et un garçonnet de deux ans.

Après la cérémonie, il offrit au parrain et à la marraine de consacrer leur petit filleul à Notre-Dame-des-Vignerons dont le culte florissait depuis longtemps déjà dans son église.

Cette proposition fut acceptée de grand cœur. Pendant les prières rituelles, devant l'antique statue, le bébé se mit à rire, ce qui combla d'aise toute sa famille, laquelle ne se doutait cependant guère que la Vierge avait choisi ce petit enfant pour en faire le premier vigneron de France!

L'acte de baptême fut alors dressé et signé comme suit :

« Le cinquième jour de janvier 1639, fut baptisé Pierre Pérignon, fils de M^e Pierre Pérignon, greffier en prévosté, et de Marguerite Le Roy.

« Les parin et marine (sic) : Hubert Joseph et Jeanne Pérignon. »

Suivant la tradition, un repas plantureux et qui ne dura pas moins de quatre heures d'horloge, réunit ensuite les divers mem-

bres de la famille, gens de haute bourgeoisie et remplissant presque tous des fonctions dans la juridiction royale ou le clergé.

Tous ces personnages, graves et instruits, se mirent à célébrer à l'envi les mérites du vin de Champagne : « leur vin », le seul qui parut sur cette table de fête.

— Par ma foi, dit un bon abbé, je suis bien de l'avis de Pline qui écrivait déjà : « Les vins de la Gaule, recommandés pour la table des rois, ne sont-ils pas ceux de Reims, qu'on appelle vins d'Ay » ?

— Sans remonter jusqu'aux Romains, reprit un notaire, le testament de saint Rémy en fait mention, et, dès le IX^e siècle, le « vin de la rivière de Marne » est reconnu comme le meilleur pour la santé.

— Notez, ajouta un avocat, que, depuis lors, et surtout pendant les cent dernières années, nos vignes n'ont cessé de progresser. Les souverains régnants d'Europe, François I^{er}, le pape Léon X, le roi Henri VIII d'Angleterre et l'empereur Charles-Quint, voulurent, tous, être propriétaires de vignobles en Champagne; enfin, notre bon roi Henri IV, d'heureuse mémoire, tenait à honneur de se faire appeler « Sire d'Ay ».

— C'est vrai, dit M^e Pérignon, et, puisque nous parlons de cet excellent prince, n'est-il pas conté, dans le récit de sa naissance, que son grand-père, afin de le rendre fort et brave, lui fit boire une goutte de son vin de Jurançon? Ne suivrons-nous pas ce bel exemple pour notre petit Pierre? Que vous en semble, mes amis?

Une ovation enthousiaste fut la réponse.

Doucement, la marraine prit dans son berceau le héros de la fête et l'apporta en triomphe.

Alors, gravement, comme s'il remplissait un rite sacré, M^e Pérignon, à l'aide d'une cuillère de vermeil, introduisit quelques gouttes de vin d'Ay dans la bouche du bébé. Celui-ci, surpris, esquissa d'abord une légère grimace, mais bientôt, d'un air heureux, il passa avec conviction sa petite langue sur ses lèvres roses.

Ce fut, chez ces braves Champenois, si attachés à leur terroir, une véritable explosion de joie.

— Il aime « notre vin », s'écrièrent-ils d'une seule voix; ce sera, lui aussi, un connaisseur!

Ils ne croyaient pas si bien dire...

Vingt ans plus tard, le petit Pierre Pérignon faisait profession en l'abbaye bénédictine de Saint-Vannes-de-Verdun. Quelques années après, il partait, pour remplir à Hautvillers la charge de cellérier du couvent, qu'il devait conserver jusqu'à sa mort.

C'était donc lui qui devait prendre soin du vignoble qui assurait l'existence matérielle des religieux et il s'attacha passionnément à son œuvre.

Gâce à de longues et patientes recherches, Dom Pérignon découvrit le merveilleux secret « qui fit mousser le Champagne. » C'est encore à lui qu'on doit l'usage du bouchon de liège.

Travailleur infatigable, il cherchait sans cesse des perfectionnements à ses méthodes pour la culture de la vigne et la fabrica-

tion du vin; aussi, lorsqu'il mourut, aveugle, le 14 septembre 1715, ce fut un deuil immense, non seulement pour la Champagne, mais pour la France entière, à laquelle il laissait, grâce à son labeur acharné, une source de richesse inépuisable.

Sur la simple plaque d'ardoise qui, dans l'église abbatiale d'Hautvillers, recouvre ses restes mortels, on peut lire cette modeste inscription :

« Ici repose Dom Pérignon, pendant quarante-sept années cellérier dans ce monastère, qui, après avoir administré les biens de notre communauté avec un soin digne de tout éloge, plein de vertus, et en première ligne d'un amour paternel envers les pauvres, décéda dans la soixante-septième année de son âge, en 1715. »

De cette épitaphe obscure, le saint homme se fut assurément contenté; il n'en reste pas moins que le petit enfant, consacré, le 5 janvier 1639, à Notre-Dame-des-Vignerons, fut, non seulement un bon serviteur de Dieu, mais un très grand serviteur de son pays.

Champagne! Roi des vins et vin des rois. Champagne, ami inséparable des heures heureuses, Champagne qui contiens dans ta sève pétillante, avec tout l'esprit de la France, toute la joie de vivre, mieux que n'importe quel hommage, tu racontes à l'univers la gloire de Dom Pérignon!

Madeleine BIE.

(Les Veillées des Chaumières.)

Notre réunion gastronomique de demain aura donc lieu à l'AUBERGE DE BOUVIGNES à BOUVIGNES-SUR-MEUSE.

Nous apprenons en dernière heure que cette réunion sera honorée de la présence de :

Monsieur le Sénateur Léon SASSERATH, ancien Bourgmestre de la Ville de Dinant;

Monsieur Marcel SEGHIN, Echevin des Finances et du Tourisme;

Monsieur GERARD, Commissaire d'arrondissement de la Ville de Dinant.

Avant le déjeuner, Monsieur GERARD aura l'amabilité de piloter nos Membres pour leur faire visiter les curiosités de la région et de les recevoir ensuite à la Maison Communale.

D'avance toute notre gratitude à ces hautes personnalités.



Les apparences sont souvent trompeuses

Nul plus que le commerçant n'a l'occasion de le constater. Aussi ferait-il bien d'accueillir avec tous les égards dus, toute personne qui entre dans son Hôtel, aussi modeste, aussi humble que soit son apparence. On ne sait jamais le « chic » client qu'elle cache.

Le client est avant tout un hôte. Et il s'agit de le recevoir comme tel, c'est-à-dire de lui rendre le séjour chez vous aussi agréable que possible. Vous serez le premier à en récolter les bénéfices.

'S.

Un sourire peut-il être inopportun ?

Oui, et plus souvent que l'on ne pourrait le croire. Nous avons certainement déjà tous été froissés par des vendeurs dont le sourire, au moment et dans le lieu donnés, ressemblait plutôt à un ricanement, à une insupportable familiarité qu'à autre chose.

Son but étant de mettre le client à l'aise, de le rendre de bonne humeur, il faut lui donner cette nuance d'amabilité, de disposition à SERVIR qui automatiquement engendreront chez votre interlocuteur le désir de vous rendre la pareille.

Voici, selon un habile observateur, les sourires qu'il faut éviter dans les rapports avec la clientèle :

1. *Le sourire compatissant*, lorsque le client réclame un plat, un vin moins cher que celui qui lui est présenté.

2. *Le sourire malicieux*, lorsque le client prétend souffrir de l'estomac.

3. *Le sourire sarcastique*, lorsque le client veut faire preuve de compétence.

4. *Le sourire artificiel* de celui qui s'imagine qu'un ricanement perpétuel est le comble de l'art.

5. *Le sourire ennuyé*, lorsque le client vous entretient de ses affaires de famille.

6. *Le sourire désespéré*, lorsque le client, après un temps d'hésitation n'a pas encore fixé son choix.

'S.

Le meilleur conseil

Le meilleur conseil que l'on puisse donner à quelqu'un est : « Tâchez de plaire au client ». Et ce conseil est également valable et pour tous les travailleurs sur toutes les marches de l'échelle sociale. Qu'il s'agisse d'un kiosque à journaux ou d'une entreprise mondiale, les clients contents constituent le plus sûr fondement de l'affaire.

Demandez une
"VIEILLE CURE"

Le Printemps est dans l'air... et les Vacances de Pâques sont là...

Alors, vous allez quitter des endroits peut-être charmants, mais où vous étiez enfermés, pour vous égayer dans tous les coins de Belgique et du Grand-Duché. Vous avez alors besoin d'adresses où vous pourrez avoir une bonne table et de bons vins. C'est le moment d'acheter ce petit livret dont il vous est parlé ci-dessous.



GUIDE GOURMAND & Carte Gastronomique

sous la présidence d'honneur de
CURNONSKY

Prince élu des gastronomes

et la collaboration de

Jacques SOUHAMI

Commandeur de l'Ordre des Chevaliers
du Tastevin.

Ce volume de 72 pages en deux couleurs est indispensable à tous les touristes, car il donne la liste des 950 meilleurs hôtels et restaurateurs de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg. Il est complété d'une Grande Carte Gastronomique en couleurs, indiquant les « étapes » recommandées et les bonnes routes pour y accéder. Cette sélection est réputée parce qu'elle est faite par des amateurs de bonne chère et de bons vins qui ne tiennent compte que du mérite gastronomique. Ce sont de fins connaisseurs qui vous guident. Les plus fines bouches du pays l'utilisent et en ont chaleureusement félicité les auteurs.

Prix de vente : 10 francs.

Dans les bonnes librairies, kiosques, bons restaurants, hôtels, et au Secrétariat du Club des Gastronomes, 83, rue Royale, à Bruxelles.

SAVEZ-VOUS QUE...?...

...le pessimiste ne vas pas loin : il s'use et fatigue les autres?...

...Jean DUNOIS, surnommé le Bâtard d'Orléans, fils naturel de Louis d'Orléans, frère de Charles VI, et compagnon de Jeanne d'Arc, fut un des propriétaires des grandes vignes de Mouton, situées à Pauillac (Gironde), au cœur du Médoc?...

...la bonne humeur est la vertu qu'apprécient le plus ceux que nous côtoyons?

...sous Louis XV, la baronnie de Mouton fut divisée en deux domaines distincts qui, maintenant encore, constituent un ensemble unique, chef d'œuvre des vignes de France?...

...l'habitude d'aller au fond des choses, nous place au-dessus des autres?...

...ces deux grands crûs classés, qui portent les noms de Château Mouton Rothschild et Château Mouton d'Armailhacq, ont une production complètement séparée?

...il faut étudier pour connaître, connaître pour aimer, aimer pour réussir?

...les vignes du beau domaine du Château Mouton d'Armailhacq sont contiguës à celles de Mouton Rothschild? Que ce grand crû classé n'a pas une position aussi élevée que celle de son grand voisin, mais qu'il réunit un ensemble de qualités telles qu'en bien des cas, il jouit auprès des connaisseurs d'une faveur presque égale à celle de Mouton Rothschild...?

...le sourire est l'ennemi naturel de la mauvaise humeur?...

...le Baron Philippe de Rothschild préside maintenant aux destinées du Château Mouton d'Armailhacq et que grâce aux mesures sévères de réduction et de sélection du vignoble et aux soins méticuleux apportés à la vinification, Château Mouton d'Armailhacq est désormais promu au rang de crû exceptionnel?...

...c'est l'emploi du temps qui compte et non pas la longueur du temps?...

...aujourd'hui comme depuis des siècles les noms glorieux de Château Mouton Rothschild et Château Mouton d'Armailhacq figurent à la place d'honneur sur les tarifs de tous les négociants de Bordeaux?...

...les vins de Mouton Cadet « Sélection Rothschild » sont de grands vins garantis par Château Mouton Rothschild et Château Mouton d'Armailhacq?... qu'ils sont obtenus par une association heureuse des vins de ces deux grands crûs avec des vins récoltés dans leur voisinage immédiat?...

...qu'importe l'intention si l'action ne suit pas immédiatement?

...la sélection et le traitement de ces vins sont faits, sous le contrôle du Baron de Rothschild, par le Maître de Chais des Châteaux Mouton Rothschild et Château Mouton d'Armailhacq et que les méthodes séculaires qui ont fait la gloire de ces deux grands crûs classés sont également appliquées aux vins de Mouton Cadet « Sélection Rothschild »...?



*Quelques notes sur
notre Délégué Général
en France*

M. Willems de LERIA

Il y aura vingt-cinq ans au mois de novembre — un quart de siècle, quel bail, que notre ami Willems de Leria habite la France.

Et il y aura vingt ans l'an prochain qu'il a débuté dans le journalisme comme correspondant à Paris du journal anversois, actuellement disparu, le « Neptune ».

Il a collaboré successivement à l'« Action Nationale » de Pierre Nothomb, au « XX^e Siècle » (du temps de l'abbé Wallez), à divers autres organes belges et continue depuis ces dernières années ses correspondances à l'« Etoile Belge » et surtout au « Matin » d'Anvers.

Pendant six ans, M. Willems de Leria a été, à Paris, le Président de l'Association de Journalistes Etrangers.

Il s'est fait connaître également comme conférencier et depuis quelques années, le « Matin » d'Anvers et « L'Etoile Belge » de Bruxelles, ont présenté au public ses romans policiers et d'aventures : « La Morte du Manoir », « Le Crime sans Meurtrier », « La Mort Cramoisie » qui ont remporté le plus vif succès auprès des lecteurs de ces grands quotidiens.

Depuis quelques années également, M. Willems de Leria, fervent admirateur de l'art culinaire français, grand propagandiste pour le tourisme en France — et plus spécialement pour la Bretagne, qui est son séjour chaque année pendant trois mois et dont les merveilles et les mérites ne sont, à son avis, pas assez connus. M. Willems de Leria est entré en rapport avec les plus éminents gastronomes français et, depuis, il est le Secrétaire Général du « Club des Gourmets de l'Ecu », dont Curnonsky est le Président d'Honneur. M. Willems de Leria a été reçu récemment comme Chevalier du Tastevin et sera intronisé en mai prochain à Nuits Saint-Georges. Voici ci-contre sa photo.

Nous avons eu un jour la curiosité de demander à notre ami l'explication de son nom. De même qu'il nous donna l'explication du pseudonyme de Curnonsky à notre dîner du 12 novembre der-

nier à Bruxelles, il s'exprima en ces termes en ce qui le concerne :

« Mon nom est Maurice Willems, nom purement flamand (je suis né à Anvers il y a 46 ans). Mais, en France, au lendemain de la guerre, tout le monde comprenait Wilhelm, ce qui avait le don de me... vexer. De plus, je n'ai jamais trouvé au téléphone une employée fichue d'en sortir quand je lui épelais mon nom. Or, ma mère était née van Leries, vieille famille anversoise, et ceci me donna l'idée de faire ce qu'on appelle une métonomiasie. Je fis donc de « van Leries »... de Leria, et sans renoncer à mon véritable patronyme, j'y ajoutai ces syllabes de prononciation tout à fait facile. Et voilà. Depuis on m'appelle : Leria, ce qui est à la portée de tout le monde. »

Notre ami Willems de Leria s'est marié à Paris en 1922. Il a épousé une Lorraine et s'est d'autant plus complètement francisé et identifié avec sa belle famille française que la sœur de sa femme a épousé l'écrivain connu de tous les Belges, Jean d'Agraves, dont tous les romans chantent la France, la mer, la marine française, le passé glorieux de la France, le devoir.

Nous espérons que notre ami et Délégué Général pour la France, Willems de Leria, nous donnera à l'occasion, une de ses brillantes chroniques.

René H. ANDRE.

De la manière de déguster

Un jour M. de Talleyrand donnait un dîner. On servit une admirable fine champagne. Voyant la manière dont son interlocuteur la dégustait, M. de Talleyrand, grand gourmet, ne put, malgré sa haute courtoisie, retenir une exclamation. L'invité comprit qu'il avait évidemment commis une infraction.

— Qu'ai-je fait, Monseigneur?

— Eh bien, Monsieur, puisque vous me le demandez, laissez-moi vous dire qu'une fine Champagne de cet âge et de cette qualité mérite d'être appréciée.

— Sans doute, Monseigneur, mais je ne suis qu'un profane.

— Eh bien, Monsieur, on peut apprendre.

— Avec joie, Monseigneur. Daignez-vous me donner les premiers rudiments?

— Volontiers, répondit Talleyrand. Ainsi, on prend son verre au creux de la main, on le réchauffe, on l'agite en lui donnant une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Alors, on le porte à ses narines, on le respire.

— Et puis, Monseigneur?

— Et puis, Monsieur, on pose son verre, et on en parle.



RECETTES AU PORTO

« L'Institut du Vin de Porto », organisme de l'Etat Portugais, vient d'éditer un charmant opuscule intitulé « Le Porto et la Bonne Chère ». Cet Institut a autorisé notre vice-président, M. Jacques Souhami, membre de la « Casa de Portugal » d'indiquer dans notre organe les recettes des ENTREMETS recommandées dans ce volume. Nous continuons donc ici leur insertion.

LA GELEE AU PORTO. — Préparer un sirop avec de l'eau, du sucre et de la vanille; faire cuire 3 minutes, faire refroidir; ajouter de la gélatine dissoute au bain-marie dans de l'eau et passée dans un linge; parfumer avec du vin de Porto.

On peut garnir la gelée avec des fraises ou avec une macédoine de fruits comprenant : fraises, framboises, groseilles, cassis, cerises, amandes fraîches, pêches en morceaux, abricots en morceaux. On tient toujours sur glace jusqu'au moment de servir.

LES COUPES AU PORTO. — Faire une glace au citron avec de la crème fouettée; la placer dans les coupes, la recouvrir de fraises des bois macérées dans du vin de Porto; arroser avec de la purée de framboises.

LE SORBET AU PORTO. — Faire un sirop avec de l'eau et du sucre, refroidir, ajouter du vin de Porto, du jus de citron et vérifier que le sirop pèse 16 degrés. S'il pèse plus, ajouter de l'eau; s'il pèse moins, ajouter du sucre. Verser dans une sorbetière; faire congeler; ajouter des blancs d'œufs battus en neige et additionnés de sucre. Dresser dans des verres à sorbets jusqu'aux trois-quarts; mettre une cuillerée à soupe de vin de Porto.

LE PUNCH A LA PORTUGAISE. — Faire un sirop à 20 degrés, mettre du zeste de citron et d'orange, du jus de citron et d'orange et du vin de Porto pour ramener le sirop à 16 degrés; faire glacer, ajouter des blancs d'œufs battus en neige et additionnés de sucre. Servir dans des verres à sorbets; arroser avec une cuillère de vin de Porto.

COCKTAIL AU PORTO. — Broyer un jaune d'œuf avec deux cuillerées à café de sucre; délayer avec une cuillerée à soupe d'eau, deux cuillerées à soupe de Porto et une cuillerée de Cognac; ajouter une cuillerée de glace pilée. Agiter au shaker.



Courrier des Grands Clubs



ACADEMIE DES PSYCHOLOGUES DU GOUT.



Le centième diner de la Compagnie : 21 février.

Ce fut une grande solennité gastronomique! Cette fameuse compagnie, qui vient d'entrer dans sa dix-septième année se réunissait pour la CENTIEME fois. Et ce dîner de centième, organisé par le Grand Argentier du Club, Ivan Loiseau et par l'Ambassadeur du Chili, M. Aoustin Edwards, fut servi au restaurant Laurent, avenue Gabriel, sous les auspices du grand traiteur Henri Sécheresse, Directeur, et du parfait maître-queux Charles-Anne, le 21 février 1939.

M E N U

Oxtail soup.
Filets de soles Waleska
Poularde au plat chatelaine
Jambon à la gelée de champagne
Salade Mimosa
Fromages de France
Entremets Salammbô
Fruits
Café
Cognac Grande Champagne

V I N S

Vouvray nature
Chateau Cos d'Estournel 1933
Chateau Forcia (Côtes du Rhône) 1926
Champagne 1928

Le bâtonnier Fernand Payen, Chancelier de la Compagnie, prononça le discours de commémoration et le Secrétaire perpétuel Fondateur, Sailland (Curnonsky) porta un toast enthousiaste au Grand Argentier, Ivan Loiseau, Administrateur de la Compagnie Fermière de Vichy et parfait animateur et organisateur.

Parmi les quarante convives :

M. Aoustin Edwards, ambassadeur du Chili;
 M. Paul Laroche, ancien ambassadeur à Bruxelles;
 le bâtonnier Fernand Payen;
 Maître Adrien Peytel, membre du Conseil de l'Ordre;
 MM. Roger Ribière, vicomte de Priss, baron d'Aiguy (de l'Académie des Gastronomes); baron de Lissac; James de Coquet; Paul Leclercq; comte Hector de Bearn; Noble Hall; Paul Gerard West; Pierre Bellanger; Marcel Outhier; Jacques Richer; Escoffier, etc. et naturellement, Sailland dit Curnonsky et Ivan Loiseau.

LE DEJEUNER DU GRAND PERDREAU : 23 FEVRIER.

Le déjeuner mensuel, qui date des Temps préhistoriques où le franc valait vingt sous, a été fondé par Alfred Valette, le regretté directeur du Mercure de France, le romancier Louis Dumur et les deux auteurs du « Wagon des Fumeurs », de « T. S. V. P. », du « Musée des Erreurs », du « Café du Commerce » et de tant d'autres livres joviaux, c'est-à-dire, notre Président d'Honneur, Sailland (dit Curnonsky) et Wladimir Bienstock.

« Le Grand Perdreau » choisit chaque mois un restaurant différent et s'efforce de découvrir quelque bonne auberge parisienne où la cuisine soit honnête, simple et loyale et les vins de bon aloi.

Le 23 février dernier, ce fut dans un restaurant des plus démocratiques mais la parfaite cuisine bourgeoise de la Patronne enchantait tous les convives, bien qu'ils fussent treize à table, ce qui d'ailleurs leur est arrivé maintes fois sans dommages.

Cette excellente « petite boîte » qui va devenir un rendez-vous de fins gourmets est située 129, rue Saint-Dominique à l'enseigne de la « Fontaine de Mars ».

Voici le MENU du bon déjeuner qui valut au Cordon Bleu les enthousiastes félicitations des convives :

Le foie gras à la gelée de Porto
La sole pochée hollandaise
Les fonds d'artichauts maison
Le jambon du Morvan sous la cendre
Les épinards au beurre
Les pommes nouvelles rissolées
Le Brie, le Camembert, L'Olivet cendré
Le Savarin crème Chantilly
Les fruits et les « Mignardises »
Le café et l'Armagnac
Les vins furent de Cahors, de Chardonnay et de Nuits 1934.



Quand un représentant...

Quand un représentant dénigre un fournisseur, dont la bonne réputation est solidement établie comme un roc; quand la maison qu'il dénigre est votre propre fournisseur, à votre entière satisfaction, depuis de nombreuses années, que pensez-vous de ce représentant?...

Qu'il ment, évidemment, et que vous ne pouvez avoir aucune confiance ni en lui, ni aux marchandises qu'il vous présente aussi maladroitement.

Ce représentant devrait pourtant savoir : que des références sérieuses valent mieux qu'un long discours, surtout qu'un long discours de dénigrement.

ALCESTE.

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)

MA NORMANDIE

D.-J. MES,
236, Boulevard Léopold II, Bruxelles.

CELLES-GENDRON :

Hôtel-Restaurant du Centre. Tél. 63.
— Menus 25 et 35, 22 et 30. 16 ch.
Garage.

WAULSORT :

Hôtel La Pergola. Tél. Hastière 96.
— M. 18, 25. Pens. 45, 55. W.-E. 55.

PAYENNE-HOUYET :

Auberge du Grand Virage. Tél. 64.
Vue sur la Vallée. — Menus 20 et 15.
9 chambres. Garage.

Vallée de la Molignée

FALAËN :

Hôtel de la Truite d'Or. Tél. Falaën
74. — Menus 15, 30.

Ourthe et Condroz

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

HAVELANGE :

Hostellerie de la Poste (Reuliaux).
Tél. 0. — Menus 25 et 30.

MARCHE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). Tél.
l'éphone 136.

DURBUY :

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134.
Menus 20, 25. Pensions 45, 60.

HEYD-sous-Bomal :

Hôtel des Crêtes. Tél. 92. — Menus
15, 22, 50. Pens. dep. 35.

EREZEE :

Hôtel de Belle-Vue. Tél. perm. n. 2.
— Menus 15, 20. Pens. dep. 35.

RENDEUX-sur-Ourthe :

Le Pacolet, René Dubois, Restau-
rant Le Pacolet. Tél. 55. — 8 ch. eau
ch. et fr. Garage.

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. Téléphone 25.

Vallée de la Lesse

ROCHEFORT :

Hôtel Biron. Tél. 60. — Menus 30,
30 et à la carte. Pens. dep. 20.

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. Tél. Ro-
chefort 27.



LIEBIG

Adjuvant

culinaire

sans égal !

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. Tél. 2. — Menus
15, 30. Pens. 40, 70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Chez le Père Finet. Tél. Wellin 35.
Menus 15, 30 et à la carte. Truites de
la Lesse, escargots, etc. Pension 35.
W.-E. 40.

Semois et Pays Gaumais

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Restaur. Tél.
11. — Menus 20, 30. Pens. 50, 60.
W.-E. 60.

BOUILLON :

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

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Restaurant.
Tél. 11. — Menus 20, 30. Pens. 50,
60. W.-E. 60.

CHINY :

Auberge des Touristes. Tél. Floren-
ville 52.

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Taverne). 9, rou-
te d'Arlon. Tél. 253. — Menus 20, 30.
Pens. 45. W.-E. 75.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, avenue
Nothomb. Tél. 20. — Menus 15 et à
la carte. Pens. et W.-E. à forfait.

Suisse Belge

BERDORF (Grand-Duché) :

Grand Hôtel Scharf. Tél. Echter-
nach 179. — Menus 12, 15, 18. Pens.
38, 50. W.-E. 50, 55.

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). Tél. 78. — Me-
nus 12, 25. Pension 60. W.-E. 90.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel des Ardennes. Tél. 108. —
Menus 12, 18. Pensions 45, 55.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Grand Marnier LIQVOR

11, av. Van der Elschen, Bruxelles.

EHNEN (Grand-Duché) :

Hôtel Simmer, T. Wormeldange 30.
— Menus 12, 25. Pension 45.

Suisse Luxembourgeoise

MERSCH :

Buffet de la Gare. Tél. 98. — Menus 12, 18 et à la carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gr.-Duché) :

Hôtel-Pension Welcome, av. Marie-Adélaïde. Tél. 139. — M. 12, 15, 18.

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Grand Hôtel du Mullerthal. Tél. Waldbillig 4.

VIANDEN (Grand-Duché) :

Hôtel Klopp (anc. Ensich). Tél. 10.
— Menus 12, 25. Pens. 45, 55, W.-E. 90.

WILTZ (Grand-Duché) :

Hôtel de la Gare (M. Eiffes). Tél. 81. — Menus 12, 15, 18, 20. Pens. 40 à 50. W.-E. 100 (deux j. comp.).

Vers Chimay et la Fagne

CHARLEROI :

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Marchienne. Tél. 119.86. — Menus 9, 14; avec pichet de vin 12.50, 17.50.

NIVELLES :

Hôtel-Restaurant de l'Union, 39, Grand'Place. Tél. 42. — Menu carte.

BARBENÇON :

Ma Temaine. Tél. Beaumont 92. — Prix fixe et à la carte.

VIRELLES :

Hôtel du Lac. Tél. Chimay 72. — Menu 12.50.

Vers la Cité du Doudou

MONS :

Hôtel d'Italie. M. Zonca, 15, place Léopold. Tél. 441. — Menus 15, 20 et à la carte.

SOIGNIES :

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

DEMANDEZ UN COINTREAU

LA LOUVIERE :

Hôtel-Restaurant Excelsior, 39, rue Albert 1er. Tél. 1268. — Menu fixe et à la carte. 6 Chambres.

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert). — Menu 17.50.

BINCHE :

Hôtel Haubruge, 44, Grand'Place. Tél. 178. — Menu fixe et à la carte. 8 Chambres.

Mont de l'Enclus — Tournaisis

ENGHIEN :

Hôtel du Parc (Meulemans), rue de la Station. Tél. 10. — Menus 10, 15 et à la carte. Pension 45.

Restaurant du Vieux Cèdre, M. Rigaux, Plaine des Sports. Tél. 119. — 4 Chambres. Garage.

RENAIX :

Hôtel de la Cour Royale (ex-Lison). T. 50. — Menus sem. 17, 25; dim. 25.

TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, rue Athénée. Tél. 260. — Menus sem. 17, 25; dim. 15, 20, 25. Pension 45. W.-E. 50.

BONSECOURS :

Hôtel du Grand Logis. Tél. Péruwelz 5.

Les Flandres vers l'Yser

AUDENARDE :

Hôtel de la Pomme d'Or. Tél. 56. Menus sem. 12.50, 16, 18; dim. 12.50, 16. Menu spécial 20. Pension 28, 35.

COURTRAI :

Hôtel du Damier, Grand'Place. Tél. 154. — Menus 18, 20.

Les Flandres vers Ostende

SAINT-NICOLAS-WAES :

Hôtel du Miroir (Burm frères et sœurs). Tél. 122 et 729.

SUCRE DE TIRLEMONT

BRUGES :

Albert Ier (Hôtel-Restaurant), 38, rue des Pierres. Tél. 320.80. — Menus 12.50, 17.

Grand Hôtel, rue St-Jacques. Tél. 331.14. — Menus 25, 30 et à la carte. Pension 70. W.-E. 120 (1 1/2 j.).

Osborne Hôtel, rue des Aiguilles. Tél. 322.52. — Menus 15, 22. Pens. 45. W.-E. 95.

Hôtel Verriest et Restaurant de l'Abbaye, 30-36, rue Longue. Tél. 227.64 (10 mai-10 oct.). — Menus 15, 20, 25 et carte. Pension 55. W.-E. 100 (1 1/2 jour).

OSTENDE :

La Renommée, 47, rue Longue. Téléphone 355.

Shakespeare Hotel (The), face gare Maritime. Tél. 460. — Pens. dep. 40.

MIDDELKERKE :

Hôtel Pension Select, 119, avenue de la Reine. Tél. 202. Pension dep. 50.

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Plage). Tél. Nieuport 286. — Menus 15, 20, 25. Pens. et W.-E. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, rue Royale. — Menu 20. W.-E. 50, 60.

LA PANNE :

Ma Goëlette (Pension), 18, avenue des Chaloupes. Tél. 348. Menu 20. Pension 50.

Hôtel du Parc, 30, avenue Albert Dumont. Tél. 77. — Menus 20, 22.50, 25. Pensions 50, 60.

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, avenue Van Bunnan, au Zoute. Tél. 376. Menu 15. Pens. dep. 40. W.-E. dep. 75.

Morel (Rest. - Trait.), 146, avenue Lippens. Tél. 613.01. Menus 15, 35.

FRANCE

Flandre - Artois - Picardie

AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. — Menus 18 à 25 et à la carte.

BOULOGNE-S-MER (Pas-de-Calais) :
Hostellerie Excelsior (P. Delatre), 6, rue Monsigny. — Menu 20.

SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel de France et d'Angleterre

(Hôtellerie Normande), rue E. Zola, 28 (Mulatier, ex-direct. Grand Hôtel Amiens). Tél. 20.56.

Normandie

CAEN (Calvados) :

Hôtel de la Place Royale (Diamy), place de la République. Tél. 21.57. — Menus 17, 20. Pens. 60, 70. W. 90.

LAIGLE (Orne) :

Hôtel du Dauphin (Bernard). — Menus 15, 18.

SAINT-OUEN, par Envermeu (S. Inf.)

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec, L. Chauvat.

VIRE (Calvados) :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay). — Menus 15 (cidre compris) et carte.

Bretagne

VANNES :

Hôtel Central Bretagne, Restaurant Chauchet, avenue Victor-Hugo. Tél. 207. — Menus 18, 20 et carte. Chambres 18, 40; avec bain privé 55, 65.

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). Tél. 0.03. — Menus 10 à 15 (carafon cidre compris).

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, rue du Couëdic.

Vendée - Saintonge - Poitou

POITIERS (Vienne) :

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

Côte d'Argent

BORDEAUX (Gironde) :

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijeaux (A. Foussats). Menu 14.

Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5, rue Montesquieu (J. Sicard); Carte.

Hôtellerie du Château Trompette (Béziat), rue Château-Trompette.

Royal-Gascogne (Hôtel), rue Condé (G. Brisson). Menu 25.

Pays Basque - Béarn

ASCAIN (Basses-Pyr.) :

Hostellerie Etchola (E. Fréville). Tél. 8; — Men. 16, 18. Pens. 35 à 65.



Champagne

EPERNAY (Marne) :

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons. Tél. 244. — Menu 14.

REIMS (Marne) :

Restaurant Le Lido, 171, rue Vesle. Tél. 51.33. — A la carte.

Ardennes - Lorraine

NANCY (Meurthe-et-Moselle) :

*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul Maujean), 1, rue Mazargran. — Menu 25.

Paris - Ile de France

PARIS :

Taverne des Flandres (Tournier), 8, boulevard de Denain.

Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon, 36, rue Echiquier. Tél. Prov. 17-15 ou 54-34. Repas à partir de 25.

Grand Hôtel du Printemps, 1, rue d'Isly (gare Saint-Lazare), M. Martin. Attenante à l'hôtel : Brass. d'Alsace.

LAGNY-THORIGNY (S.-et-M.) :

Hôtel Belle - Vue (G. Nicolas). — Menu 16.

Orléannais - Sologne - Touraine

AMBOISE (Indre-et-Loire) :

Auberge du Mail (Mme Brailly). — Menu 25.

BLOIS (Loir-et-Cher) :

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, rue Porte-Côté. Tél. 1-17. — Menu 24, 26. Pension 80.

CHENONCEAUX (Indre-et-Loire) :

Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux). Route Nouvelle, 76. Tél. 9. — Menus 20, 25 et carte. Pension 60. W.-E. 50.

CHINON (Indre-et-Loire) :

Le Ver Luisant (Restaurant, Salon de Thé). (Hernoud.) A l'entrée du Château. Tél. 176. — Menus 20, 25.

ORLEANS (Loiret) :

Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, rue d'Illiers, plein centre d'Orléans. Tél. 24.25. — Menu 16. Petit repas soir 13.

PITHIVIERS (Loiret) :

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

TOURS (Indre-et-Loire) :

Grand Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frères), 52, route Nouvelle, 10. — Tél. 6.84. — Menus 14, 20.

Auvergne - Cévennes

BOURBOULE (LA) (Puy-de-Dôme) :

Ville Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. Tél. 178. — Menus 15, 18. Pension 38, 45, pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme) :

Touring Hôtel (M. Milone-Villeneuve). Tél. 10. — Menus 16, 18. Pens. 25, 45; réd. pr enfants, familles nombreuses, longs séjours, cure de santé.

Languedoc - Roussillon

AULUS (Ariège) :

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

Vosges - Alsace

CONTREXEVILLE (Vosges) :

Hôtel Continental (Deman). — Menu 18. (Ouv. du 1er mai au 1er oct.)

MOOSCH (Bas-Rhin) :

Hôtel de France (Restaurant Cou-touly).

RIBEAUVILLE (Haut-Rhin) :

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

VITTEL (Vosges) :

Grand Hôtel et Restaurant du Casino (P. Raspail). — Menus 25, 30, 35.

Bourgogne - Morvan

VILLEVALLIER (Yonne) :

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tournier). — Menus 16, 18, 26. Menu (2 pers.) 90. Parc ombragé unique.

CHATILLON-s-Seine (Côte d'Or) :

Gare et Pavillon Bleu (Hôtel-Rest.) (M. Reignard, dipl. des Purs Cent. — Menu 16 à 35 et à la carte.

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre). — Menus 20, 25.

— Américaines?

— Oui.

— Je n'ai jamais servi de dîner, au champagne à des femmes seules, mais si ce sont des Américaines, je pense qu'il faut le même nombre que pour les hommes.

Le dîner eut lieu, à raison d'une bouteille par tête, mais quand arriva la pêche Melba, il n'y avait déjà plus une seule bouteille.

(Conté par Percy Noël dans « *Hotel Monthly* ».)

Une institutrice, faisant visiter un musée d'art à ses élèves, s'arrêta devant une reproduction de la fameuse statue de Rodin « Le Penseur ». Elle leur demanda ce qu'elle leur suggérerait.

« Je sais, répondit un gamin, il a été nager et il se demande où il a laissé ses vêtements. »

Le premier automobiliste. — Votre femme conduit, sans doute?

Le second automobiliste. — Non, la voiture était dans cet état-là quand je l'ai achetée d'occasion!

Impressions de M. Maurice Bedel en Grèce : « Au café, on a la chaise gratuitement. On n'est mê-

me pas forcé de consommer. Une chaise pour son derrière, une chaise pour ses jambes, et, à la rigueur, deux autres chaises pour les coudes.

Là, on attend et on rêve. Au près d'un brasero, deux garçons habitués à ne pas servir, se chauffent les mains en discutant de politique. Vous les appelez : « Garçon! ». L'un vous répond : « Ames-sos », ce qui veut dire « tout de suite », mais il ne bouge pas. Vous appelez encore. Il vous répond encore. Il ne bouge toujours pas. A la quatrième fois, vous entrez dans une violente colère. Alors, sans quitter son brasero : « Eftassa », vous dit-il. Cela veut dire : « Je suis là. Commandez... »

« Vous commandez un ouzo, sorte de boisson qui ressemble au raki et à l'anis, et comme vous avez un peu faim, vous demandez quelque chose avec.

« — Un ouzo komplé? précisez le garçon.

« — C'est ça. Un ouzo comp'et.

« Au bout de dix minutes, il vous apporte un verre minuscule, et, auprès du verre, une toute petite soucoupe, avec une rondelle de pain d'un centimètre carré sur laquelle est posé le quart d'un anchois. C'est l'« ouzo komplé »...

Achetez, répandez le « GUIDE GOURMAND » et sa Carte Gastronomique de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg, 950 bonnes adresses où la chère est de première qualité. En vente dans toutes les bonnes librairies, les bons hôtels et au secrétariat général du Club des Gastronomes, 83, rue Royale à Bruxelles.

Pour vos VOYAGES
individuels ou en groupes
adressez-vous à

**TOURISME ET
GASTRONOMIE**

83, rue Royale - BRUXELLES
Téléphone : 17.19.57

" FLORIDA "

Reine des condiments
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
SOCIÉTÉ FLORIDA
LA VILLA (Marne-France)

Représentant pour la Belgique et le Luxembourg:
Gustave FIVÉ
89, rue Ten Bosch - BRUXELLES
Téléphone : 44. 91. 63



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

H. OTS

1a, rue des Fabriques
Tél. 12.36.24 - 12.61.63



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 Sleenckx

« JE BOIS DES ÉTOILES ! »



...s'exclamait en 1688, en levant vers le ciel sa première coupe de champagne, **DOM PERIGNON** glorifiant sa découverte !

Avez-vous aussi des « étoiles » en réserve chez vous ?

Aux fêtes, aux anniversaires, aux naissances, etc... A tous les événements heureux de votre vie, des étoiles en bouteilles doivent orner votre table. Aux repas d'amis, repas de chasse, comment exprimer votre joie de vivre sans champagne ? Entrechoquer les coupes pleines de ce vin d'or pétillant et généreux, est-il plus beau signe de gaieté, de bonheur ?

.. Cher ? Mais non ! le « **DOYEN Carte Blanche** » coûte 29 frs 50 la bouteille !

Mais cela, seul **DOYEN** peut le faire puisqu'il est le plus important propriétaire de vignobles champenois !

.. Et 22 kilomètres de caves à Reims !

... 29 frs 50 ! Evidemment ce prix de vulgarisation est exceptionnel. Si **DOYEN** le fait temporairement c'est pour vous permettre d'apprécier sa qualité, au moins égale à celle des autres marques plus cotées.

... 29 frs 50 la bouteille et 17 frs 25 la demie ! En Brut, Sec ou Demi-sec, à votre choix. Le plus exquis et le plus sain des apéritifs, le plus délicieux des vins de dessert, le reconstituant recommandé aux malades ! **DOYEN Carte Blanche** !

... Faites un essai. Vous jugerez... puis vous en recommanderez... avant que le prix soit « réaligné », car 29 frs 50 est provisoire, je dois le répéter.

... En attendant, je lève ma coupe à votre santé !

JACQUES SOUHAMI.

Grands Vins de Champagne

DOYEN & C^{IE}
REIMS

DÉPOT : 27, Rue Laekenfeld
BRUXELLES

Téléph. 26.55.28 et 25.08.75