

B. 3572

LA BONNE TABLE



MENU

Les Réunions du Club des Gastronomes.
 Le Mayeur et son Doyen.
 Histoires de Curés.
 Retour à la qualité.
 Tenir un round de plus.
 Pourquoi repousser par principe une idée nouvelle ?
 Les six Observations de M. Henriot.
 Louange.
 Digestion.
 Le Trac.
 Vignobles d'Ourthe et d'Amblève.
 Industrie des Conserves.

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

15 AVRIL 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^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 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° 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 en groupes 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 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).

Poissons de mer et crustacés. — Expéditions rapides dans tout le pays. Maison Herman Gitsels, Minque 25, Ostende. T. 711.23; ap. 18 h. T. 771.01.

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 Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

Cognac Martell : le préféré depuis 220 ans. Georges Fourcroy et fils, 47, Cantersteen à Bruxelles (Shell Building). Tél. : 12.50.65.

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 Laekenvelde, 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, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

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 Cambré) :

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.

DREVE STE-ANNE :

Le Relais (M. R. Rucquois). — Menu 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.

CHAUMONT-GISTOUX :

Chez le Père MARIUS (M. Hulot). — Menus à prix fixe et à la carte.

La Sapinière (de Ketelaere), Tél. 75. — Menus à prix fixe et à la carte. Week-End.

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.

**VILLERS-LA-VILLE :**

Hôtel des Ruines (M. Lebon). Tél. 10 à Tilly. — Week-End et Pension. Menus à prix fixe et à la carte.

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.

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.

AMATEURS DE CHAMPIGNONS

affiliez-vous à la Société Les naturalistes Belges, 33, rue Berckmans, Bruxelles. — Cotisation : 20 francs l'an. C. C. Post. 2822.28. Bulletin mensuel, excursions, conférences, expositions.

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.

Vers la Campine Limbourgeoise ASCH :

Hôtel Mardaga. Tél. 34. — Menus 15 à 25. Pension 30, 40. W.-E. 35, 45.

LANKLAER :

Hôtel Beau Séjour. Tél. 17. — Menus 12.50, 15, 12.50, 16.50. (23 ch., eau ch. et fr.) Garage.

DIEST :

Hôtel du Progrès, L. Dellevoet-Pa-

Pas de bonne TABLE,

Pas de bonne CAVE,

Pas de bons COCKTAILS,

sans

COGNAC MARTELL



Le Préféré depuis

plus de

220 ANS

JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

quet, 25, Grand'Place. Tél. 112. — Menus 15, 20. (16 ch., eau ch. et fr.). Garage.

Route de Bruxelles à Liège**CORTENBERG :**

La Tourelle. Tél. (02) 54.05.86. — Menus 15, 20 et à la carte.

TIRLEMONT :

Nouveau Monde (Station). Tél. 20. Menus dim. 20 et 30.

Liège et environs**Plateau de Herve****TILFF (Vallée de l'Ourthe) :**

Hôtel du Casino.

LOUVEIGNE (Stinval) :

Relais Fleuri (H. R.). Tél. Louveigné 42. — Menu 25.

Fagne-Gileppe-Baraque Michel**SPA :**

Hôtel Rosette, 61, av. Reine Astrid. Tél. 92. — Menus 25-35 et carte. 35 chambres, eau ch. et fr. Garage.

SART-LEZ-SPA :

Hôtel du Pont de Belleheid. Tél. 90. — Menus 20, 25. Pension 50.

Hôtel de Sart. Tél. 65. — Menu 20.

HERBESTHAL :

Herren (Hôtel). Tél. 101. — R. 17.50. Pension 50.

VERVIERS :

Restaurant Nicolas, 47, rue du Collège. Tél. 10.252. — Menus 17 et 20.

Vallées Amblève et Ourthe**LA GLEIZE :**

Les Tchéous (Hôtel-Rest.). Tél. 60. — Menus 20, 30. Pens. 50, 60. W.-E. 55, 775. — Route de Spa.

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

Lorsque paraîtront ces lignes, notre déjeuner de ce jour à Rendeux-sur-Ourthe, chez notre confrère René Dubois, restaurant du Pacolet, sera servi aux membres qui auront participé à cette excursion gastronomique. Le menu en a été publié et nous rendrons compte de cette réunion, dans notre prochain numéro.

Le mois de Mai mettra au service de nos membres gastronomes, un copieux programme, qui, nous l'espérons, aura l'approbation et la faveur d'un nombre important de participants.

Le samedi 13 Mai, la province de la Flandre Orientale ayant été désignée pour recevoir le Club, aura lieu à Deurle que le sort a favorisé, le déjeuner mensuel. Le Rallye Saint-Christophe, qui se trouve au milieu d'un site particulièrement charmant au bord de la Lys, accueillera donc les membres qui viendront y savourer un menu comprenant les spécialités culinaires régionales. Ce menu sera publié dans notre prochain numéro. Le prix de ce déjeuner sera, comme toujours, de 75 fr., vins et service compris.

Pour les fêtes de Pentecôte, un programme comportant les trois jours de fête et qui sera une surprise gastronomique, est en voie d'élaboration. Nous pouvons déjà annoncer que notre Club participera officiellement à la Semaine du Poisson et notre délégation sera conduite par notre président d'honneur Curnonsky, accompagné de notre délégué général en France, comme il avait été prévu à notre caravane-surprise de Pâques. Pour cette manifestation, comme pour la précédente, des détails seront donnés dans notre prochain numéro.

Enfin, au mois de Juin, Liège, qui suit dans l'ordre de succes-

sion des provinces visitées, sera l'occasion d'une courte visite à l'Exposition de l'Eau, avant le déjeuner mensuel dont le lieu sera fixé par le sort incessamment.

Certains de nos membres sont toujours absents de ces réunions. Le comité serait heureux de les y voir participer. L'atmosphère qu'ils y trouveraient les inciterait à venir souvent, si pas à chacune de ces réunions.

Inscrivez-vous ou renseignez-vous au secrétariat général qui se tient à la disposition de tous nos confrères.

René H. ANDRE.
Secrétaire général.

Le Mayor et son Doyen

Une ville hospitalière possédait, il y a peu de temps encore, un Mayor comme on n'en fait plus, et un Doyen de modèle plutôt périmé.

L'un, de droite par profession, l'autre, de gauche, bien par hasard, mais bien faits pour s'entendre, car pour juger le vin et jauger leurs caves, ils se valaient, ce qui n'est pas peu dire.

Or, donc un jour, le Doyen songeant à obtenir quelque condescendance de la commune, convia le Mayor, et tacitement entre eux, s'ouvrit une jôûte au bourgogne...

A dix-sept reprises, — vous m'entendez, je n'en n'oublie pas une, — le Doyen se pencha vers sa « chambrade », où la pacifique chambertine tendait le col à l'exécution.

La nuit, de longtemps, était tombée sur la cité. Lassés de leur effort, les deux compères, — j'allais dire : copères, mais je les trahirais, — décident de se séparer.

Hospitalier mais titubant, le Doyen aide le Mayor à revêtir sa houppelande.

Longuement, sur le seuil, ils se tiennent les paumes, et sont, à se quitter, plus lents que pour se joindre.

A la fin, cependant, cordial, mais résolu, le Doyen, d'un poing ferme, bourre, du bon Mayor, l'échine chancelante :

« Mayor, dit-il en conclusion, vous êtes un homme, je vous estime ». Et, pensant, aussitôt à l'élection prochaine : « Mais d'ici moins d'un an, je vous bouterai dehors ! »

Et ravi, — mais ceci l'histoire le tait, — le Doyen oublie de refermer à clef la porte du presbytère, tandis qu'au beau milieu de la place, la lune ouvrant tout rond son grand œil ironique, le Mayor ratant son pas, à même le pavé, de tout son long, s'étale.

Jacques du HARNOIS,
Sénateur (suppléant) du Département
de la Gueulle.

Histoires de Curés

Bons vins et curés, deux rimes inévitables, comme, on le verra plus loin, mais par accident, doyen et maieur.

Alors, il vous en faut des histoires de curés ?...

Celle-ci, de ce pauvre desservant, ravi d'être une fois par mois l'hôte du châtelain, de l'endroit. Fête pour son gaster, bourré à l'accoutumée de fèves et d'eau claire.

Le potage achevé, il affirme :

« Avec ça, on boit un bon coup de vin ». Et houp... le coup du docteur.

A l'entrée, même ritournelle, qui pour le rôti se renouvelle, et, ce n'est point surprise ici, au fromage se retrouve aussi.

« Mais, Monsieur le Curé, — dit, du châtelain, la fillette, curieuse comme fut jadis la mère Eve, — mais avec quoi, ne boit-on point de vin ? »

« Avec de l'eau, mon enfant », sentencia le bon abbé qui disait vrai...

* * *

Et puis, cette autre, que je vous garantis authentique.

Une école ménagère invite à sa dégustation de fin d'année, de solennels messieurs, membres du bureau administratif.

L'un d'eux, dans le civil, pourvoyeur des bonnes caves de l'endroit, a, pour aider la directrice, fait porter au local, quelques flacons choisis.

Et, dans un verre minuscule, un bourgogne de bonne venue, précieusement est décanté.

« Goutez-ça », dit le maire, à son voisin une crème de prêtre, chargé du cours de religion. « Goutez-ça, Monsieur l'Abbé, c'est un nectar ! »

Et l'abbé, avec componction, flaire et hume le breuvage de choix :

« Un hectare, dites-vous, que n'est-il hectolitre... »

J. D. H.



Retour à la qualité

« Quel est celui qui, le premier, a lancé l'idée que le prix est tout dans la vente et que le public tient pour quantité négligeable la qualité ou le service ? », écrit M. L. Anssen, grand businessman américain.

« Toutes les entreprises sérieuses et solides créées en Amérique, dans la grande époque, durent leur succès aux deux facteurs : QUALITE et SERVICE.

» Si les produits américains ont pu percer sur tant de marchés étrangers, c'est uniquement grâce à leur qualité et aux perfectionnements que les producteurs y apportaient sans cesse. Qu'est-ce qui autorise certains gens aujourd'hui à dire que la qualité ne compte plus ? Cette affirmation fictive ne serait-elle pas plutôt l'unique argument de vente de la contrefaçon ?

» Il est temps de revenir aux principes fondamentaux de notre industrie, de dénoncer la « camelote » comme telle et d'oublier les chimères des temps de crise.

» Mais, entendons-nous. Par qualité, on ne doit pas entendre les articles de luxe à prix exceptionnellement élevés, mais la bonne marchandise courante, destinée à offrir au consommateur une valeur certaine et une garantie de bon usage.

» Il faut remettre la qualité à l'honneur. C'est elle qui doit, avant tout, être prônée comme facteur de vente.

» C'est en lui restituant les prérogatives qui lui appartiennent qu'on travaillera vraiment à la renaissance du pays et qu'on donnera l'essor à une prospérité réelle. »

Cet article, cueilli dans la grande revue américaine « Offices Appliances », correspond aux principes des Etablissements Jems's dont la devise est : « ...de la qualité, seule, je puis m'accommoder », suivant le grand gastronome Brillat-Savarin.

Non seulement, leurs clients reçoivent une valeur certaine et toute garantie de grande origine, mais encore ils obtiennent en échange de leur argent des grands vins de luxe à des prix exceptionnellement bas.



Tenir un round de plus

Tout le monde sait que Jim Corbett fut le meilleur boxeur amateur qui soit jamais descendu sur le ring. Il passa maître dans l'art de l'auto-défense.

Dans sa biographie, Corbett nous fait remarquer qu'en fait d'équipement, tous les boxeurs possèdent le même : deux bras, deux jambes, une tête et un corps. Aussi savants soient-ils, les coups que peut porter un boxeur sont peu nombreux — pas plus de vingt en tout.

Quel est alors le secret grâce auquel un homme devient champion ? Voici la réponse de Corbett : « Tenir un round de plus ». Et voici ses recommandations :

« lorsque brisées de fatigue, vos jambes ploieront sous le poids du corps, que vous pourrez à peine vous traîner jusqu'au centre du ring :

tenez un round de plus...

« lorsque vos bras meurtris vous refuseront tout service :

tenez un round de plus...

« lorsque courbaturé et hors d'haleine, le nez saignant et les lèvres tuméfiées, vous n'aurez qu'une envie, celle de vous étendre sur-le-champ et dormir pour que tout finisse :

tenez un round de plus...

« et dites-vous bien que l'homme qui tient un round de plus n'est jamais vaincu ! »

Corbett avait mis en pratique ce qu'il prêchait : lors de son premier combat, il gagna au vingt-huitième round seulement. Et c'est ce qui le classa.

Il en est de même dans tous les combats de la vie : il s'agit toujours de tenir un round de plus !

Nous aurions tous intérêt à graver cette devise chez nous, dans un endroit bien en vue : peut-être nous souviendrions-nous ainsi qu'un « dégonfle » ne gagne jamais et qu'un gagnant ne se « dégonfle » jamais.



Où peut-on être mieux,
Où peut-on être mieux,
Qu'au sein de sa famille.
Tout est content, tout est heureux,
Le cœur, les yeux,
Le cœur, les yeux,
Chantons, aimons,
Chantons, aimons,
Comme nos bons aïeux,
Comme nos bons aïeux,
Comme nos bons aïeux.

Pourquoi repousser par principe une idée nouvelle ?

Pierre-Simon GIRARD, diplômé de l'Académie des Sciences, en 1790, pour un travail sur les écluses, ingénieur en chef et directeur des Travaux publics de l'Armée d'Égypte, directeur des travaux pour l'adduction des eaux de l'Ourcq, à Paris, en 1808, disait que c'était de la folie de croire que l'on pourrait distribuer l'eau à tous les étages des maisons particulières : il jugeait probablement que rien ne pourrait jamais remplacer les porteurs d'eau !

Quant aux chemins de fer, en 1835, il affirmait nettement que la traction par des locomotives, ne remplacerait jamais la traction animale. « Tout au plus dans les mines de charbon », disait-il, « l'emploi des locomotives serait-il appréciable ».

Où en serions-nous s'il ne s'était, heureusement, trouvé en tout temps, à côté des sceptiques et des critiques, des esprits ennemis de la routine et ouverts au progrès ?

●

L'importance de son stock de grande origine; la puissance de ses moyens d'action; une organisation commerciale unique, ont fait du Champagne Doyen le pionnier d'une nouvelle conception : diffuser à des prix accessibles à tous, les plus grands vins de Champagne.

●

« Quand rien ne va plus, je vais sur la route contempler le travail du casseur de pierres. Cent fois, il frappe le roc sans paraître l'entailler lorsqu'au 101^{me} coup, le roc se fend en deux. Et je sais que ce résultat n'est pas l'œuvre de ce dernier coup, mais de tous ceux qui l'ont précédé. »

Jacob Riis.

●

Les six Observations de Monsieur Henriot.

- I. — Ceux qui critiquent le Champagne, sont-ils sûrs d'en avoir jamais bu de bon ?
Il y a d'excellents et de mauvais champagnes.
Pourquoi ? Comment les discerner ?
- II. — L'accord du climat, du sol et du cépage font du champagne le vin unique au monde.
Il y a trois grandes côtes en Champagne :
 - 1) Raisins noirs de Reims : Verzenay, Verzy.
 - 2) Raisins noirs de la Marne : de Trépail à Ay.
 - 3) Raisins blancs : Cramant, Avize, Mesnil-Oger.
 Les vignobles du Champagne Henriot de Reims, fondés en 1808, y sont exclusivement répartis.
- III. — Les grands crus champenois se complètent.
Une grande bouteille est un élégant ensemble.
La côte de Marne en fournit l'étoffe, la « côte blanche » la dentelle, celle de Reims le soutien.

- Le Champagne Henriot, en ses domaines judicieusement répartis, réalise cet ensemble idéal.
- IV. — Le Champagne est doux ou demi-séc (très sucré), sec (sucré), extra-sec ou brut (non sucré). C'est l'affaire de préférence, non de qualité. Au cours du repas, le Champagne brut, Le demi-sec, parce qu'il est sucré, au dessert. C'est la gamme du Champagne Henriot, Reims. Attention ! Un « brut » de qualité est harmonieux, un vin brutal, « aigre » est sûrement mauvais. Actuellement, le « Souverain 1928 » Henriot est le vin le plus brut, le plus réussi du marché.
- V. — Un grand Champagne se boit frais (8° C. environ) ; le glacer est une erreur ; le froid engourdit le palais et masque la qualité. Frapper le vin, c'est dissimuler ses tares. La coupe, oh ! hérésie, disperse le parfum, abaisse un grand vin au niveau du médiocre. Le Champagne Henriot, comme les grands vins de Bordeaux et de Bourgogne, doit se boire dans des cristaux profonds et étroits.
- VI. — On juge un grand Champagne au goût, à son parfum subtil (fleur de vigne), à sa couleur vert pâle (« blanc de blanc »). Mousse généreuse et fine prouve luxe de préparation et lente maturation en caves profondes. Récolté en un domaine exceptionnel, préparé en ses vastes caves Gallo-Romaines de Reims, le Champagne Henriot, fondé en 1808, réalise l'idéal.



Le sénateur de la Gueulle, vous savez, Jacques du Harnois, ayant déjeuné dernièrement chez Leyman, lui a laissé, ès livre d'or, la pièce suivante :

LOUANGE.

Les hors-d'œuvre en troupeaux, la grillade impeccable
 Et, des vins de grand choix, la gamme délectable
 Y songez-vous LEYMAN ? Après ce Balthazar
 Me demander six vers... Je n'en tiens point bazar.
 A moins de trouver bon que ma rime indigente
 Ne dise, en trébuchant, que, chez vous, tout enchante...
 Le Nuits St-Georges « Clos Arlot »
 a aidé l'inspiration.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

DIGESTION

A petits coups j'achève un excellent café,
 Et d'un doigt de cognac détergeant l'œsophage,
 Je digère, plongé dans l'odorant nuage
 Qui s'exhale des plis d'un havane étoffé.
 Décidément, le chef a partout triomphé.
 Des hors-d'œuvre au rôti, du poisson au fromage,
 Pas un seul plat qui n'ait reçu mon double hommage;
 Toi, surtout, sein fécond du dindonneau truffé.
 Dans le fauteuil berceur où mes vertus chancellent,
 Des hoquets innocents tour à tour me rappellent
 Tantôt la bisque rose et tantôt les foie gras.
 Les yeux mi-clos j'entame un rêve bucolique
 Mais quel est ce parfum soudain et magnifique ?
 La truffe a murmuré : « C'est moi... ne le dis pas... »

Des « Sonnets du Docteur »,
 par le Dr Camuset.

LE SENS DES AFFAIRES.

Un vieux pharmacien, d'origine israélite, attend sur son lit de mort le moment prochain de retrouver ses aïeux dans le sein d'Abraham.

Ses quatre enfants l'entourent, ainsi que sa femme, venus pour recevoir l'adieu suprême. Le mourant, l'œil éteint, demande avec quelque anxiété :

- Sarah, es-tu là ?
- Oui, père, répond l'aînée.
- Et toi, Elie, tu es là ?
- Je suis là, père.
- Et Lévy ?
- Oui, père.
- Et Bernard ?
- Je suis là.
- Rebecca aussi ?
- Moi aussi, répond tristement l'épouse... tout le monde est là !
- Mais alors ?... qui est-ce qui garde la pharmacie ?...

BYRRH

LE TRAC



COMMENT SE MAITRISER.

Voici quelques conseils destinés, sinon à guérir de cette peur, du moins à ne pas lui permettre de mettre son emprise sur vous :

1. Evitez la grande fatigue. De temps en temps, oubliez complètement que vous vivez dans un monde civilisé et réfugiez-vous dans un coin solitaire, campagne ou mer, où vous soignerez vos nerfs;

2. Devant vos difficultés, prenez toujours une décision; si elle est bonne, tant mieux, mais souvenez-vous qu'une mauvaise décision est encore meilleure que le doute, l'indécision ou l'inaction;

3. Soyez ambitieux, sans l'être exagérément. Vous pouvez surdévelopper vos projets et essayer un échec, tout comme un homme d'affaires risque, en « enflant » ses affaires, d'aboutir à la banqueroute;

4. Prenez soin de votre santé, mais souvenez-vous que votre santé physique est étroitement liée à votre santé morale et que si vous avez la sagesse d'éviter les inquiétudes inutiles, votre moral s'en trouvera fort bien, et vous ne subirez plus le poids de votre corps;

5. Evitez les détails superflus, qui compliquent la vie et vous usent inutilement;

6. Conserver un esprit sain et vous aurez un corps sain;

7. Enfin, devenez Jemssiste.



UNE QUESTION.

Pouvez-vous citer l'exemple d'un homme, aussi intelligent, aussi doué qu'il fût, qui ait réussi sans effort, sans un effort dur et soutenu ? Cela n'existe pas !

Qu'importe que vous soyez capable de créer un chef-d'œuvre, qu'importent les trésors que contient votre cerveau, qu'importe la fertilité de la terre, si les mains, la tête, restent inactifs et si leurs productions ne voient jamais le jour. Sans travail, le talent et l'intelligence sont comme s'ils n'existaient pas !

Les savants ont fait, depuis les origines du monde, bien des découvertes, mais aucun n'a encore trouvé le moyen de nous dispenser du travail !

qualité, et ont un goût de terroir très prononcé; mais, dans les bonnes années, ceux de Huy tiennent le milieu entre les vins de Champagne et le petit Bourgogne. Ils ne se conservent en général que peu d'années, mais il y a des exceptions à faire. Ils entrent dans le commerce dès la première année, et ils se consomment en entier sur les lieux. Le produit est très inconstant, soit pour ce que les chaleurs sont insuffisantes pour amener le raisin à maturité, ou que les gelées du printemps sont trop tardives, ou celles d'automne trop précoces. Il n'est pas rare de voir une continuité d'années pendant lesquelles les vigneron ne peuvent obtenir aucune récolte.

» Le produit d'une année moyenne sur sept est de 45 à 50 pots par verge (435 c 94); le prix moyen est de 25 1/2 cents le pot. Les frais d'entretien et de culture s'élèvent très haut, de sorte que le bonier rapporte à peu près cent francs aux environs de Liège... »

Le « Tableau indicatif primitif des propriétaires et des propriétés foncières non bâties et bâties », dressé en application de l'Arrêté du Gouvernement de la Province du 9 novembre 1833, ne fournit, pour Aywaille, aucune spécification de vignoble; il est vrai que ce manuscrit, dressé par les autorités communales du temps, est fruste au possible.

Dans le registre, j'ai trouvé intercalée une note intitulée « Biens communaux cultivés qui ont été endommagés par les ouragans des 4 et 5 juillet 1834 »; il y est fait mention d'un vignoble situé en Heid devant le Pont, contenant 115 v(erges) p(etites) et appartenant au sieur Gilles Lierneux. Est-ce à la suite de ce ravage que la culture de la vigne a disparu de chez nous? Il faut croire que non, puisque le Recensement agricole de 1846, publié en 1850 constate encore l'existence de 19 ares de vigne à Aywaille. Au temps de mon enfance, on pouvait encore trouver dans les ronciers limitant divers terrains en friche de la Heid devant le Pont quelques pieds de vigne retournés à l'état sauvage.

Une étude quelque peu poussée de l'histoire aurait pu, en ceci comme en bien des domaines, éviter d'infructueux et coûteux essais aux viticulteurs. Un examen approfondi des archives de l'ancien prieuré d'Aywaille permet d'affirmer qu'à aucune époque les Bénédictins de Cluny n'eurent le moindre lopin de vigne dans la région; or, ils venaient d'un pays essentiellement vinicole, et l'on peut dire qu'en matière d'agriculture, ils eurent une influence décisive sur la mise en valeur du pays d'Aywaille. Il faut donc croire qu'un élément quelconque a dû les inciter à ne pas risquer l'expérience d'acclimatement que d'autres tentèrent plus tard.

Le vin que l'on consommait dans nos régions devait durant les siècles passés nous arriver de la région rhénane d'abord, par Stavelot et l'Amblève; plus tard, à la fin du XVIIe siècle et durant le XVIIIe, l'on trouve mention de plus en plus fréquemment de vins divers, surtout de produits des crus de Champagne,

Véritables Cigares de la Havane

« C A N O »

Petits « RECREOS » 600 fr. le 100

Petits « CRETOS » 700 fr. le 100

Petits « CORONAS » 800 fr. le 100

Grands « CORONAS » 1000 fr. le 100

RISTOURNE DE 20 POUR CENT.



S'adresser au Secrétariat du Club, 83, rue Royale, Bruxelles



Véritable Rhum blanc des îles

« B A C A R D I »

Par dame-jeanne de 3 litre 1/2 90 fr. le litre.

A tout acheteur, il sera donné un livre des recettes de
Cocktail, à base de rhum blanc.

Note sur l'industrie des conserves en France

C'est en 1796, qu'un simple cuisinier-confiseur de la rue des Lombards, à Paris, Nicolas APPERT, eut l'intuition que la chaleur pouvait être l'agent par excellence de la conservation des aliments, préparés dans certaines conditions, c'est-à-dire en vases hermétiquement clos.

Pendant huit années, il poursuivit son étude et la mit définitivement au point de 1804 à 1809.

Nicolas APPERT est né en 1750 à Châlons-sur-Marne.

Il commença par appliquer son procédé aux approvisionnements des navires et reçut en 1809 une récompense nationale de 12.000 francs.

En 1810, il fit paraître un ouvrage intitulé « Le livre de tous les ménages » qui est plein d'enseignements et où l'on se rend compte des efforts de l'inventeur qui se débattait au milieu de difficultés sans nombre et qui essayait de semer la foi autour de lui.

Le prix de 12.000 francs qui lui avait été accordé permit à Nicolas APPERT de fonder sa petite fabrique à Massy en Seine-et-Oise.

Il avait, à ce moment, cinquante ans. Il fut, dès lors, en mesure de livrer, à l'état de conserves, toutes les provisions de bouche qui lui étaient demandées, telles que viande de boucherie, volaille, gibier, bouillon en tablettes, lait, légumes, fruits et même des plats cuisinés.

La SOCIÉTÉ D'ENCOURAGEMENT A L'INDUSTRIE NATIONALE, qui publiait les communications d'APPERT, lui accorda plusieurs médailles d'or et d'argent, ainsi qu'un prix de 2.000 francs, et lui décerna le titre de « Bienfaiteur de l'Humanité ».

APPERT fut un précurseur de génie qui ne connaissait pas la théorie scientifique de son invention, que détermina PASTEUR beaucoup plus tard.

Celui-ci, dans ses œuvres, a rendu justice à la méthode intuitive d'APPERT, et a défendu sa mémoire contre un plagiaire dans des termes qui font honneur à la haute conscience de l'illustre savant.

APPERT est mort le 1er juin 1841, dans la plus noire misère, et son corps fut inhumé dans la fosse commune. Ce « Bienfaiteur de l'Humanité » n'a même pas sa tombe.

Mais le centenaire de sa mort sera célébré bientôt avec un éclat exceptionnel et sur le plan international.

PASTEUR a établi que la putréfaction des aliments exposés à l'air est due à la pullulation des ferments et des microbes. Il s'agit donc de détruire ceux-ci en soumettant les aliments à une température de 110 à 115°, après les avoir placés dans des récipients privés d'air et hermétiquement clos.

La boîte de fer-blanc n'existait pas encore du temps d'APPERT. Celui-ci utilisait des bocaux de verre dont les bouchons de liège étaient soigneusement scellés à la cire.

Ces bocaux étaient simplement chauffés au bain-marie; ils ne subissaient donc que la chaleur de l'eau bouillante, c'est-à-dire à 100°.

Plus tard, la boîte de fer-blanc fit son apparition, en même temps que l'appareil nommé « autoclave », qui est chauffé à la vapeur sous pression, ce qui permet d'obtenir des températures suffisantes pour détruire tous les microbes.

Les boîtes de fer-blanc, une fois remplies, sont soudées ou serties mécaniquement; elles ne contiennent plus d'air.

Depuis un demi-siècle et surtout au cours des dernières années, la technicité a conduit la fabrication des conserves à un degré de perfection qui approche de son terme absolu.

■

DAMES

— Mon cher ami, disait la jeune épouse, nous sommes vraiment désolés, dînant ce soir en ville, de ne pouvoir assister à votre causerie sur « Pompéi et ses récentes fouilles » !

— Croyez que j'en suis désolé davantage, répond le conférencier.

— Oh ! pas tant que moi, car je me suis toujours, toute ma vie, tellement intéressée à l'Indochine...

AMIEUX
FRÈRES

*Sardines, Thon, Légumes, Plats Cuisinés
Crème-Sandwich - Foie gras, etc...*

TOUJOURS A MIEUX

HUMOUR ALLEMAND.

Les Allemands ont un certain sens de l'humour et il est naturel que cet humour s'exerce contre les mille et une misères dont souffre, sans trop se plaindre, pour le moment du moins, le peuple germanique.

C'est ainsi qu'on raconte à Berlin une histoire qui est significative à bien des égards.

Un client entre dans un magasin d'alimentation et demande à la vendeuse :

— Avez-vous du beurre ?

— Non...

— Avez-vous des œufs ?

— Pas davantage ?

— Peut-être alors avez-vous du café ?...

— Je regrette, Monsieur...

— Enfin, avez-vous quelque chose ?

— Certainement, Monsieur, j'ai deux billets pour l'Exposition de l'Heureux Peuple Allemand !...

A TABLE.

On vient de servir un poulet sauté au madère.

— Que dites-vous de ce mets ?... dit un convive à sa voisine.

— Ma foi !... il serait parfait si le poulet était aussi jeune que le madère, et si le madère était aussi vieux que le poulet !...

PREVENANCE.

Au buffet de la gare, un client demande au garçon :

— Pourquoi ma portion est-elle plus petite que celle de mon voisin ?

— Parce que votre train part cinq minutes avant le sien...

PRECOCE.

Un marmot de dix ans, haut comme une botte, ramasse sur le trottoir, un mégot. Passe un homme qui fume un cigare. Le gamin l'arrête :

— Du feu, M'sieur, sioû plaît ?

L'homme, amusé, se baisse et allume la cigarette.

— Il n'y a plus d'enfants, constate-t-il.

— Ça va bien... On en fera, répond le gosse.

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)

MA NORMANDIE

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

REMOUCHAMPS :

Belvédère Hôtel, anc. de l'Ambève.
Tél. Aywaille 158. — Menus 16, 18,
24. Pensions 45, 50.

Royal Hôtel des Etrangers. Tél. 6.
— Menus 25 et carte. 30 chambres,
eau ch. et fr. Garage.

LIGNEUVILLE :

Hôtel des Ardennes (M. Georges).
Tél. 3. — Menus 25-30. 30 chambres,
Eau ch. et fr. Garage.

TROIS PONTS :

Hôtel de la Salm, 1, rue du Marché.
Tél. 44. — Menus 14 et 16. 18 ch.
eau ch. et fr. Garage.

AYWAILLE :

Hôtel du Casino (M. Servais), 3 rue
du Rivage. Tél. 1. — Menus à la carte,
20 chambres, eau ch. et fr. Garage.

STAVELOT :

Grand Hôtel Mignon. Tél. 47. —
Menus 12.50, 25. Pens. 40, 45. W.-E.
75

Hôtel d'Orange. Tél. 5. — Menus
17, 25. Pens. 45, 50. W.-E. 90 (2 j.
pleins).

ROBERTVILLE :

Hôtel du Lac (Ch. Fagnoul). Tél.
Waismes 35. — Menus 15, 30. Pens.
50, 60.

Hôtel du Centre (Jos. Blesgen). Tél.
Elsenborn 90. — Menus 10, 15 et 20.

Hôtel International. M. et Mme De-
thier-Elsen. Tél. Elsenborn 91.

Bruxelles vers Namur

TEMPLOUX :

Hôtel Denet. Tél. St-Denis-Bovesse
65. — Menu 35.

Vallée de la Meuse

ANDENNE :

Hôtel de la Paix. Tél. 396. — Carte
dimanche; dîners touristes 18, 25.

NAMECHE :

Hôtel-Restaurant de la Verandah,
6, rue de Liège. Tél. 178. — 10 ch.
Garage.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcho-
vette.

DINANT :

Hôtel Terminus, avenue de la Gare.
Tél. 135. — Menus 15 à 30.



LIEBIG

Adjuvant

culinaire

sans égal !

BOUVIGNES-LEZ-DINANT :

Auberge de Bouvignes, (Leyman).
Tél. 556. Vue sur Meuse. — Menus
35, 45. 10 ch. eau ch. et fr. Garage.

ANSEREMME :

Grand Hôtel. Tél. Dinant 114. —
Menus 18, 25. Pensions 50, 60. W.-
E. 60.

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

FALAEN :

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). Té-
léphone 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-

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. Cham-
bres 18, 40; avec bain privé 55, 65.

DINARD (Ille et Vilaine) :
Hostellerie de la Marjolaine (H. Se-
roin, 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 ci-
dre 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'Angle-
terre (Paul Maujean), 1, rue Maza-
gran. — Menu 25.

Paris - Ile de France

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

Grand Hôtel et Restaurant au Pa-
villon, 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.
Attendant 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. — Me-
nus 24, 26. Pension 80.

CHENONCEAUX (Indre-et-Loire) :
Chez Ottoni (Hostellerie de Chenon-
ceaux). 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) :
Grand Hôtel Restaurant de la Boule
d'Or. — Le meilleur, le moins cher.

BIBLIOGRAPHIE DE LA BONNE TABLE

SOUVENIRS DE TABLES PARISIENNES, de DERYS, commenté par CURNONSKY. — Un vol. in-8° jésus de 64 pages. 80 illustrations en 2 couleurs fr. **20.**—

L'ESPRIT DES LIQUEURS, de CROZE. — Un vol. in-8° jésus de 48 pages. Nombreuses illustrations en 2 couleurs **12.**—

LES FEMMES, LA TABLE ET L'AMOUR, de BERJANETTE. — Un vol. in-8° jésus de 32 pages, préfacé par CURNONSKY, illustré par BENIGNI, en 2 couleurs . . **12.**—

LA COLLECTION « LA FRANCE A TABLE », merveille de littérature gastronomique :

- Cycle RHONE : N° 1. SAVOIE.
 N° 2. BOURGOGNE.
 N° 3. LYONNAIS.
 N° 4. DAUPHINE.
 N° 5. PROVENCE RHODANIENNE.
 N° 6. PROVENCE MEDITERRANEENNE.

Cycle GARONNE :

- N° 7. CEVENNES.
 N° 8. LANGUEDOC.
 N° 9. ROUSSILLON.
 N° 10. PYRENEES.
 N° 11. PERIGORD.
 N° 12. ARMAGNAC.

Cycle OCEAN :

- N° 13. COTE BASQUE.
 N° 14. LES LANDES.
 N° 15. BORDELAIS.
 N° 16. CHARENTES.
 N° 17. VENDEE.
 N° 18. BRETAGNE.

Chaque cycle est réuni dans un étui cartonnage, avec table de recettes et table analytique.

Les trois cycles : 300 francs.

Pour voir la collection et pour passer commande, s'adresser :
 83, RUE ROYALE, A BRUXELLES.

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.

Voulez-vous faire un magnifique voyage de trois jours en Champagne entièrement gratuit ?

Demandez à TOURISME et GASTRONOMIE, 83, rue Royale, à Bruxelles, qui vous en donnera le programme et les conditions. Vous les recevrez par retour du courrier...



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

H. OTS

1^a, 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

ACCORDEZ VOTRE CONFIANCE AUX MAISONS DONT LA BONNE REPUTATION EST SOLIDEMENT ETABLIE, COMME UN ROC.

PRIX EN BAISSÉ

REALIGNES AU CHANGE ACTUEL

Champagne Doyen - Reims



Francs Belges.

Carte spéciale.	CUVEE ANGLAISE, Extra-Dry	29.50
Carte blanche.	CUVEE « 9 juillet », goût Amér.	32.—
	CUVEE « 9 juillet », Extra-Dry	32.—
Silver Label.	* BRUT NATURE	37.—
	* SEC, goût très sec	37.—
	* 1/2 SEC	37.—

Champagne Henriot - Reims

GRANDS VINS EXCEPTIONNELS

Les VIGNOBLES HENRIOT ont alimenté pendant plus d'un demi-siècle les plus grandes marques de Champagne. Le CHAMPAGNE HENRIOT s'approvisionne à la source du Domaine privé le plus important de Champagne et aucune autre marque ne peut lui revendiquer ce privilège. Ses caves sont, sans conteste, les plus vastes et les plus pittoresques de la Champagne. L'une d'elles, située à 40 mètres sous terre, fait 22 kilomètres.

Champagne HENRIOT - Reims Francs Belges.

« Cuvée Ecusson ».	* BRUT NATURE, goût très corsé	45.—
	* GOUT AMERICAIN, goût très sec	45.—
	VIEUX GOUT FRANÇAIS moelleux	48.—
	VERY-DRY-SPECIAL	48.—
« Souverain ».	RESERVE 1928	55.—
	RESERVE 1929	53.—

NOTE : Ces prix s'entendent franco gare Bruxelles par 15 bouteilles et franco gare destinataire par 30 bouteilles. Les Champagnes marqués d'un astérisque se vendent aussi en 1/2 bouteilles, payables 4 francs en sus par deux demi-bouteilles.

Toute commande doit être adressée aux
ETABLISSEMENTS

JEMS'S

27, rue Laekenfeld,
Bruxelles-Maritime

Tél. : 26.55.28 - 25.08.75



LE PORTO D'ORIGINE
TEL QU'IL SORT DE PORTO