

B. 5295

LA BONNE TABLE



MENU

Les Réunions
du
Club des Gastronomes.
Le Travail.
Son Nom.
Il était une fois...
Juin
mois de renaissance.
Quelques recettes
méridionales.
La Banane.
Le Porto
et le Portugal.
La Cuisine au Vin.
L'Enthousiasme.
Mots Croisés.

L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

1^{er} JUIN 1939.

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 francs

1939-1940

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 pré-
parés en conserve; ils présentent les avan-
tages suivants :

Ils sont soigneusement sélectionnés.

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

La cuisson faite par des spécialistes est
toujours uniforme.

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

Par l'enrobage spécial à l'intérieur des 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 Hôtelières**.

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° 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'Armailhaq : vieux marc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-d'Armailhaq.

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'Armailhaq.

Château-Mouton-Rothschild.

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

Bureaux de Paris : 11, rue Lord Byron (8^e).

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

PROPRIETAIRES - VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).

Comice Agricole de Blaye (M. Jacquereau, à Cartelègue).

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

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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

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

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

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia, premier grand crû de Château-neuf du Pape. — Agent général Belgique : A. Bècret, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles.

VINS DE CHAMPAGNE :

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

Champagne Henriot, à Reims. — Fondé en 1808.

Grande marque exceptionnelle. Champagne Doyen et Co, à Reims. — Fondé en 1895.

Le Champagne élégant.

VINS D'ANJOU :

Breyer (Maison Alex), à Rochers-sur-Loire (Maine-et-Loire), Quarts-de-Chaume Château de Suronde, premier grand crû de l'Anjou.

VINS DE DESSERT :

Société Coopérative de Vins Blancs, à Salses (Pyr. Orient.), Malvoisie, Rancios, Grenaches, Banyuls.

VINS DE PORTO ET DE XEREZ (Sherry) :

Jems's S.P.R.L., Porto Jems's, Sherry Jems's.

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

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

VINS DE TOKAY :

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



Les Bonnes Tables de nos membres restaurateurs. BELGIQUE LUXEMBOURG

Bruxelles

Au Grand Vatel, 61, boulevard de Waterloo (Ch. Wurtz et Michel). Tél. 12.61.73. Menus à la carte.

Hôtel Albert I^{er} et Le Souverain, pl. Rogier, 10. Tél. 17.22.50. — Menus 30, 35 et à la carte.

Canard Sauvage (Auberge du), impasse de la Fidélité. Tél. 12.54.04. — Menus 25, 32, 50 et à la carte.

Cosmopolite (Hôtel), place Rogier. Tél. 17.40.80.

Filet de Bœuf (Au), 8, rue des Ha-rengs. Tél. 11.95.59. — Menus 40 fr. et à la carte.

Filet de Sole (Au), 1, rue Grétry. Tél. 12.68.12.

Grand Château (Restaurant), 20, quai aux Briques. Tél. 11.53.93. (A la carte.)

Londres (Restaurant de), 22, rue de l'Ecuyer. Tél. 11.06.43.

Silver Grill, 11, rue des Augustins. Tél. 11.48.59. — Menus 30, 40 et à la carte.

Werhli V. (Pâtisserie), 10 boulevard Anspach. Tél. 12.98.23. — Lunch à 12 fr 50 et 14 francs.

Restaurant La Coupole, Porte Louise. Tél. 11.15.13. — Menus 16.50, 22.50, 35 et à la carte. Buffet froid.

La Toison d'Or, 6, Porte Louise. Tél. 12.64.44. — Menus 12.50, 18.50. Dimanche 16, 22 et à la carte.

Rôtisserie Ardennaise, M. Barnich, et fils, 146 bd Ad. Max. Tél. 17.58.17. — Menus 35 et à la carte.

Le Grand Hôtel, boulevard Anspach, 29. Tél. 12.66.00. — Menus prix fixe et à la carte.

“ 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 Mar
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

Quand paraîtront ces lignes, le rallye gastronomique de Pentecôte sera terminé et j'en rendrai compte dans le prochain numéro de la revue.

Bientôt les vacances seront là et l'activité du club cessera, du moins en ce qui concerne les déjeuners mensuels. Mais le mois de juin doit voir une activité double. Quelques-uns de nos membres ont manifesté le désir de déguster sur les lieux de la récolte même, les fameuses asperges de Malines. Il a été décidé de satisfaire à leur désir.

Je me suis donc mis en rapport avec le Restaurant « In den Bonten Os », (Au Bœuf Bariolé), de Rijmenam-lez-Malines, dont le propriétaire M. J. Serneels a établi le menu suivant pour un dîner qui aura lieu le mercredi 7 juin à 19 heures.

Potage

Asperges à la flamande

Poulet de grains aux petits pois nouveaux

Fraises à la crème Chantilly

Vins : Bordeaux blanc et rouge

Prix, service compris : 50 francs par personne.

Les membres désireux de participer à ce dîner hors-série, sont priés de s'inscrire avant le 5 juin au secrétariat général du Club, 83, rue Royale, à Bruxelles. Exceptionnellement, les amis des membres gastronomes sont admis à faire partie de notre groupe.

Le samedi 17 juin aura lieu à Stinval-Louveigné, le déjeuner annoncé dans la revue du 15 mai. Le rendez-vous est fixé à Liège, à 10 heures, Hôtel Royal, Place de la République Française.

* * *

Enfin, au moment où nos réunions vont cesser, à l'occasion des vacances, il faut nous féliciter du succès qu'elles ont obtenues. Un pourcentage important de nos membres les a suivies dans le plus grand enthousiasme et avec le contentement béat de convives satisfaits; mais il m'aurait été agréable de voir dans ces réunions si réussies, plus de visages nouveaux, le but de notre Club étant de répandre le plus possible l'art si délicat de la gastronomie et non de satisfaire quelques malins gourmets qui ont dans notre savoureux bruxellois « su profiter dessus ». Aussi, je suis certain que, lors de nos prochains déjeuner, je ferai la connaissance d'un certain nombre de nos confrères gastronomes qui sont des fidèles du Club, sinon de ses réunions. Et je m'en féliciterai, car je me réjouis toujours de voir de nombreux amis autour d'une bonne table pour déguster de la bonne chère arrosée des meilleurs vins.



Le Travail

« Car il apparaît qu'un des moyens de la propagande des pays totalitaires consiste précisément à créer une atmosphère d'insécurité qui suscite un ralentissement économique et affaiblit, en conséquence l'adversaire. »

(« Le Soir ».)

Le monde évolue, mais le travail reste toujours le travail.

Tous ceux dont l'activité n'est pas purement manuelle savent bien que, pour eux, il ne peut être question d'une limite dans le travail. C'est souvent une pensée, une idée d'après-dîner qui permettra de créer, ou d'enlever une affaire le lendemain. On ne peut stopper à heure fixe l'activité des méninges : elles travaillent sans cesse, elles analysent, imaginent, construisent. Elles donnent le flux nerveux qui fait agir.

L'avenir est à ceux qui ne se laissent pas paralyser par les événements et qui agissent.

Certes dans l'état de tension que nous avons vécu depuis septembre, il fallait du courage pour entreprendre une dépense dans l'espoir de récolter de nouvelles affaires; mais nombreux sont ceux qui, ayant essayé de faire des affaires sans dépenses, sans nouveaux achats, ont fini par ne plus faire d'affaires du tout...

Allons : puisque nous croyons tous à la reprise... reprenons, agissons et buvons les bons vins de France et du Luxembourg.

J. SOUHAMI.

33% DES MOYENS SONT COUPES PAR L'EMOTION

Lorsqu'on annonça au Général Grant qu'il était complètement entouré par l'ennemi, il répondit avec tranquillité :

— Parfait ! Il ne nous reste plus qu'à nous frayer une voie de sortie !

SON NOM

par Denise LYON

Quelle est la chose dont un homme est le plus fier ? C'est son nom.

Il n'est rien qu'il aime entendre davantage. Demandez-lui un spécimen de son écriture : il tracera son nom. Il trouve une profonde satisfaction à le voir imprimé.

Voulez-vous l'irriter ? Prononcez ou écrivez son nom de travers.

Voulez-vous instantanément provoquer chez un étranger, une chaude réaction de sympathie et de reconnaissance ? Saluez-le par son nom.

Si, au contraire, vous êtes incapable de vous remémorer son nom, sachez bien que l'avez froissé. Il est immédiatement prévenu contre vous et, pour le conquérir, vous aurez un dur handicap à remonter.

On demandait à un ancien ministre le secret de son succès et de sa popularité. Il répondit : « Un labeur incessant. » L'enquêteur sourit : « Est-ce là tout ?... » — « Eh ! bien, quel est-il à votre avis ? » interrogea à son tour le ministre. — « On prétend que vous êtes capable de nommer 5.000 personnes par leur prénom. » — « Non, ce n'est pas exact. Je peux appeler 20.000 personnes par leur petit nom. »

Il avait développé cette faculté de se souvenir des noms au temps où il était représentant pour une maison d'autos. Chaque fois qu'il rencontrait une personne nouvelle, il se mettait ensuite à rechercher son nom en entier, sa profession, l'importance de sa famille et, si possible, ses goûts. Quand il se retrouvait en face de l'homme, il pouvait s'offrir le luxe de le frapper sur l'épaule en lui demandant des nouvelles de ses filles jumelles et de sa collection de timbres. L'autre en restait pantois d'étonnement flatté ; la partie était à moitié gagnée... C'est ainsi plus tard qu'il créa un parti.

Napoléon III se vantait de pouvoir se rappeler le nom de tous ceux qu'on lui présentait. Sa méthode était très simple. Quand il n'entendait pas distinctement le nom, il disait : « Pardon, je n'ai pas bien saisi... » Si le nom lui paraissait difficile, il en demandait l'orthographe. Pendant sa conversation avec l'intéressé, il avait soin de prononcer son nom deux ou trois fois, observant en même temps sa physionomie. S'il s'agissait d'un personnage important, l'empereur, une fois seul, écrivait le nom sur une feuille de papier, le regardait, y concentrait son attention, et ne jetait la feuille qu'une fois le nom gravé dans son esprit.

Tout cela prend du temps ? « Mais, a dit un philosophe, la courtoisie est faite de petits sacrifices. »

Carnegie, le fameux roi de l'acier, avait, dès l'âge de dix ans,

observé l'importance incroyable que les gens attachent à leur nom. Il ne fut pas long à utiliser sa découverte. Il avait trouvé une portée de cinq petits lapins, mais n'avait rien pour les nourrir. Aussi fit-il à ses camarades la proposition suivante : si ceux-ci voulaient cueillir le trèfle et les pissenlits nécessaires, il donnerait à chaque bête le nom d'un des garçons. Le résultat fut magique.

Le grand magnat n'oublia jamais cette leçon. Plus tard, il se trouva en lutte avec le puissant Pullman pour la suprématie des wagons-lits sur les chemins de fer du Pacifique. Les deux adversaires se faisaient une guerre sans relâche, baissant leurs prix à qui mieux mieux, et l'on ne sait comment tout cela eût fini si le hasard ne les eût fait se rencontrer à New-York. Carnegie proposa une fusion des deux sociétés. Il dépeignit en termes tentateurs les avantages d'une telle solution, se coaliser au lieu de s'abattre. Pullman écoutait, mais n'était pas convaincu. Il demanda : « Et comment la nommerait-on, cette nouvelle société? » — « Mais, la Pullman Palace Car Company, naturellement », dit l'autre. L'effet fut immédiat. Pullman l'emmena chez lui : « Venez, nous allons causer. » Et un contrat fut signé qui changea la face de l'industrie ferroviaire en Amérique.

L'expédition Byrd fut financée par des millionnaires contre la simple promesse que leur nom serait donné aux chaînes de montagnes glacées de l'Antarctique.

Une des manières les plus sûres et les plus accessibles de conquérir la sympathie des gens, c'est de connaître leur nom. Quand vous vous rappelez le nom d'un homme, vous lui faites sentir qu'il est important, qu'il a fait une impression durable; vous lui faites un compliment subtil. Il n'en est pas qui résistent à cet hommage.

Pourtant combien d'entre nous négligent, non seulement de retenir, mais même d'écouter les noms de ceux qu'ils rencontrent. Quelques minutes de conversation... et en partant ils sont incapables de saluer par son nom la nouvelle connaissance.

Le nom est un trésor infiniment précieux et honoré. L'ignorer ou le mutiler, c'est faire involontairement affront à son propriétaire. Rappelez-vous que **le nom d'un homme est pour lui le mot le plus agréable et le plus important de toute la langue française !**

(Transmis par les Etabliss. Jems's.)



Il était une fois...

Est-ce un conte ?

C'est simplement une histoire de tous les jours !

Au fond de la Chine, il y a bien des siècles, vivait un mandarin. Ambitieux et cupide, il voulait devenir riche, très riche, plus riche que Jengis Khan, le mongol, ou que le barbare Crésus.

Voulant acquérir rapidement l'opulence, le mandarin alla consulter un magicien, solitaire plein de sagesse, qui vivait loin du monde, au sommet d'une haute tour.

Après les politesses d'usage, il lui exposa sa requête. Rien n'est plus facile, répondit le vieillard, il suffirait au mandarin de se promener sur les bords du Fleuve Bleu et de ramasser des galets. Quelle que fussent leur grosseur, les tenir dans la main cinq minutes serait suffisant pour qu'ils se changeassent en or. Comme le mandarin se confondait en remerciements, le magicien l'interrompit : « Prends bien garde, si tu veux changer la pierre en or pur, tant que la pierre restera entre tes mains, le mot magique « abracadabra » ne devra pas te venir à l'esprit ; si tu pensais à celui-ci, tu romprais le charme et le galet resterait galet. » Le mandarin partit.

Comme il lui avait été prescrit, il prit une pierre dans sa main, mais aussitôt le mot « abracadabra » lui revint en mémoire ; en vain essaya-t-il de le chasser. Il égrena consciencieusement un chapelet d'ambre : le mot fatal dansait devant ses yeux. Il fit venir ses musiciens et dans la mélodie, il crut discerner les syllabes maudites. En vain son bouffon essaya-t-il de le distraire... abracadabra... ABRACADABRA... Les galets ne se changeaient pas en or.

Chacun de nous ne ressemble-t-il pas à l'infortuné mandarin ? Chaque jour une occasion se présente à nous pour changer en or notre travail quotidien. Il faudrait pour cela concentrer notre énergie, faire converger nos forces sur notre tâche, comme les rayons solaires au foyer d'une lentille. Hélas, le mot abracadabra freine nos efforts. Nous avons peur de la vie, nous gardons dans la bouche le goût amer des échecs passés, nous craignons, que sais-je ? La guerre, la révolution, la catastrophe, la maladie ou le renvoi, et les heures passent : le présent est déjà devenu le passé et l'avenir le présent. Rien n'est arrivé, nous n'avons rien fait.

Dale Carnegie raconte que la première fois qu'il lui fut proposé de tenir dans un quotidien une rubrique d'une colonne, il sursauta : 365 articles ! Où en trouverai-je la matière ? Puis il songea : J'ai 365 jours pour remplir 365 colonnes, après tout

aujourd'hui mon travail est simplement d'écrire une colonne et il se mit à l'œuvre.

Après tout, nous avons peur de l'avenir. Pourquoi ? De deux choses l'une, ou ce que nous craignons arrivera et alors profitons de l'instant présent heureux, que nous regretterons dans l'avenir, ou cela n'arrivera pas et alors pourquoi nous en préoccuper ? Une chose importe seule : Faire honnêtement le travail quotidien, sans se préoccuper du Futur. A chaque jour, suffit sa peine.

JUIN, mois de renaissance

Si l'on avait à résumer les six mois qui viennent de s'écouler, on serait tenté de dire qu'ils ont été faits d'espoirs déçus et de craintes sans lendemain...

Que n'a-t-on attendu avec foi, que n'a-t-on envisagé avec terreur ?... Les mois ont coulé... Il n'y a eu ni guerre... ni révolution... Il semble même que l'on puisse maintenant bien augurer de l'avenir dans tous les domaines. On assiste à un renouveau de confiance. Les individus, au contact des réalités, reprennent conscience de leurs devoirs, alors qu'il y a peu de temps, ils songeaient uniquement à leurs droits...

Un petit coup de pouce, et la pesante machine économique reprendra son fonctionnement normal. A chacun de nous d'y contribuer !!

Il faut acheter...

Cet article publié en juillet 1938, ne semble-t-il pas avoir été écrit aujourd'hui ?..

AMIEUX
FRÈRES

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

TOUJOURS A MIEUX

Demandez une
"VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

LA BANANE

La banane doit figurer sur toutes les tables de tous les hôtels.

C'est le fruit idéal pour l'hôtelier, car on peut s'en procurer à toute époque de l'année. Nous conseillons aux hôteliers d'acheter un régime (environ 15 kg.) et de le suspendre dans une cave ou un local aéré : local chauffé si l'on désire accélérer la maturité de la banane, local froid si l'on désire retarder la maturité du fruit. Toutefois, la température ne devra jamais descendre au-dessous de +7° centigrades car la banane gèle facilement ; c'est la raison pour laquelle il ne faudra jamais la placer dans une glacière.

Au fur et à mesure des besoins, détacher les fruits du régime en choisissant les plus mûrs, c'est-à-dire les bananes à peau jaune d'or marquée de brun, ce sont les plus savoureuses et les plus nutritives.

Les bananes trop mûres pour garnir une corbeille à fruits serviront à préparer de délicieux entremets. Ces bananes très mûres serviront particulièrement à la préparation des entremets suivants : sandwich à la banane, bananes au riz, tartine de banane au beurre, banane à la crème, compote de bananes, banane à la confiture, canapé de bananes, soufflé de bananes au rhum. Les bananes très mûres peuvent servir également à préparer un délicieux jus de banane. Le docteur Martelet a indiqué la façon très simple d'obtenir ce jus de fruit : il suffit d'écraser les bananes très mûres dans un tissu d'étamine avec un peu d'eau sucrée.

Avant de commencer la publication de quelques recettes d'entremets pour savourer la banane, je voudrais appeler l'attention de nos lecteurs hôteliers sur le fait suivant.

A la fin d'un banquet auquel je participais, on nous présenta à la fin du repas une belle corbeille composée de cinq à six variétés de fruits dont plusieurs bananes bien mûres à peau jaune d'or marquée de brun. J'ai pu constater que mes collègues choisissaient le plus souvent une banane.

J'ai eu la curiosité de demander à quelques-uns d'entre eux la raison de leur préférence. « C'est que la saveur de ce fruit

est délectable », me dit le premier. « C'est que je fais une véritable cure de bananes », me dit le deuxième, « mon médecin m'a recommandé ce fruit très riche en vitamines » ; « c'est qu'il est facile à peler », me dit le troisième, « et qu'il est toujours propre et sain sous sa peau, véritable gaine hermétique qui le protège de toute souillure » ; « c'est le fruit le plus appétissant », me dit le quatrième, « on n'y trouve jamais de vers ».

Que mes lecteurs hôteliers veuillent bien faire la même expérience. Seul un beau chasselas doré de Fontainebleau sera peut-être mis sur le même rang que la banane.

Si j'ai tort, qu'ils me le disent !

TANTE FIFINE.

L'heureux papa (un peu émêché). — Messieurs, je viens déclarer la naissance de mes jumeaux.

L'employé. — Pourquoi dites-vous « Messieurs », je suis seul ici.

L'heureux papa. — Dans ces conditions, je crois qu'il serait prudent que j'aie recompté mes jumeaux !!!

* * *

On connaît l'histoire classique de Tristan Bernard et du potage. Le célèbre humoriste est en face d'une assiette pleine d'une soupe odorante. Il déclare doucement :

— Garçon, je ne peux pas manger ce potage...

— Monsieur désire autre chose ? Nous avons un excellent velouté Du Barry.

Et le diligent serveur apporte le velouté, que Tristan Bernard contemple d'un œil torve :

— Je ne peux pas manger ce potage...

— Je conseille à Monsieur la Crème Printanière, c'est une spécialité de la maison.

Deux minutes après, la Crème Printanière exhalait ses senteurs hors d'une assiette placée devant Tristan Bernard, qui gémit à nouveau :

— Je ne peux pas manger ce potage...

Du coup, le gérant survient, et, en termes choisis, excuse, plaide, et termine par un parégyrique enthousiaste de la cuisine, du chef, etc.

— Mais, riposte doucement Tristan, je n'ai jamais dit que vos soupes fussent mauvaises. J'ai simplement déclaré que je ne pouvais pas les manger : je n'ai pas de cuiller...

Le Porto et le Portugal

(Suite)

Signalons que tout associé du « Grémio » est obligé de tenir un stock minimum de Vin de Porto et que la capacité d'exportation est fonction de facteurs divers, qui visent à obliger l'exportateur à conserver des réserves qui lui permettent de maintenir les types

L'Institut du Vin de Porto exerce des fonctions de surveillance et de propagande. Les exportateurs tiennent des comptes courants avec l'Institut et la « Casa du Douro ». Aucun vin ne sort du Douro pour entrer dans les Chais du négociant à l'Entrepôt de Gaia ni ne sort des chais, pour quelque destination que ce soit, sans que le vendeur, propriétaire ou exportateur, le notifie à l'un et l'autre de ces organismes.

Tant la « Casa du Douro » que l'Institut procèdent, aussi fréquemment que bon leur semble, au contrôle des stocks; leurs inspecteurs étant autorisés par la loi à entrer dans les chais du Douro et à Gaia, à n'importe quelle heure du jour, afin de déterminer la quantité de vin existant dans chaque cuve ou fût.

Et gare au négociant ou propriétaire dont le solde de son compte-courant n'est pas reconnu exact, c'est-à-dire rigoureusement conforme aux rentrées et aux sorties inscrites par les organismes officiels.

Des sanctions fort draconiennes sont impitoyablement appliquées.

Au surplus, aucun vin n'entre dans les chais à l'Entrepôt de Gaia avant qu'il ne soit dégusté et agréé par le comité des dégustateurs de l'Institut, et aucun vin n'est exporté avant qu'il ne soit assujetti à pareille opération.

Tout est rigoureusement déterminé et tout fonctionne sans accrocs.

C'est un système parfait qui garantit à l'acheteur l'authenticité absolue du vin, qui est d'ailleurs exporté accompagné d'un certificat d'origine délivré par l'Institut du Vin de Porto. Aucun pays n'a encore inventé, ni adopté un système plus efficace de garantie d'authenticité d'un produit.

L'amateur du Vin de Porto en France et ailleurs peut être absolument certain d'apprécier le nectar du Douro, quand celui-ci lui est servi tel qu'il sort de Porto.

Il ne saurait en être autrement.

Par un caprice de la nature, le Vin de Porto, qu'il soit Rouge,

QUELQUES RECETTES SIMPLES ET SAVOUREUSES

Sandwich à la banane.

Ecraser la pulpe d'une banane bien mûre avec un peu de crème. Fendre un morceau de pain et utiliser la purée ainsi faite pour en fourrer l'intérieur.

Bananes au riz.

Cuisez du riz au lait. Mélangez avec trois jaunes d'œufs. Sucrez largement et ajoutez quatre bananes chauffées et triturées à la fourchette avec de la gelée de groseilles. On peut parfumer au citron, au rhum ou au kirsch.

Tartine de banane au beurre.

Choisir des bananes bien mûres, lever la pulpe; l'écraser à la fourchette pour mélanger du beurre. Faire des tartines comme s'il s'agissait de confiture; saupoudrer de sucre vanillé.

Banane à la crème.

Fendre en deux une banane bien mûre; passer au four (ce n'est pas indispensable); quand la pulpe est ramollie, la triturer à la fourchette avec de la crème fraîche sucrée.

Compote de bananes.

Procéder comme pour la compote de pommes, sucrer et parfumer au citron ou à l'orange.

Banane à la confiture.

Ecraser une banane après l'avoir passée quelques instants au four, y mêler un peu de confiture ou de miel, en faire des tartines.

COMMUNIQUE

On nous informe que le 17 juin prochain s'ouvrira à Mouscron, Grand'Place, l'Hôtel Elberg, qui sera tenu par M. Remy Bondlet, qui est actuellement installé rue de Tournai. Son coquet et moderne établissement comprendra 20 chambres avec tous le confort et une très belle salle de fêtes. La cuisine sera toujours celle de l'excellent Cordon Bleu qu'est la femme du patron.

LA CUISINE AU VIN

J'ai extrait d'une conférence faite par M. Léon Douarche, directeur de l'Office International du Vin, au Cours d'Enseignement Ménager du Cercle Parisien de la Ligue de l'Enseignement, ce qui suit, se rapportant à la cuisine au vin.

La France est le plus grand pays viticole au monde. Il est aussi celui dont la cuisine est la plus réputée.

On peut dire que l'un est la cause de l'autre. Si notre cuisine française est si renommée, c'est qu'une de ses bases essentielles est le vin.

Mais, attention ! Si vous voulez préparer de bons plats, il faut prendre des produits de bonne qualité.

Donc, premier principe à retenir : Choisir son vin pour préparer sa cuisine. C'est-à-dire ne pas prendre des bouteilles médiocres, piquées ou même sentant le bouchon, car le défaut du vin se retrouverait dans le plat cuisiné.

Mais ne vous croyez pas obligés de prendre un vin de cru, un vin de prix, ou une vieille bouteille poudreuse. Il y a, Dieu merci, en France, quantité de bons vins, francs, honnêtes, corsés et bouquetés.

Ne prenez pas un vin trop vieux. Prenez un vin dans toute la splendeur de sa jeunesse. Un vin qui a un an de fût, cela suffit amplement.

Deuxième principe : Le vin doit être adapté au plat à cuisiner. Pour le poissons et les légumes, un vin blanc sec et bouqueté. Pour la viande, le gibier, un vin rouge corsé et haut en couleur.

Troisième principe : Ne versez pas de vin dans un mets au moment de le servir. Il faut que le vin soit réduit à petit feu, si l'on veut obtenir, surtout pour les sauces, le fondu et le liant nécessaires. Pour une sauce, vous pouvez la faire réchauffer sans crainte. Plus elle aura mijoté, et plus la saveur en sera délicieuse.

Quatrième principe : Quand vous faites un plat régional, servez-vous autant que possible de vin du pays.

Enfin, cinquième et dernier principe : Buvez du même vin que celui de la sauce ou du plat préparé au vin, et de préférence un vin d'une classe supérieure.

En terminant, je rappellerai à mes auditeurs et auditrices, que la présence du vin dans les casseroles est aussi vieille que l'art culinaire.

Nous possédons à la Bibliothèque Nationale un traité de cuisine du XIII^{me} siècle, qui recommande déjà de servir les chapons à la sauce au vin.

Depuis, nos ancêtres ont transmis de génération en génération, de bisaïeule à grand'mère, de grand'mère à mère et de mère à fille, les merveilleuses recettes qui font qu'aujourd'hui comme il y a six siècles, nous pouvons nous délecter, sans trop nuire à notre bourse, de la bonne vieille cuisine française au vin.

PERE TAMBOUILLI.

L'enthousiasme

par G. ROMILLY

L'enthousiasme est un inappréciable facteur, le plus important de tous. Combien d'entre nous sauraient définir l'enthousiasme qui joue un tel rôle dans les affaires ? J'ai cherché dans un dictionnaire la définition de ce mot voilà peu de temps et j'ai été surpris d'y trouver celle-ci, venant tout droit des Grecs : « Inspiré des dieux ».

Autrefois on disait de l'homme qui possédait cet éclair dans le regard, cette voix persuasive, ce magnétisme qui permettent d'accomplir des exploits : « C'est un surhomme, il n'est pas des nôtres. Il est inspiré des dieux. » Et souvent j'en suis arrivé à la conclusion que les Grecs avaient raison.

Qu'est-ce cependant que l'enthousiasme ? Je vais essayer d'en donner une définition : « L'enthousiasme est le résultat d'un accord parfait entre ce qu'on pense et ce qu'on dit. Dire le contraire de ce qu'on pense est de l'hypocrisie. L'homme qui fait confiance à l'article qu'il prône, même s'il le fait dans une langue incorrecte, avec un manque de technique, est un « as ». Pourquoi ? Tout simplement parce qu'il a cette chance de réunir ces deux atouts, sincérité et enthousiasme ; accord parfait, parfaite harmonie de pensée et d'expression. Il n'avance que ce qu'il croit. »

ALCESTE.

LE VIN EN THERAPEUTIQUE

MM. Gaehlinger et Bécart (« Société de Médecine de Paris », 10 mars 1933), insistent sur l'intérêt de l'acidification systématique des urines dans la colibacillose urinaire. Pour obtenir le plus rapidement possible cette modification du Ph urinaire, il est nécessaire que l'alimentation, les médications et la boisson concourent au même but.

Le vin est un des éléments importants de cette acidification et cette constatation explique que la colibacillose urinaire, rare dans les milieux ouvriers, est surtout fréquente dans les milieux aisés et, particulièrement, chez les femmes, qui suivent des régimes végétariens déviés et évitent le vin.

M. Weissebach (« L'Hôpital », décembre A, 1933), autorise l'usage du vin aux malades atteints de rhumatisme chronique progressif. Il pense que, dans les formes infectieuses du rhumatisme qui représentent 90% de la totalité des cas, le vin ne doit pas être interdit. On peut, non seulement en autoriser l'usage, mais même recommander celui-ci, pourvu qu'il s'agisse de vin naturel de bonne qualité, pris au cours des repas et en quantité modérée.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	A	P	I	S		E	B	O	N	I	T	E
2	N	I	M	E	G	U	E		I	M	A	N
3	N	O	M		A		E	I	D	E	R	S
4	A	N	I	T	R	A		S		R	O	
5	B		N	E	B	U	L	O	S	I	T	E
6	E	V	E		U	B	U		A	N	S	
7	L	O	N	D	R	E	S		M	A		A
8	L	I	T	E	E		T	R	A		O	N
9	A	X		G		P	R	I	R	E	N	T
10				E	L	I	A	C	I	N		E
11	B	I	E	L	A		L	E		T	E	
12	A		P	S	I		E	U		R	U	

Solution des Mots croisés

de notre numéro
du 15 mai 1939.



Et voici un nouveau problème de

Mots croisés

La même récompense sera attribuée au vainqueur.

Adresser les réponses au
Secrétariat : 83, rue Royale
à Bruxelles.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

HORIZONTALEMENT : 1. Friandise, gant garni de fer. — 2. Maison russe, genre d'antilope. — 3. Fauve, assassina. — 4. Métal, prononcé dans différend. — 5. Textile, ville d'Egypte, pronom. — 6. Voyelle redoublée, ville de Tunisie, vin. — 7. Pour l'âne, strict. — 8. Marque de dépit, rien que des voyelles. — 9. Entre, souffre. — 10. Monnaie roumaine, se relie à une chose principale. — 11. Général français (1er Empire), ouvertes. — 12. Lettre grecque, ennuie, bouclier.

VERTICALEMENT : 1. Compositeur français, infinitif. — 2. Philosophe portugais, maréchal italien (en activité). — 3. Roi, Cécile. — 4. Bien vieux, éclairer arabe. — 5. Mousseline très légère. — 6. Nom du médecin pour les indigènes d'Afrique, préfixe. — 7. Seigneur de Doorn, Prince Troyen. — 8. Qualifie la doctrine d'un grand philosophe français. — 9. Phonétiquement : arme, moitié de rhum, ancienne Cadix. — 10. Paysage, au-dessus du paysage. — 11. Immondice. — 12. Prénom féminin, dévêtue, l'homme aux lentilles.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

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.

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.

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 Luxembourgeoise

BERDORF (Grand-Duché) :

DEMANDEZ UN COINTREAU

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.

EHNEN (Grand-Duché) :

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

LUXEMBOURG :

Buffet de la Gare.

MERSCH (Gr.-Duché) :

Buffet de la Gare. Tél. 98. — Me-
nus 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) :

Hôtel Central (M. Lentz). Tél. 8.
Vue sur la vallée. — Menus 12, 18 -
12, 20.

VIANDEN (Grand-Duché) :

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

Hôtel Heintz, Grand'Rue. Tél. 43.
— Menus de 12 à 17.

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.).

ESCH-SUR-SURE :

Hôtel des Ardennes (M. Pierre Fer-
ber). Tél. 8. — Menus 12, 18, 25.
Pension 40 et 45. 30 chambres. Con-
sommation de premier choix.

LAROCLETTE :

Grand Hôtel de la Poste (M. Tschid-
deren). Tél. 7. — Menus fixes. Pens.
40 et 45. Eau ch. et fr. Garage. Ou-
vert toute l'année.

RODANGE-SUR-ATTERT :

M. Ahrens. — Menus fixe et carte.
Spéc. de vins de la Moselle luxemb.

Hôtel du Parc (M. Libert), Square Marie-José, 4. Tél. 716.80. — Menus 15, 20, et à la carte.

BLANKENBERGHE :

Restaurant Mousson, 20, rue des Pêcheurs. Tél. 415.18.

Royal Pier Hôtel, Digue (face Pier). Tél. 410.72. — Menus 15, 20, 25.

Grand Hôtel Majestic, Digue de Mer, Tél. 416.49. — M. à prix fixe et à la carte. Pension 50 à 70 francs.

Hôtel de Flandre et Capiou (M. Doetich), rue de l'Eglise, 135. Tél. 410.71. — Menus 15, 20 et à la carte. 50 chambres, eau ch. et fr.

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 :

Hôtel Central (M. Herregat) tél. 22. — Menus 12, 25 et à la carte. Pension 40, 45, 44 chambres, eau ch. et fr.

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.

COQ-SUR-MER :

Atlanta (Hôtel). Tél. 792.21. — Menus 25, 30. Pension depuis 75.

Golf Hôtel (M. de Fonseca), 35, rue Royale. — Menus à prix fixe et carte.

Littoral Hôtel, sur la Digue (M. L. Devries). Tél. 790.79. — Menus fixe et à la carte. Cuisine soignée.

WENDUYNE-sur-Mer :

Wellington (Hôtel - Restaurant) (J. Vanden Bossche), 7, bd De Smet de Naeyer. Tél. Blankenberghe 412.48. — Menus 18-25 et à la carte.

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.

ROUEN :

Hôtel de la Poste (M. Lebrun). — Menus à prix fixe et à la 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-Dijaux (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 Mazargan. — 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.

Rôtisserie Périgourdine, place Saint-Michel, 2. Tél. Danton 70.54 — Le Temple du bien manger.

L'Ecu de France, rue de Strasbourg (gare de l'Est). — Cuisines régionales et vins de choix.

FONTAINEBLEAU :

Grand Hôtel de l'Aigle Noir (M. Ch. Lezier). Tél. 20.27. — Menus à la carte et prix fixe 30 et 38 fr. — 50 chambres.

SOISSONS (Aisne) :

Hôtel du Lion Rouge (M. René Retori). Tél. 152. — Médaille d'Or de Gastronomie à l'Exposition de Paris 1937.

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. — Menus 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) :

Grand Hôtel Restaurant de la Boule d'Or. — Le meilleur, le moins cher. En plein centre de la ville et des affaires. Vaste garage. Tél. 24-25.

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 Coustouly).

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 Tourtier). — 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) —
Menus 16 à 35 et à la carte.

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) :
Hôtel de la Croix Blanche (Legendre). — Menus 20, 25.

Bresse - Lyonnais - Charolais

CHALAMONT (Ain) :
Hôtel des Voyageurs (Delorme).

Savoie - Dauphiné

EHELLES (LES) (Savoie) :
La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel.

TAIN L'ERMITAGE (Drôme) :
Hôtel du Commerce (Constant).

Provence

MARSEILLE (Bouch. du Rhône) :
Restaurant Pascal, pl. Thiers. — T. D. 20.76. int. - A la carte (moy. 25).

ORANGE (Vaucluse) :
Modern' Hôtel (Grand Rest. Provençal), angle rue République et Rte Nouvelle, 7. (Mme Vasse.) Tél. 1.89. — Menu 20.

ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alpes) :
Le Grand Hôtel (M. Coquilhat). T. 50. — Menu 20.

(Pour toutes nos annonces on est prié de s'adresser au bureau du journal qui transmettra aux intéressés).

Les demandes d'emploi de personnel d'hôtellerie et restauration sont publiées gratuitement.

Côte d'Azur

CAP MARTIN - ROQUEBRUNE (A.-M.) :
Eden Hôtel. Pension compl. 45 fr.

SUISSE - ROMANDE

Canton de Vaud

EPESSES-CULLY :
Au Vieux Moulin (L. Grandjean).
PAYERNE :
Hôtel de l'Ours (L. Tüller).
POMPAPLES :
Restaurant du Milieu du Monde (R. Bula).

PETITES ANNONCES

ARDENNES BELGES

A vendre, Hôtel-Restaurant, avec cession de fonds de commerce, situation de passage excellente, travaille toute l'année.

S'adresser au notaire LEBEAU, à Stavelot.

A VENDRE

Deux friteuses électriques de 35 x 25 x 25, état neuf, courant 220 volts, fabrication SEM.

S'adresser à « La Bonne Table ».

REMOUCHAMPS-SUR-AMBLEVE

L'Hôtel Belvédère demande un apprenti cuisinier de 15 à 17 ans pour débiter fin mars, de préférence fils d'hôtelier, mais travailleur.

POUR VOS VOYAGES

EN GROUPE OU INDIVIDUELS,
adressez-vous à

Tourisme et Gastronomie

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

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

ÉCRIRE :

83 rue Royale, de la part de
« LA BONNE TABLE ».

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

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

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

CHAMPAGNE DOYEN

LE CHAMPAGNE ELEGANT



	Francs Belges.
Carte blanche. Goût Américain	32.—
Extra-Dry	32.—
Silver Label. * BRUT NATURE	37.—
* SEC, goût très sec	37.—
* Goût Américain	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 Laekenveld,
Bruxelles-Maritime

Tél. : 26 55.28 - 25.08.75



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

Typo S.A.R., 18, place de la Vaillance, Anderl.-Brux. Ad-Dél. O Boute.