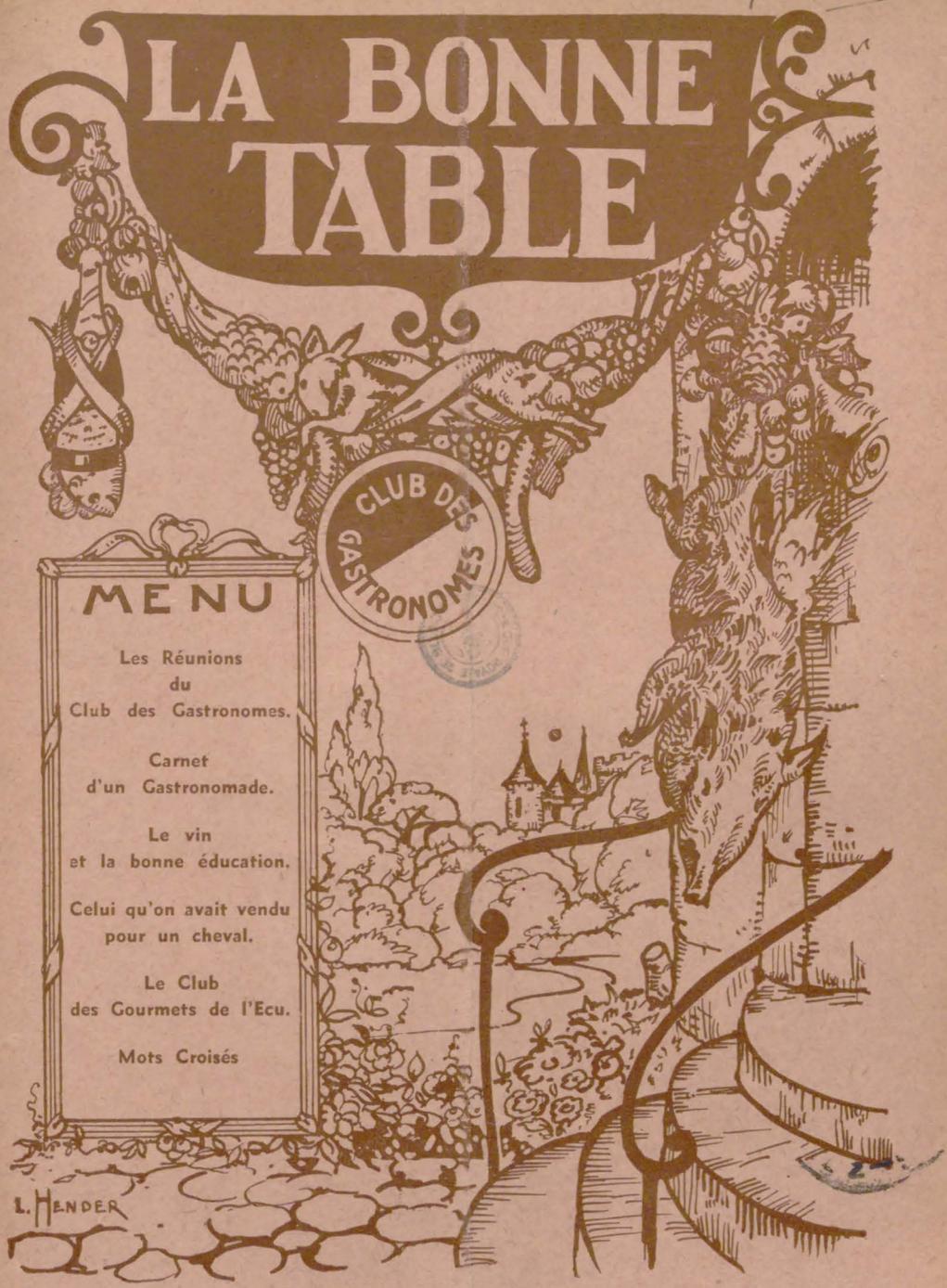


B. 5592



Organe Officiel du Club des Gastronomes
 Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY
 Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

15 JUIN 1939

Le numéro : 3 francs.
 Abonnement annuel : 25 francs



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.
 Téléphone : Carnot 72.42.

Compte Chèques Postaux : Paris 2230.64 Club des Gastronomes de Bruxelles.
Pour la Hollande : à M. D. de Peterson, Westzeedijk, 48, à Rotterdam C. —
 Téléphone : 56.48.

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.

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 Nissant (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.

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 Gènérac (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 Châteauneuf 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), Rochefort-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.

LE PORTO

TEL QU'IL SORT
DE PORTO.

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 Harrengs. 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.

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

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

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :

Restaurant du Vert-Chasseur, 964, chaussée de Waterloo. Tél. 44.66.30. — Menus 12.50 - 17.50 et à la carte. Pension 45.

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). — Menus 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.

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 ESPINETTE :

Hôtel Ancienne Ferme de la Petite Espinette (M. Daubresse). T. 44.68.04. 1601, chaussée de Waterloo.

Hôtel Ancienne Ferme de la Petite Espinette (M. Daubresse). T. 52.01.49. 32, Drève Pittoresque, Rhode-Saint-Ghenèse. — 11 chambres s. de b. — Menus : 12.50, 16, 20 et à la carte. Pension 35. Week-End 60.

Petite Suisse**LA HULPE :**

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

GENVAL :

Restaurant Mar-Ca-Tchou (Lac de Genval). Propr. Verbrugghen - Musy.

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 Nicolaï. — Tél. 17.98.78.



Tél. 02-53.68.47. — Chef de cuisine français. Renommée pour spécialités étrangères. W.-E. Pension 50 à 60 fr.

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.

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.

Trois Rois (Café-Rest. des), à Ste-

“ 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 LERIA, 13, rue Juliette Lamber
PARIS (17^e) - Tél. : Carnot 72.42**

Les Réunions du Club des Gastronomes

Si les jours de Pentecôte avaient été ensoleillés comme ceux de ce début de juin, le Rallye gastronomique à la Côte Belge eut été une magnifique réussite ! Hélas, le temps, bien qu'il n'y eut pas de pluie, fut froid et le vent soufflait avec force.

Cela ne fut pas pour décourager nos intrépides confrères et dès le samedi soir, tous les participants se trouvaient réunis à l'Hôtel Atlanta à Coq-sur-Mer où ils prirent possession des chambres qui leur avaient été réservées.

Puis, ensemble, ils furent à l'Hôtel du Littoral où, après un apéritif qui aiguisa tous les appétits, leur fut servi le dîner annoncé dans un de nos précédents bulletins. Il était assez tard quand furent terminées ces premières agapes et chacun, selon ses désirs, termine cette première soirée.

Le dimanche avait été déclaré libre pour tous nos membres, afin qu'ils puissent disposer à leur gré d'une journée au bord de la mer. Il n'en fut rien ! Après une grasse matinée passée à muser près de la grande bleue, notre Président d'Honneur Curnonsky, proposa de déjeuner à l'Hôtel Atlanta, ce qui fut adopté à l'unanimité. Une grande table recueillit nos gastronomes, qui dégustèrent d'excellentes choses préparées par le maître-queux Doetz. Puis, en caravane, nous partîmes pour Le Zoute et Knocke où le thé nous fut offert par notre confrère Morel, qui fit visiter aux membres présents du Comité, ses belles installations de cuisine moderne. Puis ce fut le retour à l'hôtel avant le départ pour Oostduinkerque, où le dîner nous attendait à l'Hôtel du Relais de Saint-André.

Ce fut, avouons-le, un dîner de grande classe. Le propriétaire, M. Marchal, jeune chef de grand avenir, nous servit un menu qui mérita les félicitations et l'accolade du Prince élu des gastronomes et un livre d'or lui fut remis en témoignage d'une reconnaissance... du ventre.

Les vins furent délicieux, et la soirée se termina en une petite sauterie où les gastronomes furent tous, ou presque, de la fête.

Enfin, le lundi avait lieu la réception officielle que l'Administration Communale de Heyst et l'Association des Hôteliers de Heyst-Duinbergen avait organisée à l'occasion de l'exposition et de la semaine du poisson. Accueilli sur le seuil par M. de Fonseca, président de l'Association, notre groupement fut introduit dans la salle du Conseil Communal où se tenaient Messieurs les Bourgmestre et Echevins de la Ville, ainsi que les notabilités officielles, les membres du Comité et les journalistes.

M. le Bourgmestre nous fit un petit discours de bienvenue tourné de façon charmante auquel répondit humoristiquement Curnonsky, notre Président d'Honneur. Puis en savourant un thé délicieux qui nous était offert par l'Office International du Thé, nous entendîmes une petite conférence sur cette boisson, par M. Veth, délégué général de cette puissante institution, qui contrôle 90% de la production mondiale du thé.

Sous la conduite des directeurs de l'exposition culinaire du poisson, nous avons parcouru les salles où étaient installées les merveilles gastronomiques préparées et présentées par les meilleurs restaurants de la ville, ainsi que des pâtisseries dont les motifs étaient également le poisson seul objet de cette magnifique présentation. Quelques peintures saisissantes du grand peintre René De Pauw, les modèles de poissons réalisés par le sculpteur J. Standaert et le peintre De Pauw, furent admirés par nos participants qui se retirèrent enchantés de ce qu'ils avaient appris au cours de cette visite excessivement intéressante.

Nous nous sommes retrouvés ensuite autour d'une table que nous avait préparée l'Hôtel Astoria et Lion d'Or. Déjeuner au poisson dont le menu a paru dans « La Bonne Table » du 15 mai, et qui donna satisfaction.

Puis la séance fut levée dans le plus grand enthousiasme et chacun s'en fut avec sa chacune pour regagner Bruxelles... comme il l'entendait. Faut-il dire que la totalité de nos membres continuèrent une journée aussi bien commencée. Les uns s'arrêtèrent en cours de route, et dînèrent une fois encore là-bas dans la campagne. D'autres, dès leur arrivée à Bruxelles, recommencèrent leurs exploits et la bonne chère fut à nouveau mise à contribution. Et pourtant n'est-ce pas naturel ? Le Club des Gastronomes à l'exemple de son Président d'Honneur Curnonsky ne doit-il pas mettre à l'honneur la bonne chère et les bons vins et j'aime mieux le dire, il a de qui tenir...

Enfin, le mercredi 7 juin, à 19 heures, nos membres se sont réunis à nouveau, à Rijmenam, pour déguster sur place, les asperges de Malines, agrémentées, bien entendu, de petits-à-côtés dont le détail a été donné dans le bulletin du 1er juin. Cette réunion fut charmante et malgré l'insupportable température que nous subissions, elle fut d'un entrain endiablé !

Tous les convives firent honneur à ce menu succulent de loyale et franche cuisine, servi par M. Serneel et sa maman, cordon bleu émérite, qui reçut les félicitations et les ovations des gourmets satisfaits. M. Serneel nous a promis une étude sur l'asperge et sa culture et le Club se fera un plaisir de la publier dans son prochain numéro.

Il était près de minuit quand nous remontâmes en voiture pour regagner Bruxelles...

Enfin le samedi 17 juin aura lieu notre dernier déjeuner avant les vacances. Comme il a été indiqué dans nos numéros précédents, il aura lieu à l'Auberge du Relais Fleuri à Stinval-Louveigné chez Mesdames Leurquin et Colsaet. Le menu qui en a été donné, promet d'en constituer un gala gastronomique auquel nous ne pouvons qu'inviter nos membres à assister. Le lieu de réunion a été fixé à Liège, à 10 heures, au « Royal », place de la République Française. Une visite à l'Exposition Internationale de l'Eau, aura lieu avant le déjeuner fixé pour 13 heures.

LA BONNE TABLE.



Carnet d'un Gastronomade

Interrompu dans le dernier numéro de la « Bonne Table », mon carnet continue, car il va vous renseigner quelques bons plats qui vous intéresseront sûrement. J'étais avec mon bon maître, le Prince Cur, et des amis qui sont Jacques Souhami et Paul Hertault, deux fins gourmets de longue date.

Parmi ces repas qui nous ont permis de déguster des mets de grande classe, je signale en premier lieu, le déjeuner fait au Chalet de la Forêt où nous étions les hôtes de notre ami Hertault. En voici le menu dans sa simplicité merveilleuse :

Les Anguilles à la Warker
accompagnées d'un vin du Rhin, Domaine Kopp
Les côtes de veau Chalet
avec un Volnay Santenot 1924
Les Haricots verts coupés à la Flamande
Le soufflé Robert,
Champagne Doyen,
Le Moka.

Il ne m'est pas possible de vous donner en ce moment les recettes de ces mets que le Prince Cur publiera de son côté, mais ce déjeuner fut tellement savoureux que c'est avec une réelle satisfaction que nous avons félicité notre ami Hertault de sa belle réalisation ainsi que les artisans de cette réussite, le chef Warker et le maître d'hôtel Robert, inspirateur du soufflé qui porte son nom. C'est à regret que l'on quitte une table ainsi servie mais on en garde un souvenir ému.

Un peu plus tard, en compagnie du Prince et de nos amis M. et Mme Souhami, j'ai voulu essayer avant notre déjeuner du 17 juin, ce que donnerait le nouveau plat qui a été définitivement baptisé « Truites Relais Fleuri » et qui sont une variante des Truites à la Valleborgues.

J'ai demandé à MMmes Leurquin et Colsaet de nous préparer un déjeuner où serait présenté ce plat nouveau pour la Belgique et par un temps un peu ensoleillé, nous sommes partis dans ce beau pays qu'est Stinval.

L'accueil charmant qui vous attend dans ce temple du bien manger vous met déjà l'appétit en éveil et lorsque nous nous sommes attablés pour apprécier le succulent déjeuner qui nous a été servi, nous étions en état de grâce, c'est-à-dire de réceptivité. Les amuse-bouches nous permirent d'attendre ces « Truites Relais Fleuri » dont Cur a dit qu'elles étaient une chose délectable, sortant des banalités gourmandes que sont la truite au bleu, la truite meunière, etc... Arrosées d'un vin blanc très sec, elles sont un plat de grande classe si pas de grande cuisine. Je vous fais grâce du

reste. J'espère que vous serez du voyage le 17 et que vous pourrez ainsi apprécier l'admirable talent de cordon bleu de Mme Colsaet. Venez, les incrédules, et vous croirez...

Et, le même soir, le quatuor qui déjeuna au Chalet de la Forêt quelques jours auparavant, s'est retrouvé dans la salle du Grand Restaurant Savoy pour y apprécier les spécialités d'un jeune grand chef :

Un consommé Madrilène glacé
Un homard au Romarin
et un Chateaubriand Savoy

dont la sauce à la moëlle est un véritable poème.

Tous les fromages et les fruits, et le tout arrosé de Rosé de Bordeaux « Sélection Rothschild, Château Mouton d'Armailhacq, Champagne Henriot, de vrais nectars. »

Voilà de quoi faire un dîner digne de Lucullus. J'ai laissé la parole à Cur pour féliciter les propriétaires de cette bonne maison. Il le fit avec tout l'humour qu'il emploie dans ces circonstances et nous nous sommes retirés enchantés, admirant le créateur de ce qu'il ait fait de si bonnes choses qui font apprécier la douceur de vivre.

Dans ma dernière chronique, je vous ai parlé des « œufs surprise » que j'avais savourés chez notre ami Piret, à l'Hôtel du Pont de Belleheid à Sart-lez-Spa. Le « Coquin » vient enfin de m'en envoyer la recette et je vous la transmets ci-dessous, certain que, dans sa simplicité, elle fera le délice de pas mal de nos gourmets.

ŒUFS SURPRISE.

Faites une béchamelle, assez épaisse, ajoutez-y du gruyère rapé et du jambon d'Ardenne haché *très fin*.

Préparez des toasts au beurre frais, nappez ces toasts de la béchamelle.

Faites rotir un œuf sur le plat que vous placerez sur le toast; garnir de votre béchamelle le toast ainsi apprêté et servez bien chaud.

René H.ANDRE,
Chevalier duTastevin.



Le vin et la bonne éducation

En matière d'éducation, il convient de distinguer deux chapitres : celui de l'éducation physique et celui de l'éducation tout court, ce que l'on appelle la « bonne éducation ».

Du premier point de vue, il n'est que de se retourner vers les médecins et, à les entendre, on ne cesserait d'ajouter aux éloges du vin, qui, non seulement, est le meilleur ami de l'homme adulte, mais encore est celui de l'enfant. C'est par milliers que l'on pourrait recueillir leurs témoignages en faveur de cette boisson saine, vivante, et qui donne la vie. Une très ancienne tradition française est toujours opportune à rappeler lorsque l'on se met en devoir de considérer le vin comme un fortifiant, une vitalisation de l'enfance. Toute connue qu'elle soit, l'anecdote du fils de Jeanne d'Albret, le futur Henri IV, baptisé à sa naissance par une goutte de généreux vin de Jurançon insérée entre ses lèvres, n'est que la répétition, dans une maison princière, d'un usage courant dans la demeure de nombre de paysans français possesseurs de vignes ou fidèles et respectueux adorateurs du dieu Bacchus. La coutume des temps passés n'est point disparue et elle correspond à la conviction absolue, et justifiée, qu'ont nos viticulteurs qu'un soupçon de vin dans la bouche d'un nouveau-né a une valeur symbolique, celle de placer l'enfant sous la bénédiction de la vigne, dont les présents contribueront à lui faire une croissance vivace, une maturité robuste et une vaillante vieillesse.

Dans les congrès ou depuis quelques années, de très clairvoyants et très tenaces docteurs, — les médecins amis du vin — s'assemblent pour attester et proclamer à tous les horizons du monde, les vertus si diverses du sang des treilles et des ceps, il apparaît, de rapport en rapport, que l'usage du vin est bénéfique par excellence pour le jeune âge. Les enfants « bien nés » s'en trouvent fortifiés encore, ceux qui sont moins bien venus corrigent par lui leurs infériorités congénitales et notamment dans les périodes difficiles de la croissance et de la formation, reçoivent de lui un secours précieux qui leur permet de passer le cap et de cingler à pleines voiles vers l'adolescence et la nubilité.

L'auxiliaire du vin est aussi indispensable à la santé de l'enfant qu'à la tonification du vieillard : Le premier n'a pas encore toutes ses forces et il les acquiert plus vite, si, pour le bien élever à une alimentation rationnelle, ce grand stimulateur qui enrichit le sang et seconde puissamment tous les rouages du jeune organisme, les seconds ont à lutter contre la déperdition de leurs énergies, l'amointrissement lent de leurs aptitudes défensives contre la maladie et contre les effets de l'âge, et leur arme la plus sûre,

celle qui les garantit le mieux et leur permet de sourire sceptiquement, quand on vise de les traiter en vieillards, c'est encore le vin, qui, certes, ne leur apporte point l'illusion d'être jeunes, mais les rajeunit positivement.

La jeunesse française, élevée dans la pratique de boire le vin, est naturellement gaie et enjouée. Sans sous-estimer les grâces et les qualités des enfants qui, en d'autres pays, ne boivent pas de vin, on ne peut cependant se retenir d'attirer l'attention sur le fait que ces derniers enfants sont loin d'avoir toujours cette bonne humeur, cet élan pleinement juvénile qui caractérisent les garçonnetts et les fillettes, dans leurs jeux, dans leurs réparties, aux pays où le vin est la boisson coutumière. Dans les nations sans vigne, et à âge égal, l'enfant est plus grave, maintes fois moins spontanément souriant. Les spécialistes de l'ethnographie connaissent bien cette particularité et nombre d'entre eux en font état dans les ouvrages où ils définissent et différencient les « signes de la race ». Le délié, l'allant de la race française, tient, pour une part importante, à l'éducation physiologique qu'elle doit au vin et dont l'héritage transmis de génération en génération nous a valu, tout à la fois, un sang chaleureux et un esprit allègre.

Si on aborde maintenant le second chapitre que l'on pourrait intituler « Le Vin facteur de bonne éducation », il n'est en somme qu'à emprunter aux derniers mots du chapitre précédent pour dire que si la sociabilité est bien la qualité la plus certainement garante d'une éducation parfaite, cette qualité a chez nous, buveurs de vin, des dehors qu'elle doit, en grande partie, au vin lui-même. Ce n'est pas sans raison que l'on parle, en France, de la chaleur communicative des banquets, mais point n'est besoin de festins pour qu'elle se manifeste, en notre pays. Il n'est pour la voir apparaître, que de passer le seuil d'un de ces francs et fidèles amis du vin que sont nos vignerons. Ils ont une façon charmante d'accueillir et qui, sans s'en douter le moins du monde, avec un naturel nullement étudié, exprime, dès les premiers mots, tout ce que l'on a si exactement qualifié « la noblesse de la terre ». L'offre d'un verre de bon vin s'en suit et trinquer, c'est comme le prolongement de la poignée de mains que l'on échange en s'abordant. Et c'est devant les verres remplis et goûtés avec déférence, que, tant de fois, on constate dans le tour original et spirituel du langage, dans le choix et dans la malicieuse finesse des pensées, cet esprit de mesure, ce tact, cette cordialité de bon aloi, pour tout dire cette bonne éducation qui ne s'apprend pas, qui est dans la personne comme la saveur est dans le vin, cette distinction spécifique à l'homme de la vigne qui a appris du vin lui-même, et avec quel discernement, l'art de la nuance et celui d'être courtois autant que le vin est bon.

Reconnaissons-le : il y a de savoureuses cordialités dans les pays de la bière, et même chez les buveurs d'eau, mais dans les contrées vignobles, entre la bouteille pleine d'un généreux cru et

Demandez une
"VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

Celui qu'on avait vendu pour un cheval

(d'après « Readers Digest »)

Nous nous demandons souvent quel est le secret de ces hommes qui ont accompli de grandes choses, et que nous admirons et envions. On entend dire que celui-ci avait la fortune, celui-là la chance, cet autre du charme ou la protection d'un prince, ce dernier du génie.

Le génie, a dit un sage, c'est la capacité de prendre infiniment de peine. Le secret de ces êtres, le secret de tous ceux qui ont réussi dans n'importe quelle branche de l'art, de la science, ou de l'industrie, c'est la *persévérance*. Existe-il un homme, aussi doué, aussi comblé qu'il fût par la nature et la fortune, qui pourrait accomplir une œuvre durable et glorieuse sans un travail acharné, sans mille essais et dix mille recommencements?

Lisez l'histoire de l'homme qui a sauvé de la ruine les campagnes du sud des Etats-Unis, les vieux pays du coton. Grâce à lui, le sol anémié par la longue répétition des cultures cotonnières et à bout de production, a été renoué par les plantations d'arachides et de patates, et par un traitement approprié. Pour trouver un débouché aux nouvelles récoltes il a inventé des centaines de produits utiles, dérivés de ces deux plantes. Il a fait la fortune des producteurs de l'Alabama.

Chimiste prodigieux, il fait tout avec rien, ou presque rien : un brin de paille... un peu de boue.. Il reçoit de tous les coins du monde des demandes de consultations, des offres d'argent. Il eût pu être millionnaire, conquérir aisément la gloire universelle. Il repousse tout cela. Son unique désir est de servir l'humanité.

Cet homme? Un vieux nègre dont la naissance fut la plus misérable qu'on puisse imaginer... plus pauvre que les plus pauvres, — esclave. Mais celui qui n'avait rien reçu a tout donné. Et à travers son humble enveloppe rayonne l'intelligence d'un génie et l'âme d'un saint.

* * *

Un vieux nègre voûté portant une brassée de fleurs sauvages s'avancait à pas traînants, à travers la poussière d'une route de l'Alabama, vers un des bâtiments de l'Institut Tuskegee. Avec son maigre corps courbé par les ans, ses cheveux blancs sous une méchante casquette, il formait une figure pathétique, perdue dans une institution d'enseignement. Pauvre vieux! J'en avais vu passer des centaines comme lui. D'une ignorance totale, ne sachant ni lire ni écrire, ils errent le long des routes du Sud en quête de travail.

A la porte d'un des bâtiments, je vis une gracieuse petite secrétaire s'empresser vers le vieux nègre : « La délégation de Washington vous attend, docteur Carver. »

Aussi incroyable que cela pût paraître, ce vieillard minable n'était autre que le Dr George Washington Carver, le distingué savant nègre de l'Institut Tuskegee, renommé pour ses étonnantes découvertes chimiques.

Né de parents esclaves, il débuta dans la vie sans même un nom. Il ne connut ni son père ni sa mère. Actuellement, il ne sait pas la date de sa naissance, quoiqu'il croit avoir dépassé 70 ans. Toute sa vie il a travaillé joyeusement, se servant d'humbles choses quotidiennes, produisant beaucoup avec rien ou presque rien. De ses travaux à Tuskegee sont sorties des merveilles scientifiques.

De l'arachide, il a tiré trois cents produits utiles, tels que : des fromages, bonbons, pickels, café instantané, huiles, lotions à raser, savons, poudres de toilette, shampoings, encres d'imprimerie et même de la graisse consistante.

Avec des copeaux de bois il a fait du marbre synthétique, avec de la bouse de vache de la peinture. Et, grâce à lui, la vase des marais et les feuilles pourries des forêts sont devenues des engrais précieux.

Avec l'humble patate il a fabriqué plus de cent produits, dont : de l'amidon, de la colle de bureau, du vinaigre, du cirage, de l'encre, de la teinture et de la mélasse. Les experts assurent qu'il a fait plus que tout homme vivant pour ressusciter l'agriculture dans le Sud.

Mieux encore. Le Dr Carver est un artiste; il réussit particulièrement les fleurs. Ses œuvres ont été présentées dans des expositions mondiales, et l'une d'elles est destinée au Musée du Luxembourg à Paris. Il fabrique toutes ses couleurs avec de l'argile de l'Alabama, et il peint sur du papier provenant des coques d'arachides. Les cadres sont faits avec l'enveloppe ligneuse du maïs. Il a tissé des tapis magnifiques avec les fibres des tiges de cotonnier. En outre, c'est un excellent musicien, il a déjà fait une tournée dans le Middle West en qualité de pianiste de concert.

« Si vous faites les choses les plus banales de l'existence d'une manière personnelle, vous attirerez l'attention du monde », disait-il à ses élèves. Et ce fut là le secret de sa réussite.

Il naquit dans une fruste case d'esclave, dans la propriété agricole de Moses Carver, près de Diamond Grove, dans le Missouri.

A l'âge de 6 mois, il fut ravi avec sa mère par des bandits nocturnes. Les voleurs ne donnèrent aucun soin à l'enfant. Il prit la coqueluche et, quand les émissaires de Moses Carver se présentèrent pour racheter les esclaves volés, ils le trouvèrent mourant. La mère avait déjà disparu; nul ne sut jamais ce qu'elle était devenue. Le bébé fut restitué à son propriétaire en échange d'un cheval de course éclopé.

Les Carver élevèrent le petit être maladif. Ils lui donnèrent ses prénoms de « George Washington ». Chétif et de petite taille, il avait été chargé des travaux domestiques. Il raccommodait les vêtements; il était devenu excellent cuisinier. Les Carver décidèrent de le faire instruire mais ne lui offrirent aucun argent. Sans un sou il partit pour l'école, à 8 milles de là. Tout seul parmi des étrangers, il dormit au début dans une grange abandonnée. Bientôt il trouva de petits travaux et put entrer à l'école.

A 21 ou 22 ans, ayant terminé ses études à l'école supérieure, il écrivit pour demander son admission dans un collège de l'Iowa. La réponse transmise également par courrier, fut favorable. Mais, quand il arriva, on refusa de l'accepter parce qu'il était nègre. Sans se désoler, il se remit de nouveau à travailler de-ci et de-là. Avant longtemps, il eut réuni une somme suffisante pour ouvrir une petite blanchisserie.

L'année suivante il entra à Simpson College, à Indianola, dans l'Iowa. Après avoir payé son inscription, il n'avait plus que 10 cents en poche : pendant près d'une semaine il dut vivre de bouillie de maïs et de graisse. Trois années durant il lui fallut travailler pour pouvoir poursuivre ses études. En 1890, il fut admis au Collège d'Etat de l'Iowa. Au bout de quatre ans, il avait conquis son diplôme d'ingénieur agronome, ayant lui-même gagné jusqu'au dernier cent le prix de ses dépenses. Les directeurs du collège furent si impressionnés par son travail qu'ils le nommèrent membre de leur corps enseignant.

C'est alors qu'il exerçait dans ce collège que Booker T. Washington l'invita à venir à Tuskegee. Carver accepta, car il aperçut là sa grande chance de servir ses compatriotes dans le Sud. Il comprenait que les terres à coton s'épuisaient faute de varier les cultures. Il voyait les fermiers accablés de dettes, menacés par la misère. Il se mit à étudier la possibilité de cultiver d'autres produits à la place du coton. Après bien des recherches et des expériences, il acquit la certitude que le paysan du Sud gagnerait sa vie plus sûrement et fatiguerait moins son sol, s'il faisait venir des arachides et des patates.

Il commença à écrire des articles et à parler en public pour expliquer sa théorie. Et, au bout de quelque temps, les fermiers se mirent à étendre leurs cultures d'arachides et de patates. Mais alors, le Dr Carver comprit avec effroi ce qu'il avait fait : il avait augmenté la fourniture sans augmenter la demande. L'arachide et la patate pourrissaient et ceux qui les avaient plantées perdaient leur argent.

Avec une espèce de fureur, le savant se mit à l'œuvre, passant dans son laboratoire des jours et des nuits à chercher de nouvelles utilisations de ces deux végétaux. A mesure qu'il avait créé un nouveau produit et l'avait mis au point, il l'offrait gratuitement au monde, ne demandant qu'une chose, c'est qu'il servît au bonheur de l'humanité.

Comme il fallait s'y attendre, ses travaux lui attirèrent des offres pour quitter Tuskegee. Dans son bureau on peut voir deux portraits autographiés d'Edison. « Le premier », dit Carver, « il me l'a envoyé quand il m'a demandé de venir travailler avec lui... Le deuxième, il me l'a offert en recevant ma réponse : « Je crois que ma tâche est ici et je ne crois pas que Dieu désire me la voir quitter. »

Un autre vint essayer de tenter le vieux nègre, avec un salaire de 100.000 dollars. Il refusa.

Il est demeuré à Tuskegee où son maigre salaire est rapidement dévoré par les secours qu'il donne à des garçons pauvres et méritants — nègres ou blancs — qui veulent faire leurs études. Il porte toujours le vieux veston d'alpaga et les vieux pantalons noirs qu'il a si souvent raccommodés, et les cravates qu'il tisse avec la fibre qu'il a fabriquée.

Un des premiers grands travaux du Dr Carver à Tuskegee fut de reprendre et de cultiver 19 ares de la plus mauvaise terre de l'Alabama. Traitée suivant les meilleures méthodes en vigueur, elle n'avait jusque là rapporté qu'une perte nette de \$ 16.25 par acre. Au bout d'un an, Carver lui fit rendre un bénéfice de \$ 4, par acre. Plus tard, il obtint en une année deux récoltes de patates, soit un profit de 75 dollars par acre. Grâce à ces expériences, il put prouver qu'on laisse perdre dans le monde une source inépuisable d'engrais utiles à la plupart des sols, et qui proviennent de la vase des marais et des feuilles pourries des forêts.

Au moment où le Congrès étudiait le nouveau tarif douanier, les agriculteurs du Sud réclamaient en vain une taxe d'importation sur l'arachide. Une douzaine de délégués vinrent chacun parler pendant dix minutes devant le « Comité des Voies et Moyens ». Dans le fond de la salle, le Dr Carver, les mains tremblantes, attendait son tour. Dernier de la liste, il s'avança pour prendre la parole à son tour en face des membres du Comité, visiblement las d'entendre des discours sur l'arachide.

Le vieil homme prit place derrière la table où étaient rangés par dizaines les produits qu'il avait inventés. Simplement, avec son sourire plein d'humilité, il conta comment il avait demandé à Dieu : « Dites-moi ce que c'est que l'arachide et pourquoi vous l'avez faite... », comment il avait cherché la réponse... et comment il avait découvert toute une gamme de dérivés de l'arachide, allant de la poudre de toilette jusqu'aux teintures pour bois. Tout en parlant, il leur montrait un à un les articles que lui, l'humble nègre qui se

tenait devant eux, avait fabriqués dans son laboratoire de l'Alabama.

Ses dix minutes exactement écoulées, le Dr Carver remercia le Comité, salua et se disposa à retourner à sa place tout au bout de la salle. Mais les membres du Comité ne le laissèrent point partir. Ils exigèrent qu'il continuât son histoire. Il discourut pendant *une heure et quarante-cinq minutes*. Après quoi l'arachide fut inscrite dans le tarif.

« L'argent ne compte pas pour lui », m'a confié un ami. En Floride, une maladie ravageait les plantes d'arachide. Les riches propriétaires envoyèrent au Dr Carver quelques spécimens des plantes attaquées. Il leur fit connaître la cause du mal et le moyen de le supprimer. Après avoir éprouvé le traitement indiqué, ils lui adressèrent un chèque de 100 dollars, promettant de donner chaque mois la même somme : Il retourna le chèque, déclarant que « Dieu n'avait rien demandé pour faire pousser l'arachide et que lui ne devait rien demander pour la guérir ».

Un jour, après avoir vu des cordes faites de fibre d'okra, un isolant provenant des coques d'arachides, des teintures extraites du pissenlit, de l'oignon et de la tomate, je demandai au Dr Carver où il trouvait le temps d'accomplir tout ceci.

Il me répondit : « Je me suis fait une règle de me lever chaque jour à quatre heures du matin. Je vais dans les bois. Là, seul en face des choses que j'aime le plus, je cueille des plantes et j'apprends la grande leçon que m'offre si généreusement la Nature. J'entends et je comprends mieux la mission que Dieu me destine. »

Et, tandis qu'il se penchait sur le microscope, je l'entendis murmurer : « Dieu s'est montré bon pour un pauvre nègre comme moi. »

Il est difficile de rendre exactement l'impression de contentement que l'on éprouve lorsque le Dr Carver, avec son humble sourire, met sa main tremblante sur votre épaule et vous dit : « Au revoir, mon garçon. Et que Dieu vous bénisse. »

Douce bénédiction d'un simple, généreux et noble cœur...

(Transmis par les Etabliss. Jems's).



UNE DES MEILLEURES MAISONS DE PARIS

Le Restaurant de " L'ECU DE FRANCE ", à
la Gare de l'Est.

Le Club des Gourmets de l'Ecu

J'en parle sagement, car ce restaurant célèbre à Paris, en province et à l'étranger, s'est ouvert en 1928 et, depuis 1929, j'y dîne quatre fois par semaine.

Il s'est formé à « L'ECU DE FRANCE », un Club qui a groupé petit à petit tous les clients assidus de la maison, clients devenus assidus parce qu'ils étaient des gastronomes et des connaisseurs.

Et, comme par hasard, il se trouva que la plupart de ces clients attirés étaient des personnalités. Le Club est présidé par Curnonsky, Prince élu des Gastronomes, et les réunions ont toujours été des réunions de choix où étaient servis des menus de grande classe, cuisinés avec un remarquable talent par le chef Paul Giraud et servis, et ordonnancés avec une rare compétence par le directeur M. Charles Berger.

J'ai quelques mots à dire de chacun d'eux :

Le directeur d'abord : c'est un homme d'un savoir culinaire étonnant — il est ancien chef de cuisine — et d'une activité débordante. Il possède une mémoire prodigieuse, reconnaît des clients étrangers qui ne sont pas venus depuis longtemps, se rappelle leurs goûts, leurs préférences.

M. Berger dirige un personnel dont la règle d'honneur est une amabilité charmante avec les clients. Ceux-ci sont considérés à L'ECU DE FRANCE comme la raison d'être de la Maison et traités comme tels. M. Berger a l'art de styler tous ces collaborateurs qui sont, avec lui les artisans de la renommée de l'Ecu de France... sans oublier les grands maîtres de la gastronomie : le chef et ses aides.

Parlons de Paul Giraud.

Paul Giraud est né en juin 1903, à Digne dans les Basses-Alpes. Il a débuté comme cuisinier dans cette même ville, en juillet 1916, puis passa à Nice, au Ruhl, ensuite au Negresco, enfin aux Ambassadeurs à Vichy. En mai 1919, il vint à Paris à l'Hôtel Claridge. Le chef de cuisine était M. Fabre. Lorsque ce dernier quitta le Claridge et prit la direction du Grand Casino à Saint-Raphaël, il engagea Paul Giraud comme chef de cuisine. C'est là que celui-ci fit ses premières preuves.

Giraud retourna à Saint-Raphaël pendant huit saisons. En 1929, il entra au restaurant de la Michodière, passa ensuite chez Larue, à Armenonville, à l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo et entre enfin, en 1933, à l'Écu de France, où il remplit pendant trois ans et demi le rôle de sous-chef.

Depuis le 15 octobre 1936, Paul Giraud est le Chef de l'Écu et les membres du Club vous diront tous que c'est un as qui leur a procuré les joies gastronomiques les plus rares.

Un bon conseil, quand vous irez à l'Écu de France : arrivez toujours de bonne heure, surtout à midi, car il y a toujours foule.

WILLEMS DE LERIA.



M. BERGER



Paul GIRAUD

Du tac au tac.

On a vendu, à l'Hôtel des Ventes, des lettres d'amour de Rachel et du prince de Joinville. Dans l'une, la première, on a lu ces mots rapides :

— Où, quand, combien ?

La réponse de la célèbre actrice ne se fit point attendre :

— Ce soir, chez toi, pour rien !

* * *

M. le curé rencontre dans un sentier la petite Marie-Jeanne, une de ses paroissiennes de douze ans, conduisant une vache qu'elle remorque à grand'peine au bout d'une corde.

— Où vas-tu comme ça, mon enfant ? demande le curé.

— Bah ! Je vais mener la vache au taureau.

— Oh ! Est-ce que ton père ne pourrait pas se charger de cela ?

— Oh non, monsieur le curé, il faut absolument que ce soit le taureau.

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

Solution des Mots croisés

de notre numéro
du 1^{er} juin 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. Vache enragée. — Vient du chêne. — Etalon. — 2. Tailla des croupières à Mussolini. — Exclamation. — 3. Eminence. — Prénom italien. — 4. A Madagascar. — Juge d'Israël. — 5. Négation. — Pour les orangers. — 6. Petit âne. — Femme d'esclave au moyen âge. — 7. Marquent la hiérarchie. — Personnage mythologique. — Note. — 8. Préfixe. — Poisson de Mer. — 9. Insultes. — Prière. — 10. Sage. — Inscription biblique. — 11. Rivière teutonne. — Compositeur. — Préfixe. — 12. Genre de plaie. — Eventaire.

VERTICALEMENT :

1. Chat. — 2. Détesta. — Cognac. — 3. Fleuve anglo-saxon. — Cor. — 4. Ces gens sont dans la lune. — 5. Terminaison d'infinif. — Des consonnes. — 6. Chevelures ébouriffées. — 7. Petite ville française. — Confiture. — 8. Pensez à Saint Laurent. — Consonnes. — 9. Langage de jadis. — Pensez aux bacchantes. — 10. Personnage politique anglais contemporain. — Feu. — 11. Possessif. — Poids. — 12. Grande ville de l'Amérique du Sud.

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.

FRANCORCHAMPS :

Hôtel Bel Air (Marcel Jacob). Tél. 14. — 12 chambres et Garage. Menus prix fixe et à la carte.

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.

REMOUCHAMPS :

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

Royal Hôtel des Etrangers. Tél. Aywaille 6. — Menu 30 fr. — 30 chamb. 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 12 et 22 fr. Pension 40 fr. Eau ch. et fr. Garage.

Hôtel International. M. et Mme Dethier-Elsen. Tél. Elsenborn 91.

Bruxelles vers Namur**TEMPOUX :**

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.

**LIEBIG**

Adjuvant

culinaire

sans égal !

**NAMECHE :**

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

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcho-velette.

Hôtel-Restaurant du Cirque (Mairet), place Léopold, 7. — Menus à prix fixe et à la carte.

DINANT :

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

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, 35. Pens. 45/60. W.-E. 60.

PAYENNE-HOUYET :

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

CINEY :

Hôtel-Restaurant de l'Univers, 62, rue du Commerce. Tél. 5. — Menus 15-25 - 18-30. — 20 chambr. Eau ch. et fr. Garage.

ANHEE :

Hôtel-Restaurant « Les Terrasses » route de Dinant (Rabozée et Wauthier) Tél. Yvoir 90. — Menus 20-30 et à la carte. Pension 45. W.-E. 60. — 10 chambres. Eau cour. froide. Garage.

Vallée de la Molignée**FALAEN :**

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

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Hôtel de la Gare (Omer Cobut). T. 51 Falaen. 19 chamb. eau cour. ch. et fr. — Spécialités truites et jambon. — Pension 35-45. W.E. 45-50. Menus 12.50, 20, 22.50, 25, 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). Téléphone 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, Restaurant 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. Rochefort 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.

DEMANDEZ UN COINTREAU

Hôtel des Ardennes (Dachy et Vignerons), 53, Grand'Rue. — Restaurant de premier ordre, cuisine très réputée. Spécialités régionales.

CHINY :

Auberge des Touristes. Tél. Florenville 52.

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Taverne). 9, route 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) :

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

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). Tél. 78. — Menus 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. — Menus 12, 18 et à la carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gr.-Duché) :

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

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

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.

SUCRE DE TIRLEMONT

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 Ferber). Tél. 8. — Menus 12, 18, 25. Pension 40 et 45. 30 chambres. Consommation de premier choix.

LAROCLETTE :

Grand Hôtel de la Poste (M. Tschiederer). Tél. 7. — Menus fixes. Pens. 40 et 45. Eau ch. et fr. Garage. Ouvert toute l'année.

RODANGE-SUR-ATTEERT :

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

Vers Chimay et la Fagne

CHARLEROI :

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

NIVELLES :

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

BARBENÇON :

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

VIRELLES :

Hôtel du Lac. Tél. Chimay 72. — Prix fixe et à la carte.

LOVERVAL.

Le Faisan Doré, rue du Calvaire. T. 167.46. Menus 15 et à la carte. — 6 chambres. Garage.

Vers la Cité du Doudou

MONS :

Hôtel Terminus (M. A. Dubois Denghien), place Léopold, 3. Tél. 1493. — Menus 15 et 22.50, et à la carte.

Auberge du Dragon (F. Lusiaux), coin du Bois d'Havré. Tél. 2039. — Menus à la carte.

SOIGNIES :

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

LA LOUVIERE :

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

HAUTRAGE :

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

Grand Marnier

LIQVOR

11, av. Van den Elschen, BRUXELLES

BINCHE :

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

Mont de l'Enclus — Tournaisien ENGHIEU :

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

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

RENAIX :

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

TOURNAI :

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

BONSECOURS :

Hôtel du Grand Logis. Tél. Péruwelz 5.

Les Flandres vers l'Yser

AUDENARDE :

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

COURTRAI :

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

MOUSCRON :

Hôtel Elberg, Grand'Place (M. Remy Boudlet). — Menus prix fixe et à la carte. 20 chambr. Eau ch. et fr. — Salle de fêtes.

Les Flandres vers Ostende

GAND :

La Ducale, 32, rue de Flandre. Tél. 131.79; M. 12.50-20 et carte.

Hôtel Terminus, 5, Place Marie-Henriette. Tél. 110.45. M. : prix fixes et à la carte.

WETTEREN :

Châlet Nicolas (M. Mouronas) sur la chaussée vers Gand. Menus prix fixe et carte.

SAINT-NICOLAS-WAES :

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

BRUGES :

Singe d'Or (M. Pollet), place de la

Gare, 15. Tél. 337.64. — Menus 13, 17 et à la carte.

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

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

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

Sur la Côte Belge

OSTENDE :

La Renommée, 47, rue Longue. Téléphone 723.55.

Shakespeare Hotel (The), face gare Maritime. Tél. 714.60. — Pens. depuis 40 fr.

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. Doetch), 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. Nieupoort 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.

HEYST-SUR-MER :

Hôtel Astoria Lion d'Or (de Fonseca), Digue de Mer, 160. Tél. 106. — Menus 15-20. 100 chambres. Eau cour. ch. et fr. Garage.

Hôtel de l'Univers (Ch. Renson). T. 514.05. Menus à 15 et à la carte. Pension de 35 à 50 fr. (saisonnier).

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-Dijeaux (A. Foussats). Menu 14.

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

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

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

Pays Basque + Béarn

ASCAIN (Basses-Pyr.) :

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

Champagne

EPERNAY (Marne) :

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

REIMS (Marne) :

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

Ardennes - Lorraine

NANCY (Meurthe-et-Moselle) :

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

Rôtisserie de la Reine Pédauque (Pierre André), 6, rue de la Pépinière.

— Le soleil dans la cave et vieille cuisine française. — Même maison à l'Exposition de Liège.

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.

BARBIZON :

Les Charmettes, hôtel-restaurant réputé dans un attrayant cadre de verdure. Ouvert toute l'année. Tél. 21.

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).

ve). Tél. 10. — Menus 16, 18. Pens. 25, 45; réd. pr enfants, familles nombreuses, longs séjours, cure de santé.

Languedoc - Roussillon

AULUS (Ariège) :
Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

Vosges - Alsace

CONTREXEVILLE (Vosges) :
Hôtel Continental (Deman). — Menu 18. (Ouv. du 1er mai au 1er oct.)
MOOSCH (Bas-Rhin) :

Hôtel de France (Restaurant Cou-touly).

RIBEAUVILLE (Haut-Rhin) :
Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

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

Bourgogne - Morvan

VILLEVALLIER (Yonne) :
Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tour-tier). — 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

ECHELLES (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.

Côte d'Azur

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

Eden Hôtel. Pension compl. 45 fr.

SUISSE - ROMANDE

Canton de Vaud

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

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

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 Sleafx

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., Place de la Vaillance, 18, Anderlecht-Bruxelles.
Adm.-Dir. O. Boute, rue de la Procession, 16, Anderlecht.