

"LA BONNE AUBERGE,"

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

BULLETIN HEBDOMADAIRE DE GASTRONOMIE TOURISTIQUE
ÉDITÉ PAR LA SECTION BELGE DE LA
"LIGUE DES CENT MILLE,"
POUR LA DÉFENSE DU BON MANGER
PARAISANT LE VENDREDI SOIR, DE PAQUES A OCTOBRE

DIRECTION :
39, AVENUE SLEECKX
BRUXELLES
TÉLÉPHONE : 15.88.32

Voyez nos
CONDITIONS DE PUBLICITÉ
en 4^e page (bas de la 3^e colonne)

**SI VOUS ETES GOURMAND,
devenez membre de la
LIGUE DES CENT MILLE**

Droit d'inscription : Fr. 5.—

Cotisation : Particuliers : 20 fr. par an.
Hôteliers : 30 fr. par an.

Compte Chèques : de Carsalade 1803.48.

Secrétariat pour la Belgique : 39, av. Sleeckx,
Bruxelles — Téléphone : 15.88.32.

La « Ligue des Cent Mille » pour la Défense
du Bon Manger, créée à Paris en 1928 est présidée
par l'écrivain Paul Reboux et par Monsieur Gas-
ton Gerard, maire de Dijon.

La section belge qui date de 1931 compte ac-
tuellement près d'un millier de membres.
Chaque membre de la Ligue reçoit une carte
insigne.

**LA BONNE AUBERGE ET L'ANNUAIRE DU
BON MANGER**, celui-ci indiquant tous les bons
endroits de France, SONT ADRESSES GRATU-
TEMENT A TOUS LES MEMBRES DE LA LI-
GUE DES CENT MILLE EN BELGIQUE.

Messieurs les Hôteliers qui désireraient être re-
commandés sont priés d'en aviser la Ligue qui
examinera leur demande. La recommandation est
toujours gratuite et révoquée.

LETTRE OUVERTE AUX HOTELIERS INTELLIGENTS

Je rends visite, chaque semaine, comme c'est
mon devoir, — agréable d'ailleurs, — à quelques
uns de nos bons hôteliers; je recueille de-ci de-
là, dans ces entretiens, des idées, des appréciations,
des suggestions intéressantes, que je me
dois de communiquer à leurs confrères.

Tout d'abord il me plaît de constater qu'on
nous lit et qu'on nous écoute. Voici que le « re-
pas, boisson comprise » apparaît timidement.
Le Kieker à Bruxelles, La Fermette à Genval,
l'on instauré; d'autres suivront: sans doute,
ayant compris que: satisfaire aux désirs de la
clientèle es: le secret du succès; que les goûts
changent; que, par exemple, le repas à prix fixe,
inconnu en Belgique il y a quelques années, s'y
implante de plus en plus; et que refuser systé-
matiquement de présenter un menu tarifé est un
anachronisme.

Mais je veux surtout parler aujourd'hui d'une
suggestion très intéressante qui m'a été faite de

divers côtés.

— Pourquoi, m'a-t-on dit, « La Bonne Auberge »
ne paraîtrait-elle pas hiver comme été?

Ah, dame, s'il ne dépendait que de moi, j'en
suis disposé immédiatement à assumer ce sup-
plément de travail, mais il y a une question
primordiale. Ceux qui m'ont posé cette question
savent-ils ce que coûte « La Bonne Auberge » ?

Huit cents francs le numéro !

Et je ne parle pas, bien entendu, d'une rému-
nération quelconque; ces huit cents francs re-
présentent uniquement: le paiement de l'impre-
mer (journal, cartes, bandes) la confection des
adresses et l'affranchissement.

Quant aux frais de correspondances et d'im-
primés occasionnés par le journal, aux dépenses
de déplacements, à la rémunération enfin du
pauvre secrétaire qui s'appuie cette besogne à
ses moments perdus (!), il semble bien, à voir la
désinvolture avec laquelle trop de mufles accep-
tent encore que nous leur rendions service sans
qu'ils fassent, eux, le moindre effort, — comme
si ça leur était dû, — qu'il n'en doive pas être
question de sitôt.

Huit cents francs le numéro, cela représente
pour 52 numéros par an, environ 42,000 francs

Où les trouver ? La publicité ? Elle donne bien
peu; chacun peut voir où nous en sommes à
notre quatrième numéro; elle nous viendra plus
tard... quand nous n'en aurions plus besoin peut-
être; mais il ne faut guère compter sur elle ac-
tuellement. Les cotisations de nos Membres ?
Nous sommes larges en admettant qu'il nous
reste cinq francs par Membre pour « La Bonne
Auberge ».

Admettons cependant que publicité et cotisa-
tions nous apportent environ huit mille francs; il
en reste encore 34,000 à trouver !

Ah ! certes, si tous les hôteliers que nous re-
commandons, (une centaine environ) comprenaient
leur intérêt et voulaient considérer « La Bonne
Auberge » comme leur journal à eux, cela
ne représente pour chacun qu'une dépense de
UN franc par jour pour s'assurer une publicité
de tout premier ordre dans CENT MILLE exem-
plaires de « La Bonne Auberge », tous adressés
à une clientèle certaine.

Qui ne dépense plus bêtement un franc par
jour ?

Hôteliers, voulez-vous essayer de faire œuvre
intelligente avec nous ?

Nous ouvrons la souscription à raison de
350 francs par hôtel pour faire paraître « La
Bonne Auberge » toute l'année, du 1er octobre
prochain jusqu'au 30 septembre 1934; et nous
publierons les noms des souscripteurs à partir
du prochain numéro.

C. M.

NOS BONS HOTELIERS :

Paul BOUILLARD

« AU FILET DE SOLE », à Bruxelles

Quelqu'un l'a appelé « l'Ambassadeur de la
cuisine française en Belgique »; mais lui, plus
modestement, m'a déclaré que son plus beau titre
de gloire fut d'avoir été, pendant cinq ans, Pré-
sident d'honneur des Cuisiniers de Belgique.
C'est tout comme.

Comme je lui demandais, dans les débuts de
« La Bonne Auberge », de quelle publicité il
ferait suivre la mention du « Filet de Sole » il
écrivit ceci sur la feuille que je lui présentais :
Paul Bouillard fait sa publicité dans ses assiet-
tes.

Tout l'homme est dans cette déclaration. Paul
Bouillard fait de la cuisine et rien que de la
cuisine.

On le destinait, paraît-il, aux Arts et Métiers;
c'était trop vaste et cela lui parut trop préten-
tueux; Paul Bouillard, plus simplement, prit un
métier et il en fit un art. C'est ce que j'appelle-
rai de la modestie élégante.

Paul Bouillard est un apôtre de la cuisine; il
voudrait que tout le monde sut cuisiner et sur-
tout que tout le monde mangeât bien. Quand le
soin de ses fourneaux ne l'absorbe point il se
dépense en propagande. Clément Vautel a pré-
facé sa « Gourmandise à Bon Marché »; il a
préfacé à son tour la « Bonne cuisine de Tante
Agathe ». Sa « Cuisine au coin du feu » est en-
tre les mains de toute bonne ménagère. Chacun
a pu lire dans le « Soir », dans la « Nation Bel-
ge » et ailleurs, ses instructives chroniques cui-
nières; personne n'ignore sa campagne dans le
« Journal » de Paris en faveur de l'amélioration
de l'ordinaire du soldat.

On l'a vu, à toutes les expositions culinaires,
à toutes les foires gastronomiques, payer de sa
personne; et j'allais presque écrire — plagiant
Xavier de Montépin : « d'une main il dégaine
son épée et de l'autre il s'écria : en avant » —
que dans ces démonstrations publiques Paul
Bouillard cuisine d'une main et harangue la
foule de l'autre.

Tous les gourmets connaissent son « Filet de
Sole » réputé à juste titre comme restaurant de
premier ordre.

Paul Bouillard vous y présentera « son fils qui
n'en aura point » : le CHAPON BOUILLARD ;
mais, si vous allez déjeuner chez lui à l'époque
où la chasse est ouverte, ne manquez pas d'y
savourer son FAISAN BRABANÇON qui est une
pure merveille.

P. de C.

En omettant de faire savoir à l'Hôtelier que vous venez chez lui parce qu'il est recommandé par « La Bonne Auberge »
vous nous faites tort...

... l'Hôtelier ignorant que notre action est réelle. — En omettant de remettre à l'Hôtelier qui vous a bien traité, la souche à laquelle il a droit...

GASTRONOMIE INTELLIGENTE

Nous prévenons les hôteliers, tous les hôteliers, que c'est à titre absolument gratuit que nous signalons leurs initiatives sous cette rubrique. Nous souhaitons pouvoir la développer largement. Il ne tient qu'à eux de nous tenir au courant de ce qui vaut la peine d'y figurer.

Nous signalons d'une façon particulière à nos lecteurs, cette semaine, le menu de l'HOTEL DENET, à Temploux, réservé aux plats régionaux belges en l'honneur des fêtes nationales (21 juillet), comme nous avons signalé ceux du Père Courtin dans notre précédent numéro.

Où aller et où déjeuner le Dimanche 23 Juillet ?

Avis Important : Notre travail de sélection des bons endroits est loin d'être terminé; il se continue par radiations et par ajoutés; car nous avons pu indiquer des Etablissements douteux et en omettre d'excellents.

Que nos membres et lecteurs ne se fient donc pas à nos numéros périmés.

ABREVIATIONS :
M : Menu P : Pension W : Week-End.

A BRUXELLES

- Au Filet de Sole**, 1, rue Grétry, T. 12,68,12.
Pour son célèbre « **Filet de Sole** », Paul Bouillard ne fait pas de réclame; il la fait dans ses assiettes.
- Au Sabot**, 41, q. Bois-à-Brûler, Tél. 12,92,03.
(v. carte).
- Cordemans**, 6, p. r. Beurre, T. 12,96,06 (M. 35).
- Rest. Justine**, Marché Poissons, T. 10,06,56.
(v. carte).
- Parc aux Huitres**, 17, r. Léopold, T. 17,18,89.
- Colonies**, r. Croisades, T. 17,00,94 (M. 12).
- Cosmopolite**, pl. Rogier, T. 17,40,85.
- Restaurant de Paris** (Hôtel Albert Ier), entrée 77, rue St-Lazare, T. 17,22,50 (15 l.).
- La Marée**, 22, pl. Ste-Catherine, T. 11,26,51.
(M. 30).
- La Belle Meunière**, 49, r. d. l. Fourche, T. 11,22,14.
- La Paix**, 57, r. Ecuyer, T. 11,25,43. (M. 25 et 35).
- La Poularde**, 40, rue de la Fourche, T. 12,84,10.
- Rest. de Londres**, 21, rue Ecuyer, T. 11,06,43.
(Plats du jour).
- Au Filet de Bœuf**, r. Harengs, T. 11,95,59.
- La Monnaie**, 13, r. Léopold, T. 17,71,21.
- Silver Grill**, 11, r. Augustins, T. 11,48,59.
- Economicus**, 87, Marché Charbon, T.
- Taverne d'Alsace**, Bd. E. Jacquain, T.
- Kleber**, 40, gal. Commerce, T. 17,60,37.
- Hôtel de Calais**, 12, av. Fonsny, T. 11,03,89.

EN PROVINCE

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles

VERS WATERLOO

- ESPINETTE** 10 k. R (5-6)
- Au Prince Baudouin**, Route de Rhode, T. (02) 52,02,09.
Pension avec petit déjeuner anglais, eau courante, chaude et froide, à partir de fr. 40 — par jour. Ses délicieux Menus à Fr. 15.—, 22,50, 30.—
Son cadre unique. — Sa belle terrasse.
Sa cuisine incomparable. — La meilleure Société.
- *Ferme St-Hubert**, T. 44,00,09.
- ALSEMBERG** 14 k. Ch. Alseberg
Les Terrasses, T. (02) 52,05,36 (M. 17,50-22,50)

LA FORET DE SOIGNES

- BOITSFORT** 8 k. R (5-6) (53)
- *Maison Haute**, T. 48,19,32. Trams 16, 30, 31, 33 (terminus).

GROENENDAEL 10 k. Bois, Drève Lorraine
Château de Groenendael, T. 48,10,83, M. 35, P. 80.

TERVUEREN 15 k. R (3)
Château de Tervueren, T. (02) 51,60,11.

MENU A 35 FR.
Crème Reine Margot
Hors d'œuvre Maison
Mignon de Bœuf Poêlé
Haricots Verts au Beurre
Pommes Fondantes
Volaille à la Broche
Salade Mimosa
Coupe Maison

A LA CARTE : Grand choix hors d'œuvre varié : 12 fr. par personne. Sole meunière (2 couverts) 25 fr. Saumon frais de Hollande à la russe 18 fr. Entrecôte pommes frites 18 fr. Double entrecôte 35 fr. Rumpsteak 15 fr. Châteaubriand (2 couverts) 35 fr.

VIVIER D'OIE

Villa Lorraine, 75, al. Vivier Oie, T. 44,81,63.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R (6-5) (53) *La Hulpe-Genval*

***La Fermette**, T. 259. — P. 35 — W. 50.

MENU : 16 fr. avec bière ou spa
17 fr. avec vin
Œuf poché Mimosa
Potage cultivateur
Rôti de bœuf printanière
Gâteaux

Pavillon Japonais, T. 63.

Grand Hôtel du Parc, T. 36.

Normandy, T. 57.

NIL-ST-VINCENT 40 k. R (4) *Blanmont-Nil S. V.*

Ma Normandie, T. 129.

WAVRE (Bierge) 25 k. R (4) (37) *panneau indicateur.*

Les Etangs, T. 378. Menu à 35 fr.

Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.
Grand parc, étangs, pêche, canotage.
Tennis, Golf miniature.

CAMPINE BRABANÇONNE

CAMPENHOUT 15 k. Ch. Haecht

Châlet Tudor (Eaux Vives), T. 113.

KEERBERGEN 23 k. Ch. Haecht

Le Lierres, T. Haecht 32.

Tennis - Golf - Pension depuis 40 francs.

La Bicoque.

RYMENAM 30 k. Ch. Haecht R (51) *Booitmeerbeek à Rymenam.*

Mon Repos, T. Haecht 69.

MONTAIGU 57 k. R (2 ou 3) (53) (13)

La Vieille Barrière, T. Sichem 68.

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

ANVERS 45 k. R (1)

***Café Suisse**, Pl. Verte, T. 215,61.

Taverne : Menu à 20 fr.
Restaurant-Salon : Menu à 30 fr.
Plats du jour et carte.

***L'Industrie**, 18, r. Pelican, T. 215,99.

***Hôtel de Londres**, 58, av. de Keyser, T. 259,69.

La Belle Meunière, 17, r. Appelmans, T. 295,25.

Criterium, 25, av. de Keyser, T. 221,80.

Delicia, 6, av. Britannique, T.

HERENTHALS 71 k. R (2 ou 3) (53) ou (1) (52) (12)

A la Rose d'Or, T. 111.

HEYST-OP-DEN-BERG 42 k. R (1) (16)

***Au Vieux Chaudron**, T. 22.

MALINES 23 k. R (1)

La Couronne (station) T. 130.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

HASSELT 80 k. R (2)

Les Trois Pistolets, T. 72.

GENCK 92 k. R (2) (22)

***Hôtel des Artistes**, T. 6.

EN HESBAYE

TIRLEMONT 50 k. R (3) ou (2) (3)
***Nouveau Monde** (Station) T. 20.

MENU A 30 FR.
pour le 21-22-23 juillet 1933
Saumon frais du Belle-Vue
Crème Andalouse
Ris de Veau financière
Poularde à la broche
Cœur de Laitue
Pêche Melba

LIEGE-LA VESDRE-PLATEAU DE HERVE

LIEGE 100 k. R (3) ou (2) (3)

***Hôtel des Boulevards**, 151, Bd Sauvenière, T. 174,17.

Son restaurant de grande réputation.
Son excellent déjeuner du Dimanche à Fr. 25.
Art culinaire.

Ses spécialités tant appréciées.

***Hôtel Moderne**, 29, rue Pont d'Avroy, T. 168,5

Son menu économique à Fr. 12,50.

Le hors d'œuvre au choix

Le Potage

Le veau sauté à l'estragon

Les Pommes Vapeur

Le carré de porc froid

La salade panachée

Le dessert

***Chemin de Fer**, Guillemins T. 149,38.

La Bécasse, 2, r. Dominicains, T. 258,65-135,7

SPA-LA GILEPPE-BARAQUE MICHEL

BEAUFAYS 115 k. R (3) (32)

Hôtel de l'Air Pur, T. Trooz 80.

SPA 125 k. R (3) (32 ou 31-32)

***Hôtel du Centre**, 27, av. Marteau, T. 224.

Ba'morai, T. 89-655-140.

POLLEUR 130 k. R (3) *Verviers à Sart*

Hôtel de la Hoëgne, T. Verviers 2240.

FRANCORCHAMPS 137 k. R (3) (31 ou 32) (32)

Hôtel de la Source, T. 7.

TIEGE 132 k. R (3) (32 ou 31-32) *Spa à Tiège*

La Charmille, T. Spa 113.

VALLEE DE L'AMBLEVE

ESNEUX (Ourthe) 122 k. R (3) (33)

Hôtel du Pont, T. 165.

AYWAILLE 137 k. R (3) (33)

Hôtel du Commerce, T. 14.

HARZE 135 k. R (3) (33) (15)

***Hôtel des Ardennes**, T.

LORCE 147 k. R (3) (33)

Hôtel de la Vallée, T. La Gleize 26.

COO 157 k. R (3) (33)

Hôtel de Liège et de la Ferme, T. Trois-Ponts 103.

REMOUCHAMPS 135 k. R (3) (33)

***Hôtel des Etrangers**, T. Aywaille 6.

Au Vieux Moulin, T. Aywaille 161.

TROIS PONTS 160 k. R (3) (33)

***Hôtel de la Salm**, T. 44.

REGION DE MALMEDY ET WARCHÉ

MALMEDY 148 k. R (3) (31 ou 32) (32)

Hôte Bristol, place, T. 176.

LIGNEUVILLE 153 k. R (3) (31 ou 32) (32)

Hôtel du Moulin, T. 17.

ENTRE NAMUR ET LIEGE

HUY 80 k. R (2 ou 3) (3) (23)

***L'Aigle Noir**, T. 64.

... vous lui faites tort, car vous pouvez l'empêcher de gagner le « Prix du Bon Hôtelier ».
HOTELIERS ! Faites-nous des membres parmi vos clients, vous vous ferez des clients parmi nos membres !...

Les fournisseurs du bon Hôtelier

POUR LE BAR

AVANT DE DEJEUNER

demandez un « PORTO GILBEY »

W. et A. GILBEY de Londres, fournisseurs de S. M. le Roi d'Angleterre et des principales Cours d'Europe.

Ag. Gén. Belge et Gr, Duché

G. FIVE, 8, r. Tenbosch, Bruxelles. T. 44.91.63.

PROBITE COMMERCIALE



SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

Consommateurs

Lorsque vous demandez un

SPA

et que sans vous avertir au préalable on vous sert par esprit de lucre, une eau d'autre provenance,

REFUSEZ TOUTE SUBSTITUTION ET EXIGEZ UN

SPA

C'est du reste dans l'intérêt de votre santé.

Dépôt principal :

126, avenue du Port - Tél. 26.10.72 & 73

BIERES
SIROPS

POUR LA TABLE

AROMES ET EXTRAITS
BEURRES-GRAISSES-HUILES
CONDIMENTS
HORS D'ŒUVRES
CONSERVES
CHARCUTERIE
VIANDES DE BOUCHERIE
POISSONS ET CRUSTACES
PATES ALIMENTAIRES
DESSERTS

CHOCOLATS G. LECHEN

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE
LES PLUS BELLES PRIMES

Marques :

Corona — Della — Fox-Film

POUR LE FUMOIR

CIGARES
CIGARETTES
ALLUMETTES

POUR LA TERRASSE

CAFE
CHOCOLAT
THE
MIEL

POUR LA CAVE

VINS

ETABL. DES GRANDS CRUS DE FRANCE

Vins de Bordeaux — Vins de Bourgogne
sélectionnés et de provenance directe

Concessionnaire exclus. du «Château Loudenne»
un des meilleurs crus du Médoc.

CHAMPAGNES
LIQUEURS

POUR LE MATERIEL ET L'ENTRETIEN

NAPPAGE
VAISSELLE
ARGENTERIE
GOBELETERIE
STORES ET TENTES
VANNERIE-OSIERS-ROTINS
MATERIEL DE CUISINE
PRODUITS D'ENTRETIEN
BROSSES-EPONGES-SAVON
CENDRIERS-DIVERS

POUR LES LAVATORY

SAVON LIQUIDE
PAPIER HYGIENIQUE

HOTELS — VILLAS — CHATEAUX

A la campagne comme à la ville

VOUS POUVEZ AVOIR

des lavatory modernes et propres et éviter la répugnante opération de la vidange.

Une installation de fosse septique vous permettra d'avoir des installations sanitaires à eau courante aussi confortables que celles desservies à la ville par le Tout-à-l'égout.

Renseignements, prix et devis sur demande et sans engagement :

P. DE CARSALADE

Hygiéniste Conseil

39, avenue Steeckx, BRUXELLES

Des milliers de références à votre disposition.

VACANCES !...

WEEK-END !

POUR LE REPOS ABSOLU

de l'esprit, ne laissez rien derrière vous.

DICTAPHONE

est l'auxiliaire précieux des Hommes d'action.

29, rue des Pierres, BRUXELLES

LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour

bétons, ciments, lavatory, corridors, courts et tennis. — Notice et carte de teintes sur demande

39, avenue Steeckx, Bruxelles.

PUBLICITE

Nous louons la case

de 10 x 7 cm.

jusqu'à fin septembre 1933

Frs 250.—

Tirage : 2000 exempl. par numéro

TARIF DE PUBLICITE

La case de 4 x 7 cm.

Frs 100.— jusque fin septembre 1933

Tirage : 2000 exempl. par numéro

IMPRIMERIE « G. I. G. »

12, av. Steeckx, Bruxelles. Tél. 15,55,36

QUE LES BONS HOTELIERS ET NOS MEMBRES FASSENT VIVRE NOS ANNONCIERS, LES UNS EN AYANT LEURS PRODUITS LES AUTRES EN LES DEMANDANT ET LES CONSOMMANT