

B.4408

LA BONNE AUBERGE

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

patronné par la

" LIGUE DES CENT MILLE "

pour la Défense du Bon Manger

39, AVENUE SLEECKX — BRUXELLES

6, COURS D'HERBOUVILLE — LYON

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

**LISTE DE TOUS
-- LES BONS --
-- ENDROITS --**

BELGIQUE

CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

1^{er} ex-aequo : Nouveau Monde, Tirlemont 46 p.
Ma Témaine, Barbençon ... 46 p.
2^{me} Denet, à Temploux 45 p.
3^{me} Grd Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

5^e page : AGENDA GASTRONOMIQUE.

5^e page : LISTE DES BONS ENDROITS.

A lire dans nos prochains numéros :

L'Italie gastronomique (suite), par E.N.I.T.
Bordeaux et ses vins, par Jean Fort.
La spécialité mensuelle.
En Bourgogne (suite), par Ch. Sylvestre.
L'Ecole du Tourisme, par P. de C.
La Corse belle et gourmande.

Lettre ouverte à trente Hôteliers

Messieurs,

N'ayant pas suffisamment de loisirs pour vous écrire à chacun en particulier, je me permets d'user de *La Bonne Auberge* pour vous exposer ce que j'aurais voulu pouvoir vous développer dans une correspondance privée, ou, mieux encore, dans une cause-rie chez vous après un bon déjeuner. Mais hélas, je n'ai qu'un estomac, et encore pas en très bon état; le temps me manque, en outre, pour faire trente visites malgré le plaisir que j'en aurais; enfin il n'est pas mauvais que quelques touristes qui comprennent mal notre action lisent en même temps que vous le contenu de cette lettre.

Avec l'aide de près de cent vingt-cinq des vôtres, nous avons fondé, voici un peu plus d'un an, une association dénommée Groupement hôtelier de la Bonne Auberge, association placée sous le patronage de la Ligue des Cent Mille, laquelle compte en France et Belgique près de cinquante mille touristes et voyageurs.

Ce groupement de la Bonne Auberge, Messieurs, a pour but de faire une propagande collective pour tous les bons hôteliers et restaurateurs qui en font partie. Cette propagande s'exerce par un journal hebdomadaire *La Bonne Auberge* qui publie la liste de tous les Etablissements Membres du Groupement et est adressé par nos soins à tous les touristes belges de la Ligue

Le week-end gourmand à la Côte est fixé aux samedi 1^{er} et dimanche 2 septembre; il comporte dîner le samedi soir au Grand Hôtel, à Bruges, et déjeuner le dimanche au Restaurant Mousson, à Blankenberghe. Le prix de ce week-end comportant le dîner du samedi soir, logement au Grand Hôtel et petit déjeuner du matin, déjeuner à midi, vins et service compris, est de 125 fr. par personne. Les adhésions sont reçues jusqu'au 25 août au soir. C. Ch. postaux : La Bonne Auberge, 1293.01. (Voir Agenda gastronomique, page 5.)

Cette démonstration gastronomique sera la dernière de cette formule.

ainsi qu'à de nombreux automobilistes gourmets qui nous sont signalés.

Je n'ai pas à vous dire, Messieurs, que nous sommes en pleine crise; vous ne le savez que trop. Je n'ai pas non plus à vous dire qu'il y a pléthore d'hôteliers et restaurateurs, et que, depuis la guerre, dans votre corporation professionnelle, où se conservaient jalousement les traditions de l'honnête hospitalité, s'est insinuée une multitude d'hôteliers marrons, gargotiers sans scrupules, cuisiniers ignorants, exploités alléchés par l'appât d'un gain d'autant plus facile que pendant les années d'abondance qui ont précédé la crise actuelle une véritable folie de goinfrerie s'était emparée de la clientèle.

Je n'ai pas à vous dire enfin tout le mal que cette intrusion a causé à votre honorable corporation, aggravant dans des proportions formidables les effets de la crise.

Que de vieilles et excellentes maisons de l'hôtellerie, — que je ne citerai pas mais dont les noms sont sur vos lèvres, — aient dû cesser leurs affaires; que tant d'autres soient sérieusement atteintes; que toutes celles dont le souci de la réputation passe avant tout souffrent terriblement et soient inquiètes pour l'avenir; voilà des effets que chacun de vous peut constater et qui sont dus aux deux causes que je viens de vous indiquer.

C'est pour lutter contre ces effets et contre leurs causes que le Groupement de la Bonne Auberge s'est constitué. Il n'est point, comme d'aucuns l'osent dire, une création nouvelle à l'effet d'exploiter l'hôtelier; il n'est pas davantage une petite chapelle pour l'encensement de quelques-uns. Il est ouvert à tous, à la condition unique que les candidats se plient aux exigences qui sont à la base même d'une honnête hôtellerie, et d'ailleurs le plus sûr gage pour elle de la fidélité de la clientèle.

Ce que demande la Ligue des Cent Mille,

bien que vous le sachiez, laissez-moi vous le redire : des repas complets, sains et agréables pour un prix abordable; un accueil aimable; des salles de restaurants propres et confortables; le respect des voyageurs et touristes par tous ceux qui vivent d'eux.

Quel hôtelier honnête a pu se tracer un autre programme en ouvrant sa Maison ?

Hélas, il n'y a pas que des hôteliers honnêtes !...

Et c'est pour faire la sélection entre les maisons honnêtes et les autres que la Ligue des Cent Mille a accordé son patronage au Groupement de la Bonne Auberge qui devrait s'appeler Groupement des bonnes auberges.

Patronage est vite dit. Mais le patronage de la Ligue des Cent Mille n'est pas un patronage simplement honorifique.

Pour aider à paraître *La Bonne Auberge*, organe du Groupement hôtelier, la Ligue abandonne à cette publication la moitié de la cotisation que paie chacun de ses Membres, soit dix francs par Membre. C'est avec ce premier argent que nous avons commencé à paraître; il serait bon que ceux au profit de qui a été créée *La Bonne Auberge* ne l'oublissent point.

Ces ressources, cependant, vous vous en doutez, sont insuffisantes pour assurer la publication régulière d'un journal comme celui-ci. D'autre part, si les touristes veulent bien accorder leur appui aux bons hôteliers, il serait contraire à toute équité que les frais d'une propagande qui doit profiter surtout à l'hôtellerie fussent précisément supportés entièrement par la clientèle de cette hôtellerie. On n'a jamais vu la clientèle d'une maison de commerce assumer la charge de sa publicité; tout au plus l'excellence d'une maison peut-elle engager ses clients à propager bénévolement sa juste notoriété.

Il est donc équitable et logique que les

Un bon ligueur est celui

Membres hôteliers du Groupement de la Bonne Auberge paient une cotisation; et il serait juste que celle-ci eût pour la plus grande part la charge de l'édition du journal.

Or, cette cotisation, Messieurs, après avis du comité hôtelier que nous avons choisi, a été fixée au taux très minime de 10 francs par mois, soit *trente-trois centimes par jour*, pour être mise à la portée de tous.

Il en résulte cette situation paradoxale, qu'actuellement, le journal *La Bonne Auberge*, organe de la collectivité des bons hôteliers est alimenté par :

18.000 francs provenant de la quote-part des 1.800 touristes belges de la Ligue

et 15.000 francs provenant des cotisations de cent vingt-cinq hôteliers

ce qui signifie que les touristes, qui ont fait tous les frais du lancement de ce journal qui n'est pas le leur, le soutiennent encore aujourd'hui d'une façon plus efficace que les hôteliers au profit desquels il paraît.

Je n'en fais point reproche à vos cent vingt-cinq collègues qui ont eu le mérite de nous aider dans la mesure que nous avions fixée à déclencher un mouvement dont les résultats s'affirment déjà aujourd'hui en faveur de la bonne hôtellerie; mais puis-je me permettre de vous reprocher, Messieurs les Trente bons hôteliers pour lesquels j'écris aujourd'hui, de n'avoir pas apporté votre concours à cette entreprise d'intérêt général pour votre corporation.

Certains s'étonnent ingénument que *La Bonne Auberge* ne cite pas indistinctement tous les bons hôteliers. Réfléchissez un instant, Messieurs. Pour faire un journal il faut de l'argent; où le trouverions-nous si nous acceptions de citer bénévolement tous ceux qui ne veulent pas déboursier un sou pour qu'on les cite. *La Bonne Auberge* est une entreprise où les billets de faveur ne peuvent pas être admis. Nous nous sommes interdit, — précisément pour assurer les touristes qu'ils peuvent avoir confiance dans nos indications, — toute publicité hôtelière payante; nous nous montrons difficiles pour ceux qui demandent à adhérer au Groupement hôtelier; où puiserions-nous les ressources nécessaires à notre publication si nous n'exigions pas une cotisation de nos Membres hôteliers. Je ne veux pas faire ici un panégyrique de notre journal, — ce n'est point mon rôle mais bien le vôtre, — cependant notre utilité pour vous est reconnue et incontestable; nos adversaires eux-mêmes, les gargotiers qui sont aussi vos ennemis, nous en fournissent la meilleure preuve par leurs attaques contre notre œuvre de préservation des touristes; et si vous êtes sincères vous devez déclarer qu'il en est effectivement bien ainsi.

Alors, pourquoi ne pas vous joindre à nous? Pourquoi ne pas nous permettre, en nous apportant chacun votre adhésion, d'être vraiment l'organe de propagande de toutes les bonnes maisons du pays?

Vous êtes une trentaine, Messieurs, une trentaine qui pouvez augmenter de dix pour

cent nos ressources régulières en nous apportant votre concours, c'est-à-dire nous permettre d'augmenter notre tirage et par conséquent notre action.

Ne vous laissez pas bernier par ceux qui veulent vous faire croire que *La Bonne Auberge* est pour nous un instrument de rapport.

Vous en avez les ressources sous les yeux.

Aux 33.000 francs de recettes provenant des cotisations touristiques et hôtelières, il y a lieu d'ajouter une douzaine de mille francs produits par nos annonces: cela fait 45.000 francs par an.

Quarante-cinq mille francs par an pour un journal qui paraît chaque semaine sur huit pages et tire à 2.500 exemplaires, sans compter les frais de secrétariat, de correspondances, d'encaissement, et les impayés... soit un budget de 860 francs par numéro!

Quel est celui d'entre vous qui peut raisonnablement soutenir qu'une pareille affaire est un instrument de rapport pour nous? Il faudrait tout ignorer des dépenses qu'entraîne la publication d'un journal... ou alors, concluez.

Et si votre conclusion est en notre faveur, devenez des nôtres.

Du coup notre budget de recettes s'augmente de 3.600 francs; mais ce n'est là qu'un premier résultat, et le moindre. Notre tirage augmente, et, par là même, nos Membres touristes deviennent plus nombreux, ce qui, en répercussion, augmente votre clientèle. L'importance de *La Bonne Auberge* s'accroissant, notre agent de publicité se sent plus assuré dans ses démarches et nos annonces progressent, entraînant à leur tour l'augmentation du format. Tout s'enchaîne; et votre geste est générateur des plus magnifiques résultats.

Je pourrais vous dire, pour terminer, que de France on suit avec de grands yeux notre effort; que déjà de nombreux hôteliers de ce pays nous demandent d'étendre chez eux notre action avec l'aide des 45.000 membres français de la Ligue; que nous étudions la question qui porterait le tirage de *La Bonne Auberge* sur 32 pages à un chiffre suffisant pour que tous les gourmets de France et de Belgique puissent la recevoir régulièrement; que d'ici six mois cela sera chose faite.

Mais, comme dit Rudyard Kipling, ça c'est une autre histoire; et nous vous en parlerons quand vous serez devenus Membres du Groupement hôtelier de la Bonne Auberge.

LES TRENTE BONS ETABLISSEMENTS

qui devraient faire partie du
Groupement de la Bonne Auberge :

Hôtel Sibertz, à Charleroi.
Restaurant Bérutte, à Namur.
Hôtel du Moulin, à Esch-le-Trou (G.-D.).
Hôtel Jacobs, à Malmédy.
« Au Prince d'Orange », à Uccle.
« Le Paon d'Or », à Lessines.
Hôtel Masseaux, à Westende.

Château de la Tour, à Esneux.
Hôtel du Casino, à Tilff.
Hôtel Rosette, à Spa.
Hôtel des Etrangers, à Remouchamps.
Hôtel des Princes, à Roanne-Coo.
Hôtel des Ardennes, à Ligneuville.
Restaurant de La Gaichel (G.-D.).
Hôtel de l'Aigle Noir, à Huy.
Hôtel d'Harskamp, à Namur.
Château de Namur.
Auberge de Bouvignes.
Hôtel des Hazalles, à Barvaux.
Hôtel des Roches, Membre-sur-Semois.
« La Bonne Espérance », à Herbeumont-sur-Semois.
Hôtel du Moulin, à Daverdisse.
Hôtel du Damier, à Courtrai.
Hôtel du Commerce, à Grevenmacher (G. Duché).
Restaurant du Vert Chasseur, à Uccle.
Hôtel Dounen, à Liège.
« Les Dauphins », à Bruxelles.
Cordemans, à Bruxelles.
Château de Groenendael, à Groenendael.
« Au Gastronomes », à Bruxelles.

La Bougie radio-active HELITA
PUISSANCE — ECONOMIE — SOUPLESSE
41, rue Duquesnoy. — BRUXELLES
Téléphone : 11.37.89.

En Bourgogne

(Suite.)

Voici Gevrey-Chambertin, bourgade assise à l'embouchure du val de Lavaux, le Chambertin et le Clos de Bèze, une trentaine d'hectares qu'une trentaine de vigneron se partagent; et, plus loin, le village de Morey, que la vigne semble envahir jusqu'au seuil, comme la plupart des villages de ces domaines bénis. Voilà la petite ville de Nuits et sa colline chauve, au bord du Meuzin si souvent desséché que les mouches sont obligées de se mettre à deux genoux pour y boire, disent les gens du pays. Tant de caves et de celliers, tant de maisons qui gardent une antique apparence de forteresse et se souviennent des pillages d'autrefois et des barbares alléchés comme des ours par le raisin! Clos, finages, climats, partout splendeur, souveraineté de la grappe, que vénère, soigne et reluke le paysan attentif, dur et nouveau comme un sarment, vaillant et têtue, qui sait piocher, flairer la terre au grain fin, tâter du bec le jus de haute race dans la vieille tasse d'argent. Le bourg de Savigny surveille bellement son vignoble, rangé en cordons superbes, au bord du Rhoin, la plus aimable rivière qui réjouit la vallée enchantée de Fontaine-Froide. Pernand s'attache à la colline avec ses maisons aux pierres dorées. Voilà Beaune, capitale de Bourgogne, ses remparts fleuris, couronnés d'arbres, son château et ses tourelles, son Hôtel-Dieu, unique au monde, au vaste toit de tuiles vernissées. C'est là que j'assistai, il y a bientôt deux années, à la mise en vente de ces grands vins des Hospices, qui ne sont pas un cru, mais

Un bon gourmet est celui

rallient sous un nom fameux des Corton, Beaune, des Pommard, des Savigny, des Volney, des Meursault et des Monthélie. Il s'agit de culture insigne, régie par un aréopage des Hospices de Beaune. Leurs métayers, leurs vigneron sont des hommes triés sur le volet. Nous savons bien que le jour de la vente annuelle est un jour de liesse et de fierté; parbleu, il est question de ce Pommard qui n'a pas démerité depuis que le roi de France se vantait d'en posséder de bons arpens; il est aussi question de Volney couleur de l'œil de perdrix, et de Meursault couleur de soleil. Monthélie-la-Jolie grimpe mieux qu'un escargot au flanc de la colline abrupte; sa vigne prend heureusement toute la place; une poule qui chercherait là un grain de blé, même au temps de la moisson, serait assurée de périr de faim, dit le proverbe. Il faut regarder de tous ses yeux, selon le conseil de Stendhal, cette Côte d'Or qui reste proprement indescriptible; il y a là de l'alchimie et du mystère en pleine lumière. Comment expliquer que Montrachet au coteau râpé, grisâtre, nourrisse un cep impérial dans une argile caillouteuse et rougeâtre, un cep qui propose au monde le vin blanc des vins blancs, un vin de flamme et d'aurore printanière. Ce matin-là, mon compagnon me fit connaître une cuverie de village assez humble d'apparence; ici, il y avait un simple pressoir à vis au temps des vendanges, le raisin est porté dans des sapes, versé dans la cuve après avoir été égrappé, écrasé brièvement. Après une semaine environ, quand la cuve ne chante plus, c'est le moment du foulage; les hommes piétinent la grappe jusqu'au suprême pépin. C'est une nouvelle fermentation, plus courte, et le premier vin jaillit, celui que l'on nomme: la mère-goutte. Enfin, on le décuve, il faut pressurer encore. Mon guide — il ne me déplaisait pas de voir ses mains calleuses, habituées à la pioche et au sécateur; — mon guide accepta de boire dans la salle du clos un verre de vin d'une bonne année. Notre hôte, un vigneron endurci, apporta la bouteille sur la table avec une certaine dévotion. Il avait une manière de verser le précieux liquide, de le goûter et de le faire tourner en l'élevant à la lumière du soleil et de son regard, une façon de guigner la couleur et de flairer le bouquet qui valaient plus qu'un long poème. Il m'invita à vendanger, à la prochain saison, à cueillir la petite grappe noire, le vieux pinot incomparable. Il nous scanda une chanson qui vantait le vin de la comète, le vin de 1811: « On n'en fit guère, mais c'était bon — L'année de la Comète. On n'en but pas à foison. » Il en dit une autre où l'on célébrait des garçons qui du sirop de Bregogne s'arrosaient souvent le bec. Tout en buvant par lampées, il riait d'un rire malicieux, qui s'en allait couler dans les pattes d'oie de ses petits yeux. Comme la plupart des francs Bourguignons il avait la critique acerbe, mais sans aucune méchanceté. Il rappela pour mon compagnon le proverbe de ce terroir: « Vin vieux, or vieux, amis vieux sont loués en tous lieux. — Bon vin, grand

babill. » Comme nous faisons un juste éloge de son vin, il nous dit qu'il était bien aise de notre jugement en assurant que son vin n'avait aucun besoin d'être vanté. Il se plaignit de la mévente, et s'écria que l'on avait trop vendu de bouteilles qui n'étaient que de beaux masques, pas autre chose. Il ajouta assez mystérieusement qu'un âne à courtes oreilles était une grande merveille. Il ne daigna pas éclairer davantage sa pensée. Il déclara que l'eau ne valait pas grand'chose, sauf quand il fallait rincer les barriques. A son avis, on en buvait beaucoup trop; c'est pourquoi les estomacs devenaient toujours plus faibles, tandis qu'il ne fallait pas douter des vertus du vin et du grand vin, comme l'avaient certifié des hommes dignes de foi, des rois, des cardinaux, même des papes. Oui monsieur. Il n'avait pas besoin de nous convaincre. Il prêchait non pas un converti, mais un fidèle qui n'avait jamais changé de paroisse. (A suivre.) (« Le Temps ») Charles SILVESTRE.

POUR 100 FRANCS...
vous pouvez devenir millionnaire
grâce à la
LOTÉRIE COLONIALE
dont le n° du C. C. P. est 71.60.
20 LOTS D'UN MILLION

Le Marché Vinicole BOURGOGNE

La récolte s'annonce sous les apparences les plus flatteuses. Les vignes sont très belles, exemptes de tout espèce de maladie; les raisins sains, bien formés. Quelques légères pluies au cours de la dernière semaine, ainsi qu'un temps un peu voilé, ont permis aux raisins d'évoluer et ont redonné aux ceps la vitalité nécessaire pour relancer la végétation complètement arrêtée à la suite d'une sécheresse trop prolongée. Les raisins commencent à varier; certains même sont nettement noirs. On parle des vendanges aux environs du 15-20 septembre. Sans doute commenceront-elles vers le 12 ou 15 dans le Maconnais, et conformément à la tradition, pour se suivre de semaine en semaine dans la Côte de Beaune et dans la Côte de Nuits.

En Beaujolais, les apparences sont de toute beauté et promettent une grande abondance. Il faut espérer que, dans les conditions climatiques actuelles, la cueillette s'annonçant précoce, les propriétaires ne s'emballeront pas et laisseront mûrir convenablement leurs raisins pour la plus grande qualité des produits qu'ils obtiendront. C'est le défaut de tous les propriétaires-vignerons, que, dès qu'ils jugent la période de la cueillette arrivée, ils ne peuvent résister à la hâte qu'ils ont de rentrer les raisins au cellier quand même souvent une huitaine de jours compléterait la maturation et donnerait au fruit de la vigne un ensemble de qualités qu'une cueillette trop hâtive ne lui permet pas d'acquérir.

Il est malheureusement à déplorer qu'un ouragan ait abîmé plusieurs des plus beaux fleurons de la couronne du Beaujolais. Une tempête de grêle, qui a sévi pendant une demi-heure, a anéanti une partie des récoltes des crus de Villiers, de Morgon, de Fleurie, de Moulin-à-Vent, en s'étendant jusqu'auprès de Juliéna et en abîmant ainsi plusieurs des meilleurs cantons fameux de ce Beaujolais qui donne des vins si friands et si flatteurs. Souhaitons que d'ici la cueillette, nous n'ayons pas à déplorer de nouveaux malheurs.

Comme tous les ans à pareille époque, les transactions sont presque arrêtées, le commerce restant sur ses positions en attendant la nouvelle récolte; et, d'autre part, l'époque n'étant pas propice aux expéditions, vu le danger qu'il y a à faire voyager des vins en fûts pour des trajets un peu longs par des températures aussi chaudes que celles que nous venons de traverser. Il ne faut pas s'attendre à une reprise sérieuse des transactions avant le milieu du mois de septembre. Il n'est encore possible de faire aucune prévision sur la qualité des 1934, mais nul doute que, si la saison se continue comme elle a commencé, on fasse, dans toute la Bourgogne, des vins de haute qualité, de riche vinosité et d'une constitution harmonieuse très complète.

Si vous allez en France

CORSE:

La Corse est une île qui fait partie de la France.

AJACCIO. — Hôt.-Rest. Adrien. — Rest. du Casino.
BASTIA. — Hôt. de France. — Rest. Pryala.
BONIFACIO. — Rest. de France.
CALACUCCIA. — Rest. des Touristes.
CALENZANA. — Rest. Caroli.
CALVI. — Rest. Emanuelli. — Palace Hôtel.
CORTE. — Café de la Gare. — Hôt. du Parc.
EVISA. — Hôt. de la Spelunca.
ILE ROUSSE. — Splendid.
PIANA. — Hôt. des Roches Rouges.
PINO. — Hôt. Casella. — Rest. Loti.
PORTO-VECCHIO. — Rest. de la Marine.
SARTENE. — Rest. de Province.
VICO. — Rest. des Gourmets.
VIZZAVONE. — Hôt. de la Forêt.
ZONZA. — Hôt. Moufflon d'Or.

Pour vos Services de Table

DEMI-CRISTAL

MOTTE - VANBERGEN

demandez prix et catalogue — Grivegnée

Le Rallye Gastronomique de Lyon

Voici, au sujet de cette démonstration de gastronomie à bon marché, qui aura lieu dans un rayon de cent kilomètres autour de Lyon, du 23 au 26 septembre prochain, des renseignements pour ceux de nos Membres qui désireraient participer d'une façon active à ces « Grandes Manœuvres Gastronomiques ».

L'épreuve durera trois jours. Les Touristes membres de la Ligue y participeront individuellement ou en groupe, avec ou sans leur famille. Ils ne devront en aucun cas

Un bon hôtelier est celui

faire connaître leur qualité aux restaurateurs ou hôteliers auxquels ils s'adresseront. Mais ils conserveront toutes les notes ou additions qu'ils auront eu à régler durant l'épreuve pour la restauration de leur famille ou la leur seule, et ils devront fournir avec ces notes, au jury, un emploi exact de leur temps, avec itinéraire et toutes précisions.

A l'issue de l'épreuve, ils remettront cet itinéraire, emploi du temps et les notes qu'ils auront acquittées au Commissaire de l'épreuve.

Il n'est nullement obligatoire de consacrer la totalité des trois journées au Rallye gastronomique. Mais le classement des concurrents — auxquels est laissée la plus grande liberté — sera établi d'après l'excellence des établissements qu'ils auront visités ou découverts, d'une part, et d'autre part, d'après la moyenne de leurs dépenses, étant entendu qu'il s'agit surtout de démontrer la possibilité de faire, dans la région lyonnaise, des repas complets, parfaits, dans les meilleures conditions d'hygiène et de prix.

Les concurrents auront à fournir au jury un bulletin de vote sur lequel figureront les noms des établissements qui leur sembleront dignes d'être primés — avec leur appréciation personnelle sur chaque établissement, dans l'ordre de leur préférence.

Le Jury dont feront partie notamment : M. Ed. Combe, de la *Tribune de Genève* ; M. Dron, président de l'Association des Journalistes de la Presse Quotidienne Lyonnaise ; M. Marcel E. Grancher, M. Viterbo, président de l'Association de la Presse Hôtelière et Touristique ; M. T. de Visan, président de l'Automobile Club du Rhône et du Motocycle Club de Lyon, ainsi que des délégués de la Ligue des Cent Mille visitera ensuite les établissements qui auront été le plus souvent proposés à son choix, s'ils semblent satisfaire aux exigences statutaires de la Ligue, et, le septième jour, procédera à un classement.

Les résultats du rallye seront proclamés au cours d'un dîner en commun qui aura lieu le dimanche 30 septembre à 20 heures.

Un prix d'honneur sera offert au restaurateur qui aura le mieux satisfait aux exigences de la Ligue, dans les meilleures conditions d'hygiène, de gastronomie, d'élégance et de célérité.

Un prix d'honneur sera offert au Ligeur qui aura, le premier, découvert l'établissement primé.

Un second prix d'honneur sera offert au Ligeur qui aura, fourni la meilleure moyenne gastronomique et l'effort le plus assidu dans la recherche de cet établissement, durant toute la durée de l'épreuve. Ces récompenses sont dotées de prix en nature.

Pour prendre part au Rallye il faut :

- 1° Etre membre de la ligue ;
- 2° Acquitter un droit d'inscription de cent francs (pour les frais d'organisation). Ce droit comprendra en outre le prix du repas en commun (tout compris), du 30 septembre au soir.

Rappelons que cette épreuve d'un caractère entièrement nouveau est organisée par la *Ligue des Cent Mille*, avec le concours de l'Association de la Presse Hôtelière et Touristique et de l'Association des Journalistes de la Presse Quotidienne Lyonnaise, sous la présidence effective de M. Gaston Gérard, ancien ministre, maire de Dijon, président de la Ligue des Cent Mille et sous le patronage du grand journal parisien *Comœdia* et que pour les touristes qui désirent simplement participer au dîner en commun du 30 septembre, la section belge de la Ligue organise une excursion Bruxelles-Lyon soit en autocar, soit en autos privées, dans des conditions de bon marché qu'aucune agence de voyages, ni même les Compagnies de chemin de fer ne peuvent offrir. Le transport reviendra en effet à 300 francs par personne, et les frais de route : logement et nourriture pour cette randonnée de cinq jours peuvent être évalués à une somme équivalente.

Tous renseignements au secrétariat belge de la Ligue, 39, av. Slescecx.

APRES UN BON DINER...

...entre amis, faites une « cagnotte »

LOTTERIE COLONIALE

100 francs le billet.

Les enfants peuvent goûter à

L'Enclos, à Baronville. Fr. 5. Confitures et gâteries préparées par M^{me} Van Hal, qui est une maman-gâteau.

Le Grand Hôtel de la Meuse, à Waulsort.
Hôtel Biron, à Rochefort. Café, thé ou chocolat av. tarte, cramique ou toast, 7 fr.

Preuve facile à faire

Certains hôteliers se plaignent de ne pas savoir s'ils reçoivent des membres de la Ligue des Cent Mille, et prétendent qu'ils ignorent par conséquent si l'action de la *Bonne Auberge* est efficace.

Nos membres ne sont évidemment pas tenus de se faire connaître, bien que nous leur recommandions de ne pas laisser ignorer leur qualité.

Mais voici un moyen infallible que chacun peut employer :

Faire, comme beaucoup d'hôteliers français, une remise de X... pour cent sur présentation au moment de l'addition de la carte de membre de la Ligue de l'année.

Les hôteliers qui seraient disposés à accorder cette faveur sont priés de nous l'indiquer afin que nous le mentionnions dans la Liste à la suite de leur inscription.

Comme aucun client n'est insensible à ces petites faveurs nous pouvons leur certifier qu'on leur présentera beaucoup de cartes. Toutefois, comme certains membres de la Ligue ont été rayés à la suite de non-paiement de cotisation et qu'ils détiennent encore et indument leur carte

plusieurs fois réclamée il y aura lieu que nous signalions aux hôteliers que ceux-là n'ont pas droit à la remise.

Informations

Dans notre dernier numéro nous avons parlé des prix défiant toute concurrence que font les gargotiers. Bien entendu les maisons citées dans la Liste, et qui pour venir en aide aux voyageurs de commerce consentent des repas « hommes d'affaires » modestes mais sains, à des prix de crise, ne sont pas à confondre avec les empoisonneurs auxquels nous avons fait allusion.

**

A partir de notre prochain numéro nous ouvrirons une rubrique d'économie gastronomique, dans laquelle nous examinerons tous les problèmes qui se posent relativement à la cherté de la vie matérielle et nous étudierons ou indiquerons les solutions qui s'imposent.

M. Jean Desthieux, administrateur-délégué de la Ligue des Cent Mille vient de publier dans sa revue « Heures Perdues », un magistral article intitulé « La Politique du Jardinier du Dimanche... ou « la crise continue » que nous reproduirons en guise d'avant-propos de cette rubrique pour laquelle il semble avoir été écrit.

LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour bétons et ciments : lavatory, corridors, cuisines.

L'Annuaire de la Ligue des Cent Mille pour 1934-35 qui vient de paraître contient de précieuses indications gastronomiques pour les touristes.

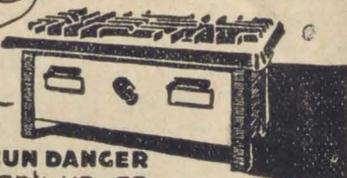
Près de 3.000 restaurants et hôtels, sélectionnés au point de vue de la nourriture, y sont indiqués pour la Belgique et la France.

Le gaz à la campagne



PAR LE

PÉTROLE ET L'ÉLECTRICITÉ
sans pompe ni pression
grâce au
FOURNEAU PÉTRELEC



AUCUN DANGER
garanti un an

Si vous voulez augmenter le rendement de votre moteur tout en réalisant une notable économie d'essence et en finir une bonne fois avec tous ces ennuis de bougies : auto-allumages, encrassements, ratés, faites com me moi : montez sur votre voiture des bougies au radium « Hérita ».

en faveur de tous les bons hôteliers.

Voici la bougie
d'allumage parfaite
que l'on attendait.



C'est une nouvelle
application industrielle
du **RADIUM**.

Bougie Universelle

"HELITA" à chambre
d'ionisation

pour automobiles
et tous moteurs à explosion

Elle donne
une étincelle... **PLUS NOURRIE**
PLUS CHAUDE
PLUS LONGUE

d'où l'augmentation de puissance du moteur,
l'économie notable de combustible,
l'auto-nettoyage de la bougie et du cylindre,
la souplesse des reprises,
la suppression des ratés dus à l'auto-allu-
mage et à l'encrassement.

Agence générale pour la Belgique, le Grand-Duché de Luxembourg
les Pays-Bas, la Pologne et le Congo Belge

41, Rue Duquesnoy, Bruxelles

Téléphone 11.37.89

ablement reçus et de...

5

n timbre
correspon-
es; nous
ne sera
contenant



IONS :

Ligneu-

Arlon à
aux).

gonne.

IQUE

mont

Tous les dimanches, magnifique déjeuner
à 17.50 et 25 francs.

**Week-end Gourmand
des 1^{er} et 2 septembre**

Dîner du Samedi soir 1^{er} septembre
au GRAND HOTEL, rue St-Jacques, à BRUGES
Le Consommé Alexandra
Les Délicieux de Mussidan (création)
La Sole à la François 1^{er} (création)
Le Poulet poêlé à la Condottière (création)
La Glace Vénitienne
Apéritifs — Loupiac 1924 — Moulin-à-Vent 1921
Moka

Frs: 50

Les meilleures chambres de l'hôtel seront mises
à la disposition des convives au prix de 30 frs
par personne, petit déjeuner du matin et service
compris.

Déjeuner du dimanche 2 septembre

A BLANKENBERGHE
RESTAURANT MOUSSON
La Crème Favorite
La Croquette Blankenbergeoise
Mignon et Rognon de veau au genévrier
Pommes noisettes — Petits pois à la Française
Le Homard Thermidor
La Dame blanche
Vormeldange 1924 — Beaujolais 1923 — Moka.
Frs: 45.

Le week-end complet: 125 francs.

Liste des Bons Endroits

NOUS N'ACCEPTONS

AUCUNE INSCRIPTION PAYANTE
DES HOTELS ET RESTAURANTS.

SIGNALEZ-NOUS LES BONS EN-
DROITS AFIN QUE NOUS LES ENGA-
GIONS A SE FAIRE CONNAITRE, MAIS
SIGNALEZ-NOUS AUSSI LES MAU-
VAIS AFIN QUE NOUS NE RISQUIONS
PAS DE LES INSCRIRE OU QUE NOUS
LES SUPPRIMIONS.

A Bruxelles

CENTRE

AU FILET DE SOLE, 1, r. Grétry. T. 12.68.12.
Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
RESTAURANT CIAPPI (Rôtisserie Italienne),
42, rue Grétry. T. : 11.41.40, à la carte.
PATISSERIE VAL. WEHRLI, 10, Bd Anspach.
T. 12.98.23. — Sert un lunch à 12.50 et 14 francs.
dans son ravissant entresol.
RESTAURANT JUSTINE, Marché au Poisson.
T. 11.06.56 (Carte).
ROTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuier. T. 11.06.43.
SILVER GRILL, 11, r. Augustins. T. : 11.48.59.
NICO-BOURSE, 17, r. Aug. Orts. T. : 12.36.74
A midi : fr. 9.

NORD

COSMOPOLITE, pl. Rogier. T. 17.40.85.
M 18 — 25 P 70.
Taverne E. Ville. 4a, Bd Botanique.
PORTE LOUISE
COUPOLE, 7-8, pl. Louise. T. 11.15.13. M 15 — 25.

En Province

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles.

* indique Repas Hommes d'affaires, boisson com-
prise, à 20 fr. ou moins, en semaine.

LA FORET DE SOIGNES

BOITSFORT, 8 k. R. (5-6) (53).
MAISON HAUTE. T. 48.19.22. Trams 16, 30, 31,
33 (term.) M. 25 — 1^{er} ordre — conf. moderne.
QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3).
(ancienne chaussée de Tervueren).
LE BELVEDERE. T. (02) 51.62.91.
Menu 25 fr. et carte — Grand jardin — Garage.
Spécialités : Paprika Goulasch. Escalope de Veau
Magenta. Rizotto à la Piémontaise.
TERVUEREN, 15 k. R. (3).
HOTEL BEAUSOLEIL. T. (02) 51.64.51.
6-8, avenue Elisabeth.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R. (6-5) (53) La Hulpe-Genval.
MAISON DU SEIGNEUR (Roméo) Parc. T. (02)
5365.78. M: 15. P: 35. Spécial. italiennes.
*FERMETTE. T. (02) 53.66.28. P. 32.50. W. 45.
Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av.
apéritif, boisson et café.
WAVRE, 25 k. R. (4).
Tarte au fromage.
*RESTAURANT DU THEATRE, 9, pl. Hôtel de
Ville. T. : 43. M : 14—16.50.
BIERGES, 25 k. R. (4) (37), panneau indicateur.
LES ETANGS. T. 378 — Menu à 35 francs.
Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.
Grand parc, étangs, pêche, canotage.
Tennis. Golf miniature.
OTTIGNIES, 33 k. R. (4) (37).
HOTEL DUCHENE. T. 35. M 13.50 — 25
P 30 — 35. W 60 G. g.

TIP 4483

BUVEZ UN SCHMIDT POUR VOTRE SANTE

Nous publierons dans notre prochain nu-
méro un article consacré à la Corse : « l'île
parfumée », comme l'a si bien appelée Aug.
Vierset, l'île de beauté comme la dénom-
ment tous ceux qui l'ont visitée et admirée,
l'île gourmande comme le démontrera *La
Bonne Auberge*.

Participez gratuitement à la
LOTTERIE COLONIALE

en réclamant le billet qui vous est offert gracieuse-
ment pour chaque verre de porto JEMS'S.
Vous pouvez gagner 1.000 fr. par verre
en achetant 1 bouteille de porto JEMS'S à 26 fr.
chez votre épiciers.
Vous pouvez gagner 12.000 fr. par bout.
JEMS'S PORT, 38, av. Jean Dubrucq, Bruxelles.
Téléphone : 26.55.24.

L'Annuaire du Bon Manger 1934-35 qui
vient de paraître et qui renseigne tous les
bons endroits de France, Belgique et Lu-
xembourg est immédiatement adressé à tou-
te personne qui devient Membre de la Ligue
des Cent Mille.

...faire un excellent repas, n'allez que dans les Etablissements....

J'ai monté les bougies « Hélita » sur ma voiture Voisin 13 HP depuis deux mois; j'ai remplacé des gicleurs de 60 par des gicleurs de 55, mon moteur tire comme un diable et je n'ai jamais plus d'ennuis alors qu'auparavant marcher sur cinq pattes était la « poisse quotidienne ». (P. de Carsalade. Réclame non payée).

SUCRE DE TIRLEMONT

Un de nos membres qui visite la Bretagne, voyage pour lequel *La Bonne Auberge* l'a documenté au point de vue hôtels et restaurants, nous écrit : « Nous sommes à Douarnenez à l'Hôtel de l'Europe signalé par vous (très bien) dont le patron ignorait l'extension de la Ligue des Cent Mille en Belgique.

» Voilà une lacune que j'ai comblée. »
Merci à notre membre qui nous comble aussi.

Hôteliers de la " Bonne Auberge " Vendez à votre clientèle de gourmets CIGARETTE " A. M. PRIVAT "

Copieuse, douce, aromatique, en pur tabac d'Orient stérilisé, déjà appréciée par de nombreux Cent-Millistes. — Conditions avantageuses.
54, Boulev. Emile Jacquain, à Bruxelles
Tél. : 17.67.21.

Trouvé dans notre courrier sous enveloppe portant timbre de Feluy-Arquennes et la mention « Conseil provincial du Hainaut » un mot très aimable nous priant d'envoyer un numéro-spécimen à M... au Zoute. Que notre correspondant veuille bien se faire connaître afin que nous puissions le remercier et répondre à la suggestion qu'il nous adresse en P. S., car nous n'avons pu déchiffrer sa signature.

BOUVEZ UN SCHMIDT POUR VOTRE SANTÉ

Nous publierons dans notre prochain numéro un article consacré à la Corse : « l'île parfumée », comme l'a si bien appelée Aug. Vierset, l'île de beauté comme la dénomment tous ceux qui l'ont visitée et admirée, l'île gourmande comme le démontrera *La Bonne Auberge*.

Participez gratuitement à la LOTERIE COLONIALE

en réclamant le billet qui vous est offert gracieusement pour chaque verre de porto JEMS'S.
Vous pouvez gagner 1.000 fr. par verre en achetant 1 bouteille de porto JEMS'S à 26 fr. chez votre épiciériste.
Vous pouvez gagner 12.000 fr. par bout.
JEMS'S PORT. 38, av. Jean Dubrucq, Bruxelles.
Téléphone : 26.55.24.

L'Annuaire du Bon Manger 1934-35 qui vient de paraître et qui renseigne tous les bons endroits de France, Belgique et Luxembourg est immédiatement adressé à toute personne qui devient Membre de la Ligue des Cent Mille.

Si vous nous écrivez, joignez un timbre pour la réponse. Nos frais de correspondance deviennent trop considérables; nous avons décidé, en conséquence qu'il ne sera répondu désormais qu'aux lettres contenant un timbre pour la réponse.



On nous signale comme bons :

BELGIQUE :

Hôtel des Ardennes (Georges), à Ligneuville.

GRAND-DUCHE :

Restaurant de la Gaichel (route d'Arlon à Mersch), vallée des 7 Châteaux).

FRANCE :

Hôtel Bellevue, à Clermont-en-Argonne.

Hôtel de la Paix, à Verdun.

A la Ville de Lyon, à Metz.

AGENDA GASTRONOMIQUE

Hôtel du Nouveau Monde, Tirlemont
Tous les dimanches, magnifique déjeuner à 17.50 et 25 francs.

Week-end Gourmand des 1^{er} et 2 septembre

Dîner du Samedi soir 1^{er} septembre
au GRAND HOTEL, rue St-Jacques, à BRUGES
Le Consommé Alexandra
Les Délicieux de Mussidan (création)
La Sole à la François 1^{er} (création)
Le Poulet poêlé à la Condottière (création)
La Glace Vénitienne
Apéritifs — Loupiac 1924 — Moulin-à-Vent 1921
Moka

Frs: 50

Les meilleures chambres de l'hôtel seront mises à la disposition des convives au prix de 30 frs par personne, petit déjeuner du matin et service compris.

Déjeuner du dimanche 2 septembre

A BLANKENBERGHE
RESTAURANT MOUSSON
La Crème Favorite
La Croquette Blankenbergeoise
Mignon et Rognon de veau au génévrier
Pommes noisettes — Petits pois à la Française
Le Homard Thermidor
La Dame blanche
Vormeldange 1924 — Beaujolais 1923 — Moka.
Frs: 45.
Le week-end complet: 125 francs.

Liste des Bons Endroits

NOUS N'ACCEPTONS

AUCUNE INSCRIPTION PAYANTE DES HOTELS ET RESTAURANTS.

◆◆◆◆◆
SIGNALEZ-NOUS LES BONS ENDROITS AFIN QUE NOUS LES ENGAGIONS A SE FAIRE CONNAITRE, MAIS SIGNALEZ-NOUS AUSSI LES MAUVAIS AFIN QUE NOUS NE RISQUIONS PAS DE LES INSCRIRE OU QUE NOUS LES SUPPRIMIONS.
◆◆◆◆◆

A Bruxelles

CENTRE

AU FILET DE SOLE, 1, r. Grétry. T. 12.68.12.
Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
RESTAURANT CIAPPI (Rôtisserie Italienne), 42, rue Grétry. T.: 11.41.40, à la carte.
PÂTISSERIE VAL. WEHRLI, 10, Bd Anspach. T. 12.98.23. — Sert un lunch à 12.50 et 14 francs. dans son ravissant entresol.
RESTAURANT JUSTINE, Marché au Poisson. T. 11.06.56 (Carte).
ROTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain. Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuier. T. 11.06.43.
SILVER GRILL, 11, r. Augustins. T.: 11.48.59.
NICO-BOURSE, 17, r. Aug. Orts. T. : 12.36.74
A midi : fr. 9.

NORD

COSMOPOLITE, pl. Rogier. T. 17.40.85.
M 18 — 25 P 70.
Taverne E. Ville, 4a, Bd Botanique.
PORTE LOUISE
COUPOLE, 7-8, pl. Louise. T. 11.15.13. M 15 — 25.

En Province

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles.
* indique Repas Hommes d'affaires, boisson comprise, à 20 fr. ou moins, en semaine.

LA FORET DE SOIGNES

BOITSFORT, 8 k. R. (5-6) (53).
MAISON HAUTE. T. 48.19.22. Trams 16, 30, 31, 33 (term.) M. 25 — 1^{er} ordre — conf. moderne.
QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3). (ancienne chaussée de Tervueren).
LE BELVEDERE. T. (02) 51.62.91.
Menu 25 fr. et carte — Grand jardin — Garage.
Spécialités : Paprika Goulasch. Escalope de Veau Magenta. Rizotto à la Piémontaise.
TERVUEREN, 15 k. R. (3).
HOTEL BEAUSOLEIL. T. (02) 51.64.51.
6-8, avenue Elisabeth.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R. (6-5) (53) La Hulpe-Genval.
MAISON DU SEIGNEUR (Roméo) Parc. T. (02) 5365.78. M: 15. P: 35. Spécial. italiennes.
***FERMETTE**. T. (02) 53.66.28. P. 32.50. W. 45.
Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av. apéritif, boisson et café.
WAVRE, 25 k. R. (4).
Tarte au fromage.
***RESTAURANT DU THEATRE**, 9, pl. Hôtel de Ville. T. : 43. M : 14—16.50.
BIERGES, 25 k. R. (4) (37), panneau indicateur.
LES ETANGS. T. 378 — Menu à 35 francs.
Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.
Grand parc, étangs, pêche, canotage.
Tennis, Golf miniature.
OTTIGNIES, 33 k. R. (4) (37).
HOTEL DUCHENE. T. 35. M 13.50 — 25
P 30 — 35. W 60 G. g.

...faire un excellent repas, n'allez que dans les Etablissements....

VILLERS-LA-VILLE, 45 k. R. (4) (37) Court-St-Etienne-Villers.
HOTEL DES RUINES. T.: Tilly 10. M : 15-20.
P : 45. W : 50.

CAMPINE BRABANÇONNE

KEERBERGEN, 23 k., ch. Haecht.
HOTEL LES LIERRES. T. Rymenam 32.
M 17.50. P 40. W 50.
Tennis et Golf miniature gratuitement à la disposition des clients.

La Bicoque.

Ses goûters de famille — Ses portos
Ses bières anglaises — Ses bières locales.
DIEST, 50 k. R. (2).
HOTEL DU PROGRES. T. 112. M 15 — 25.
P 35. W 55.

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

ANVERS, 45 k. R. (1) — Pains d'Epices d'Anvers.
Grd HOTEL DE LONDRES, 58, av. de Keyser.
T. 259.69 (7 l.) M 25-35, carte, P dep. 90, 1/2. P 70.
*QUEEN'S HOTEL, 13, Quai Van Dyck.
T. 27.214. — M. 25. — P. dép.: 1: 70 1/2 P. 50.
*CECIL, 8, r. Van Artevelde. T. 270.16. M: 14 fr.
HEYST-OP-DEN-BERG, 42 k. R. (1) (16).
AU VIEUX CHAUDRON. T. 22.
LIERRE, 40 k. R. (1) (51).
HOTEL TERMINUS, 9, pl. Léopold. T: 402.11.
M : 12-15. — P : 35.

HOOGSTRAETEN, 70 k. R. (1) (51).
HOTEL DE SWAEN. T. 86.
Semaine, fr. 10. Dimanche, fr. 15. Menus spéciaux.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

HASSELT, 80 k. R. (2).
*AUX TROIS PISTOLETS. Tél.: 72 — M. 14-18.
NEERPELT, 100 k. R. (2) (21) (15) (12).
HOTEL NEUF. T. 77 — M 12 à 17.50.
Situation très salubre en pleines bruyères et saponnières.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

CORTENBERG, 15 k. R. (3).
LA TOURELLE. T. (02) 54.05.86. M 15-20 et carte.
HOTEL DE LA FLECHE D'OR.
T.: (02) 54.02.01. M : 10-15-20-25. P : 30-35.
W:40. Grandes et petites salles. Confort moderne.
Les Trois Sapins, Café.
LOUVAIN, 25 km. R. (3) ou (2).
RESTAURANT CECIL, 133, avenue des Alliés.
T.: 586. M: 12.50 — 15.00 et carte.
TIRLEMONT, 50 k. R. (3) ou (2) (3).
NOUVEAU MONDE (Station). T. 20 (V. Agenda).

LIEGE — LA VESDRE

PLATEAU DE HERVE

LIEGE, 100 k. R. (3) ou (2) (3).
TRIANON, 12, Bd Sauvenière. Tél. 11.104.
M 7.50 à 25.— Nombreux plats au choix, grillade et broche électriques.
VERVIERS, 133 k. R. (3 ou 2-3) (31).
RESTAURANT EDMOND, 192, Jardon. T. : 133.

SPA - LA GILEPPE-BARAQUE MICHEL

SPA, 125 k. R. (3) (32 ou 31-32).
HOTEL-REST. CHATEAU LEVOZ, 56, avenue Sauvenière. T.: 116. M.: 25-30. P.: 80-100.
HOTEL DU CENTRE, 27, av. de Marteau. T. 224.
M 20. — P 40-55. — W 50.
TIEGE-LEZ-SPA, 130 k. R. (3) (32 ou 31-32).
HOTEL LA CHARMILLE. T.: Spa 113. M : 27.
P : 55-75. — W : 110 (125 p. 2 j. pleins), service compris.

FRANCORCHAMPS, 137 k. R. (3) (31 ou 32) (32)
HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.
Cuisine honnête — Bonne cave.
HOTEL DE L'EAU ROUGE. T. : 57. M : 18.
P : 45-50. W : 80.

VALLEE DE L'AMBLEVE

CHEVRON, 150 k. R. (3) (33), Lorcé à Chevron.
HOTEL CHANTECLAIR. T: Liège. Déj.: 25.
Din.: 20. P: 45-55.

HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36.

STAVELOT, 160 k. R. (3) (33) (28).

GRAND HOTEL MIGNON. T. 47. M.: 12.50-25.
P.: 40-45. W.: 75.

HOTEL D'ORANGE. T.: 5. M : 17-25. P: 45-50.
W : 90 (2 j. pleins).

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).

*RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysse 202.
M : 20-30 et carte. — P : 40. — W : 60.

L'endroit idéal pour le goûter.
Grand jardin, raisins, laitages.

WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).

TEMPLOUX, 50 k. R. (5) (49) ou (4) panneau.

HOTEL DENET. T. St-Denis-Bovesse, 65. M: 35.

VALLEE DE LA MEUSE

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17).

HOTEL DE LA PAIX. T. : 369.
Carte. Dimanche diner touriste 18-25.

NAMUR, 60 k. R. (4).

BEAU SITE (La Plante). T. 184. M 25-35.
Poissons de la Meuse. — Ecrevisses de Sambre et Meuse. — Poulet à la Mosane.

HOTEL MOUTON D'OR, 59, rue Godefroid.
T. 346 — M 15-25 — P 40.

HOTEL IV FILS AYMOND, 39, r. Marchovelette.
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.

JAMBES, 62 k. R. (4) (47).

CHATEAU D'AMEE-PLAGE, rue de Dave.
T. 1762. — M 25-35 fr. — P depuis 65 fr.

WEPION, 65 k. R. (4) (17).

PERE COURTIN (Alliés). T. Namur 964.

GODINNE-sur-MEUSE, 70 k. R. (4) (47).

HOTEL DES ETRANGERS. T. : Yvoir 85.
M.: 12 à 27. P.: 35-40. W.: 55.

PROFONDEVILLE, 70 k. R. (4) (17).

HOTEL DE BELLE-VUE. T. Profondeville 52.
Taverne Select.

LUSTIN, 78 k. R. (4) (47).

HOTEL DU MIDI. T.: Profondeville 44.

M : 25-30. — P : 50-65. — W : 100.

ANHEE-s/MEUSE, 85 k. R. (4) (17).

TOURNE-BRIDE. T. Yvoir 201. M 20-30, carte.

DINANT, 90 k. R. (4) (17) ou (47).

HOTEL HERMAN, pl. de Meuse. T. 136.

M 20 à 45 et à la carte. Pet. W 60.

HOTEL TERMINUS, av. Gare. T. 133. M. 18-30.

ANSEREMME, 93 k. R. (4), (17), (47).

HOTEL DU BROCHET. T. Dinant 105.

M 20-25. — P 40. — W 45.

HOTEL DE LA MEUSE. T. Dinant 26.

M.: 15-35. — P.: 45-50. — W.: 50.

WAULSORT, 95 k. R. (4) (17).

Grand HOTEL de la MEUSE. T. Hastière 38.

M: 20 à 25 fr. — P: 45 à 50 fr. — W: 60 francs.

LE GRAND HOTEL. T. Hastière 22.

M 25 - 40 — P 60 — W 65.

HOTEL LA PERGOLA. T. : Hastière 96.

M.: 18-25. P.: 45-55. W.: 55.

VALLEE DU BOGQ

EVREHAILLES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir à Crupet (4 k.).

LA BONNE AUBERGE (E. Dewit). T. Yvoir 243.

BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

HAVELANGE, 97 k. R. (4) (36).

HOSTELLERIE DE LA POSTE

MARCHE

Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHE — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables

Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.

La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

HAMOIR, 150 k. R. (2) (3) (23) Vallée du Neblon.

AUBERGE DU PERE MARLIER. T. Ouffet : 5.

M : 25-30. P : 60.

DURBUY, 113 k. R. (4) (29).

*HOTEL DES SPORTS. Tél. Barvaux 95.

M 12.50 à 30. — P 40.—

Spécialités : Rognon de veau durbuysienne.

Caneton de l'Ourthe à l'orange.

EREZEE, 122 k. R. (4). Marche à Manhay.

HOTEL DE BELLE-VUE. T. permanent n° 2.

Cuisine réputée. Truites. Grand Parc. Tennis.

M : 14-18. — P : dep. 30.

MELREUX, 115 k. R. (4) (34).

HOTEL DES ETRANGERS. T. 24. Prix mod.

P dep. 30 — Cuisine réputée — Bonne cave.

Spécialité : Truites de rivière et gibiers.

MARCOUR, 125 k. R. (4). Marche Hotton (34).

LE PACOLET. Tél. Rendeux 55.

M 20-25 — P 40-50 — W 65.

LAROCHE, 127 k. R. (4) (28) ou (4) Marche à Laroche.

HOTEL DU NORD : B. Sougné. T. 25 (1^{er} avril-30 septembre). M.: 15-25. P.: 45. W.: 55.

*LES MERLETTES. T. 59 (Val Pierreux).

M 20-30. — P 45-60.

Grives — Gibier — Ecrevisses — Truites.

A LA TRUITE D'OR. T. 97.

HOTEL DU SUD. T.: 5. M: 15-30. P: 40-50.

HOUFFALIZE, 157 k. R. (4) (26).

HOTEL DE L'OURTHE. T.: 7. M: 15-25.

P: 35-45. W: 50 s/s boisson.

HOTEL DU COMMERCE. T. 15.

AU PAYS DES GROTTES

et VALLEE DE LA LESSE

La Grotte de Han est citée par tous les guides de voyages comme une merveille naturelle unique au monde, par les proportions gigantesques de ses salles, la profusion et la blancheur de ses cristallisations, la féerie de sa sortie sur le plus vaste lac souterrain connu.

La Grotte de Rochefort, toute différente, complète admirablement cette excursion.

ROCHFORT, 122 k. R. (4) (49).

Ciergnon à Rochefort.

HOTEL BIRON. T. 60.

M : 18-27 et carte. — P : depuis 55 fr.

HAN-SUR-LESSE, 127 k. R. (4) (49) (35).

HOTEL BELLE-VUE ET GROTTES.

T. Rochefort 27.

HOUYET, 100 k. R. (4) (17) (47-29) ou (48-29).

HOTEL DE LA LESSE. T. 2. M: 15-30. P.: 35-50.

NEUPONT-HALMA, 125 k.R. (4) (17 ou 47) (48).

*HOTEL BEAU SEJOUR (Père Finet).

T. Wellin 35. P : 40. — W : 50

Site merveilleux. Tout confort moderne. Cuisine réputée très saine. Truites vivantes. Menu au goût du client.

VERS LES BORDS DE LA SEMOIS

BARONVILLE, 100 k. R. (4) (17 ou 47) (47).

*HOSTELLERIE L'ENCLOS. Tél. Beauraing 70.

M 20-30 — P 30-40 — W 50.

“ La Bonne Auberge „ et les seuls que nous puissions recommander sans restriction.

VRESSE-SUR-SEMOIS, 142 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (45).

HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33. Télgr. « Henrion-Vresse ». — Prix fixes et à la carte.

ALLE-S/SEMOIS, 146 k. R. (4) (17 ou 47) (45).

LA CHARMILLE. T. Vresse 77.

BOUILLON, 150 k. R. (4) (17 ou 47) (47).

Bouillon, c'est l'Ardenne avec ses rochers à pic, ses rivières chantantes, ses forêts aux sous-bois délicieux, ses points de vue superbes, ses échappées féeriques.

Bouillon, c'est le pays du grand air, des promenades merveilleuses, le pays des bons hôtels et de l'accueil charmant.

Bouillon, enfin, c'est 1000 ans de notre histoire racontée à de nombreux visiteurs par l'antique château-fort de Godefroid.

HOTEL DE LA POSTE. T. 6.

Ses Menus du dimanche à 28 fr.

FLORENVILLE (Martué), 190 k. R. (4) (17) (48) (15).

HOTEL DU VIEUX MOULIN. T. 76.

M 16 — 18. P 40 — 45. W 90 — 100.

VERS LE PAYS GAUMAIS

ARLON, 191 k. R. (4) ou (4) (17) (48).

Centre d'excursions, le chef-lieu du Luxembourg belge s'étage pittoresquement en amphithéâtre aux flancs d'une colline atteignant plus de 400 mètres d'altitude.

Située au carrefour de sept belles grand routes, la coquette cité arlonaise constitue un centre d'excursions idéale vers les Ardennes belges, françaises et luxembourgeoises, la vallée de la Semois, l'abbaye d'Orval, le champ de bataille de Verdun, la vallée des Sept-Châteaux, la Moselle, etc. Jolies promenades sous bois aux environs immédiats de la ville.

Tous renseignements gratuits au Syndicat d'Initiative, 2, avenue Nothomb.

HOTEL-RESTAURANT DU PARC, av. Nothomb.

Tél. : 28. R. : 15 fr. et carte. P. W. : à forfait.

Le pays Gaumais c'est la région de Virton, St-Mard, Ethel; pays d'eaux vives, de collines boisées, de routes pittoresques et accidentées où les paysages riants, succèdent aux crêtes sauvages de l'Ardenne.

C'est le pays des truites et des écrevisses, le pays aussi de l'exquis Jambon fumé, le pays enfin de l'hospitalité proverbiale qui fait qu'on conserve de ce coin privilégié le meilleur souvenir.

VIRTON, 213 k. R. (4) (17 ou 47) (48) Neufchâteau à Virton.

*LA RENOMMEE, 8, Grand'Rue. Tél. 54.

Simeon-Noël — M 15-18 — P 20-35.

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

MARIEMONT, 50 k. R. (6) (55).

A Jolimont, bifurcation, route de Mariemont.

RESTAURANT MAIRESSE. T. Bascoup 196.

M : 15-20.

MARCINELLE (Hublimbu), 50 k. R. (5).

LE BOIS FLEURI, 16, av. Tilleuls. M 25.

Tél. Charleroi 14.892.

BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36).

MA TEMAINE, T. Beaumont 92. Prix fixe et carte

CHIMAY, 111 k. R. (5) (21) (61).

HOTEL DU COMMERCE. T. 25.

M 10-15. — P 28-40.

VIRELLES, 115 k. R. (5) (21) (61).

HOTEL DU LAC. Tél. : Chimay 72.

Prix fixe et carte.

MARIEMBOURG, 100 k. R. (5).

G^d **HOTEL DES FAGNES.** T. 16 R. — P : 30-35.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).

HOTEL MODERNE, rue de la Station. Tél. : 44.

MONS, 60 k. R. (7).

HOTEL DEVOS. 7, r. Coupe. T. 535.

M 15 — 20. P 45. W 45.

Royal, Taverne, Gd Place. T. 759. Buffet froid.

HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61).

HOSTELLERIE DU GROS CHENE (chez

Robert). M : 17.50. — Rendez-vous des fins gour-

ments. Dîners à la carte et à prix fixe.

MONT DE L'ENCLUD, TOURNAISIS ET ROUTE DE L'YSER

RENAIX, 56 k. R. (9) (62).

HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex. : Lison).

T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche : 25

ORROIR, 75 k. R. (9).
LE VERT FEUILLAGE, T. Avelghem 31.
M 12-15. — P 30.

LES FLANDRES VERS L'YSER

TOURNAI, 80 k. R. (8).

CHILDERIC'S HOTEL, 25, r. Athénée.

T. 260. — M 15-20. — P 45. — W 50.

AUDENARDE, 64 k. R. (9).

***HOTEL DE LA POMME D'OR.** T. 56.

M 15-20. — P 30.

COURTRAI, 97 k. R. (9).

HOTEL DU NORD, pl. Gare. T. : 303.

Dimanche Fr. 20; lundi 12-18; semaine 9 et carte.

YPRES, 120 k. R. (9).

HOTEL SPLENDID ET BRITANNIQUE.

LES BORDS DE LA LYS

DEURLE-s/LYS, 61 k. R. (10) (14).

***RALLYE ST-CHRISTOPHE.** T. 74.

Semaine : carte. Dim. : M. 25.

P 40-45. — W 50.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.

***LA DUCALE,** 32, r. Flandre. T. 131.79.

M 12.50-20 et carte.

BRUGES, 100 k. R. (10) — Nœuds de Bruges.

HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.

Tél. 339.85. Carte.

GRAND HOTEL, r. Saint-Jacques. T. : 331.14.

M : 25-30 et carte. P : 70. W : 120 (1 1/2 jour).

10 p. c. de réduction hôtel et restaurant aux

Membres de la Ligue.

HOTEL VERRIBST, 30, rue Longue. T. 337.64.

Ses menus à 14-18-23 et carte. P : 45. Chambres

dep. 20. Grands jardins. Parc p^r autos. Garage.

Séjour idéal dans un cadre abondamment fleuri et

reputé. Prix spéciaux Week-end.

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67).

ROTISSERIE LORPHEVRE, 162, av. Lippens.

T : 781.

BLANKENBERGHE, 114 k. R. (10) (71).

HOTEL GLOBE ET RUBENS, r. Eglise (67).

Tél. 25.

RESTAURANT MOUSSON, 20, r. des Pêcheurs.

T. 518. — M : 18 et carte. P : 50-55.

OSTENDE, 125 k. R. (10).

LA BONNE AUBERGE, place d'Armes. T. : 1197.

M. : 15-25. — P. : 50-70.

HOTEL MEYUS, 141, r. Christine. T. : 1170.

M : 10-15. — P et W : 40-45.

Spécialité : Poisson frais de première qualité.

HOTEL PATRIA, Place d'Armes. T. 490.

M. : 20. — P : 45-50.

LA RENOMMEE, 47, r. Longue. T. : 355.

PICCADILLY-HOTEL, 4, pl. Léopold I^{er}. T. 47.

M. : 15. P. et W. 40-45.

OOSTDUINKERKE, 155 k. R. (9) (65) (72).

HOTEL GROENENDIJK-PLAGE. T. : Nieupoort

284. — M : 15. P : 35. W : 60.

HOTEL GAUQUIE. M : 15. P : 30-45. W : 35 p. j.

COXYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).

HOTEL DE L'OCEAN. Tél. : 48 R^{te} Royale.

M : 12-15. P : 35-55.

GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à

Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne,

Martelange ou Arlon.

CLERVAUX

GRAND HOTEL DU PARC. Clervaux. T. 68.

M : 15-25. — P : 55-65. — W : sur demande.

EHNEN.

HOTEL SIMMER. T. Wormeldange, 30.

M 12 — 25. P 45.

ECHTERNACH

GRAND HOTEL DE L'ETOILE D'OR. T. 95.

M 12-18 — P 45-55.

REICHLANGE.

HOTEL WEIS. T. : Redange 27.

M. : 15-25. P. et W. : sur demande.

Truites, écrevisses, chauffage, eau courante.

VIANDEN

HOTEL KLOPP (anc. Enscli.). T. 10.

M 12-25 — P 50-60.

WILTZ.

HOTEL THILGES. T. 14. M 12 — 25. P 35 — 50.

W 60 — 70.

Relais Gastronomiques de France

PARIS

Grd **HOTEL DU PAVILLON,** 36, r. Echiquier.

Tél. Provence 17-15 ou 54-34.

Toutes les chambres avec pet. déjeuner complet :

pour 1 pers., 35 fr.; pour 2 pers., 50 fr.; avec

bain, 10 fr. de suppl. par pers. Tous les Repas :

20 fr. — Spécialités régionales.

AUBENAS (Ardèche).

HOTEL BELLE VUE. Cure uvale. Panorama

unique. Les cinq plus beaux kilomètres de route

de la France.

CHALAMONT (Ain).

HOTEL DES VOYAGEURS (Delorme).

LES ECHELLES (Savoie).

LA COMMANDERIE DES ECHELLES. Relais-

Hôtel (J. Christin). Remise 10 % aux Cent Mille.

MOOSCH (Alsace) route de Mulhouse.

HOTEL DE FRANCE (Restaurant Coutouly).

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) r. Dijon-Lyon.

HOTEL DE LA CROIX BLANCHE (Legendre).

20-25 fr.

QUIMPER (Finistère).

RELAIS DE ST-CORENTIN.

ST-QUENTIN (Aisne) route Bruxelles-Paris.

HOTEL DU CYGNE (Vrinat) 14 fr.

VICHY (Allier)

Grd **HOTEL DU HELDER ET DE BELGIQUE.**

VILLERS-SUR-MER (Calvados).

HOSTELLERIE DU COQ-HARDY.

Établissements à éviter

Il y a trois sortes d'Établissements à éviter :

D'abord les gargotes, parce qu'on y est volé et

empoisonné.

Ensuite, ceux qui ne font pas honneur à leurs

engagements.

Enfin ceux qui travaillent contre la Bonne Au-

berge.

C'est toujours pour un de ces trois motifs qu'un

Établissement est supprimé de notre Liste.

POURQUOI?...

acheter les fauteuils en rotin, qui pourrissent et se démantibulent.

Les chaises et tables en tubes d'acier emboîtables

sont d'une durée indéfinie, d'un grand confort. REFERENCES, PRIX OU VISITE

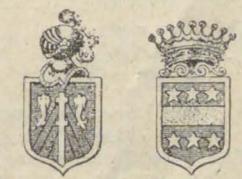
Anciennes Usines ANNOYE,

à Perbais-Chastre

Téléphone : Nil-St-Vincent n° 32.

Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.

LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE DES



Anciens Et. C. Marey & Liger Belair

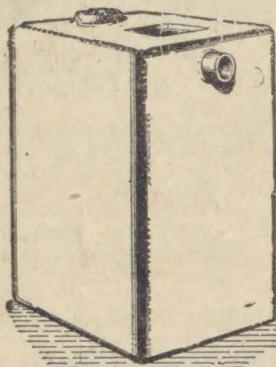
LIGER BELAIR et Fils, Successeurs. Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée.

Bureaux pour la Belgique : 53, rue du Melon, Bruxelles. Tél. : 44.22.35.

La Bonne Auberge n'accepte de recommander que les bonnes auberges.

Les Membres de la Ligue des Cent Mille se doivent de faire des affaires
avec nos Annonceurs qui font vivre " La Bonne Auberge "



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE

39, av. Slesckx,
Bruxelles

Publicité H. B. P.

Société Anonyme
34, Boulevard Baudouin
BRUXELLES

Téléphones : 17.19.32 — 17.24.99 — 17.38.91.

La plus importante organisation Belge.
Groupement des emplacements Agence HAVAS,
Maison BRASSEL et PUBLICITY OFFICE.
Tout pour l'affichage et la publicité murale.

PROBITE COMMERCIALE



SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

Consommateurs

Lorsque vous de-
mandez un

SPA

et que sans vous
avertir au préalable
on vous sert par es-
prit de lucre, une
eau d'autre proven-
ance,

**REFUSEZ TOUTE
SUBSTITUTION
ET EXIGEZ UN**

SPA

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

Dépôt Principal :

126, av. du Port. — Tél. : 26.10.72 et 73

Maison spéciale pour les fines et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard
DEMANDEZ SES CHAPEAU BLEU ET CHAPEAU D'OR
FINES SES COGNACS PIGNON ET DUBOIS

Tél. 19 Saint-Gérard

Sté des CHARBONNAGES du ROTON
à TAMINES

(Membre de la Ligue des Cent Mille)

Production : 550.000 Tonnes par an de vrais
ANTHRACITES pour foyers domestiques, chauf-
fage central, feux continus, et du charbon spé-
cialement recommandé pour la cuisine de res-
taurants.

DEMANDEZ PRIX-COURANT

Orfèvrerie E. PIERARD-LEFEBVRE

173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794

Articles en métal blanc argenté 1^{er} titre

Spécialités pour Restaurants — Coupes de Sports

P. de CARSALADE du PONT,

Secrétaire pour la Belgique de la Ligue des
« Cent Mille », 39, av. Slesckx, Bruxelles.

QUELQUES SPECIALITES:



Pecco
vieux système.
Bollandus
liqueur de malt.
Old Tower Gin.
Cognac
Barbezieux.
Cognac La Tour.
Kummel
« Taroff ».
Elixir d'Overlaer
vert et jaune.
Triple sec.
Tour Bleue
à base de fine
champagne.
Cordial La Tour.
Cherry-Brandy.

POUR VOS VINS. — POUR VOS SPIRITUEUX

Une Maison de Confiance

ADET, S. A.

119, rue Josaphat, Bruxelles III.

Téléphone : 15.79.95.

MAISONS à Bordeaux, Cognac, Nuits-St-Georges.

Tarifs et échantillons sur demande.

Dépôts dans toute la Belgique.

ADET, S. A., importateurs :

ADET SEWARD, S. A., Cognac.

J. de PONTAUD, Bordeaux.

Caves Nuitonnes, Nuits-Saint-Georges.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Slesckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

RÉSERVÉ AUX TOURISTES (Belgique)

(A détacher)

Veillez m'inscrire comme membre de la Ligue des Cent Mille.

M

N° d'auto :

Droit d'inscription 1^{re} année..... fr. 5

Cotisation annuelle 1934 fr. 20

Insigne radiateur fr. 6 (facultatif).

Soit fr.

que je verse au compte chèques postaux : LA BONNE AUBERGE 1293.01.
que veuillez faire encaisser par la poste.

La « Ligue des Cent Mille » pour la Défense du
Bon Manger est une association franco-belge de
gourmets ; elle a été créée à Paris en 1928 et est
présidée par l'écrivain Paul Reboux et par M. Gas-
ton Gérard, maire de Dijon.
Le section belge date de 1931.
Chaque membre de la Ligue reçoit une carte-
insigne, et a droit au service de LA BONNE AU-
BERGE et de L'ANNUAIRE DU BON MANGER,
celui-ci indiquant tous les bons endroits de France.



Dépositaires et agents sérieux acceptés partout où
la marque n'est pas encore représentée.

Direction : 38, Av. Jean Dubrucq,
BRUXELLES-MARITIME. T. : 26.55.28.

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur

à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

**ORFEVREURIE
R. LADERIER**

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE