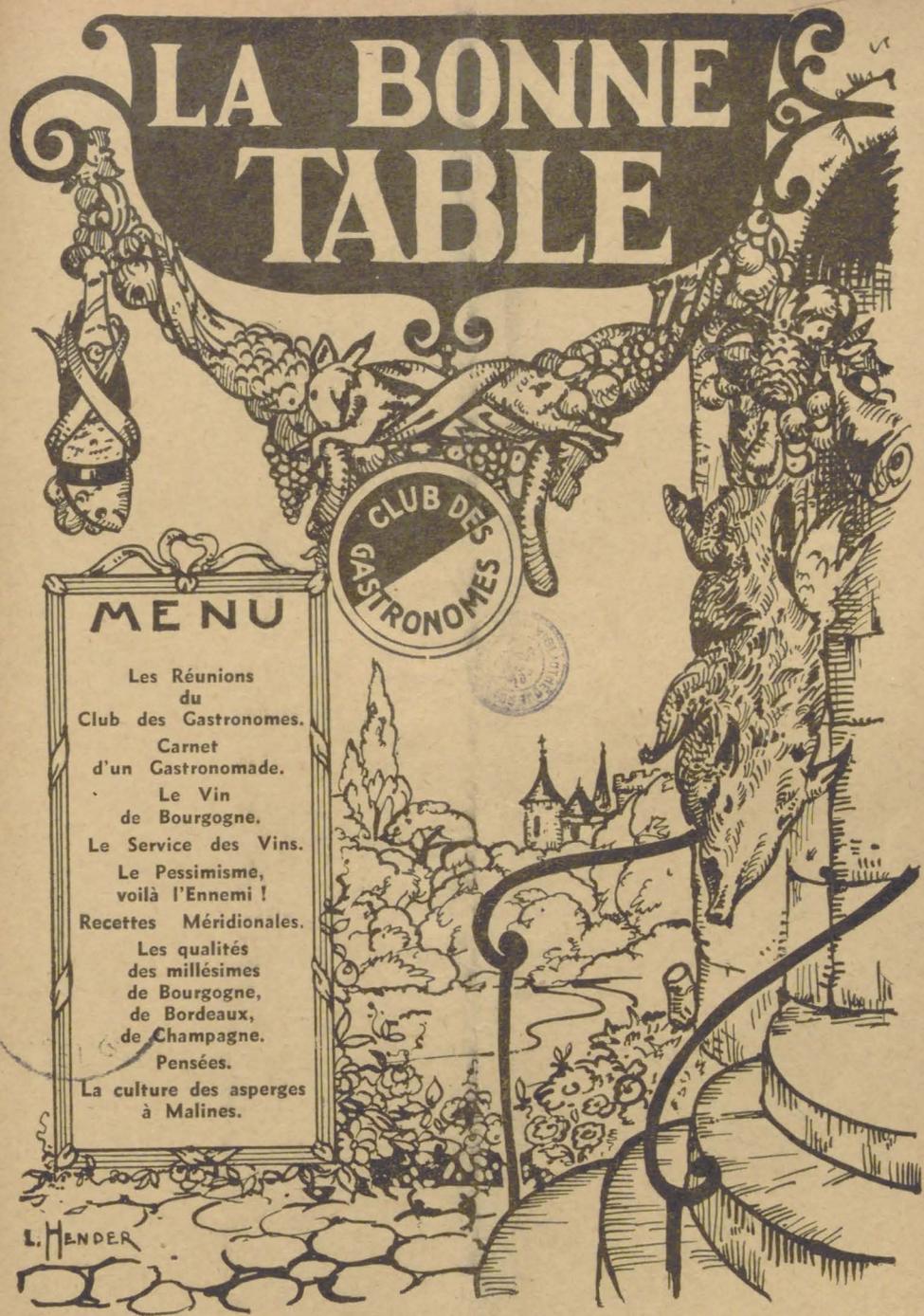


72.5542



MENU

Les Réunions
du
Club des Gastronomes.
Carnet
d'un Gastronomade.
Le Vin
de Bourgogne.
Le Service des Vins.
Le Pessimisme,
voilà l'Ennemi !
Recettes Méridionales.
Les qualités
des millésimes
de Bourgogne,
de Bordeaux,
de Champagne.
Pensées.
La culture des asperges
à Malines.

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

1 JUILLET 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 Laekenveld, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

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

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

Cognac « Cavo » : de la Sté Ame des Cognacs Authentiques et Eaux-de-Vie d'origine Cavo, à Angoulême. — Les Cognacs « Sélection Rothschild ». « Réserve Rothschild » et « Réserve Rothschild Extra », mis en vente par cette Société, sont ainsi désignés parce qu'ils correspondent aux choix effectués pour leur réserve personnelle, par les propriétaires de Château-Mouton-Rothschild, grand cru classé du Médoc.

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

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisin frais garanti sans alcool : Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault). Vente exclusive en Belgique : F. Veillet, Beaumont (Hainaut).

VINS,

GRANDS VINS DE BORDEAUX, GRANDS ORDINAIRES DE TABLE :

Société Vinicole de Pauillac (organe de distribution et de propagande des Vins de Mouton).

Grands Vins de Bordeaux, rouges et blancs.

Mouton Cadet « Sélection Rothschild ».
Rosé de Bordeaux « Sélection Rothschild ».

Grand vin rosé du Médoc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-Rothschild. Se distingue des vins rosés des autres régions par son bouquet particulier, sa sève, son fruit et sa chair. C'est un vin sec très agréable en toutes occasions.

Château-Mouton-d'Armailhaq.
Château-Mouton-Rothschild.

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

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

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

PROPRIETAIRES - VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).

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

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

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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

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

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

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia, premier grand crû de 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) :

Delaforce. Vieux Portos. Maison fondée à Oporto, en 1838. Direct. génér. France : Moltzer et Cie, 36, avenue Hoche, Paris (8^e). Tél. Carnot 01.38.

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 1^{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 Harrens. 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. 52.01.49. 32, Drève Pittoresque, Rhode-Saint-Genèse. — 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 Nicolai. — 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.

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

LES REUNIONS DU CLUB DES GASTRONOMES

C'est le samedi, 27 juin, qu'a eu lieu dans le Temple de la Gastronomie qu'est le Relais Fleuri de Stinval-Louveigné, le dernier déjeuner gastronomique, avant les vacances, du Club des Gastronomes.

L'assistance ne fut pas des plus nombreuses, mais la qualité des convives suppléait à la quantité.

Tout fut un enchantement depuis les Truites du Relais Fleuri qui ont maintenant conquis droit de cité et qui seront une des grandes spécialités de la maison, jusqu'aux « ris de veau maison » qui sont une pure merveille et le poulet rôti accompagné de la salade Béatrix qui enchantait tous nos convives.

Les vins furent de grande classe et nous avons particulièrement apprécié un Vosne Romanée 1926 de Jules Belin, qui était un vrai nectar.

MMmes Colsaet et Leurquin, cordon bleu et les propriétaires de ce fameux établissement doivent être classées parmi les meilleurs restaurateurs du pays.

Certains de nos membres ayant demandé la recette de la salade Béatrix, Mme Colsaet a bien voulu nous indiquer la façon de la préparer.

La voici : Assaisonner en vinaigrette fortement relevée des haricots verts cuits, les dresser en salade. Ranger autour des lames de tomates, puis incruster dessus une poignée de cresson sur lequel on sème du jaune d'œuf dur haché.



La publication de « La Bonne Table » est suspendue pendant

la période des vacances; elle reprendra à partir du 15 septembre prochain.

■

Nous nous faisons un plaisir de rectifier la signature de l'article sur la Banane paru dans « La Bonne Table » du 1^{er} juin, page 673.

Cet article est extrait d'une étude sur « La Banane Française » paru dans le journal « L'HOTELLERIE » du 10 mai, sous la signature de H.C.H.

RENE H. ANDRE,
Secrétaire général.

●

CARNET D'UN GASTRONOME

Une randonnée obligatoire m'a conduit la semaine dernière en Haute Saône et je me suis arrêté dans un restaurant qui m'avait été particulièrement recommandé : Hôtel des Bains et Villa des Fleurs que le chef Henri Duvillard dirige avec ses fils. « Vous y trouverez une cuisine délicieuse préparée selon les principes de la vieille cuisine française, — m'avait-on dit, — et des spécialités remarquables. »

Je n'ai pas été déçu, au contraire, j'ai été particulièrement enchanté et de la saveur des plats qui m'ont été servis et de la modicité des prix. J'avais à choisir parmi les spécialités offertes entre la Truite au beurre Maison, les Quenelles de Brochet, le Saumon à la Française, le Coq au Vin, le Poulet aux Nouilles, la Timbale Luxonienne, les Ecrevisses, etc. Ce que j'ai mangé fut parfait et notamment la Timbale Luxonienne dont j'ai demandé la recette à votre intention. La voici :

Composée de ris de veau, quenelles, champignons, morilles, liés avec une sauce madère, fortement crémée et beurrée. Tout le secret de cette timbale repose sur la façon de braiser les ris de veau qui étuvé d'abord avec des tranches de lard sec, oignons, carottes et ail, sont ensuite déglacés au cognac et couverts quelques minutes, mouillés ensuite au madère et au fond, ils cuisent au four. C'est avec cette cuisson à laquelle s'ajoute celle des morilles, des quenelles et des champignons que l'on fait la sauce dans laquelle on ajoute la garniture ci-dessus et les ris de veau coupés en lame.

Avec cette Timbale Luxonienne, il m'a été servi un Gevrey-Chambertin 1911, une merveille !...

Si vous passez à Luxeill-les-Bains au cours de vos vacances, vous commettriez un gros péché contre la gastronomie si vous ne vous arrêtiez pas en cette chapelle du bien manger et de la bonne

LE PRESIDENT.

LE VIN DE BOURGOGNE

Par CAMILLE RODIER.

Le Docteur de Saint-Rapt, Officier de la Légion d'Honneur, Conseiller du Commerce Extérieur de la France, et chef de la Maison Jules BELIN, à Prémieux-lez-Nuits St-Georges, nous a remis ce livre de documentation fort intéressante, au langage clair, agréable et facile à lire, rédigé par son ami et confrère en Chevalerie du TASTEVIN, Camille RODIER, Grand Chancelier de cette célèbre Confrérie.

Nous publierons dans nos prochains numéros des extraits de ce livre, digne de la Grande Bourgogne, certains de faire plaisir à nos membres et lecteurs.

Entretiens, nous conseillons à ceux qui voudraient, comme le dit Camille RODIER dans sa préface, « connaître l'état actuel du vignoble et de la propriété dans la Côte d'Or, les soins qu'il faut donner au Vin de Bourgogne, comment on doit le boire; en un mot tous ces mille détails qui font la distraction du gourmet et du maître de Maison recevant ses Amis », de se procurer ce livre chez L. Damidot, éditeur à Dijon.

Jacques SOUHAMI,
Vice-Président du Club des Gastronomes,
Commandeur de la Confrérie des Chevaliers
du Tastevin.

BOURGOGNE D'AUSTRALIE

« Peut-on donner le nom de « Bourgogne » à du vin récolté en Australie ? Telle est la question qui s'agite en ce moment à Melbourne. »

(Les journaux.)

Vous êtes par trop rigolos,
Australiens immenses !
Mettez bien dans vos ciboulots
Où règnent les démenes,

Qu'il n'est d'autre vin bourguignon
— Croyez-en un ivrogne —
Que celui que nous bourgognons
Aux coteaux de Bourgogne.

Et la Bourgogne, elle est ici,
Et non en Australie.
Mêmement la Gascogne; aussi,
La Champagne jolie.

Il faut avoir un fier toupet,
Pour mettre une étiquette
Semblable, à votre vin suspect,
Véritable piquette !

Il n'est, chez nous, maigre pinard,
Qui ne soit cent fois brave
Comme le vin le plus gaillard
De vos meilleures caves.

Appelez-moi de quelque nom
Que vous voudrez... Pancrace,
Népomucène... Agamemnon...
Mais, mes enfants, de grâce,

Le Service des Vins

Le vin fait, il faut savoir le boire.

Il existe deux sortes de buveurs : celui qui lampe et l'autre qui apprécie. C'est à ce dernier que je m'adresse. Pour apprécier le vin, pour le savourer, il est utile de savoir l'harmoniser avec les mets. Il est évident que ce n'est point aux viticulteurs qu'il faut s'adresser pour obtenir des renseignements impartiaux; leurs conseils sont souvent intéressés.

Le signataire a parcouru tous les vignobles de France. Il laisse néanmoins à ceux qui le connaissent, le soin de juger de sa compétence.

Il est difficile à l'amateur de se faire une opinion tellement celles-ci varient. Ce sont les nôtres que nous exposons. Nous les avons souvent expérimentées.

Il est un point capital pour jouir des qualités du vin : pas de ces verres à fioritures, pas de cristaux colorés, évitons ces formes bizarres decône ou de triangle : le verre idéal doit être grand, d'un léger cristal blanc, bulbé et haussé d'un pied élégant.

La table mise, voici comment j'entends le service des vins :

HUITRES, COQUILLAGES, POISSONS, HORS-D'ŒUVRE.

Chablis, Pouilly-Fuissé, Chavignol, vins blancs de Savoie et du Bugey, Pouilly-Blanc-Fumé, Sancerre-Sauvignon, Vouvray sec, Graves secs, Hermitage blanc, Tavel, Seyssel, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Montrachet, Alsace, Champagne nature et tous les vins blancs secs.

VIANDES BLANCHES ET VOLAILLES.

Bordeaux rouges du Médoc et des Graves, Bourgueil, Chinon, Arbois rouge, Bouzy rouge, Fleurie et les Bourgogne rouges légers.

VIANDES ROUGES, GIBIERS, FOIE GRAS ET FROMAGES.

Pomerol, Saint-Emilion, Néac, tous les grands Bourgogne : Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie, Hospices de Beaune, Corton, Nuits-Saint-Georges, Clos Vougeot, Musigny, Chambertin, Romanée, Richebourg, etc... Aussi quelques vins corsés du Beaujolais : Moulin-à-Vent, Morgon, Juliéas et les Côtes du Rhône : Côte-Rôtie, Hermitage rouge, Cornas, Châteauneuf-du-Pape.

ENTREMETS ET FRUITS.

Vins liquoreux de Sauternes, Barsac, Monbazillac. L'Anjou et le Vouvray de grande année, ou encore le Champagne.

Le champagne peut d'ailleurs se prendre tout le long d'un repas.

Certains servent des vins liquoreux, voire simplement demi-sec, au début du repas; c'est là une erreur, car si le cru dégusté paraît agréable, par contre, ceux qui accompagneront les autres plats donneront l'impression de fadeur. Il faut aussi présenter le vin léger avant celui plus corsé.

Je ne connais pas de vin qui puisse s'allier avec de la salade et comme celle-ci arrive presque au terme du repas, je conseille l'eau minérale pour l'accompagner, elle facilitera la digestion...

Avant de savourer le vin, il faut avoir soin de prévenir son invité; c'est une faute grave que d'indiquer « qu'un petit vin accompagnera le repas ». La suggestion représente une part importante dans le jugement. Il faut donc avertir que le cru que l'on va servir est tout simplement remarquable, la bouteille rare...

Lorsqu'il s'agit d'un très grand vin, le maître de céans fera lui-même le service, en priant les invités de passer tour à tour leur verre; l'impression ressentie atteindra alors le maximum.

Bien entendu, il faut savoir à qui vous offrez un grand cru, car c'est un sacrilège de déboucher une fameuse bouteille pour un personnage incapable de l'apprécier.

La température joue aussi une part importante dans la dégustation. On présentera les vins blancs secs, frais; on frappera les champagnes; si les vins sont liquoreux, ils supporteront la glace avant le service; plus ils sont doux, plus ils doivent être rafraîchis.

Les vins rouges seront montés de la cave au début du repas afin qu'ils prennent la température de la salle à manger; ils seront aussitôt débouchés pour que se dégagent les éthers.

Mais faudra-t-il encore choisir le bon millésime, le vin de la grande année!

(Extrait de la « Revue du Vin de France »).

Le Clos des « Forêts St-Georges » est un cru classé « Hors Ligne » de Nuits St-Georges et le « Clos de l'Arlot » est classé comme « Première Cuvée ». Ces deux vignobles appartiennent à la Maison Jules Belin, fondée en 1817 à Prémieux près Nuits-St-Georges.

C'est une histoire écossaise. Sur la route d'Aberdeen, un policeman rencontre un Écossais à cheval, mais montant à l'envers, c'est-à-dire la tête tournée vers la croupe de sa monture. Le policeman ayant interrogé cet étrange cavalier sur les raisons qui lui faisaient choisir une si incommode posture, l'autre répondit :

— C'est que mon cheval, tout à l'heure, a avalé une pièce d'un penny...



Le Pessimisme, voilà l'Ennemi !

LA PLUME
DU DOCTEUR PINARD.

Léon DAUDET raconte dans ses Souvenirs, l'anecdote suivante : « Un jour que plusieurs centaines de Députés étaient réunis au Palais Bourbon, tous somnolents, mornes et broyant du noir, — ils venaient d'entendre un raseur quelconque, — le célèbre professeur PINARD monta à la tribune et se lança dans une diatribe violente contre les médecins marrons et les « faiseurs d'anges » qui, par leurs manœuvres criminelles, contribuaient au dépeuplement de la France.

» Emporté par sa fougue oratoire, le professeur s'écria soudain : « Songez, Messieurs, qu'avec cette simple plume, je pourrais faire avorter n'importe lequel d'entre vous ! »

» Un éclat de rire homérique accueillit ces paroles et secoua l'assemblée pendant un long instant. Le calme revint, mais l'ambiance était dégelée, les esprits nageaient dans l'optimisme, et la séance se poursuivit dans un tumulte joyeux... »

Plusieurs personnes sont assez semblables à ces Députés que des discours assommants avaient plongés dans l'ennui. Il nous appartient de ramener le sourire sur les lèvres des attristés, par un bon mot d'esprit lancé à propos, ou par une argumentation optimiste.

NOUVELLES PILULES FORTIFIANTES

DE PAUL REBOUX.

Il ne faut pas se laisser décourager par l'objection : « C'est trop cher ! ». Cette phrase, les clients la prononcent pour se donner à eux-mêmes l'impression qu'ils sont encore raisonnables à la façon des grands-pères. Mais ils savent bien que le temps de nos grands-pères est fini.

Acheter cher, c'est agaçant. On se le reproche au moment où l'on paie. On ne le regrette pas plus tard. Acheter bon marché, c'est agréable. Mais on se le reproche en utilisant l'objet acquis. Par bonheur, son usage ne dure guère.

LE PORTO

Une admirable région couverte de tous les bienfaits de la terre et du ciel : la « vallée du Douro », LA RIVIERE D'OR, le plus bel ornement, parmi tant d'autres merveilles du Portugal; c'est là

que, dans un terrain maigre où la vigne trouve à travers le chiste friable une eau nécessaire, pousse une vigne célèbre entre toutes, qui, sur les flancs arides du Douro, reçoit les rayons d'un soleil ardent. A la RIVIERE D'OR, la vigne a fait une parure d'or.

Surveillée, réglée, ordonnée par ces institutions familiales que sont les « quintas » (le pendant des « châteaux » du Bordelais), la vigne produit les raisins dont sera fait le vrai vin de Porto, celui-là qui, seul, mérite d'être appelé « Porto ».

La ville même de Porto, marraine du Portugal, ne saurait tirer sa renommée de produits mensongers; c'est le vrai vin, — lentement élaboré dans la vallée du Douro, tel le « PORTO JEMS'S » recueilli dans les cuves des quintas et alimenté par le domaine le plus important du Douro, qui a porté aux quatre coins du monde la renommée inégalable du Porto.

Recettes Méridionales

ARTICHAUTS A LA GRECQUE.

On utilise les cœurs d'artichauts tendres, qui devront d'abord tremper dans l'eau légèrement vinaigrée, pour leur conserver leur blancheur.

Dans une casserole en terre, faites bouillir : l'eau, l'huile, poivre blanc en grains, coriandre, citrons coupés en rondelles, jus de citron, oignons, laurier, ail, thym, sel. A l'ébullition, ajoutez les artichauts et laissez cuire vingt minutes. Placez-les dans un saladier recouvert d'un papier huilé.

Pour douze artichauts : eau, huile, 100 grammes; trois gousses d'ail; très petits oignons; très peu de poivre en grain blanc; quelques graines de coriandre; une cuillerée à soupe de vin blanc sec. Faites bouillir vite. Un verre de Porto.

Docteur Louis CAMOUS, à Nice.

* * *

RILLETTES DE LAPIN.

Mettez dans une casserole un poids égal de chair de lapin désossée cru et de la poitrine de porc frais, le tout coupé en dés de même grosseur.

Couvrez d'eau. Ajoutez deux carottes et un oignon de grosseur moyenne, une petite gousse d'ail et un bouquet garni. Assaisonnez de sel, poivre et épices. Cuisez doucement pendant huit heures (quatre heures la casserole couverte, et quatre heures à découvert).

Egouttez la viande et hachez-la. Remettez-la sur le feu, en la mouillant avec le jus de cuisson restant. Remuez le tout sur le feu, jusqu'à ce que le mélange soit parfait. Rectifiez l'assaisonnement, si c'est nécessaire. Mettez en petites terrines.

Docteur Heynen, Bruxelles.

* * *

FRUITS AU VINAIGRE.

PRUNES, par exemple. Ce sont des fruits confits qui se conservent des années durant. Proportions : 2 livres d'Altesse, 3 livres

de sucre, une once de canelle, trois ou quatre clous de girofle (13 grammes), 2 litres de vinaigre.

Essuyer les prunes, les piquer, les mettre dans un vase; faire fondre le sucre dans le vinaigre en laissant bouillir un instant avec la canelle. Verser le mélange bouillant sur les prunes. Laisser neuf jours.

Mettre ensuite dans une bassine; laisser bouillir cinq minutes; ôter les prunes à l'écumoir et les mettre dans les vases de conserve.

Laisser réduire le sirop. Le verser sur les prunes. Couvrir le lendemain seulement.

Docteur Pierre Tison, Le Cateau.

* * *

BOUILLABASSE.

C'est une soupe de poissons qui conclut une partie de pêche et qui s'appelle « bouillabaisse » (j'en demande pardon aux manes d'Ali Baba) parce qu'elle « bout abaissée », la marmite sur trois galets, tout le monde autour (« bouille-à-bas », basse, à ras de terre).

Les cuisiniers se mettent à l'œuvre, vident et nettoient les poissons.

Sur un feu de brindilles ou de pommes de pin, puis de branches sèches, une première marmite est portée à ébullition et mise de côté dans le faitout. Parfois, on fait cuire à l'avance des pommes de terre, à l'eau ou sous la cendre.

Ensuite la vraie marmite chauffera un fonds d'huile, dans laquelle on fera revenir les tronçons d'une langouste, coupée vivante, ou les tranches de murène, vivante aussi, si les casiers n'ont rien donné. Ces tronçons bien revenus, on les met de côté pour laisser au fond de la marmite l'huile de leur cuisson et, dans cette huile restée brûlante, on fait faire un tour aux oignons, à l'ail, à l'échalote. Cela fait, sans retirer de la marmite ces aromates frits, on va réaliser le bouillon en jetant sur eux l'eau restée très chaude dans le faitout, après lui avoir ajouté sel, poivre, safran, tomates fraîches coupées, ou purée de tomate en conserve.

Ce bouillon cuit très doucement, à petit feu, pour retarder l'ébullition — le parfum de la bouillabaisse se révèle déjà — on fait le point de sel, de poivre, de safran et on attend les premiers gros bouillons. A ce moment précis on jette peu à peu les tronçons de langouste et de murène, puis les petits poissons qui vont subir le feu pour la première fois (congres gris de rocher, murènes, grondaous, pajots, rascasses, sars, Saint-Pierre, chapons, rougets, girelles et grives).

L'ébullition se rétablit vite, et vingt minutes après la bouillabaisse est terminée.

Elle est trempée dans le faitout garni de tranches minces de pain séchées au feu mais non grillées, retiré avant qu'il ait pris couleur. Les morceaux de poissons sont dégustés en même temps que le bouillon, et parfois que les pommes de terre.

Les proportions varient selon le nombre des convives et l'imprévu de la pêche.

A Paris, je fais réaliser une excellente bouillabaisse avec homard, congre, lotte, Saint-Pierre ou cabillaud. *Docteur G. Lebre, Paris.*

LES QUALITES DES MILLESIMES DE BOURGOGNE ET DE BORDEAUX

BOURGOGNE.

- 1938 : Qualité moyenne, se rapprochant de 1935 pour les rouges.
 1937 : Bonne année en blancs. Année très prometteuse en rouges, par comparaison, il faudrait sans doute remonter à 1923.
 1936 : Année médiocre.
 1935 : Année moyenne, vins moins gras que ceux de 1934, vins blancs fins et élégants.
 1934 : Très grande année, une des meilleures du siècle.
 1933 : Année qui paraît devoir être excellente, les vins rouges se sont beaucoup améliorés en bouteilles depuis un an.
 1932 : Année médiocre.
 1931 : Année médiocre, mais supérieure à 1930.
 1930 : Mauvaise année.
 1929 : Très grande année, vins souvent légers en raison de la production abondante, certaines bouteilles parfaites.
 1928 : Millésime au-dessus de la moyenne.
 1927 : Très mauvaise année.
 1926 : Vins corsés, un peu durs, ce millésime n'a pas tenu ce qu'il promettait.
 1925 : Mauvaise année.
 1924 : Année moyenne.
 1923 : Grande année.
 1922 : Mauvaise année de production abondante.
 1921 : Bonne année de vins un peu secs.
 1920 : Année moyenne.

BORDEAUX.

- 1938 : Année qui paraît devoir être bonne en rouges, serait supérieure à 1936 et 1933.
 1937 : Grande année en blancs, et très prometteuse en rouges.
 1936 : Année au-dessus de la moyenne, certains vins de vendanges tardives sont réussis, vins généralement légers.
 1935 : Année au-dessous de la moyenne.
 1934 : Très bonne année.
 1933 : Année jalouse, au-dessus de la moyenne, vins légers.
 1932 : Année médiocre.
 1931 : Année médiocre.
 1930 : Mauvaise année.
 1929 : Très grand millésime, qualité rarement égalée.
 1928 : Bonne année.
 1927 : Mauvais en rouges, convenable en blancs.
 1926 : Ce millésime donne beaucoup de désillusions en rouges, les blancs sont moyens.
 1925 : Médiocre. Les rouges à boire maintenant sont quelquefois agréables.

Demandez une "VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

- 1924 : Bonne année, nettement au-dessus de la moyenne, certains crus excellents.
- 1923 : Année médiocre.
- 1922 : Très moyenne en rouges, bonne en blancs.
- 1921 : Très grand vin en blancs. Très bon en rouges.
- 1920 : Bonne année en rouges, moyenne en blancs.
- 1919 : Quelconque.
- 1918 : Bonne année en rouges, médiocre en blancs.
- 1917 : Bonne en blancs, vins rouges légers, élégants.
- 1916 : Très belle année en rouges, mais bouteilles inégales faute de soins dans quelques vignobles, c'était la guerre...
- 1915 : Mauvaise année.
- 1914 : Bonne année en blancs, vins rouges souvent « claqués ».

LES QUALITES DES MILLESIMES DE CHAMPAGNE

- 1938 : Les vins, souvent vendangés sous la pluie, ont tendance à présenter un peu d'acidité. Dans les crus bien vinifiés on trouve quelques agréables cuvées.
- 1937 : Année de qualité.
- 1936 : Année médiocre, vins acides.
- 1935 : Bonne année, vins élégants et fins.
- 1934 : Excellente année, vins fins, élégants et parfumés.
- 1933 : Très bonne année, vins charnus et racés.
- 1932 : Année de qualité au-dessous de la moyenne.
- 1931 : Année médiocre.
- 1930 : Mauvaise année.
- 1929 : Vins souples, racés, élégants et parfumés.
- 1928 : Très grande année, vins puissants et racés.
- 1927 : Mauvaise année.
- 1926 : Vins parfumés, racés et souples.
- 1925 : Mauvaise année.
- 1924 : Qualité moyenne.
- 1923 : Bonne année, certains vins sont néanmoins un peu durs et manquent de souplesse.
- 1922 : Grosse production de mauvais vins.
- 1921 : Qualité de premier ordre. Petite récolte de vins très racés et très souples.

1920 : Qualité moyenne.
 1919 : Bonne année.
 1918 : Qualité au-dessus de la moyenne.
 1917 : Médiocre.
 1916 : Qualité médiocre.
 1915 : Très bon millésime.
 1914 : Très grande année, mais presque entièrement consommé
 en nature par les soldats de la Grande Guerre.
 (Revue du Vin de France.)

● Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne de France a estimé que la Maison Doyen et Cie vendait ses très grands vins, trop bon marché. C'est une belle référence.
 ● Les Vignobles HENRIOT ont alimenté pendant plus de 50 années de très Grandes Maisons de Champagne.
 ● Le Champagne DOYEN est alimenté par les Vignobles HENRIOT, le domaine privé le plus important, situé uniquement parmi les grands crus de la Champagne.
 Les caves DOYEN font 22 kilomètres, à 40 m. sous la terre.

— Papa, un train de décrets, c'est pour prendre les voyageurs?
 — Mais non, mon enfant, c'est pour prendre seulement leurs billets...

* * *

« Je ne puis comprendre comment vous faites pour garder votre calme, quoiqu'il arrive. »
 « Oh! ce n'est qu'une question d'entraînement. J'ai une femme, cinq enfants, deux chiens et un briquet. »

* * *

Leçon de grammaire.

La maîtresse. — Voyons, mes enfants, je prends mon parapluie, quel temps est-ce?
 Une élève aussitôt. — Le mauvais temps, Madame.



PENSÉES

« Je veux! C'est le mot le plus souvent employé, mais aussi le plus fréquemment usurpé de notre langue.

» Lorsqu'un homme en a le secret terrible, soyez sûr que vous le verrez quelque jour au plus haut sommet de la destinée. »

Lacordaire.

Lorsque vous entendez parler de quelqu'un que l'on vient de découvrir, dans le domaine des sciences, des lettres, des arts... ou du commerce, vous pouvez tenir pour certain qu'il s'est lui-même découvert bien des années auparavant et qu'il y a bien longtemps qu'il travaillait et peinait durement afin de se rendre digne d'être découvert par l'élite de ses contemporains.

HIER... AUJOURD'HUI... DEMAIN!

On ne doit pas dire : c'était hier ou ce sera demain! Mais : c'est aujourd'hui!

Le passé est pour toujours enfui. Le futur n'est pas encore arrivé. C'est pourquoi, quel que soit le but fixé, vous devez tâcher de l'atteindre « maintenant ».

MOUTON-CADET.

Appellation Haut-Médoc contrôlée. La marque Mouton-Cadet « Sélection Rothschild » est une marque commerciale déposée pour la vente des grands vins de Médoc. C'est ainsi que certaines récoltes ou parties de récolte de Château Mouton-Rothschild et de Château Mouton-d'Armailhacq sont souvent vendues sous cette marque.

HOMMES D'AFFAIRES : HOMME DE QUALITE.

C'est une erreur que d'affirmer, comme beaucoup de gens le font, qu'une heureuse carrière dans les affaires exclut certaines qualités d'esprit et de cœur.

Les affaires développent un homme, et, loin d'affaiblir les bonnes qualités, elles les renforcent. Un véritable « monsieur » n'est pas diminué par les affaires. Bien au contraire, un rustre réussit en affaires, en dépit de sa grossièreté, et non à cause d'elle.

Parmi les plus authentiques gentlemen que j'ai connus, il en est qui sont devenus de très heureux hommes d'affaires.

Ils se conduisirent toute leur vie en hommes d'honneur et de talent.

Et dans la dure compétition de la vie moderne, leur intégrité, leur courtoisie et leur distinction même, ont assuré leur succès.

COMME UN INVITE.

On demandait à un célèbre vendeur comment il s'y prenait pour atteindre de tels succès au cours de ses tournées.

— Pas difficile, répondit-il : lorsque je me rends chez un client, je suis exactement dans l'état d'esprit du monsieur qui a reçu une invitation à déjeuner. J'entre donc avec le sourire et en irradiant un courant de sympathie qui prédispose le client en ma faveur. Et je fais de telle sorte qu'il me rende la courtoisie que je lui montre.

La culture des asperges à Malines

Plusieurs de nos confrères nous ayant questionné sur la façon dont sont cultivées les asperges à Malines, nous avons demandé à un spécialiste de bien vouloir nous faire une petite monographie à ce sujet et puisque la saison de ce délicieux légume sera bientôt terminée, nous la publions ci-dessous.

NATURE DU TERRAIN.

Terrain sablonneux, profond, pas trop humide.

Semis : les graines d'asperges se sèment au printemps en pépinière ou en lignes de préférence, ce qui facilite le binage : les jeunes plantes d'asperges s'appellent griffes.

PREPARATION DU TERRAIN.

La terre que l'on destine à la culture des asperges doit subir au préalable un labour profond de 50 à 60 cm. On chaula la terre à raison de 50 kilos par are. On utilise la chaux grasse que l'on dépose en tas, que l'on recouvre de terre; quand la chaux est éteinte, on l'étend et on l'enfouit par un léger labour; ensuite, on fume le terrain à raison de 500 à 600 kilos par are (fumier de ferme) que l'on enfouit également par un profond labour. Le chaulage se fait en automne ou en hiver tandis que la fumure se pratique en février-mars. Il est à conseiller de faire d'abord une culture de pommes de terre.

PLANTATION DES ASPERGES.

Après un labour profond, on creuse, en lignes droites, des sillons de 40 cm. de profondeur et de 40 cm. de largeur et distants entr'eux de 1 m. 50; on garnit le fond du sillon d'une couche de fumier décomposé de 1 cm. d'épaisseur que l'on recouvre de 10 cm. de terre. Ensuite, on procède à la plantation des asperges. On arrache les plantes au moyen d'une fourche pour éviter de briser les racines des jeunes plants. On les plante dans les sillons à 50 cm. l'un de l'autre. On procède comme suit : on forme dans le fond du sillon un petit mamelon sur lequel on dépose la griffe en étalant bien dans tous les sens ses racines; on recouvre légèrement de terre en la tassant bien.

Sarclages et binages quand les besoins s'en feront sentir.

Les terres, entre les sillons, peuvent être cultivées la première

année, soit en pommes de terre, soit en petits pois ou haricots, soit en tomates, etc.

A l'automne, suivant, on fume (fumier de ferme) les sillons où sont plantées les griffes d'asperges et l'on referme complètement de façon qu'il en soit plus apparent; avant de combler les sillons, on aura, au préalable, répandu de 6 à 800 kilos de phosphate basique (Scories) et de 4 à 500 kilos de kaïnite à l'hectare. L'hiver suivant, même fumure. Toutefois, le fumier se met alors entre les lignes d'asperges pour éviter de blesser les plants. Au printemps, on surélève la terre légèrement de façon que le billon soit apparent (10 cm. de hauteur).

La première année, on cueille l'asperge durant trois semaines, ceci pour ne pas trop affaiblir le plant; ensuite, on récolte jusque fin juin. Chaque année, la récolte finie, on étale la terre, on fume entre les lignes (bien enfouir le fumier) et on reforme les sillons au printemps. Il est nécessaire de tenir la terre en état de propreté afin de ne pas la laisser envahir par les mauvaises herbes. Une culture d'asperges bien entretenue peut durer vingt-cinq ans. J'en connais qui ont 32 ans d'âge. Les premiers frais sont assez importants mais minimes en comparaison de la durée de la culture.

(Communiqué par M. Serneels à Rijmenam.)

LA BONNE TABLE.



Nous lisons dans « AUJOURD'HUI » du vendredi 2 juin, sous la rubrique « Le Carnet intime d'un Bruxellois », un article dont nous extrayons ce qui suit :

« ... On peut d'ailleurs trouver, en Belgique, maints endroits où passer d'agréables vacances et si on veut bien chercher, on peut même trouver des « caboulots » où les fines bouches se régaleront.

Ainsi, à Ostende, vous aurez la surprise de trouver, dans un petit restaurant du quai des Pêcheurs, beaucoup de membres du Tout Bruxelles assis à côté de tel gros fermier de Maldegem.

C'est que nos Bruxellois sont de fins gourmets qui aiment à émailler leurs souvenirs de vacances de quelques alléchants récits gastronomiques. Nous vous assurons que ceux qui auront dîné au « Belgica » vous mettront l'eau à la bouche rien qu'en évoquant les mets savoureux qu'ils auront dégustés.

Ce temple de Lucullus — sans prétention — peut rivaliser hardiment avec les endroits les plus renommés pour la finesse de sa cuisine et quand vous aurez pu apprécier par vous-même la

qualité et la préparation savante de ses poissons et crustacés, comme nous, vous décernerez au « Belgica » la première place après le célèbre « Prunier ».

Tout se passe « en famille », dans le petit restaurant; c'est la patronne elle-même qui prépare les grands plats et le matin vous la rencontrerez faisant son marché, armée de paniers et de sacs pleins de provisions alléchantes.

Les restaurants fameux ne manquent pas au littoral et vous avez certainement découvert vous-même quelque paradis des fines bouches dans une de ces stations. Que cela ne vous empêche pas d'aller faire une visite au « Belgica »; cela en vaut vraiment la peine. Nous vous parlons d'expérience: on peut y satisfaire sa gourmandise en échange d'un modeste louis. « Allez-y donc, qui vous empêche ? » — comme dit Jean Tranchant — et... vous nous en donnerez des nouvelles !... »

Il nous plaît de rendre hommage à toute bonne maison dont la cuisine est un hommage à la nature dans ce qu'elle nous offre de gourmandises : chère et vins.

LA BONNE TABLE.

Solution des Mots croisés

de notre numéro du 15 juin 1939 :

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

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**TEMPLoux :**

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

Vallée de la Meuse**NAMUR :**

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcholette.

**LIEBIG**

Adjuvant

culinaire

sans égal !



Hôtel-Restaurant du Cirque (Mairret), 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.

Hôtel de la Gare (Omer Cobut). T. 51 Falaen. 19 chamb. eau cour. ch. et fr. — Spécialités truites et jambon. —

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

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 (Reuliaur).
Tél. 0. — Menus 25 et 30.

MARCHE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). Télé-
phone 136.

DURBUY :

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134.
Menus 20, 25. Pensions 45, 60.

HEYD-sous-Bomal :

Hôtel des Crêtes. Tél. 92. — Menus
15, 22, 50. Pens. dep. 35.

EREZEE :

Hôtel de Belle-Vue. Tél. perm. n. 2.
— Menus 15, 20. Pens. dep. 35.

RENDEUX-sur-Ourthe :

Le Pacolet, René Dubois, Restau-
rant Le Pacolet. Tél. 55. — 8 ch. eau
ch. et fr. Garage.

HOUFALIZE :

Hôtel du Commerce. Téléphone 25.

Vallée de la Lesse

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. Tél. Ro-
chefort 27.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. Tél. 2. — Menus
15, 30. Pens. 40, 70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Chez le Père Finet. Tél. Wellin 35.
Menus 15, 30 et à la carte. Truites de
la Lesse, escargots, etc. Pension 35.
W.-E. 40.

Semois et Pays Gaumais

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Restaur. Tél.
11. — Menus 20, 30. Pens. 50, 60.
W.-E. 60.

BOUILLON :

Hôtel de la Poste. Tél. 6. — Ses
menus du dimanche à 30 fr.

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

DEMANDEZ UN COINTREAU

CHINY :

Hôtel du Point de Vue. Point de vue
unique sur Semois. Excellente cuisine.
Très bons vins. Tél. Florenville 422.
Menu à 20 francs. Pension juillet-août
45-50 fr. 15 chambres.

Auberge des Touristes. Tél. Floren-
ville 52.

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Taverne). 9, rou-
te d'Arlon. Tél. 253. — Menus 20, 30.
Pens. 45. W.-E. 75.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, avenue
Nothomb. Tél. 20. — Menus 15 et à
la carte. Pens. et W.-E. à forfait.

Suisse Luxembourgeoise

BERDORF (Grand-Duché) :

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

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). Tél. 78. — Me-
nus 12, 25. Pension 60. W.-E. 90.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel des Ardennes. Tél. 108. —
Menus 12, 18. Pensions 45, 55.

EHNEN (Grand-Duché) :

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

LUXEMBOURG :

Buffet de la Gare.

MERSCH (Gr.-Duché) :

Buffet de la Gare. Tél. 98. — Me-
nus 12, 18 et à la carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gr.-Duché) :

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

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

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

VIANDEN (Grand-Duché) :

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

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. Nieuport 286. — Menus 15, 20, 25. Pens. et W.-E. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, rue Royale. — Menu 20. W.-E. 50, 60.

LA PANNE :

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

Ma Goëlette (Pension), 18, avenue des Chaloupes. Tél. 348. Menu 20. Pension 50.

Hôtel du Parc, 30, avenue Albert Dumont. Tél. 77. — Menus 20, 22, 50, 25. Pensions 50, 60.

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, avenue Van Bunnan, au Zoute. Tél. 376. Menu 15. Pens. dep. 40. W.-E. dep. 75.

Morel (Rest. - Trait.), 146, avenue Lippens. Tél. 613.01. Menus 15, 35.

COQ-SUR-MER :

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

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

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

WENDUYNE-sur-Mer :

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

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).

WESTENDE :

Auberge « Ma Campagne » (R. Cromphout, chef de cuisine). 151-153, avenue de Lombartzyde. Tél. Nieuport 168. Décor original. Spécialités. Menus. W.-E.

FRANCE**Flandre - Artois - Picardie****AMIENS (Somme) :**

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. — Menus 18 à 25 et à la carte.

BOULOGNE-s-MER (Pas-de-Calais) :

Hostellerie Excelsior (P. Delatre), 6, rue Monsigny. — Menu 20.

SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel de France et d'Angleterre (Hôtellerie Normande), rue E. Zola, 28 (Mulatier, ex-direct. Grand Hôtel Amiens). Tél. 20.56.

Normandie**CAEN (Calvados) :**

Hôtel de la Place Royale (Diamy), place de la République. Tél. 21.57. — Menus 17, 20. Pens. 60, 70. W. 90.

LAIGLE (Orne) :

Hôtel du Dauphin (Bernard). — Menus 15, 18.

SAINT-OUEN, par Envermeu (S. Inf.)

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec, L. Chauvat.

VIRE (Calvados) :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay). — Menus 15 (cidre compris) et carte.

ROUEN :

Hôtel de la Poste (M. Lebrun). — Menus à prix fixe et à la carte.

Bretagne**VANNES :**

Hôtel Central Bretagne, Restaurant Chauchet, avenue Victor-Hugo. Tél. 207. — Menus 18, 20 et carte. Chambres 18, 40; avec bain privé 55, 65.

DINARD (Ille et Vilaine) :

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), rue Levasseur. Tél. 381.85

SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord) :

Hôtel de la Gare (J. Rioux). Tél. 0.03. — Menus 10 à 15 (carafon cidre compris).

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, rue du Couëdic.

Vendée - Saintonge - Poitou**POITIERS (Vienne) :**

Hôtel de France, 28, rue Carnot.
Hôtel du Palais, 2, rue Boncenne.

Côte d'Argent**BORDEAUX (Gironde) :**

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijaux (A. Foussats). Menu 14.

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

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

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

Pays Basque - Béarn**ASCAIN (Basses-Pyr.) :**

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

Champagne**EPERNAY (Marne) :**

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

REIMS (Marne) :

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

Ardennes - Lorraine**NANCY (Meurthe-et-Moselle) :**

*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul Maujean), 1, rue 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 parir 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 Pédaque (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 Retorié). 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.

SENLIS (Oise) :

Hôtel du Nord (Lucien Pierrard) 66, rue de la République. Tél. 116. — Menus à prix fixe 20. (dimanche : 25) Ch. de 20 à 45. Garage. Spéc. Terrine de gibier (en saison) et côte de veau Sylvanèche.

Hôtel du Grand Cerf, 47, rue de la République. Tél. 111. — Menus à prix fixe et à la carte. 25 chamb. de 30 à 100 fr. Garage.

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-Villeneu-

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 Coutouly).

RIBEAUVILLE (Haut-Rhin) :

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

VITTEL (Vosges) :

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

Bourgogne - Morvan

VILLEVALLIER (Yonne) :

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tourtier). — Menus 16, 18, 26. Menu (2 pers.) 90. Parc ombragé unique.

CHATILLON-s-Seine (Côte d'Or) :

Gare et Pavillon Bleu (Hôtel-Rest.) (M. Reignard, dipl. des Purs Cent) — Menus 16 à 35 et à la carte.

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre). — Menus 20, 25.

Bresse - Lyonnais - Charolais

CHALAMONT (Ain) :

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

Savoie - Dauphiné

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

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...



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 Sleeckx

Qualité supérieure
 +
 Quantité supérieure } = **JEMS'S**



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

- **Quantité** : Chaque bouteille jaune de Porto JEMS'S No 22, blanc ou rouge est d'une contenance de 76 centilitres, alors que les autres bouteilles dites 3/4 sont d'une contenance sensiblement inférieure.
- **Qualité** : Le Porto JEMS'S, c'est le vrai vin pur, tel qu'il sort de Porto, lentement élaboré dans la vallée du Douro, recueilli dans les cuves des Quintas, et alimenté par le Domaine le plus important du Douro, qui porte aux quatre coins du monde la renommée inégalable du vrai Porto.
- **JEMS'S** : est une grande marque mondiale qui se trouve exclusivement en vente dans les meilleures maisons d'Europe, d'Afrique, d'Asie, d'Amérique et en un mot : DU MONDE.

- **Essayez** : Dans une maison de PREMIER ORDRE, telles les MAISONS :

DELHAIZE Frères & Cie

« LE LION »

achetez une bouteille de Porto JEMS'S No 22, à 27 fr. la bout.
et vous conviendrez que JEMS'S = QUALITÉ + QUANTITÉ.

Le Porto JEMS'S « blanc » est corsé, plein de sève, extraordinaire ; mais g t ez un peu le Porto JEMS'S « rouge », son fruit, son velouté, son corps vous captiveront !..