

9

BELGIQUE ET LUXEMBOURG



GUIDE GOURMAND

ET

CARTE GASTRONOMIQUE

Édité par le Club de la Bonne Auberge

en collaboration avec

Jacques Souhami

sous la présidence d'honneur de

Curnonsky

Prince élu des Gastronomes

*la bonne route
la bonne table
le bon gîte*



*950 bonnes
adresses*

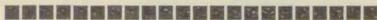
Frs. belges 10

*indispensable
à tout touriste*

B
4679
1939



Avant-Propos



La Bonne Auberge vous présente son **Guide Gourmand** pour 1939. Vous y trouverez des modifications importantes : son format et sa présentation absolument nouveaux. De plus, à la suite d'enquêtes impartiales et sérieuses, il est considérablement augmenté, grâce à la collaboration de mon collègue et ami, Jacques Souhami.

Les membres restaurateurs du Club sont, comme auparavant, signalés par le signe ■.

Nous avons conservé à ce guide le détail des richesses gastronomiques que feu P. de Carsalade avait recueilli l'année précédente; il sera complété les années suivantes. Nous conseillons cependant à nos membres de demander au patron du restaurant qu'il a choisi quelles sont les spécialités culinaires de son établissement, et, dans la mesure où ces possibilités se rapportent avec le goût des clients, de commander ces plats qui sont toujours spécialement soignés et le convive sera ainsi bien « traité ».

Et alors? Que les membres de notre Club fassent un peu de zèle en nous amenant les gourmets qui n'en font pas encore partie: à leur intention, nous faisons suivre cet avant-propos des statuts du Club. De leur côté, que les restaurateurs insistent près de leurs confrères dont la cuisine est digne de la leur, de demander leur admission qui sera examinée avec la plus grande bienveillance quand le parrainage est hors concours.

Que la fête commence...

René-H. ANDRE.



— Le Porto —



Une admirable région couverte de tous les bienfaits de la terre et du ciel : la « vallée du Douro », **la rivière 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 **rivière 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.



Le présent **Guide Gourmand** a été édité par le Club de la Bonne Auberge, en collaboration avec

Jacques SOUHAMI

sous la Présidence d'Honneur de

CURNONSKY

Prince élu des Gastronomes,

Président fondateur de l'Académie des Gastronomes,
Membre d'Honneur du Club des Purs Cent,
Président des Psychologues du Goût,
Président du Club des Gourmets de l'Écu,
Grand Officier de la confrérie du Tastevin,
Président du Grand Perdreau,
etc., etc.

CURNONSKY, dont le nom réel est M. Sailland, est né en Anjou, de vieille souche angevine et avait, il y a quelque quarante-cinq ans, adopté le pseudonyme de Curnon qui a une saveur spéciale en patois d'Anjou. Lors des grandes fêtes franco-russes qui eurent lieu à cette époque, il ajouta, pour se mettre dans l'ambiance du moment, la finale Sky à son nom littéraire et gastronomique, qui depuis lors est Curnonsky, connu dans le monde entier par ses livres gastronomiques écrits seul ou en collaboration.

Lorsque CUR a accepté la Présidence d'Honneur de notre Club, il a ajouté à sa lettre cette phrase qui mérite de paraître sur toutes les manifestations écrites de la Bonne Auberge :

« La magnifique fraternité franco-belge est symbolisée par l'alliance de la cuisine belge et de la cuisine française qui sont les deux premières cuisines du monde. »

CURNONSKY,
Prince élu des Gastronomes.

D'autre part, notre délégué général en France, M. Willems de Léria, a bien voulu consacrer ces quelques mots à notre édition :

« Rien ne vaut une bonne table pour nouer de bonnes amitiés et »
» il n'est de fine fourchette qui n'ait beaucoup d'amis. Suivez le »
» **Guide... Gourmand.** »

Willems de LERIA,
Secrétaire Général du Club des Gourmets
de l'Ecu de France, à Paris.

Voilà les présentations faites. Lisez les statuts du Club de la Bonne Auberge pour vous y affilier, les spécialités culinaires de Belgique et de Luxembourg, puis vous trouverez le Guide à suivre.

Le Secrétaire Général,
René-H. ANDRE.

□ □ □

Comment ?

peut-on fournir un véritable Champagne de **grande qualité** si bon marché?

Est-ce possible ?

Vous en aurez l'explication dans les pages n^{os} 9-14-20b-60-60a-68b.

□ □ □

Demandez des échantillons **gratuits**, des PORTOS JEMS'S, blancs ou rouges, deux étoiles et trois étoiles, spécialement réservés aux connaisseurs à des prix très réduits.

Catalogue gratuit sur demande.

La Champagne *et* *Le Champagne*



Avant-Propos

La loi française de 1927 a étendu les limites de la Champagne Viticole à certaines communes du département de l'Aube, dont les produits servaient, avant cette loi, à préparer les Champagnes « 2^e zone »; cette appellation est maintenant supprimée.

Les Vignobles HENRIOT-MARGUET ne possédant aucun intérêt dans cette région excentrique, il n'en est pas fait mention dans cette brochure.

Les Vignobles HENRIOT-MARGUET sont en effet situés non seulement dans la « Champagne délimitée » par la loi de 1911, c'est-à-dire celle qui produit les grands Vins de Champagne, mais de plus, ils sont exclusivement répartis dans les plus grands crus de cette zone, délimitée en 1911.

Le nom de M. E. MARGUET a été évoqué avec intention en souvenir de son œuvre de précurseur.

Géographie de la Champagne délimitée



A l'est de Reims et d'Épernay s'étend une immense plaine de craie blanche, graveleuse, dont le centre est Châlons-sur-Marne. Des sapinières recouvrent les zones les plus arides; ailleurs, une végétation peu abondante suffit cependant à nourrir les moutons champenois, dont la laine fit la renommée des flanelles tissées à Reims. Cette région date de la fin des temps géologiques secondaires (Période Crétacée).

A l'ouest, des falaises de formation tertiaire s'élèvent brusquement à 200 mètres; les assises imperméables qui les couronnent portent les vastes forêts de Reims et d'Épernay. La Vesle, la Marne et le Morin qui inonde les Marais de Saint-Gond, tous noms héroïques de la grande guerre, naissent dans la plaine et leurs vallées s'enfoncent dans les flancs de ces massifs.



Situation des Grands Vignobles de la Champagne

Ce sont les pentes de ces pittoresques coteaux au sous-sol crayeux, qui portent les somptueux Vignobles champenois; les plus réputés, « les grands crus champenois », sont exclusivement situés entre la Vesle et le Grand-Morin, à cheval sur la Marne : c'est le cœur de la vraie « Champagne délimitée » par la loi de 1911.

Au nord de la Marne, les « Crus de base », c'est-à-dire les plus fameux, où sont exclusivement répartis les Vignobles HENRIOT-MARGUET, s'étendent de Verzenay, au sud de Reims, jusqu'à l'ouest d'Ay en passant par les coteaux bien connus de Verzy, Trépail, Bouzy et Mareuil; ce sont les grands crus de raisins noirs. Au sud de la Marne, face à la plaine, entre Épernay et Vertus, un secteur très limité, l'un des joyaux de la France, produit les vins célèbres des

Partelaines, de Sarran, de Cramant, d'Avize, du Mesnil-sur-Oger. Cette côte opulente, la « Côte Blanche », est plantée de raisins blancs.

Au delà de ces régions, les Vignes champenoises produisent des vins de moindre valeur.

* * *

Les Cépages Champenois

Les fins plants de Pinot, raisin noir, peuplent les trois quarts des Vignobles champenois et l'on peut dire que le Champagne est, le plus souvent, un Vin de raisins noirs.

C'est seulement sur un court secteur au sud de la Marne, qu'un sol exceptionnel permet la culture du raisin blanc : le Chardonnay, plant délicat, qui, en d'autres lieux fameux, enfante la célèbre lignée des Meursault, des Montrachet, etc.

Sans doute, le raisin noir des grands crus produit un Vin généreux et corsé, mais il faut des raisins blancs pour lui donner la subtilité du bouquet et une distinction de grande race.

Seules, les grandes cuvées contiennent de ces admirables Vins de la « Côte Blanche » dans leurs mélanges : les plus chères, celles qui font rêver, en contiennent jusqu'à un tiers.

L'étendue des Vignobles HENRIOT-MARGUET sur la « Côte Blanche » permet à cette Maison de composer ses Vins avec un plus grand luxe encore, en dépassant la proportion du tiers.

* * *

Le Climat Champenois

Le sol champenois, si particulier, subit l'influence du climat tempéré auquel il est soumis; tel est le secret de cette finesse inimitable de bouquet et de mousse naturelle, fine et persistante qui caractérisent les grands vins de Champagne.



Historique de la Champagne Viticole

Les plus anciens plants de Vigne connus en France sont ceux de la Champagne, qui existent depuis plus de 2000 ans. ■ ■ ■ ■ ■

Le Vin de Champagne est le résultat inestimable d'une mise au point qui s'opère depuis une longue série de siècles; le fait de retrouver la vigne parmi les fossiles de la région permet de situer son apparition en Champagne aux âges les plus reculés, bien antérieurs à l'existence de l'homme.

Les Gaulois ont développé la culture de la vigne et perfectionné la préparation du Vin. On leur attribue l'invention des fûts de bois, confectionnés avec les chênes de leurs vastes forêts. Dans ces récipients solides, légers et pratiques, le Vin, sous la double influence des tannins et de la perméabilité du bois, s'améliorait bien mieux que dans le grès des lourdes et fragiles amphores romaines.

Cette prospérité inquiéta parfois les Romains. Aussi, sous leur domination, l'essor de la culture de la vigne en Gaule connut-elle bien des vicissitudes. C'est ainsi qu'un édit du 1^{er} siècle de l'ère Chrétienne, sous prétexte de ne pas attirer les barbares par les attrait du bon Vin Gaulois et de remédier à la famine menaçante, ordonna de procéder à l'arrachage des vignes et de les remplacer par du blé.

Deux cents ans plus tard, les troupes romaines de Reims replantaient les Vignobles disparus.

Au début du VI^e siècle, le grand Saint Rémy, qui baptisa Clovis, possédait, comme divers membres de sa famille, des vignes en Champagne, dont il est fait mention dans son testament et sur les célèbres tapisseries de Reims.

Quelques siècles après lui, les Vignobles champenois comptèrent au nombre de leurs propriétaires : l'Empereur d'Allemagne et Roi d'Espagne Charles-Quint, le Roi d'Angleterre Henri III, le Pape Léon X, de nombreux Rois de France (François I^{er}, Charles IX, Henri IV), des ministres illustres comme Sully...

Sous Louis XIV, la Bourgogne et la Champagne, à propos des bienfaits respectifs de leurs Vins, engagèrent une lutte où était intéressé le médecin du Roi. Cette discussion toute littéraire cessa bientôt, car le temps était venu où un moine allait perfectionner la

préparation et la présentation du Champagne à tel point que son essor merveilleux allait s'étendre dans le monde entier.

* * *

DOM PERIGNON

A la fin du XVII^e siècle, Dom Pérignon, cellérier de l'Abbaye d'Hautvillers, améliora les Vins et compléta leurs qualités par le mélange de raisins de crus variés; il perfectionna le bouchage en imaginant de substituer le liège à l'étoupe huilée; enfin, empiriquement, il découvrit le secret de la mousse et mit au point le procédé d'éclaircissement du Champagne dans la bouteille où il prend mousse.

C'est seulement deux siècles après Dom Pérignon que Pasteur, par ses découvertes sur les ferments, démontra quelles étaient les causes des phénomènes de la fermentation. Il permit de perfectionner les procédés en usage.

Progressivement, la présentation des bouteilles s'unifia, l'étain souple remplaça la cire fragile dont on garnissait les bouchons pour les protéger, et les muselets de fixation remplacèrent la ficelle.

C'est cet ensemble si caractéristique que les fabricants de mousseux ont copié servilement depuis pour tromper les consommateurs non avertis.



Période Contemporaine

□ □ □ □ □

La Crise Phylloxérique et la Guerre

Le phylloxéra, ce fléau importé d'Amérique un peu avant 1870, a successivement ruiné tous les Vignobles français.

La Champagne, par son climat, son sol et les frais énormes consentis pour cultiver ses riches Vignobles, avait résisté pied à pied aux ravages de l'insecte jusqu'en 1912; puis l'abandon de la lutte pendant quatre années de guerre a précipité le désastre. En 1918, le phylloxéra vainqueur avait parachevé les destructions de la guerre.

Par un juste retour des choses, la Maison Henriot-Marguet restait indemne au milieu de tant de ruines. C'était pour elle le dénouement du long calvaire qu'elle endurait depuis quarante ans. En effet, dès 1883, M. E. Marguet, frappé par la dévastation des autres Vignobles français, avait prévu l'envahissement inévitable des coteaux champenois par le phylloxéra; et cet ancêtre prévoyant, après s'être intéressé à la reconstitution des Vignobles méridionaux par greffage de nos plants français sur racines américaines, faisait poursuivre la transformation progressive de ses Vignobles de Champagne.

Il faudrait un volume pour raconter les véritables persécutions dont son directeur et lui furent alors l'objet dans leur région.

C'est ainsi qu'à l'instigation de puissantes Maisons champenoises, aveugles sur le danger qui les menaçait, le Préfet ordonna à M. Marguet l'arrachage de ses champs d'expérience constitués à grands frais. Cette mentalité hostile retarda de 25 années l'étude de la reconstitution du Vignoble en Champagne; elle coûta une fortune à la Maison Henriot-Marguet, dont les chefs prévoyants et tenaces ont su quand même, en se cachant, mener à bien une aussi formidable tâche.

Mais au milieu des difficultés d'après-guerre, quelle victoire! Alors que la Champagne commençait l'œuvre si difficile et si lente de la reconstitution, la Maison Henriot, par son avance, se trouvait posséder un Vignoble entièrement reconstitué, avec ses vieilles Vignes de près d'un demi-siècle, concentrant en leurs grappes cette haute qualité que, seul, est susceptible de leur communiquer le grand âge des ceps qui les portent.

* * *

La Crise Economique d'Après-Guerre

En 1921, la Champagne commençait à renaître des ruines que la guerre y avait accumulées, lorsqu'un nouveau malheur vint l'éprouver : la triple coïncidence de la grande crise économique de 1921-1922, de l'institution de la loi sèche américaine et de la révolution russe. D'un seul coup, cette Province voyait se fermer à ses produits tous leurs débouchés et cela à l'instant même où la prospérité lui était nécessaire pour mener à bien son effort de relèvement.

Si paradoxal que cela puisse paraître, ce fut le moment que dut choisir la Maison Henriot pour élargir son action.

Toujours elle avait alimenté les grandes maisons champenoises de ses produits; la défaillance simultanée de ses puissants clients menacés de ruine, contraignit les Vignobles Henriot-Marguet à offrir une plus grande quantité de leurs Vins au public, qui les connaissait déjà dans les milieux fins connaisseurs. L'enjeu de cette lutte suprême était pour la Maison Henriot la conservation de ses admirables domaines. Le public répondit magnifiquement à cette véritable aubaine qui s'offrait à lui.

Depuis, la situation s'est heureusement transformée et la prospérité sourit au commerce champenois. La Maison Henriot a repris ses vieilles relations traditionnelles avec le haut marché régional; mais, fidèle à l'accueil qu'elle a reçu de sa clientèle, elle lui offre, en reconnaissance, ses cuvées classées parmi les meilleures qui se puissent trouver en Champagne.



En 1921, la Champagne
a eu ses caves remplies de
vin et ses caves vides de
vin. La crise économique de 1921
a été la cause de la ruine de
beaucoup de caves champenoises.
C'est pourquoi il est nécessaire
de réviser les lois relatives à
la propriété des caves champenoises.



Les Caves Champenoises



Les caves en Champagne sont creusées dans la craie, roche blanche, tendre, et jusqu'à un certain point perméable, qui leur procure une atmosphère spéciale et saine. La plupart sont formées de galeries régulièrement disposées, tantôt à même dans la roche, comme les longues caves de la Maison Henriot à Epernay, ou, lorsque la craie est friable, maçonnées au contraire comme les vastes galeries des caves Henriot du Mesnil-sur-Oger.

A Reims, quelques Maisons privilégiées ont leurs caves installées dans les crayères gallo-romaines, curiosités uniques au monde, dont l'attrayante visite est des plus pittoresques; celles de la Maison Henriot comptent parmi les plus curieuses par la hardiesse de leurs voûtes, grossièrement taillées par les carriers, qui ont extrait de ces trous gigantesques la roche nécessaire à la construction de l'antique Cité rémoise.

Une des caves Henriot de Reims fait vingt-deux kilomètres de galeries, souvent à quarante mètres sous terre.



De la Manière de Boire le Champagne

Quand doit-on le Boire ?

C'est le seul Vin — il s'agit ici du bon Vin de Champagne — qui peut se boire tout le long du repas, du commencement à la fin.

Les mets font ressortir ses riches qualités et à son tour il avantage les finesses recherchées de l'Art culinaire. C'est comme une parfaite et discrète alliance où ce Vin admirable et les excellents plats qui l'accompagnent semblent se prêter une mutuelle assistance afin de se faire chacun mieux valoir.

Son velouté sera apprécié dès le potage et son fruité ne faillira pas devant l'épreuve du poisson.

Avec la langouste ou les écrevisses, avec les huîtres, du SOUVÉRAIN HENRIOT ou du VERY DRY SPECIAL sont des merveilles.

A partir du rôti, ces deux Vins, Brut ou Extra-Sec, trouvent leur véritable place.

Mais lorsqu'apparaissent, sur la table, la glace et l'entremets, les Champagnes Bruts et Extra-Secs sont à écarter. C'est au seul Vin Sec ou Demi-Sec qu'il faut alors faire appel; VIEUX GOUT FRANÇAIS, CARTE BLANCHE.

Car c'est une erreur de goût trop fréquente aujourd'hui que de faire servir du « Brut » avec les mets sucrés. Question de mode et peut-être aussi de snobisme. Tous les Bruts quels qu'ils soient, lorsqu'ils viennent avec la glace et le dessert, font la plus détestable figure.

REMARQUE. — Il faut reconnaître, hélas! que beaucoup de consommateurs, plus esclaves de la mode que de leur palais, confondent le goût Brut avec la brutalité des mauvais Vins. Ils recherchent le nom de l'étiquette, sans souci du Vin qu'elle couvre.

Un vin brut, c'est-à-dire non sucré, mais de grand cru ou de haute classe, peut et doit être moelleux, frais et bouqueté. Les éléments en sont harmonieusement fondus : ils ne se heurtent pas. Cela est rare.

Un vin brutal est acide, dur, « anguleux ». Il serait très facile et surtout économique d'en offrir de tel aux clients qui l'admettraient.

Combien de fois n'arrive-t-il pas à la Maison HENRIOT de se voir reprocher que

ses Vins Bruts, Very Dry, par exemple, ne le sont pas assez, tandis qu'en réalité ils ne peuvent pas l'être davantage.

C'est une appréciation à laquelle il n'est pas possible de répondre, pas plus qu'au reproche qui serait fait au Champagne HENRIOT d'être trop moelleux, trop harmonieusement équilibré, trop parfait en un mot.

* * *

Comment doit-on le Servir ?

Verres. — Il faut regretter l'abandon de la flûte qui nécessite malheureusement des minuties d'entretien trop grandes pour notre temps. Les innombrables petites bulles brillantes de la mousse, qu'il était plaisant de voir s'agiter dans ce long verre élégant et délicat, montaient répandre à la surface les délicieuses subtilités du bouquet qu'elles avaient recueillies dans leur longue course à travers le liquide cristallin.

La mode et son habituel cortège d'erreurs firent adopter la trop plate coupe, c'est-à-dire tout l'opposé, l'antithèse, si le mot est permis, de la flûte. Mieux vaut l'abandonner aux Mousseux ordinaires des banquets à prix fixe, qu'elle fait passer sans trop laisser apparaître leurs défauts.

« La coupe est indigne des tables de bon goût, fussent-elles modestes. »

Le moindre verre ballon à forme de tulipe est infiniment préférable, parce qu'il se referme légèrement à ses bords. Il concentre le bouquet et répond mieux aux avantages qu'offre la flûte.

Température. — Il est encore une coutume erronée, celle de frapper le Champagne. Le palais engourdi par le froid ne sent rien et le plus fin bouquet d'un Vin glacé ne se développe pas. Cette pratique, qu'on ne saurait recommander, peut convenir à la consommation de Vins acides et durs, ou de Vins lourds et peu engageants. Mais un vrai Champagne de qualité doit être servi seulement frais ou rafraîchi, à la température des caves où il fut composé, c'est-à-dire à 8 ou 10 degrés centigrades.



Résumé



La région très limitée qui produit le véritable Vin de Champagne, seule au monde réunit trois privilèges :

- 1° La culture de raisins des plus fines variétés connues.
- 2° Un climat tempéré qui développe harmonieusement la qualité des fruits.
- 3° Un sol tout spécial, communiquant à ses vins leur mousse naturelle.

Finesse, légèreté, mousse subtile et persistante procurent la saine gaîté, réconfortent les malades et sont les caractères distinctifs des Grands Vins de Champagne.

Par l'imitation artificielle de la mousse, la copie mensongère de la forme et de la présentation des bouteilles, on trompe les amateurs non avertis.

Puisse cette documentation convaincre ceux qui la liront, et leur faire adopter comme ami fidèle, le « Champagne HENRIOT ».

(Textes prélevés de « **La Champagne et Le Champagne** », rédigé et édité par Etienne Henriot.)



Offre de propagande à l'occasion des Réveillons de Noël et Nouvel-An 1938.
STOCK LIMITE — SANS ENGAGEMENT

29⁵⁰ LA BOUTEILLE
CARTE BLANCHE
champagne
DOYEN



Nous garantissons la haute qualité de ce Champagne comparable à d'autres vendus très cher. — Notre position de PROPRIETAIRE le PLUS IMPORTANT en CHAMPAGNE, nous permet la vente d'aussi grands vins à un prix aussi réduit.

ÉTABLISSEMENTS JEMS'S

27, rue Laekenveld, 27

Tél. : 26.55.28 - 25.08.75

BRUXELLES

LES EXPEDITIONS SE FONT :

- *Par 30 bouteilles — Franco gare province
- *Par 15 bouteilles — Franco domicile ou gare Bruxelles
- *Par moins, emballage et transport en sus
- *Par expédition de 120 bouteilles, vous recevez un luxueux seau à champagne.

**Paiement contre remboursement ou par versement préalable au
Compte Chèques Postaux n° 2302.39.**



Richesses Gastronomiques de la Belgique et du Grand-Duché

ANVERS

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Anguilles, moules, carpes, tanches, gardons, goujons, brêmes, carpes et brochets de l'Escaut; Sandres du canal Albert; chevennes, ides et lottes de la Nèthe, aloses et éperlans de l'Escaut.

Elevages : Coucous de Malines, Wyandottes, Rhode-Island, pigeons carnaux et mondains; bovidés : race campinoise; porcs Yorkshire; lapins géants des Flandres et bleus de Beveren; chèvres blanches.

Gibiers : Sarcelles, canards sauvages, bécassines, lapins, lièvres.

Légumes : Petits pois (principalement les « klimmers » ou pois de sucre) de Malines, Herenthals, Westerlo, Merxem, Eeckeren; haricots, carottes, asperges et céleris de Malines; choux-fleurs de Malines et Saint-Nicolas-Waes; tomates de Duffel, Wavre-Sainte-Catherine; Puers; petits oignons blancs de Stabroeck, Lillo et Santvliet; pommes de terre de Wavre-Sainte-Catherine, Hoboken, Contich et Heyst-op-den-Berg; conserves de légumes de Malines et Wespelaer.

Champignons : Armillaire couleur de Miel, pied bleu, charbonnier, palomet, cèpes, bolets des pins, morilles.

Fruits : Framboises de Hoogstraeten, Wortel, Ryckevorsel, Minderhout, Meer, Meerhout.

Divers : Rhubarbe de Malines.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants : Cornichons de Lierre.

Hors-d'œuvre froids : Anguilles au vert, moules parquées.

Plats de poisson : Cabillaud à la flamande.

Plats de viande : Carbonades flamandes, paupiettes de veau à l'anversoise.

Charcuteries : Filet d'Anvers, saucisson d'Anvers.

Plats de légumes : Asperges à la flamande.

Douceurs : Mains d'Anvers, Liersche, Vlaaiques, pains d'épices, spéculoos.

Pâtisseries et confiseries : Chocolats, fruits confits.

Boissons : Bière des Trappistes.

Liqueurs et spiritueux : Elixir, genièvre.

(Collaborateur : M. Rohmer, Queen's Hotel, à Anvers.)

BRABANT

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Carpes, tanches et anguilles d'étangs; chevennes et ides de la Nèthe.

Elevages : Poulets de Bruxelles, canards de Merchtem, pigeons de fermes; bovidés race bleue; moutons Texel; porcs Yorkshire; lapins gris perlé de Hal; chèvres blanches et chamoisées.

Gibiers : Lièvre, lapin, chevreuil, bécasse.

Légumes : Jets de houblon de Assche et Ternath; cresson de fontaine de Vieux-Genappe; choux de Londerzeel, Wolverthem, Vlesenbeke, Neder-over-Heembeek; haricots et carottes de Londerzeel; chicorées Witloof et céleris de Evere; céleri (variété Chemin) de Louvain; choux-fleurs de Louvain; petits pois (le délicieux Krombek ou pois Serpette) de Kessel-Loo, Wesembeek-Stockel, Aerschot, Keerbergen, Dieghem et Crainhem; pommes de terre marjolin de Assche; tomates de Hoeylaert; choux de Bruxelles.

Champignons : Champignons de couche de Bruxelles et de Grez-Doiceau; bolets et oronges vineuses de la forêt de Soignes; morilles; armillaire couleur de miel; pied bleu; charbonnier; palomet; chanterelles (forêts de Soignes et de Meerdael).

Fruits : Raisins et pêches de Hoeylaert; fraises de Dilbeek, Itterbeek Schepdael, Vlesenbeek, Lennick-St-Quentin; pommes, poires et cerises de Hal, Lennick-Saint-Quentin et Assche; guignes noires et blanches; cerises water krieken; griottes du Nord; framboises des environs de Bruxelles; cassis du Hageland (entre Louvain, Tirlemont et Diest).

Divers : Rhubarbe de Bruxelles.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe à la bière.

Condiments et adjuvants : Cornichons de Vlesenbeke, Assche et Ternath; moutarde et pickles de Bruxelles.

Hors-d'œuvre froids : Poissons fumés, filets de harengs secs et marinés; moules en daube; anguilles au vert.

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Poisson à la daube; moules et frites.

Plats de viande : Choesels au Madère (le jeudi seulement); fricadelles, ballekes; carbonades flamandes; poulet rôti.

Charcuteries.

Plats de gibier.

Plats de légumes : Chicorées braisées au jus; jets de houblon à la pouiette.

Fromages : de Bruxelles.

Douceurs : Pain à la grecque, speculoos, bernardins, pain d'amandes, cramiq, couques d'Assche, doublés de Nivelles, Wastais de Wavre.

Pâtisseries-confiseries : Tarte au maton et tarte au fromage de Nivelles et Wavre; tarte al djotte de Nivelles.

Boissons : Bières de Hougaerde, de Diest et de Louvain; fero, lambic, gueuze et krieken-lambic de Bruxelles (lambic aux cerises).

Liqueurs et spiritueux : Advocaat (jaunes d'œufs au genièvre).

FLANDRE OCCIDENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Crevettes d'Ostende et Blankenberghe; huîtres d'Ostende et de Nieuport; turbots, soles et en général tous poissons plats de la mer du Nord; gardons, goujons, perches, tanches, roussets, brêmes, carpes et brochets de l'Yser et de l'Escaut; anguilles de l'Yser.

Élevages : Bovidés : race rouge; moutons Texel; porcs indigènes; chèvres blanches; lapins géants des Flandres; poules Wyandottes et Rhode-Island.

Gibiers : Vanneaux, bécasses, bécassines, gibier d'eau, lièvre, lapin, canard sauvage, faisan.

Légumes : Pommes de terre de primeur de Middelkerke, Wenduine, Westende et Lombartzyde; pommes de terre « grauwe pellen » de Oostduinkerke et La Panne.

Champignons : Morilles (au littoral).

Fruits : Groseilles de Ghistelles et de Oudenburg.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants : Moutarde de Furnes; beurre de Furnes et de Dixmude.

Plats de poisson : Waterzoï de poissons.

Fromages : Fromage de Watou.

Douceurs : Nœuds de Bruges, babelottes d'Ostende, pavés et trekkelongen d'Ypres, biscottes de Courtrai et Menin, rocs de Blankenberghe, babillards et charlots de Furnes, miel d'Adinkerque.

Pâtisseries : Flans et tartes au fromage de Messines.

Boissons : Bière de Courtrai.

FLANDRE ORIENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Gardons, goujons, perches, tanches, roussets, brêmes, carpes et brochets de l'Escaut; anguilles de Baesrode, Mariakerke et Rumpst.

Élevages : Volailles d'Audenarde et de Renaix; canards et canetons d'Huttegem; bovidés : race pie-rouge; moutons Texel; porcs Yorkshire; chèvres blanches; lapins géants des Flandres, bleus de Beveren et Saint-Nicolas, blancs de Termonde.

Gibiers : Perdreaux, faisans, lièvres, lapins sauvages, bécassines, canards sauvages, faisans, bécasses.

Légumes : Jets de houblon d'Alost; tomates de Loochristi et Saffelaere; choux-fleurs d'Alost, Swynaerde, Mariakerke et Vinderhaute; petits oignons blancs d'Alost et Vinderhaute; pois, épinards et haricots verts de l'arrondissement de Termonde; pommes de terre de Moerzeke.

Champignon :

Fruits : Noix du nord de la province; fraises de Beirvelde et Laerne; groseilles d'Audenarde; cerises, prunes, poires et pommes de Landegem et Hansbeke.

Divers : Rhubarbe d'Alost.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Waterzoï, petite marmite.

Condiments et adjuvants :

Hors-d'œuvre froids :

Entrées chaudes :

Plats de poisson : anguilles au vert, meunière et sauce tartare.

Plats de viande : hochepot à la flamande, waterzoï à la gantoise.

Plats de gibier :

Charcuteries :

Plats de légumes :

Fromages :

Douceurs : Rochers et pavés d'Audenarde; craquelins de Grammont; pains d'épices de Gand à forme scatologique.

Pâtisseries :

Boissons : Bière d'Audenarde; bière triple de Gand; cidre de Grammont.

(Collaborateur : M. Paeme, « Hôtel de la Pomme d'Or », à Audenarde.)

HAINAUT

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites d'élevage; poissons de l'étang de Virelles.

Elevages : Bovidés race bleue de l'Entre Sambre et Meuse; chèvres chamoisées; porcs de la région de Fleurus; dindons de Ronquières; volailles Sussex; canards de Laplaighe.

Gibiers : Faisan, lièvre, perdreau, gélinottes, chevreuil, cerf.

Légumes : Ail et cornichons de Tournai; choux, choux-fleurs, haricots et carottes de Mons et Tournai; chicons de Saint-Symphorien; pommes de terre de Kain; asperges et petits pois (spécialement le pois anglais) de Kain, Warchin, Froyennes et Obigies.

Champignons : Cèpes, tricholome de la St-Georges, trompette de la mort (Entre Sambre et Meuse).

Fruits : Noix de Ronquières; pommes Belle-Fleur et Reinette de Montreuil-au-Bois; poires fines de Kain, Montreuil-au-Bois, Ath et Frasnes-lez-Buissenal.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Hors-d'œuvre froids : Cervelas de Saint-Ghislain; escavèche de Virelles.

Plats de poisson : Escavèche; truites en gelée.

Plats de viande : Lapin aux pruneaux; coquelet au vin (Tournai).

Charcuteries : Cervelas de Saint-Ghislain; andouillettes de Mons.

Plats de légumes :

Fromages : des Trappistes, de Forges-lez-Chimay, de Philippeville; boulette (ou cras tofé) de Beaumont; fromage de Saint-Rémy.

Douceurs : Macarons de Beaumont; bernardins de Fleurus.

Pâtisseries : Tarte au maton d'Enghien.

(Collaborateur : M. L. Martin, « Ma Témaïne », à Barbengon.)

LIEGE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites, brochets, perches, anguilles, goujons de l'Ourthe et de l'Ambliève; saumons de l'Ourthe; rousses de la Meuse.

Elevages : Bovidés race bleue et race pie-noire ou de Herve; moutons; chèvres chamoisées; porcs; lapins; oies de Visé; poules ardennaises, Wyandottes et Rhode-Island.

Gibiers : Lapins, lièvres, chevreuils, perdreaux, faisans, bécasses, grives, alouettes, bécasseaux et bécassines, cerfs, tétralyste.

Légumes : Cornichons de Grivegnée; pommes de terre Corne de Gatte à Liège.

Champignons : Mousserons agarics, coulemelle, tricholome sinistre (Vallée de la Meuse), clavaires, hydnes (pied de mouton), morilles.

Fruits : Cerises, prunes, pêches, pommes, poires, nèfles, châtaignes, noisettes Bé-rengère; groseille rouge et cassis de Jupille; fraises Saint-Lambert à Liège; airelles des Fagnes.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe aux pois à l'Ardennaise.

Condiments et adjuvants : Compote d'airelles (avec gibier); coulis d'écrevisses; beurre aux fines herbes, prunes au vinaigre, cornichons et oignons confits.

Hors-d'œuvre froids : Blanchaille à l'escavèche; escavèche de Huy; jambon d'Ardennes.

Entrées chaudes : Terrine de pigeonneaux à l'Ardennaise! chemnée (œufs au lard).

Plats de poisson : Truite meunière, brochet au beurre fines herbes, écrevisses en coulis, fritures de goujons et de rousses; saumon de l'Ourthe.

Plats de viande : Oie à la mode de Visé, épigramme d'agneau spadoise, tournedos à la Malmédienne, rognon de veau à la liégeoise.

Plats de gibier : Civet de lièvre, grives à la liégeoise, faisan en cocotte, grives aux airelles.

Charcuteries : Boudins au foie (Liège), pâté de foie de volailles, pâté de lièvre, charcuteries de Malmédy.

Plats de légumes : Asperges à la liégeoise, salade aux cretons.

Fromages : de Herve, de Harzé, de Malmédy, de Ligneuville, de Huy, crastofé de Liège, makée de Liège.

Douceurs : Miel, poires cuites, sirops de poires.

Pâtisseries et confiseries : Tarte à la liégeoise, gâteaux, tartes et couques de Verriers, baisers de Malmédy (sortes de meringues).

Boissons : Vin de Huy (Briole, très rare), bière double-saison de Liège, bière de Malmédy, eaux de Chevron, Spa, Cristal (Chaufontaine), Pouhon de Malmédy.

Liqueurs et spiritueux : Elixir, genièvre.

(Collaborateurs : M. Odekerken, « Hôtel du Casino », à Tiff, et M. Dester, « Hôtel de l'Europe », à Malmédy.)

LIMBOURG

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Carpes de la Campine, tanches, sandres du canal Albert.

Elevages : Bovidés race campinoise, bleue et pie-rouge; moutons Texel; chèvres blanches; porcs Yorkshire; lapins; volailles; pigeons.

Gibiers : Tétralyre, chevreuil, gibier d'eau, canard sauvage, lapin, lièvre.

Légumes : Pommes de terre de Canne; choux de Munsterbilsen; cresson de fontaine de Houppertingen.

Champignons : Oronge vineuse, tricholome équestre ou jaunet, bolet des pins, morilles.

Fruits : Cerises noires de Kerniel, prunes de Vliermael, cerises hâtives de St-Trond; poires et pommes de Looz et Tongres.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants : Beurre de Hasselt.

Douceurs : Sirops de Bassenge; speculoos de Hasselt.

Pâtisseries-confiseries : Fruits confits de Bassenge.

Liqueurs et spiritueux : Schiedam de Hasselt.

LUXEMBOURG

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites de rivières et ruisseaux; écrevisses de Martelange, Chiny (Semois) et Laroche.

Elevages : Bovidés races bleue et pie-noire de Herve; moutons Texel; volailles ardennaises; chèvres chamoisées; porcs des Ardennes.

Gibiers : Lapins lièvres, perdrix, chevreuils, sangliers, bécasses, faisans, gélinottes, cerfs.

Légumes :

Champignons : Coulemelle, charbonnier, palomet, lactaire délicieux ou catalan, cèpes, trompette de la mort, clavaires, hydnes (pied de mouton).

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Potée ardennaise.

Condiments et adjuvants : Beurre des Ardennes.

Charcuteries : Jambon d'Ardennes, saucisses de Bastogne, saucissons de Virton.

Fromages : de l'Abbaye d'Orval.

Douceurs : Macarons de Marche-en-Famenne.

Boissons : Bière.

NAMUR

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites de la Lesse, de l'Eau Noire, de la Molinee, du Bocq et de l'Iwagne (particulièrement fines); roussets et brochets de la Meuse; écrevisses de la Semois; anguilles de la Meuse.

Elevages : Bovidés race bleue; moutons d'Entre Sambre et Meuse; chèvres chamoisées; porcs; lapins; volailles; pigeons; escargots.

Gibiers : Lièvres, faisans, perdreaux, bécasses, chevreuils, cerfs, sangliers, lapins, grives, gélinottes.

Souverain "Henriot" 1929

Le plus grand Champagne du siècle

Programme du **Gala Culinaire du 12 Novembre 1938**, présidé et commenté par « Curnonsky », Prince élu des Gastronomes, avec projection du film « Viticulture ».

APERITIFS — Le Malvoisie de Salses Le Champagne Henriot Souverain 1929

M E N U

Les Impériales de Zélande
Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »

Le Germiny en tasse

Le Chou Palmiste Mornay
Mouton Cadet
« Sélection Rothschild 1929 »

Le Chapon Fin aux Arachides
Nuits St-Georges Clos des Forêts 1934
Cuvée Hors Ligne des Vignobles J. Belin.

Le Rable de Lièvre à la Piron
Pommard Jules Belin 1926

Le Fromage de Harzé
Champagne Henriot Souverain Rosé
Grand Vin Exceptionnel

La Pêche Melba
La Poire Durondeau
Champagne Lanson Père et Fils

Les Friandises
Château Rayne Vigneau Sauternes 1934
Quart de Chaume, Château
de Suronde 1930

Le Moka
Rancio Demi-Sec de Salses
Porto Jems's Millésime 1887

Le Coup de l'Etrier
Champagne Doyen 1926 Brut
Golden Label
Champagne Henriot Vieux Goût Français
(Grande Marque Exceptionnelle)





Pardonne...

autre que le Champagne HENRIOT ne peut revendiquer à la fois :
1. — D'être resté, malgré son importance, une affaire privée.

C'est une preuve de vieilles traditions.
2. — De s'alimenter aux sources du plus vaste domaine viticole privé, façonné par le labeur de trois générations.

C'est une assurance de haute qualité.
3. — De conserver la maîtrise de ses prix de revient, parce que, d'abord, son organisation l'affranchit des lois qui imposent un cours forcé aux vins de Champagne. Parce qu'ensuite, son indépendance est complète vis-à-vis des Syndicats viticoles et commerciaux, privilèges sans pareils en Champagne.

C'est la plus honorifique des références.

CHAMPAGNE	LE SOUVERAIN
HENRIOT	
FONDÉ EN 1808	REIMS

Exclusivité JACQUES SOUHAMI **JEM'S** TÉL. 26.55.28
27, RUE LAEKENVELD - BRUXELLES

Légumes : Pois, choux-fleurs, haricots verts et carottes de Namur et banlieue; choux de Jambes-Velaines.

Champignons : Coulemelle, charbonnier, palomet, tricholome sinistre (Vallée de la Meuse), lactaire délicieux ou catalan, cèpes, hydnes (pied de mouton) (Vallée de la Sambre), clavaires, morilles, chanterelles cendrées, agarics, champignons de couche de Folx-les-Caves et Jambes-Velaines.

Fruits : Prunes de la Sambre et de la Meuse; nèfles de La Plante et de Beauce; cerises et groseilles vertes de Malonne et Saint-Gérard; prunes de Bois-de-Villers, Lesves, Saint-Gérard, Arbre, Wépion; fraises de Wépion et La Plante; pommes des vallées de la Meuse, du Bocq, de la Molinee et de la Lesse; reines-Claude, pêches, mirabelles et cerises de Rochefort, Martouzin, Neuville, Pondrôme et Falmignoul; pommes de la Semois (Vresse et Alle); myrtilles, cerises de Presgaux, fraises et framboises des bois.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe ardennaise; grosse soupe à la couenne de jambon.

Hors-d'œuvre froids : Escavèche de Meuse, anguilles au vert.

Entrées chaudes : Toasts aux champignons; flamiche (sorte de pâte aux œufs, beurre et fromage blanc).

Plats de poisson : Truites au bleu et meunière; friture de Meuse; brochet au vin blanc; anguilles Tartare; écrevisses à la Dinantaise et à la Bordelaise.

Plats de viande : Carbonades dinantaises; poularde farcie, poulet à la Couvinoise.

Plats de gibier : Faisan en salmis, gibelotte de lapin; cuissot de sanglier sauce piquante, grives à la Couvinoise, lièvre à la crème, gibier à la purée de marrons (Marche-les-Dames).

Charcuteries : Pâtés de lièvre, faisan, chevreuil, lapin; avisances (pain de saucisse); andouilles de Couvin (langue de porc et sauge); pâté d'oie brioché à la Namuroise.

Plats de légumes : Salade aux cretons.

Fromages : de Surice, de Cul-des-Sarts, de Romedenne, cassette (Namur) blanc, boulette, des Trappistes.

Douceurs : Flamiches, raubosses (pommes en pâte), tarte de curé (aux pommes), couques de Dinant et de Rins, galettes de Namur (sorte de gaufres).

Boissons : Bière, bière d'orge, eaux de Spontin, de Leffe, de Monnat.

Liqueurs et spiritueux : Cherry.

(Collaborateurs : Syndicats d'Initiative de Couvin et de Dinant, ville de Dinant; M. Piette, « Hôtel de la Truite d'Or », à Falaën; M. De Wynter, « Hôtel Terminus », à Dinant.)

GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites, saumons et autres poissons de la Moselle et de la Sûre; écrevisses.

Elevages : Escargots, poulets, canards, dindons, oies.

Gibiers : Marcassins, sangliers, perdreaux, lièvres, chevreuils, grives, bécasses.

Légumes : Fèves de marais, choucabus, choux rouges, salades romaine et mâche, pissenlit, céleri, oignons, haricots verts et blancs, concombres, cornichons, asperges.

Champignons : Agarics et mousserons des prés, trompette de la mort.

Fruits : Noix, cerises de Beaufort et de Trintange, griottes, bigarreaux, guignes.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

- Potages et soupes** : Soupe aux haricots, soupe aux lentilles, soupe à la fressure.
- Condiments et adjuvants** : Cornichons; beurre du Luxembourg.
- Hors-d'œuvre froids** : Coquilles de poisson en belle vue; salade de concombres.
- Entrées chaudes** : Ramequins, écrevisses à la Luxembourgeoise.
- Plats de poisson** : Truite au four, saumon grillé, saumon à la russe (vallée de la Sûre).
- Plats de viande** : Jambon d'Ardennes aux fèves de marais, poule au riz, bœuf à la mode (au vin muscadé), cassoulet.
- Plats de gibier** : Grives à la Luxembourgeoise, hure de sanglier.
- Charcuteries** : Jambon d'Ardennes, pâté de porcelets, quenelles de foie de veau, boudins noirs, cochon de lait en gelée, pieds de porcs panés et truffés, gras-double et tripes.
- Plats de pâtes** : Nouilles et quenelles au beurre.
- Plats de légumes** : Fèves de marais à la sarriette, lentilles aux prunes, pois au lard, choucroute.
- Fromages** : Fromages cuit et blanc.
- Douceurs** : Veianer krânzerchen (petits gâteaux de Vianden), flans de Vianden.
- Pâtisserie et confiserie** : Tarte aux quetches.
- Boissons** : Vins de la Moselle luxembourgeoise, Kreschen (vin sec).
- Liqueurs et spiritueux** : Kirsch, Mirabelle.

(Collaborateur : M. Klopp, « Hôtel Klopp », à Vianden.)



du vin...

UN TOUR DE PRESTIDIGITATION

Des milliers d'hectolitres de vins du Chili entrent annuellement en Belgique. Les statistiques de la douane sont là pour nous le prouver. Nous devrions donc en trouver dans le commerce?

Entrons dans un restaurant et demandons, après avoir vainement consulté la carte des vins, une bouteille de vin du Chili. « Nous n'en avons pas » sera alors la réponse.

Peut-être pourrons-nous en acheter dans une épicerie? « Une bouteille de vin du Chili, Madame, s'il vous plaît? » « Je ne connais pas cet article », vous est-il répondu.

Et partout au détail où vous irez dans l'intention de vous procurer du vin du Chili, vous vous entendrez répondre : « Il n'y en a pas... ».

Alors où sont passés ces milliers d'hectolitres de vins? Se sont-ils évaporés? Nous ne jouissons pourtant pas de tant de soleil en Belgique !

Il faut une réaction du consommateur à qui l'on fait passer des vessies pour des lanternes. Qu'en pensez-vous, amis lecteurs?

Jean SOUHAMI.

du vin encore...

UN INGENIEUX STRATAGEME !!

Il vous est déjà arrivé de recevoir une circulaire à l'allure officielle vous faisant offre de marchandises « saisies en douane ». Mais, peut-être, ignorez-vous que cette façon de procéder est un de ces stratagèmes grâce auxquels vous vous rangez parmi les bonnes poires, si vous tombez dans le panneau. Car, voici en peu de mots, la révélation de ce beau travail.

Vous recevez donc une telle circulaire : mauvais papier, caractères d'imprimerie quelconques, non publicitaires, avec entête dans le genre de celles-ci : « Caves sous douane », « Entrepôt X. Y. Z. », etc. Cette circulaire vous offre des vins différents à des prix réellement bas. Vous vous faites la réflexion : « Tiens, ils sont bien placés et il y a une occasion à faire ! » Vous téléphonez, ou, mieux, vous vous rendez à l'adresse indiquée. Vous êtes très bien reçu et on vous explique la provenance du vin; vous voyez les lots à vendre. Déjà impressionné, vous l'êtes davantage par des détails de mise en scène subtils, trop longs à décrire ici. Vous goûtez le vin. Vous le trouvez bon et vous l'achetez sans discuter. Si au contraire, vous dites : « Il me semble que ce n'est pas cela », on vous trouvera toujours une réponse appropriée, et notamment celle-ci : « Vous comprenez, le vin n'est pas encore vraiment fait ! » Bref, on vous convainc, vous achetez le lot qui vous intéresse et on vous livre le même vin que celui que vous avez goûté. Le tour est joué ! Comment ? Voici :

D'abord, la dénomination « Caves sous douane » est une immense galéjade, du moins dans le cas qui nous occupe. Il existe des caves sous douane, mais dans les bâtiments de la douane; il en existe aussi dans des caves de marchands de vins qu'on appelle des entrepôts privés, mais ils sont alors sous la surveillance constante des services de douane et un douanier y est en permanence. Si donc, au cours de votre visite, vous ne vous êtes pas trouvé en présence du fonctionnaire, vous avez été trompé.

En second lieu, s'il est possible que ces maisons aient quelques vrais vins de Bordeaux ou de Bourgogne dans leurs caves, la plupart de leurs lots n'existent pas ! En vérité, c'est un seul et même vin, si on peut l'appeler ainsi, qui sert à alimenter ces « lots de quelques bouteilles », lots inépuisables en réalité : seules, les étiquettes chan-

gent et leur variété est inépuisable chez l'imprimeur.

Il faut reconnaître une chose, cependant. C'est que les chimistes qui ont élaboré ce vin par des mélanges ou coupages de vins ordinaires ont un réel talent comme chimistes, car ces vins consommés immédiatement après leur sortie du « laboratoire » ont un goût normal, ce qui ne veut pas dire que l'estomac n'en souffrira pas. Mais vous pouvez être certain qu'à l'encontre des crus authentiques, ils ne se « feront » jamais ou, s'ils se « font », ce sera en vinaigre...

Et si ces maisons tombent sur un véritable connaisseur? Elles ont, évidemment, quelques bonnes bouteilles en réserve, et alors il faut les payer à leur vrai prix...

Ces pratiques malheureusement sont trop fréquentes et sont intolérables. Quand opposerons-nous une réaction sévère vis-à-vis de ces fraudeurs du goût et de la santé?

REANDRE.

du vin toujours...

Jusqu'à présent, nous avons les Corréziens pour offrir des affaires mirobolantes. Maintenant nous avons en plus, une avalanche d'autres intermédiaires, à l'accent germanique, qui vous téléphonent spécialement pour vous offrir des vins du **Rhin** à moitié prix, pour des raisons à dormir debout.

Quand on demande à ces philanthropes le nom de la firme exportatrice, ils citent des Syndicats imaginaires, des consortiums fantaisistes et ne vous remettent jamais un prix courant sérieux.

Encore des Vins du **Rhin**, qui sortent, sans doute, comme pour les Corréziens, des célèbres Entrepôts.

REANDRE.

du parapluie au vin . . .

Certains accessoires de toilette suffisent à caractériser une personne :

Charlot et sa canne furent inséparables.

Plus près de nous, le parapluie d'un éminent diplomate anglais a fait couler beaucoup... d'encre.

Il est d'ailleurs de très bon ton, depuis quelque temps, de se promener même par un beau soleil, avec un parapluie élégamment balancé au bout du bras.

Tant mieux... le commerce du parapluie marche.

Ce commerce en France a ses spécialistes : les Corréziens et les Auvergnats, et ceux-ci dans les sombres mois d'hiver les fabriquent et les vendent à tour de bras.

Mais... « quand l'été fut venu », ces Messieurs viennent faire un petit voyage en Belgique, le parapluie à la main. Ils deviennent en passant la frontière maires de leur patelin, propriétaires de vignobles imaginaires et ils viennent vendre « leur récolte ».

Ils ont une langue bien pendue, un léger accent méridional, du culot, et... leur parapluie.

Lorsqu'ils ont vendu une centaine de fois « leur récolte » — pas celle des parapluies, — ils vont à Anvers ou à Bruxelles chez des spécialistes du genre et achètent à vil prix des vins ordinaires, qu'ils dénomment, suivant le besoin du client : Saint-Emilion, Nuits Saint-Georges, ou ce que vous voulez, et qu'ils font livrer à leurs clients par des agents de douane et sous des emballages mirifiques.

Représentez-vous maintenant la petite scène suivante :

On sonne à votre porte, vous allez ouvrir et vous apercevez un camion portant l'inscription : « Agence en Douane, Transports Internationaux », etc. Le camionneur vous déclare qu'il vient vous livrer le vin que vous avez commandé il y a quelques semaines, etc.

Qu'y a-t-il de mieux pour vous inspirer confiance?

D'autant plus que la facture est payable à très longue échéance, souvent même au bout d'un an.

Evidemment, il n'est pas difficile d'accorder de longues échéances lorsque la marge de bénéfices est très importante. Je n'oserais même pas la chiffrer.

Alors, ce vin que vous avez reçu et qui n'a rien du Saint-Emilion ou très peu, très peu, mais qui par contre devrait sentir l'Algérie ou

le Chili à plein nez, déforme votre goût et vous fait oublier le véritable goût des vins authentiques.

Cette histoire n'est pas nouvelle et se passe depuis plusieurs années en Belgique. Si elle continuait, le goût de certains consommateurs finirait par être complètement faussé.

Il faut une réaction. Qu'en pensez-vous?

JEAN SOUHAMI.



NOUS INSISTONS.

C'est en toute impartialité que le répertoire qui suit a été dressé.

Ce n'est pas un annuaire et nous ne pouvons prétendre avoir signalé la totalité des bons restaurants de la Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg.

Il en existe certainement d'autres que nous nous ferons un devoir de signaler dans nos prochaines éditions, au fur et à mesure que nous les connaissons ou qu'on nous les fera connaître.

Nous pouvons cependant assurer que le **Club de la Bonne Auberge** n'accepte aucun paiement pour inscrire dans son Guide tel hôtel ou tel restaurant et qu'aucun d'eux n'est inscrit par faveur spéciale.

Les fournisseurs des hôtels ou restaurants ne peuvent en aucune manière influencer les décisions de nos inspecteurs qualifiés.

NOUS LE CERTIFIONS!!



Pour vos voyages individuels
et en groupes, adressez-vous à

TOURISME ET GASTRONOMIE
83, rue Royale, 83 — Bruxelles

Comment interpréter les abréviations ?

■	Membre du Club de la Bonne Auberge. Tout à fait recommandable.
P.	Hôtel de très grand luxe, palace.
HR.HR.HR.	Hôtel très confortable, même luxueux.
HR.HR.	Hôtel confortable, agréablement agencé.
HR.	Hôtel moyen.
H.	Hôtel meublé, sans restaurant.
ch.	chambres.
Ecf.	Eau courante chaude et froide.
G.	Garage ou facilité de garer.
RRR.	Restaurant de luxe, agencement parfait.
RR.	Restaurant agréablement agencé.
R.	Restaurant moyen.
M.20/30.25/35	Menu à midi 20 et 30 fr., le soir 25 et 35 fr.
C.	Service à la carte.
V/	Vue sur...
****	Cuisine parfaite.
***	Cuisine excellente, très fine.
**	Cuisine au-dessus de la moyenne.
*	Cuisine moyenne.
T.26.55.28	Numéro de téléphone, et éventuellement
T.Sirault 23	bureau d'appel.

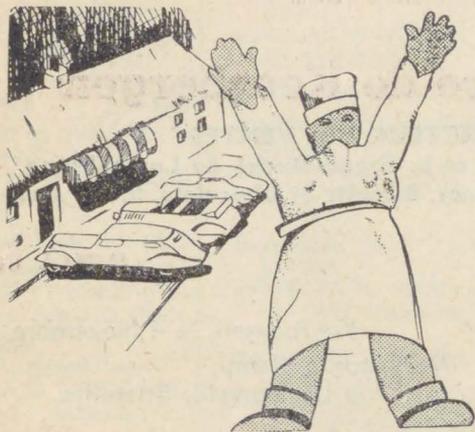


FLUCTUATIONS DES PRIX. — Les prix des menus, donnés ci-après, sont ceux appliqués, généralement, dans le courant de la semaine. Certaines maisons haussent légèrement leur prix les dimanches et jours fériés, mais, par contre, leur menu est également relevé.

D'un autre côté, quelques fluctuations peuvent se produire dans les prix indiqués, en hausse, comme en baisse, par suite des saisons, des variations de change et de la situation économique.



Ce qu'ils en disent!



« Le Champagne DOYEN est merveilleux. Tous mes clients m'en font des compliments et je vous garantis que j'en vends beaucoup, beaucoup... et, faut-il le dire, j'en bois aussi beaucoup, beaucoup!

» Et pour les dilettantes le Champagne Henriot le Souverain 1928 ou 1929 est le summum de la qualité. »

Victor LEYMAN,
Auberge de Bouvignes,
à Bouvignes.

AUBERGE
DE BOUVIGNES





« Grand Veneur »

Julien F. Peere de Keerbergen

DIRECTEUR DES VENTES

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg
des Usines De Beukelaer, Biscuits et Chocolats, S. A., Anvers.

nous écrit:

Keerbergen, le 4 Novembre 1938.

Monsieur Souhami,
rue Laekenveld, Bruxelles.

Monsieur,

L'année dernière, sur l'avis d'un collègue éminent, nous avons entré une forte quantité de Champagne **Doyen Silver Label** et quelques caisses de Champagne **Henriot**.

Au début, nous avons éprouvé de réelles difficultés pour l'écoulement du **Doyen**, nombre de clients, se fiant uniquement aux prix, accordant leurs préférences à des marques dont la notoriété était solidement établie et s'imaginant — bien à tort, d'ailleurs, — qu'ils avaient affaire à « un bon mousseux » ou à un champagne de seconde zone.

Quelques connaisseurs avertis nous ayant fait l'éloge de vos crus, nous les avons franchement conseillés par la suite et nous avons enregistré, avec satisfaction, une vente intéressante dont la courbe accuse régulièrement une marche ascendante.

Fait piquant : Tels clients ayant exprimé à l'égard du **Doyen** un « préjugé défavorable » nous l'exigent à présent et rares sont les banquets ou les fêtes au « Grand Veneur » où ne trônent les Champagnes **Doyen** et **Henriot**.

Veillez agréer, Monsieur Souhami, l'assurance de mes sentiments distingués.

Julien-F. PEERE.

*La quantité me fait horreur,
de la qualité, seule, je puis
m'accommoder.*

BRILLAT SAVARIN

- ◆
- A**
- AERSCHOT C-6**
Casino, 8, place de la Station
HR.T.18 M.10/15.8/10
16 ch.Ecf.G.
- ALLE-SUR-SEMOIS G-7**
La Charmille
HR.HR.**T.318 V/Se-
mois M.20/30 18 ch.
Ecf.G.
Semois, Grand'Rue
HR.T.316 M.18/25.15/
20 14 ch.Ecf.G.
- ALOST C-4**
Flandre et Industrie, 7,
Esplanade
HR.HR.T.81 20 ch.G.
- ALSEMBERG D-5**
Les Terrasses, route de
Bruxelles
HR.HR.T.52.05.36 7 ch.
Ecf.G.
- AMAY D-7**
Touristes, 11, rue du
Paradis
HR.T.97 M.15/20 10
ch.G.
- ANDENNE E-7**
Barcelone, 40, rue Brun
R*T.42 2 ch.Ecf.
Industrie, 49, place de
la Gare.
HR.T.12 M.10/12,50
8 ch.Ecf.
Irlande, 4, pl.des Tilleuls
R*T.117 M.11/18,50 et
C.8 ch.
- **Paix, 17, rue Brun**
R*T.369 M.13/18 8 ch.
G.
- ANHEE E-6**
Tourne-Bride, Route de
Dinant.
RR*T.201 M.20/30.30/
40 8 ch.Ecf.G.
- ANSEREMME E-6**
Beaurivage, Esplanade de
Meuse
HR.HR.T.277 V/Meuse
M.18/25.20/25 30
ch.Ecf.G.
Beauséjour, 96, r. Ariste
Caussin
HR.HR.T.67 V/Meuse
M.15/25 35 ch. Ecf.
G.
Britannique, 3, qu. Prosper
Van Geert.
HR.HR.T.130. V/Meuse
M.20/25 16 ch.Ecf.G.
Brochet, 3, r. Dufrenne
HR.HR.T.105 M.15/25
24 ch.Ecf.G.
Grand Hôtel, rue Ariste
Caussin
HR.HR.T.114 V/Meuse
M. 17,50/25 .18/25
45 ch.Ecf.G.
Lesse
HR.HR.T.78 40 ch. Ecf.
G.
Meuse, 112, rue Ariste
Caussin
HR.HR.T.26 M.18/25.
16/25 34 ch.Ecf.G.
- ANVERS B-5**
Atlantic, 1, av. de Keyser
RR. M. 10/20.
Billard Palace, 40, place
Reine Astrid
HR.HR.T.271.03 M.12/
17 35 ch.Ecf.
Restaurant Belle-Meu-
nière, 17, rue Appel-
man
RRR**T.269.25.
- Blumer, 6, Meir**
RR** T.264.51 M.
16,50/22.
- Carlton, 38, avenue de**
France
H.T.271.28 50 ch.Ecf.
- Century, 62, avenue de**
Keyser
HR. HR. HR. T. 318.20
M.30 300 ch.Ecf.
- Cigogne d'Alsace, 4, rue**
Van Ertborn
R**T.345.92 M.25/35.
- Commerce, 30, pl. Reine**
Astrid
HR.HR.T.217.52 M.16/
21 6 ch.Ecf.
- Critérium, 25, Keyserlei**
RRR**T.221.80 M.30.
C.
- Excelsior, 4, rue du Pé-**
lican
HR.HR.HR.T.358.40 M.
17 250 ch.Ecf.
- Flandres, 11, pl. Verte**
HR.HR.T.313.81 M.20.
22 40 ch.Ecf.
- Gallia, 98, av. de France**
HR.HR.T.256.49 M.15/
20 30 ch.Ecf.G.
- Industrie, 14, rue du**
Pélican
HR.HR** T.215.99 C.
40 ch.Ecf.
- **Londres, 58, Keyserlei**
HR.HR.HR.T.259.60 M.
25/35 125 ch.Ecf.
- Métropole, 25, rue Leys**
RR**T.353.47 C 35
ch.Ecf.
- **Queen's, 14, quai Van**
Dyck
HR.HR*T.27214 25
60 ch.Ecf.G.
- Régina, 11, Keyserlei**
HR.HR.T.324.28 M.15/
20.20/25 40 ch.Ecf.

- Roi Albert**, 44, pl. Reine Astrid
HR. HR. T.217.60 M. 12,50/17.15/20 20 ch.Ecf.
- Rose d'Or**, 3, Turfbrug
R**T.360.70 M.20/30.
- Suisse**, 2, place Verte
HR. HR. T.203.18 M. 22,50/27,50 25 ch. Ecf.
- Tourist**, 22, rue du Pélican
HR.HR.HR.T.258.70 M. 15/20 .20 145 ch. Ecf.G.
- Trois Rois**, à Ste-Anne
R**T.310.35 M.10.
- Victoria**, 59, Keyserlei
HR.HR.T.214.93 M. 17/22.22 22 ch.Ecf.
- ARDENNE F-7**
- Château d'Ardenne**
P.T.Dinant 150 M.45
200 ch.Ecf.G.
- Marquisette**
HR. T.Houyet 83 M. 15/20.14/18 15 ch. G.
- ARGENTEAU D-8**
- Tourne-Bride**, 47, rue de Visé
HR. T.915.66 M.15/25 12 ch.G.
- ARLON G-9**
- Beau Site**, 80, avenue du Luxembourg
HR.HR**T.2 M.18/25 18 ch.Ecf.G.
- Cosmopolite**, 33, avenue de la Gare
HR.HR.T.191 M.10/18. 10/12 14 ch.Ecf.G.
- Luxembourg**, 37, avenue de la Gare
HR.HR.T.550 M.15/20 20 ch.Ecf.G.
- Moderne**, 153, avenue de Longwy
HR.HR.T.522 M.15/25 15 ch.Ecf.G.
- Parc**, 1. r. de la Station
HR.HR**T.28 M.15/20 19 ch.Ecf.G.
- ASCH B-8**
- Mardaga**, 38, rue de la Station
HR. T.34 M.15/22,50 30 ch.Ecf.G.
- ATH D-4**
- Excelsior**, 7, rue de la Station
HR.T.31 M.10/15 10 ch.G.
- Au Guide**, 20, Marché-aux-Toiles
R*T.92 M.15/25.
- ATHUS H-9**
- Bonnardeaux**
HR.HR.T.25 M.15 .12 12 ch.Ecf.G.
- AUBY G-7**
- Grotte St-Remacle**
HR.T.511 M.20/30.22/35 20 ch.G.
- AUDENARDE C-3**
- Pomme d'Or**, 62, Grd'-Place
HR.HR.T.56 M.12,50/18 10 ch.G.
- Prince Albert**, 53, rue de la Gare
R*.
- Saumon**, 4, rue Haute
HR.HR.T.314 M.12,50/16.11,50/15 8 ch.G.
- AYWAILLE E-8**
- Ardennes**, rue Nicolas Lamberey
HR.T.15 29 ch.G.
- Casino**, 3, rue du Rivage
HR.HR**T.1 20 ch. Ecf.G.
- Liège**, 38, pl. Jos. Thiry
HR.T.29 M.13/16 22 ch.Ecf.G.
- B**
- BARAQUE MICHEL D-9**
- Baraque Michel**, 97, rue de la Fagne
HR.HR.T.1 M.18/20 12 ch.Ecf.G.
- BARBENÇON F-5**
- Ma Témaine**, route de Philippeville
R**T.92 M.20.35 et C.
- BARR. de CHAMPLON F-8**
- Hostellerie de Champlon**
HR.HR** T.55 M.25/30.20/25 23 ch.G.
- BARVAUX E-8**
- Buron**, route de Tohogne
HR.T.152 25 ch.G.
- Hazalles**, rue de la Gare
HR.HR.T.22 25 ch.Ecf. G.
- BASTOGNE F-8**
- Commerce**, Gare du Sud
HR.T.53 M.14/18,50. 16/20 17 ch.Ecf.G.
- Elite**, 9, rue d'Arlon
R*T.253 M.20/25 et C. 8 ch.Ecf.G.
- Lebrun**, 6, r. du Marché
HR.HR**T.35 M.20/30 30 ch.Ecf.G.
- BEAUFORT G-10**
- Buchler**
HR.T.14 M.12/18.12/16 9 ch.G.
- Grand Hôtel de Beaufort**
HR.HR**T.47 V/Château M.15/20 25 ch.Ecf.G.
- BEAUMONT E-5**
- Commerce**, 7, Gd'Place
HR**T.52 M.14/18.12/16.
- Mouton Blanc**, Grand'-Place
R*T.30.
- BEAURAING F-7**
- Commerce**, 7, rue de la Gare
HR.T.90 M.10/12.8/9 12 ch.Ecf.G.
- Métropole**, r. de Bouillon
HR.HR.T.84 M.25/45.C. 14 ch.Ecf.G.
- Salve Regina**, 31, rue de la Genette
HR.HR.T.11 M.10/15 16 ch.Ecf.G.

- BEERINGEN B-7**
Cerf, 27, Grand'Place
 HR.T.26 9 ch.G.
- BEERSEL C-5**
Auberge du Chevalier,
 65, rue de Loth
 R*T.43 M.10.10.
- BEERZEL B-6**
Beerzelhof, chaussée de
 Malines
 HR.HR.T.Heyst-op-den-
 Berg213 M.15/22,50.
 12,50/20 15 ch.G.
- BELCEIL D-4**
Touristes, 2, rue Durieux
 HR.T.22 M.15/18 6 ch.
 G.
- BERDORF G-10**
Ermitage
 HR.HR.T.4 V/Forêt M.
 20/25 13 ch.Ecf.G.
- Herber**
 HR.T.8 M.12/16.11/15
 32 ch.G.
- Kinnen**
 HR.T.3 M.16/18.15/18
 24 ch.Ecf.G.
- Scharff**, pl. de l'Eglise
 HR.T.Echternach 179 M.
 12/16 54 ch.G.
- BERTRIX G-7**
Genon-Haneux, place de
 la Gare
 HR.T.8 M.14/16.12,50/
 14 17 ch.G.
- BETHANE-GILEPPE D-9**
Hôtel de Béthane
 HR.HR.T.80 V/Forêt M.
 12/25 14 ch.G.
- Lion**, Barrage
 HR.HR. T.93 M.15/25.
 15/20 12 ch.Ecf.G.
- BETTENDORF G-10**
Welter
 R*T.103.
- BIEVRE G-7**
Ardennes, 21, rue de
 Bouillon
 HR.T.48 M. 12/50/
 17,50 20 ch.Ecf.G.
- BINCHE E-5**
Haubruge, 44, Gd'Place
 HR. 8 ch.
- Tourelle**, 13, place de
 la Gare
 HR.T.109 M.12,50/10
 4 ch.
- BLANKENBERGHE A-2**
Bristol, 116, Digue de
 Mer
 HR.HR.HR.T.417.71 V/
 mer M.20/25.25/30
 175 ch.Ecf.
- Britannia**, 74, rue de
 l'Eglise
 HR.HR.T.410.80 M.18/
 30.16/20 50 ch.Ecf.
- Cecil et Lion d'Or**, 120,
 Digue de Mer
 HR.HR.HR.T.410.73 V/
 mer M.20/25.25/30
 175 ch.Ecf.
- Continental**, 133, Digue
 de Mer
 HR.HR.HR.T.412.34 V/
 mer M.25/30 250 ch.
 Ecf.G.
- Cygne**, 133, boulevard
 de Smet de Nayer
 HR.T.411.81 M.15/18.
 12/15 38 ch.Ecf.
- d'Hondt**, 28, rue de
 l'Eglise
 HR.HR.HR*T. T. 410.23
 M.25/40 70 ch.Ecf.
- Flandres et Capiou**, 135,
 rue de l'Eglise
 HR.HR.T.410.71 55 ch.
 Ecf.
- Globe et Rubens**, 67, rue
 de l'Eglise
 HR.T.410.25 M.12,50/
 16.12,50 30 ch.Ecf.
- Châlet de l'Huitrière**,
 1, avenue de Smet de
 Nayer
 R*T.411.80 M.18/25.
 20/30 et C.
- Impérial**, 24, rue de
 l'Eglise
 HR.HR.HR.T.411.86 M.
 18/20.15 110 ch.Ecf.
- Lion Noir**, 62, rue de
 l'Eglise
 HR.HR.T.417.48 M.18/
 14 32 ch.Ecf.
- Majestic**, 89, rue Eglise
 HR.T.416.49 M.10.
- Nations** (Mousson),
 20, rue des Pêcheurs
 RR.RR*T.415.18 M.
 20.C 15 ch.Ecf.
- Océan**, 99, Digue de Mer
 HR.HR.HR.T.410.53 V/
 mer M.25 140 ch.
 Ecf.G.
- Orange et Flora**, 76, rue
 de l'Eglise
 HR.HR.T.413.14 M.15/
 20.18/21 72 ch.Ecf.
- Pauwels-d'Hondt**, 112,
 Digue de Mer
 HR.HR.HR.T.410.48 V/
 mer M.25.20 130 ch.
 Ecf.
- Petit Rouge**, 113, Digue
 de Mer
 HR.HR.HR.T.410.32 V/
 mer M.20/35.18/33
 80 ch.Ecf.
- Royal Pier**, 189, Digue
 de Mer
 HR.HR.HR.T.410.72 V/
 mer M.20/25 90 ch.
 Ecf.
- Thonon**, 70, avenue de
 Smet de Nayer
 HR.HR.T.415.38 M.10/
 15.12/15 34 ch.Ecf.
- Windsor Castle**, 5, rue
 Helling Van Praet
 HR.HR.HR.T.411.32 M.
 18.20 63 ch.Ecf.
- BODANGE G-8**
de la Sûre
 HR.T.6 M.12,50/18.
 12,50/15 18 ch.G.
- BOHAN G-6**
Beau Site
 HR. T. 73 V/Semois 18
 ch.G.
- Bohannais**, Gd'Place
 HR.T.28 V/Semois M.
 18/25 15 ch.Ecf.G.
- BOLLENDORF G-10**
Gare
 HR.HR.T.2 V/Sûre M.
 15/20.12/15 60 ch.
 Ecf.G.

- Wirtz**
HR.T.3 M.12/15 30 ch.
G.
- BOMAL** E-8
Aisne, 68, rue de l'Aisne
HR.T.70 13 ch.G.
Ourthe, 130, rue de Bar-
vaux
HR.T.26 14 ch.G.
Vieux Moulin à Juzaine
HR.HR.T.91 V/Vallée
M.15/18 . 12,50/15
16 ch.Ecf.G.
- BOOM** B-5
Univers, 34, r. d'Anvers
HR.T.91 M.12,50.C 6
ch.
- BOTASSART** G-7
Touristes
HR.T.24 10 ch.G.
- BOUILLON** G-7
Ardennes, 53, Gd'Rue
HR.HR.T.77 23 ch.Ecf.
G.
Central, 3, place Saint-
Arnould
HR.HR.T.52 M.16/25
26 ch.Ecf.
Cerf, aux Quatre Che-
mins (10 km.)
HR**T.35 V/Forêt M.
15/20 10 ch.Ecf.G.
France, faubg de France
HR.HR.T.68 M.15/30.
17,50/30 20 ch.Ecf.
G.
Luxembourg, rue de la
Gare
HR.HR.T.74 M.15/25
15 ch.Ecf.G.
Panorama
HR.HR.T.138 V/vallée
M.15/25 27 ch.Ecf.G.
■ **Poste**, 1, pl. St-Arnould
HR.HR.HR.T.6 M.25/30
80 ch.Ecf.G.
Semois, rue du Collège
HR.HR.T.27 M.15/22
65 ch.Ecf.G.
Windsor, 1, bd Heynen
HR.HR.T.33 M.15/20.
18/25 24 ch.Ecf.G.
- BOULAIDE** G-9
Hames
HR.HR.T.7 M.15/22.
14/22 15 ch.G.
- BOURG-LEOPOLD** B-7
Ardennes, 89, avenue
Nicolay
HR.T.138 18 ch.G.
Legentil, 23, pl. Royale
HR.HR.T.157 C. 5 ch.
Ecf.
- BOURSCHEID** G-9
Moulin
HR.HR.T.24 V/Sûre M.
14/18.12/16 26 ch.
Ecf.G.
- BOUVIGNES** E-6
Auberge de Bouvignes,
Route de Dinant
RRR***T.556 V/Meu-
se M.35/45 10 ch.
Ecf.G.
- BRAINE-LE-COMTE** D-5
Charleroi, 6, place de la
Station
HR.T.68 M.12,50.17,50
6 ch.
Patria, Grand'Place
HR.T.231 7 ch.
- BRASSCHAET** A-5
Loodshuis, 160, route
de Breda
HR.T.114 M.15.C 10
ch.G.
- BREE** B-8
Union, 2, Grand'Place
HR.T.100 M.10/12,50
20 ch.G.
- BREDENE** B-2
Espérance, Route Royale
HR.HR.T.588 V/dunes
M.20 46 ch.Ecf.G.
- BRUGES** B-2
Albert I, 38, rue Pierres
HR.T.328.80 M.10.
Beffroi, 4, rue des Halles
(près Gd'Place)
HR.HR***T.334.06 M.
14/20.C 12 ch.Ecf.
- Civière d'Or**, 33, Grand'-
Place
R*T.317.93 M.15/20.
15 6 ch.
Cornet d'Or, 2, place Si-
mon Stevin
HR.HR.T.314.59 M.14
33 ch.Ecf.
Flandre, 40, Noordzand-
straat
HR.HR.HR.T.330.19 M.
25/30.30/35 60 ch.
Ecf.G.
■ **Grand Hôtel**, 41, r. St-
Jacques
HR.HR.HR.T.331.14 M.
25/30 70 ch.Ecf.G.
Londres, 11, place de la
Gare
HR.HR.T.330.35 M.15/
20 30 ch.Ecf.
Memlinc, 20, Grand'-
Place
HR.HR.HR.T.330.29 M.
22.25 46 ch.Ecf.
■ **Osborne**, 22, r. de l'Ai-
guille
HR.HR***T.322.52 M.
15/22 40 ch.Ecf.G.
Panier d'Or, 28, Grand'-
Place
RR**T.339.85 M.27.37
Sablou, 21, Noordzand-
straat
HR.HR.T.333.02 M.20/
25 60 ch.Ecf.
Saint-Georges, Château
HR.HR.T.322.04 M.16/
18 50 ch.Ecf.G.
Saint-Hubert, 46, Zuid-
zandstraat
HR.HR.T.333.16. M.12/
18.12/15 30 ch.Ecf.
Singe d'Or, 15, place de
la Gare
R*T.331.09 M.13/17
et C.
Van Eyck, 8, rue d'Arg-
ent
HR.HR.T.332.12 M.15.
18 50 ch.Ecf.G.
■ **Verriest**, 30, r. Longue
HR.HR.HR.T.337.64 M.
15/22.20/25 110 ch.
Ecf.G.

- Wellington**, 18, place de la Gare
HR.HR. T.326.98 M.
12,50/17 26 ch.Ecf.
- BRUXELLES** C-5
- Abbaye du Rouge-Cloître**
rue du Rouge-Cloître,
Auderghem
RR*T.33.11.43 M.30.
- Acacias**, 6, av. Fonsny
HR.HR.T.11.29.08
44 ch.Ecf.
- Albert I**, 10, pl. Rogier
HR.HR. HR. T.17.22.50
M.30/35 300 ch.
Ecf.G.
- Aux Armes de Bruxelles**,
13, rue des Bouchers
R*T.11.21.18 M.14/20.
15/20.
- Astoria**, 103, rue Royale
P. T.17.62.90 M.30.40
200 ch.Ecf.G.
- Atlanta**, 7, boul. Adolphe Max
HR.HR.HR. T.17.01.20
M.30.35 172 ch.Ecf.
- Belle-Meunière**, 51, rue de la Fourche
RRR***T.11.22.14 M.
30/40.35/45.
- Bellevue**, chaussée de La Hulpe, à Boitsfort
R* V/étang.
- Bon Accueil** (Renard),
558, chsée Romaine,
à Strombeek
RRR** T.26.37.77 M.
25/35.C.
- Bon Accueil** (Vandenbosse), 212, ch. de Waterloo, à Rhode-St-Genèse
RR**T.52.00.78 C.
- Bordeaux et Bedford**,
135, rue du Midi
HR.HR.HR. T.12.18.74
M.22.25 100 ch.Ecf.
- Boulevards**, 1, pl. Rogier
HR.HR.HR. T.17.17.89
C 150 ch.Ecf.
- **Canard Sauvage**,
12, imp. de la Fidélité
RR**T.12.54.04 C.
- Canterbury**, 129, boulevard Emile Jacquain
HR.HR.T.17.43.14 C 45
ch.Ecf.Buffet froid.
- Cecil**, 12, boulevard du Jardin Botanique
HR.HR.HR. T.17.63.45
M.24.26 120 ch.Ecf.
- Central**, 3, place de la Bourse
HR.HR.HR. T.11.80.60
M.20/25 200 ch.Ecf.
- Châlet de la Forêt**, 43,
Drève de Lorraine
RR**T.44.84.16 M.25/
30.
- Château de Groenendael**,
à Groenendael
HR.HR. T.48.10.83 V/
forêt 5 ch.Ecf.G.
- Colisée (Taverne)**,
14, rue des Princes
RR**T.17.96.61 M.12/
15 et C. Buffet froid.
- Colonies**, 6, r. des Croisades
HR.HR.HR. T.17.00.94
M.22.25 125 ch.Ecf.
- Comme chez soi**, 23, pl. Rouppe
R**T.12.29.21 M.18/
40 et C.
- Cordemans**, 4, Petite rue au Beurre
RRR***T.11.52.49 M.
30.40.
- **Cosmopolite**, 5, place Rogier
HR.HR.HR. T.17.40.80
M.16/22.28 200 ch.
Ecf.G.
- Couple**, Porte Louise
RR*** T.11.15.13 M.
16,50/22,50/35 et C.
20 ch.Ecf.G.
Buffet froid.
- Le Dauphin**, 50, rue de la Fourche
RR**T.11.20.38 M.30/
40.
- Epaule de Mouton**,
16, rue des Harengs
RR***T.11.05.94 M.
45.
- Espérance**, 8, place de la Constitution
HR.HR.HR. T.11.27.91
M.25 100 ch.Ecf.
- **Au Filet de Bœuf**, 8, r. des Harengs
RRR***T.11.95.59 M.
40.C.
- **Filet de Sole**, 1, rue Grétry.
RR** C.
- Forêt**, 118, chaussée de Groenendael, à Groenendael
R**T.52.94.10 C.
- Forêt de Soignes et Ferme St-Hubert**, 1599, chaussée de Waterloo
R*T.44.53.72 M.16/25.
C 12 ch.Ecf.G.
- Gallia et Britannique**, 2, rue Joseph II
HR.HR.HR. T.11.65.60
M.23.27 80 ch.Ecf.
- Gambrinus**, chaussée de La Hulpe, à Boitsfort
R*T.48.32.61 V/étang.
- **Grand Château**, 20, qu. aux Briques
R**T.11.53.93 C.
- Grand Hôtel**, 29, boul. Anspach
HR.HR.HR. T. 12.66.00
Ecf.G.
- Grand Hôtel Scheers**,
132, bd Ad. Max.
HR. HR. HR. T.17.77.60
M.20/25 60 ch.Ecf.
- Grand Veneur**, 66, rue du Luxembourg
HR.HR. T.11.07.17 M.
15/20 . 17,50/22,50
12 ch.Ecf.
- Grégoire**, 25, rue des Bouchers
RR**T.11.35.65 M.30/
40.
- **Helder**, 17, rue de la Reine
RR**T.12.56.49 C.
- Hochedez**, 25, chaussée de Charleroi
R***T.11.69.68 M.15
et C.

Letellier, 105, avenue de Tervueren
RR***T.33.09.78 C.

■ **Londres**, 23, rue de l'Ecuyer
RRR** T.11.06.43 M. 35.

■ **Maison Haute**, 2, place Léop. Wiener, à Boitsfort
HR.HR**T.48.19.32 M. 25.30 46 ch.Ecf.G.

La Marée, 22, place Ste-Catherine
RR*T.11.26.51 M.22/40.

Marignan (Taverne), 2, av. Toison d'Or
RR**T.11.20.37 C. Buffet froid.

Métropole, 31, place de Brouckère
P** T.17.23.00 M.35. 40 600 ch.Ecf.

Novada, 22, rue Neuve
RR**T.17.71.72. M. Buffet froid.

Old Tom, 14, Porte de Namur
RR*T.12.25.98 M.10.

La Paix, 57, rue de l'Ecuyer
RRR** T.11.25.43 C.

Palace Hôtel, 13, place Rogier
HR. HR.HR. T.17.62.00 M.35/40 500 ch.Ecf.

Au Petit Louvain, Quai-au-Bois-à-Brûler, 5.
R**T.12.48.98 C.

Plaza, 118, boulevard Adolphe Max
P**T.17.91.40 300 ch. Ecf.

La Poularde, 40, rue de la Fourche
RR*T.12.84.10 M.17/20.

Prince d'Orange, 1, av. Prince d'Orange (ch. de Waterloo)
RR*** T. 44.82.71 V/ forêt 12 ch.Ecf.G.

Les Provençaux, 22, rue Grétry
RR**T.11.46.23 M.30/40.30/45.

Rôtisserie d'Alsace, 103, boul. Em. Jacquain.
RRR***T.17.09.74 M. 35/45 et C.

Rôtisserie Ardennaise, 146, boul. Ad. Max
RR**T.17.58.17 M.35 et C.

Royale Taverne, Galerie Royale
RRR**T.12.76.90 buffet froid.

Roy d'Espagne, 9, Petit Sablon
RR**T.12.65.70.

Au Sabot, 41, Quai au Bois à Brûler
RR**T.12.92.03 C.

Sabot d'Or, 5, boulevard d'Anvers
H. T.17.69.48 60 ch. Ecf.G.

Sainte-Marie, 344, rue Royale
HR.HR. T.17.11.87 M. 12,50/15 25 ch.Ecf.G.

Savoy, 47, boulevard de Waterloo
RRR***T.12.83.37 M.C.

■ **Silver Grill**, 11, rue des Augustins
RRR***. T. 11.48.59 M.30.35/40.

Splendid et Suisse, 14, rue des Croisades
HR. HR. T.17.07.49 M.22 150 ch.Ecf.

Strobbe, 98, av. Louise
RRR*T.11.60.50 C.

Touring Hôtel, 25, av. du Boulevard
H.T.17.75.98 30 ch. Ecf.

Villa Lorraine, 75, avenue du Vivier d'Oie
RRR**T.44.81.63 M. 37,50/45.

Pâtisserie Wehrli, 10, bd Anspach
RR*T.12.98.23 M.10.

West-End, 10, boulevard d'Anvers
HR.HR.T.17.55.89 M. 15.20 40 ch.Ecf.

C

CALMPHOUT A-5

Chasseurs, 276, rue de la Gare
HR.T.9 M.17,50/25 18 ch.Ecf.G.

CASTERLE B-7

Bosch en Duin, route d'Herenthals
HR.HR.T.52 20 ch.

CELLES-GENDRON E-7

Centre
HR.HR** T. 63 M. 25/35.22/30 16 ch.Ecf.G.

CHARLEROI E-5

Agneau d'Or, 22, rue de Marchienne
HR.T.119.86 M.10.

Bourse, pl. Albert 1^{er}
RR*T.155.40 M.10/20 Buffet froid.

Europe, 27, r. du Colège
HR.HR.T.100.37 M.15/25 16 ch.Ecf.

Grand Hôtel de Charleroi, 12, place E. Buisset
HR.HR.T.101.26 C 15 ch.Ecf.

Grand Hôtel de l'Espérance, 2, pl. Buisset.
HR*T.144.27 M.12.50. C.25 ch.Ecf.G.

Rôtisserie Ardennaise, 9, rue du Collège
R*T.106.54 M.12,50/15.15 8 ch.Ecf.

Siebertz, 19, quai de Brabant
HR.HR.T.144.87 C 22 ch.Ecf.

CHATELINAU E-5

Europe, 39, rue de la Station
HR.T.305.05 8 ch.

CHAUDFONTAINE D-8**Bains**

HR.HR.T.504.00 50 ch.
Ecf.G.

du Casino, 45, Gd'Route
HR.HR.T.509.86 17 ch.
Ecf.G.

CHEVRON E-8**Chanteclair**

HR.HR.T.10 V/Forêt M.
18/20 25 ch.Ecf.G.

Source

HR.HR. T.36 V/Vallée
M.25.30 38 ch.Ecf.G.

CHIMAY F-5

■ **Commerce**, chauss. de
Couvain
HR.HR.T.25 M.10/16
18 ch.Ecf.G.

Emmaüs, 30, rue des Or-
meaux
HR.HR.T.217 M.15/25
18 ch.Ecf.G.

Univers, 13, rue de Vi-
relles
HR. T.49 M.10/17,50
25 ch.G.

CHINY G-7**Point de Vue**

HR.HR** V/Semois T.
Florenville 422 M.15
15 ch.Ecf.G.

Touristes

HR*T. Florenville 52.

CINEY E-7

Luxembourg, 4, place de
la Gare
HR.HR.T.18 M.12,50/
18 . 12,50/16,50 10
ch.Ecf.G.

Univers, 60, r. du Com-
merce
HR.HR. T.5 M.15/25.
18/30 20 ch.Ecf.G.

CLERVAUX F-9

Bertemes, Grand'Place
HR.HR. T.46 M.12/15
16 ch.Ecf.G.

Claravallis, r. de la Gare
HR.HR. T.34 M.12/18
11 ch.Ecf.G.

Grand Hôtel Central
HR.HR*. M.C. ch.Ecf.G.

Parc

HR.HR.T.68 V/vallée M.
15/25 15 ch.Ecf.G.

Vieux Château

HR.HR*T.99 V/vallée
M.14/20 20 ch.Ecf.G.

COLMAR-BERG G-9**Bon Repos**

HR.HR.T.1 V/vallée M.
10/14.12/15 14 ch.
Ecf.G.

COMBLAIN-la-Tour E-8**Gillard**

HR.HR**T.36 M.18/25
40 ch.Ecf.G.

CONSDORF G-10**Central**

HR.T.7 M.12/15 15 ch.
G.

Mersch

HR.HR. T.35 M.12/18
15 ch.G.

Müllerthal

HR.HR.T.3 M.12/18 20
ch.Ecf.G.

Place

HR.HR. T.11 M.12/18
28 ch.Ecf.G.

CORBION G-7**Ardennes**

HR.HR. T.90 M.15/25
34 ch.Ecf.G.

CORTENBERG C-6

Flèche d'Or, rue de la
Station

RR*T.54.02.01 M.20.

Tourelle, ch. de Louvain

RR**T.54.05.86
M.20/30.

Trois Sapins, chaussée de
Louvain

RR** T. 54.05.35 M.
17,50 / 22,50 et C.
12 ch.Ecf.G.

COURTRAI C-2

■ **Damier**, 41, Grd'Place
HR.HR** T.154 M.15/
20.18/25 15 ch.Ecf.G.

Grand Hôtel, 15, rue de
Tournai

HR. HR. HR** T.15.80
M.20 et C 30 ch.
Ecf.G.

Nord, 2, rue de la Gare
HR.HR.T.303 M.12.15
16 ch.Ecf.G.

Royal, 4, pl. de la Gare
HR.T.180 20 ch.Ecf.

COUVIN F-5

Place Verte, 65, place
Verte

HR.T.77 M.14/19,50 .
12/17,50 9 ch. Ecf.G.

Saint-Roch

HR.HR**T.35 M.25/35
25/30 35 ch. Ecf.G.

COXYDE B-1

Casino, 175, avenue de
la Mer

HR. HR. T.65 M.15.12
36 ch.

Moulin de Blekker,

1, av. du Panorama
RR*T.176 M.20/25

Parc, 118, av. de la Mer
HR.HR.T.6 M.14.13 28
ch.Ecf.

Terlinck, Digue de Mer
HR.HR.T.8 V/mer M.
20/25.18/20 60 ch.
Ecf.G.

Trianon, 42, Digue de
Mer

R*T.12 V/mer M.15/
20 18 ch.

D**DAVERDISSE F-7****Maison Blanche**

HR.HR**T.46 V/vallée
M.20/30 32 ch.Ecf.G.

Moulin

HR.HR. T.83 V/vallée
M.18/25.20/30
36 ch.Ecf.G.

DEURLE C-3

Rallye Saint-Christophe,

4, Pontstraat
HR.HR.T.74 V/Lys C 15
ch.Ecf.G.

DEYNZE C-3

Progrès, 53, Tolpoortstr.
HR. 6 ch.

DIEKIRCH G-9

Ardennes, r. Alexis Heck
HR.HR.HR.T.7 M.20 90
ch.Ecf.G.

■ **Beau Site**, 27, av. de
la Gare
HR.HR. T.78 M.12/18.
15/20 22 ch.Ecf.G.

Central, pl. Guillaume
R*T.81.

■ **Clesse Müller**, av. de
la Gare
R*T.66 M.12/22.

Europe, 1, pl. de l'Etoile
HR.HR. T.56 M.14/18.
14/20 40 ch.Ecf.G.

Luxembourg, 3, Grand'-
Place
HR. T. 214 M. 12/15.
12/18 30 ch.Ecf.G.

Midi, rue de la Gare
HR.HR.T.64 V/Sûre 56
ch.Ecf.G.

DIEST C-7

Progrès, 25, Grand'Place
HR.HR.T.112 M.15/20
16 ch.Ecf.G.

DINANT E-6

Ardennes, 1, rue Léopold
HR.HR.HR. T.240 M.
18.25 60 ch.Ecf.G.

Collège, 1, rue de Phi-
lippeville
HR.HR.T.300 M 15/30
30 ch.Ecf.G.

Collégiale, 2, rue Sax
HR.HR.T.372 V/Meuse
M.14/20.14/25 25
ch.Ecf.G.

Commerce, 3, place St-
Nicolas
HR.HR.T.356 M.16/30
30 ch.Ecf.G.

Couronne, 1, rue Sax
HR.HR.T.143 M.14/25
14 ch.G.

Gare, 27, rue de la Gare
HR.HR.T.56 M.12,50/
25 30 ch.Ecf.G.

■ **Herman**, 6, place Roi
Albert
HR.HR.HR**T.186 V/
Meuse M.20/45 42
ch.Ecf.G.

Hollande et Angleterre,
5, place de la Gare.
HR.HR. T.54 M. 15/25
35 ch.Ecf.G.

de l'Hôtel de Ville, 93,
rue Grande
HR.T.318 M.11/20 13
ch.Ecf.

Lebrun, 22, avenue Ma-
réchal Pétain
HR.HR.T.323 V/Meuse
40 ch.Ecf.G.

Pavillon Marcel, 176,
rue Arthur Defoin
HR.HR.T.393 M.15/25
10 ch.Ecf.G.

Postes, 1, rue de la
Station
HR.HR.HR. T.294 V/
Meuse M.35 48 ch.
Ecf.G.

■ **Terminus**, r. de la Gare
HR.HR**T.135 M.25/
35 15 ch.Ecf.

DIXMUDE B-1

Casino, 1, Grand'Place
HR.T.75 16 ch.G.

DOHAN G-7

Dufrènes
HR.T.413 20 ch.G.

DUDELANGE H-9

Commerce, 11, av. de
la Gare
HR.T.127 18 ch.G.

DUINBERGEN A-2

Beauséjour, Digue de
Mer
HR.HR.HR.T.43 V/mer
65 ch.Ecf.

Châlet, 31, Route Royale
HR.HR.T.41 M.20.15
63 ch.Ecf.

Edelweiss, rue des Pa-
triotés
HR.HR. 25 ch.Ecf.

Hélios, av. Elisabeth
HR. HR. T.512.81 M.
17,50/20 . 20/22,50
50 ch.Ecf.

Pauwels, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.61 V/mer
100 ch.Ecf.

Soleil, 21, rue des Pa-
triotés
HR.HR.T.137 M.15 35
ch.Ecf.

DURBUY E-8

Albert, 73, r. du Pont
HR.HR.T.4 V/Ourthe M.
16/22 10 ch.Ecf.G.

La Crémaillère, à Pont
de Petit-Han
HR.HR.

Excelsior, Grand'Place
HR.T.168 8 ch.

Majestic, 70, Gd'Place
HR.HR.T.102 M.20/30
100 ch.Ecf.G.

■ **Sanglier**, rue du Grand
Pont
HR.HR**T.134 V/Our-
the M.20/35 25 ch.
Ecf.G.

E**ECAUSSINES-D'ENGHIEN D-5**

Central, 55, place de la
Gare
HR.T.34 7 ch.

ECHTERNACH G-10

■ **Ardennes**, 36, r. de la
Gare
HR.HR.T.108 M.12/16
35 ch.G.

Bel-Air, route de Ber-
dorf
HR.HR.HR.T.159 M.25.
28 65 ch.Ecf.G.

Bellevue, route de Lu-
xembourg
HR.HR. T.28 M.18/22.
22 50 ch.Ecf.G.

Cerf, rue de la Mon-
tagne
HR.HR. T.17 M.15/20
60 ch.Ecf.G.

Etoile d'Or, 43, rue de
la Gare
HR.HR. T.95 M.12/15
50 ch.Ecf.G.

Grand Hôtel, route de
Diekirch
HR.HR.HR.T.78 V/Sûre
M.22/28 40 ch.Ecf.G.

- Place**, place du Marché
HR.HR. T.72 M.16/20
20 ch.Ecf.G.
- Terminus**, 55, rue de la
Gare
HR.HR. T.158 M.14/16
13 ch.Ecf.
- EECLOO** B-3
Verger Vert, 12, rue Roi
Albert
HR.T.141 M.12.10 10
ch.G.
- EHNEN-s/MOSELLE** H-10
■ **Simmer**
HR.HR.** T.30 V/Mo-
selle M.15/25 15 ch.
Ecf.G.
- ENGHIEN** D-4
■ **Parc**, place de la Gare
HR.T.10 M.10/15 C.
5 ch.
Vieux Cèdre
HR.T.119 4 ch.G.
- ENGIS** D-8
Bellevue, 30, chaussée
J. Wauters
HR.T.105 V/Meuse 10
ch.G.
- EREZEE** E-8
■ **Bellevue**, 10, rue des
Combattants
HR.HR.T.2 V/vallée M.
15.11 34 ch.Ecf.G.
La Clairière, Pont d'Ere-
zée
HR.HR.T.12 V/vallée M.
13/16.12/15 30 ch.
G.
- ERQUELINNES** E-4
Buffet de la Gare
R**T.68 5 ch.Ecf.
Midi, 346, rue Albert I
HR.T.267 17 ch.G.
- ESCH-S/ALZETTE** H-9
Ardennes, 17, r. Neuve
HR.T.2517 12 ch.
Poste, 107, rue de l'Al-
zette
HR.T.2618 15 ch.
- ESCH-S/SURE** G-9
Ardennes
HR.HR.T.8 M.12/25 35
ch.Ecf.G.
Moulin
HR.HR.T.7 V/Sûre M.
12/20 20 ch.Ecf.G.
- ESNEUX** D-8
Bellevue, av. Montefiore
HR.T.23 30 ch.G.
Château de la Tour, 19,
avenue Montefiore
RR*T.143 M.25/35.18/
25 11 ch.G.
Liège, 1, rue Chamelot
HR.T.96 M.15/18 16
ch.G.
- ETTELBRUCK** G-9
Betz, place de la Gare
HR.HR. T.131 M.10/14
12 ch.Ecf.G.
Chemin de Fer
HR.HR. T.16 M.10/14
20 ch.G.
Herckmans, Grand'Rue
HR.HR. T.11 M.10/13
20 ch.Ecf.G.
- EUPEN** D-9
Birnbaum, 1, r. de Ver-
viers
HR.HR.T.387 8 ch.Ecf.
G.
Bosten, 2, r. de Verviers
HR.HR. T.1209 M.14/
28.14 12 ch.Ecf.G.
Klein
HR.HR.T.78 14 ch.Ecf.
Koch
HR.T.32 8 ch.G.
- EVREHAILLES** E-6
La Bonne Auberge
HR. HR** T. 243 V/
Bocq M.30/40 9 ch.
Ecf.G.
- F**
- FALAIEN** E-6
■ **Truite d'Or**, route
d'Anhée
HR.HR. T.74 V/Moli-
gnée M.18/35 12 ch.
Ecf.G.
- FESCHAUX** F-6
Auberge de Feschaux
R*T.24 M.12,50/22,50
4 ch.G.
- FLEURUS** E-6
Au Mouton Blanc, 4,
Marché-aux-Chèvres
R*T.73 M.12,50/15.
- FLOBECQ** D-4
Ardennais, 62, Gd'Place
R*T.250 M.10.12.
- FLORENNES** E-6
Home St-Roch, 1, place
Saint-Roch
HR.T.8 M.12,50/15 10
ch.G.
- FLORENVILLE** G-7
Central, 21, pl. Albert I
HR.HR. T.22 M.16/25
18 ch.Ecf.G.
France, 21, Grand'Rue
HR.HR. T.32 M.18/25
50 ch.Ecf.G.
Pirard
HR.T.42 M.14/16.12,50
11 ch.G.
- FRAHAN** G-7
Aux Roches Fleuries
HR.T.514 V/Semois M.
15/18.12/15 10 ch.
Ecf.G.
- FRANCORCHAMPS** E-9
Bel-Air
HR.T.14 12 ch.G.
Bruyères, 105, rue de la
Gare
HR.HR. T.11 M.18.20
26 ch.Ecf.G.
Eau Rouge
HR.HR. T.57 V/Vallée
M.20/25.18/20 10
ch.Ecf.G.
Source
HR.HR.T.7 V/Vallée M.
25/30 15 ch.Ecf.G.
- FURNES** B-1
Aux Arcades, 18, rue
d'Est
R*T.63 M.13/15.
Royal, 16, Grand'Place
HR.HR.T.45 M.18/25 .
16/25 15 ch.Ecf.G.

G

GAND B-4

Albert, 82, avenue Elisabeth.
HR.HR.T.280 8 ch.Ecf.

Britannia, 20, place St-Baaf
HR.HR.T.180.78 M.14/20.C 20 ch.Ecf.

Cour Saint-Georges, 46, rue de la Hoogpoort
HR.HR.T.103.33 M.15/20 60 ch.Ecf.G.

■ **La Ducale**, 32, rue de Flandres
R*T.131.79 M.13/20.

Cambrinus, 67, rue de Flandres
HR.HR*T.106.19M.15/20 20 ch.Ecf.

Patiëntje, 91, quai Albert
R*T.125.75 C.

Poste et Flandria Palace, 14, Kouter
HR.HR.HR.T.117.99 M.25/30.30 100 ch.Ecf.

Regina, 3, rue de la Gare
HR.HR.T.178.94 M.12/15.12,50 15 ch.Ecf.

Royal Sud, 2, pl. Wilson
RRR**T.336.75 M.15/25/35.C. 20 ch.Ecf.G.

Saint-Jean, 5, Marché-aux-Oiseaux
R**T.118.34 M.15/20 C.

Terminus, 5, place Marie-Henriette
HR.HR** T.110.45 25 ch.Ecf.

Termonde, 4, place Wilson
HR.HR.T.103.81 M.14/18.18 26 ch.Ecf.

■ **Universel**, 20, r. Station
HR*T.104.87 M.10/20.

Wilson, Mé-aux-Grains
HR.HR.T.103.62 M.15 C 14 ch.Ecf.

Yser, 65, r. de Flandres
HR.HR.T.110.91 M.14/20 14 ch.Ecf.

GEDINNE F-6

Station
HR.T.7 M.12/16 8 ch.G.

GHEEL B-7

Agneau, 54, Gd'Place
HR.T.58 M.15.10 11 ch.G.

den Haan, 29, Passtraat
HR.T.140 M.9/14.7/9 11 ch.G.

GEMBOUX D-6

Touristes, 77, avenue de la Station
HR.HR.T.151 M.10/14 17 ch.G.

GENCK C-8

Artistes, 27, rue de la Gare
HR.HR.T.6 M.12/15 20 ch.Ecf.G.

Cloche, 11, rue de la Gare
HR.HR.T.55 M.12/15.15/22,50 18 ch.G.

Poste, 27, r. de la Poste
HR.T.62 6 ch.G.

GENVAL D-5

Argentine Hôtel
HR.HR.T.53.61.52 V/lac 15 ch.Ecf.

Normandy Hôtel, Parc
HR.HR.T.53.62.06 35 ch.Ecf.G.

Parc, 2, av. Normandie
HR.HR.T.53.65.27 20 ch.Ecf.G.

Rallye St-Hubert, Parc
HR.HR.T.53.61.21 V/lac 11 ch. Ecf.G.

Terminus, 32, avenue du Parc
HR.HR.T.53.68.77 M.15/20 15 ch.G.

GODINNE E-6

Etrangers
HR.HR.T.85 M.15/20 20 ch.Ecf.G.

Grand Hôtel, place de la Gare
HR.HR.T.158 M.18/25.16,50/23,50 24 ch. Ecf.G.

GOSELLIES E-5

Commerce, 4, place de la Gare
HR.T.508.38 M.12/15.15 12 ch.

GRAMMONT C-4

Europe, 30, place de la Gare
HR.T.73 12 ch.G.

GRAND-HALLEUX E-9

Pensionnat
HR.T.136 V/Moselle 12 ch.G.

GREVENMACHER G-10

Commerce
HR.T.45 12 ch.
Métropole, rue de Trèves
HR.HR.T.3 V/Moselle M.13/18.12/18 25 ch.Ecf.G.

GROENENDYK B-1

■ **Groenendyk**, rte Royale
HR.HR.T.286 V/mer 12 ch.Ecf.G.

GRUNDHOF G-10

Brimer, en face de la gare
HR.HR.T.16 V/Vallée M.12/18.12/16 32 ch.Ecf.G.

Ferring
HR.T.15 V/Vallée M.16/18 10 ch.G.

H

HAL D-5

Eleveurs, 15, rue de la Gare
HR.T.53.33.09 M.16.12/15 8 ch.G.

HALMA F-7

■ **Beauséjour**
HR.HR**T.35 M.15/22 15 ch.Ecf.G.

HAMOIR E-8

Auberge du Père Marlier, à Néblon
HR.HR** T.5 V/vallée M.27,50/35 6 ch. Ecf.G.

- La Bonne Auberge**, 14, place J. Delcour
HR.HR.T.92 M.25 9 ch.
Ecf.G.
- HAN** **F-7**
Ardennes
HR.HR.T.713 M.15/25.
20/25 50 ch.G.
Beauséjour, route de Ro-
chefort
HR.HR.T.712 V/panora-
ma M.15/35 et C.
24 ch.Ecf.G.
■ **Bellevue et Grotte**
HR.T.727 M.15/25
15 ch.Ecf.G.
Central, 75, rue des
Grottes
HR.HR.T.721 M.12,50/
25 25 ch.Ecf.G.
Lesse
HR.T.720 M.15/25 17
ch.G.
Voyageurs
HR.T.737 M.13/18 18
ch.Ecf.G.
- HANNUT** **D-7**
Bruxellois, 21, Gd'Place
HR.T.8 M.10/15 8 ch.
Dessart, 42, r. Albert I
HR.T.180 4ch.
- HARRE** **E-8**
Vieil Hermitage, à Saint-
Antoine (3 km.)
HR.HR*T.27 M.25/30
34 ch.Ecf.G.
- HASSELT** **C-7**
Hoog Huis, 8, place de
l'Hôtel de Ville
HR.T.350 12 ch.
Schoofs, 53, place de la
Gare
HR.HR.T.188 M.12,50/
20 18 ch.Ecf.
Schreurs, 1, place Roi
Albert
HR.HR.T.356 M.10/20
15 ch.Ecf.
Trois Pistolets, Grand'-
Place
HR.HR*T.72 M.14/18.
14/25 30 ch.Ecf.
- HASTIERE** **E-6**
Ancienne Abbaye, route
de Blaimont, 3
HR.T.47. M.15/20
14 ch.G.
Château de la Montagne
HR.HR.T.185 V/Meuse
M.15/20 12 ch.Ecf.G.
■ **France**, 8, Grand'Place
HR.HR. T.90 M.15/30
18 ch.Ecf.G.
Gare, 109, r. de la Gare
HR.T.5 M.12,50/15,50
15 ch.Ecf.G.
Terminus, route de Blai-
mont
HR.HR.T.63 M.16/20.
15/18 15 ch.Ecf.G.
- HAUTRAGE** **E-4**
■ **Hostellerie du Gros
Chêne**
RR***T. Sirault 23.
- HAVELANGE** **E-7**
■ **Hostellerie de la Poste**,
4, rue de Dinant
HR.HR**T.90 M.15/30
14 ch.Ecf.G.
- HEINERSCHIED** **F-9**
Wagener
HR.T.3 M.10/16.12/18
18 ch.Ecf.G.
- HERBESTHAL** **D-9**
Bellevue, 58, rue Mi-
toyenne
HR.HR.T.262 10 ch.
Ecf.G.
■ **Herren**, 59, rue Mi-
toyenne
HR.HR**T.101 M.14/
20 et C. 30 ch.Ecf.G.
- HERBEUMONT** **G-7**
Bonne Espérance
HR.HR**T.435 V/Se-
mois M.27,50/35 25
ch.Ecf.G.
**Hostellerie au Prieuré de
Conques**
HR.T.422 M.20/25 10
ch.Ecf.G.
- HERENTHALS** **B-6**
Rose d'Or, 8, place de
la Gare
HR.T.111 10 ch.G.
- de Zalm**, 23, Gd'Place
HR.T.117 10 ch.
- HERMETON** **F-6**
Hermosa, 49, r. du Cen-
tenaire
HR.T.156 V/Meuse M.
15 12 ch.G.
- HERVE** **D-9**
Gaspard, 100, rue de la
Station
HR.T.167 M.12,50 8ch.
- HESPERANGE** **H-9**
Beauséjour
HR.HR**T.3655 V/val-
lée M.12/22 12 ch.
Ecf.G.
- HEYD-S/BOMAL** **E-8**
■ **Crêtes**
HR*T.92 M.10/20.
- HEYST-O.-D.-BERG** **B-6**
■ **Vieux Chaudron**
HR.HR*T.22 20 ch.G.
- HEYST-SUR-MER** **A-2**
Astoria et Lion d'Or,
160, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.106 V/mer
M.15/20 100 ch.
Ecf.G.
Bains, 199, Digue de
Mer
HR.HR.HR.T.510.70 V/
mer M.18 130 ch.
Ecf.
Britannia, Digue de Mer
HR.HR.T.157 V/mer 38
ch.Ecf.
Bruges et des Flandres,
167, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.513.73 V/
mer M.20 90 ch.Ecf.G
Marine, 2, place de la
Station
HR.HR.T.3 M.14/16.
15/18 40 ch.Ecf.
Nord, 12, place de la
Station
HR.T.52 18 ch.
Notre-Dame, 215, Digue
de Mer
HR.HR.T.104 V/mer M.
14.18 30 ch.Ecf.

- Phare**, 150, Digue de Mer
HR.HR.T.511.64 V/mer
M.15/25 100 ch.Ecf.
- Plage**, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.48 V/mer
100 ch.Ecf.
- Univers**, rue Cardinal
Mercier
HR.HR. T.185 M.15 70
ch.Ecf.
- HONNAY F-7**
Château de Honnay
HR.HR** T. Beauraing
118 V/panorama M.
27,50 15 ch.Ecf.G.
- HOOGSTRAETEN A-6**
de Zwaan, 239, Vrijheid
HR.T.86 M.12,50/17,50
16 ch.G.
- Swaenenhof**, 254, Vrij-
heid
HR.T.3 M.12,50.10 10
ch.G.
- HOSINGEN F-9**
Hippert
HR.T.4 M.15/18.14/17
12 ch.G.
- Schmitz**
HR.T.39 M.12/15 13
ch.Ecf.G.
- HOTTON E-8**
Paix, 120, rue de la
Vallée
HR.T.63 V/Ourthe M.
15/25 20 ch.G.
- Vallée**, 125, rue de la
Vallée
HR.HR.T.40 V/Ourthe
M.20/25 20 ch.Ecf.G.
- HOUFFALIZE F-9**
Les Bruyères, route de
Liège
HR.HR. T.11 V/Ourthe
M.25/30 50 ch.Ecf.G.
- Château des Chéras**, rte
de Liège, à Mont-lez-
Houffalize
HR.HR. T.28 M.18/20.
20/25 25 ch.Ecf.G.
- **Commerce**
HR.HR. T.15 M.15/25
32 ch.Ecf.G.
- Ermitage**, avenue de la
Gare
HR.HR. T.52 V/Ourthe
M.18/25 18 ch.Ecf.G.
- Liège**, 229, route de
Liège
HR.HR. T.41 M.15/20
20 ch.Ecf.G.
- Nuttons**, vallée Ourthe
HR.HR. V/Ourthe,
ch.Ecf.G.
- Ourthe**
HR*T.7 V/Ourthe M.16
12 ch.G.
- Postes et Luxembourg**,
111, pl. du Roi Albert
HR.HR.T.6 M.15/30 16
ch.Ecf.G.
- HOUYET F-7**
Gare
HR.T.11 35 ch. Ecf.G.
- Lesse**, 12, r. de la Gare
HR.HR. T.2 M.15/35
44 ch.Ecf.G.
- HUY D-7**
Aigle Noir, 10, quai
Dautrebande
HR.HR. T.64 M.17,50/
25 21 ch.Ecf.G.
- Edmond**, 11, rue Neuve
R*T.389 5 ch.Ecf.
- **Nord**, 1, pl. Z. Gramme
HR*T.59 M.10.
- Terminus**, 6, avenue
Albert I
HR.HR. T.73 M.12,50/
15 15 ch.Ecf.
- I**
- IZEL G-8**
Château
HR.HR.T.528 M.18/25
6 ch.Ecf.G.
- J**
- JODOIGNE D-6**
Kinon
HR. HR. T.98 M.11/
17,50.9/15 14 ch.
Ecf.G.
- JUMET E-5**
Philippot, 3, place de la
Gare
HR.T.510.84 M.12,50/
18,50 8 ch.
- K**
- KAUTENBACH F-9**
Buffet de la Gare
R*T.6 M.10/12.
- KEERBERGEN C-6**
Grand Veneur
HR.HR.HR* T. Haacht
222 V/sapinière M.
20/25 et C. 20 ch.
Ecf.G.
- Le Bois Fleuri**, route de
Keerbergen à Malines
HR* T. Rijmenam 9 M.
17.50/25 25 ch.Ecf.G.
- Les Lierres**
HR.HR. T.32 M.17,50.
15 30 ch.Ecf.G.
- Sans Souci**
HR.HR.T.84 C 8 ch.
Ecf.G.
- KNOCKE-LE-ZOUTE-
ALBERT-PLAGE A-2-3**
Astoria, 70, Digue de
Mer, à Albert-Plage
HR.HR.HR.T.619.57 V/
mer M.20 70 ch.Ecf.
- Bellevue et Comte de
Flandre**, pl. Albert I,
au Zoute
HR.HR.HR.T.27 44 ch.
Ecf.
- Brise**, 202, Digue de
Mer, au Zoute
HR.HR.HR.T.51 V/mer
M.25/35 100 ch.Ecf.
- **Britannique**, 7, av. Van
Bunnen
HR*T.376 M.10.
- Carlton**, Digue de Mer,
au Zoute
HR.HR.HR.T.621.34 V/
mer M.35/40.45/50
135 ch.Ecf.G.
- Cecil**, place van Bunnen,
à Knocke
HR.HR.HR.T.610.33 M.
25 60 ch.Ecf.

Central, 279, av. Lip-pens, à Knocke
HR.HR.T.6 160 ch.
Ecf.

Claridge's, 211, Digue de Mer, au Zoute
HR.HR.HR. T.614.74 V/
mer M.30/40.35/45
90 ch.Ecf.G.

Continental, place Van Bunnan, à Knocke
HR.HR.HR.T.11 100 ch.
Ecf.

France, 74, Alb. Strand, à Albert-Plage
HR.HR. T.612.56 V/mer
M.15.13 28 ch. Ecf.

Gallia, 205, Digue de Mer, au Zoute
HR.HR.HR.T.623.75 V/
mer M.30/35.35/40
60 ch.Ecf.

Globe, 201, Digue de Mer, au Zoute
HR.HR.HR.T.622.04 V/
mer M.30.35 85 ch.
Ecf.

Golf Hotel, 13, av. Elisabeth, au Zoute
HR.HR.HR.T.621.62 M.
25/30.25/35 60 ch.
Ecf.

Grand Hôtel du Zoute, au Zoute
HR.HR.HR.T.615.75 V/
mer 200 ch.Ecf.G.

Ibis, Kustlaan, au Zoute
HR.HR.T.623.60 M.20/
25 40 ch.Ecf.

The Links Hotel, avenue Elisabeth, au Zoute
HR.HR.HR.T.618.73 M.
30/35.35/45 77 ch.
Ecf.G.

Lion d'Or, 34, av. Lip-pens, à Knocke
HR.HR.T.69 40 ch.
Ecf.G.

Lorphèvre, 162, av. Lip-pens, à Knocke
R**T.621.65 M. 25
5 ch.Ecf.G.

Memlinc, pl. Albert I, au Zoute
HR.HR.HR.T.620.75 M.
35/40.45/50 70 ch.
Ecf.

Midland, Kustlaan, au Zoute
HR.HR.T.612.39 M. 25.
30 59 ch.Ecf.

Morel, 146, av. Lip-pens, à Knocke
RR** T.613.01 M.20/
25.

Normandy, av. Elisabeth, à Albert-Plage
HR.HR.HR.T.620.26 M.
25/30.30/35 40 ch.
Ecf.G.

Noordzee, 6, av. Lip-pens, à Knocke
HR. HR. T.173 40 ch.
Ecf.G.

Rubens, 92, Digue de Mer, à Albert-Plage
HR.HR.HR.T.621.43 V/
mer M.30.35 80 ch.
Ecf.

Sablon, av. Elisabeth, au Zoute
HR.HR.T.117 60 ch.G.

St. Georges Palace, Di-gue de Mer, au Zoute
HR.HR.HR.T.624.53 V/
mer M.35.45/55 60
ch.Ecf.G.

Savoy, Digue de Mer, au Zoute
HR.HR.HR.T.98 V/mer
90 ch.Ecf.

St. Andrews, av. Elisa-beth, au Zoute
HR.HR.T.501 55 ch.
Ecf.G.

L

LACUISINE G-7

Jacoby
HR**T.39 18 ch.G.

LAFORET G-6

Ardennais
HR.T.83 M.15.12 8 ch.
G.

LA GLEIZE E-9

Tchéous, route de Spa
HR.HR* T.60 ch.Ecf.G.

LA HULPE D-5

Hôtel des Sports
HR. T.53.62.11 M.12/
18 9 ch.

LA LOUVIERE E-5

Bristol, 2, rue G. Boël
HR.T.324 5 ch.

Excelsior, 39, rue Al-
bert I
HR.HR.T.1268 6 ch.
Ecf.

Liégeois, 22, rue Sylvain
Guyaux
HR.T.864 M.12,50
3 ch.Ecf.

LANAEKEN C-8

Baijot, à Tournebride
HR.HR. T.51 M.12,50/
17,50 14 ch.G.

LANKLAER B-8

Beauséjour, Vaarstraat
HR.HR.T.17 M.12,50/
15.12,50/16 23 ch.
Ecf.G.

LA PANNE B-1

La Bonne Auberge, 63,
Digue de Mer
RR* T.20 V/mer M.
16/22.

Carlton, 37, route de
Dunkerque
HR.HR.T.159 M.18/22
20 ch.Ecf.

Continental Osborne, 11,
route de Dunkerque
HR.HR.HR.T.210 V/mer
M.20/30 80 ch.Ecf.G.

Engelbert, 62, Digue de
Mer
RR*T.126 V/mer 20
ch.Ecf.

Goëlettes, 18, av. des
Chaloupes
HR.HR* M.10/20.

Marie-José, 63, Digue
de Mer
HR.HR.T.29 V/mer M.
15/20 40 ch.Ecf.

Parc, 30, av. Albert
Dumont
HR. HR* T.77 M.20/
22,50.18/20 53 ch.
Ecf.

- Plaza**, 89, av. de la Mer
HR.HR.T.17 M. 18/25
40 ch.Ecf.
- Poste**, 43, route de Dun-
kerque
HR.HR.T.78 M.18/20
16/18 40 ch.Ecf.
- Rôtisserie du Bon Vieux
Temps**, 110, Digue de
Mer
RR* T.29 V/mer M.
16/20.
- Royal**, avenue de la Mer
HR.HR.T.116 M.15/20.
14/16 45 ch.Ecf.
- Sablou**, 19, route de
Dunkerque
HR.HR.T.103 45 ch.
Ecf.
- Terlinck**, Digue de Mer
HR.HR.T.25 V/mer M.
22/25 65 ch.Ecf.G.
- LA ROCHE** F-8
- **Air Pur**, route Houffa-
lize
HR.HR.T.123 M.10/20.
- Ardennes**, 2, r. de Beau-
saint
HR.HR. M.25 50 ch.
Ecf.G.
- Bellevue**
HR.HR. T.87 M.15/20.
16/20 18 ch.Ecf.G.
- Châlet Hôtel**, route de
Marche
HR.HR. T.97 V/Ourthe
M.25/35 26 ch.Ecf.G.
- Les Merlettes**, route de
Hérou
HR.HR. T.59 V/Ourthe
M.20/25 25 ch.Ecf.G.
- Luxembourg**, 1, rue de
Chaumont
HR.HR.T.9 M.18/25 50
ch.Ecf.G.
- Nord**, 21, rue du Pont
HR.HR. T.25 V/Ourthe
M.25/30.18/20 32
ch.Ecf.G.
- Sud**, 17, r. de Beusaint
HR.HR.T.5 M.18/25 60
ch.Ecf.G.
- LAROCLETTE** G-10
- Grand Hôtel de la Poste**
HR.HR. T.7 M.15/18.
14/17 34 ch.Ecf.G.
- LAVACHERIE** F-8
- Sauvage**
HR. T.27 M.15/18 15
ch.G.
- LE COQ** B-2
- Astoria**, av. Léopold
HR.HR.HR.T.791.18 M.
20/25 75 ch.Ecf.G.
- **Atlanta**, Route Royale
HR.HR.HR** T.792.21
M.25/30.30 50 ch.
Ecf.G.
- Auberge des Rois**, Digue
de Mer
HR.HR.HR*T.790.88 V/
Mer M.25/35 et C.
60 ch.Ecf.G.
- Beau Rivage**, 24, Route
Royale
HR.HR.T.792.72 M. 18.
15 25 ch.Ecf
- Bellevue**, place Léopold
HR.HR.T.790.16 70 ch.
Ecf.
- Bristol**, avenue Léopold
HR.HR.T.791.41 M.18
30 ch.Ecf.
- Hostellerie du Cœur Vo-
lant**, av.de Normandie
RR**T.790.03 V/Du-
nes C.
- Clos Normand**
R* T.892.11 M.20/30
et C.
- Golf Hôtel**, 35, Route
Royale
HR.HR**T.791.36 M.
20/25 35 ch.Ecf.G.
- Grand Hôtel**, av. Léo-
pold
HR.HR.HR.T.792.12 M.
25/30 75 ch.Ecf.G.
- Grosvenor**, Route Royale
HR.HR.T. C. ch.
Ecf.G.
- Jolibois**, av. Jean d'Ar-
denne
HR.HR.T.791.29 24 ch.
Ecf.G.
- Littoral**, Digue de Mer
HR.HR.T.791.66 V/mer
44 ch.Ecf.G.
- Strand Hôtel**, Digue de
Mer
HR.HR.T.790.41 V/mer
M.25/35.20/25
16 ch.Ecf.
- LESSINES** D-4
- Paon d'Or**, 20, rue de
la Station
HR.T.86 M.16/25.12/
20 9 ch.
- LEUZE** D-3
- Couronne**, 8, place de
la Gare
HR.T.100 M.15/25.12/
15 12 ch.G.
- LIBRAMONT** G-8
- Duroy**, place de la Gare
HR.T.4 M.15/22,50 32
ch.Ecf.G.
- LIEGE** D-8
- d'Angleterre et Restau-
rant la Bécasse**, 2,
rue des Dominicains
HR.HR.HR.T.135.73 M.
20/25.25/35 60 ch.
Ecf.
- Boulevards**, 153, bd de
la Sauvenièrre
HR.HR. HR** T.174.17
M.25 29 ch.Ecf.
- Britannique**, 35, pl. de
la République Franç.
HR.HR.HR.T.148.20 60
ch.Ecf.
- Central**, 2, pl. de la Ré-
publique Française
HR.HR.T.101.01 20
ch.Ecf.
- Chemin de Fer**, 11, pl.
des Guillemins
HR.HR.HR.T. 149.38 M.
15/20 100 ch.Ecf.G.
- Dinant**, rues St-Gangul-
phe et St-Etienne
HR.HR. T.114.29 M.9/
17,50 21 ch.Ecf.
- Dounen**, 48, rue Souve-
rain Pont
RR**T.112.76 M.35/
50.

Au Gastronom, 7bis,
boulevard d'Avroy
RR**T.240.27 M.15/
25.

**Au Gourmet sans Chi-
qué**, 24, bd d'Avroy
R**T.103.25.

Moderne, 29, rue du
Pont d'Avroy
HR.HR.HR.T.168.50 M.
16/22.22 100 ch.Ecf.

Au Royal, 6, place de la
République Française
R**T.252.49.

Suède, 9, rue G. Cle-
menceau
HR.HR.HR.T.268.05 M.
30/35 60 ch.Ecf.

Trianon, 12, boulevard
de la Sauvenière
R**T.111.04 M.13/24.

Univers, 116, rue des
Guillemins
HR.HR.T.129.86 M.18/
25 56 ch.Ecf.

Vénitien, place de la Ré-
publique Française
RR*T.108.10 M.20/25
25 ch.Ecf.

LIERRE B-6

Commerce, 26, Gd'Place
HR.T.405.18 12 ch.G.

■**Terminus**, 9, pl. Léo-
pold I
HR*T.402.11 M.10.

LIGNEUVILLE E-9

Ardennes
HR.HR. T.3 M.25/30 .
20/30 30 ch.Ecf.G.

Moulin, Grand'Rue
HR.HR.HR** T.17 M.
35/40.40/45 27 ch.
Ecf.G.

LOKEREN B-4

Brasseurs, 46, rue de la
Gare
HR.T.146 M.15.12,50
15 ch.G.

LOMBARTZYDE B-1

Ma Campagne, 151, av.
de Lombardzijde
HR.HR.T.168 M.15/25.
15 20 ch.

LOO C-1

de l'Hôtel de Ville
HR.T.16 5 ch.G.

LORCE E-8

Vallée
HR.HR***T.26 V/Am-
blève M.25/35 10 ch.
Ecf.G.

LOUVAIN C-6

Cecil, 133, av. des Alliés
R*T.586 M.12/20.

Industrie, 7, place des
Martyrs
HR.HR.T.155 M.17,50.
15 10 ch.Ecf.

**Maison des Brasseurs et
Cosmopolite**, 1, pl. Foch
RR*T.314 M.15/25.15.

Majestic, 20, avenue des
Alliés
HR.HR. T.211 M.12.C
10 ch.Ecf.

LOUVEIGNE D-8

■**Relais Fleuri**, à Stinval
(2 km.)
HR.HR**T.42 M.25 12
ch.Ecf.G.

LOVERVAL E-5

Faisan Doré, rue du Cal-
vaire
R*T.167.46 M.15 et C
6 ch.G.

LUSTIN E-6

Bristol, place de la Gare
HR.HR.T.121 V/Meuse
M.15/20 25 ch.Ecf.G.

Midi, place de la Gare
HR.HR**T.44 V/Meuse
M.28.20 20 ch.Ecf.G.

LUXEMBOURG H-9

Alfa, place de la Gare
HR.HR.HR. T.58.58 M.
19/23 200 ch.Ecf.G.

Ancre d'Or, 21, pl. Guil-
laume
H.T.24.98 10 ch.

■**Van der Stuff**, rue des
Capucins
RR*T.30.06 M.12/18.

Brasseur, 47, bd Royal
HR.HR.HR. T.58.01 M.
30.35 100 ch.Ecf.

■**Buffet de la Gare Cen-
trale**

R*T.40.93 M.10/16.

Casino, 41, rue Notre-
Dame
RR*T.41.04 M.15/28.

Central Molitor, 28, av.
de la Liberté
HR.HR. T.34.07 M.12/
18 45 ch.Ecf.

Clesse, place de la Gare
HR.HR.HR.T.26.72 M.
15/22 70 ch.Ecf.G.

Continental, 86, Grand'-
Rue
HR.HR.HR.T.36.16 M.
14/22,50 75 ch.Ecf.

Cravat, 17, rue Notre-
Dame
RRR**T.26.96 M.15/
28 40 ch.Ecf.

Gaisser, 30, r. Beaumont
H.T.30.61 37 ch.Ecf.

Kons, place de la Gare
HR.HR.HR.T.58.75 M.
18/25 100 ch.Ecf.

Luxembourg, 18, rue de
l'Eau
HR.HR. T.32.30 M.12/
20 30 ch.Ecf.G.

Paris Palace, 39, avenue
de la Liberté
HR.HR.HR.T.48.23 M.
14/22 35 ch.Ecf.

Staar, 11, av. de la Gare
HR.HR.HR.T.39.35 M.
15/22 60 ch.Ecf.

M

MAESEYCK B-8

Chemin de Fer, 53, rue
du Bois
HR.T.59 M.14/17,50.
12,50/15 11 ch.G.

de Vrede, 12, Gd'Place
HR.T.103 M.15 7 ch.G.

**MACHTUM-
SUR-MOSELLE H-10**

Châlet de la Moselle
R**T. V/Moselle
M.C.

- MAISON GAICHEL G-9**
Beauséjour, route de Mersch
 HR.T.15 M.10/8 7 ch. G.
 ■ **de la Gaichel**
 R*T.4 M.12/25.
- MAISSIN F-7**
Central, 56, Grand'Rue
 HR.T.24 M.8/10 10 ch. G.
- MALINES B-5**
Astoria, 6, av. de l'Yser
 HR. T.628 M.13/20.C. 3 ch.
Carillon d'Argent, 64, rue Notre-Dame
 RR*T.1720 M.15/25.25 C.
Mercurius, 15, rue Conscience
 HR.HR.T.929 6 ch.Ecf.
Supra, 60, r. Conscience
 R*T.13.97 M.15/22,50 et C.
- MALMEDY E-9**
Belvédère, 5, rue de la Vaux
 HR.T.101 M.15/20 15 ch.G.
Bristol
 HR.HR. T.176 24 ch. Ecf.G.
Europe
 HR.HR. T.11 M.18/20 20 ch.Ecf.G.
Gare, 29, rue du Parc
 HR.HR.T.52 M.12/16 . 11/15 10 ch.Ecf.
Globe, 4, rue Devant l'Etang
 HR.HR. T.48 M.14/18. 12/14 12 ch.Ecf.
International, 1, place de Rome.
 HR.HR. T.97 M.10/25 18 ch.Ecf.G.
Jacob, 23, pl. Albert I
 HR.HR.T.194 M.18/20 20 ch.Ecf.
Saint-Esprit, 19, place de Rome
 HR. T.114 M.12,50/20 22 ch.Ecf.
- MANAGE D-5**
Voyageurs, 9, place de la Gare
 HR.T.107 M.12,50/18 9 ch.G.
- MARCHE E-7**
Alexandre, 36, rue Dupont
 HR.T.143 M.10/15 10 ch.G.
Cloche, rue de la Station
 HR.HR.T.179 M.12/30 13 ch.Ecf.G.
 ■ **Cygne**, 21, place aux Foires
 HR*T.136 M.12,50/20 10 ch.Ecf.
 ■ **Zuède**, Grand'Rue (pâtisserie) macarons.
- MARCHE-LES-DAMES D-7**
Hôtel de la Gare
 HR.T.140 12 ch.G.
- MAREDSOUS E-6**
Hostellerie de Maredsous
 HR.T.18 M.12/25 7 ch. G.
- MARIEMBOURG F-5**
Fagnes, 29, rue St-Louis
 HR.HR. T.16 M. 15/25 25 ch.Ecf.G.
- MARTELANGE G-8**
Croix d'Or
 HR. T.52 M.12,50/15 14 ch.G.
Maison Rouge
 HR*T.Pperlé 6 M.15/20 20 ch.Ecf.G.
- MEMBRE G-6**
Roches
 HR.HR*T.51 V/Semois M.20/30 20 ch.Ecf.G.
- MENIN C-2**
Canon, 128, rue d'Ypres
 HR.T.20 5 ch.G.
- MERSCH G-9**
Brandenburger, rue de la Gare
 HR.T.20 M.12/16 10 ch.G.
- Hennebour**, route d'Ansembourg (5 km.)
 HR.HR. T.116 V/vallée M.10/15 6 ch.Ecf.G.
- Sept Châteaux**, route d'Arlon
 HR.HR. T.93 M.10/18 22 ch.Ecf.G.
- METTET E-6**
Croix de Bourgogne, pl. de la Gare
 HR.T.42 4 ch.G.
- MIDDELKERKE B-1**
Astoria, 1, avenue de la Reine
 HR.HR.T.9 M.14/15 30 ch.Ecf.
La Cigogne, 81, avenue Léopold
 HR.T.203 M.16.12,50 40 ch.Ecf.
Continental et Littoral, 16, Digue de Mer
 HR.HR.HR.T.150 V/mer M.25 72 ch.Ecf.
Melrose, 36, av. Léopold
 HR. HR. T.35 M.16 35 ch.Ecf.
National, 75, rue de l'Eglise
 HR.T.153 M.13.12 20 ch.
Orchidées, 29, avenue Léopold
 HR.HR.T.70 M.16 24 ch.Ecf.
Plage, 60, Digue de Mer
 HR.HR.HR.T.95 V/mer M. 20.17,50 120 ch. Ecf.
 ■ **Select**, 119, av. Reine
 HR.HR.T.202 M.10/20.
Victoria, 40, av. Jean Cassel
 HR.HR.T.20 M.15 50 ch.Ecf.
- MODAVE E-7**
du Pont de Bonne
 HR.T.8 15 ch.G.
- MOLL B-7**
 ■ **Belle-Vue**, 4, pl. Baron Van Eetveld
 HR*T.87 M.12,50/ 17,50 15 ch.G.



Ce qu'ils en disent!

« La qualité du Champagne DOYEN, jointe au prix qu'il nous a été possible de le vendre, sont les raisons d'un succès mérité. »

Mais nous devons y joindre l'amiabilité de M. Henriot, le propriétaire de la marque, ainsi que notre sympathie pour Souhami, l'animateur de la vente. »

P. Hertault.



CHALET DE LA FORET



Les Vins de Mouton-Cadet « Sélection Rothschild » sont de grands vins rouges de Médoc garantis par Château Mouton-Rothschild et Château Mouton-d'Armailhacq.

La sélection et le traitement de ces vins sont faits par le Maître de Chais des Châteaux Mouton - Rothschild et Mouton-d'Armailhacq, suivant les méthodes séculaires qui ont fait la gloire de ces deux Grands Crus classés.



Mouton Cadet

SELECTION ROTHSCHILD

ETABLISSEMENTS **JEMS'S**

27, rue Laekenvelde
Bruxelles-Maritime
T. 26.55.28 et 25.08.75

S. P. R. L.

La bouteille française, année 1933, fr. belges 15,50
emballage et tous droits compris, franco gare Bruxelles.

Sans engagement

Progrès, 7, place de la Gare
HR.T.180 M.11,50/15.7,50/10 9 ch.G.

MONDORF H-10

France
HR.T.31 20 ch.G.

Grand Chef, avenue des Bains
HR.HR.HR.T.12 M.25/30 50 ch.Ecf.G.

Midi, avenue des Bains
HR.T.77 M.10/15 35 ch.G.

Palace
HR.HR.HR.T.82 100 ch.Ecf.G.

Sleck, av. des Bains
HR.HR.T.8 M.18/22 46 ch.Ecf.G.

Terminus-Golf, avenue des Bains
HR.HR.T.17 M.14/18 60 ch.Ecf.G.

■ **Welcome**, r. Daundorf
HR.T.139 M.10.

MONS E-4

De Vos, 7, rue de la Coupe
HR.HR.T.535 M.20/22,50 8 ch.Ecf.G.

Dupuis, 6, r. des Clercs
HR.HR.T.510 M.15/25 11 ch.Ecf.

Italie, 15, place Léopold
HR.HR.T.441 M.15/20 10 ch.Ecf.

Terminus, 13, place Léopold
HR.HR.T.1493 M.16/25 8 ch.Ecf.

MONTAIGU C-7

Cygne, pl. Albrechts
HR* T.69 M.22,50/30 16 ch.G.

Vieille Barrière, rue de la Gare
HR.HR***T.68 M.40 8 ch.Ecf.G.

MORESNET-CHAPELLE D-9

Couvent, 287, rue de l'Hospice
HR.T.17 M.10/15.10/12 7 ch.G.

MORLANWELZ E-5

Beauséjour, 5, place du Préau
HR.HR.T.208 17 ch.G.

Mairesse, 77, chaussée de Mariemont
RR**T.196 M.20 et C.

MORTEHAN G-7

Schlösser, 9, rue de l'Eglise
HR.HR.T.316 M.18/30 8 ch.Ecf.G.

MOUSCRON D-2

Grand Hôtel, 20, place de la Gare
HR.HR.T.622 M.12,50/18 10 ch.Ecf.

MULLERTHAL G-10

Central
HR.HR.T.8 V/vallée M.12/18.12/20 20 ch.Ecf.G.

■ **Müllerthal**
HR.HR.T.4 V/Vallée M.18/22.16/20 25 ch.Ecf.G.

N

NADRIN F-8

Hérou, 47, Grand'Rue
HR.T.544 M.18/22 30 ch.Ecf.G.

Les Ondes
HR.HR.T.511 M.18/23 17 ch.Ecf.G.

Point de Vue
HR.T.512 M.16/20.14/16 15 ch.G.

Au Belvédère, Rocher du Hérou
HR.HR.T.523 M.14/20.14/18 14 ch.Ecf.G.

NAMECHE E-7

Verandah, 6, r. de Liège (à 500 m.)
HR.T.178 10 ch.G.

NAMUR E-6

Bérotte, 8, avenue de la Gare
R*T.450 M.11,50/25.

Château de Namur, Citadelle
HR.HR.HR**T.2546 V/Meuse M.35/40 30 ch.Ecf.G.

Couronne, 6, place de la Gare
HR.HR.T.12 M.17,50/22,50 25 ch.Ecf.

Flandre, 14, place de la Gare
HR.HR.HR**T.179 M.25 45 ch.Ecf.

Harscamp, 4, Marché-aux-Arbres
HR.HR.HR.T.96 M.25 150 ch.Ecf.G.

Normandy, 71, rue des Carmes
RR**T.134 M.16/25.

Porte de Fer, 4, avenue de la Gare
H.T.264 13 ch.Ecf.

Rome, 22, avenue de la Gare
HRHR.T.360 M.12,50/15 12 ch.Ecf.

Saint-Aubain, place St-Aubain
HR.HR.T.206 M.18 20 ch.Ecf.G.

■ **Seresia (Pâtisserie)**, 29, rue Marchovelette
T.25.73.

Victoria, 11, avenue de la Gare
HR.HR.T.34 M.15/25 30 ch.Ecf.

NASSOGNE F-7

Bourgeois, 142, rue de Masbourg
HR.T.644 M.18/15 14 ch.G.

Val-Bois, 209, r. Marche
HR.HR.T.648 V/campagne M.18/25 15 ch.Ecf.G.

NEERPELT B-8

Bierkens, 59, rue de la Gare
HR.T.78 M.12.10 10 ch.G.

NEUFCHATEAU G-8

Luxembourg, 8, rue St-Roch
HR.HR.T.39 M.12,50/
20 25 ch.Ecf.G.

Terminus, rue St-Roch
HR.T.192 M.10/13 12
ch.Ecf.G.

NIEUPOORT B-1

Fryns, 13, rue du Port
HR. HR. T.43 M.16.18
15 ch.G.

Grand Hôtel, Digue de
Mer
HR.HR.HR.T.204 V/mer
80 ch.Ecf.

Normandy, 58, av. Al-
bert I
HR.HR.T.151 M.16/18
20 ch.Ecf.

Plage, avenue Albert I
HR.HR.T.109 24 ch.

Vieille Flandre, Digue de
Mer
RRR* 9 ch.Ecf.

NINOYE C-4

Etoile, 59, pl. de la Gare
HR.T.19 7 ch.

NISMES F-6

Grand Hôtel
HR.T.5 M.15 24 ch.
Ecf.G.

Parc, 1, Grand'Rue
H R. H R. T. 95 M. 10/
13,50.13,50/15 6 ch.
Ecf.G.

NISRAMONT F-8

des Rochers du Hérou
HR. T. Laroche 431 M.
14/20.13/16 17 ch.
17 ch.Ecf.G.

NIVELLES D-5

France, 180, rue de Na-
mur
HR. T.2 M.10/15 10
ch.G.

Union, 39, Grand'Place
R*T.42.

**OOSTDUINKERKE B-1**

Grand Hôtel, Digue de
Mer
HR.HR.T.19 V/mer M.
12,50/16 55 ch.G.

Ermitage
HR.HR.T.162 V/dunes
M.16/20.16 33 ch.
Ecf.G.

Gauquié, 13, Rte Royale
HR.HR.T.41 M.15/18 .
13/15 85 ch.Ecf.G.

Gillardin, Digue de Mer
HR.HR* T.141 V/Mer
M.20/25 et C. 10 ch.
Ecf.G.

■ **Relais de St-André**, rte
de Coxyde (1 km.)
RR*T.150 V/dunes M.
20 12 ch.Ecf.G.

ORROIR C-3

Balmoral, Mont de l'En-
clus.
HR.HR.T.198 M.12.10
16 ch.Ecf.G.

OSTENDE B-2

Atlanta, 14, pl. d'Armes
R*T.584 M.15/18 35
ch.Ecf.G.

■ **A la Renommée** (Silver
Grill), 49, rue Longue
RRR**T.355 M.35/50
et C.

Couronne, 14, av. Vin-
dictive
HR.HR.T.42 V/port 80
ch.Ecf.

Dauphins, 40, Digue de
Mer
HR.HR.HR.T.566 V/mer
M.28/31 30 ch.Ecf.

France, 72, rue du Roi
HR.HR.T.1080 M.18 50
ch.Ecf.

Grand Hôtel, 54, Digue
de Mer
HR.HR.HR.T.31 V/mer
M.28/35.30/35
100 ch.Ecf.

Impérial, 72, boulevard
van Iseghem
H.T.1585 71 ch.Ecf.

Kursaal, 201, Digue de
Mer, à Mariakerke
HR.HR.T.1518 V/mer
M.15 45 ch.Ecf.

Kursaal et Beau Site, 39,
Promenade Albert I
HR.HR.T.95 V/mer M.
28.30 55 ch.Ecf.

La Bonne Auberge, 13,
place d'Armes
RR**T.11.97 M.15/25.
C 10 ch.Ecf.

Lindbergh, 58, r. du Roi
HR.HR.T.1112 M.18,50
25 ch.Ecf.

Littoral Palace, Digue de
Mer
HR.HR.HR*T.716.65 V/
Mer M.30 et C.
120 ch.Ecf.G.

Majestic-Palace, 38, Pro-
menade Albert I
HR.HR.HR.T.76 V/mer
M.30.35 125 ch.Ecf.

Métropole, 32, rue de
l'Eglise
HR.HR.T.1887 M.17.20
75 ch.Ecf.G.

Meyus, 141, rue Chris-
tine
R*T.11.70 M.10/15
19 ch.Ecf.

Monopole, 200, Digue
de Mer, à Mariakerke
HR.HR.T.716 V/mer M.
15/20 70 ch.Ecf.

Océan, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.135 V/mer
M.40 140 ch.Ecf.

Osborne, 30, Digue de
Mer
HR.HR.HR*T.468 V/mer
M.35 125 ch.Ecf.

Pacific, 11, rue de la
Cour
HR.HR.T.1728 M.18 60
ch.Ecf.

Palais des Thermes, Di-
gue de Mer
HR.HR.HR.T.316 V/mer
M.35 200 ch.Ecf.

Parc, 4, pl. Marie-Jose
HR.HR.T.419 M.20.15
60 ch.Ecf.

Paris, 30, Promenade Al-
bert I
HR.HR.T.1189 V/mer
M.16/17,50 26 ch.
Ecf.

Plage, 65, Digue de Mer
HR. HR. T.152 V/
mer M.45.50 200 ch.
Ecf.

Plaza, 209, Digue de
Mer, à Mariakerke
HR.HR. T.16.32 V/mer
112 ch.Ecf.

Providence Régina, 23,
rue des Flandres
HR. HR. T.1053 M.25
157 ch.Ecf.

Renommée, 61, Prome-
nade Albert I
RR**T.395 V/mer M.
35.50.

Savoy, 24, av. Léopold
HR.HR.T.143 M.20/25
35 ch.Ecf.

Splendid, 67, Prince Al-
bert I^{er}
HR.HR.HR.T.13 V/mer
M.35.40 200 ch.Ecf.

Terminus Maritime, Gare
Maritime
HR.HR.T.27 V/port M.
15/22 29 ch.Ecf.

Wellington, Promenade
Albert I
HR.HR.HR.T.431 V/mer
M.30/35 175 ch.Ecf.

OTTIGNIES D-6
Duchêne, Gare
HR*T.35 G.

OVERMEIRE B-4
Welcome, Donckstraat
HR.HR.T.64 V/lac M.
25/35 4 ch.Ecf.G.

P

PAYENNE-HOUYET F-7
Auberge du Grand Virage
R**T.64 V/vallée M.
20.15 9 ch.Ecf.G.

PEPINSTER D-9
Bellevue, av. de la Gare
HR.HR.T.602.53 M. 14/
18.15/20 12 ch.Ecf.

Central, 51, rue Neuve
HR.HR.T.602.29 M.16/
20 14 ch.Ecf.

PERUWELZ D-3
Avenir, 55, place de la
Gare
HR.HR.T.110 10 ch.Ecf.

Europe, 46, rue Astrid
R*T.32 M.14/20.12/16
5 ch.

■ **Le Grand-Logis**,
11, Grand'Place, Bon-
secours
HR. HR** T.5 M.16/
27,50.15 30 ch.Ecf.G.

Moderne, 10, rue Saint-
Amand, à Bonsecours
HR.HR.T.405 M.10/15
10 ch.Ecf.G.

Normandy, 6, rue des
Sapins, à Bonsecours
R*T.322 M.15/20 8 ch.
Ecf.

PETANGE H-9
Château, 12, route de
Luxembourg
HR.HR** T.70.25 M.
15/20 12 ch.Ecf.G.

POPERINGHE C-1
Skindles, 43, Gasthuis-
straat
HR.HR. T.24 M.15/18
25 ch.Ecf.G.

PROFONDEVILLE E-6
Belle-Vue, avenue Génér-
al Garcia
HR.HR.T.52 15 ch.Ecf.
G.

Mosan
HR.HR.T.189 V/parc 15
ch.G.

R

RANCE F-5
Fagnes, 94, Grand'Rue
HR.T.57 M.12,50/20 .
10/17,50 15 ch.Ecf.
G.

REDANGE-S/ATTERT G-9
Arens
HR.HR* T.12 V/vallée
M.16/22,50 12 ch.G.

REICHLANGE G-9
Weiss
HR.HR.T.27 M.18 7 ch.
Ecf.G.

REISDORF G-10
Hôtel de la Sûre
HR.T.7 V/Sûre M.10/14
20 ch.G.

REMICH H-10
Ardennes
HR.T.69 8 ch.G.
Bellevue
HR.HR.T.5 M.16/20 25
ch.G.

REMOUCHAMPS D-8
■ **Belvédère et de l'Am-
blève**, 4, route de Spa
HR.HR. T.158 V/Am-
blève M.18/24 . 14/
24 18 ch.Ecf.G.

Centre, 1, r. du Centre
HR.HR. T.77 M.15/25
24 ch.G.

Chaudière, à Nonceveux
HR.HR. T.163 V/Am-
blève M.15/25 40 ch.
G.

Grotte
HR.HR. T.30 M.15/25
26 ch.Ecf.G.

**Royal Hôtel des Etran-
gers**
HR.HR**T.6 V/Ambè-
ve M.25 et C. 30 ch.
Ecf.G.

RENAIX D-3
Lejeune, 7, place de la
Gare
HR.HR.T.56 18 ch.

Julien Lison, 1, r. Char-
les Vandendooren
R**T.390.

■ **Lison** (Ve Ide), Cour
Royale
HR.HR**T.50 M.17/
27.17 20 ch.Ecf.G.

RENDEUX E-8
Hôtel des Bains, « le Pa-colet »
 HR.HR**T.55 18 ch. Ecf.G.
Touristes
 HR.T.35 M.15.12 25 ch. Ecf.G.

RESTEIGNE F-7
Lesse
 HR.HR.T.29 15 ch.Ecf.G.

RIJMENAM C-6
Bonten Os., Gd'Place
 HR**T.39 M.C.

ROBERTVILLE E-9
Centre
 HR.HR. T. Elsenborn 90 M.20.15 10 ch.Ecf.G.
Lac
 HR.HR.T.35 V/lac M.15/25 20 ch.Ecf.G.
Warche
 HR.HR. M.10/20.

ROCHFERT F-7
Anvers, 33, rue de Be-hogne
 HR.HR**T.1080 M.15 8 ch.Ecf.G.
Bellevue, 21, place Roi Albert
 HR.T.1127 M.12,50/16 8 ch.Ecf.G.
Biron, 106, r. Jacquet
 HR.HR.HR. T.1060 M.20/30 65 ch.Ecf.G.
Central, place Roi Albert
 HR.HR. T.1044 M.13/15.15/18 10 ch. Ecf. G.
Centre, place Roi Albert
 HR.HR.HR**T.1041 M.20/25 45 ch.Ecf.G.
Etoile, 12, pl. Roi Albert
 HR.HR.T.1013 M.20/35 40 ch.Ecf.G.
Moderne, 2, rue de la Sauvenièrre
 HR.HR.HR. T.1022 M.20/25 80 ch.Ecf.G.

Poste, 25, rue de Be-hogne
 HR.HR.T.1116 M.12,50 22,50 11 ch.Ecf.G.

ROCHEHAUT G-7

Moderne
 HR.T.520 V/Semois M.15/25 12 ch.G.

ROULERS C-2

Bourgogne, 26, r. Henri Conscience
 HR.T.59 M.12/16.8 14 ch.G.

Java, 16, rue d'Est
 HR.T.7 M.10/12 12 ch. G.

Steen, 49, r. Conscience
 HR.T.48 M.14 et C 8 ch.G.

RUMELANGE H-9

Métropole, Grand'Place
 R**T. M.C.

S

SAINT-GHISLAIN E-4

Gare, 7, rue Elisabeth
 HR.T.14.16 M.10/12,50 10 ch.

SAINT-HUBERT F-8

Ardennes, 1, rue de la Fontaine
 HR.HR.T.107 M.15/20 20 ch.Ecf.G.

Grand Cerf, 57, avenue N. Martin
 HR.HR**T.100 M.16/25.15/25 17 ch.Ecf. G.

Luxembourg, 7, place du Marché
 HR.HR.T.33 22 ch.Ecf. G.

Val de Poix (Hostellerie), à Val de Poix
 HR.HR.HR.T. V/forêt. ch.Ecf.G.

Voyageurs
 HR.T.44 9 ch.G.

SAINT-IDESBALDE B-1

Dunes, 86, Digue de Mer
 HR.HR.T.21 V/mer M.17/20.16/19 32 ch. Ecf.G.

Excelsior, ch. de Saint-Idelsbad
 HR.HR.T.9 V/dunes M.17,50/25 28 ch. Ecf.G.

SAINT-NICOLAS B-5

Aigle, 8, pl. Notre-Dame
 R*T.126 M.15 8 ch.G.

Arcades, 9, place de la Gare
 HR.HR.T.51 M.12,50/17,50 8 ch.Ecf.

Canterbury, 23, place Notre-Dame
 HR.HR.

Flandres, 5, place de la Gare
 HR.HR*T.112 M.15/20 C 14 ch.Ecf.G.

Miroir, Grand'Place
 HR.HR*T.122 M.16/20 C. 34 ch.Ecf.

SAINT-TROND C-7

Cloche, 11, Gd'Place
 HR*T.285 M.12,50/15.10/15 7 ch.Ecf.

Henri IV, 33, avenue Prince Albert
 R*T.194.

Saint François, 59, place de la Gare
 HR. T.474 M.12,50/15 12 ch.G.

SAINT-VITH E-9

Genten, 42, Grand'Rue
 HR.HR.T.5 M.15/18 10 ch.Ecf.G.

SAINTE-CECILE G-7

Lorraine
 HR*T.6 16 ch.G.

SAINTE-MARIABURG A-5

La Chapelle, 58, Boschkappellei
 HR.HR.T.421.03 M.15 25 ch.Ecf.G.

SCHOOTEN B-5

Nieuw Schotenhof, à Schotendorf (2 km.)
 HR.HR.T.145.02 45 ch. G.

SICHEM-lez-MONTAIGU**C-7**■ **Château d'Orange-Nassau**HR.HR.*T.110
M.10/20.**SIMMERSCHMELZ** **G-9**■ **Simmerchmelz**R**T.5 V/Vallée M.13/
25 5 ch.G.**SIVRY** **F-5**■ **Saint-Aubain**, 2, rue Godart

HR.T.11 11 ch.G.

SOIGNIES **D-4**■ **Moderne**, 73, rue de la StationR**T.44 M.16/18.16.
C. 7ch.Ecf.**SOTTEGEM** **C-4**■ **Petit Bruxelles**, 6, place de la Gare
HR.T.40 4 ch.**SPA** **D-9**■ **Annette et Lubin**HR.HR.HR.T.86 V/Val-
lée M.25 85 ch.Ecf.G.■ **Astoria**, 23 avenue Reine AstridHR.HR.T.94 M.16/20.
20 20 ch.Ecf.■ **Astrid**, 91, avenue de la SauvenièreHR.HR.T.10 V/parc M.
18/25 18 ch.Ecf.G.■ **Bains**, 27, place RoyaleHR.HR.HR. T.160 150
ch.Ecf.G.■ **Balmoral**, 1, avenue Léopold IIHR.HR.HR.T.89 V/Val-
lée M.35 120 ch.Ecf.
G.■ **Bellevue et Flandre**, 21, avenue Reine AstridHR.HR.T.181 M.25.25/
30 50 ch.Ecf.■ **Britannique**, 13, rue de la SauvenièreHR.HR.HR.T.27 V/parc
M. 35 150 ch.Ecf.G.■ **Cardinal**, 17, pl. Royale
HR.HR.HR.T.64 M.18/
25 40 ch.Ecf.■ **Centre**, 27, a. Marteau
HR.HR.T.224 M.10.■ **Charmille à Tiège**
(5 km.)HR.HR.HR.*T.113 M.
27,50/32,50 40 ch.
Ecf.G.■ **Château des Thermes**,
33, bd des AnglaisHR. HR. HR. T.116 V/
parc M.25/30 Ecf.G.■ **Colonies**, 53, av. Reine
Astrid

HR.HR.T.209 23 ch.Ecf.

■ **Cosmopolite**, 9, rue de
la GareHR.HR.T.143 23 ch.Ecf.
G.■ **Etrangers**, 40,r.Marché
HR.HR.T.576 M.10/20.■ **Golf Hôtel**, avenue Léopold IIHR. HR. HR. T.120 V/
vallée M.28/35.35 55
ch.Ecf.G.■ **Laeken**, 1, rue LéopoldHR. HR. HR. T.87 M.
25.30 120 ch.Ecf.G.■ **Louvre**, 5, place Pierre
le GrandHR.HR.T.66 M.15 20
ch.Ecf.■ **Palmiers**, 37, rue du
Waux-HallHR.HR. T.159 M.20.
18 40 ch.Ecf.■ **Pont de Belleheid**

HR.HR.T.90 M.20.

■ **Rosette**, 61, av. Reine
AstridHR.HR.*T.92 M.25/35.
30 35 ch.Ecf.G.■ **Royal**, 1, rue Général
BertrandHR.HR.T.282 12 ch.
Ecf.■ **Sapinière**, à Sart (7 km.)HR.HR.T.12 V/vallée M.
20 45 ch.Ecf.G.■ **Sart**

HR.HR.T.65 M.20.

■ **Spa**, 37, rue XhrouetHR.HR. T.41 M.25 50
ch.Ecf.G.**STAVELOT** **E-9**■ **Luxembourg**, 12, rue
NeuveHR.HR.T.1 M.11/12,50
11 ch.Ecf.■ **Mignon**

HR.HR.T.41 M.10/20.

■ **Orange**, 8, rue du SpaHR.HR.*T.5 M.18/25
30 ch.Ecf.GG.■ **Perron**, 15, Grand'PlaceHR.HR.T.127 M.15/25.
12,50/25 18 ch.Ecf.
G.**SUTENDAEL** **C-8**■ **de Klok**HR.T.158 M.15.13 18
ch.Ecf.G.**T****TAMINES** **E-6**■ **Station**, 5, rue de l'In-
dustrieHR.T.118 M. 12,50/17
7 ch.**TELLIN** **F-7**■ **Moderne**, rue des JuifsHR.HR.T.433 M.12,50/
15 19 ch.Ecf.G.**TEMPOUX** **E-6**■ **Denet**, 58, chaussée de
WaterlooHR.HR*** T.65 M.
18,50/35 16 ch.Ecf.
G.**TERMONDE** **B-4**■ **Nova**, 42, Marché-au-
Lin.

R*T.181 4 ch.

TERVUEREN **C-5**■ **Auberge Alsacienne**, ch.
de Bruxelles, 243.RR***T.51.62.91 V/
forêt 12 ch.Ecf.G.

Beausoleil, 6, av. Elisabeth
HR.HR.HR. T.51.64.51
V/campagne, Bassin
natation M.18/30.30
22 ch.Ecf.G.

Château de Tervueren,
parc de Tervueren
HR.HR.T.51.60.11 M.
25/35 30 ch.Ecf.G.

La Vignette, 2, chaussée
de Louvain
HR.HR*T.51.60.56 M.
18/25 22 ch.Ecf.G.

Moderne, Broekstraat
HR.HR.T.51.65.75 6 ch.
Ecf.

Musée et Bellevue, 6,
chaussée de Louvain
HR.HR. T.51.61.06 14
ch.Ecf.G.

Quatre-Bras, aux Qua-
tre-Bras
R**T.33.08.01.

THEUX D-9

Caro, 110, rue de Ho-
vemont
HR. HR. T.611.66 M.
12,50 15 ch.Ecf.G.

THIELT C-3

Avenir, 128, place de
la Gare
HR.T.52 M.11.7 5 ch.G.

Boucherie, 221, place de
la Gare
HR.T.196 M.11.10 6 ch.

THOUROUT B-2

Universel, 11, rue de la
Gare
HR.T.30 6ch.G.

THUIN E-5

Casino, 37, Grand'Rue
HR.HR.T.55 20 ch.Ecf.

Régina, 2, place du Cha-
pitre
HR.HR.T.120 M.12/15
4 ch.Ecf.G.

TILFF D-8

■**Casino**, 13, place Roi
Albert
HR.HR***T.810.15 V/
Ourthe M.28/40 20
ch.Ecf.G.

Cheval Blanc, 3, avenue
Alfred Laboulle
HR.HR.T.811.68 M.11/
18.9/14 14 ch.Ecf.G.

Sainval, route d'Angleur
HR. HR. T.810.24 V/
parc M.15/20.18/25
12 ch.G.

TIRLEMONT C-6

■**Nouveau Monde**,
7, place de la Gare
HR.HR**T.20 M.20/30.
C 15 ch.

TOURNAI D-3

Bavaro-Belge, 69, Grd'-
Place
R*T.105.77 M.12,50/
17,50.

■**Bellevue**, pl. Crombez
HR.HR.T.100.95 M.10.

Cathédrale, 1, place des
Acacias
HR.HR.T.104.77 M.20/
25 18 ch.Ecf.

■**Childeric's Hotel**,
25, rue de l'Athénée
HR. HR. T.102.60 M.
12,50/15 20 ch.Ecf.

Lion, à Mont-St-Aubert
HR.HR.T.102.14 V/val-
lée M.14/24.C 30 ch.
Ecf.G.

TRANSINNE F-7

La Barrière, les Baraques
(1 km.)
HR. T.Libin 37 M.14/
17.50.10 11 ch.
Ecf.G.

TROIS-PONTS E-9

Beau Site, 37, rue des
Villas
HR.HR.T.90 V/Vallée
M. 20/25.20/22 22
ch.Ecf.G.

Bourgogne, 11, rue Le-
jeune
HR.HR.T.124 V/parc M.
16/20 26 ch.Ecf.G.

Crismer, 7, place du
Marché
HR.T.5 M.15,50/21 30
ch.Ecf.G.

Salm, 1, rue du Marché
HR. T.44 M.14/16.15/
8 18 ch.Ecf.G.

TURNHOUT A-6

Grand Monarque, 2, pl.
de la Gare
HR.HR.T.176 M.11/15.
12,50 19 ch.Ecf.G.

La Porte d'Or, 35, Gd'-
Place
HR.T.754 M.10/15 8
ch.G.

Tea Room, 38, Gd'Place
R*T.537 M.12,50/15
6 ch.Ecf.

Terminus, 30, Gd'Place
R*T.511 M.10/15 9 ch.
Ecf.G.

V

VERVIERS D-9

Cosmopolite, 43, rue
Jardon
HR. HR. T.109.72 M.
17,50/20 15 ch.Ecf.

Edmond, 19, rue Jardon
R*T.133.69 C.

Grand Hôtel, 145, rue
du Palais
HR.HR.HR.T.133.20 M.
15/25 et C. 40 40 ch.
Ecf.

■**Nicolas**, r. du Collège
RR** T.102.52 M.
17/20.

Phare, 20, rue de la
Concorde
HR.HR.T.126.20 8 ch.
Ecf.

Saint-Jean, place Verte
HR.HR.T.110.19 M.14/
18 25 ch.Ecf.

VIANDEN G-10

Etrangers, rue de la Gare
HR.HR.T.11 M.10/18
14 ch.Ecf.G.

Gare, rue de la Gare
HR.HR. T.21 M.12/15
45 ch.Ecf.G.

Heintz, Grand'Rue
HR.HR**T.43 M.12/17
25 ch.Ecf.G.

■ **Klopp**, rue de la Gare
HR.HR**T.10 M.15/20
22 ch.Ecf.G.

Victor Hugo
HR.HR. T.53 M.10/14.
12/15 10 ch.Ecf.G.

VIELSALM E-9

Bellevue
HR.HR. T.59 V/vallée
M.15/20 19 ch.Ecf.G.

Family, 33, pl. du Mar-
ché
R**T.191 M.12,50/14.
14/16 6 ch.Ecf.

VILLE-POMMERËUL E-4

Relais
HR.HR**T.225 M.20/
25 10 ch.Ecf.

VILLERS-dev.-ORVAL H-7

Ange Gardien
HR.HR. V/Forêt 17 ch.
G.

d'Orval
HR. V/lac et forêt 8 ch.
G.

VILLERS-LA-VILLE D-5

Ruines
HR.HR.T.10 M.12,50/
17,50 25 ch.Ecf.G.

VILLERS-S/LESSE F-7

Beau Séjour
HR.T.815 M.12,50/18.
10/15 12 ch.G.

VILVORDE C-5

Coomans, 1, av. J.-B.
Nowe
HR.HR. T.51.04.72 M.
12,50.12 7 ch.

J. Hertens, 8, allée de
Schaerbeek
HR. 10 ch.

VIRELLES F-5

■ **Lac**, rue du Lac
R** T.72 V/lac M.
12,50/22.C 5 ch.G.

Madeleine et Edgard
R*T.71 V/vallée.

Plage
R**T.266 V/lac 10 ch.
G.

VIRTON H-8

Lebrun, 31, rue du Doc-
teur Jeanty
HR.T.57 M.13/15.12/
14 7 ch.G.

Renommée, 8, Gd'Rue
HR. T.54 M.12/15.10/
12 10 ch.

WISE D-8

Pont, 12, av. du Pont
HR.HR.T.915.41 M.15/
25 19 ch.Ecf.G.

Touristes, 16, avenue du
Pont
HR. HR. T.915.20 M.
12,50/20 12 ch.G.

VONECHE F-7

Bellevue
HR.T.177 M.10/12 12
ch.G.

VRESSE G-6

■ **A la Glycine**, Gd'Rue
HR.HR*T.11 24 ch.
Ecf.G.

Hostellerie de la Semois,
37, Grand'Rue
HR.HR* T.33 M.25/40
30 ch.Ecf.G.

W

WAEREGHEM C-3

Flandres, 6, Gd'Place
HR.T.55 3 ch.G.

Parc, place de la Gare
HR.T.50 6 ch.G.

WALCOURT E-5

Aigle, place de l'Hôtel
de Ville
HR.T.139 M.10.7,50 10
ch.G.

WASSERBILLIG G-10

Zimmer, Grand'Rue
HR.HR. T.18 M.10/12
25 ch.Ecf.G.

WATERLOO D-5

Au Chat Boiteux, 52,
chauss. de Tervueren
R*T.52.73.75 C.

Monuments, 135, rue
du Lion (Butte du
Lion)
HR. T.54.21.16 M.10/
15 4 ch.G.

Paix, 80, rue du Lion
(Butte du Lion)
HR.T.54.25.14 M.10/
15 5 ch.G.

WAULSORT F-6

Bellerive, 7, rue de la
Meuse.
HR.HR. T.93 V/Meuse
M.20/30 10 ch.Ecf.G.

Belle-Vue, 22, rue de la
Meuse
HR.HR.T.1 M.25/30 40
ch.Ecf.G.

Grand Hôtel, 14, rue de
la Meuse
HR.HR* T.22 V/Meuse
M.25/35 50 ch.Ecf.G.

Meuse, 6, route de la
Meuse.
HR.HR* T.38 V/Meuse
M.18/25.20/30 40
ch.Ecf.G.

Moderne, 12, rue de la
Meuse
HR.HR. T.34 V/Meuse
M.25/30 40 ch.Ecf.G.

■ **Pergola**, 10, rue de la
Meuse
HR.HR.T.96 V/Meuse
M.20/30.20/25 21
ch.Ecf.G.

WAVRE D-6

Les Etangs, à Bierges
RR** T.378 V/étang
M.35.

■ **Théâtre**, pl. de l'Hôtel
de Ville
R** T.43 M.13,50/11
et C.

WEILERBACH G-10

Schumaker
HR.T.133 V/Sûre 10 ch.
Ecf.G.

WELLIN F-7

Ardennes
HR.HR. T.32 M.14/20
17 ch.Ecf.G.

Univers, Grand'Place
HR.HR.T.16 M.16/20
16 ch.Ecf.G.

WENDUYNE A-2

Bellevue, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.411.96 V/
mer M.20 100 ch.Ecf.

Boulevards, 1, rue de
l'Eglise
HR.HR.T.410.47 M. 15.
13 22 ch.Ecf.G.

Grand Hôtel, Digue de
Mer
HR.HR.HR.T.411.20 V/
mer M.20.22 147 ch.
Ecf.G.

Pauwels, 16, Digue de
Mer
HR.HR.HR.T.410.50 V/
mer M.20 150 ch.Ecf.

Savoy, 21, av. de Smet
de Nayer
HR.HR.T.417.93 M.15/
20.14/18 50 ch.
Ecf.G.

Wellington, 7, avenue
de Smet de Nayer
HR.HR.T.412.48 M. 18/
25 45 ch.Ecf.G.

WEPION E-6

Chez le Père Courtin,
14, ch. de Dinant
RR***T.964 V/Meuse
M.35 et C.

Meuse, 147, chaussée de
Dinant
R*T.545 M.15/25 14
ch.G.

Pairibonnier, 148, chaus-
sée de Dinant
HR.HR.T.807 14 ch.G.

Petite Marmite, 30a,
chaussée de Dinant
RR***T.15.60 V/Meu-
se M.35 et C 5 ch.
Ecf.G.

WERVICQ C-2

Châpitre, Ooievaarstraat
R*T.297.

WESTENDE B-1

Bellevue, Digue de Mer
HR.HR.HR.T.84 V/mer,
dunes M.25.30 150
ch.Ecf.G.

Bristol, 175, av. Henri
Jaspar
R*T.157 M.15/20.

Massaux, 42bis, av. des
Chardons
HR.HR*T.88 V/mer M.
15.13 30 ch.Ecf.G.

Régal, 25, Meeuwenlaan
R*T.1 M.15/20.

Relais du Lac, avenue
Jaspar
HR.HR.T.278 M.17,50/
20.15/20 20 ch. Ecf.
G.

Résidence Porte - Joie,
Meeuwenlaan
HR.HR.T.105 M.16/18
17 ch.Ecf.

Savoy, Digue de Mer
HR.HR.T.55 V/mer 22
ch.Ecf.G.

Select, 18, Meeuwenlaan
HR.HR.T.246 M.16 18
ch.Ecf.

Westende Palace, Digue
de Mer
HR.HR.HR.T.82 V/mer
M.30/40 260 ch.Ecf.

WESTERLOO B-6

■ **Ancre**
HR.HR.T.15.

Valkenhof
HR.HR.T.19 M.15/25.
12,50/25 20ch.Ecf.G.

WESTREM C-4

Châlet Nicolas, route de
Gand à Bruxelles
R*T.904.35 M.C.

WILLEBROECK B-5

Casino, place de l'Ecluse
HR.T.88 10 ch.G.

WILTZ F-9

Gare
HR.HR. T.81 M.12,50/
16 15 ch.Ecf.G.

Thilges, Grand'Rue
HR.HR. T.14 M.12/16.
10/15 20 ch.Ecf.G.

WORMELDANGE H-10

Plage
HR.HR.T.28 V/Moselle
25 ch.Ecf.G.

WYCHMAEL B-8

Commerce, 102, rue de
la Gare
HR. T.52 M.12,50/14.
14/18 10 ch.G.

Y

YPRES C-2

Excelsior, 39, Gd'Place
HR.HR. T.31 M.20/25
24 ch.Ecf.G.

Gare, place de la Gare
HR.T.210 12 ch.

Skindles, 19, place de la
Gare
HR.HR.T.3 M.15/22,50.
18/22,50 30 ch.Ecf.
G.

Splendid et Britannique,
17, Grand'Place
HR.HR*T.74 M.16/20
30 ch.Ecf.G.

Sultan, Grand'Place
HR.HR.T.193 M.16/20
20 ch.Ecf.G.

Yprians, 8, av. de France
HR.HR.T.78 M.14/25
25 ch.Ecf.G.

YVOIR E-6

Bruxelles, 28, rue de la
Station
HR.HR*T.28 V/Meuse
M.25/35 16 ch.Ecf.G.

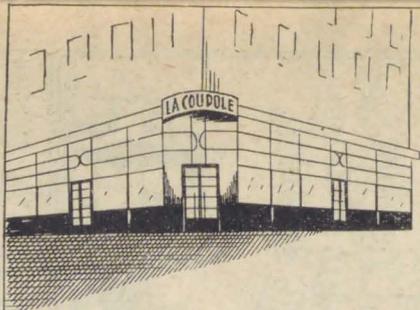
Touristes
HR.HR.T.4 V/Meuse M.
20/25 32 ch.Ecf.G.

Z

ZEEBRUGGE A-2

Fryatt, 46, av. Baron de
Maere
HR.HR.T.17 20 ch. Ecf.
G.

Palace Hôtel, 79, Digue
de Mer Ouest
HR.HR.HR.T.440.66 V/
mer M.25 101 ch.Ecf.
G.



Ce qu'ils en disent!

Autrefois nous vendions très peu de
Champagne. Depuis que nous avons
acheté le DOYEN, nous en vendons
journallement.

Il faut avouer que la haute qualité
de ce Champagne est indiscutable,
nous l'avons souvent prouvé à notre
clientèle, par maintes expériences,
en sa présence.



LA COUPOLE

PORTE LOUISE
BRUXELLES

comment faut-il boire le *champagne*

Un grand Champagne se boit frais (8° C environ).
Le glacer est une erreur, le froid engourdit le palais et masque la qualité.

Frapper le vin, c'est dissimuler ses tares. La coupe, oh ! hérésie, disperse le parfum, abaisse un grand vin au niveau du médiocre. Le Champagne HENRIOT, comme les grands vins de Bordeaux et de Bourgogne, doit se boire dans des cristaux profonds et étroits.

On juge un grand Champagne au goût, à son parfum subtil (fleur de vigne), à sa couleur vert pâle (blanc de blanc). Mousse généreuse et fine prouve luxe de préparation et lente maturation en caves profondes. Récolté en un domaine exceptionnel, préparé en ses vastes caves Gallo-Romaines de Reims, le Champagne HENRIOT, fondé en 1808, reste l'idéal.

CHAMPAGNE
HENRIOT
REIMS



*Le champagne
"Souverain Henriot 1929"
est la plus grande
bouteille du siècle*



EXCLUSIVITÉ JACQUES SOUHAMI • R. LAEKENVELD, 27 • BRUXELLES • TÉL. 26.55.28

Comment, sous le siège de Paris, on réveillonna chez Voisin grâce au concours du Jardin des Plantes

Un vrai Parisien se considérerait déshonoré s'il ne fêtait pas comme il convient le réveillon de Noël et de la Saint-Sylvestre.

Et puisque la mode est actuellement aux « sanctions » et à l'« embargo », il sied de rappeler comment certains Parisiens purent **réveiller dignement, en 1871, après 99 jours de siège.**

On sait que Paris n'avait pas prévu son encerclement et que par conséquent les réserves alimentaires furent vite épuisées. Au bout d'un mois de siège, la famine avait fait son apparition. Seuls quelques privilégiés pouvaient encore s'offrir des civets de chats et de rats, et tout était à l'avenant.

Un réveillon, après trois mois de ce régime, était une gageure, il était impossible, en effet, de composer le menu traditionnel, avec les huîtres, la dinde aux marrons, et le foie gras truffé.

Cependant tout le monde s'ingéniait à trouver des plats de remplacement, et c'est alors qu'un grand restaurant, aujourd'hui disparu, « Voisin », eut l'idée de faire à la ville de Paris une proposition peut-être excentrique, mais qui apportait une solution au problème des victuailles.

Il existait au Jardin des Plantes de nombreux animaux qui, comme les pauvres civils, manquaient de tout. L'administration n'arrivant plus à les nourrir, accepta volontiers de vendre sa faune aux enchères.

Le réveillon put avoir lieu, rue Saint-Honoré, et si le menu de ce restaurant réputé comprenait de nombreux plats, il était, en outre, inédit. Voyez plutôt :

Hors-d'œuvre :

Radis. Tête d'âne farcie.

Potage :

Consommé d'éléphant.

Entrées :

Goujons frits.

Le chameau rôti à l'Anglaise

Le civet de kangourou

Côtes d'ours rôties sauce poivrade

Rôtis :

Cuissot de loup sauce chevreuil

Le Chat flanqué de Rats

Salade de cresson

La terrine d'antilope aux truffes.

Ne souhaitons pas aux Parisiens de 1936 de faire un tel souper,

malgré leur attrait pour le gibier et les plats nouveaux.

D'autant plus qu'on ne pourrait plus leur offrir, pour les dédommager, les vins fameux qui furent servis en 1871, tels que le **Mouton-Rothschild 1846**, le Romanée Conti 1858, et le Grand Corton 1827.

Robert DANGER.
(Paris-Midi.)



Un Palmarès Unique ! !

Les Bières de la
GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG
ont
chaque fois été classées premières
aux concours organisés par les groupements professionnels,
tant en Belgique qu'à l'étranger,
et ce
depuis **52 ans**.

□ □ □

— LE PAIN ROSCAM —

pour estomacs et intestins fatigués

BRUXELLES

16, RUE NICOLAY — Téléphone : 17.98.78

* * *

LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Défendre la bonne cuisine, les bons produits alimentaires et les bons vins, faire connaître les bons restaurants et les bonnes maisons d'alimentation, donner ou redonner à nos contemporains le goût de la bonne chère, tel est le programme de l'association de gourmets, de bons producteurs et de bons restaurateurs qu'est le Club de la Bonne Auberge.

Le Club exerce son action dans tous les pays de langue française. Il pourra ultérieurement l'étendre à d'autres pays.

Le Club comporte plusieurs sections de membres :

MEMBRES D'HONNEUR :

Comprenant des personnalités dont le titre de membre d'honneur peut apporter au Club l'appui de références. Ces membres sont dispensés de toute cotisation.

MEMBRES PROTECTEURS :

Comprenant les syndicats d'initiative, organismes de tourisme, cercles gastronomiques et associations analogues.

Leur cotisation annuelle est fixée à 100 francs pour la France et la Belgique, à 80 francs pour le Luxembourg et à 25 francs suisses pour la Suisse.

Pour inscription après le 31 mars, la cotisation de première année est fixée à autant de fois 1/10^e qu'il reste de mois à courir jusqu'au 31 décembre.

MEMBRES PARTICULIERS :

Comprenant : touristes, gourmets, usagers de la route ou du rail, en un mot toutes personnes qui apprécient, dans leurs déplacements, les bonnes tables, les bonnes caves et les bons produits alimentaires.

Leur cotisation est fixée à 40 francs par an pour la France et la Belgique, à 32 francs pour le Luxembourg et à 6 francs suisses pour la Suisse.

Pour inscription après le 31 mars, la cotisation de première année est fixée à autant de fois 1/10^e qu'il reste de mois à courir jusqu'au 31 décembre.

MEMBRES RESTAURATEURS ET HOTELIERS :

Comprenant : hôtels, restaurants, pensions, buffets, tavernes et tous endroits, où l'on prépare ou sert de la nourriture.

Leur cotisation est fixée à 120 francs par an pour la France et la Belgique, 96 francs pour le Luxembourg et 18 francs suisses pour la Suisse.

Pour inscription après le 31 mars, il n'est payé que selon le nombre de mois, à raison de 12 francs par mois restant à courir.

Les établissements saisonniers ne paient que 70 francs (France et Belgique), 56 francs (Luxembourg) ou 10 francs (Suisse).

MEMBRES PRODUCTEURS :

Comprenant producteurs ou négociants de l'alimentation et des boissons.

Leur cotisation est fixée à 80 francs par an pour la France et la Belgique, 64 francs pour le Luxembourg et 13 francs pour la Suisse.

Pour la première année d'inscription, après le 31 mars, la cotisation est de autant de fois 1/10^e qu'il reste de mois à courir jusqu'au 31 décembre.

AVANTAGES RESERVES AUX MEMBRES :

Tous les membres reçoivent gratuitement le service de la revue du Club « La Bonne Auberge », le « Guide Gourmand » de l'année, leur carte de membre et un insigne de radiateur.

Les membres hôteliers reçoivent en plus et gratuitement un panonceau pour leur établissement.

Les membres producteurs et les membres hôteliers sont en outre signalés dans la revue à titre gracieux, le Club se chargeant ainsi de faire leur propagande.

Tout membre désireux de faire une annonce dans les organes du Club, a droit à un tarif publicitaire spécial.

Tout membre, producteur d'une recette pour le Club, soit par présentation de nouveaux membres, soit par détermination de publicités commerciales, soit par vente du « Guide Gourmand », a droit à un pourcentage.

CONDITIONS A REMPLIR POUR DEVENIR MEMBRE :

Il n'est exigé de références que pour les membres restaurateurs et producteurs, et ce afin d'empêcher l'intrusion dans le Club de maisons médiocres ou mauvaises, dont la recommandation pourrait nuire à l'ensemble. L'acceptation de tout membre restaurateur ou producteur fait l'objet d'une enquête préalable.

Les membres restaurateurs s'engagent à :

- réserver un accueil aimable à la clientèle de toutes classes;
- mettre à sa disposition des salles à manger propres et confortables;
- servir une cuisine saine et abondante à un prix raisonnable.

Les membres de toutes catégories s'engagent à aider le Club de toutes manières dans l'organisation et le développement de la propagande commune.

ABONNEMENTS DE LECTURE :

En dehors de ses membres, le Club, afin d'augmenter la propagande commune, peut consentir des abonnements de lecture ou de propagande aux cafés, tavernes, lieux de réunion, cercles privés, casinos, salons de lecture, établissements thermaux, hôtels, etc.

Ces abonnements sont fixés à 25 francs par an pour la France et la Belgique, 20 francs pour le Luxembourg et 3 francs suisses pour la Suisse.

MONTANT DES COTISATIONS ET ABONNEMENTS :

Les taux des cotisations et abonnements peuvent être modifiés soit en augmentation, soit en diminution, selon les besoins de la propagande.

Les taux de cotisation d'une catégorie de membres peuvent être modifiés sans entraîner la modification des taux de cotisations des autres catégories.

PAIEMENT DES COTISATIONS :

Tous les membres particuliers paient leur cotisation dans son entièreté le 1^{er} janvier de chaque année ou dans le courant de décembre de l'année précédente. L'année de leur inscription, la portion de cotisation exigible est payable dans les quinze jours de l'inscription.

La cotisation annuelle est due par tout membre qui n'a pas envoyé sa démission par lettre recommandée avant le 31 décembre de l'année précédente.

La démission adressée au cours de l'année ne donne droit à aucune ristourne partielle de cotisation.

Les droits des membres ne peuvent jouer que si la cotisation est régulièrement payée. Tout membre en retard peut être l'objet de suspension de ses droits jusqu'à ce qu'il se soit acquitté de ses obligations, nonobstant tout recours ou action pour récupération des sommes dûes et frais engagés pour recouvrement.

Pour les membres hôteliers saisonniers, leurs droits continuent durant la période de fermeture de leurs établissements.

VERSEMENTS :

Le Club possède les comptes chèques postaux suivants : Bruxelles 980.73, Paris

Pour ces trois pays, aucune somme destinée au Club ne peut être considérée comme acquittée autrement que par versement ou virement à l'un des comptes ci-dessus.

COMMENT S'EXERCE LA PROPAGANDE :

Les moyens mis en œuvre pour la propagande du Club peuvent varier selon les nécessités. Ils consistent en principe en :

1° Une publication périodique dénommée « La Bonne Auberge », qui est gratuitement servie à tous les membres, adressée aux abonnés de lecture et envoyée, chaque fois qu'elle paraît, à titre de spécimen à un nombre plus ou moins grand de personnes susceptibles de s'intéresser à l'action du Club, et de devenir membres dans l'une quelconque des catégories.

Elle peut être mise en vente dans les bibliothèques de gares, kiosques à journaux, librairies vendant des journaux, bureaux de syndicats d'initiative, etc.;

2° Un « Guide Gourmand » général ou de grand tourisme, paraissant chaque année, adressé à prix réduit aux membres qui le demandent et mis en vente par l'intermédiaire des membres hôteliers et producteurs, de libraires, bibliothèques de gare, etc.;

3° Des Guides Gourmands régionaux détaillés mis en vente dans les diverses régions;

4° Des panonceaux d'hôtel; et des insignes de radiateur pour tous les membres de toutes catégories;

5° Tous imprimés jugés utiles, tels que : cartes postales gastronomiques, cartes routières spécialement faites au point de vue du repérage des bons endroits, pan-cartes disposées dans les hôtels et restaurants, cafés, cercles, etc.;

6° Conférences par postes de T. S. F., placement de panneaux-indicateurs sur routes;

7° Organisation de réunions de démonstrations gastronomiques régionales et périodiques;

8° Action directe des membres auprès des personnes encore étrangères au Club; notamment par l'action des hôteliers qui sont mieux placés que n'importe qui pour recommander à leurs clients satisfaits l'affiliation au Club;

9° Le Club de la Bonne Auberge peut enfin associer son action à celle de tous organismes touristiques et de gastronomie.



Il est interdit formellement aux membres de profiter des visites, réunions, manifestations officielles, en un mot d'exciper de leur qualité de membre, pour faire acte de publicité ou de commerce vis-à-vis d'autres membres ou de n'importe qui, sous peine d'exclusion.

Le Club s'interdit toute propagande particulière pour l'un quelconque de ses membres au détriment des autres.

Cependant, dans un but de propagande, il peut être organisé périodiquement des réunions de démonstration gastronomiques. Les établissements ainsi choisis concourant de ce fait à la propagande générale en faveur du bien manger, ces manifestations ne peuvent être considérées comme une propagande particulière pour ceux qui en sont l'objet.

Aucune publicité payante ou non ne peut être acceptée des hôteliers membres ou non membres. Afin de déterminer de bonnes maisons non encore membres à demander leur affiliation, il peut être créé une rubrique où temporairement elles seraient signalées. De même dans les Guides, de telles maisons peuvent être indiquées afin de donner à ces ouvrages plus d'intérêt pour l'acheteur. Mais un signe distinctif sera dans ce cas réservé aux établissements membres.

Les organes du Club peuvent accepter de la publicité commerciale de tout com-

merce ou industrie autres que l'industrie hôtelière. Cependant, dans la branche alimentaire, aucune publicité ne peut être prise pour une maison qui ne serait pas membre ou dont les produits ne jouiraient pas d'une notoriété de bon aloi.

ORGANISATION INTERIEURE DU CLUB :

Le siège administratif du Club est momentanément fixé à Bruxelles, cette expression comprenant toute commune du Grand-Bruxelles. Il peut être fixé soit à Paris, soit ailleurs, si les besoins du Club l'exigent.

Le Club est géré par un secrétaire général, qui a seul qualité pour donner quittance.

Le secrétaire général est M. René-H. André, dont la signature est seule valable.

Dans chaque région, il est institué un bureau régional dirigé par un délégué régional, qui peut appartenir à n'importe quelle catégorie de membres, alors que les secrétaires généraux ne peuvent être ni restaurateurs, ni producteurs. Les délégués régionaux ont pour mission de surveiller et prospecter leur région, de déterminer des adhésions nouvelles de membres de toutes catégories, d'aider à la recherche de publicités commerciales, de procéder aux enquêtes, de répondre aux réclamations, de représenter le Club dans toutes les manifestations régionales, etc.

Il peut enfin être créé un ou plusieurs postes d'inspecteur, confiés à des personnes se déplaçant et qui, au cours de leurs voyages, peuvent soit visiter les délégués régionaux, soit visiter les membres, soit aider à l'affiliation de nouveaux membres, soit enfin examiner sur place tout sujet de contestation.

CONTESTATIONS ET DIFFICULTES :

Toutes difficultés relatives à l'admission, au maintien ou à la radiation d'un membre sont soumises à un Comité d'examen, composé :

- du secrétaire général;
- du délégué régional;
- d'un membre hôtelier de la région;
- d'un membre touriste de la région;
- d'un membre producteur de la région.

Les décisions prises à la majorité sont sans appel.

La qualité de membre se perd par :

manquement aux obligations contractées tant au point de vue professionnel qu'en ce qui concerne les devoirs particuliers de sociétaire;

suite de réclamations motivées et réitérées relativement à tout ce qui peut être considéré comme obligatoire pour toute personne de bonne éducation;

suite de manœuvres déloyales envers le Club ou l'un quelconque de ses membres;

démision volontaire adressée par lettre recommandée.

La radiation prononcée peut être temporaire ou définitive.

Tout membre qui croirait devoir signaler un défaut dans l'organisation ou le fonctionnement du Club, suggérer une idée, réclamer contre tous agissements, peut s'adresser en tout temps, soit au secrétaire général, soit au délégué régional, soit aux inspecteurs pour demander la constitution du Comité ci-dessus pour l'examen de la question qu'il a à soumettre. Si la réclamation vise l'un des membres de ce Comité, ce membre ne peut siéger ni prendre part à la discussion.

Aucune radiation, sauf pour non-paiement de cotisation, ne peut être prononcée sans avoir été soumise au vote du Comité d'examen, après que tous moyens auront été épuisés en vain pour obtenir du membre fautif les amendements désirés.

Toute correspondance, demande d'inscription, etc., peut être adressée à l'une quelconque des adresses ci-dessous :

SECRETARIAT GENERAL :

René-H. André, 83, rue Royale, Bruxelles. — Tél. : 17.19.57.

Grand-Duché de Luxembourg : Chez M. Mettie Klopp, Hôtel Klopp, à Vianden (Grand-Duché). Délégué hôtelier.

A noter...

Vous trouverez dans les meilleurs établissements les Grands Vins spécialement recommandés ci-dessus.

Bien que ceux-ci honorent dans le monde entier les tables des gourmets les plus délicats, vous rencontrerez sans doute différents établissements qui en sont dépourvus. Bien entendu, cela ne veut pas dire que ces derniers n'ont pas du bon vin dans leur cave.

Les Grandes Maisons citées plus haut n'ont pas la prétention d'avoir le monopole de la qualité.

Cependant les Maisons Royales se flattent de servir leurs **Grands Vins** et il n'est pas de vrai gourmet dans le monde qui ne leur réserve la place d'honneur; d'ailleurs, les Champagnes Henriot et Doyen, tant que la Société Vinicole de Pauillac et la Maison Jules Belin, représentés par les Etablissements Jems's en Belgique, fournissent, à titre d'exemple, le Paquebot « Normandie », ambassadeur de l'industrie du luxe de la cuisine et des bons vins de France.

Devant tant de garanties indiscutables, il est de votre intérêt, tant au point de vue de votre plaisir que de votre santé, d'exiger ces vins partout où ils ne se trouvent pas.

* * *

Pour ceux qui ne connaîtraient pas encore tous ces Grands Vins, il a été composé une **Caisse Gastronomique** détaillée page 61, à un prix de dégustation.

Le contenu de cette caisse vous permettra de mettre à l'épreuve les recommandations précédentes, concernant l'art d'harmoniser les mets avec les Vins appropriés.



Pour vos voyages individuels
et en groupes, adressez-vous à

TOURISME ET GASTRONOMIE
83, rue Royale, 83 — Bruxelles

□ □ □ □ □

Demandez des échantillons **gratuits**, des PORTOS JEMS'S, blancs ou rouges, deux étoiles et trois étoiles, spécialement réservés aux connaisseurs à des prix très réduits.

Catalogue gratuit sur demande.

Pour vos voyages individuels
et en groupes, adressez-vous à

TOURISME ET GASTRONOMIE
83, rue Royale, 83 — Bruxelles



Visitez

nos Vignobles,

(voir leur situation page no. 60a)

nos Pressoirs,

du Mesnil, de Trépail et d'Épernay

nos Caves:

de Reims, d'Épernay, de Le Mesnil sur Oger

les plus vastes et les plus pittoresques
de la Champagne



UNE DE NOS CAVES DE REIMS
FAIT 22 KILOMETRES A 40 METRES SOUS TERRE



Demandez des échantillons **gratuits**, des PORTOS JEMS'S, blancs ou rouges, deux étoiles et trois étoiles, spécialement réservés aux connaisseurs à des prix très réduits.

Catalogue gratuit sur demande.

LE DOMAINE PRIVÉ le plus important



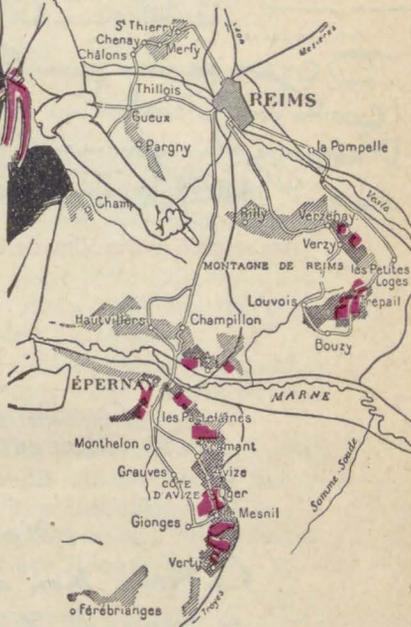
Le rouge indique la situation des **Vignobles Henriot** dans les grands crus de la Champagne. La densité des hachures indique les meilleurs crus.

Les **Vignobles Henriot** ont alimenté pendant plus d'un demi-siècle les plus grandes marques de champagne.

Le **Champagne Henriot** s'approvisionne à la source du Domaine privé le plus important de Champagne et aucune autre marque ne peut lui revendiquer ce privilège.

Ses caves sont sans conteste les plus vastes et les plus pittoresques de la Champagne.

L'une d'elles, située à 40 m. sous terre, fait 22 km.



CHAMPAGNE **HENRIOT** LE SOUVERAIN
FONDÉ EN 1808 REIMS

Exclusivité JACQUES SOUHAMI

JEM'S'S

TEL. 26.55.26
27, RUE LAEKENVELD - BRUXELLES

Ce qu'ils en disent !

Prince, de Dieu soient maudits
[leurs boyaux
Et crever puissent, par force de
[venin
Ces faux larrons, maudits et
[disloyaux
Les taverniers qui brouillent
[notre vin.
(François VILLON.)



PAUL BOUILLARD

Et oui, mon *Ber*
confreie et ami *Bohy*

C'est en degustant *By* moi
le delieieux *Champagne*

Doyen que nous fimes *connaisance* ren.
- *Conte* dont je *conservai*, ainsi que du
Champagne un *bonnet* sous *un*
et *confie* *Paul Bouillard* *son* ami

Ambassadeur des Vins de France

J. Bohy

Conseiller au Commerce Extérieur
Vice-Président de l'Union Internationale Hotelière
Chevalier du Tastevin

Mon cher *Souhamme*,
Comme mon ami *Paul Bouillard*
je trouve le *Champagne Doyen*
excellent & je puis le recommander

J BOHY

Vice-Président

de l'Union Internationale Hotelière

à tous mes confreies

Aout 1935

Bohy

HOTEL BOHY LAFAYETTE

PARIS (IXE)
50 MONTHOLON

► Caisse Gastronomique

composée de grands vins et champagnes d'une valeur de Frs 642.00 expédiée franco à titre de propagande pour

Frs. 500.-

- 1 bout. Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »
- 1 » Grâves sec « Agneau Blanc 1934 », Sélection Rothschild.
- 1 » Bourgogne blanc. Aligotté 1934 « Jules Belin »
- 1 » Meursault (Tête) 1934 « Jules Belin »
- 1 » Champagne Doyen « Silver Label »
- 1 » Champagne Henriot « Brut »
- 1 » Champagne Henriot « Souverain » 1929
- 1 » Sherry Jems's « pâle et délicat »
- 1 » Haut Barsac 1934 « Sélection Rothschild »
- 1 » Haut Sauterne 1934 « Sélection Rothschild »
- 1 » Champagne Doyen « Carte Blanche » Goût américain.
- 1 » Champagne Henriot « Gout américain »
- 1 » Champagne Henriot « Vieux goût français »
- 1 » Porto Jems's n° 21 blanc ou rouge.
- 1 » Mouton Cadet 1933 « Sélection Rothschild »
- 1 » Côtes de Nuits St-Georges 1934 « Jules Belin »
- 1 » Château Mouton d'Armailhacq 1934
- 1 » Château Mouton « Rothschild 1926 »
- 1 » Clos de l'Arlet (tête de cuvée) Nuits Saint-Georges 1934. « Propriété Jules Belin »
- 1 » Clos des Forêts (cuvée hors ligne) Nuits Saint-Georges 1934. « Propriété Jules Belin »

Sans engagement.



Les Maisons Royales se flattent de servir nos « GRANDS VINS » et il n'est pas de vrai gourmet dans le monde qui ne leur réserve la place d'honneur.

* * *

Les Vignobles Henriot ont alimenté pendant plus d'un demi-siècle de très grandes marques 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.



« Mouton Suis »



Le Grand Chai de Mouton-Rothschild où chaque récolte séjourne pendant un an avant d'être descendue dans les caves de vieillissement.

Il peut contenir mille barriques « en sol ».

Les Installations de Château-Mouton-Rothschild soulèvent l'enthousiasme des visiteurs français et étrangers qui sont admis à toute époque de l'année.



Quand ...

on demande une orange dans un restaurant, peut-on prétendre qu'elle soit comptée au prix qu'elle est vendue en magasin?...

Peut-on avoir la même prétention pour les Vins et Champagnes dont on connaît les prix de gros?

Evidemment, non!...

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

Château Mouton-Rothschild jouit d'un prestige sans pareil. Il est au sommet de la hiérarchie des grands vins rouges. Les maisons royales se flattent de le servir et il n'est pas de vrai gourmet dans le monde qui ne lui réserve la place d'honneur.

Il appartient depuis près d'un siècle aux barons **de Rothschild**.

Grâce à leur persistant effort et à leur continuelle vigilance, **Château Mouton-Rothschild** s'est sans cesse maintenu à la hauteur de sa réputation. Il possède les plus belles et les plus rationnelles installations de cuiviers, chais et caves de toute la région de Bordeaux. Il a droit au titre de « premier des premiers ».



« Bon sang ne peut mentir »

CHATEAU MOUTON D'ARMAILHACQ

Château Mouton Rothschild et Château Mouton d'Armailhacq ne formaient à l'origine qu'un seul domaine du nom de Mouton. Sous Louis XV il fut divisé en deux vignobles distincts. Depuis cette époque, ces deux grands crus, bien que voisins, ont une production séparée, mais constituent un ensemble unique, chef-d'œuvre des vignes de France. Le baron Philippe de **Rothschild** préside maintenant aux destinées de **Château Mouton d'Armailhacq**. Grâce aux mesures sévères de réduction et de sélection du vignoble et aux soins méticuleux apportés à la vinification, **Château Mouton d'Armailhacq** est désormais promu au rang de cru exceptionnel.





« Grand Veneur »

Le **Rotary Club de Malines** a donné son Gala traditionnel à l'« Hôtel du **Grand Veneur** », à **Keerbergen**, le **19 Novembre 1938**.

Une centaine de convives s'y trouvaient réunis.

Cette fête fut très réussie et le bal qui suivit le banquet se prolongea jusqu'à l'aurore...

Nous avons appris que les organisateurs avaient choisi, pour ce Gala, exclusivement le « **Champagne Doyen « Silver Label** ».

Tant mieux... la tradition continue aussi pour le Champagne **Doyen**, puisque précédemment, le **Rotary Club de Braine-le-Comte-Soignies** avait choisi aussi ce même Champagne pour une de leurs principales réunions.

Bravo... Messieurs les Gourmets...

□ □ □ □ □

Ce qu'ils en disent !

M. Massaux, propriétaire de l'« Hôtel Massaux », avenue des Charbons, à Westende-Bains, nous écrit :

« Westende, le 7 novembre 1938.

» Chers Messieurs,

» J'ai bien reçu votre estimée du 5 courant, où vous me demandez mon appréciation sur vos produits.

» Ne désirant pas de publicité, je puis vous dire toutefois que si je n'étais pas content et satisfait de vos produits, nous ne serions pas, depuis de longues années, bientôt dix ans, toujours en très bons rapports.

» Je profite de la présente pour vous demander de me faire parvenir au plus tôt 15 portos Jems's blanc et 15 portos Jems's rouge.

» Je vous prie d'agréer, chers Messieurs, l'assurance de mes sentiments dévoués.

» (Signé) J. MASSAUX. »

« Je ne compte que les heures claires... »



Il existe en Italie, aux environs de Venise, un cadran solaire qui porte cette inscription latine : « Non numero horas nisi serenas » : « Je ne compte que les heures claires ».

Quelle magnifique devise pour ceux qui veulent lutter contre le découragement! — « La belle parole », dit Maeterlinck, « qui nous apprend à ne compter que les heures que par leurs bienfaits, à n'attacher d'importance qu'au sourire, à négliger les rigueurs du destin, à composer notre existence des moments brillants et amènes, nous tournant toujours vers le côté ensoleillé des choses et laissant passer le reste à travers notre imagination oublieuse et inattentive... ».

« Les Vins de France ne font compter que des heures claires... »

□ □ □ □ □

Ce qu'ils en disent !

Arlon, le 7 novembre 1938.

Cher Monsieur Souhami,

Suite à votre demande, je me fais un plaisir de vous permettre de publier ma déclaration suivante :

« Il n'est guère, je pense, de marque de Champagne, digne de ce nom, que je n'aie eu l'occasion de déguster, un peu partout, depuis plus de trente ans.

» C'est pourquoi, fort de cette vieille — hélas! — expérience, je n'hésite pas à affirmer en toute sincérité, et surtout pour réagir contre certain esprit de snobisme, que le Champagne HENRIOT peut et doit être classé parmi les **toutes bonnes marques.** »

Jules FEIDER,

Co-Propriétaire

de l'« Hôtel-Restaurant du Parc », à Arlon.



« Fais honneur à tes armes »

Les Bons Produits :

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. »

MARC D'ARMAILHACQ :

vieux marc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-d'Armailhacq.

COGNAC « CAVO » :

de la Société Anonyme 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.

GRANDS VINS DE BORDEAUX :

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 Mouton « Sélection Rothschild ».

Grand vin rosé du Médoc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-Rothschild. Se distingue des



« Bon sang ne peut mentir »



« Mouton Suis »

vins rosés des autres régions par son bouquet particulier, sa sève, son fruit et sa chair. C'est un vin sec très agréable en toutes occasions.

Château-Mouton-d'Armailhacq.

Château-Mouton-Rothschild.

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

Cuviers, Chais et Caves à **Pauillac Médoc** (Gironde).

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

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

CHAMPAGNES :

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

Champagne **Henriot**, à **Reims**. — Fondé en 1808.

Grande Marque exceptionnelle.

Champagne **Doyen et C^o**, à **Reims**. — Fondé en 1895.

Le Champagne élégant.

VINS DE PORTO ET DE XEREZ (Sherry) :

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

Bureau de Vente et Dépôt : **27, rue Laekenveld, Bruxelles-Maritime.**

Tél. : **26.55.28 — 25.08.75.**



— LE PAIN ROSCAM —

pour estomacs et intestins fatigués

GAND

226, RUE DE LOURDES — Téléphone : 142.35



Grands Vins

spécialement recommandés

JEM'S
EST UN "BON" PORTO

CHAMPAGNE
HENRIOT
REIMS
FONDÉ EN 1806

CHAMPAGNE
DOYEN
REIMS
FONDÉ EN 1805

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

CHATEAU MOUTON D'ARMAILLIACQ

MOUTON-CADET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Jules Belin
FONDÉ EN 1817 PRÉMEAUX PRÈS DE NUITS S' GEORGES

27, rue Laekenweld, Bruxelles, MARITIME: TEL: 26.55.28

Ce qu'ils en disent!



« On m'avait rendu sceptique. Après visite des Vignobles Henriot et caves Doyen en Champagne, j'ai été convaincu que les conseils d'amis de ne pas acheter ces Champagnes étaient intéressés. Avant, les prix prohibitifs des autres marques de Champagne m'empêchaient toute vente. Depuis que j'ai rentré le Champagne Doyen, sa vente régulière et croissante m'étonne moi-même. »

René Dubois.

P.-S. — Les nombreuses caves Gallo-Romaines de cette Maison sont impressionnantes. Des millions de bouteilles en stock. Une des Caves visitées fait 22 kilomètres.



"LE PACOLET" HOTEL DES BAINS
"RENDEUX S/OURTHE

« JE BOIS DES ÉTOILES ! »



Grands Vins de Champagne

DOYEN & C^{IE}
REIMS

DÉPOT : 27, Rue Laekenveld
BRUXELLES

Téléph. 26.55.28 et 25.08.75

...s'exclamait en 1688, en levant vers le ciel sa première coupe de champagne, **DOM PERIGNON** glorifiant sa découverte !

Avez-vous aussi des « étoiles » en réserve chez vous ?

Aux fêtes, aux anniversaires, aux naissances, etc... A tous les événements heureux de votre vie, des étoiles en bouteilles doivent orner votre table. Aux repas d'amis, repas de chasse, comment exprimer votre joie de vivre sans champagne ? Entrechoquer les coupes pleines de ce vin d'or pétillant et généreux, est-il plus beau signe de gaieté, de bonheur ?

... Cher ? Mais non ! le « **DOYEN Carte Blanche** » coûte 29 frs 50 la bouteille !

Mais cela, seul **DOYEN** peut le faire puisqu'il est le plus important propriétaire de vignobles champenois !

.. Et 22 kilomètres de caves à Reims !

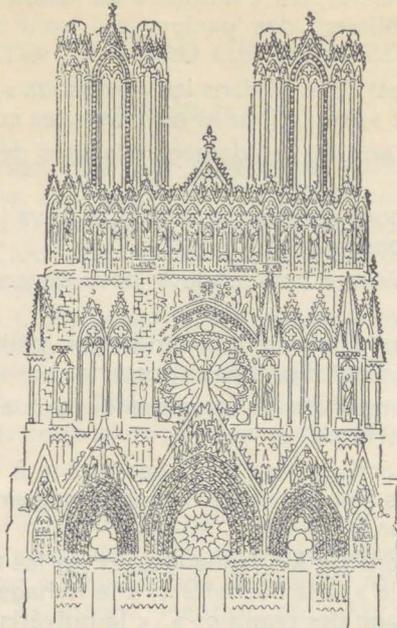
... 29 frs 50 ! Evidemment ce prix de vulgarisation est exceptionnel. Si **DOYEN** le fait temporairement c'est pour vous permettre d'apprécier sa qualité, au moins égale à celle des autres marques plus cotées.

... 29 frs 50 la bouteille et 17 frs 25 la demie ! En Brut, Sec ou Demi-sec, à votre choix. Le plus exquis et le plus sain des apéritifs, le plus délicieux des vins de dessert, le reconstituant recommandé aux malades ! **DOYEN Carte Blanche** !

.. Faites un essai. Vous jugerez... puis vous en recommanderez... avant que le prix soit « réaligné », car 29 frs 50 est provisoire, je dois le répéter.

... En attendant, je lève ma coupe à votre santé !

JACQUES SOUHAMI.



ALFRED LATOUR

Chloris, Eglé me versent de leurs mains
D'un vin d'Ay dont la mousse pressée
De la bouteille avec force élancée,
Comme un éclair fait voler son bouchon.
Il part, on rit; il frappe le plafond :
De ce vin frais l'écume pétillante
De nos Français est l'image brillante.

VOLTAIRE (Le Mondain).

Les Vendanges en Champagne ⁽¹⁾

(Invitation aux Usagers de ce Guide)

Les vendanges en Champagne ont lieu vers la fin septembre ou au début d'octobre.

A cette époque, une activité exceptionnelle règne partout, activité qui charme le visiteur.

(1) Lire pages 4a à 12a : « La Champagne et Le Champagne ».

Dans les vignobles, les « hordon » de vendangeurs cueillent les raisins mûrs, remplissent des paniers qui sont vite conduits aux « vendangeoirs ».

Là, le raisin est déversé dans les « pressoirs », d'où le jus de raisin, appelé « moût », coule jour et nuit dans les cuves.

Ce moût est ensuite rapidement mis dans des fûts, qu'on range dans des celliers.

Alors commence la fermentation. Un travail naturel intense se produit dans les tonneaux.

Le jus de raisin « bouillonne » pour devenir en hiver un vin unique.

Celui qui n'a pas assisté aux vendanges, plaisir si facile à satisfaire, se prive vraiment d'un beau spectacle.

Aussi, je me permets de recommander aux amis du vin et de la nature, de faire cette visite.

A cet effet, écrivez vers le 15 septembre à M. Besnard, Régisseur des Vignobles Henriot, à Le Mesnil-sur-Oger, qui vous fixera la date des vendanges.

Les explications sur les vendanges, et sur les travaux de la vigne, tels que : « la taille », « la bêcherie », « le fichage des échelas », « le greffage », « le liage des pampres », « la pulvérisation des vignes », « la cueillette et le triage des raisins », « le pressurage », « la cuvée », « la première taille », « la deuxième taille », etc., jusqu'à la transformation merveilleuse du moût en grand vin, sont si clairement données par ce sympathique régisseur, que vous connaîtrez, en le quittant, tout ce captivant travail aussi bien que tout bon Champenois.

Ensuite, M. Maurice Heidsieck, collaborateur de M. Henriot, vous recevra à Reims, dans les **Caves Henriot**, 5, avenue Diancourt, ou dans les **Caves Doyen**, 6, avenue de Châlons.

M. Heidsieck vous conduira dans des labyrinthes sans fin et, avec son amabilité innée, complètera votre éducation.

Les mots arides comme « Cuvée », « Tirage », « Pupitre », « Prise de mousse », « Remuage », « Dégorgement », « Dosage » seront gravés dans votre mémoire et chanteront, lorsqu'en vous promenant dans nos Caves Dantesques, à 40 mètres sous terre, il vous en donnera une explication lumineuse, vivante.

Alors vous remercerez la Nature, nos vigneron, nos cavistes; vous vous rendrez compte de notre effort commun pour mettre à votre portée un vin pur et glorieux qui fait votre joie et votre santé.

Jacques SOUHAMI.

N. B. — Pour vous diriger en Champagne, veuillez voir la **Carte des Vignobles Henriot**, page 60a.

Gala Culinaire du Club de la Bonne Auberge



En présence de son Président d'Honneur, CURNONSKY, prince élu des gastronomes, dont on fêtait pour la circonstance la nomination d'Officier dans l'ordre de la Légion d'Honneur, s'est déroulé le Gala Culinaire du Club, premier de la saison, qui restera un souvenir brillant pour ceux qui y ont participé.

Les membres du Club, présents, ont gardé le menu de ces fastes sans précédent : chère royale, vins somptueux, service impeccable dans un décor prestigieux, tout a contribué à donner à cette fête de gourmets le relief que le Club lui désirait. Ceux qui ne connaissent pas le programme de cette réunion magnifique en trouveront le détail page 20a.

Parmi les convives présents, se trouvaient de nombreuses notabilités du monde officiel, industriel, commercial, tous gastronomes convaincus. Parmi elles, MM. d'Aurelle de Paladines et Dutilleul Francœur, secrétaires à l'Ambassade de France; M. Henriot, propriétaire des Vins de Champagne Henriot, etc.; M. Willems de Leria, secrétaire général du Club des Gourmets de l'Écu, à Paris; M. Pierre-J. Morren, administrateur-délégué de la « Grande Brasserie de Koelberg », M. Jacques Souhami, et de nombreux membres du Club, belges, hollandais et anglais, tous réunis sous la houlette familière du bon berger de la gastronomie, Curnonsky.

Le dîner fut précédé d'une conférence donnée par Curnonsky sur les Vins de France, conférence agrémentée de vues en couleurs sur la Champagne prêtées obligeamment par notre collègue, Maître Hector Chotteau, et par un film sur le Vin d'Alsace que l'Ambassade de France avait mis à notre disposition.

Chaque plat du dîner fut commenté de façon humoristique par notre Président d'Honneur et, au moment du dessert, notre délégué général en France, M. Willems de Leria, nous conta la vie de Maurice Sailland, dit Curnonsky, bon Français de France et Angevin de vieille souche. J'ai dit ensuite quelques mots pour rappeler que mon prédécesseur et ami, feu Paul de Carsalade, avait préparé avec moi les prémices de ce dîner et pour prier nos membres de reporter sur sa mémoire la satisfaction qu'elles peuvent avoir éprouvée par suite de la belle réussite de cette réunion.

La fête s'est terminée tard, très tard, dans une animation qui ne cessa qu'après le départ des retardataires; il était je ne sais plus quelle heure que peut-être... il vaut mieux taire.

René-H. ANDRE,
Secrétaire Général.

Table des Matières

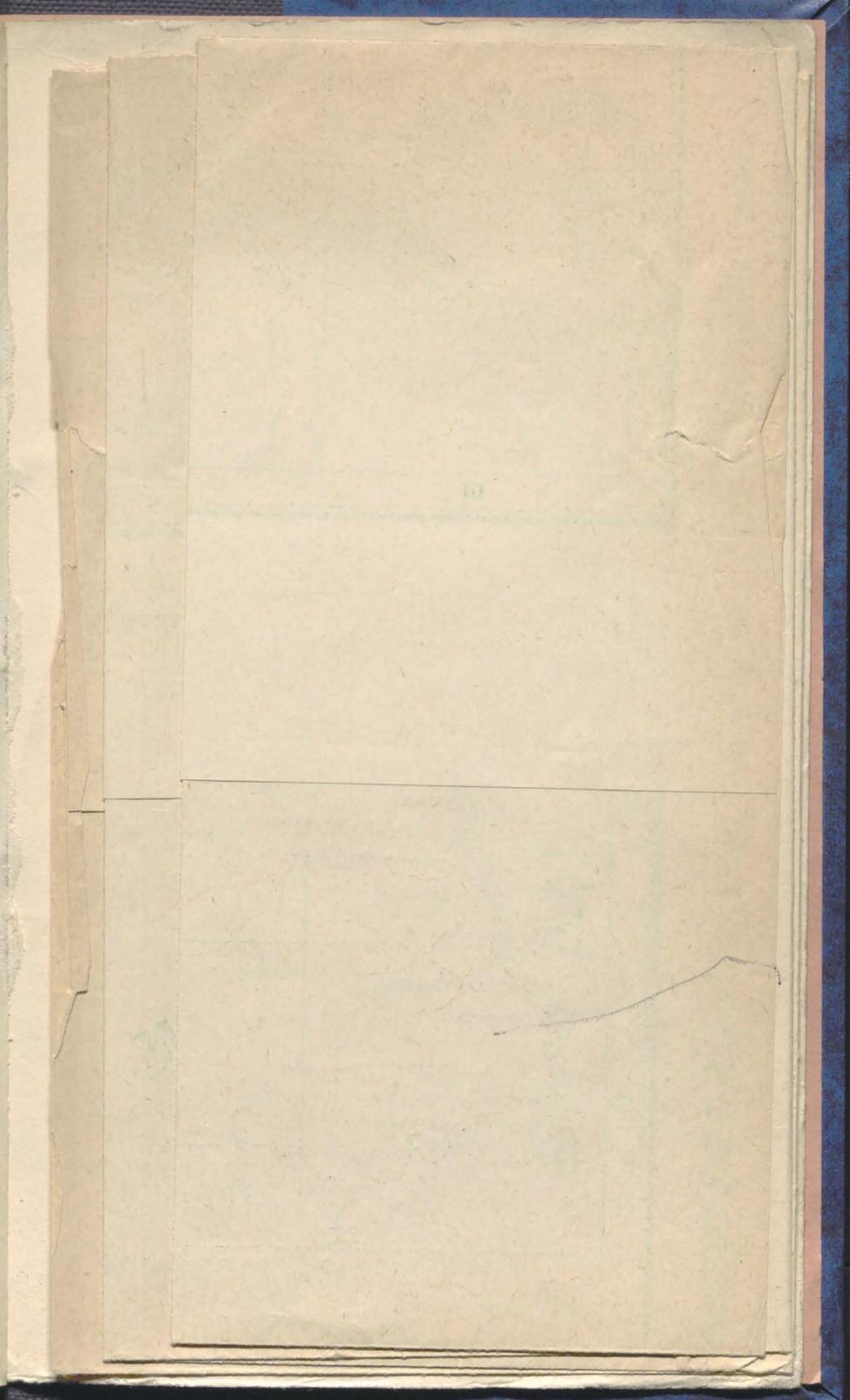
	Page
Avant-Propos	1
Le Porto..	2
Présentation du Guide... ..	3
La Champagne et Le Champagne	4a
L'Art de Bien Manger et de Bien Boire... ..	12b
29 fr. 50?	14
Richesses gastronomiques de la Belgique et du Grand-Duché... ..	15
Menu du Gala Curnonsky... ..	20a
Personne... ..	20b
du vin... « Un tour de prestidigitatation »... ..	23
du vin encore... « Un ingénieux stratagème »... ..	24
du vin toujours... ..	25
du parapluie... au vin... ..	26
Nous insistons	27
Comment interpréter les abréviations?	28
Ce qu'ils en disent!	28a
Ce qu'ils en disent!	28b
Liste des hôtels et restaurants	29
Ce qu'ils en disent!	44a
Mouton-Cadet « Sélection Rothschild »... ..	44b
Ce qu'ils en disent!	52a
Comment faut-il boire le Champagne?	52b
Comment, sous le siège de Paris, on réveillonna chez Voisin, grâce au concours du Jardin des Plantes	53
Statuts du Club de la Bonne Auberge	55
A noter... ..	59
Visitez... ..	60
Carte des Vignobles Henriot	60a
Ce qu'i's en disent!	60b
Caisse Gastronomique... ..	61
Le Grand Chai de Mouton-Rothschild	62
Mouton-Rotschild et Mouton-d'Armailhacq	63
Ce qu'ils en disent!	64
« Je ne compte que les heures claires... »	65
Les Bons Produits	66
Grands Vins spécialement recommandés	68
Ce qu'ils en disent!	68a
« Je bois des étoiles »... ..	68b
Les Vendanges en Champagne... ..	69
Compte rendu du Gala Cuurnonsky	71
Table des Matières	72

Si vous êtes content : notre but est atteint.

Si vous êtes mécontent : dites-le nous, nous y porterons remède. Merci !

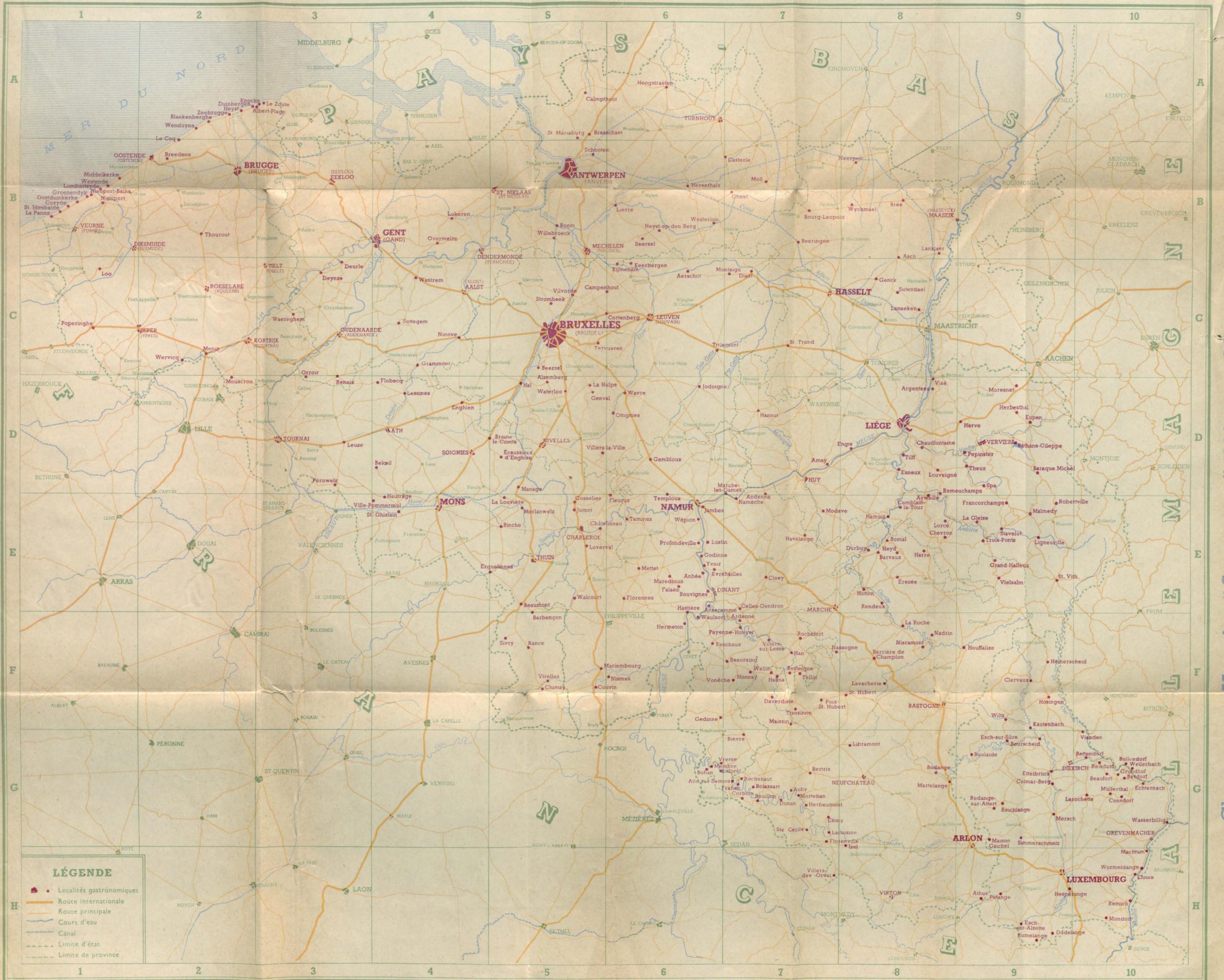
*
* * *

Page
1
2
3
4a
2b
4
5
0a
0b
3
4
5
6
7
8
8a
8b
9
4a
4b
2a
2b
3
5
9
0
0a
0b
1
2
3
4
5
6
8
8a
8b
9
1
2



Carte Gastronomique "JEMS'S" "Belgique et Grand-Duché de Luxembourg"

Éditée avec la collaboration de Jacques SOUHAMI, sous la présidence d'honneur de CURNOSKY, Prince élu des Gastronomes



Champagne Henriot "Souverain" 1928..... Une merveille!.....



Service
L'Art de Bien Manger et de Bien Boire

27, rue Laekenfeld, BRUXELLES. — Tél. : 26.55.28 et 25.08.75