

“LA BONNE AUBERGE,,

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

BULLETIN HEBDOMADAIRE DE GASTRONOMIE TOURISTIQUE

DIRECTION :

EDITE SOUS LE PATRONAGE DE LA

39, AVENUE SLEECKX, 39

“LIGUE DES CENT MILLE,,

... BRUXELLES ...

POUR LA DEFENSE DU BON MANGER

TELEPHONE : 15.88.32

PARAISSANT LE VENDREDI SOIR



CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

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

5^e Page: LISTE DES BONS ENDROITS.

Tombeek - 4 mars

C'est à Tombeek, le 4 mars prochain, qu'aura lieu, à 13 heures, le Rallye-Gourmand Or et Vert qui sera probablement le clou de cette saison.

Le Relais de Tombeek est cette hôtellerie qui se trouve, à droite en venant de Bruxelles, au bas de la côte de Tombeek, route de Bruxelles à Namur. Elle a eu des fortunes diverses, et, à certain moment, une très mauvaise réputation. Il n'en est heureusement plus rien. Ce Relais repris, l'an dernier par M. Vandenhoute-Soyeur, homme du métier, cuisinier de carrière, a reconquis actuellement une réputation méritée, qui, nous n'en doutons pas, sera confirmée par tous ceux qui auront assisté à notre réunion. Le poulet à la vallée d'Auge est, paraît-il, une de ces préparations où excelle le maître de céans, et je connais des membres de la Ligue qui viennent de fort loin pour cette merveille culinaire. D'autre part c'est le Critérium, l'excellent champagne de la Ligue, qui fera les frais de cette réunion; et ceux de nos amis qui ont déjà eu l'occasion d'y goûter savent que sous ce nom, choisi pour dépister toute réclame, se cache une cuvée spéciale délicieuse provenant d'une des caves les plus réputées de la Champagne.

Tous les convives venant de Bruxelles ou passant par Bruxelles pour se rendre au Rallye de Tombeek, sont invités à se trouver ce dimanche 4 mars, à 11 heures du matin, chez notre collègue René, 155, boul. Ad. Max, qui leur offre gracieusement, avec la collaboration de notre autre collègue Joseph Sigal, importateur de vins de grandes marques, un cocktail-champagne comme apéritif.

On peut garer les autos soit place Rogier devant la Palace, soit boul. Ad. Max, côté pair.

En raison du deuil national la Ligue des Cent Mille, d'accord avec l'hôtelier, a décidé de reporter au **Dimanche 4 mars**, le Rallye-Gourmand qui devait avoir lieu le 25 février, nos convives seront certainement d'accord avec nous. Nous leur donnons donc rendez-vous au Relais de Tombeek le 4 mars, à 13 heures.

Notre But

Un certain nombre de personnes se méprennent sur l'objet de la Ligue des Cent Mille et ne saisissent pas que des manifestations telles que nos Rallyes-Gourmands sont uniquement des moyens extraordinaires de faire connaître la Ligue de ceux qui l'ignorent, tout en étant pour ses Membres des occasions de réjouissances où se nouent d'agréables relations, et pour les hôteliers des sujets d'émulation et de récompenses.

De ce que nous nous réunissons périodiquement pour faire un bon déjeuner arrosé de vins généreux il ne faudrait pas conclure cependant que la Ligue des Cent Mille a pour but de développer la gourmandise entraînant ses Membres à de fins gueuletons.

La Ligue ne peut pas oublier, plus que n'importe qui, que les temps sont durs, que la crise bat son plein et que les restrictions sont à l'ordre du jour. Il nous semble donc nécessaire de préciser ce qu'est la Ligue et quel est son but.

La Ligue est une association créée à l'effet d'organiser la défense des traditions provinciales de bonne cuisine, principalement à l'intention des touristes et voyageurs, volontaires ou salariés, de condition moyenne. Ces termes que je reprends textuellement dans les statuts de la Ligue montrent bien qu'il ne s'agit pas d'une réunion limitée de riches gourmets, comme l'est, par exemple, le Club des Cent, mais d'un Groupement utilitaire illimité par le nombre et la qualité de tous ceux qui se déplacent

par obligation professionnelle ou pour leur plaisir.

La Ligue accueille aussi sympathiquement un représentant de commerce tenu par ses fonctions de se nourrir presque exclusivement au restaurant, qu'un architecte, un ingénieur, un médecin, un avocat, auxquels leur profession impose des déplacements occasionnels.

La Ligue accueille de même tous les touristes; c'est-à-dire, non seulement les automobilistes qui rayonnent au loin, mais tous ceux qui consacrent leurs vacances, leurs week-end, leurs dimanches, à la visite de lieux naturellement beaux ou décorés par la main des hommes. Le piéton, le bicycliste, le motocycliste, celui qui se contente du démocratique chemin de fer, comme celui qui voyage en autocar, doivent savoir que la Ligue existe pour eux comme pour les autres et qu'ils ont intérêt à s'y affilier.

Si nous nous sommes adressés d'abord aux automobilistes c'est parce qu'il fallait faire sentir très rapidement jusqu'aux auberges des coins les plus reculés du pays l'action de la Ligue; et que l'automobiliste était le mieux placé pour ce rayonnement à grande distance. Mais qu'on ne croie pas que notre sollicitude se borne à eux. Combien de fois avons-nous déjà eu occasion de répondre à des gens qui nous disaient: « Mais je n'ai pas d'auto » qu'il n'est point nécessaire d'avoir une auto pour désirer trouver partout de la bonne nourriture, et que tous ceux qui se déplacent par quelque moyen de locomotion que ce soit ont le même droit d'avoir pour leur agent quelque chose de bon et de sain.

Déclinez votre qualité de Membre de la Ligue

Les automobilistes sont surtout les gendarmes de la Ligue. Ce sont eux qui peuvent le mieux nous aider dans notre action parce qu'ils ont la faculté d'arriver à l'improviste partout où on ne les attend pas, et de tenir ainsi en éveil le restaurateur. C'est pour cela d'ailleurs que nous choisissons parmi eux nos inspecteurs.

Quant à nos réunions, c'est notre réclame.

Mais notre but c'est, d'une part, de faire l'éducation de l'hôtelier en vue d'obtenir de lui qu'il considère la masse des touristes et voyageurs moyens comme la clientèle qu'il doit rechercher et satisfaire par un accueil aimable, des salles avenantes, une nourriture saine et des prix modérés ; et, d'autre part, d'aiguiller la masse des touristes vers les Etablissements qui adoptent le programme que nous venons d'indiquer et de former leur goût.

Les efforts que nous avons faits jusqu'à ce jour, les campagnes que nous avons amorcées, tant pour obtenir le repas homme d'affaires que pour combattre les vins frelatés, n'ont pas d'autre but.

Certes nous ne sommes pas ennemis des repas fins et nous recommandons chaudement ceux qui savent préparer des plats délicats. Mais il faut qu'ils comprennent avec nous que leurs Etablissements restent un luxe que beaucoup de nos Membres ne peuvent pas se permettre constamment ; il faut surtout qu'ils ne s'imaginent pas que notre action cherche à détourner d'eux une clientèle qui ne peut être qu'exceptionnellement la leur, aux jours de liesse, mais qui doit pouvoir trouver journalièrement dans des Maisons plus démocratiques la nourriture saine et bien préparée qui, sans prétendre à ce que l'on appelle la fine cuisine, doit être cependant excellente.

Ce que nous disons de la cuisine s'applique également à la boisson. Nous ne désirons point tous les jours et à tous les repas des vins capiteux ou trop généreux ; un bon ordinaire de table nous suffit. Nous sommes en définitive des gens qui, lorsqu'ils vont au restaurant, veulent y manger et boire comme ils le feraient chez eux.

Nous avons aussi, chacun, notre cave où quelques vieilles et bonnes bouteilles attendent dans l'ombre propice des caveaux les occasions de nous régaler ; nous savons aussi, quand nous traitons un ami ou dans les jours de fêtes, nous offrir quelques plats fins que nos ménagères, croyez-le bien, apprêtent divinement bien. Sont-ce là des motifs pour nous de festoyer quotidiennement ?

Pourquoi en serait-il autrement quand nous mangeons au restaurant sans un motif spécial de gueuletonner ? Nous avons des estomacs et des porte-monnaie à soigner, une santé à maintenir et un budget à équilibrer ; et c'est cela que nous demandons aux hôteliers de comprendre ; c'est cela que nous voulons obtenir d'eux.

Nombreux sont ceux d'entre eux qui déjà nous suivent dans cette idée que le restaurant doit être surtout utilitaire pour la masse des voyageurs et touristes. Nombreux aussi sont déjà les touristes et voyageurs

qui viennent à la Ligue parce qu'ils ont compris que nous servons leurs intérêts. Cependant il y a encore trop d'hôtelleries uniquement de luxe, et aussi trop peu de Ligueurs. Il faut que notre action s'étende ; il faut que tous ceux qui nous comprennent parlent de nous et nous amènent, hôteliers, leurs confrères, particuliers, leurs amis.

Et pourquoi enfin le bon restaurant utilitaire ne serait-il pas, soit le dimanche, soit en toute occasion, une Maison de fine cuisine ? La pratique quotidienne d'une cuisine propre, honnête et soignée n'est-elle pas la meilleure école pour faire un fin cuisinier ? Et me ferez-vous croire qu'il faut des qualités exceptionnelles pour apprêter le homard à l'armoricaine et que n'importe quel imbécile est capable de préparer convenablement un veau Marengo ou un rumsteek marchand de vin ? Je n'en crois rien, et je reste de l'avis de l'un de nos plus fins hôteliers qui me disait récemment que, lorsqu'il engageait un cuisinier, la pierre de touche pour juger de ses capacités était la façon dont il réussissait les pommes de terre frites.

P. de C.

Concours de Pâques Gourmandes

Pâques tombe cette année le 1^{er} avril. Poisson d'Avril et Œuf de Pâques, voilà un point de départ dont tout hôtelier spirituel peut tirer parti pour présenter ce jour-là un déjeuner original. Le Poisson d'Avril peut servir de thème à une idée de surprise : soit gastronomique sous la forme d'un entremets ou dessert imprévu, soit esthétique sous la forme d'une décoration spéciale de la salle à manger, soit enfin sous forme d'un agrément original quelconque ajouté au plaisir du déjeuner.

Pour ceux qui voudraient participer à ce concours, leur initiative sera annoncée dans notre numéro spécial du 16 mars tiré à 12.000 exemplaires dont nous tiendrons à leur disposition autant d'exemplaires qu'ils désireront mis sous bande et timbrés à 35 francs le cent pour qu'ils les adressent eux-mêmes à leur clientèle habituelle.

Qu'ils veuillent donc bien nous communiquer, soit leur Menu pour ce déjeuner, soit toute note à ce sujet, afin que les douze mille touristes qui recevront ce numéro en soient avisés. Mais, bien entendu, qu'ils ne mentionnent pas la surprise.

Pour participer à ce concours, il faut :

Etre Membre du Groupement Hôtelier de la Bonne Auberge ;

Avoir arboré le Jalon de la Bonne Auberge ;

Avoir adopté les Menus de la Bonne Auberge ;

Payer un droit d'inscription de CINQ francs qui doit servir à payer les frais de composition des notes et menus.

Les demandes d'inscription accompagnées de cette petite somme doivent nous parvenir au plus tard le 10 mars ; les textes des notes ou Menus devront nous être remis en même temps.

Chaque exemplaire du numéro spécial

de la « Bonne Auberge » contiendra un bulletin de vote que les lecteurs seront priés de nous retourner en indiquant l'hôtel où ils ont déjeuné et leur appréciation chiffrée tant au point de vue culinaire qu'au point de vue originalité : 1 à 20 pour la cote culinaire ; 1 à 5 pour l'originalité.

A ces deux cotes il sera ajouté une cote dite de prix afin de favoriser les hôteliers qui auront fait les prix les plus raisonnables. Cette cote sera déterminée par l'écart entre le nombre cent et le prix du Menu. Ainsi un Menu à 35 fr. aura la cote 65, un Menu à 50 francs n'aura que la cote 50.

Enfin une cote dite de propagande, correspondant au nombre d'exemplaires du numéro spécial retenu par l'hôtelier, sera ajoutée au total.

En cas de parité, une première préférence sera donnée au prix de Menu le plus bas, une seconde au nombre d'exemplaires de la « Bonne Auberge » le plus fort.

Le premier prix comptera pour CENT points d'avance pour le prix du bon hôtelier 1934.

Le deuxième prix comptera pour 50 points d'avance et le troisième prix pour 20 points d'avance.

En outre, les Rallyes-Gourmands de la Bonne Auberge des mois d'avril, mai et juin seront réservés à ces trois lauréats du concours de Pâques gourmandes.

Voilà de quoi intéresser non seulement les hôteliers mais de très nombreux touristes qui désireront certainement prendre part à cette épreuve originale.

Vins frelatés

Nous avons reçu la lettre suivante :

Bravo pour votre campagne contre les vins frelatés et les étiquettes couvrant une origine viticole douteuse.

Mais avant tout il faut faire l'éducation de l'hôtelier-restaurateur et lui apprendre à payer au prix normal les vins normaux. Car... c'est justement cette ignorance de la relativité existant entre le prix et la qualité qui a fait — et qui fera malheureusement encore — la fortune des négociants « à l'envers ».

Et d'abord... l'hôtelier-restaurateur est-il suffisamment dégustateur — ceci dit non pas pour la généralité mais pour une bonne partie des Membres de cette corporation — pour refuser des offres de services lorsque celles-ci sont iniquement de prime abord par les prix ?

Hum, j'en doute !

D'ailleurs beaucoup achètent l'étiquette, d'abord.

A mon avis la seule solution de cette importante question réside dans la confiance de l'acheteur à l'égard du vendeur. Et, pour avoir cette confiance dans le second, le premier doit savoir à qui il s'adresse et ne pas s'adresser à n'importe qui.

Une Maison sérieuse vendra des produits conformes aux étiquettes et aux prix.

Les « autres » vendront ou vendent des produits sans dénomination d'origine possible, à des prix comparativement élevés, mais, à première vue, avantageux.

outre qu'on aura ainsi pour vous des soins

La est la question.

Et il n'est pas difficile de fabriquer un « Clos de Tout-ce-qu'on-veut » à fr. 3.25 la bouteille.

Il serait plus problématique de trouver en France même un simple mais authentique Bordeaux non millésimé à un prix semblable sans droit ni taxe.

Et que fait-on du cours du change ?

Ces réflexions de notre correspondant nous ont semblé tellement empreintes de bon sens que nous avons décidé de commencer dès ce jour une série d'articles pour instruire non pas seulement les hôteliers-restaurateurs, mais également les amateurs, en leur faisant connaître les régions viticoles françaises, et les maisons propriétaires des vignobles de ces régions. Nous ajouterons très volontiers à ces renseignements les noms et adresses des représentants en Belgique de ces maisons s'ils veulent bien se faire connaître.

LES BONS VINS DE FRANCE

Ainsi que nous le disons dans l'article ci-dessus nous commençons ici une étude absolument impartiale des régions viticoles françaises. La question n'est pas compliquée. Ceux qui voudront bien nous lire et éventuellement conserver ces quelques articles se seront fait rapidement un manuel parfait leur permettant dans une grande mesure d'être à l'abri des charlatans qui pullulent dans le commerce des vins.

Trois régions principales dominent toute la production des bons vins de France. Ce sont :

- La Bourgogne;
- Le Bordelais;
- La Champagne.

Cependant d'autres régions moins importantes parce que leurs produits sont moins réputés seront également étudiées par la suite. Mais à tout Seigneur tout honneur.

Commençons par la Bourgogne, ou Côte d'Or.

La Côte d'Or se présente sous la forme d'une bande de terrain courant de Dijon à Chagny sur une longueur d'environ 60 kilomètres avec une largeur moyenne de 650 mètres.

Les communes productrices de vins de Bourgogne se trouvent toutes dans cette bande rectangulaire. La plupart ont donné leurs noms aux clos qu'elles produisent. Ce sont, en partant de Dijon, et dans l'ordre géographique :

Dijon - Larrey, Chenove, Marsanay-la-Côte, Couchey, Fixey, Fixin, Brochon, Gevrey-Chambertin, Morey, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echezeaux, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Prémecaux, Comblanchien, Gorgoloin, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Pernand, Savigny-lez-Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie, Auxay-le-Grand, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Santenay.

Tels sont les pays d'origine des vins dits Bourgogne.

La première chose à faire est de se mettre en tête que tout vin qui ne provient pas

d'une de ces localités n'est pas du Bourgogne, et n'a pas droit à cette appellation.

Dans notre prochain article nous commencerons l'étude des vignobles qui ont fait la gloire de ces communes et des vins produits par les climats.

SUCRE DE TIRLEMONT

Repas « Homme d'affaires »

Les adhésions à notre formule continuent. Nous avons reçu de M. Fontaine, propriétaire de l'Hôtel des Sports, à Durbuy le petit mot suivant :

« Je ne veux pas rester en arrière. Voici ce que je puis offrir au prix de 20 francs :
Potage; Un bon plat; Dessert;
Une demi-bouteille de vin de choix courant: St-Emilion, Graves ou Beaujolais;
Café.

Nous rappelons comme ayant déjà adhéré à notre proposition :

La Ducale, 32, rue de Flandre, à Gand; repas à fr. 12.50, 14 et 20, mais sans boisson (formule incomplète).

Les Terrasses, à Alesberg; repas à 15 francs avec eau minérale ou bière.

Relais de Tombeek à Overyssehe; repas à 20 francs, boisson au choix comprise.

Que tous nos membres qui se déplacent en semaine encouragent les hôteliers mentionnés à cette rubrique en faisant au besoin un crochet pour venir de préférence déjeuner chez eux. Ce n'est qu'en agissant ainsi que nous ferons comprendre aux autres où est leur intérêt.

Guignols au pilori

Que nos Membres nous aident, en nous signalant ces guignols, à les ridiculiser. Cette honteuse retape sur la route doit disparaître. Nous signalons les guignols de :

- « Hôtel Albert », à Durbuy;
- « La Toque Blanche », à Wépion;
- « Hôtel des Ardennes », à Wellin;
- « Auberge de Bouvignes », à Bouvignes.

Heureusement, trois sur quatre ne sont pas Membres du Groupement de la Bonne Auberge.

Déjeuner-Démonstrations à Lyon

La Ligue des Cent Mille organise vers la mi-Mars à Lyon un déjeuner démonstration auquel elle convie tous les Membres français et belges qui voudront bien y assister.

Ce déjeuner sera présidé par le romancier Paul Reboux, Président de la Ligue et par M. Jean Desthieux, littérateur, secrétaire général.

Le Secrétaire pour la Belgique sera appelé à y exposer ce que la Ligue a fait en Belgique, notamment la création du journal « La Bonne Auberge » et du Groupement hôtelier.

Lyon étant réputé à juste titre pour la ville de France où l'on fait la meilleure cuisine, nul doute que ce déjeuner-démonstration soit absolument parfait.

Les Membres belges de la Ligue qui désireraient y assister sont priés de bien vouloir en aviser le secrétariat à Bruxelles qui s'occupera d'organiser selon le cas soit un voyage par la route en auto, soit le déplacement par voie ferrée.

Les Menus de La Bonne Auberge

Devant l'affluence des demandes notre imprimeur vient de nous informer qu'il va prendre dès la fin du mois ses dispositions pour préparer d'avance dix mille MENUS auxquels il ne restera plus à ajouter que le nom de l'Etablissement.

Cette façon de procéder va nous permettre dès le 1^{er} mars de céder ces MENUS aux prix suivants :

- 20 fr. le % pour commandes de 100 à 400;
- 15 fr. le % pour commandes de 500 à 900;
- 12.50 fr. le % pour commandes de 1.000 et plus.

Nous espérons que ces prix excessivement bas vont décider ceux qui ne nous ont pas encore passé commande à s'approvisionner des MENUS de la Bonne Auberge qui sont pour eux une publicité de tout premier ordre.

Ingratitude

Depuis plus d'un mois nous avons fait tenir à l'Œuvre des Aveugles de la Reine, rue Ducale à Bruxelles, une somme de 54 fr. qui nous avait été remise à cet effet par notre Membre M. Louis Brassel.

Nous n'avons pas encore été honorés d'un accusé de réception.

Règlements de comptes

Après trois présentations infructueuses, nous avons passé par Profits et Pertes une somme de fr. 18.50 représentant : fr. 15 dus par M. Plas, 202, boulevard de Smet de Naeyer, à Jette, pour droit de retenue de trois couverts à notre Rallye d'Herbeumont en novembre dernier et fr. 3.50 pour frais d'avis et présentation de quittances.

une fine bouche...
une mise distinguée

RENE

le tailleur des gourmets
ses pardessus
ses costumes à

995 Fr.

155. boul. ad. max
bruxelles. tél. 17.89.14.



aux hôteliers et restaurateurs notre utilité

AGENDA GASTRONOMIQUE

Nous avons créé cette rubrique pour que les hôteliers membres du Groupement puissent faire connaître leurs Menus aux membres de la Ligue des Cent Mille non seulement pour le dimanche, mais dans toutes les occasions où il est intéressant pour eux de le faire, telles que : kermesses aux boudins, fêtes locales diverses, fêtes carillonnées comme Noël, Pâques, etc., époques de spécialités telles que gibier, pêche et autres.

Il suffit, pour se rendre compte de l'intérêt que présente cette rubrique, de voir la régularité avec laquelle quelques-uns d'entre eux y font annoncer leurs menus.

Nouveau Monde, à Tirlemont

MENU A 28 FRANCS.

Pour le dimanche 25 février.

Hôtel Denet, à Temploux

DIMANCHE 25 FEVRIER

MENU A 35 FRANCS

Un plat en moins : 27 fr. 50.

Par suite de la désorganisation postale causée par le deuil national les menus ne nous sont pas parvenus.

« Au Mouton d'Or », Namur

DINER « RECLAME » à 22 fr. 50.

Crème de Tomates
Truite Meunière
Tournedos petits pois
Pommes Allumettes
1/2 Poulet de grain rôti
Salade
Gâteau ou Fruits

5^{me} " Rallye-Gourmand "

(vert et or)

4 MARS 1934

au Relais de Tombeek (Overyssche)
Route B.uxelles-Namur (25 km. de Bruxelles).

Nous convions tous les automobilistes gourmets à notre cinquième Rallye qui aura lieu le 25 février 1934 au Relais de Tombeek, à 13 heures.
En voici le menu :

La Crème Germiny
Les Demoiselles de Caën à la nage
Le Tournedos Monselet
Les Pommes Byron
La Poularde à la Vallée d'Auge
Le Pudding Sabayon
Fruits — Moka
Champagne Criterium

Prix forfaitaire : 50 francs.

La liste d'adhésion sera close le 1^{er} mars au soir, date à laquelle les fanions seront adressés à tous les participants.

Le nombre de couverts est limité à 60.

Groupement hôtelier de la " Bonne Auberge "

Le groupement hôtelier de « La Bonne Auberge » est une Ligue des bons hôtels, bons restaurants et d'une façon générale de toutes bonnes maisons où l'on peut trouver à des prix raisonnables une nourriture saine ou des boissons de choix. A ce titre les pâtisseries ainsi que les Tavernes, buffets froids, etc., peuvent en faire partie, ainsi que les traiteurs et maisons d'alimentation.

Le but du groupement est de faire connaître, avec l'aide de la Ligue des Cent Mille, toutes les bonnes maisons et de diriger vers elles par une action collective la masse des touristes.

Les maisons admises au groupement, sur enquête et références de premier ordre, jouissent des avantages suivants :

L'inscription en majuscules dans la Liste des Bons Endroits;

Le droit à toute mention publicitaire suivant cette inscription;

La remise d'un Jalon de la Bonne Auberge à placer bien en vue sur la façade;

La participation aux diverses réunions de propagande gastronomique, organisées par la Ligue des Cent Mille;

Ainsi que la participation à toutes autres initiatives ultérieures ayant pour but une publicité collective pour les Membres du Groupement.

Aucun de ces avantages ne peut être accordé à des hôteliers qui ne sont pas Membres du Groupement.

Toutes les maisons qui sont citées en petits caractères dans la liste des Bons Endroits et que nous considérons comme bonnes peuvent, sur simple demande, devenir Membres du Groupement de la Bonne Auberge.

Celles qui nous sont signalées comme bonnes peuvent également devenir Membres du Groupement après un stage de 1 à 3 mois aux demandes d'admission, stage pendant lequel il sera procédé à une enquête et à la vérification des références.

Nous tenons à la disposition des unes et des autres des **formules de demande d'admission qu'il suffit de demander au Secrétariat** du Groupement. (Ne pas nous retourner le bulletin de la Ligue des Cent Mille qui est destiné aux touristes.)

Il est de l'intérêt de toutes les bonnes maisons de s'affilier au Groupement de la Bonne Auberge pour nous aider à intensifier la lutte collective contre les gargotiers qui sont la plaie de la corporation et qui, par des procédés peu scrupuleux, détournent les touristes des bons endroits, gâtent son goût et font un tort énorme aux hôteliers consciencieux.

Secrétariat général :

39, Avenue Sleenckx, Bruxelles 3.

Téléphone : 15.88.32.

Comité d'inspection :

M. J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Bruxelles.

M. Gustave FIVE, 89, rue Ten Bosch, Bruxelles.

M. Léon FRANCK, 224, av. de la Reine, Bruxelles.

M. Louis BRASSEL, 34, Bd Baudouin, Bruxelles.

M. Jean SEGERS, 140, av. d'Amérique, Anvers.

M. Albert KNAEPEN, 53, r. du Melon, Bruxelles.

MM. J. BUISSERET et P. BRADFER, à Chimay.

M. Jean PIRET, 21, r. Henri Lemaître, Namur.

COMITE D'HONNEUR :

Hôtelier :

MM. Georges Smets, Maison Haute, Bois'ort.
Ch. Jacob, Nouveau Monde, Tirlemont.
Louis Martin, Ma Témaine, Barbençon.
Georges Denet, Hôtel Denet, Temploux.
Jos. Verriest, Grd Hôtel Verriest, Bruges.

de la façon dont vous êtes reçu et traité.

Liste des bons endroits

(Hôtels — Restaurants — Tavernes — Pâtisseries)
Traiteurs, maisons d'alimentation.

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

Tout établissement supprimé, l'est toujours pour un motif gastronomique.

« La Bonne Auberge » ne publie aucune liste officielle, payante ou de complaisance. Les Etablissements qu'elle mentionne sont uniquement indiqués par les gourmets de la « Ligue des Cent Mille ».

Si vous figurez dans la liste de « La Bonne Auberge », cela prouve que votre maison est bonne, tant mieux pour nous.

Si vous n'y figurez pas ou n'y figurez plus, tant pis pour vous.

ABBREVIATIONS :

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

A Bruxelles

Speculaus et pains d'amandes de Bruxelles.

ANSPACH

AU FILET DE SOLE, 1, r. Grétry. T. 12.68.12.
Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
PATISSERIE VAL. WEHRLI, 10, Bd Anspach.
T. 12.98.23. — Sert un lunch à 12.50 et 14 francs.
dans son ravissant entresol.

MARCHE AU POISSON

RESTAURANT JUSTINE. T. 11.06.56 (Carte).
BROUCKERE
ROTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

MONNAIE

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuyer. T. 11.06.43.

NORD

COSMOPOLITE, pl. Rogier. T. 17.40.85.
M 18 — 25 P 70.

Jem's Wine (Taverne), 31, Bd Botanique.
Taverne E. Ville, 4a, Bd Botanique.

IXELLES

Taverne de l'Esplanade, 1, r. Esplanade.

PORTE LOUISE

COUPOLE, 7-8, pl. Louise. T. 11.15.13. M 15 — 25.

Chapon Fin — Leyman — Lion d'Or.

Marée — Sabot — Gastronom — Pet. Louvain.

Silver Grill — Kléber.

Parc-aux-Huîtres — Monnaie — Paix — Belle

Meunière. — Epaulé de mouton.

Canard Sauvage — Côtelette — Omer.

Cordemans.

Rest. Paris — Palace — Rôt. Ardennaise.

Hôt. Calais — Grand Laboureur.

Ravenstein — Roy d'Espagne.

Amphitryon — Strobbe — Letellier — Phare.

En Province

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles.

LA FORET DE SOIGNES

BOITSFORT, 8 k. R. (5-6) (53).

MAISON HAUTE. T. 48.19.22. Trams 16, 30, 31,
33 (term.) M. 25 — 1^{er} ordre — conf. moderne.
Pet. Horloge — Chalet Forêt — Chât. Groenendael.

QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3).
(ancienne chaussée de Tervueren).

LE BELVEDERE. T. (02) 51.62.91.

Menu 25 fr. et carte — Grand jardin — Garage.
Spécialités : Paprika Goulasch. Escalope de Veau
Magenta. Rizotto à la Piémontaise.

TERVUEREN, 15 k. R. (3).

CHATEAU DE TERVUEREN. T. (2) 51.60.11.

Salles pour banquets et dîners privés. Grands et
petits salons.

Menu du dimanche, 30 francs. Prix spécial pour
Week-End.

Thé-Concert du dimanche : 5 fr. la consommation.
Pour vos soirées, réceptions, demandez nos
menus et projets à tous prix.

HOTEL BEAUSOLEIL. T. (02) 51.64.51.

6-8, avenue Elisabeth.

Terminus Trams Tervueren et Trains électriques.

Séjour enchanteur, reposant, tranquille.

M 30 — P et W 60 - 75.

Alsemberg. — Les Terrasses.

Vivier d'Oie. — Rest. Vert Chasseur — Villa Lor-
raine.

PETITE SUISSE

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

FERMETTE. T. (02) 53.66.28. P 35, W 50.

Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av. vin.

Rallye Saint-Hubert — Pavillon Japonais.

Normandy — Gd Hôtel du Parc.

WAVRE

Tarte au fromage.

RESTAURANT DU THEATRE, 9, pl. Hôtel de

Ville. T. : 43. M :

BIERGES, 25 k. R. (4) (37), panneau indicateur.

LES ETANGS. T. 378 — Menu à 35 francs.

Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.

Grand parc, étangs, pêche, canotage.

Tennis, Golf miniature.

OTTIGNIES, 33 k. R. (4) (37).

HOTEL DUCHENE. T. 35. M 13.50 — 25

P 30 — 35. W 60 G. g.

CAMPINE BRABANÇONNE

Campenhout — Chalet Tudor.

KEERBERGEN, 23 k., ch. Haecht.

HOTEL LES LIERRES. T. Rymenam 32.

M 17.50. P 40. W 50.

Tennis et Golf miniature gratuitement

à la disposition des clients.

La Bicoque.

Ses goûters de famille — Ses portos

Ses bières anglaises — Ses bières locales.

Montaigu. — La Vieille Barrière.

DIEST, 50 k. R. (2).

HOTEL DU PROGRES. T. 112. M 15 — 25.

P 35. W 55.

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

MALINES, 23 k. R. (1).

CARILLON D'ARGENT, 64, rue Notre-Dame.

T. 1720. (Face à l'Eglise Notre-Dame.)

Carte. Rien préparé d'avance sauf un plat du jour.

LA COURONNE, place Gare. T. 130.

M 30 — (Vin à discrétion compris) — P 35.

ANVERS, 45 k. R. (1) — Pains d'Epices d'Anvers.

Grd HOTEL DE LONDRES, 58, av. de Keyser.

T. 250.69 (7 l.) M 25-35; carte, P dep. 90, 1/2. P 70.

QUEEN'S HOTEL, 13, Quai Van Dyck.

T. 27.214. — M 25. — P dep. 80. — Garage.

Café Suisse.

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

AU VIEUX CHAUDRON. T. 22.

HERENTHALS, 71 k. R. (2) (53) (52) (12).

A LA ROSE D'OR. T. 111. En semaine, 15 francs
(5 services). Tous les dimanches menu spécial,
25 fr. (6 services).

HOOGSTRAETEN, 70 k. R. (1) (51).

HOTEL DE SWAEN. T. 86. M : 10 à 50.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

HASSELT, 80 k. R. (2).

AUX TROIS PISTOLETS. Tél. : 72 — M 15-20.

NEERPELT, 100 k. R. (2) (21) (15) (12).

HOTEL NEUF. T. 77 — M 12 à 17.50.

Situation très salubre en pleines bruyères et sapi-
nières.

Genck. — Hôtel des Artistes.

VERS LA HESBAYE

CORTENBERG, 15 k. R. (3).

LA TOURELLE. T. (02) 54.05.86. M 15 — 20 et

carte. Salle pour noces et banquets.

HOTEL DE LA FLECHE D'OR.

Les Trois Sapins, Café.

TIRLEMONT, 50 k. R. (3) ou (2) (3).

NOUVEAU MONDE (Station). T. 20.

(V. Agenda.)

LIEGE — LA VESDRE

PLATEAU DE HERVE

Argenteau. — Tourne-Bride.

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

TRIANON, 12, Bd Sauvenière. Tél. 11.104.

M 7.50 à 25. — Nombreux plats au choix, grillade
et broche électriques.

Bécasse — Chemin de fer — Dounen — Boulevards

Moderne.

Tilff. — Hôtel du Casino.

SPA - LA GILEPPE-BARAQUE MICHEL

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

HOTEL DU CENTRE, 27, av. de Marteau. T. 224.

M 20. — P 40 - 55. — W 50.

Palmoral.

Polleur. — Hôtel de la Hoëgne.

Tiège. — La Charmille.

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

HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.

Cuisine honnête — Bonne cave.

VALLEE DE L'AMBLEVE

Aywaille. — Hôtel du Commerce.

Harzé. — Hôtel des Ardennes.

Lorcé. — Hôtel de la Vallée.

CHEVRON, 150 k. R. (3) (33), Lorcé à Chevron.

HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36.

Remouchamps. — Hôtel des Etrangers.

Roanne-Coo. — Hôtel des Princes.

Coo. — Hôtel de Liège.

Trois-Ponts. — Hôtel de la Salm.

Stavelot. — Grand Hôtel Mignon.

Lignéville. — Hôtel du Moulin.

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).

RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysse 202.

M : 20-30 et carte. — P : 40. — W : 60.

Ne pas confondre avec ancienne direction.

Propriétaire : Vandenhoute-Soyeur, ex-chef de

la Belle Meunière d'Ostende, ex-saucier du Plazza.

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

HOTEL DENET. T. St-Denis-Bovesse, 65.

Menu à 35 francs. (V. Agenda.)

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

..mentionnés en majuscules. Ce sont ceux qui font partie du groupement hôtelier de...

VALLEE DE LA MEUSE

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17).
HOTEL DE LA PAIX. T. : 369.
 Carte. Dimanche dîner touriste 18-25.
 Huy. Aigle Noir.
 NAMUR, 60 k. R. (4) ou (5) (49).
BEAU SITE (La Plante). T. 184. M. 25-35.
 Poissons de la Meuse. — Ecrevisses de Sambre et Meuse. — Poulet à la Mosane.
HOTEL MOUTON D'OR. 59, rue Godefroid.
 T. 346 — M 15-25 — P 40.
 (Voir Menu)
HOTEL IV FILS AYMOND, 39, r. Marchovelette.
 T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.
Taverne Rubens, rue de Fer.
Taverne du Globe, 33, rue Marchovelette.
Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.
 Flandre — Victoria — Saint-Aubain.
 Harskamp — Chât. de Namur. — Continental.
JAMBES, 62 k. R. (4) ou (15) (49) (47).
CHATEAU D'AMEE-PLAGE, rue de Dave.
 T. 1762. — M 25-35 fr. — P depuis 65 fr.
 WEPION, 65 k. R. (4) (17).
PERE COURTIN (Alliés). T. Namur 964.
HOTEL DE LA MEUSE. T. Namur 545.
 M 20-30 — P 40 — W 50.
BOREUXVILLE (Profondeville), 70 k. R. (4) (17).
HOTEL DE BELLE-VUE. T. Profondeville 52.
 Profondeville. — Hôtel de la Rhétorique.
Taverne Select.
 ANHEE-s/MEUSE, 85 k. R. (4) (17).
TOURNE-BRIDE. T. Yvoir 201. M 20-30. carte.
 Le plus coquet, le plus agréable.
 Chauffage central.
Bouvignes. — Auberge.
DINANT, 90 k. R. (4) (17) ou (47).
HOTEL HERMAN, pl. de Meuse. T. 136.
 M 20 à 45 et à la carte. Pet. W 60.
HOTEL TERMINUS, av. Gare. T. 133. M. 18-30.
 ANSEREMME, 93 k. R. (4), (17), (47).
HOTEL DU BROCHET. T. Dinant 105.
 M 20-25. — P 40. — W 45.
 WAULSORT, 95 k. R. (4) (17).
Grand HOTEL de la MEUSE. T. Hastière 38.
 M : 20 à 30 fr. — P : 50 à 60 fr. — W : 65 francs
LE GRAND HOTEL. T. Hastière 22.
 M 25 - 40 — P 60 — W 65.
 Hôtel Bellerive.

VALLEE DU BOCQ

EVREHAILLES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir à Crupet (4 k.).
LA BONNE AUBERGE. T. Yvoir 243.

BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

HAVELANGE, 97 k. R. (4) (36).
HOSTELLERIE DE LA POSTE

MARCHE

Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHE — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables

Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.

La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

Hôtel de la Cloche.
Barvaux. — Les Hazalles.

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

HOTEL DES SPORTS. Tél. Barvaux 95.

M 12.50 à 30. — P 40.—

Spécialités : Rognon de veau durbuysienne.

Caneton de l'Ourthe à l'orange.

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

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

Cuisine réputée. Truites. Grand Parc. Tennis.

M : 14-18. — P : dep. 30.

Hotton. — Hôtel Vallée.

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

HOTEL DES ÉTRANGERS. T. 24. Prix mod.

P dep. 30 — Cuisine réputée — Bonne cave.

Spécialité : Truites de rivière et gibiers.

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

LE PACOLET. Tél. Rendeux 55.

M 20-25 — P 40-50 — W 65.

Rendeux. — Touristes.

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

HOTEL DU NORD. T. 25 (1^{er} avril-30 septemb.).

M : 20-25. — P : 45. — W : 55.

LES MERLETTES. T. 59 (Val Pierreux).

M 20-30. — P 45-60.

Grives — Gibier — Ecrevisses — Truites.

A LA TRUITE D'OR. T. 97.

Hôtel du Sud.

Nadrin. — Hôtel du Hérou.

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

HOTEL DU COMMERCE. T. 15.

AU PAYS DES GROTTES et VALLEE DE LA LESSE

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

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

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

Ciergnon à Rochefort.

HOTEL BIRON. T. 60.

M 22-30 et carte. — P depuis 55 fr.

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

HOTEL BELLE-VUE ET GROTTES.

T. Rochefort 27.

Houyet. — Hôtel de la Lesse.

SOUR D'AVE, 117 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL DU RY D'AVE. T. : Wellin 13.

M 25 à 35 — P 45-50 — W 50-60.

Ses pâtés de lièvre et gibier. — Son perdreau flambé. — Ses grives. — Ses crêpes Julien.

WELLIN, 120 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL DES ARDENNES. T. 32.

F. DERAUVET. — Ses menus à prix fixe, 15-30.

Ses spécialités. — Son parc boisé. W 45-50.

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

HOTEL BEAU SEJOUR (près Finet).

T. Wellin 35.

Daverdisse. — Hôtel du Moulin.

VERS LES BORDS DE LA SEMOIS

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

HOSTELLERIE L'ENCLOS. Tél. Beauraing 70.

M 20-30 — P 40-45 — W 50.

Spécialités : Truites, Ecrevisses, Gibiers, Dîners fins sur commande. Ch. central. Eau courante.

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

HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33.

Télégr. « Henrion-Vresse ». — Prix fixes et à la carte.

— Ses truites au bleu. — Ses pâtés de canard et gibiers. — Ses écrevisses et son homard à la Père Henrion. — Chambre av. s. d. b., W.-C.

— Chauffage central.

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

LA CHARMILLE. T. Vresse 77.

Membre. — Les Roches.

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

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

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

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

HOTEL DE LA POSTE. T. 6.

Ses Menus du dimanche à 30 fr.

HERBEUMONT, 165 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (44) (45) Bertrix à Herbeumont.

LA BONNE ESPERANCE. T. Saint-Médard. Pas de cuisine en série. — Au goût du passant, depuis 17.50 fr.

FLORENVILLE (Martué), 190 k. R. (4) (17) (47) (15).

HOTEL DU VIEUX MOULIN. T. 76.

M 16 — 18. P 40 — 45. W 90 — 100.

AU PAYS GAUMAIS

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

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

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

LA RENOMMEE, 8, Grand'Rue. Tél. 54.

Siméon-Noël — M 15-18 — P 20-35.

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

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

A Jolimont, bifurcation, route de Mariemont.

RESTAURANT MAIRESSE. T. Bascoup 196.

M : 15-20.

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

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

Tél. Charleroi 14.892.

Beaumont. — Macarons.

BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36).

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

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

HOTEL DU COMMERCE. T. 25.

M 10-15. — P 28-40.

Virelles. — Hôtel du Lac.

Couvin. — Hôtel Saint-Roch.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).

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

Casteau. — Hostel. St-Christophe.

M 15-20. — P 30-40.

MONS, 60 k. R. (7).

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

M 15 — 20. P 45. W 45.

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

MONT DE L'ENCLUD, TOURNAISIS

ET ROUTE DE L'YSER

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

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

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

ORROIR, 75 k. R. (9).

LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.

M 12-15. — P 30.

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

LES FLANDRES VERS L'YSER

TOURNAI, 80 k. R. (8).
Ballons de Tournai.
CHILDERIC'S HOTEL, 25, r. Athénée.
T. 260. — M 15-20. — P 45. — W 50.
AUDENARDE, 64 k. R. (9).
HOTEL DE LA POMME D'OR. T. 56.
M 15-20. — P 30.
Courtrai. — Hôtel du Damier.
Ypres. — Hôtel du Sultan.

LES BORDS DE LA LYS

DEURLE-S/LYS, 61 k. R. (10) (14).
RALLYE ST-CHRISTOPHE. T. 74.
Semaine : carte. Dim. : M. 25.
P 40-45. — W 50.
Waereghem. — Parc. — Flandre.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

Assche. — Couques. Rest. Chalet d'Assche.
Alost. — Bourse d'Amsterdam.
GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.
LA DUCALE, 32, r. Flandre. T. 131.79.
M 12.50-20 et carte.
Patijntje. — Gambrinus.
BRUGES, 100 k. R. (10) — Nœuds de Bruges.
HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.
Tél. 339.85. Carte.
HOTEL VERRIEST, 30, rue Longue. T. 337.64.
(Direction franco-belge)
Restaurant pittoresque, cuisine renommée.
Parc pour autos.
Fermé en hiver — Réouverture à Pâques.
Café Central.

SUR LA COTE BELGE

BLANKENBERGHE, 114 k. R. (10) (71).
HOTEL GLOBE ET RUBENS, r. Eglise (67).
Tél. 25.
OSTENDE, 125 k. R. (10).
Babeluttes.
HOTEL MEYUS, 141, r. Christine. T. : 1170.
M : 10-15. — P et W : 40-45.
Spécialité : Poisson frais de première qualité.
HOTEL PATRIA, Place d'Armes. T. 490.
M. : 20. — P : 45-50.
Renommée. — Bonne Auberge.
Oostduinkerke. — Gauquié. — Père Omer.
Pâtisserie Gilardin.
CONYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).
AU MOULIN « DE BLEKKER ». T. 116.
M 25 et Carte.
La Panne. — Pâtisserie Englebert.

GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à
Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne,
Martelange ou Arlon.
CLERVAUX
GRAND HOTEL DU PARC. Clervaux. T. 68.
M : 15-25. — P : 55-65. — W : sur demande.
EHNEN.
HOTEL SIMMER. T. Wormeldange, 30.
M 12 — 25. P 45.
ECHTERNÄCH
GRAND HOTEL DE L'ETOILE D'OR. T. 95.
M 12-18 — P 45-55.
Esch-sur-Alzette. — Parc.
Grevenmacher. — Commerce.
Luxembourg. — Ancre d'Or, Cravat, Boulevards.
MARTELANGE
HOTEL MAISON ROUGE. Tél. Perlé 6.
Pêche à la truite et chasse gratuites.
M 15-20 P 36-40 W 50
Mondorf. — Hôtel de France.
Remich. — Belle-View.
VIANDEN
HOTEL KLOPP (anc. Ensich.). T. 10.
M 12-25 — P 50-60.
WILTZ.
HOTEL THILGES. T. 14. M 12 — 25. P 35 — 50.
W 60 — 70.

ETRANGER

PARIS

Grd HOTEL DU PAVILLON, 36, r. Echiquier.
Tél. Provence 17-15 ou 54-34. — Lunch 18 et 28 fr.
Dîner 22 et 30 fr. — Spécialités régionales.

Supplément à la Liste

du

GROUPEMENT DE LA BONNE AUBERGE

Demandes d'admission

On nous signale comme bons

Nous prions instamment les membres de la Ligue et ceux du Groupement de nous donner leur avis sur les demandes d'admission. Ce n'est que si chacun nous aide à nous renseigner que nous arriverons à n'inscrire que des Etablissements méritant réellement d'être recommandés.

Hôtel « La Vignette », Tervueren.
Hôtel de la Cloche, Saint-Trond.
Terminus, à Huy (Gare).
Hôtel de la Croix d'Or, Martelange.
Restaurant Edmond, à Verviers.

Tout établissement qui, après parution à cette rubrique n'aura été l'objet d'aucune critique sérieuse sera automatiquement admis à faire partie du « Groupement de la Bonne Auberge » sur références d'usage.

Les Etablissements qui seraient agréés avant le 2 avril, date à laquelle ils figureront à leur place dans la liste, resteront mentionnés ici en attendant mais en majuscules et leur mention sera suivie du mot « Admis ».

Ils pourront, dès ce moment, jouir de tous les avantages des Membres du Groupement, participer à nos Rallyes et arborer le Jalon de la « Bonne Auberge ».

Osborne, à Ostende.
Hôtel Royal, à Furnes.
Hôtel Terlinck, à La Panne.
Hôtel du Grand Cerf, à Liège.
Hôtel Sibertz, à Charleroi.
Taverne du Louvre, pl. Madou, Bruxelles.
Restaurant Bérotte, Namur.
Hôtel des Ruines, Villers-la-Ville.
Hôtel des Postes, Houffalize.
Hôtel du Moulin, à Esch-le-Trou (Grand-Duché).
Hôtel Jacobs, à Malmédy.
Hôtel de l'Europe, à Malmédy.
Rôtisserie Lorphèvre, 168, av. Lippens, Knocke.
La Croix de Bourgogne, à Mettet.
Elite, Porte de Namur, Bruxelles.
La Roseraie, à Tailfer.

Les Etablissements signalés ici peuvent nous adresser s'ils le désirent leur demande d'admission au Groupement de la « Bonne Auberge ».

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Slegckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

(A détacher)

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

M

N° d'auto :

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

Cotisation annuelle 1934 fr. 20

Insigne radiateur fr. 6 (facultatif).

Soit fr.

que je verse au compte chèques postaux : de Carsalade n° 1803.48.
que veuillez faire encaisser par la poste.

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

ne citons pas, soyez aussi prudents que nous.

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

Publicité H. B. P.

Société Anonyme

34, Boulevard Baudouin
BRUXELLES

Téléphones : 17.19.32 — 17.24.99 — 17.38.91.

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

Grands Vins Bordeaux & Bourgogne

Provenance Directe

Jean FORT

Membre de la Ligue des Cent Mille

LIBOURNE (FRANCE)

Distributeur exclusif pour la Belgique :

Charles LAMBERT

Momentanément aux bons soins de
La Bonne Auberge

PROBITE COMMERCIALE



Consommateurs

Lorsque vous de-
mandez un

SPA

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

REFUSEZ TOUTE
SUBSTITUTION
ET EXIGEZ UN

SPA

SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

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

Dépôt Principal :

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

Ma son spéciale pour les fines et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard

DEMANDEZ SES
FINES Chapeau Bleu ET Chapeau d'Or
SES COGNACS Pignon ET Dubois

Tél. 19 Saint-Gérard

Sté des CHARBONNAGES du ROTON
à TAMINES

(Membre de la Ligue des Cent Mille)

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

DEMANDEZ PRIX-COURANT

Orfèvrerie E. PIERARD-LEFEBVRE

173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794

Articles en métal blanc argenté 1^{er} titre

Spécialités pour Restaurants — Coupes de Sports

DICTEZ AU DICTAPHONE

pour accomplir davantage en moins de temps

Machines à Ecrire

WOODSTOCK

R. CLAESEN, 29, rue des Pierres, BRUXELLES

POUR VOS VINS. — POUR VOS SPIRITUEUX

Une Maison de Confiance

ADET, S. A.

119, rue Josaphat, Bruxelles III.

Téléphone : 15.79.95.

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

Tarifs et échantillons sur demande.

Dépôts dans toute la Belgique.

ADET, S. A., importateurs :

ADET SEWARD, S. A., Cognac.

J. de PONTAUD, Bordeaux.

Caves Nuitonnes, Nuits-Saint-Georges.



Avant de déjeuner

un

PORTO GILBEY

Le Porto de la Cour
d'Angleterre
et de tous les gourmets.

Agents régionaux demandés

89, rue Ten Bosch, XL.

Tél. : 44.91.63.

POURQUOI?...

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

Les chaises et tables en tubes d'acier
emboîtables

sont d'une durée indéfinie, d'un grand confort.

REFERENCES, PRIX OU VISITE

Anciennes Usines ANNOYE,

à Perbais-Chastre

Téléphone : Nil-St-Vincent n° 32.

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

AU RESTAURANT, DEMANDEZ
LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DES



Anciens Et. C. Marey & Liger Belair

LIGER BELAIR et Fils, Successeurs.

Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée.

Bureaux pour la Belgique :

53, rue du Melon, Bruxelles. Tél. : 44.22.35.

CHOCOLATS G. LECHIE

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE

LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FIL



Agent Général : J. SOUKAMI

38, av. Jean Dubrucq, Molenbeek

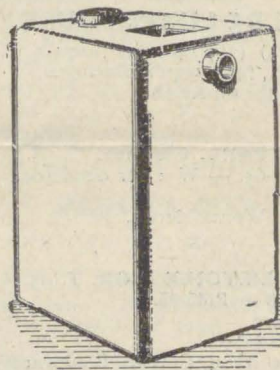
METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur

à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafés

ORFÈVRERIE R. LADERIE

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIMÉ
LA
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSALADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE
bétons, cimENTS, lavatory, corridors, courts
tennis. — Notice et carte de teintes sur demande

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

IMPRIMERIE G. BOTHY

22, rue de la Concorde, Bruxelles. — Tél. : 12.44