

LA BONNE AUBERGE

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

édité par la

“ LIGUE DES CENT MILLE ”,

pour la Défense du Bon Manger

39, AVENUE SLEECKX, 39 — BRUXELLES

LISTE DE TOUS

-- LES BONS --

-- ENDROITS --

CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

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

5^e Page: **LISTE DES BONS ENDROITS.**

Pour se rendre au Rallye du 29 avril

A la petite moyenne de 40 kilomètres à l'heure, il faut compter, pour être à Spa à 11 heures sans se presser :

de Verviers (20 km.) une demi-heure, départ à 10 h. 30;

de Liège (36 km.) une petite heure, départ à 10 heures;

de Namur (100 km.), deux heures 1/4, départ à 8 h. 3/4. Routes 17, 43, 39, 32;

de Bruxelles (134 km.), trois heures 1/4, départ à 7 h. 3/4. Routes 3, 31 ou 32.

de Malines (131 km.), trois heures 1/4, départ à 7 h. 3/4. Routes 51, 3, 31 ou 32.

de Charleroi (139 km.), trois heures 1/2, départ à 7 h. 1/2. Routes 22, 17, 43, 39, 32

de Chimay (157 km.), trois heures 3/4, départ à 7 h. 1/4. Routes 52, 5, 36, 39, 32;

d'Anvers (155 km.), trois heures 3/4, départ à 7 h. 1/4. Routes 13, 2, 15, 31 ou 32.

Toutes ces routes sont excellentes.

Ab Uno Disce Omnes

Tu ne connais probablement pas le latin, mon cher Hôtelier, bien qu'on parle souvent de latin de cuisine. Mais qu'à cela ne tienne. Cela ne te rend pas inférieur à la majorité de tes contemporains qui l'ignorent autant que toi.

Si je le sais encore un peu, c'est que je suis d'une époque révolue où l'on prisait le beau langage, ce qui paraît aujourd'hui un bagage fort inutile.

Et probablement n'as-tu jamais lu le poème de Virgile !

Comment saurais-tu dès lors que cette expression fut employée par Enée, dans son récit à Didon de la prise de Troie, pour caractériser les Grecs perfides, d'après ce que l'un d'eux avait imaginé.

Mais tu connais peut-être un peu l'histoire du cheval de Troie. Tu sais bien, ce cheval en bois dont le ventre creux cachait des soldats grecs qui purent ainsi pénétrer dans l'impenable Ilion.

C'est une belle histoire qu'Homère a

contée, il y a fort longtemps; et si tu as quelques loisirs... mais je m'égare.

L'expression qui sert de titre à ce bavardage signifie : d'après un seul tu peux juger les autres.

Le vieil Enée voulait dire par là que tous les Grecs étaient aussi perfides que Sinon; car tous eussent pu faire ce qu'il avait fait.

Connais-en un, tu les connais tous !

C'est la devise que je voudrais voir adopter par chacun des membres du Groupement de la Bonne Auberge, car il y a entre eux une solidarité obligatoire sur la quelle je veux insister pour montrer combien elle peut être, selon le cas, nuisible ou profitable à tous.

La Bonne Auberge prétend n'indiquer que de bonnes maisons et elle fait son possible pour qu'il en soit ainsi. Mais qu'un seul des hôteliers qu'elle signale ne donne pas entière satisfaction et le client, imitant le vieil Enée, aura tôt fait de généraliser et dira à sa manière de tous ceux que nous signalons : ils ne valent sans doute pas mieux les uns que les autres; *ab uno disce omnes* !

Tu vois, mon cher Hôtelier, quel discrédit énorme tu peux jeter sur tous tes collègues si tu ne te pénètres pas de cette idée qu'il est indispensable que ta maison soit bonne, non pas seulement pour ta réussite personnelle, mais parce que, membre du Groupement, tu as en quelque sorte endossé la responsabilité de la réputation de tes collègues.

Etre un bon hôtelier est difficile, certes; mais être un bon membre de la Bonne Auberge est infiniment plus délicat, parce que les suites d'une erreur peuvent rejaillir sur tout un groupe de bonnes maisons qui t'ont fait confiance en t'admettant parmi elles.

Le latin avait du bon, comme tu vois. Retiens-en du moins ces quatre mots et surtout n'en oublie jamais le sens. Dis-toi qu'ils sont suspendus comme une terrible épée de Damoclès sur tes confrères et prends bien garde de ne pas rompre le fil qui retient ce glaive.

Mais que cela te prouve aussi quelle référence formidable t'apporte La Bonne Auberge en la personne de tous tes collègues du Groupement conscients de leur responsabilité; car l'expression latine vaut pour la louange comme pour le blâme.

P. de C.

Un œuf à peler

Qu'il soit mollet ou dur, c'est une opération courante, mais délicate, en cuisine. C'est aussi une savoureuse expression belge dont chacun connaît la signification. « J'ai un œuf à peler avec vous », dit-on, et l'autre sait fort bien que cela veut dire : nous avons une affaire à tirer au clair.

Eh bien, la Bonne Auberge a un œuf à peler avec de bons hôteliers; elle en a même plusieurs, car sa raison d'être est moins de louer que de critiquer. Mais chaque œuf en son temps. Pelons d'abord le premier.

Cet œuf à peler, c'est la question du Déjeuner-vin-compris.

Ah, je vous entends tous réclamer d'avance. Attendez au moins d'être battus pour crier.

Et, avant de nous battre, expliquons-nous.

Ce que nous réclamons n'est pas excessif, je vous assure, et ne peut léser personne; au contraire.

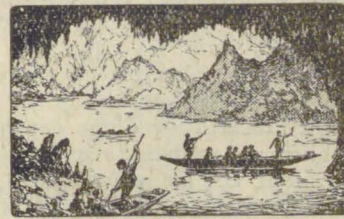
Que demandons-nous ?

Voici :

Nous estimons que vous avez plusieurs sortes de clients.

Il y a d'abord ceux qui forment la clientèle utilitaire, celle de tous les jours, composée non pas de touristes, mais de gens qui, circulant pour leurs affaires, sont amenés à manger au restaurant au lieu de prendre leurs repas chez eux, par simple nécessité, pour se nourrir.

A ceux-là nous demandons que vous serviez un déjeuner complet pour un prix déterminé sans les obliger à faire des frais



**GROTTE DE HAN
et de ROCHEFORT**

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

Il nous est revenu que certains hôteliers qui se croient

pour se désaltérer, ou à boire de l'eau à l'instar des animaux.

Que vous leur serviez de l'eau minérale, de la bière ou du vin, il importe peu. L'essentiel est qu'ils puissent boire en mangeant comme ils y ont droit et comme ils le feraient chez eux, sans devoir pour cela s'envoyer une demi-Graves ou une demi-Mâcon, boissons trop généreuses et trop chères. Servez un demi si vous le jugez bon; bien qu'il y ait aujourd'hui sur le marché de très bons ordinaires de table à des prix qui vous permettent de servir du vin rosé, blanc ou rouge, si votre client le préfère à la bière.

Bien entendu, le prix de votre repas doit être calculé en conséquence; et nous vous demandons de le prévoir entre 15 et 20 francs. Est-ce vraiment impossible?

Ce que font une dizaine de vos confrères sous le nom de « Déjeuner homme d'affaires » n'est-il pas à la portée de tous ceux qui ont ou veulent garder cette clientèle?

Et pourquoi ne voudriez-vous pas l'avoir cette clientèle? Est-ce donc que tous les jours votre auberge est pleine de touristes au gousset bien garni pour lesquels le restaurant est un extra? S'il en est ainsi, ce que nous venons de dire est sans intérêt pour vous; mais, tout en vous le souhaitant, laissez-moi en douter. Je vois trop de restaurants et j'ai trop de collègues à la Ligue qui en voient comme moi beaucoup, où nous sommes des dîneurs isolés, pour vous croire. Je vous l'ai déjà dit, et j'en ai la conviction profonde: le restaurateur qui néglige la clientèle utilisatrice et veut se cantonner uniquement dans celle des touristes riches est destiné à faire plus ou moins rapidement faillite, quelles que soient les heureuses circonstances de son exploitation et l'illusion de sa prospérité actuelle; et cela pour la seule raison que la clientèle riche diminue tous les jours. Son semblant de prospérité c'est de l'inflation et pas autre chose.

Il y a ensuite ce que j'appellerai la clientèle raisonnable ou celle des touristes de condition modeste.

C'est aussi une clientèle qui n'est pas négligeable, je crois. Voulez-vous la garder ou pas? Voilà ce qu'il faut savoir.

Si vous voulez l'attirer chez vous et la conserver, il faut lui faire des conditions en rapport avec ses moyens. Or, je crois (notez que je me trompe peut-être et que je ne vous donne, sous forme de conseil, que mon opinion personnelle) or donc, je crois que vous attireriez chez vous beaucoup mieux cette clientèle en lui offrant repas ou séjour, boisson comprise, qu'en lui laissant l'incertitude d'une dépense qui peut « chiffrer » au delà de ses prévisions. En la traitant comme actuellement, vous la prendrez une fois, mais pas deux.

Reste enfin la clientèle riche, celle « qui n'y regarde pas », qui se fiche en général du repas à prix fixe, ou qui, si elle l'accepte, désire l'agrémenter de vins de choix.

Mais pour ces clients-là, chers hôteliers, nous n'avons jamais prétendu même vous faire des suggestions. Et il est bien clair que ceux qui ne vivent que de cette clientèle ont toute liberté de la servir à leur

guise et selon son gré.

C'est donc à vous simplement de savoir dans quelle catégorie vous désirez vous ranger. Il est bien certain par exemple que l'hôtelier de nos Ardennes ou de la Côte dont la maison n'est ouverte qu'en « saison » et n'est achalandée que par une clientèle exclusive de touristes gourmets, n'a que faire de nos conseils, s'il croit que ça peut toujours durer. Aussi n'est-ce pas pour lui que nous parlons. Mais il n'est pas moins certain qu'il a quantité de collègues qui se trouvent bien d'accepter une clientèle plus modeste; et c'est à ceux-là et dans leur intérêt, que nous dédions ces conseils.

Veut-on que nous fassions des différences dans les mentions de la Liste? Que ceux qui ne reçoivent que les touristes riches soient indiqués par un TR; que ceux qui acceptent la clientèle de touristes plus modestes soient désignés par un TM; que ceux qui préfèrent les clientèle hommes d'affaires soient marqués d'un HA; que ceux enfin qui cumulent s'ornent d'un HA+TM ou d'un HA+TM+TR? Nous le voulons bien; mais ne croyez-vous pas que cela fera un mic-mac effroyable où personne ne se reconnaîtra? Et n'est-il pas plus simple d'indiquer seulement « boisson comprise » là où on veut suivre nos idées?

Car il faut pourtant bien — c'est un vœu général de nos membres de la Ligue — que la clientèle soit renseignée; et que celle qui désire le repas complet — et elle est la majorité — sache où elle peut le trouver.

Si quelque hôtelier a une idée à ce sujet qu'il veuille bien nous la communiquer.

Enfin, pour terminer, laissez-moi vous citer un exemple d'autant plus probant qu'il s'agit d'un hôtelier qui n'est pas membre du Groupement, et, qu'en le citant, je ne risque donc pas de m'entendre dire: qu'il y en a encore que je favorise.

Le restaurant Kleber, à Bruxelles, un des bons parmi les meilleurs, pratique depuis longtemps le repas vin compris; et lui et tous ses clients s'en trouvent tellement bien que cet intelligent hôtelier est tout simplement en train de faire fortune.

Je vous souhaite à tous de l'imiter.
P. de C.

“ Distinguo ,”

Il y a tout de même des gens qui sont subtils!...

J'ai rencontré un type subtil. Et comme sa subtilité n'était pas dépourvue de bon sens, je vais vous rapporter notre entretien.

Il m'a dit :

— Vous me faites rire avec vos histoires d'hôteliers. Vous en parlez comme si ça existait encore, les hôteliers. Mais il n'y en a plus des hôteliers; il n'y a plus que des cuisiniers. Nous vivons sous le signe du cuistot...

D'abord à quoi serviraient-ils, les hôteliers?... Les gens d'aujourd'hui s'en fichent et ils ne seraient pas capables de les apprécier. Car, si je vous comprends bien, l'hôtelier c'est l'amphitryon, c'est-à-dire

comme vous l'écriviez un jour, le gardien des lois antiques de l'hospitalité; celui, enfin, qui reçoit aimablement ses hôtes, s'inquiète non seulement qu'ils soient bien séjournés mais qu'ils emportent de leur séjour un souvenir en tous points charmant...

— Parfaitement.

— Eh bien, je vous fiche mon billet que cet oiseau-là, s'il existait encore...

— Mais, certainement, il existe; je pourrais vous en citer...

— Beaucoup?

— ...Ma foi, beaucoup?... Je n'ai pas dit cela, mais enfin j'en connais...

— Moi aussi, bien sûr, j'en connais encore quelques rares, heureusement pour moi, car je ne suis pas de ces gens d'aujourd'hui dont je vous parlais tout à l'heure. Mais enfin, avouez qu'ils sont et qu'ils deviennent de plus en plus l'exception...

— ...!

— L'établissement où les gens se tiennent bien parce que, dès l'entrée, le Maître de céans, aimable certes, mais correct, impose le respect de sa maison, le restaurant vraiment élégant, l'hôtel vraiment chic, ne sont plus guère achalandés. La clientèle préfère aller chez celui qui dans la grandville ne serait guère qu'une « friture » mais qui, dans son coin de campagne fait la loi par un culot abondamment servi par un vocabulaire des plus communs. C'est chez lui qu'on accourt en foule; peut-être parce qu'à sa cuisine il ajoute le piment d'apostrophes pour le moins... inattendues. Il est roi dans notre société de sadiques de l'ordure. Il faut le voir, sa toque en bataille, avec l'air de dire: « les clients qui ne seraient pas contents n'ont qu'à f... le camp », pour sentir combien sa réussite est assurée. Ah, il se f... de l'hôtelier celui-là, vous pouvez m'en croire. On vient chez lui pour la cuisine, et rien que pour la cuisine, aussi il est cuisinier et pas autre chose... et ça n'est pas grand'chose!...

— Vous exagérez, mon cher.

— Mais pas du tout. Voulez-vous des adresses? J'en ai plein les poches, tandis que je vous défie de me citer dix maisons... enfin dix hôteliers « comme il faut »...

— Si, si, je vous les citerais...

— C'est bien. Alors nous irons y compter les clients n'importe quel dimanche l'heure du déjeuner. Ça va?...

Je n'ai pas osé accepter. J'ai repris la liste de « La Bonne Auberge » et, scrupuleusement, un par un, j'ai passé au crible de mes réflexions, tous ceux que nous indiquons...

Mais le type subtil n'était plus là!

P. de C.

Quelques recettes

— Vous n'indiquez jamais de recettes, m'a dit une brave dame qui, ayant reçu la « Bonne Auberge », espérait y trouver sans doute une façon inédite d'accommoder les épinards ou quelque tour de main pour réussir à coup sûr la mayonnaise.

— Je vous demande bien pardon, ai-je répondu à cette aimable interlocutrice.

(Dieu! comme il y a tout de même de vilains mots dans la langue française: in-

qui, dans ses affaires personnelles, s'occupe de fosses septiques

ter-lo-cu-tri-ce ! Heureusement que j'ai pris la précaution de le faire précéder de l'adjectif ; aimable. Et c'est français, cependant ; Littré, que je viens de consulter est formel ; mais c'est dommage !

— Des recettes ?... Mais nous en donnons tous les vendredis, et d'excellentes encore !

— Lesquelles ?... D'abord la recette pour bien manger au restaurant. Recette fort simple : suivre la liste de « La Bonne Auberge » et ne s'en écarter sous aucun prétexte ; car, si l'on peut bien manger ailleurs on y peut aussi mal manger, tandis qu'en suivant la liste de « La Bonne Auberge » on est certain de ne jamais mal manger. C'est quelque chose.

— Des recettes ?... Mais voici, pour les hôteliers, une excellente recette pour s'assurer la clientèle fidèle des gourmets : faire partie du Groupement de la Bonne Auberge ; car le touriste sait que seules les bonnes maisons sont admises à ce groupement et qu'en faire partie équivaut à afficher officiellement sur sa porte cet axiome : Ici l'on mange bien.

Des recettes ?... En voici une pour passer agréablement le dimanche 29 avril (après-demain) : participer au Rallye-gourmand de la Bonne Auberge, ce qui vous fera visiter les instructives installations de Spa-Monopole (il n'est jamais trop tard pour s'instruire) (oh, pardon Madame) ; ce qui vous fera aussi déjeuner admirablement en charmante compagnie à la Charmille, à Tiège, et humer l'air pur des hautes Fagnes. Non, il ne sera pas trop tard quand vous recevrez ce papier le samedi matin (aujourd'hui parfaitement) ; téléphonez de suite au 15.88.32 ; la Bonne Auberge se charge de retenir vos couverts. Mais ne nous faites pas la blague de venir à deux cents ; l'excès en tout est un défaut.

Des recettes ?... Mais, Madame, vous nous calomniez, car si j'ai bonne mémoire, dans un de nos récents numéros nous vous avons indiqué celle du Homard à l'Italienne d'après La Chapelle (1733)... Et, tenez, pour vous prouver que nous en donnons, en voici une autre :

C'est celle de la rémoulade indienne que vous pourrez employer pour des entrées de poisson froides :

Après avoir réduit en purée quelques jaunes d'œufs cuits au bain-marie, mouiller avec de la bonne huile que vous verserez sans cesser de travailler la masse ; incorporer une bonne pincée de carry, un peu de vinaigre, de la mignonnette et du sel ; terminer le travail au tamis. Le coulis doit être extrêmement résistant.

C'est court, mais c'est bon ; vous pouvez essayer.

Vous voyez bien, Madame, que nous en donnons des recettes, et pour tous les goûts.

un livre pour les ménagères :
La Cuisine familiale
par V. Sivan
56 menus expliqués
Service Liège et les librairies
prix : 18 frs.

Pour le Cercle de la Ligue

Plusieurs locaux nous ont été offerts par nos Membres. Nous les en remercions. Malheureusement de l'avis de ceux qui ont visité ces locaux, ils sont tous un peu petits.

Nous faisons donc appel à ceux qui posséderaient ou connaîtraient un local, autant que possible au premier étage. La situation qui conviendrait le mieux serait entre Bourse et Nord. Si le local se trouve au-dessus ou à proximité immédiate d'un café, cela n'en vaut que mieux. D'autre part un bon emplacement pour stationnement d'autos dans le voisinage immédiat est souhaitable.

Le cercle devrait comprendre :

Un petit salon pour ceux qui désirent parler affaires ;

Un salon de consommation pour les dames et jeunes filles ;

Une salle de bridge-fumoir ;

Vestiaire, petit office, petite pièce pour bureau, w.-c., lavabo.

Nous sommes en même temps à la recherche d'une personne sérieuse pour assurer la permanence, le service des Membres et durant les heures creuses faire quelques travaux d'écritures.

GOUTERS DE FRAISES.

Pour les mois de mai et juin qui vont nous ramener les fraises, les bonnes fraises de Dilbeek, les savoureuses fraises de Wépion, la Bonne Auberge organise entre tous ses membres hôteliers un concours dominical de goûters de fraises, du dimanche 20 mai au dimanche 17 juin inclus.

Tous les hôteliers qui veulent y participer sont priés de nous en aviser. A partir du prochain numéro et pendant toute la durée du concours nous publierons gratuitement en première page sous le titre : *Concours de goûters de fraises*, leurs noms avec indication des préparations de lunch qu'ils proposent.

Les goûters de fraises seront, pour nos membres qui ont des enfants, ce qui souvent les empêche de suivre nos rallies, une occasion de se rendre compte de la qualité des auberges que nous recommandons.

A l'œuvre, imagination hôtelière ! Il y a de délicieuses façons de préparer les fraises : au champagne, à la crème, au marasquin, sans compter les pâtisseries, les entremets et les glaces que l'on peut parfaitement servir à un goûter. Mais vous en trouverez bien d'autres si vous cherchez un peu.

Tout participant hôtelier recevra une affichette destinée à annoncer ses goûters à ses clients et des bulletins de vote à leur remettre.

Si quelque généreux membre de la Ligue voulait doter ce concours d'un prix nous l'en remercions d'avance et publierons la chose dès notre prochain numéro.

TOURISME ET GASTRONOMIE.

Nous avons déjà eu souvent l'occasion de dire que les deux choses sont inséparables, en ce sens que là où il n'y a pas

de bonnes auberges le touriste ne vient pas ou ne revient plus.

Qui défend la bonne cuisine sert donc le tourisme.

Il nous paraissait évident dès lors qu'il était de l'intérêt des Syndicats d'Initiative, des organismes hôteliers et des associations touristiques d'encourager l'effort de la Ligue des Cent Mille qui, elle, ne demande pas mieux que d'engager ses membres à ne pas rechercher uniquement le plaisir de la table, mais à l'associer à celui de visiter les beaux endroits. Or ceux-ci ne manquent pas en Belgique : vallées riannes de nos Ardennes, sauvagerie des Fagnes, villes d'art, trésors de nos églises de campagnes, littoral aux somptueuses stations balnéaires.

Quelques organismes nous ont déjà compris. Après le Syndicat d'initiative La Gaume, le Comité des Sites et Monuments de Bouillon, la Société des Grottes de Han, le Comité des Floralies d'Audenarde, voici que l'Entente Brugeoise vient de nous accorder son précieux appui.

Nous espérons que d'autres suivront ces exemples.

La Ligue des Cent Mille groupe près de deux mille membres en Belgique et quarante-cinq mille en France dont plusieurs milliers sont susceptibles de visiter notre pays si nous leur en indiquons les beautés.

3,000 exemplaires de *La Bonne Auberge* sont expédiés chaque mois à nos collègues de France dont nous parvenons de nombreuses demandes de renseignements qui nous prouvent que la Belgique intéresse les Français. Mais nous pourrions faire beaucoup mieux encore si, en devenant membres de la Ligue, les nombreux syndicats d'initiative et autres organismes du pays nous apportaient leur aide.

Rappelons que la cotisation de ces associations est fixée à 100 francs par an et que leur adhésion leur donne droit à une mention fixe de 8 à 10 lignes dans la Liste du journal ainsi qu'à tous encartages que nous faisons moyennant 20 francs.

De plus, *La Bonne Auberge* va consacrer chaque mois, durant la saison d'été, un numéro à une région déterminée de la Belgique.

UN CADEAU A NOS MEMBRES.

La Ligue des Cent Mille offre gracieusement à tout membre de la Ligue qui lui amène un de ses amis un joli insigne de radiateur pour sa voiture. Cet insigne, qui le fera reconnaître de tous les hôteliers membres du Groupement de la Bonne Auberge en Belgique et de tous les hôteliers cités par notre Annuaire en France, l'assure qu'il sera partout admirablement reçu.

LA BONNE AUBERGE GRANDIT.

Avec ce numéro commence la vente de *La Bonne Auberge* dans les kiosques des grandes villes du pays et de toutes les localités touristiques, ainsi que dans les bibliothèques de toutes les gares fréquentées par les touristes. De ce fait notre tirage s'augmente de cinq cents numéros par semaine.

Nous ferons remarquer à ces plaisantins, en nous mettant

QUAND LES CENT MILLE DE FRANCE FONT UN RALLYE.

Nos collègues de France ont fait, le 7 mars dernier, au Restaurant Delorme, à Chalamont (Ain) un déjeuner-démonstration, dont voici l'alléchant menu :

Pâtés froids à la gelée
Grenouilles fines herbes et Carpes des Dombes garnies d'Ecrevisses
Pommes Delorme
Poulardes de Bresse « en chemise » garnies de légumes frais.
Salade de Groin d'Ane aux œufs durs et Anchois
Crêpes flambées
Fromage
Fruits et Gaufrettes
Un pot de Beaujolais.
Café.

Le tout pour le prix de *vingt francs*.

Voilà un repas bien compris et pour lequel, comme on le voit, l'hôtelier n'a pas commis l'erreur de servir des crus divers qui renchérissent inutilement un déjeuner-démonstration comme doivent être considérés nos Rallyes.

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

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

LA LIGUE EST UNE AMITIE.

La Ligue des Cent Mille est une amitié. Nous le prouvons en créant cette rubrique où il n'entre pas une ligne de publicité et qui est uniquement destinée à vous faire connaître ceux de vos collègues de la Ligue qui peuvent vous être utiles et se feront un plaisir de vous servir de leur mieux.

— Si vous venez en auto à Bruxelles, garez chez M. J. C. de Spirlet, garage de la Monnaie rue de l'Ecuyer.

— Si vous voulez acheter un bon appareil de T.S.F. consultez M. H. Ots, 503, rue Van Soust.

— Si vous devez faire construire, la Ligue compte de nombreux architectes.

— Si vous avez besoin d'un avocat, des membres du Bureau de toutes les grandes villes belges sont des nôtres.

— Pour les questions d'habillement, voyez : René, tailleur, 155, bd Ad. Max; Chapellerie Cyrille, 190, rue Ant. Dansaert et vous, Mesdames, M^{lle} J. Biard, modiste, 52, rue Camille Lemonnier.

— Si par malheur il vous arrivait un accident d'auto ou si votre voiture doit être expertisée, consultez M. Nothomb, expert, 213, avenue du Roi.

— Pour vos assurances : vie, accident, incendie, responsabilité civile, voyez M. R. Bosschelle, 63, rue des Deux-Tours.

— Pour vos réceptions, Dassonneville, confiseur-glacier, 200, av. de l'Hippodrome; Jussen, traiteur, 117, rue Jourdan, sont tout indiqués. (A suivre.)

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.



Informations

Un de nos numéros du mois de mai sera consacré plus spécialement à la vallée de la Meuse. Nous prions nos hôteliers de cette région de nous communiquer au plus tôt tous documents, descriptions, etc., qu'ils pourraient posséder pour nous permettre d'intéresser davantage les touristes à leur région.

Au mois de juin, en l'honneur des Journées de l'Amblève c'est à la Vallée de l'Amblève que nous consacrerons un numéro spécial. D'ores et déjà toute documentation sera reçue par nous avec plaisir.

SUCRE DE TIRLEMONT

Sous ce titre *Le Visage du Luxembourg* s'organise actuellement à Arlon une exposition qui sera ouverte du 6 au 22 mai et dont le but est de faire revivre pendant quelques jours l'ancien Luxembourg qui comprenait le Luxembourg belge actuel, le Grand-Duché et la région française de Carignan, Montmédy, Damvillers et Thionville; de remémorer les phases intéressantes de son histoire tant au point de vue chronologique qu'en ce qui concerne les métiers d'art, le folklore, l'art du livre et de la reliure; enfin d'attirer l'attention des visiteurs sur les beautés touristiques de cette région dont M. le Comte d'Ansembourg a donné un si agréable avant-goût aux auditeurs belges dans sa charmante conférence à la T.S.F. lundi dernier.

Si l'on ajoute à cela les charmes gastronomiques du Luxembourg, ses écrevisses, ses jambons fumés, ses saucissons voilà un programme d'excursion qui ne peut manquer d'intéresser de nombreux touristes gourmets et artistes.

Si vous allez en France.

En attendant que paraisse l'Annuaire 1934-35 de la Ligue qui vous donnera la liste de tous les hôtels et restaurants recommandés, le Secrétariat belge (39, av. Sléeckx, Tél.: 15.88.32) est à votre entière disposition pour vous indiquer dans les régions que vous comptez visiter tous les bons endroits où vous pouvez bien manger à un prix raisonnable.

L'abondance des matières nous oblige à remettre au prochain numéro la suite de nos articles sur *Les Bons vins de France* ainsi

que la suite de la publication par départements des *Bons Endroits de France*.

Les touristes et voyageurs qui désiraient devenir membres de la Ligue des Cent Mille peuvent s'inscrire dans tous les Hôtels, Restaurants et Etablissements de la *Bonne Auberge* est en lecture.

Les hôteliers sont munis de cartes de demande d'adhésion qu'ils tiennent à leur disposition.

Tout ce qui paraît sous cette rubrique est absolument gratuit. Nous n'acceptons aucune publicité dans la partie rédactionnelle de la « Bonne Auberge »; mais par contre elle est gracieusement à la disposition de tous nos Membres qui désirent faire connaître leur opinion sur des Etablissements qui en valent la peine ou communiquer à leurs collègues des nouvelles de nature à les intéresser. Notre devise reste : La Ligue est une amitié.

Les quarante-cinq mille membres français de la Ligue vont recevoir à la Pentecôte l'Annuaire de la Ligue où leur seront signalés tous les hôteliers belges qui font partie du Groupement de la Bonne Auberge.

Les hôteliers qui désireraient, pendant la saison d'été, faire ajouter à leur mention dans la liste des indications relatives soit à des spécialités soit à des avantages divers offerts aux touristes, sont priés de nous en aviser de toute urgence; de même que ceux qui désirent faire publier à l'Agenda gastronomique leurs menus des dimanches ou fêtes, pour lesquels nous ferons des conditions spéciales sur demande.

Nous prions les syndicats d'initiative, auxquels nous adressons le présent numéro, de bien vouloir nous faire tenir une collection de leurs documentations : brochures, cartes postales, dépliants, etc., afin de nous permettre de rédiger très prochainement des articles où le tourisme aura sa bonne part.

La bonne réclame

Progressivement tous les établissements, membres du Groupement sont dotés du Jalon de la Bonne Auberge (70 sont déjà placés).

Ceux qui disposeraient à Bruxelles ou à Namur d'une adresse (fournisseur ou autre), où nous pourrions faire déposer leur Jalon, sont priés de bien vouloir nous en aviser; ils nous feront gagner du temps et nous éviteront des frais.

Pour les autres, nous les informons que nous avons étudié un emballage spécial dont le coût est de quatre francs et que sur remise de cette somme minime nous leur expédierons leur Jalon en port dû.

Il faut qu'au plus tôt tous les Etablissements faisant partie du Groupement de la Bonne Auberge aient arboré leur Jalon.

Voir en septième page
L'AGENDA GASTRONOMIQUE

profession qu'on mange... les produits dont on fait commerce.

Liste des bons endroits

MEMBRES DU GROUPEMENT HOTELIER DE LA BONNE AUBERGE.

A Bruxelles

Speciaux et pains d'amandes de Bruxelles.

CENTRE

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

RESTAURANT JUSTINE, Marché au Poisson.
T. 11.06.56 (Carte).

BROUCKÈRE
PÂTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacqmain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuyer. T. 11.06.43.
NICO-BOURSE, 17, r. Aug. Orts. T. : 12.36.74
A midi : fr. 9.

WORD
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.

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

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.
QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3).
(ancienne chaussée de Tervueren).
LE BELVEDERE. T. (02) 51.62.91.
Menu 25 fr. et carte — Grand jardin — Garage.
Spécialités : Paprika Goulasch, Escalope de Veau
Magenta, Rizotto à la Piémontaise.
TERVUEREN, 15 k. R. (3).
HOTEL BEAUSOLEIL. T. (02) 51.64.51.
68, avenue Elisabeth.
Terminus Trams Tervueren et Trains électriques.
Séjour enchanteur, reposant, tranquille.
M 30 — P et W 60 - 75.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R. (6-5) (53) La Hulpe-Genval.
NORMANDY-HOTEL (Parc). T. (02) (53.62.06).
M : 20-25. — P : 40-50.
MAISON DU SEIGNEUR (Roméo) Parc. T. (02)
5365.78. M : 15. P : 35. Spécial. italiennes.
FERMETTE. T. (02) 53.66.28. P 35, W 50.
Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av. vin.
WAVRE, 25 k. R. (4).
Tarte au fromage.
RESTAURANT DU THEATRE, 9, pl. Hôtel de
Ville. T. : 43. M : 14—16.50.
BIERGES, 25 k. R. (4) (37), panneau indicateur.
LES ETANGS. T. 378 — Menu à 35 francs.
Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.
Grand parc, étangs, pêche, canotage.
Tennis, Golf miniature.
OTTIGNIES, 33 k. R. (4) (37).
HOTEL DUCHENE. T. 35. M 13.50 — 25
P 30 — 35. W 60 G. g.
VILLERS-LA-VILLE, 45 k. R. (4) (37) Court-St-
Etienne-Villers.
HOTEL DES RUINES. T. : Tilly 10. M : 15-20.
P : 45. W : 50.

CAMPINE BRABANÇONNE

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

La Bicoque.

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

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

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. 170.
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.
CECIL, 8, r. Van Artevelde. T. 270.16. M : 14 fr.
HEYST-OP-DEN-BERG, 42 k. R. (1) (16).
AU VIEUX CHAUDRON. T. 22.
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.
Semaine, fr. 10. Dimanche, fr. 15. Menus spéciaux.
TURNHOUT, 78 k. R. (1) (51) (14).
TERMINUS, 30, Grand'Place. T. : 511.
M : 10-12.50-15-25.

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.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

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

**LIEGE — LA VESDRE
PLATEAU DE HERVE**

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

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.
TIEGE-LEZ-SPA, 130 k. R. (3) (32 ou 31-32).
HOTEL LA CHARMILLE. T. : Spa 113. M : 27.
P : 55-75. — W : 110 (125 p. 2 j. pleins), service
compris.
Cuisine naturelle. — Plats nouveaux. — Grande
spécialité de cuisine végétarienne.
FRANCORCHAMPS, 137 k. R. (3) (31 ou 32) (32)
HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.
Cuisine honnête — Bonne cave.
HOTEL DE L'EAU ROUGE. T. : 57. M : 18
P : 45-50. W : 80.

VALLEE DE L'AMBLEVE

AYWAILLE, 125 k. R. (3) (15).
HOTEL DU COMMERCE. T. : 14.
M : 14-18. — P : 35.
CHEVRON, 150 k. R. (3) (33), Lorcé à Chevron.
HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36
STAVELOT, 160 k. R. (3) (33) (28).
GRAND HOTEL MIGNON. T. 47. M. : 12.50-25.
P. : 40-45. W. : 75.
HOTEL D'ORANGE. T. : 5. M : 17-25. P : 45-50.
W : 90 (2 j. pleins).

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).
RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysse 202.
M : 20-30 et carte. — P : 40. — W : 60.
L'endroit idéal pour le goûter.
Grand jardin, raisins, laitages.

WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).
TEMPLOUX, 50 k. R. (5) (49) ou (4) panneau.
HOTEL DENET. T. St-Denis-Bovesse, 65.
Menu à 35 francs. (V. Agenda.)

VALLEE DE LA MEUSE

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17).
HOTEL DE LA PAIX. T. : 369.
Carte. Dimanche dîner touriste 18-25.
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, 30, r. Marchovelette.
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.
Taverne du Globe, 33, rue Marchovelette.
Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.
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.
PROFONDEVILLE, 70 k. R. (4) (17).
HOTEL DE BELLE-VUE. T. Profondeville 52.
Taverne Select.
TAILFER, 75 k. R. (4) (47).
LA ROSERAIE. T. Profondeville 72. M. : 15-25.
P. : 40-45. W. : 55.
LUSTIN, 78 k. R. (4) (47).
HOTEL DU MIDI. T. : Profondeville 44.
M : 25-30. — P : 50-65. — W : 100.
ANHEE-S/MEUSE. 85 k. R. (4) (17).
TOURNE-BRIDE. T. Yvoir 201. M 20-30, carte.
Le plus coquet, le plus agréable.
Chauffage central.
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.

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

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

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
MARCHÉ

Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHÉ — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables

Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.

La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

HAMOIR, 150 k. R. (2) (3) (23).

AUBERGE DU PERE MARLIER. T. Ouffet : 5.

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

HOTEL DES SPORTS. Tél. Barvaux 95.

M 12.50 à 30. — P 40.—

Spécialités : Rognon de veau durbuysienne.

Caneton de l'Ourthe à l'orange.

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

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

Cuisine réputée. Truites. Grand Parc. Tennis.

M : 14-18. — P : dep. 30.

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

HOTEL DES ETRANGERS. T. 24. Prix mod.

P dep. 30 — Cuisine réputée — Bonne cave.

Spécialité : Truites de rivière et gibiers.

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

LE PACOLET. Tél. Rendoux 55.

M 20-25 — P 40-50 — W 65.

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.

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

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

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

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

HOTEL DU COMMERCE. T. 15.

AU PAYS DES GROTTES et VALLEE DE LA LESSE

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

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

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

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

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 (Père Finet).

T. Wellin 35. P : 40. — W : 50.

Site merveilleux. Tout confort moderne. Cuisine

réputée très saine. Truites vivantes. Menu au goût

du client.

VERS LES BORDS DE LA SEMOIS

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

HOSTELLERIE L'ENCLOS. Tél. Beauraing 70.
M 20-30 — P 40-45 — W 50.

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

HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33.

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

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

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

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

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

HOTEL DE LA POSTE. T. 6.

Ses Menus du dimanche à 28 fr.

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

(15).

HOTEL DU VIEUX MOULIN. T. 76.

M 16 — 18. P 40 — 45. W 90 — 100.

AU PAYS GAUMAIS

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

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

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

LA RENOMMEE, 8, Grand'Rue. Tél. 54.

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 TEMAIN. T. Beaumont 92. Prix fixe et carte

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

HOTEL DU COMMERCE. T. 25.

M 10-15. — P 28-40.

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

HOTEL DU LAC. Tél. : Chimay 72.

Prix fixe et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).

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

MONS, 60 k. R. (7).

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

M 15 — 20. P 45. W 45.

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

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

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

HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex. : Lison)
T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche :

ORROIR, 75 k. R. (9).

LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.

M 12-15. — P 30.

LES FLANDRES VERS L'YSER

TOURNAI, 80 k. R. (8).

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, 97 k. R. (9).

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

YPRES, 120 k. R. (9).

HOTEL SPLENDID ET BRITANNIQUE.

LES BORDS DE LA LYS

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

*RALLYE ST-CHRISTOPHE. T. 74.

Semaine : carte. Dim. : M. 25.

P 40-45. — W 50.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

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

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

M 12.50-20 et carte.

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

HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.

Tél. 339.85. Carte.

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

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

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

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

Séjour idéal dans un cadre abondamment fleuri et

reposant. Prix spéciaux Week-end.

SUR LA COTE BELGE

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

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

Tél. 25.

OSTENDE, 125 k. R. (10).

Babelottes.

M. : 15-25. — P. : 50-70.

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

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.

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

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

FURNES, 147 k. R. (9) (65).

HOTEL ROYAL, Grand'Place. T. : 45.

M : 16-22.50. — P : 35-45.

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

AU MOULIN « DE BLEKKER ». T. 116.

M 25 et Carte.

GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

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

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

Martelange ou Arlon.

CLERVAUX

GRAND HOTEL DU PARC. Clervaux. T. 68.

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

EHNEN.

HOTEL SIMMER. T. Wormeldange, 30.

M 12 — 25. P 45.

ECHTERNACH

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

M 12-18 — P 45-55.

VIANDEN

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

M 12-25 — P 50-60.

WILTZ.

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

W 60 — 70.

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

A LOUER

Nouvel Hôtel Chanteclair



NOUVEL HOTEL "Chanteclair"
CHEVRON - SOURCES

Ouverture pour le printemps prochain à Chevron-Sources, le 25 chambres, 6 salles de bain, vastes cuisines et dépendances, eau courante sous pression dans toutes les chambres, grande terrasse couverte, grands garages, site pittoresque, 300 m. d'altitude, de l'eau revivifiante, de l'air pur, du calme et de la belle nature. S'adresser au bureau du journal.

CAP CORSE

Quinquina

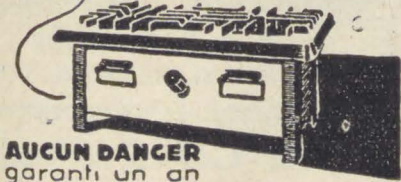
préparé par L. N. MATTEI à BASTIA

40 médailles d'or et d'argent, diplômes d'honneur et grands prix, et hors concours. — Membre du Jury, Exposition Coloniale Marseille 1922. — Diplôme de Grand Prix, Exposition Nationale des Vins de France 1926. — Hors concours, Membre du Jury, Exposition Coloniale et Internationale Paris 1931.

Le gaz à la campagne



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



AUCUN DANGER
garanti un an

39, avenue Sleenckx, Bruxelles. — Tél. : 15.88.32.

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.

AUBENAS (Ardèche).

HOTEL BELLE VUE. Cure uvale. Panorama unique. Les cinq plus beaux kilomètres de route de la France.

AGENDA GASTRONOMIQUE

RALLYE-GOURMAND DU 29 AVRIL
La Charmille, à Tiège-lez-Spa.
Prix forfaitaire : Fr. 45.

Le Borch Polonais
La Fondue aux Flûtes
Des Poulets Demi-Deuil
Tartes aux pommes à l'envers
Un Moka
Moulin à Vent
Château Chauvin 1923
(ou) Niersteiner Berg

Hôtel du Nouveau Monde, Tirlemont
DIMANCHE 29 AVRIL. — MENU A 28 FRANCS

Potage
Asperges en Branche
à la flamande
Mignon de Veau
Légumes Primeurs
Poularde à la Broche
Cœur de Laitue
Poirées Melba

Repas « Homme d'affaires »

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

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

Aux Trois Pistolets, à Hasselt; fr. 18 : 1 potage, 2 plats, dessert, 1 carafon rouge ou blanc.

Hôtel de la Pomme d'Or, à Audéarde; fr. 12.50 : potage, hors-d'œuvre, 1 bon plat viande et légumes, 1/2 bock ou 1/2 Spa.

Hôtel des Sports, à Durbuy; repas à 20 fr. avec 1/2 bouteille Graves, St-Emilion ou Beaujolais et café.

Restaurant du Théâtre, à Wavre; repas à 14 fr. et fr. 16.50, boisson comprise.

A la Renommée, à Virton, repas à 8, 12, 15 francs, boisson comprise.

La Roseaie à Tailfer (Lustin), repas à 15 fr. avec bière ou eau minérale. Fr. 22.50 avec 1/2 pichet vin.

Chez le Père Finet, à Halma. Fr. 15 et 20, boisson et café compris.

Cecil, 8, rue Van Artevelde, Anvers. 14 fr., bière ou eau minérale.

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.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

RÉSERVÉ AUX TOURISTES

(A détacher)

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.

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.

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)

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 prove-
nance,

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

Maison 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

29, rue des Pierres, BRUXELLES.
R. CLAESEN,

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 emboitables

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. LECHIEN

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



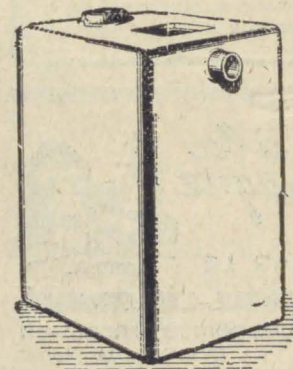
Agent Général : J. SOUHAMI
38, av. Jean Dubrucq, Molenbeek

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur
à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

ORFÈVRERIE R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSALADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

LE CIMENTOL

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

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

P. de CARSALADE du PONT,

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

Ville de Bruges

La célèbre

Procession du St Sang

(avec ses groupes historiques - bibliques et religieux) fait son

UNIQUE SORTIE

le **Lundi, 7 Mai 1934** à 10 1/2 heures du matin

Pour tous renseignements adressez-vous : **Entente Brugoise** Local " Vieux-Bruges " rue des pierres.

page : AGENDA GASTRONOMIQUE

Le Rallye Gourmand des Roses

C'est le 3 juin à Marcourt-sur-Ourthe, au lieu dit « Le Pacolet » qu'est fixée l'arrivée du Rallye des Roses.

La randonnée automobile se terminera avant le déjeuner par l'ascension pedestre de la montagne de St-Thibaut au sujet de laquelle M. René Dubois, hôtelier du « Pacolet » nous envoie les lignes suivantes :

« Je propose pour remplacer les hors-d'œuvre absents à ce menu la visite de l'ermitage de St-Thibaut. C'est un lieu de pèlerinage situé sur une hauteur d'où l'œil découvre un magnifique panorama. Il y a là une vieille chapelle datant du XVI^{me} siècle ornée d'ex-voto naïfs et une source miraculeuse dont l'eau a, paraît-il, le pouvoir de guérir de nombreux maux.

« Saint Thibaut, de plus, me paraît tout désigné comme patron des gastronomes puisque le populaire l'évoque en ces termes : « Saint Thibaut qui beu bin é n'magne à mâ ». (Saint Thibaut qui boit bien et ne mange pas mal). C'est donc sous son égide que serait placé le Rallye gourmand de la Bonne Auberge. »

Voilà qui est bien parler. Saint Thibaut toutes nos sympathies et nous proposons nos Membres de l'élire au cours du déjeuner qui suivra : Patron de la Ligue des Cent mille. Cela fera un Cent-millisté de plus et un fameux !

Mais là ne se bornera pas l'attrait de cette réunion. Un déjeuner succulent nous est promis par l'hôtelier, déjeuner dont vous trouverez le Menu à notre agenda du journal et dont l'heureuse composition avec le vin de Huy ne peut laisser aucun Wallon indifférent.

Enfin, de même qu'à Tiège le muguet porte-bonheur fut offert à nos convives, un « Pacolet » porte-bonheur également sera remis à chacun des participants à cette réunion.

— Que dites-vous ? Vous voudriez savoir que c'est qu'un Pacolet ?... Vous êtes curieux... Venez à Marcourt le 3 juin, c'est tout ce que je puis vous dire.

le Menu à l'Agenda du Journal. Nombre de places limité. Les adhérents sont priés de verser le montant des couverts retenus au compte chèques postaux de Carsalade, Bruxelles, 1803.48 avant le 31 Mai. Une carte-récipissé et un fanion leur seront adressés. **Aucun droit d'inscription n'est exigé.**

Dimanche dernier à Tiège

Il y eut un prélude.

A partir de 11 heures, l'aimable Jean Kairis de Spa-Monopole, posté en observation au Bodega de l'Hôtel du Louvre, place du Pouhon, guettait les autos aux fanions vert et blanc dont les occupants étaient immédiatement conviés à un premier apéritif d'honneur. Jean Kairis quand nous arrivâmes était déjà entouré de charmantes Bruxelloises et semblait fort apprécier son rôle d'avant-coureur.

Aux installations magnifiques de Spa-Monopole où le chevalier de Thier nous reçut ensuite, ce fut un second porto d'honneur qui scella l'entente cordiale. Puis intéressante visite de l'Etablissement de bains de Spa et enfin sous un adorable soleil montée à Tiège par la route de Warfaz.

Oserai-je dire qu'un troisième porto encore plus d'honneur que les précédents nous attendait à « La Charmille ». Mon Dieu, je l'ose, au risque d'encourir le blâme de ceux qui guettent nos réunions pour les dénigrer. Mais quoi ! Le personnel de Spa-Monopole n'est pas précisément composé de buveurs d'eau, ce qui est normal, car chacun sait qu'il n'y a que les cordonniers qui sont mal chaussés.

Voici la splendide salle à manger de « La Charmille ».

Ce que fut ce déjeuner, vous en connaissez tous l'essentiel puisque l'attrayant Menu en a paru longtemps dans la « Bonne Auberge » ; mais il faut y avoir participé pour en comprendre tous les délicats arômes,

Parait le vendredi soir. — 4 mai 1934

B. 4408

BONNE AUBERGE

RMETS

LISTE DE TOUS

-- LES BONS --

"anger

ELLES

-- ENDROITS --

n, Rallye-gourmand des
à Marcourt-sur-Ourthe.
couvert 50 :francs. Voir

toutes les finesses culinaires, car en gastronomie aussi il y a le « soleil » dont Rostand a dit :

...Toi sans qui les choses,
Ne seraient que ce qu'elles sont.

La « fondue » surprit d'abord nos convives. Ces grandes casseroles en terre vernissée montées sur réchauds à alcool et à même desquelles chacun doit tremper sa flûte... On se regardait, se demandant comment faire, attendant que voisin ou voisine ait montré la façon de s'y prendre. La première hésitation passée, ce fut une communion fervente générale en la sainte Fondue dont les délices seront longtemps chantées par tous ceux qui les apprécièrent ce jour-là.

Majestueuse, succulente, parée d'hermine héraldique, escortée d'un Bourgogne fameux, la poularde demi-deuil succéda à la



GROTTES DE HAN et de ROCHEFORT

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

Certains hôteliers prétendent qu'ils ne pourront