

B.4408

LA BONNE AUBERGE

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

patronné 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

ex-aequo : Nouveau Monde, Tirlémont 46 p.
Ma Témaine, Barbençon ... 46 p.
Denet, à Temploux 45 p.
Grd Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

page : **AGENDA GASTRONOMIQUE**

Page : **LISTE DES BONS ENDROITS.**

Pour se rendre au Rallye des Roses

Marcour se trouve sur la route n° 34, entre Laroche et Hotton; passer l'Ourthe à Hotton pour rejoindre le « Pacolet ».

Distances : de Bruxelles 130 km.
de Charleroi 110 km.
de Namur 70 km.
de Verviers 75 km.
de Spa 60 km.
de Liège 70 km.
de Tirlémont 100 km.

Itinéraires :
Toutes les routes ci-dessous sont excellentes :

De Bruxelles et de Charleroi, rejoindre Namur.

De Namur, route n° 4 jusqu'à Marche, route de Marche à Hotton, à Hotton route n° 34, tourner à droite avant le pont sur l'Ourthe.

De Spa, La Gleize, Trois-Ponts, Basse-Bois, Manhay, Dochamps, Somrée, Laroche. Route de Marche jusqu'à la route n° 34, prendre cette route à droite.

De Verviers rejoindre Trois-Ponts par Sart, Francorchamps, Stavelot, puis à Trois-Ponts reprendre l'itinéraire ci-dessus.

De Liège : Sprimont, Aywaille, Barvaux, Hotton, route n° 34, tourner à gauche après le pont sur l'Ourthe.

De Tirlémont : Hannut, Huy, Ocquier, Barvaux, puis itinéraire ci-dessus.

Temps : Moyenne, 45 km. à l'heure.

L'arrivée à Marcour étant fixée à 11 h. 30 pour l'excursion à la chapelle de St-Thibaud.

Partir de Bruxelles à 8 h. 30
» Charleroi à 9 h.
» Namur à 9 h. 50
» Verviers à 9 h. 45
» Spa à 10 h. 10
» Liège à 9 h. 50
» Tirlémont à 9 h. 15

Un grand fanion triangulaire rouge et blanc sera placé sur la route n° 34 à Mar-

Dimanche 3 Juin, Rallye-gourmand des Roses au « Pacolet », à Marcourt-sur-Ourthe.

pour indiquer l'endroit où il faut passer l'Ourthe; après le pont, chemin étroit, tournants brusques, montée raide jusqu'à l'hôtel situé à 300 m. du pont de l'Ourthe.

chevaux, Rallye du Petit Poucet pour autos et motos, ils auront l'occasion de goûter l'excellente cuisine et les spécialités italiennes de notre ami, et cela à des prix tout à fait raisonnables.

Notons, dès à présent, que plus de dix mille francs de prix seront distribués dont une bonne moitié sera réservée aux participants du Rallye Petit Poucet. Celui-ci sera organisé par les soins de la Ligue des Cent Mille.

Un « Great Event » à Genval

Du samedi soir 14 juillet au lundi soir 16 juillet, une série de festivités est organisée à Genval au profit de l'Hospice des Vieillards de la rue Haute et de l'Hospice des Aveugles de la Porte de Hal, par notre ami et Membre, M. Roméo Tampieri, propriétaire du restaurant « La Maison du Seigneur », avec la collaboration de M. Henri Everaerts du Syndicat d'Initiative « Le Val Fleuri », et de l'œuvre « La Pipe de Tabac ».

Notre grand confrère « La Nation Belge » a bien voulu accorder son patronage à l'initiative de notre ami.

D'autre part, deux comités d'honneur ont été constitués.

Dans l'un : Comité de Bruxelles, figurent :

MM. Charles Collaert, sénateur suppléant, conseiller communal de Bruxelles.

Léo Mundeleer, député, vice-président de la Chambre des Représentants.

Foucart, député.

J.-B. Pétrons, industriel.

P. de Carsalade du Pont, secrétaire pour la Belgique de la Ligue des Cent Mille et directeur de « La Bonne Auberge ».

L'autre : Comité de Genval, comporte : MM. Berger, échevin de l'Etat-Civil de Genval.

J. Degailard, échevin des Travaux et Finances de Genval.

le Notaire Colette.

Nous donnerons dans un prochain numéro le détail de ces festivités auxquelles les Membres de la Ligue des Cent Mille, toujours à l'avant-garde lorsqu'il s'agit de bienfaisance, se feront certainement un plaisir d'assister; car, indépendamment des réjouissances au nombre desquelles : grande fête vénitienne sur le lac, concours de barques illuminées, feu d'artifice sur le lac, corso fleuri pour autos, motos et voitures à

La bonne voie

De divers côtés de nombreux hôteliers, — et non des moindres, — nous informent qu'ils baissent leurs prix de repas.

C'est un effort très méritoire et qui vaut que les touristes prennent en considération les sacrifices que consent la bonne hôtellerie pour ranimer le tourisme défaillant.

Car, — le touriste l'ignore peut-être, — l'hôtellerie est accablée de charges. Nous les énumérerons un jour, pour l'édification du public; qu'il suffise pour aujourd'hui d'indiquer que ceux qui « pour ne pas crever » malgré la façon inique dont le fisc les pressure, malgré le peu d'aide que leur apportent les syndicats d'initiative et les divers organismes de tourisme (qui ne pensent qu'à vivre à leurs crochets et ne risquent rien, eux, à ne « pas en fiche un coup »), font l'effort d'abandonner ainsi le plus clair de leurs bénéfices afin, au moins,



GROTTE DE HAN et de ROCHEFORT

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

J'ai connu un tailleur

de « tenir » ont droit à ce que leur geste ne soit pas inutile.

C'est pourquoi « La Bonne Auberge » se fait un devoir de signaler leur geste à ses lecteurs et principalement aux Membres de la Ligue des Cent Mille en rappelant aux uns et aux autres qu'il est de l'intérêt de tous ceux qui voyagent ou se déplacent pour leurs affaires ou leur plaisir que la bonne hôtellerie vive et prospère.

Or, les prix que nous indiquent à présent ces bons hôteliers sont les plus bas qu'ils puissent faire pour conserver la valeur culinaire qui a fait leur renom et à laquelle ils tiennent à rester fidèles. Favoriser ceux qui font des prix moindres et n'y peuvent parvenir qu'au détriment de la qualité serait faire, aux dépens de la bonne hôtellerie et aux dépens de votre propre santé, le jeu des gargotiers et des entrepreneurs sans scrupules d'usines à nourriture dont « ceux qui mangent » sont finalement et toujours les dupes.

Un de nos amis hôteliers, de Namur, nous exposait dernièrement que pour pouvoir servir à sa clientèle un poulet convenable, il en était réduit à venir acheter ses volailles au marché matinal de Bruxelles. Vous imaginez-vous les frais qui grèvent ce poulet quand il vous est servi bien à point, succulent, sur la table du bon restaurant? Frais de voyage, frais de cuisine, frais généraux de la Maison, frais de personnel, taxes, risques d'invendus... etc.! N'exigez donc pas qu'il vous revienne meilleur marché au restaurant que celui que vous pourriez manger chez vous.

Ce qui est vrai pour le poulet l'est pour tout le reste. Poisson, viande de boucherie, légumes, fruits, pâtisseries, vous exigez, n'est-ce pas que tout ce qui orne la table du restaurant soit de premier choix, de première fraîcheur, et vous avez raison. Mais comprenez alors qu'il est de votre devoir d'en accepter le prix raisonnable actuel et ne poussez pas, par votre abstention, l'hôtelier à une baisse dangereuse.

Me sera-t-il permis, puisque la bonne hôtellerie est en bonne voie côté nourriture de lui indiquer que du côté boisson elle pourrait faire des sacrifices qui seraient peut-être plus appréciés encore que ceux qu'elle consent pour la table.

Certains de nos amis, commerçants en bons vins, nous ont souvent fait leurs doléances. J'entends encore ce que l'un d'eux me disait dernièrement :

« Nous commençons à nous désintéresser de l'hôtellerie parce qu'il ne nous est plus possible de faire les frais que nécessite la présentation de nos produits chez l'hôtelier. Songez que tel vin que nous vendons de 12 à 15 francs la bouteille est affiché à leur carte 65 ou 70 francs, et que lorsque nous allons déjeuner chez eux, ce qui est intimement lié à la conclusion d'une affaire, nous payons ce prix-là pour la bouteille que nous leur avons vendue quatre à cinq fois moins cher. Comme les affaires aujourd'hui ne sont guère de grosses affaires, il s'ensuit que le bénéfice d'une nouvelle vente ne suffit souvent pas à couvrir les frais occasionnés par notre déjeuner chez l'hôtelier.

En outre, en s'obstinant à coter trop haut des boissons honnêtes, l'hôtelier ne les vend pas. Enfin, comme d'autre part, il y a sur sa carte des vins à 15, 18 et 20 francs, le doute sur la qualité de ces boissons, si leur prix de vente par rapport au prix d'achat reste dans la proportion de nos vins, n'est que trop souvent justifié par de désastreuses expériences. »

Un de nos Membres nous écrivait récemment qu'ayant commandé dans un hôtel recommandé par « La Bonne Auberge » une bouteille de vin dans ces derniers prix (15 à 20 francs), il avait dû l'abandonner après y avoir goûté et terminer son repas avec un verre de bière. N'est-ce pas malheureux!

Rien ne justifie, croyons-nous, les prix trop élevés pour des boissons de bonne qualité. Trois cents pour cent de bénéfice sur une bouteille de vin est une aberration. C'est ce qu'on appelle « tuer la poule aux œufs d'or ».

J'entends de nombreux hôteliers qui vont protester et me chanter le refrain que je connais bien « nous ne gagnons rien sur la nourriture, il faut bien que nous nous rattrapions sur la boisson » !

Eh bien, non; il ne faut pas que vous vous rattrapiez sur la boisson. Un restaurant n'est pas une entreprise où l'on doit perdre de l'argent à la cuisine pour en gagner outrancièrement à la cave. Ce qu'il ne faut pas c'est que vous ne gagniez rien sur la nourriture. Et pour cela il suffit que vous réformiez la conception de vos menus.

Quand je lis des Menus dans le genre de celui-ci, offerts pour moins de 20 francs :

Potage Germiny
Saumon froid, sauce Vincent
Paupiette de jambon Lamberty
Poulet de grain sauté
Salade

Fruits rafraîchis aux liqueurs

Comment me ferez-vous croire que c'est votre clientèle qui réclame cette ribambelle de plats soi-disant fins alors qu'il n'y a pas un ménage raisonnable où on s'empiffrerait ainsi !

Comment me ferez-vous croire que vous pouvez donner tout cela frais, bon, bien préparé, cuisiné au beurre pour moins de vingt francs, vous dont je n'ignore pas les charges; alors qu'aucune ménagère ne saurait pour ce prix minime préparer un tel déjeuner !

Sans doute le saumon ne sera qu'un minuscule morceau de conserve, la paupiette de jambon sera mince à voir au travers, le poulet de grain sera étique, et si vous rafraîchissez les fruits c'est qu'ils n'étaient plus de première fraîcheur, résidus de charrettes ou fonds de paniers.

Mais ce que je ne comprends pas c'est que vous vous donniez la peine d'accommoder tout cela pour ne pas même gagner d'argent ! Et que vous deviez compter, pour vous rattraper, sur l'aléa d'une bouteille de pinard falsifié qui ne vous laissera qu'un bénéfice trompeur.

Est-ce cela l'hôtellerie ? La Bonne Hôtellerie ? Voyons, soyez sérieux et intelligents.

Au lieu de Menus de ce genre qui sont des trompe-la-faim pour vos clients et des

instruments de ruine pour vous, étudiez ce que vous pouvez raisonnablement servir pour un prix normal en gardant un équitable bénéfice; attirez le client chez vous non pas par l'appât de la quantité qui ne détermine que les goinfres mais par la qualité qui appelle les gourmets. Cherchez les plats qu'il est difficile de préparer dans les petits ménages et que ceux-ci ne peuvent s'offrir qu'en venant les manger chez vous. Il y en a des tas, simples et excellents. Je sais un ami qui ferait des kilomètres pour un bon gigot bretonne, un autre pour une tête de veau à la française, et tant d'autres qui, à vos trois ou quatre plats de viande ou poisson, préféreraient des légumes, des entremets, des spécialités régionales.

Dites-vous bien que tout ce qui fait le fond de la cuisine est connu et archiconnu de tout le monde, mais que chacun de vous peut retrouver ou trouver une recette originale ou inédite; et que si je découvre chez vous le grain de sel personnel de votre art culinaire peu m'importe le fond du Menu, car je ne suis pas venu pour exercer la robustesse de mon estomac mais bien pour exciter la sensibilité de mes papilles.

Dans toute cuisine qui se respecte, l'important ce n'est pas la viande ou le poisson, c'est la sauce, c'est-à-dire la façon dont c'est préparé. Le grand art pour un cuisinier consiste plus à produire des effets inattendus qu'à bourrer ses clients de plats standardisés; et il doit mettre son orgueil à ce qu'on vienne manger chez lui moins pour se sustenter, pour se nourrir, que pour le plaisir et pour l'art.

Courte et bonne, comme la vie, doit être l'ordonnance d'un repas fin.

Alors, et alors seulement, vous vous y retrouverez et nous pourrons enfin accompagner un déjeuner délicat d'un flacon que nous hésiterons d'autant moins à commander que vous pourrez nous le céder à un prix raisonnable.

Et le gargotier aux plats multiples mais sans personnalité, ainsi que le fabricant de pinard frelaté, n'auront plus qu'à baisser pavillon devant l'artiste culinaire et le bon vigneron de France, associés.

P. de C.

Le petit déjeuner

Une tasse de café ou de café au lait peu ou point sucré, quelques tartines, tel est le menu ordinaire.

C'est trop peu, déclare le Dr P. Demade dans un très intéressant article du « Jardin de la Santé » et il appuie son affirmation les considérations suivantes que touristes et hôteliers liront avec profit.

« Je ne veux médire ni du café, ni des tartines, mais je les trouve insuffisants. Je ne rêve pas de les remplacer, mais je souhaiterais les renforcer. Un œuf, une tranche de lard grillé ou non, un peu de jambon, de langue, de charcuterie, du fromage, ne sont pas choses à dédaigner quand ils sont possibles. Il me semble, cependant, qu'on pourrait, sans se ruiner, trouver mieux encore.

des costumes en dessous du prix de revient.

Je conserve, au menu du matin, le café et les tartines consacrées, et je dirais même sacrées par l'usage, mais j'y ajoute:

1° des *féculents*, sous forme liquide ou solide;

2° des *fruits* frais, des compotes ou marmelades;

3° des produits sucrés et particulièrement du *miel*, produit national.

Je ne dis pas, entendez-moi bien, que les trois catégories soient nécessaires à la fois. Mais je suis d'avis qu'on peut trouver, dans l'une des trois, de quoi renforcer notre déjeuner national.

Des *féculents* d'abord. Les Anglais ont mis à la mode le porridge, ou soupe au gruau d'avoine. Je ne prétends pas que tout ce qui est anglais est excellent, mais la soupe ou bouillie du matin, pour l'homme qui doit fournir un sérieux travail, est infiniment recommandable, et coûte peu, double avantage.

C'est le matin, au petit déjeuner, que nous devrions placer les gâteaux, les cookies, les biscuits, les tartes, le pain d'épice, et en général les pâtisseries de tout ordre que nous avons le très grand tort de placer à la fin du dîner, repas abondant, et que nous nous efforçons de manger quand nous n'avons plus faim et que l'estomac est au grand complet.

Tous ces féculents auront beaucoup mieux leur place au déjeuner qu'au dîner. Je note que les féculents ne sont pas purement des objets de luxe, et qu'il en est de tout prix, pour les grosses bourses aussi bien que pour les petites.

Venons-en aux *fruits* et aux *confitures*.

Les fruits, plus ou moins sucrés, répondent à une double indication. Les fruits, outre leur pouvoir nutritif, stimulent certaines fonctions de l'intestin sur lesquelles il est inutile d'insister, fonction importante en ce siècle où la majorité humaine est constipée. En outre, fruits et confitures renferment cet aliment d'énergie immédiatement utilisable, qu'on appelle le sucre et dont l'emploi est tout indiqué au moment où va commencer la journée de travail.

Enfin, j'attire l'attention de nos lecteurs sur un produit qui est un aliment de tout premier rang, le *miel*. Une cuillerée de miel vaut, au point de vue énergie, un œuf entier. Ajoutons, et ceci n'est pas à dédaigner par ce temps de vie chère, que le bon miel est moitié moins cher que le meilleur beurre. Le miel devrait être sur toutes les tables. Il peut avantageusement remplacer le beurre sur les tartines des petits et même des grands.

A ces trois catégories alimentaires, j'ajouterai volontiers les fromages. Assurément, il y a des fromages de luxe, mais il en est d'autres aussi, par exemple l'humble fromage frais, auxquels la Flandre donne un nom: *plattekees*, et la Wallonie un autre: *maquai*. Le fromage est un bon aliment, digne d'entrer dans notre menu du matin.

Le gruau d'avoine, le pain d'épice, le miel, le fromage, à défaut d'autres, méritent une place au petit déjeuner. »

Dr Pol DEMADE.

Cuisiniers d'autrefois

Apicius

Apicius, qui vivait à Rome, sous Tibère, était un homme voluptueux, de mauvaises mœurs, et gourmand. Ses contemporains ont noté le chiffre fabuleux de ses dépenses de bouche, qui s'élevèrent, à en croire Sénèque, à la somme de cent millions de sesterces, ou, au dire de Martial, à soixante, ce qui ferait bien aujourd'hui, plus de quinze millions de francs-or. C'est beaucoup, pour la nourriture. Un jour qu'il avait fait ses comptes, Apicius s'aperçut qu'il n'avait plus, pour tout potage, que dix millions de sesterces devant lui (deux millions et demi de notre monnaie); et, craignant de laisser mourir de faim sa clientèle, il s'empoisonna.

Il a laissé un ouvrage intitulé « Dix livres de cuisine », dont M. Bertrand Guégan vient de faire une succulente traduction qui nous ouvre de curieux horizons sur les mœurs gastronomiques de cette époque.

En fait de cuisine, les Romains entendaient ne limiter en rien les possibilités de mélanges, dans l'ordre des choses bonnes à manger et à boire.

Les Romains étaient d'abord de gros mangeurs, comme il se voit aux ventres de leurs empereurs. Toutefois, rien n'interdit de supposer qu'ils étaient aussi des amateurs fort raffinés, à étudier le prodigieux contrepoint de valeurs, de saveurs et de sonorités gustatives qu'ils semblent avoir pris tant de plaisir à opposer et à orchestrer dans la préparation de leurs mets. La simplicité, dont nous avons fait une vertu, n'était que pauvreté à leurs yeux. Ils pratiquaient évidemment la grillade et la rôtisserie, mais ce ne devait être qu'à l'ordinaire. Leur préférence allait à la cuisine cuisinée. Viandes, poissons, gibiers, coquillages, tout est mêlé, et tout s'affronte, tout entre dans la confection du même plat. Les abats de volaille et de boucherie sont mariés sans scrupule aux laitances, aux œufs de poissons. C'est ainsi qu'Apicius recommande de broyer pour en faire une farce le foie d'un rouget et celui d'un lièvre et d'un chevreau; ou encore de cuire à feu doux tel poisson salé de votre choix, l'arête enlevée, avec des cervelles de porc, de petits foies de volaille et des œufs durs, le tout lié de fromage mou, d'huile et de vin miellé, avec un accompagnement judicieux de poivre, d'origan, de livèche, de rue et de grains de cumin.

Les sauces, chez Apicius, tiennent une place considérable, et constituent une pharmacopée singulière, qui parfois rappelle plus la parfumerie que la cuisine. Leur préparation nécessite une grande quantité d'aromates, d'épices, de liqueurs. Quelques-uns de ces éléments de haut goût sont encore d'un usage courant chez les plus artistes de nos cordons bleus: l'origan, le coriandre, le safran, le gingembre ou l'aneth, et toutes les variétés du poivre. D'autres, comme le silphium, ont malheureusement disparu, ou n'ont pas été identifiés. Toutes les herbes, toutes les graines sont requises. Le grand art, pour le cuisinier romain, consiste à produire des con-

trastes, à faire voisiner, sans heurt et sans dégât, le miel et le vinaigre, par exemple: ce qui n'est barbare à imaginer qu'à la lecture, car c'est là une tradition que l'Italie a conservée, et elle n'a rien de condamnable. Je me souviens, pour ma part, d'avoir autrefois mangé, à Florence, chez le célèbre Mellini, un lièvre à la sauce aigre-douce, où des raisins de Corinthe et des pignes de pin relevaient d'une saveur sucrée à la fois et acidulée, fort agréablement, le gibier. Eh bien, cette recette vient en droite ligne d'Apicius, qui prévoit pour cet accommodement une combinaison de dattes, de raisins secs, de poivre, d'huile, de vin, de ce mystérieux silphium et de garum. Le garum, indispensable condiment de toute la cuisine ancienne! C'est tout bonnement une saumure, faite d'intestins de poissons, principalement d'anchois et de maquereaux, longtemps macérés dans le sel et réduits en liqueur, relevée parfois de coriandre et d'origan, et qui, mêlée au vin, au vinaigre, à l'huile ou à l'eau, servait à corser toute nourriture et se mettait partout, comme la muscade au temps de Boileau, ou, mieux encore, comme la Worcester-Sauce des Anglais. N'avez-vous jamais goûté du beefsteak au beurre d'anchois? Sauf que le garum devait être plus violent, c'est exactement le même principe.

Comme toujours, dès qu'on s'avise de regarder vivre les anciens on s'aperçoit avec étonnement, peut-être avec naïveté, qu'ils savaient déjà beaucoup de choses que nous croyons avoir inventées, et même qu'ils les savaient très bien. Au temps d'Apicius, on mangeait déjà des faisans, des bécasses et des ortolans, des truffes, des huîtres, des scampis et de la rascasse, qui alors s'appelaient scorpène. La bouillabaisse était connue; et le vol-au-vent financière; et les quenelles de poisson; et même le homard thermidor; et la langouste à l'américaine; et les conserves de tous genres; et même jusqu'à l'emploi du nitre pour conserver leur couleur verte aux légumes verts cuits à l'eau. On mangeait et buvait beaucoup d'aliments et de boissons dont nous n'avons plus seulement l'idée qu'ils puissent être comestibles, comme l'ortie, l'anémone de mer, la torpille, le flamant, le paon et le perroquet, et le jeune loir nourri de châtaignes, ou potables, comme le vin de roses.

Les recettes d'Apicius, étranges à lire et certainement d'une réalisation fort coûteuse, ne sont pas si déraisonnables. On voudrait qu'un essai loyal en fût tenté, devant un jury compétent, par quelque curieux de la gastronomie.

Emile HENRIOT. (Temps.)

A la gloire gastronomique du Rhône

De très nombreux touristes belges, qui sont en même temps gourmets et Membres de la Ligue, se rendant chaque année en France, *La Bonne Auberge* publiera à leur intention durant le mois de juin, un numéro plus spécialement consacré à la vallée du

fort cher de belles cravates. Combien d'hôteliers

Rhône, qui est, comme chacun sait, la région de France où l'on mange le mieux.

Ce numéro contiendra notamment un très bel article de notre ami Paul Bouillard. Paul Bouillard né sur les bords du Rhône est une des sommités gastronomiques du monde et, — nos lecteurs en jugeront, — un journaliste très original.

M. Poucheux, secrétaire et délégué de la Ligue à Lyon nous promet également un article sur sa région.

Une étude sur la Foire de Lyon et ses initiatives gastronomiques complètera ce numéro avec quelques recettes de plats régionaux.

Enfin, nous donnerons dans ce numéro la liste complète de tous les Etablissements (hôtels et restaurants) que la Ligue recommande dans les départements suivants :

Saône-et-Loire, Rhône, Ain, Loire, Isère, Ardèche, Drôme, Vaucluse et Gard.

Ce numéro, répandu à profusion en Belgique pour y servir les intérêts des bons hôteliers de la vallée du Rhône sera également adressé à tous les Membres de la Ligue de cette région de France afin que ceux-ci sachent qu'en Belgique aussi ils peuvent bien manger et qu'il leur suffit pour cela de consulter lors de leurs déplacements chez nous, la liste des Membres du Groupement hôtelier de la Bonne Auberge.

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, avenue Sleenckx. 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.

« La Bonne Auberge » publiée, d'autre part, dans chaque numéro, les bons endroits d'un département français.

ALPES-MARITIMES.

- ANTIBES. — *Chez Félix*, au Port, boulevard Aiguyon (12 fr. s. v.).
 ANTIBES. — *La Cocarde*, boulevard Albert I^{er} (12 fr. s. v.).
 BEAULIEU-SUR-MER. — *Hôtel Marcelin* (pension depuis 30 francs).
 BEAUSOLEIL. — *Hôtel de Bologne*.
 BIOT. — *Hôtel Provençal* (15 fr.).
 CAGNES (Le Cros de). — *Restaurant de la Plage* (12 fr. sans vin).
 CANNES. — *Restaurant Quick*, boulevard de Lorraine.
 GOLFE JUAN. — *Réserve du Golfe* (18 fr. sans vin).
 GRASSE. — *Brasserie Bianchi*, sur le Cours. A midi seulement.
 GRASSE. — *Grand Hôtel*.
 JUAN-LES-PINS. — *Réserve de la Pinède* (12 à 20 fr.).
 LA NAPOULE, près de Cannes. — *La Maison Longa* (pension complète pour 50 francs).
 LES ADRETS. — *Auberge des Adrets*.
 MANDELIEU. — *Hôt. de Provence* (15 fr.).

Informations

N'oubliez pas en passant à Marche où rien d'intéressant au point de vue gastronomique n'est à signaler, de vous arrêter cependant à la Pâtisserie Zuède pour vous y approvisionner de ces excellents macarons qui sont connus de tous les gourmets.

La Bonne Auberge désirerait trouver un bon courtier de publicité.

Faites savoir à tous vos amis et clients que la *Bonne Auberge* est en vente au prix de fr. 0.60 le numéro, dans les principales aubettes et gares du pays.

Qui s'intéresserait à un dispositif breveté en tous pays pour la protection des pare-brises d'auto contre le gel et contre la buée? Un de nos amis en est l'inventeur et serait heureux d'en démontrer l'efficacité à des collègues de la Ligue.

SUCRE DE TIRLEMONT

C'est le 10 juin prochain que la Fédération de l'Amblève, organise sa huitième journée annuelle. Le programme comporte une excursion par les gorges de la Salm jusqu'à Vielsalm, un vin d'honneur à la Maison des Relais, ancienne maison Louis XIV, une Tchefneye (déjeuner ardennais) à l'Hôtel Central à Vielsalm, une excursion au Château de la Concession et une au point de vue pittoresque de Commanster.

Les réjouissances se termineront à Vielsalm par une fête populaire folklorique avec élection du bouc communal et bal champêtre.

Un banquet servi à l'« Hôtel Belle-Vue » terminera cette « glorieuse ».

Nous rappelons qu'en l'honneur de la Journée de l'Amblève, un numéro de la « Bonne Auberge » du mois de juin sera consacré « relativement » à cette charmante vallée.

AGENDA GASTRONOMIQUE

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

Notre numéro du 18 mai consacré à la Vallée de la Meuse est complètement épuisé. Nous nous excusons auprès des nombreuses personnes qui ont bien voulu nous en demander un exemplaire, de ne pouvoir leur donner satisfaction.

Voilà une fois de plus la preuve de l'utilité qu'il y a à être Membre de la Ligue; on est certain de recevoir tous les numéros de « La Bonne Auberge », l'abonnement étant compris dans la cotisation qui n'est que de 20 francs par an.

Tous ceux qui se déplacent, que ce soit par plaisir (tourisme), ou par nécessités professionnelles, ont intérêt à connaître partout les endroits où l'on peut bien manger pour un prix raisonnable; et, par consé-

quent, à devenir membres de la Ligue des Cent Mille, Association franco-belge de touristes et voyageurs pour la Défense du Bon Manger qui exerce une surveillance constante sur tous les hôtels et restaurants de France et de Belgique et n'indique que ceux qui sont vraiment recommandables.

Chaque numéro de « La Bonne Auberge » contient un bulletin d'adhésion qu'il suffit de découper, remplir et nous retourner.

*un livre pour les ménagères:
La Cuisine familiale
par V. Sivan
56 menus expliqués
Sous Liège et les Brabant
prix: 18 fr.*

Les Membres de la Ligue, ainsi que toutes les personnes auxquelles nous adressons ce numéro sous bande, y trouveront encartés quatre coupons pour le prix du bon hôtelier qui doit être décerné fin septembre prochain. Nous les prions de bien vouloir remettre ces coupons aux hôteliers dont ils ont été les plus satisfaits.

Nous tenons des coupons à la disposition de toute personne qui nous en fera la demande par écrit.



La Ligue des Cent Mille se propose d'organiser pour les samedi 21 et dimanche 22 juillet, un grand pique-nique suivi pour ceux qui le désireront d'un week-end camping. Nous prions nos Membres qui voudraient assister à cette démonstration de bonne cuisine sans restaurant de nous en aviser et de nous communiquer leurs suggestions sur l'emplacement qui conviendrait le mieux tant au point de vue pique-nique qu'au point de vue camping et excursion. Chacun doit apporter son matériel de pique-nique, ses repas et son matériel de camping.

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.

dans l'espoir de se rattraper sur les vins.

Liste des bons endroits

MEMBRES DU GROUPEMENT HOTELIER DE LA BONNE AUBERGE.

A Bruxelles

Speculaus 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. 12.08.23. — Sert un lunch à 12.50 et 14 francs.
dans son ravissant entresol.
- RESTAURANT JUSTINE**, Marché au Poisson.
T. 11.06.56 (Carte).
- ROTISSERIE D'ALSACE**, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.
- REST. DE LONDRES**, 23, r. Ecuier. T. 11.06.43.
- SILVER GRILL**, 11, r. Augustins. T. : 11.48.50.
- NICO-BOURSE**, 17, r. Aug. Orts. T. : 12.36.74.
A midi : fr. 9.
- NORD**
- COSMOPOLITE**, pl. Rogier. T. 17.40.85.
M 18 — 25 P 70.
- Jems'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.
6-8, 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)
53.65.78. M : 15. P : 35. Spécial. italiennes.
- FERMETTE**, T. (02) 53.66.28. P 32-50, W 45.
Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av. 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

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

La Bicoque.

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

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

- MALINES**, 23 k. R. (1).
- 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. 259.69 (7 l.) M 25-35; carte, P dep. 90, 1/2. P 70.
- QUEEN'S HOTEL**, 13, Quai Van Dyck.
T. 27.214. — M 25. — P 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.
- LIERRE**, 40 k. R. (1) (51).
- HOTEL TERMINUS**, 9, pl. Léopold. T : 402.11.
M : 12-15. — P : 35.
- HOOGSTRAETEN**, 70 k. R. (1) (51).
- HOTEL DE SWAEN**, T. 86.
Semaine, fr. 10. Dimanche, fr. 15. Menus spéciaux.
- 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 plaines 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. — Nombres 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
- STAVELLOT**, 160 k. R. (3) (33) (28).
- GRAND HOTEL MIGNON**, T. 47. M. : 12.50-25.
P. : 40-45. W. : 75.
- HOTEL D'ORANGE**, T. : 5. M : 17-25. P : 45-50.
W : 90 (2 j. pleins).

VERS NAMUR

- TOMBEEK**, 20 k. R. (4).
- RELAIS DE TOMBEEK**, T. Overysse 202
M : 20-30 et carte. — P : 40. — W : 60.
L'endroit idéal pour le goûter.
Grand jardin, raisins, laitages.
- WAVRE**, 25 k. (voir Petite Suisse).
- TEMPLOUX**, 50 k. R. (5) (49) ou (4) panneau.
- HOTEL DENET**, T. St-Denis-Bovesse, 65. M : 35.

VALLEE DE LA MEUSE

- ANDENNE**, 80 k. R. (4) (17).
- HOTEL DE LA PAIX**, T. : 369.
Carte. Dimanche 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**, 39, r. Marchovelette.
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.
- 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.
- PROFONDEVILLE**, 70 k. R. (4) (17).
- HOTEL DE BELLE-VUE**, T. Profondeville 52.
Taverne Select.
- TAILFER**, 75 k. R. (4) (47).
- LA ROSERAIE**, T. Profondev. 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...

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 POSIE
MARCHE

Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHE — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables
Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.
La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

HAMOIR, 150 k. R. (2) (3) (23).
AUBERGE DU PERE MARLIER. T. Ouffet : 5.
M : 25-30. P : 60 (Vallée du Neblon).
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. Rendu 55.
M 20-25 — P 40-50 — W 65.
LAROUCHE, 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 : 18-27 et carte. — P : depuis 55 fr.
HAN-SUR-LESSE, 127 k. R. (4) (49) (35).
HOTEL BELLE-VUE ET GROTTES.
T. Rochefort 27.
HOUYET, 100 k. R. (4) (17) (47-29) ou (48-29).
HOTEL DE LA LESSE. T. 2. M : 15-30. P. : 35-50.
WELLEN, 120 k. R. (4) (17 ou 47) (48).
HOTEL DES ARDENNES. T. 32.
F. DERAVET. — Ses menus à prix fixe, 15-28.
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.
AILLE-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.
MARIEMBOURG, 100 k. R. (5).
G^d HOTEL DES FAGNES. T. 16 R. — P : 30-35.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).
HOTEL MODERNE, rue de la Station. Tél. : 44.
MONS, 60 k. R. (7).
HOTEL DEVOS, 7, r. Coupe. T. 535.
M 15 — 20. P 45. W 45.
Royal, Taverne, Gd Place. T. 759. Buffet froid.
HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61).
HOSTELLERIE DU GROS CHENE (chez Robert). M : 17.50. — Rendez-vous des fins gourmets. Diners à la carte et à prix fixe.

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

RENAIX, 56 k. R. (9) (62).
HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex. : Lison).
T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche : 25
ORROIR, 75 k. R. (9).
LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.
M 12-15. — P 30.

LES FLANDRES VERS L'YSER

TOURNAI, 80 k R. (8).
Ballons de Tournai.
CHILDREIC'S HOTEL, 25, r. Athénée.
T. 260. — M 15-20. — P 45. — W 50.
AUDENARDE, 64 k. R. (9).
HOTEL DE LA POMME D'OR T. 56.
M 15-20. — P 30.
COURTRAI, 97 k. R. (9).
HOTEL DU NORD, pl. Gare. T. : 303.
Dimanche Fr. 20; lundi 12-18; semaine 9 et carte.
YPRES, 120 k. R. (9).
HOTEL SPLENDID ET BRITANNIQUE.

LES BORDS DE LA LYS

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

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.
LA DUCALE, 32, r. Flandre. T. 131-79.
M 12.50-20 et carte.
BRUGES, 100 k. R. (10) — Nœuds de Bruges.
HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.
Tél. 339-85. Carte.
GRAND HOTEL, r. Saint-Jacques. T. : 331-14.
M : 25-30. P : 70. W : 120 (1 1/4 jour).
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

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67).
ROTISSERIE LORPHEVRE, 162, av. Lippens.
T : 781.
BLANKENBERGHE, 114 k. R (10) (71).
HOTEL GLOBE ET RUBENS, r. Eglise (67).
Tél. 25.
OSTENDE, 125 k. R. (10). Babeluttas.
LA BONNE AUBERGE, place d'Armes. T. : 1197.
M : 15-25. — P : 50-70.
HOTEL MEYUS, 141, r. Christine. T. : 1170.
M : 10-15. — P et W : 40-45.
Spécialité : Poisson frais de première qualité.
HOTEL PATRIA, Place d'Armes. T. 490.
M. : 20. — P : 45-50.
LA RENOMMEE, 47, r. Longue. T. : 355.
OOSTDUINKERKE, 155 k. R (9) (65) (72).
HOTEL GAUQUIE. M : 15. P : 30-45. W : 35 p. j.
FURNES, 147 k. R (9) (65).
HOTEL ROYAL, Grand'Place. T. : 45.
M : 16-22.50. — P : 35-45.
CONYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).
AU MOULIN « DE BLEKKER ». T. 176.
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. Ensck.). 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.

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.

Repas « Homme d'affaires »

La Ducale, 32, rue de Flandre, à Gand; repas à fr. 12.50, 14 et 20, boisson comprise.

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 Audenarde; 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.

Le Pacolet, à Marcourt-sur-Ourthe. Fr. 20 avec bière, eau minérale ou pichet vin.

Hôtel des Ardennes, à Wellin. 15 fr. avec boisson.

On nous signale comme bons :

Terminus (gare), à Lierre.
Pension de famille, 208, avenue Rosalie, Yvoir.

Hôtel Château de la Tour, à Esneux.
Hôtel des Etrangers, à Godinne-sur-Meuse.

Restaurant Emile Grégoire, à Pondrôme.
Hôtel de la Gare, à Vianden (Gd-Duché).

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.

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.

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.

La Bonne Auberge est en vente

dans les bibliothèques des gares suivantes :

Adinkerke.	Knocke-sur-Mer.
Anvers (Central).	Liège-Guillemins.
Arlon.	Liège-Longdoz.
Audenarde.	Louvain.
Aywaille.	Lustin.
Barvaux.	Malines.
Bastogne (Sud).	Malmédy.
Blankenberghe.	Melreux.
Bruges.	Mons.
Bruxelles (Midi).	Namur.
Bruxelles (Nord).	Ostende (Centre)
Bruxelles (Q.-L.).	Ottignies.
Charleroi-Sud.	Pépinster.
Chimay.	Poix-St-Hubert.
Coq-sur-Mer.	Rochefort.
Dinant.	Schaerbeek.
Esneux.	Spa.
Furnes.	Stavelot.
Gand St-Pierre.	Tervueren.
Gental.	Tirlemont.
Hasselt.	Tournai.
Hastière-Lavaux.	Trois-Ponts.
Herenthals.	Verviers (Centre).
Heyst-sur-Mer.	Virton.
Houyet.	Yvoir.
Jemelle.	

On peut la trouver en outre dans les aubettes des Chèques Postaux, du Palais de Justice, du Résidence Palace à Bruxelles, à l'aubette de la place Van der Sweep à Ostende et dans toutes les aubettes du centre des grandes villes et des lieux de villégiature.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

RÉSERVÉ AUX TOURISTES

(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.

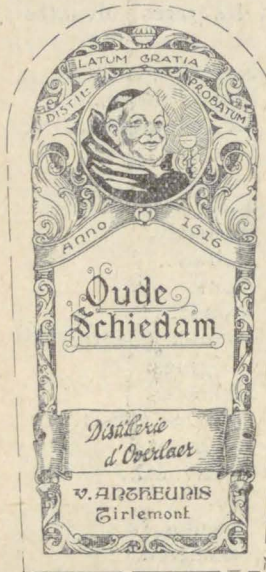
que je verse au compte chèques postaux : de Carsalade n° 1803.48.
que veuillez faire encaisser par la poste.

soyez aussi prudents que nous.

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.

QUELQUES SPECIALITES:



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

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

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

SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

Dépôt Principal :

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

Maison spéciale pour les fines et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard

DEMANDEZ SES CHAPEAU BLEU ET CHAPEAU D'OR
SES COGNACS PIGNON ET DUBOIS

Tél. 19 Saint-Gérard

S^{ie} 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. LECHIEU

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



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

Direction : 38, Av. Jean Dubrucq,

BRUXELLES-MARITIME.

T. : 26.55.28.

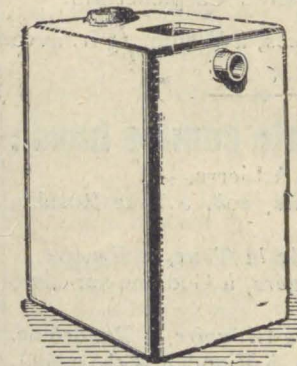
METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur

à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

ORFÈVRERIE
R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSLADE

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 CARSLADE du PONT,

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