

B. 4408

Incomplet

LA

BONNIE

AUBERGIE



SOMMAIRE :

- Comment je suis devenu végétarien,
par Chrysale
- Gastronomie régionale,
par Pierre Andrieu
- Priez pour nous pauvres pêcheurs,
P. C.
- La Hongrie gourmande,
par Benoit Perrat
- Le Vin dans l'Antiquité,
par Jules Vèran
- Nectars du Roussillon,
.....
- Deux ceufs sur le plat,
par M. Gorremans

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26
BRUXELLES



Spécialité de VETEMENTS pour l'In-
dustrie hôtelière et les restaurateurs.

**HABITS et SMOKINGS.
LIVREES ET UNIFORMES**

Vêtements de coutils: **SPENCER,
SMOKING**, vestes et toques pour
cuisiniers.

**VETEMENTS POUR HOMMES,
JEUNES GENS et ENFANTS.**

QUALITES INCOMPARABLES

Prix les plus avantageux.

GARÇON :

VITE UN JEU DE CARTE :



**C'EST POUR LA CAGNOTTE
DE LA
LOTERIE COLONIALE**

Une table bien dressée est appétissante

**LAVEE AU PERSIL LA NAPPE
EST EBLOUISSANTE**

Cristaux et vaisselle doivent à

i Mi

leur éclat sans pareil

Les produits PERSIL, de réputation mondiale

SONT EN VENTE CHEZ TOUS LES EPICIERS ET DROGUISTES

SEULEMENT EN PAQUETS ORIGINAUX

La Bonne Auberge

FRANCE, BELGIQUE, GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG, SUISSE ROMANDE

ORGANE DE PROPAGANDE DU

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

(ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF)

Groupement de gourmets, de bons producteurs et de bons hôteliers-restaurateurs pour la défense et le maintien des traditions du bon manger et du bon boire et le développement du « gastrotourisme »

Président d'Honneur : M. le Comte AUSTIN DE CROZE †

Dans la branche alimentation et boissons nous ne prenons d'annonces que de maisons de premier ordre.

Dans l'industrie hôtelière nous n'acceptons aucune publicité. Nos mentions sont gratuites

POURQUOI NOTRE CLUB DOIT ETRE LE VOTRE

Quelle que soit votre occupation, votre profession, vous appréciez sans doute ces délasséments que sont une table bien servie, la bonne chère, les jolis vins et la compagnie de convives gais et spirituels.

Le Club de « La Bonne Auberge » vous offre tout cela.

Luxembourg (Fr. lux.)	32.—	64.—	96.—
Suisse (Fr. suisses)	6.—	12.—	18.—
Angleterre (shillings)	10.—	—	—

Numéros de compte chèques-postaux : Bruxelles : 12.93.01 — Luxembourg : 7.709 — Paris : 17.65.91.

Pour les restaurateurs et producteurs de l'alimentation, le Club n'acceptant comme Membres que les bonnes maisons, les candidats sont priés de ne faire aucun versement avant d'avoir été avisés que leur demande est agréée.

PARTIE OFFICIELLE

1938

NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir Membre du Club.

Les demandes d'adhésion doivent être adressées :

Pour la France : 56, rue du Point du Jour, à Boulogne-sur-Seine (Seine).

Pour la Belgique et Luxembourg : 39, Avenue Sleeckx, à Bruxelles :

Pour la Suisse : chez M. Deslandes, à Pampaples (Vaud).

Pour l'Angleterre : chez M. R. A. Bicknell, 5/6, Clements Inn., Londres W. C. 2.

On trouvera en dernière page de ce journal, un bulletin d'inscription qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement ou versement selon barème ci-dessous, à l'un des c.-chèques postaux indiqués.

Cotisations	Parti- culier	Produc- teur	Restau- rateur
France (Fr. français)	40.—	80.—	120.—
Belgique (Fr. belges)	40.—	80.—	120.—

GUIDE GOURMAND 1938

La prochaine édition du Guide Gourmand, contenant la carte routière et gastronomique paraîtra au début du printemps 1938.

Le succès qu'ont rencontré les précédents tirages de cet ouvrage vendu à un prix qui le rend accessible à toutes les bourses, et l'attrait supplémentaire que sera la carte en question l'assurent d'une énorme diffusion parmi les touristes de tous pays de langue française et même d'ailleurs.

Il est en outre adressé de droit à tous nos Membres et gracieusement à tous les restaurateurs de France, Belgique, Luxembourg et Suisse romande qui y sont cités.

Aucune publicité ne peut donc être plus profitable aux fabricants de spécialités régionales, de tous bons produits concernant le boire et le manger, de tous articles ayant rapport à la table, à la cuisine, à l'art culinaire chez soi comme au restaurant.

Cette publicité est d'ailleurs d'un prix excessivement raisonnable, son produit étant uniquement destiné à nous permettre de maintenir très bas le prix de vente du Guide, malgré les perfectionnements apportés à cet ouvrage. (Voir tarif en dernière page du journal).

Pour tous renseignements et specimen gratuit s'adresser aux bureaux du Club.

Histoires pour rire... ou ne pas rire

Comment je suis devenu végétarien

C'est une histoire qui vaut d'être contée. Si elle ne prouve pas l'intelligence de l'auteur, du moins donnera-t-elle quelques aperçus sur la mentalité des gens de notre époque.

Il faut vous dire en matière de préambule que le voisinage du Nouvel An est l'époque du renouvellement des cotisations des Membres du Club. Des renouvellements ou des désistements. Mais pour ceux, nombreux, qui renouvellent, ils ne font point partie de cette histoire, si ce n'est au titre de lecteurs.

Il y a donc chez nous, comme dans toute société d'ailleurs, un certain nombre de gens qui, l'année durant, ont accepté, sans même se rendre compte du labeur bénévole qu'ils nécessitent, les petits services rendus par le Club : journal gratuit, cadeau du Guide, carte, insigne, participation aux réunions, etc., etc. ; et qui, au moment où on les avise qu'on attend d'eux, en échange de tout cela, quelques malheureux petits francs-papier, jettent les hauts cris et souvent ne trouvent pas d'excuse assez mauvaise, d'expression assez malséante, pour accompagner en guise de sauce leur démission.

Qu'on s'en aille, mon dieu, c'est le droit de chacun. On vient, on s'en va : tout est parfait. Si personne ne s'en allait, comme il continue chaque jour à venir de nouveaux Membres, la place (enviée ô combien !) de secrétaire ne serait bientôt plus tenable. Le petit déchet annuel est donc une excellente soupape de sûreté, un mal nécessaire. Je sais bien que tout le monde ne le conçoit pas avec la même philosophie. Un mien ami qui fut jadis, — comme moi aujourd'hui, — secrétaire d'un Club, ne décollerait pas à chaque démission et passait sa mauvaise humeur sur le « partant » par cette phrase lapidaire qu'il répétait chaque fois en serrant les dents : « Après tout tant mieux. Ça fera un vilain museau de moins ! » Ce n'était pas aimable pour... ceux qui ne partaient pas ; et ceux qui s'en allaient s'en f... royalement.

Mais enfin, comme dit le prince d'Aurec, il y a la « manière » de partir. Une certaine élégance à disparaître ne messierait point ; et je dois à la vérité de constater que mes contemporains en manquent généralement. S'ils savent fort bien se présenter ou se faire présenter, ils n'ont pas l'art de fiche le camp.

Dans un vieux film de cinéma, de l'époque héroïque, — je veux parler d'il y a quinze ou

vingt ans, alors que les films comiques américains étaient encore quelquefois rigolos, — Dudule, qu'on ne voit plus sur nos écrans, est emprisonné avec quelques individus dont on ne sait pas grand' chose mais qui sont extraits de la geôle les uns après les autres pour une destination inconnue de Dudule, lequel ne sait point qu'on les « exécute ». Cependant, dans le pays où se déroule cette scène, le bourreau expédie ses clients à l'aide d'une bouche à feu de gros calibre qui, à chaque sortie d'un prisonnier, le volatilise en faisant trembler les murs de la prison. Et Dudule, innocemment, demande chaque fois au gardien immuable et muet : « Mais pourquoi donc font-ils tant de tapage en s'en allant ? »

Comme les camarades de Dudule, ceux qui s'en vont font beaucoup trop de bruit, et moi, comme Dudule, je me demande pourquoi tout ce tam-tam !

L'un écrit emphatiquement : « Votre journal est sans le moindre intérêt ».

C'est dur pour moi, et, — permettez que je le dise — immérité. Ou bien alors les innombrables membres qui depuis des ans me félicitent ne seraient que de vils flatteurs et moi un parfait imbécile. Quoi qu'en pense celui qui m'a écrit ces sept mots, je ne puis lui sacrifier ni la haute estime en laquelle je tiens tous ceux qui ont bien voulu m'adresser — même s'ils se sont montrés un peu trop élogieux à mon égard, — l'expression de leur approbation, ni celle encore plus haute en laquelle je tiens l'auteur de cet article.

« Je vous quitte, écrit cet autre, parce que vous ne faites jamais de réunions dans mes environs ».

Fichtre, voilà un regret qui, heureusement ne se généralise pas. Où irions-nous, grands dieux, s'il fallait se préoccuper de ces contingences-là ! Il est déjà assez difficile de dénicher huit ou dix endroits chaque année où l'on puisse faire un déjeuner sans indisposer les membres restaurateurs qui ne sont point élus. Si les gourmets s'en mêlent tout est fichu ! Partez, monsieur, partez, car il y a d'autant moins de chances qu'on organise jamais une réunion chez vous ou aux environs que je ne connais à dix lieus à la ronde de votre patelin aucune maison dont la cuisine vaille le déplacement. Mais peut-être eussiez-vous pu, à l'instar de Mahomet, venir à la montagne, c'est-à-dire à nos démonstrations ; car, vous vous en doutez, si Mahomet avait attendu la montagne il aurait aujourd'hui battu le record de l'inertie inutile.

Je vous ai gardé le meilleur pour la fin. Le voici :

« Mes charges qui ne font que s'accroître, m'écrit un troisième, m'obligent... » Vous devinez à quoi elles l'obligent ces charges ; elles

DEMANDEZ UN
COINTREAU

l'obligent à biffer de son budget la modeste cotisation du Club!

Or, il faut que je vous apprenne — sans le nommer bien entendu — que ce monsieur est quelque chose comme douze à quinze fois millionnaire; que, malgré cet amas de pépites, il ne vit point de ses revenus mais continue à travailler du noble métier de boucher; qu'il est fournisseur attiré de tous nos grands magasins dans lesquels chacun sait qu'il existe un « département viandes » ainsi que de la plupart des hôtels et restaurants de la capitale et de la province.

Il faut que je vous apprenne encore, au risque de passer auprès de vous pour le dernier des imbéciles, que je m'étais cru obligé, en guise de remerciement à ce monsieur lorsqu'il devint membre du Club, de lui offrir la clientèle de mon ménage et que, depuis cinq ans, j'ai laissé chez lui sous forme de bel argent l'équivalent de pas mal de gigots, bifsteaks, rôtis et entrecôtes, ce qui doit représenter, dans la colonne: bénéfiques, un nombre d'un ordre de grandeur bien différent de celui qui correspond à la cotisation de membre du Club.

Alors, quand j'ai lu cette hypocrite carte, moi qui étais resté indifférent au sévère jugement sur l'intérêt du journal, qui n'avais eu qu'un sourire de pitié pour celui qui se lassait d'attendre la montagne, j'ai perdu toute notion du bon sens et j'ai répondu de mâle encre ceci :

« J'ai reçu votre démission, Monsieur. Voulez-vous à votre tour noter que mes charges ne faisant que s'accroître m'obligent à renoncer à l'usage de la viande. »

— C'est sérieux ça, m'a demandé ma femme avec un vague air d'inquiétude? On va devenir végétariens?

— Mais non, chérie. Seulement on va changer de boucher.

Voilà comment je suis devenu végétarien.

J'ai préféré vous l'avouer parce qu'un jour vous auriez pu l'apprendre par d'autres... et les histoires rapportées sont toujours si déformées!... Peut-être auriez-vous cru que c'était vrai!

CHRYSALE.

LISEZ ET PROPAGEZ
« LA BONNE AUBERGE »

Gastronomie régionale

On ne doit pas considérer la Gastronomie comme un Art réservé à quelques élus fortunés ni comme une compétition pour connaître le plus fort mangeur d'une contrée.

Certaines manifestations ont fait beaucoup de tort à la véritable Gastronomie, en ne présentant au public amusé mais hostile que des goinfres, et le fait de dépasser cent kilos n'est pas un brevet de goût ni de discernement en matière culinaire.

Combien de fois ai-je entendu : « Ah, non. Je ne veux pas être gastronome. Pour ressembler à X... ! »

La Gastronomie est l'Art d'extraire d'une « chose de gueule » solide ou liquide, le maximum de volupté, mais avec mesure.

Etre gourmand n'est point bâfrer.

Etre gourmet n'est point s'enivrer.

Il est des gens qui peuvent se permettre les réalisations culinaires les plus coûteuses, les crus les plus rares. Ils ont raison d'en profiter.

Mais on peut et on doit bien manger et bien boire à tous les prix, sans exiger un pâté de foie gras pour le prix d'un bœuf bourguignon. Des ressources modestes n'obligent pas à consommer n'importe quoi et la gastronomie régionale présente chez nous tant de variétés simples, tant de vins courants honnêtes, qu'il n'est que de savoir choisir pour accorder sa bourse et ses désirs.

Touristes amis, permettez-moi quelques conseils que je crois utiles à beaucoup :

Combien de fois, dans vos nombreuses randonnées, ne vous arrêtez-vous pas à une terrasse de restaurant, devant un agréable paysage, sans savoir ce que vous commanderez pour déjeuner ou dîner ?

Pour un « prix fixe » sans variété, la question du libre-arbitre ne se pose pas. Mais si la carte présente une importante succession de plats et si l'on est une demi-douzaine de convives, le malheureux garçon ou maître d'hôtel en a pour un bon quart d'heure d'attente.

Il serait pourtant simple de se mettre d'accord pour commander un ou deux plats différents, au lieu d'un plat pour chaque personne. Cela complique le service et si le restaurateur est consciencieux, vous serez servi beaucoup mieux en uniformisant vos goûts, exception faite, bien entendu, pour les convives au régime ou ne supportant pas certains aliments.

Si vous êtes pressé, demandez avant de choisir votre menu, les mets qui peuvent être servis immédiatement ou rapidement pré-

parés; mais n'exigez pas un canard à la rouennaise ou un gratin dauphinois, en bousculant le serveur parce que vous n'avez que vingt minutes pour terminer votre repas.

Le traiteur qui connaît son métier et dont l'établissement est achalandé, osera généralement vous en faire la remarque et vous conseillera autre chose, mais beaucoup craignent de mécontenter des clients et truquent les plats, croyant leur donner satisfaction. Ils n'y réussissent pas toujours, leur menu est critiqué et souvent la maison marquée d'une croix noire.

Les bonnes auberges et hôtelleries des marches françaises sont nombreuses et si vous excluez le luxe prétentieux payé aux dépens de la cuisine, exigez un minimum de confortable et surtout une propreté parfaite. N'ayez pas de goûts excentriques. Ne demandez pas un cassoulet à Lille, une choucroute à Marseille, une bouillabaisse à Clermont-Ferrand. Si ces plats figurent sur le menu, laissez-les en général de côté et choisissez des spécialités de la région, toujours fraîches parce que les produits qui les composent n'auront pas voyagé et que les recettes seront scrupuleusement observées.

Comment aller à Troyes sans manger des andouillettes, à Verdun sans goûter la pôchouse, à Nantes sans apprendre ce qu'est un beurre blanc ? Et que serait Bayonne sans la garbure, Lyon sans la poularde en vessie, Angers sans les créquets, Strasbourg sans le foie gras, Pithiviers sans le pâté d'ouettes, Bruxelles sans les choesels, les bords du Léman sans les fritures de Perches, le Luxembourg sans ses charcuteries, etc., etc.

Vous gardez parfois un mauvais souvenir d'une spécialité régionale parce que vous l'avez connue chez vous, préparée à peu près, avec des bases approximatives. Dans le pays même, avec le tour de main du cordon-bleu ou du chef, enfant du pays, c'est tout autre chose et vous vous délecterez.

Si aucun plat régional n'est inscrit à une carte, demandez au patron pourquoi et expliquez-lui tout ce qu'il perd avec l'éternel saumon sauce verte, le châteaubriant aux pommes et les choux-fleurs à l'huile, sans originalité.

La France, la Belgique, le Luxembourg et la Suisse romande, sont des pays uniques. Plus de trente provinces y présentent un folklore culinaire d'une richesse et d'une variété inouïes. Il est permis à tous ceux qui voyagent de l'apprécier; il suffit pour cela d'un peu d'intelligence chez les traiteurs et de bonne volonté chez les clients. Tel est l'intérêt de tous.

Préférez les menus qui portent des noms simples. Vous ne circulez pas sur les routes, en vacances, pour faire honneur à la grande cuisine des dîners diplomatiques ou de cérémonie. Vous voulez manger à l'aise des mets sains et savoureux, des denrées qui ont le goût de ce qu'elles sont, et non des suprêmes, des délices, des sauces qui sont des rébus et des farces dont la formule doit se trouver dans le Codex.

Qu'un poulet rôti, une sole meunière, un gratin de queues d'écrevisses soient appelés ainsi et non affubés de titres ronflants qui intimident et coupent l'appétit.

Ne dédaignez pas les vins dits « de carafe » et les vins de pays que l'on ignore à Paris, parce que la production n'est pas suffisante pour alimenter la capitale. Accompagnez une bouillabaisse d'une bouteille de « Cassis », un coq au vin d'un « Chanturge » si vous êtes en Auvergne, et vous m'en direz des nouvelles !

Les vins qui doivent être frappés ou chambrés ne seront pas commandés au dernier moment si vous voulez que l'évolution de leur température soit lente, comme il se doit.

Ne vous faites pas une opinion intangible sur une maison, après un seul essai qui ne fut pas satisfaisant. Un concours de circonstances a pu provoquer une chose exceptionnelle, et, avant de critiquer un établissement, faites votre examen de conscience pour être certain que votre mécontentement n'est pas dû, indirectement, à vous-même.

Ce sont des petits riens, sans doute, mais c'est un faisceau d'attentions minimes, de soins minutieux, qui font les repas excellents dont on garde longtemps un souvenir ému.

Cela ne vous coûte pas plus cher, souvent moins, et en observant quelques règles, vous avez de grandes chances de passer des heures heureuses. Il n'est point nécessaire de se piquer de gastronomie pour vouloir déjeuner ou dîner convenablement et extraire d'un repas le maximum de plaisir. Cela est donné à tous : il suffit de le vouloir.

Pierre ANDRIEU.

Priez pour nous pauvres pêcheurs

Aimez-vous la mer par les rudes journées d'hiver ? Il semble qu'alors seulement elle montre son vrai visage ; et comme on la sent bien mauvaise, surnoise, impitoyable, celle qui,

DOMAINES DOPFF

Grds vins d'Alsace, 5, r. Argonne, Brux.

l'été, vue de nos plages n'est qu'aimable poésie.

Je pensais à cela ces jours derniers cependant qu'avec un ami du littoral, nous avançons dans la bourrasque sur le môle de Zeebrugge, fouettés par le grand vent glacial, jouissant du sauvage spectacle d'une mer démontée.

— Pauvres pêcheurs, dis-je ; dur métier tout de même !

— Dur métier certes, reprit mon compagnon ; mais ils l'aiment ! Et combien d'autres sont aussi pénibles, aussi dangereux qui nourrissent pourtant leur homme tandis que la pêche !...

— Eh quoi, ces gens qui mènent une si rude existence ne gagneraient point leur vie ?...

Un grand chalutier à vapeur approchait de l'entrée du port. Tout en parlant je le montrai à mon ami.

— Oh ceux-là seront payés au débarquement. Leur salaire est assuré. Ils reviennent du Golfe de Gascogne ou d'ailleurs, fort loin ; ils appartiennent à une grosse société de pêche. Mais combien d'autres, petits armateurs, ou petits patrons, crèvent de faim, n'arrivent point à nouer les deux bouts !...

Je ne sais rien de misérable par exemple comme la situation des crevettiers qui ne trouvent point de preneurs pour le produits de leur pêche à 40 centimes au kilo à nos minques du littoral, cependant qu'en face les mêmes crevettes sont vendues quatre francs, qu'à Bruxelles on les offre à huit francs, à Lille à quatorze, et qu'à Paris elles atteignent vingt-deux francs le kilo !

Note que par suite de leur faible tonnage les bateaux de ces braves gens ne peuvent tenir la mer que durant un nombre de jours fort limité par an. Le moindre grain les oblige à rester à terre ou à rentrer au port, souvent sans avoir pu jeter leur filet. Et le combustible a augmenté dans de telles proportions que souvent, au retour, on n'a même pas de quoi payer son mazout.

Le cas est identique d'ailleurs pour le petit armateur. C'est pourquoi tu vois à la chaîne tant de bateaux qui pourrissent lentement au lieu de naviguer. Es-tu amateur ? Tu n'auras que l'embaras du choix. Tiens, ici, il n'y en a pas moins de sept à huit à vendre à n'importe quel prix ; et dans tous nos ports du littoral, c'est pareil. A Nieuport, plus de la moitié des barques de pêche sont à « bazarder ».

— Mais c'est fou ! Est-ce qu'il n'y a pas un

moyen de remédier à cela ? Est-ce que ces gens ne peuvent pas se mettre en grève ?...

— Et rejeter à la mer bêtement le poisson qu'on ne leur paye pas à un prix rémunérateur ? Sans doute auraient-ils le droit d'agir ainsi. Mais où cela les mènerait-il ? Te doutes-tu des ruines qu'ils accumuleraient ? Les capitaux investis dans l'industrie de la pêche sont énormes et ne rapportent déjà rien ! Je connais pour ma part un armement possesseur de dix bateaux de tonnage moyen dont les administrateurs ont déjà décaissé ensemble plus de deux millions, plus que le capital nominal, uniquement pour ne pas laisser « sombrer l'affaire ». Inutile d'ajouter que jamais encore les malheureux actionnaires n'ont touché un centime ! Qu'advendrait-il le jour où les bateaux de cette société ne navigueraient plus ? Sans compter bien entendu le nombre de chômeurs que cette décision mettrait à charge de l'État !

— C'est-à-dire à notre charge !

— Et ce n'est encore qu'une des faces de la situation. Sache que tous les marchands d'accessoires de pêche voient avec terreur leur découvert s'augmenter tous les mois dans des proportions fantastiques, car le pêcheur est hors d'état de payer comptant. L'un d'eux me disait dernièrement : « Si je coupais le crédit, je serais ruiné mais toute la pêche de Nieuport se trouverait arrêtée ». La grève des pêcheurs ou le lock-out des armateurs conduirait des milliers de gens à la faillite.

— Alors vers quel saint se tourner ? Le Gouvernement ?...

— Le Gouvernement bien sûr ; à la condition toutefois qu'il ne délaye pas la question en commissions et sous-commissions qui n'aboutissent à rien. A la condition qu'il édicte des mesures urgentes ; qu'il ristourne d'abord à nos bateaux à moteur deux cents francs par tonne de mazout consommé comme cela se fait ailleurs ; qu'il limite la construction navale de pêche au strict tonnage équivalent à celui des disparitions par vétusté, perte ou vente à l'étranger ; qu'une prime soit accordée à tout armateur qui remplace un vieux rafioteur par un chalutier moderne ; qu'une politique du poisson soit réellement prônée et qu'en particulier un prix minimum soit fixé pour certaines catégories comme c'est le cas en Allemagne ; qu'on supprime le paiement obligatoire des frais d'examen pour les certificats de navigabilité ; que l'État prenne une plus grande part dans les primes distribuées à la petite pêche ; que les charges provenant de l'assurance obligatoire contre les accidents soient diminuées...

J'arrêtai mon ami qui me paraissait lancé dans une litanie de réclamations sans fin :

— Et l'argent pour tout ça?...

— L'argent? Mais il est tout trouvé. Du moins on peut le retrouver s'il est perdu. Que devient en effet le produit de la taxe de cinquante centimes par kilo, sur tout le poisson importé, qui, depuis 1933, et sous prétexte de remédier à la crise de la pêche nationale, est prélevé par le Gouvernement? Les automobilistes sont bien parvenus à faire affecter une grosse part des taxes qui les frappent à l'entretien des routes...

— Tu crois?

— Enfin, du moins, fait-on quelque chose pour eux tandis que pour les pêcheurs...

La tempête redoublait. La bise, froide, coupante, chargée d'embruns, nous glaçait jusqu'aux os. Un ciel bas, menaçant, s'assombrissant avec le soir, donnait à la mer houleuse des reflets de mort. Pas un oiseau, pas une voile. Spectacle dantesque.

Nous rentrâmes au petit port immobile. Le grand vent soufflait en rage; mugissement coupé de loin en loin, par le bruit grêle d'une tuile arrachée d'un toit. Un estaminet de pêcheurs était ouvert; nous y entrâmes, cherchant un peu de chaleur, de lumière et de paix. Dans un coin sombre de la salle, attablés, silencieux de ce silence lourd que crée l'anxiété, trois hommes, trois visages sculptés grossièrement dans du bois dur nous regardèrent puis rentrèrent dans leur méditation rongeuse.

Je revoyais à quarante ans de distance, dans une époque où l'on ne savait pas combien il faisait bon vivre, les innombrables cabarets de marins de La Rochelle qui longent les bassins emplis de barques. Enfant, j'allais y écouter chanter les Terreneuvés, à leur retour de la pêche à la morue. Quelle gaieté s'exhalait de ces hommes qui venaient de faire une si dure campagne des côtes glacées du Labrador aux bancs de St Pierre et Miquelon. Je la rapprochai du silence angoissé de leurs frères d'ici et d'aujourd'hui.

Dur métier, certes, mais voici que ce n'est point la mer la pire ennemie de ces pêcheurs et qu'ils ont plus à craindre des hommes, de ceux qui avilissent le prix de leur travail, de ceux qui lâchement les acculent à la misère, de ceux qui les font ou les laissent mourir.

Comme nous sortions, je fus frappé dans la nuit noire par une petite lampe dont la flamme brillait au pied d'une statuette de la Vierge nichée dans une encoignure de murs. Et soudain, dans le grand gémissement du vent, il me sembla entendre l'ultime prière qui, sans doute, se murmurait à tous les foyers:

Priez pour nous pauvres pêcheurs.

P. C.

SUCRE DE TIRLEMONT

Deux œufs sur le plat

M. Louis Gorremans nous autorise à publier un chapitre gastronomique de son bel ouvrage « *Mosaïque de guerre* » (1), très beau recueil de souvenirs de guerre, que tous nos Membres anciens combattants liront avec infiniment de plaisir.

En tous cas, le chapitre que nous publions ci-dessous montrera à tous quelle bonne humeur savaient garder les soldats et comment ces hommes, malgré la vie rude des tranchées, appréciaient un bon morceau lorsqu'il leur tombait par hasard sous la dent.

Wulpen, décembre 1914.

Le service du mess usait rapidement son monde. A tour de rôle il appartenait aux officiers auxiliaires d'affronter les foudres du « Patron » pour gérer le phalanstère, gérance dont le point névralgique était la compression des dépenses, tout en assurant un menu soigné et varié.

Bien souvent, le cérémonieux et silencieux repas se terminait par la question: « Et c'est tout? ». Ou par un mot de désapprobation pour l'art primitif du cuisinier, ce qui constituait un avertissement préalable à son remplacement.

La situation se corsa lorsque, certain jour, le « Président de table » exprima le désir de se voir servir un petit déjeuner garni...

Des œufs, grands dieux! Trouver à « Bachten de Kuppe » fin 1914, des œufs! Autant tamiser le sable de l'Yser pour y découvrir des pépites d'or. Des œufs frais à Wulpen en décembre 1914! Le phalanstérien se mit en campagne, rudoyant son cuisinier, talonnant son garçon de confiance, lançant tout le personnel sur le sentier... des œufs frais!

— Il me faut deux œufs pour le capitaine!

Un débrouillard, — il n'en manquait heureusement pas, — dénicha un poulet, — oui, un vrai! Ce n'étaient pas encore les deux œufs sur le plat, mais cette riche trouvaille ne manquerait pas d'amener l'apaisement au mess et était de bon augure pour les découvertes ultérieures de cet as du ravitaillement.

Du coup, notre chasseur de poulets se sentit des aptitudes à faire la popote et le soir même, le « Poux » — car c'était lui qui avait ramené le gallinacé, — fut nommé cuisinier du mess des officiers avec mission de corser le menu. Le phalanstérien se remémora quelques repas-types savourés les 21 juillet et retrouva un Menu dont le ravitaillement du jour lui permettait le luxe.

Le plat de résistance serait fourni par le poulet. Le « Poux » mettrait les deux cuisses en évidence, du côté du capitaine, tandis que les partenaires se borneraient à prélever les ailes. De cette façon, le Président pourrait disposer d'une seconde cuisse...

Il y aurait également une tarte. Le nouveau cuisinier — un Liégeois — fabriquerait une tarte « maison » pour laquelle il recevrait en temps et

lieu la confiture nécessaire — ou plutôt le phalanstérien viendrait étaler lui-même la précieuse confiture sur la pâte biscuitée.

Une phrase respectueuse mit le « Patron » au courant de l'insuccès concernant les œufs, de la découverte du poulet, et de l'entrée en fonctions d'un cuisinier « professionnel » passé maître dans la préparation de la tarte... liégeoise.

— Et la sauce? interrogea le capitaine.

C'était vrai! On avait oublié la sauce! Un bond jusqu'au réduit servant de cuisine. La sauce! « Blanche » suggéra le « Poux ».

— Oui, sauce blanche... évidemment! Va pour la sauce blanche!

Mis en garde par le phalanstérien, le cuisinier évita adroitement d'imprimer son pouce gras sur l'assiette du capitaine et lui présenta sur un « faisant fonction » de plat, les morceaux du poulet.

— Et le blanc?

— Le blanc? Mon capitaine, la sauce blanche?

— Non, je dis « le blanc ». Où est le blanc?

Le « Poux » ne broncha pas. Il débita d'une traite:

— Le blanc mon cap'taine? Il n'y en avait pas! Ce poulet n'avait pas de blanc, mon cap...

Il reçut une bourrade qui l'expédia à son réduit. Le blanc? Mais il l'avait mangé pardi, et il estimait que c'était la juste récompense de sa battue de la veille! Le blanc? On n'avait qu'à le lui enlever des tripes.

La révolte grondait à la cuisine. Le blanc! Il maintiendrait que ce poulet n'en avait pas, qu'il n'en avait jamais eu, oui, que ce poulet était un poulet sans blanc!

Restait la tarte liégeoise! La voici bien à point, précieusement garnie de confiture... Il y a des semaines que le « Poux » n'a plus vu la couleur d'une confiture!... Il la nivelleva avec l'index. C'est délicieux et tentant... Ma foi tant pis! Et sa langue opéra un ratissage savant de toute la surface.

Du blanc! A-t-on jamais vu! Voici pour le blanc... Et la langue du « Poux » repasse une dernière fois...

Horreur! Le phalanstérien se trouvait derrière lui! Foudroyant le « Poux » du regard, il sauva la tarte...

Au capitaine, il présente en s'excusant le pot de confiture, car « on aurait pu en mettre un peu plus ». Par discipline, il se sert d'un tout petit morceau. Ses jambes se dérobent sous lui...

Repoussant le dessert, le Patron, d'une voix sèche, ordonne:

— Ce nouveau cuisinier sera fichu demain matin aux tranchées. Je ne veux plus le voir. Cherchez-moi quelqu'un qui ne soit pas un empoisonneur et procurez-moi deux œufs sur le plat!

Nectars du Roussillon

Nous aurons très prochainement l'occasion de faire goûter à nos Membres quelques vins de liqueur du Roussillon.

En attendant, selon le sage précepte de feu S. M. Edouard VII, parlons-en; c'est une agréable façon de lier connaissance.

Ces vins appartiennent d'ailleurs à l'histoire et tout amateur qui se respecte se doit de ne les point ignorer.

Des documents irréfutables attestent en effet que le vin de Maury avait l'honneur de figurer sur la table du grand roi Louis XIV et nous savons d'autre part que Voltaire appréciait énormément les vins de liqueur de Salses que lui envoyait son neveu M. de la Houlière, gouverneur du château fort de cette localité.

Au XVIII^e siècle, le Muscat de Rivesaltes avait déjà une réputation mondiale ainsi qu'on le peut lire dans l'ouvrage « Voyage pittoresque de la France », publié en 1787, livre dans lequel l'auteur cite également avec éloge les grenaches de Collioures et de Banyuls.

Ce sont ces trois régions: Banyuls, Maury et Salses-Rivesaltes qui sont devenues aujourd'hui grâce aux efforts d'intelligents viticulteurs, le centre de production de ces vins de liqueur réputés.

Les vignobles s'étendent entre le pied des Corbières et les berges de la rivière l'Agly. Le sol est constitué par une immense plaine sèche et caillouteuse, balayée par un vent chaud et violent.

Des cépages de faible rendement se sont adaptés à ces conditions de vie difficile. Les grenaches blancs, gris ou noirs y dominent, suivis de la Malvoisie, du Macabeu, et du rare et parfumé Muscat.

La vigne très morcelée est l'objet de soins assidus. Il faut d'ailleurs pour vaincre les innombrables difficultés, la volonté tenace et opiniâtre des vigneron catalans qui suivent avec une attention remarquable d'un bout de l'année à l'autre, l'évolution de leurs ceps.

Jusqu'en ces dernières années — exactement jusqu'en 1928 — ces petits propriétaires se contentaient le plus souvent de conserver leur modeste récolte dans un coin de leur cave. Aux grandes occasions, ils en offraient orgueilleusement à leurs amis et il fallait être du Roussillon ou y compter quelque « connaissance », vigneron pour goûter à ces nectars.

C'était, pour ceux qui en buvaient pour la première fois, une véritable révélation.

Aujourd'hui, un groupement de mise en valeur de ces vins s'est constituée sous le nom

(1) Mosaïque de guerre, par Louis Gorremans, chez J. E. Buschmann, éditeur, 26, avenue d'Italie, Anvers.

— trop modeste à notre avis — de Sté Coöperative des vins blancs de Salses.

Il a pris une rapide extension et comprend actuellement la plus grande partie des producteurs de cépages nobles de cette région, soit 350 propriétaires dont les vignes couvrent plus de 500 hectares.

Des vins de liqueur de qualité tout-à-fait supérieure ont dès lors pu être présentés sur le marché.

Pour arriver à ce résultat, on a d'abord sélectionné la vignoble en n'admettant que les propriétaires dont les vignes se trouvent dans un rayon déterminé; on s'est ensuite attaché à choisir les cépages. Tout raisin autre que ceux provenant des cépages nobles cités plus haut est refusé. Puis, afin d'engager les vignerons à laisser bien mûrir la récolte et à augmenter ainsi la qualité de la vendange, on a institué une prime au degré. Enfin, une vinification spéciale dont les règles ont été tirées des enseignements fournis par les procédés employés pour les vins de Porto, de Malaga et de Marsala et qui sont rigoureusement appliquées, ainsi que le vieillissement naturel des vins soit en foudres de bois, soit en cuves, donnent à ces vins de liqueur leur caractère propre, unique et original, leur saveur et leur bouquet très particuliers.

Grenaches, Malvoisie et Muscats sont des vins de dessert et d'apéritif très appréciés. Ils sont agréables à boire en toutes saisons et toutes circonstances; ils sont sains et reconstituants; ils se prêtent à toutes sortes de combinaisons curieuses pouvant plaire à tous les goûts.

Aussi leur succès se développe-t-il tous les jours.

Pour ainsi dire inconnus en Belgique où nous n'avons rencontré jusqu'ici que d'infâmes ersatz, ils vont, grâce à l'appellation d'origine contrôlée, et grâce aussi à la propagande que va faire en leur faveur le Club de la Bonne Auberge, y conquérir avant peu une place justifiée tant par leurs qualités que par le goût du consommateur belge.

Le Vin dans l'Antiquité

Le cru le plus ancien dont il soit fait mention est celui de Maronée, sur la côte de Thrace. C'était un vin très fort. Homère assure qu'on ne le pouvait boire qu'en le mêlant à vingt fois autant d'eau. L'affirmation du vieux poète doit être prise au sérieux puisque, quelques siècles après, le consul Mucianus, passant à Maronée, apprécia fort un mouillage

où entraient quatre-vingts setiers d'eau contre un seul setier de vin.

Pendant longtemps, la Grèce fut le cellier de l'univers. Dans la Rome primitive, le vin était très rare. Aussi les hommes, qui s'entendaient à merveille à se donner tous les droits, en avaient-ils réservé l'usage aux pères de famille. Les vieux Romains n'entendaient pas plaisanterie sur ce privilège. Egnatius Mececius, ayant surpris sa femme au tonneau, la tua, et les juges déclarèrent ce meurtre légitime. Un autre citoyen fit mourir de soif son épouse qui lui avait volé les clefs du cellier; il fut également acquitté.

Les dieux eux-mêmes étaient réduits à la portion congrue. Romulus, pour les libations, ne leur offrait que du lait. Numa recommande de ne point arroser le bûcher avec du vin. Aussi les dieux étaient-ils extrêmement satisfaits quand, par hasard, on leur offrait du jus de la vigne. Si Papirius remporta sur les Samnites une victoire qui vengea les Fourches Caudines, c'est parce qu'il avait eu la générosité de vouer à Jupiter une coupe de vin.

Ce fut seulement vers l'an 600 de Rome que les vins italiens commencèrent d'acquérir de la réputation. Horace a vanté la Falerne plus haut que ne l'estimaient les connaisseurs. Ceux-ci préféraient le Cécube, qui, malheureusement, disparut, les vignes qui le produisaient ayant dû céder la place au canal que Néron fit construire entre Baïes et Ostie. Les préférences d'Auguste allaient au vin de Sétia, tandis que son épouse, Livie, attribuait au vin de Picinum la belle vieillesse qu'elle prolongea jusqu'à quatre-vingt-six ans. Le vin de Sorrente passait pour avoir des vertus hygiéniques, mais Tibère, incrédule, n'y voyait qu'une invention des médecins.

Les Romains savaient soigner la vigne et le vin. On taillait, on greffait, on plâtrait, on mouillait, et même, s'il faut en croire Pline, on falsifiait, ce qui est un signe de progrès.

Des crus qui ont été célèbres dans le monde antique, ce sont ceux de l'ancienne Egypte. Les Egyptiens étaient les premiers à les apprécier; leurs femmes aussi. Des tableaux très réalistes, relevés aux murs de Thèbes et aux tombes de Beni-Hassan, nous montrent des dames égyptiennes du meilleur monde expiant par un mal de cœur trop visible l'usage immodéré du bon vin. Cependant, il y avait des Egyptiens qui mettaient de l'eau dans leur vin. On en trouve la preuve dans une chanson d'amour recueillie par Maspéro, où une jeune femme dit à l'homme aimé: « Ton amour pénètre dans mon sein, comme le vin se répand dans l'eau. »

Jules VERAN.

La Hongrie gourmande

(Suite.)

PALACSINKA

Le Palacsinka est une crêpe ordinaire.

La recette en fut donnée dans la série des garnitures de potages.

Il se rapproche du Matefaim bressan.

Les fermières de la Bresse offrent les Matefaim à leurs invités comme une friandise, une gâterie.

En Hongrie, le Palacsinka constitue, dans ses multiples apprêts, un dessert, un entremets, un met substantiel.

La cuisinière hongroise tourne ses crêpes à l'aide d'une spatule ou un couteau dont l'extrémité est arrondie.

La fermière ou ménagère bressane se plaît à les retourner en les faisant sauter.

Kapaszta Palacsinka

Les feuilles d'un chou blanc, dont la côte est enlevée, sont lavées, puis hachées. Saupoudrées de sel fin, elles sont mises dans une terrine, recouverte d'une assiette sur laquelle on place un poids.

Après quelques heures, le chou haché est lavé, bien pressé entre les mains, puis cuit au saindoux jusqu'à couleur jaune.

Laissez refroidir. Mélangez ce hachis de chou dans une pâte à crêpes ordinaire.

Cuire à la poêle graissée au saindoux les crêpes le plus mince possible.

Sucrez, servez très chaud.

Turos Palacsinka

Cuire le nombre de crêpes jugées nécessaires.

Préparer une crème au fromage comme celle utilisée pour le Turos Lepény.

Farcir chaque crêpe d'une cuillerée de crème au fromage.

Ranger sur un plat beurré les crêpes farcies les arroser de crème fraîche légère, pour ensuite les cuire au four en les laissant se dorer.

Servir brûlant à même le plat.

Csirke Palacsinka

Avec les chairs d'un poulet cuit, préparer un hachis de poulet légèrement lié à la sauce blanche.

Faire les crêpes, puis les farcir au hachis de poulet.

Rouler la crêpe pour bien envelopper le hachis.

Placer les crêpes ainsi farcies sur un plat beurré allant au four, les arroser de crème fraîche légère, les saupoudrer de gruyère râpé,

leur faire prendre au four une belle couleur dorée.

Servir très chaud.

Cette recette peut être utilisée pour faire les crêpes farcies au jambon, ainsi que pour tous hachis, bœuf, venaison, volaille, etc.

Csokolat Palacsinka

Dans deux décilitres de crème légère, faire fondre sur feu doux 140 grammes de chocolat, 70 grammes de sucre. A l'aide d'une cuillère de bois, travailler ces produits pour les lisser.

Mettre dans un bol six jaunes d'œufs, bien les broyer avec une fourchette, puis lier la crème chocolat avec ses jaunes d'œufs. Chauffer, sans laisser bouillir.

Cette crème au chocolat doit avoir la consistance d'une crème pâtissière.

Ceci obtenu, mettre la crème à refroidir.

Dans de petites poêles, cuire les crêpes (palacsinka) nécessaires.

Chacune de ces crêpes est farcie de crème au chocolat, puis repliée sur elle-même pour bien emprisonner la crème.

Dans un plat à gratin beurré, saupoudré de sucre, ranger les crêpes farcies. Arrosez-les de crème légère, saupoudrez-les de sucre et glissez le plat au four.

Les crêpes prennent un beau glacé. En s'imbibant de la crème, elles restent moelleuses.

N. d. J'A. — Cette recette figurait au Répertoire culinaire de la Cour Royale de Bavière. Le Prince-Régent Luitpold l'affectionnait beaucoup.

TUROS LEPENY (Gâteau au fromage).

Dans une terrine tiède mettre 750 gr. de farine, 100 grammes de saindoux à peine fondu, 3 gr. de sel (une prise), 50 gr. de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, un demi-litre de lait tiède, dans lequel 20 gr. de levure de bière sont délayés. Pétrir à la main ou à l'aide d'une cuillère de bois, bien travailler la pâte pour lui faire prendre du corps et bien la souffler. Elle doit avoir la tenue d'une pâte à brioche.

Bien rassemblée en un pâton, la rouler dans la terrine, la fariner, couvrir d'un linge, puis dans un endroit tempéré la laisser lever. Pendant ce temps, mélanger la préparation suivante: 500 kgr. de fromage à la pie (Turos), passé au tamis, 100 gr. de saindoux, 2 décilitres et demi de crème aigre, quatre jaunes d'œufs, 20 gr. de sucre en poudre, une prise de sel.

La pâte ayant doublé de volume, l'étendre au rouleau de un demi centimètre d'épaisseur

ses qui paraîtront durant quelques semaines. Après quoi, elles seront remplacées par d'autres aussi intéressantes.

Ainsi, en attendant le Guide Gourmand de 1938 (1er mai prochain), une documentation réduite, mais sûre sera mise à portée de tous ceux qui chercheraient où bien manger en France.

Première liste :

PARIS.

La Rôtisserie Normande (Grand Café Terminus), 108, r. St-Lazare. Les meilleures préparations culinaires de Normandie et des principales régions gastronomiques. Bar-dégustation.

Chez Louis Gafner, 39, rue Lepic. Tél. : Montmartre 84.65. Cuisine remarquable; nombreuses spécialités.

Rôtisserie Périgourdine, 4 pl. St-Michel (E. et A. Rouzier. Tél. : Danton 70-54. Ses

Buffet-Restaurant de la Gare de l'Est, Tél. : Nord 72-23 et 81-63. Ses repas à fr. 18, boisson comprise et à la carte. Cuisine simple et soignée; excellente cave; confort, tranquillité, service parfait.

Rôtisserie de la Reine Pédauque, 6, r. de la Pépinière. Tél. : Laborde 14-31. Le Soleil dans la cave, cabaret de la Reine Pédauque.

Chez Ducottet, (M. Soulier), 28, r. Fossés St-Bernard (V), Tél. : Odéon 69-27. Ses spécialités culinaires. Un des plus belles cave de Paris.

Buffet-Restaurant de la Gare de Lyon, Tél. : Diderot 38-39 (MM. Guiraud et Nev). Excellente cuisine; cadre magnifique.

Chez Capurro, 6, r. Arsène Houssaye. Tél. : Elysée 63-12. Ses dîners et soupers gastronomiques. Orchestre, dancing, attractions.

BANLIEUE DE PARIS.

Restaurant de l'Yvette, (Maurice Mennesier), à Saint-Remy-les-Chevreuse, (S. & O.). Tél. : 24. Grand chef et admirable cuisine.

Pavillon Joséphine, (E. Perronnet), à Rueil-Malmaison (S. & O.), 191, av. Paul Doumer. Tél. : Rueil 162. Le menu gastronomique à 22 francs, une splendeur. Cuisine faite par la patronne.

Arrêt devant la maison de l'autobus 58.

PROVINCE.

Brantôme (Dordogne).

Grand Hôtel Chabrol, (Mme Jane Olivier-Roy), se foies gras, ses confits d'oie, ses spécialités périgourdines.

(à suivre).

Hors-d'œuvre et desserts

— 000 —

Sur le pourboire.

Ces réflexions pleines de bon sens, de M. J. Duchêne, dans la Revue Vinicole :

« Aucun employé ne se doute des sentiments intimes de celui qui, aujourd'hui, semble comme obligé de donner un pourboire. Chacun profite de cette situation fautive, et on laisse faire, quelles que soient les protestations de la classe ouvrière, ou tout au moins d'une fraction de la classe ouvrière.

Pour notre part, nous estimons qu'au XXe siècle, il serait bon de voir cesser une telle pratique, qui confine à la mendicité. Chacun doit gagner sa vie raisonnablement, en regard du travail qu'il accomplit, de l'emploi qu'il a librement choisi, et de l'effort qui lui est demandé pour satisfaire tous ceux avec qui il se trouve en rapport.

Qu'au hasard des services rendus, un geste soit fait par celui qui a reçu ce service, rien que de très normal, mais que l'habitude soit prise de laisser solliciter son personnel ou ses employés, et bien souvent de favoriser cette attitude, cela devrait être condamné.

Il faudrait, à notre époque, voir supprimer une fois pour toutes, ces mains tendues, qui semblent démontrer une insuffisance de salaires ».

La bonne table.

Vous en trouverez des échos au Salon de l'Alimentation sous la forme de l'**Art Culinaire Moderne**, le beau livre de M. Pellaprat, professeur aux Ecoles du Cordon Bleu de Paris, qu'expose avec divers autres ouvrages intéressants la librairie Nova, 309, rue du Progrès.

Tout automobiliste étant ou devant être doublé d'un gourmet doit désirer que chez lui on sache cuisiner.

Avec l'« Art Culinaire Moderne », il n'est pas une femme qui ne puisse devenir un parfait cordon bleu.

Savez-vous que...?

C'est dans un couvent que naquit le jeu de dominos. Par suite d'une infraction à la règle, deux moines du monastère de Saint-Benoît furent enfermés dans la cellule de pénitence.

Pour tromper leur ennui, ils imaginèrent de tailler de petites pierres blanches sur lesquelles ils gravèrent des points noirs en quantités diverses et s'amuserent à en faire de multiples combinaisons. Un nouveau jeu était né, et il devint fort en faveur chez les bons moines.

Restait à lui trouver un nom. Et comme le gagnant avait l'habitude de s'écrier, à la fin de la partie, pour manifester sa joie : « Benedicamus Domino », on prit l'habitude de désigner le jeu par ce dernier mot.

Le Fourrier gourmand

1e Service : Escargots

Notre premier service concernant les délicieux escargots au naturel Boisseau obtient un énorme succès. Des demandes comportant de la part de certains membres jusqu'à 24 boîtes nous sont parvenues de partout. Dans l'impossibilité de les servir toutes immédiatement, nous prions nos membres de patienter quelques jours. Les ordres sont passés pour les satisfaire au plus tôt.

Rappelons pour ceux qui voudraient essayer cette gourmandise que nous tenons à leur disposition des boîtes échantillons de 1 douzaine gros avec coquilles pour Fr. : 7.05 et sans coquilles pour Fr. : 6.50 rendu domicile.

2e Service : Jus de raisins frais.

Grâce à l'amabilité d'un de nos membres, M. Veillet, de Beaumont, nous pouvons offrir le jus de raisins frais Jurozé de la Cie Uva de Nissan (Hérault) à 14 francs le litre, franco domicile par caisses de 14 litres. Par quantités moindres nous devrions compter les frais d'emballage et ré-expédition en plus.

Ce produit excellent est bien plus avantageux que les produits similaires qui se vendent 18, 20 et 24 francs la bouteille de 72 centilitres et dont la plupart laissent un arrière-goût de soufre très désagréable.

Les raisins ayant doublé de prix cette saison, une forte hausse est prévue pour les jus de raisins frais. A titre exceptionnel, Jurozé maintient ses prix pour les membres du Club.

3e Service : Condiment Florida.

Plusieurs de nos membres ont pu goûter au cours de réunions de l'an dernier ce délicieux condiment, infiniment supérieur à la moutarde parfait pour les sauces, salades, assaisonnements, accompagnement de viandes froides. Délicieux au goût, pas irritant. Florida est une véritable gourmandise.

Nous sommes à même de fournir à nos membres qui voudraient en essayer des pots N. 1 (150 grammes) à Fr. 4.50 rendu domicile, ou N. 2 (90 grammes) à Fr. 3.85, également rendu domicile. Ensuite fourniture par 12 pots N. 1 ou 18 pots N. 2.

4e Service : Vins des Côtes du Rhône.

Continuant ses services de plus en plus appréciés de nos membres, le Fourrier Gourmand présente :

Un Côte du Rhône rouge à 8.50 la bouteille ; 11.00 la bouteille ;

Un Châteauneuf du Pape, tête de cuvée, à ainsi que le Château des Fines Roches, 1er cru Châteauneuf du Pape, à 16.00 la bouteille.

Les vins des côtes du Rhône sont chauds, corsés, très parfumés, excessivement agréables à boire. Ils accompagnent admirablement tous les plats de gibier.

Ces vins peuvent être fournis à nos membres aux prix ci-dessus, franco domicile, par colis de 6 ou 12 bouteilles. Ils proviennent des Grandes Caves de Lyon. Après les avoir goûtés par ces petits envois, ceux de nos membres qui voudraient s'en approvisionner en fût peuvent les obtenir dans d'excellentes conditions.

5e Service : Vins de desserts.

Le Club a le plaisir de présenter à ses membres les délicieux vins de desserts de la Sté Coopérative des Vins blancs de Salses (Pyr. Orient).

La question des droits de douane n'étant pas encore au point du fait du dépôt de l'appellation d'origine non encore enregistré au Moniteur, nous ne pouvons momentanément qu'indiquer à nos membres les prix départ Perpignan qui sont les suivants (en francs français) :

Grenache	150	la	bouteille	75	cl.	8.50
Malvoisie	170	»	»	»	»	9.—
Malvoisie	180	»	»	»	»	9.50
Muscat	150	»	»	»	»	10.—
Rancio vieux	180	»	»	»	»	10.50

Les envois se font par caisses de 12 et 25 bouteilles.

Afin de permettre à nos membres de goûter ces vins nous grouperons les demandes par caisses assorties dont nous ferons la répartition à l'arrivée. Ainsi chacun peut faire un essai de ces vins par une bouteille minimum.

A titre d'indication : les prix d'envoi de Perpignan à la frontière belge peuvent être comptés pour environ 1 fr. par bouteille d'après ce que nous savons. Nous croyons qu'il faut compter un autre franc environ pour transport frontière-Bruxelles, formalités en douane et remise au bureau du Club. Enfin, les droits de douane actuels doivent être, pensons-nous, de fr. 4 à 5 le litre.

Ces divers frais seront répartis sur chacune des bouteilles que comporterait l'envoi.

Dès que les droits exacts de douane et transport nous seront connus nous pourrons faire offre par caisses de 12 ou 25 bouteilles assorties rendues domicile.

Il serait intéressant, en attendant, que nos membres essayent en grand nombre ces vins délicieux qui s'accordent admirablement avec les entremets, pâtisseries et sucreries des desserts.

Prochains services

Très prochainement nos membres trouveront ici tous renseignements pour des propositions portant sur :

Vins de Touraine.

Les vins de Touraine ne pouvant voyager avant février-mars, nous devons attendre cette époque pour préciser nos offres.

Cagnotte gastronomique

Comme chaque mois nous proposons à nos membres de participer par dix personnes. à l'achat en commun d'un billet de la Loterie Coloniale. La quote-part est donc de 5 francs par participant.

Qui veut s'inscrire pour le tirage de fin janvier et risquer avec nous de gagner un lot qui jusqu'à concurrence de 2.500 fr. sera utilisé à l'organisation d'un voyage gastronomique pour les 10 adhérents. Le solde — s'il y en a — et nous vous le souhaitons — étant partagé entre les heureux gagnants.

Le nombre d'adhérents s'étant trouvé insuffisant pour l'achat d'un billet au tirage de décembre nous reportons leurs noms dans la cagnotte (A) pour le tirage de janvier. Deux places restent encore disponibles dans ce groupe de dix. Mais si nos Membres répondent en plus grand nombre, on peut toujours constituer d'autres groupes de dix.

Cagnotte A pour le tirage de janvier :

1. M. de Carsalade ;
2. Mme de Carsalade ;
3. M. Ots ;
4. Mme Ots ;
5. Kuck ;
6. Mme Kuck.
7. M. Thys ;
8. Mlle Saver.
9. M. C. Baune ;
10. Mme C. Baune.

BILLET No. 188.223

Les Livres du Gourmet

Comus en Bresse, par Benoît Perrat: Fr. : 20.
Chez l'auteur : Hôtel Moderne, à Vonnas (Ain).

Les Femmes, la Table et l'Amour, par Berjanette. Fr. : 15 au bureau de la Bonne Auberge.

Les Vins de chez vous, par M. de Sépangueul, Fr. : 25.

Aux éditions de la France du Centre, 6, rue de la Hallebarde, Orléans.

Les grands vins de Bordeaux, joyaux de la Table et de la gastronomie par Charles Dormontal, lauréat de l'Académie Française.

Chez l'auteur, 7, Cours de Gourgue, à Bordeaux.

Le Trésor Gastronomique de France, par Austin de Croze et Curnonsky.

Chez l'éditeur Delagrave, 15 rue Soufflot à Paris, 25 francs.

Sachons boire par Pierre Andrieu.

Aux Presses de France, 9, rue Bleue, Paris, 15 francs.

Les Nobles Vins de la Touraine, par O. Sophos, illustré par Jacques Touchet, chez Arrault et Cie, à Tours. F. : 25.

L'Esprit des liqueurs, par Austin de Croze.

A l'Office d'Éditions d'Art, rue de Castellane, Paris. 20 francs.

Liqueurs et eaux de vie de France, par Pierre Andrieu.

Format 19 x 24 sur pur fil de Rives, 125 fr. — sur Hollande van Gelder, 150 fr.

P. S. — « La Bonne Auberge » se charge, moyennant Fr. 5 par ouvrage, versés à son C. C. P. 1293.01, de commander ces ouvrages et de les faire adresser franco aux destinataires.

Les bons produits gastronomiques français

AUGUSTE MICHEL, à Schiltigheim (Bas-Rhin)

Foies gras d'Alsace en croûte et en terrine
Dépôt à Paris « A la Cigogne », 17, r. Duphot (1er)
Tél. : Opéra 47.91

Jean BERTIER

Hôtel Moderne à Espalion (Aveyron). Foies gras du Périgord. Les célèbres Tripoux en boîte

FRANCINE SANSOUBE, 17, rue des Carmes
DAX (Landes)

Foies gras d'oie et de canard des Landes.
Confits - Ballotines - Etc.

BRANDADE DE MORUE RAYMOND

43, r. d'Avignon, NIMES (Gare)
Maison fondée en 1879. — Supérieure à la meilleure

Une exquisite confiserie orléanaise : les **Cotignac**
de H. AUVRAY, 7, rue Bannier
ORLEANS (Loiret)

LA MAISON DES VRAIS GOURMETS
34, rue Damrémont, PARIS (18^e). Tél. Mont : 27.74
Choix unique de Saucisses, Andouillettes, Boudins,
Rillettes, Jambons, Quenelles, etc., de toutes les provinces
de France.

Les foies maigres confits au Vouvray et les pâtés de foies
de Touraine confectionnés par
M^{me} BRAILLY le réputé cordon-bleu de
l'AUBERGE DU MAIL,
à AMBOISE. Expédition en boîtes

LES DELICIEUX MARRONS GLACES
de **Clément Faugier,** PRIVAS

(Ardèche) Dem. partout son excellente crème de marrons

MAISON CHARLES BRUCKER
14, r. du Vieux-Marché-aux-Grains, Strasbourg (B.-Rhin)
Ecrevisses - Gibiers - Escargots - Volailles
Expédition par colis rapides

L'Héritier-Guyot - Dijon

Cassis - Marc de Bourgogne - Prunelle - Guignolet
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Les admirables « QUART-DE-CHAUME »
L. MIGNOT - Propriétaire-Viticulteur
Château de Bellerive
ROCHEFORT-SUR-LOIRE (Maine-et-Loire)

CLOS DES LAMBRAYS
DOMAINE CAMILLE RODIER
NUITS-ST-GEORGES (Côte-d'Or). Grand cru classé

LA MIRABELLE FINE DU VAL-DE-METZ
Kirsch - Framboise - Quetch
Paul THIERY, à Noveant-sur-Moselle

LA VIEILLE PRUNE - LA VIEILLE NOIX
Deux splendeurs chaudes et parfumées de
Louis ROQUE, à SOUILLAC (Lot)

LE PINEAU DES CHARENTES
Délicieux mélange de vin blanc et de Cognac
de Louis VERNEUIL, Propriétaire-Viticulteur
Domaine du Pin, CONTENEUIL par Cozes (Ch. Inf)

CALVA D'AUGE
Le Calvados des Gourmets
ANEE, Distill., 64, rue du Perré, VIMOUTIERS (Orne)

**Les bons produits de
nos membres producteurs**

ALIMENTATION

Biscuits (Petits-Beurre et Sablés) : Biscuiterie Van Loo,
200, av. Chazal, Bruxelles.

Biscuits de Reims : Derungs, Henri, biscuits, Reims.
(Mention du Club des Douze.)

Champignons « White Queen », Echoppe, 16, r. Vier-
ge-Noire (T. 11.18.44) ; 18, r. de Lessines (T. 21.08.30),
Bruxelles ; 9, r. de Mai (T. 363.98), Anvers.

Condiments : Florida, plus fine que la moutarde, à La
Villa (Marne). (Mention du Club des Douze.)

Macarons : Zuède (pâtisserie), à Marche-en-Famenne.
Massepains : Derungs, Henri, biscuits, Reims (Marne).

Pain : Roscam, 16, rue Nicolai, Bruxelles ; 2, rue
Dragon, Anvers ; 226, rue de Lourdes, Gand. Pain cor-
plet rationnel et hygiénique.

Traiteur : Lippler, 68, r. Enseignement, Bruxelles, télé-
phone : 17.31.29. Spécialités : nouilles fraîches, ravioli,
canelloni, fondue Parmesan, escargots, pâtes père Wurtz.
Porte à domicile, envois en province.

LIQUEURS ET APERITIFS

Bois (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amster-
dam, en 1575. Direction générale France : Moltzer et
Cie, 36, rue Hoche, Paris (VIII^e). T. Carnot : 01.38.

Calvados. R. Gavret, à Ferrières-en-Bray. Représ. :
Bernier, 65, avenue Louis Lepoutre, Bruxelles.

Cointreau, à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.
Genièvre fin, liqueurs supérieures, apéritifs réputés.
Louis Meeüs, Distillerie La Clef, Anvers, fondée en 1869.

Liqueurs fines et vins d'origine (Comptoir Français
des) : dépôt Jacobert : 203, bd Léopold II, Bruxelles.
Tél. : 26.78.43.

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisins frais garanti sans alcool : Jurozé, Cie
Uval de Nissan (Hérault). Vente excl. Belgique : F. Veil-
let, Beaumont (Hainaut).

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET
GRANDS ORDINAIRES DE TABLE

Georges Audy et Cie, cours Balguerie, Bordeaux
3, rue du Moniteur, Bruxelles.

Bouchard père et fils, à Bruxelles, 38, rue E. Allard.
Guilleau et Cie, à Cars (Gironde).

Luquot et Escure, Libourne. Rep. : H. Dussart, 12,
av. A. Delvaux, Uccle. Tél. : 44.00.46.

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).

Comice Agricole de Blaye (M. Jacquereau, à Car-
telègue).

Cave Coopérative de Générac (M. Broquaire, à Vil-
leneuve de Blaye).

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

Guilleau, Fils, à Cars (Gironde). (Une mention du
Club des Douze).

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

Bouchard père et fils, Bureau, à Bruxelles, 30, rue Er-
nest Allard.

Seguin-Manuel, à Savigny-lez-Beaune
Rep. : Etab. Dortu, 12, rue Ecuyer, Bruxelles.

Protheau, viticulteur, à Mercurey.
Représentant : H. Dussart, 12, av. A. Delvaux,
Uccle. Tél. 44.00.46.

BEAUJOLAIS :

Crozet, Maurice, viticulteur, à Romanèche-Thorins (Saône et Loire). Moulin à Vent, Fleurie. Agent : Roussel, F., 182, r. G. Charlier, à Tournai. Téléphone : 492.

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia. 1er grand crû de Châteauneuf du Pape. Agent général Belgique : A. Bècret, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles.

Grandes Caves de Lyon, à Lyon, propr. du Château des Fines-Roches. Agt gén. Belgique : A. Knaepen, 47, r. Application, Auderghem. Tél. 48.38.74.

VINS D'ALSACE :

Maison Greiner, à Mittelwihr. Repr. : A. Knaepen, 43, r. de l'Application, Bruxelles. Tél. : 48.38.74.

Domaine Dopff, à Riquewihr
Rep. : Van Cauiaert-Masson, 5, rue Argonne, Bruxelles.

Tempé (Constant), à Ribeauvillé, monopole Jacobert. Repr. : R. Finck, 203, bd Léopold II, Bruxelles. Tél. : 26.78.43.

VINS DE CHAMPAGNE :

Lanson père et fils, Reims.
30, boulevard Adolphe Max, Bruxelles.

Chanoine frères, Epernay. Repr. : Droz, P., 43, r. de l'Application, Bruxelles (Auderghem).

VINS D'ANJOU :

Breyer (Maison Alex.), à Rochefort-sur-Loire (Maine-et-Loire). Quarts de Chaume. Château de Suronde, 1er grand crû de l'Anjou.

VINS DE DESSERT :

Sté Coopérative de Vins Blancs, à Salses (Pyr. Or.), Malvoisie, Rancios, Grenaches, Banyuls.

VINS DE PORTO :

Delaforce.
Vieux Portos. Miason fondée à Oporto, en 1838. Direct. Gle France : Moltzer et Cie, 36, avenue Hoche, Paris (VIIIe). Tél. : Carnot 01.38.

de Lago (Cie Cepa de Porto). Agence pr la Belgique. N. et R. Toussaint, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles. Tél. : 12.28.27.

Sandeman.
S. A. Importation des Vins. 47-49, rue Ullens, Bruxelles. Tél. : 26.47.55-26.47.56.

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE :

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fondée 1861), Bruxelles (gros), 104, r. Joseph II. Tél. 33.42.22. Détail : 10, r. Ecuyer. Tél. : 11.24.69. 135, ch. Wavre, Tél. 12.36.61 ; 118, av. L. Lepoutre, Tél. : 44.32.68 ; à Liège, 39, r. Grétry-11, r. Vilbruck. Tél. : 24.360 ; à Verviers, 19, r. Secheval. Tél. : 12.566.

Knaepen (A.) et Cie. Château de Schimpen, par Kermpt et 43, r. Application, Bruxelles. Tél. : 48.38.74. Agent de : Gdes Caves de Lyon (Châteauneuf du Pape). Et. Liger-Belair et Fils Bourgogne), Lazard Frères (Bordeaux), Boot Greiner (Alsace).

LES BONNES TABLES France

FLANDRE — ARTOIS — PICARDIE

AMIENS (Somme), routes Paris-Dunkerque et Bruxelles-Rouen :
Grand Hôtel (B. Mulatier), 19, rue Lamartine. M. : 18 à 25 et carte.

BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais), route Calais-Rouen :
Hostellerie Excelsior (P. Delattre), 6, rue Monsigny. M. : 20.

SAINT-QUENTIN, Aisne.

Hôtel du Cygne (Vrinat), 14 francs. (Lauréat du Club des Pures Cent)

NORMANDIE

LAIGLE (Orne), route Paris-Granville :

Hôtel du Dauphin (Bernard). M. : 15-18

SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine-Inférieure).

Route de Dieppe à Blangy, par Envermeu (19 k. de Dieppe).

Restaurant Prieuré du Bailly-Bec. — L. Chauvat

VIRE (Calvados), route Paris-Granville :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay). M. : 15 fr. ordre compris, et carte

BRETAGNE

DINARD (Ille et Vilaine), route Paris-Brest-Dinard-Dinard :

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), r. Levasseur. T. : 381.85. M. : 18 et 20 fr.

ST-BRIEUC (Côtes du Nord), route Paris-Brest :

Hôtel de la Gare (J. Rioux). T. 0.03. M. : 10 à 15 fr. Carafon cidre compris

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, r. du Couëdic

VENDEE — SAINTONGE — POITOU

POITIERS (Vienne), route Paris-Bordeaux :

Hôtel de France, 28, r. Carnot

Hôtel du Palais, 2, r. Rouennaise

**GOTE D'ARGENT — GUYENNE
GASCOGNE**

BLAYE (Gironde). R. N. 137, St-André-de-Cubzac, à La Rochelle :

Hôtel Bellevue (Lévêque, traiteur). M. : 13, vin de Bordeaux compris. —

BORDEAUX (Gironde) :

Restaurant L'Aliglon, 39, rue Porte-Dijéaux A. Foussats. M. : 14.

Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5, rue Montecquieu. J. Sicard. A la carte.

Hostellerie du Château Trompette (Beziat), rue Château Trompette.

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

SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC (Gironde), R. N. 10, Angoulême à Bordeaux :

Hôtel du Lion d'Or. F. Sarthe. M. : 12.

**PAYS BASQUE
NAVARR — BEARN**

ASCAIN (par Rte St-Jean-de-Luz-Cambo) :

Hostellerie Etchola (E. Fréville). T. : 8. M. : 14-15 P. : 35 à 65.

CHAMPAGNE

EPERNAY (Marne) R. N. 3, Château-Thierry à Châlons-sur-Marne, et R. N. 51, Reims à Troyes :

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons --
T. 244. M.: 14.

REIMS (Marne) :

Restaurant Le Lido, 171, rue de Vesle A la carte
P.: 51.33

ARDENNES — LORRAINE

NANCY (Meurthe-et-Moselle) :

*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul Maudouan), 1, rue Mazagran M. 20 fr

PARIS — ILE DE FRANCE

PARIS :

Taverne des Flandres (Tournier), 8, Bd. de Denain.
Grand Hôtel et Restaurant à Pavillon, 36, r. Echiquier Tél.: Provence 17-15 ou 54-34
Repas à partir de 25 francs

Grand Hôtel du Printemps, 1, r. d'Isly (Gare St Lazare) M. Martin Attenante à l'hôtel: Brasserie d'Alsace

LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne) route Paris-Nancy :

Hôtel Bellevue (G. Nicolas), 16 francs

ORLEANAIS — SOLOGNE — TOURAINE

AMBOISE (Indre-et-Loire) par rte 152, Blois à Tours, passer la Loire :

*Auberge du Mail, (Mme Brailly).

CHARTRES (Eure et Loire) Rtes Nles 110 et 188 Paris-Chartres

Restaurant L'homme, 31, r. Soleil d'Or A la carte

ORLEANS (Loiret), route Paris-Orléans :

Hôtel de la Bouteille (A. Boitier) 9, r. d'Illiers, plein centre d'Orléans Tél. 24.25 M. 16, petit repas sou. 13

PITHIVIERS (Loiret), route Fontainebleau-Orléans :

Hôtel des Touristes (J. Laumonier)

**AUVERGNE — BOURBONNAIS
CEVENNES**

MUROLS (Puy-de-Dôme), Rte Issoire-Le Mont Dore :

Touring Hôtel M. Milone-Villeneuve Tél.: 10

M.: 16-18. P.: 25 à 45. Réd. pour enfants *
millés nombr., longs séjours. Cure de santé

ROZIER (le) (Lozère), gorges du Tarn, route Milhau-Florac :

Grand Hôtel des Voyageurs (Vve André) 12-15 avec buisson

**LANGUEDOC — ROUSSILLON
COMTE DE FOIX**

AULUS (Ariège), route c. 32 de St-Girons :

Grand Hôtel (ie) (G. Calvet)

VOGES — ALSACE

CONTREXEVILLE (Vosges) route Verdun-Belfort :

Hôtel Continental (Demay) M. 18 (Ouvert du 28 mai au 1er octobre)

MOOSCH (Bas-Rhin), route Nancy-Mulhouse

Hôtel de France (Restaurant Coutouly)

VITTEL (Vosges), route Contrexéville-Epinal :

Grand Hôtel et Rest. du Casino P. assual 25-30-35

BOURGOGNE — MORVAN

VILLEVALIER (Yonne), route Paris-Lyon 5bis (Paris 132 k.) :

Hôtel du Pavillon Bleu (E. Tourtier) M.: 16 16-24
W.: (2 personnes): 90 Parc ombragé unique

CHENOVE (Côte d'Or), route Dijon-Beaune, à 3 kilom. de Dijon :

Restaurant de l'Escargotière (J. Vota) M.: 10-15-20.
P. 25 W. 40

NUITS-SAINT-GEORGES (Côte d'Or), route Dijon-Lyon :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) 20-25 francs

BRESSE-LYONNAIS-CHAROLAIS

VONNAIS (Ain), route Mâcon-Lyon par Villars :

Grand Hôtel Moderne (B. Perrat)

CHALAMONT (Ain), route Lyon-Bourg, par Montluc :

Hôtel des Voyageurs (Delorme)

JURA—FRANCHE-COMTE

ARBOIS (Jura), route Lyon-Strasbourg :

Hôtel de la Poste (Cretenet). T.: 34. M.: 14.
P. 25 W. 40-50

BAUME-LES-MESSIEURS (Jura), entre Poligny-Lons-le-Saunier :

*Hôtel du Belvédère (Aux Roches de Baume Chaudat) Tél. Cançot 4. (15, 20, 25 fr vin compris)

LONS-LE-SAUNIER (Jura), routes Chalon-sur-Seine, à Genève et Besançon, à Bourg et Lyon :

Restaurant Grisez, 21, r. Lafayette Tél. 3-27

Hôtel de la Poste (L. Chaudat), 9, rue Rouge l'Isle Tél.: 2 17. M.: 12-15-18-20. P.: 28-35. W.: 25

SAINT-CLAUDE (Jura), route Belfort-Lyon :

Grand Hôtel de France (G. Pommey), av. de Belfort Tél. 16. M.: 16 à 20, soir 13 à 20. P.: 35-40. W.: 60-80

ST-HIPPOLYTE (Doubs), route Belfort-Pontarlier :

Restaurant du Doubs (Vve Guinot) M.: 20-25

Hôtel de la Gare, Tél. 6 (R. Guigon) M. de 14 à 20. P.: 30-35. W. 50-60

Hôtel Les Terrasses (15.00)

SELLIERES (Jura), route Dôle, à Lons-le-Saunier :

Hôtellerie du Chapeau Rouge (A. Comte-Benoît)

(chez la Mère Benoît) M.: 12 et 15. P. hors saison 22; en saison 25. W. 30-50

THOIRETTE (Jura) :

Hôtel des Messageries (G. Maire) M. 12-15. P.: 22-28. vin compris

SAVOIES — DAUPHINE

ECHELLES (les) (Savoie), route Lyon-Chambéry :

La Commanderie des Echelles. Relais-Hôtel (J.

TAIN L'ERMITAGE (Drôme), route Lyon-Avignon :

Hôtel du Commerce (Constant)

PROVENCE

ST-ANDRE-DES-ALPES (B. Alp.), route Grenoble à Nice :

Le Grand Hôtel (L. Gibert) M. 20 francs

COTE D'AZUR

CAP MARTIN-ROQUEBRUNE (Alpes-Maritimes) :

*Eden Hôtel Pension complète Fr.: 45

Belgique-Luxembourg**A BRUXELLES**

*Canard Sauvage (Auberge du), Impasse Fidélité.
T.: 12.54.04. M.: 25-32.50 et carte.

- **Cosmopolite (Hôtel)*, pl. Rogier. T.: 17.64.19.
 **Coupoie (La)*, 6, pl. Louise. T. 11,15,12. M.: 15-25.
 **Filet de Bœuf (Au)*, 8, R. Harengs. T.: 11,95,59
 M.: 40 fr. et Carte.
 **Filet de Sole (Au)*, 1, rue Grétry. T. 12.68.12
 **Grand Château (Rest.)*, 20, quai aux Briques. Tél.
 11.53.93. — (A la carte).
 **Gregoire*, 14, r. des Bouckers. T.: 11.35.65. M.: 25
 et carte
 **Helder (Rest. du)*, 17, R. de la Reine. T.: 12.56.49
 A la carte.
 **Londres (Restaurant de)*, 22, r. Ecuier. T.: 11,06 45
 **Old Tom (Taverne)*, 14, Ch. Ixelles. T.: 12,29,95
 M.: 14-20
 **Résidence-Palace (Rest.)*, 155, rue de la Loi. T.:
 33.49.25. M.: 20 et carte.
 **Silver Grill*, 11, r. des Augustins. T.: 11,48.50.
 M.: 30-40 et carte.
 **Wehrli, V. (Pâtisserie)*, 10, Bd. Anspach. T. 12,25 23.
 Lunsh à 12.50 et 14 fr.

BOIS ET FORET DE SOIGNES :**ENVIRONS DE BRUXELLES**

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles

AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :

- **Abbaye du Rouge-Cloître*, rue du Rouge-Cloître —
 (Mme Dupret-Piérard). M.: 25. Trams: 25, 31, 35,
 40, 45. Tél. 33.11.43.

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :

- **Restaurant du Vert-Chasseur*, 964, ch. de Water-
 loo. T. 44.66.30. M.: 10-15 et carte. P. 35

BOITSFORT, 8 kil. R. (5-6) (53) :

- **Maison Haute*. T. 48,19,32. Trams 16, 30, 31, 33
 (term.). M. 25

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

- **Auberge Alsacienne (Le Belvédère)*. T. (02) 51,62 91.
 Menu 25 fr. et carte.

CAMPENHOUT, 15 km. ch. d'Haecht :

- **Castel Tudor (Domaine des Eaux Vives)*. T.: 113.
 M.: 25 (dimanche et fêtes) Carte les autres jours.

PETITE SUISSE**LA HULPE, 15 k. Drève de Lorraine, Groenendael-La
 Hulpe :**

- **Auberge du Père Boigelot (Gare)*. Tél. Brux :
 53.62.11. M.: 12 et carte.

NOTRE-DAME-AU-BOIS (voir vers Namur).**WAVRE, 25 k. R. (4) :**

- **Restaurant du Théâtre*. 9, pl. Hôtel de Ville. —
 T. 43. M.: 11.13.50

**ANVERS-BAS ESCAUT
 ET CAMPINE ANVERSOISE****ANVERS, 45 k. R. (1) :**

- **Atlantic (Taverne)*, 1 av. de Keyser. M.: 18-25.
 **Gr. Hôtel de Londres*, 58, av. de Keyser. T.: 259 65
 (7 l.) M. 18-25-35. carte. P. dep. 80, 1/2 P. 60.
 **Queen's Hôtel*, 13 Quai Van Dyck. T. 27 214
 M. 15 et 25 — 1/2 P. 50; P.: 70. Garage
 **Thomas (Rest.)*, 4, r. Appelmans. T.: 277 32
 M. 25-35 et carte
 **Trois Rois (Café-Restaurant des)* à Ste-Anne, sor-
 tie sur vel piétons. Tél. 316.35. A la carte.

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

- **Au Vieux Chaudron*. T. 22.

En semaine: F. 15. Dimanche F.: 25; W.: 00 —
LIERRE, 40 k. R. (51) :

- **Hôtel Terminus*, 3 pl. Léopold. T.: 402,11. M. 12-15.
 P.: 35

MOLL, 80 k. R. (2) (21) (24) :

- **Hôtel Belle-Vue*. Tél. 87. M.: 12.50 à 25 00; P.: 25

ST-NICOLAS-WAES, 60 k. par Anvers ou Termonde :

- **Canterburg (H. R.)*, 25, pl. Notre Dame. Tél. 376
 M.: 12.50.

**VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE
 SICHEM-LEZ-MONTAIGU, 55 k. R. (2) (53) (13)
 Montaigu à Sichem :**

- **Château d'Orange-Nassau*. T. 110. M.: 17.50 à 25 00
 P. 35. W.: 50

HASSELT, 80 k. R. (2) :

- **Aux Trois Pistolets*. Tél. 72 — M. 14-16

ASCH, 100 k. R. (22 depuis Hasselt) :

- **Hôtel Mardaga*. T.: 34. M.: 15 à 25. P.: 30-40. W.:
 35-45

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE**CORTENBERG, 15 k. R. (3) :**

- **Restaurant de la Flèche d'Or*. T.: (02) 54.02.01. M.
 15-20-25. P. 35. W. 50.

- **La Tourelle*. T. (02) 54.05.86. M.: 15-20 et carte

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

- **Nouveau Monde (Station)*. T. 20. Dimanches 20 et
 30 fr.

**LIEGE ET ENVIRONS
 PLATEAU DE HERVE****TILFF (Vallée de l'Ourthe), 15 k. de Liège :**

- **Hôtel du Casino*

ESNEUX (Vallée de l'Ourthe), 25 k. de Liège :

- **Château de la Tour*. Tél.: 143. M.: 20-35

LOUVEIGNE (Stinval), R. 32 Liège-Spa, 17 k. de Liège:

- **Relais Fleurs (H. R.)*. Tél.: Louveigné 42. M.: 25 —

**SPA — LA GILEPPE — BARAQUE MICHEL
 SPA, 125 k. R. (3) (32 ou 31-32) :**

- **Centre (Hôtel du)*, 27, av. de Marteau. T. 224 —
 M.: 20. P.: 40155; W.: 50

- **Hôtel des Etangers*, 40, r. Marché. T.: 576

- M.: 16-18-25; P.: 45-60; W.: 50-55

SART-LEZ-SPA, 135 k. R. (3) (31-3c), 32 :

- **Hôtel du Pont de Belleheid*. Tél.: 90. M.: 20-25.
 P.: 50.

- **Hôtel de Sart*. Tél.: 65. P.: 45-55; W.: 95-110. M.:
 16.50-20-25.

**HERBESTHAL, 150 k. R. (3) puis Henri-Chapelle à
 Herbenthal :**

- **Herren (Hôtel)*. Tél. 101. R.: 17.50. P.: 50.

VERVIERS, 133 k. R. (3 ou 2-3) (31) :

- **Restaurant Nicolas*, 47, rue du Collèg. T.: 10.252 —
 M.: 17 et 20 fr

VALLEES DE L'AMBLEVE ET WARCHÉ**NONCEVEUX, 125 k. R. (3) (33) (4) (17 ou 47) (48):**

- **Hôtel de la Chaudière*. T.: Aywaille 163. M.: 15-25
 P.: 35-45. W.: 40-45

**REMOUCHAMPS, 130 kl. R. (3) (33) (4) (17 ou
 47) (48) :**

- **Belvédère Amblève Hôtel*. Tél.: Aywaille 158. —
 M.: 16-18-24. P.: 45-50.

STAVELOT, 160 k. R. (3) (33) (28) :

- **Grand Hôtel Mignon*. T.: 47. M.: 12.50-25; P.: 40-
 45. — W.: 75;

- **Hôtel d'Orange*. T.: 5. M.: 17-25; P.: 45-50; W.:
 30. (2 j. pleins).

ROBERTVILLE, 175 k. :

*Hôtel du Luc (Ch Fagnoul) T.: Waismes 35 M.
15 à 30. P.: 50 à 60

*Hôtel de la Warche (Mme Fagnoul), pour séjour
T.: Waismes 86. M.: 15-25. P.: 50-55.

DE BRUXELLES VERS NAMUR**NOTRE-DAME-AU-BOIS, 12 k. R. 4 :**

*Le Castel, 304, Ch de Bruxelles. T.: (02) 52.94.76
M.: 12.50-15-18. P.: 36-40.

WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).**RHISNES, 50 k. R. 4 :**

*Escale (A V), H R. Tél. St-Denis-Bovesse 29
M.: 10-15-20; P.: 30. W.: 55

TEMPLOUX, 50 k. R. (5) (19) ou (4) panneau indic. :

*Hôtel Denet. T. St-Denis-Bovesse. 65 M.: 35

VALLEE DE LA MEUSE**HUY, 80 k. R. (3) (23) :**

*Hôtel de l'Aigle Noir. T. 64. M.: 16-22.50. P.: 50

*Hôtel du Nord pl. Z. Gramme Tél 49 M.: 10 et
12.50.

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17) :

*Hôtel de la Paix T.: 396 - Carte Dimanche
ner touriste 3-25

NAMUR, 60 k. R. (4) :

*Pâtisserie Serca, 29, rue Marchévolette

VELAINE-JAMBES, 62 k. R. (4) (47) :

*Château d'Amée-Plage, rue de Dave T. 1762.
M.: 20-25-35 fr P. depuis 50 fr

WEPION, 65 k. R. (4) (17) :

*Père Courtin - A la carte T.: Namur 964

*Petits Marmils (La) T.: Namur 1560

DINANT, 90 k. R. (4) (17) ou (47) :

*Hôtel Herman, pl. de Meuse. T. 136 M. 20 à 45 et
à la carte Pet. W. 60

*Hôtel Terminus. av. Gare T. 133 M. 18-20

WAULSORT, 95 k. R. (4) (17) :

*Hôtel La Pergola T. Hastière 96 M. 18-25
45-55; W.: 55

HASTIERE, 100 k. P. (4) (17) :

*Hôtel de France T.: 90 M. 18 à 25 P. 45-55 W.
60. (Ferme l'hiver)

VALLEE DE LA MOLIGNEE**FALAEN, 99 k. R. (4) (17), Dinant à Falaën :**

*Hôtel de la Truite d'Or T.: Falaën. 74 M.: 15-30
P.: 40 W. 50

BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

(Voir aussi Tilff et Esneux, dans la région de Liège.)

HAVELANGE, 97 k. R. (4) (36) :

*Hostellerie de la Poste (Reuliaux). T.: 90. M.:
25 et 30 francs.

MARCHE :

*Hôtel du Cygne (A Fontaine) T. 136

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

*Hôtel du Sanglier Tél. Barraux 134 M. 20-25
45-60

HEYD-s/Bomal (Bomal à Manhay) :

*Hôtel des Crêtes. T.: Barvaux 92.

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

*Hôtel de Belle-Vue. T. permanent No 2 M.: 14-18
P.: dep. 30

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

*Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLEE DE LA LESSE**ROCHEFORT, 122 k. R. (4) (49), Ciergnon à Rochefort :**

*Hôtel Biron T. 60. M.: 20-30 et carte. P.: dep.
francs

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

*Hôtel Belle-Vue et Grotte T. Rochefort 27

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

*Hôtel de la Lesse T. 2. M.: 15-30; P. 40-70 fr (Ferme
l'hiver)

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

*Hôtel Beau Séjour (Père Finet). T. Wellin 35 M.:
15 à 30 P. 35 W.: 40.

TRANSINNE-SUR-LESSE, 137 K. R. :

*Hôtel Patria Tél. Libin 21. M.: 15-30. P. 35-40
W.: 4 à 110

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS**VRESSE-SUR-SEMOIS, 140 kil. R. (14) (17 ou 47) (47) (45) :**

*Glucine (A la) Hôtel-Rest. Té 11 - M. 20 à 30
francs P.: 50-60. W.: 60

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

*Hôtel de la Poste. T. 6. Ses menus du dim. à 30 fr

CHINY :

*Auberge des Touristes. Tél.: Florenville 52

VERS LA SUISSE LUXEMBOURGEOISE

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à
Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne.
Martelange ou Arion.

BASTOGNE, 151 kil. R. (4) :

*Elite (Hôtel-Rest.-Taverne) 9. route d'Aflon
T.: 253 M.: 20 et 30. P.: 45. W.: 75

ARLON, 191 k. R. (4) ou (4) (17) (48) :

*Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb. Tél. 28
M. 15.00 et carte P. W. à forfait

BEAUFORT (Grand-Duché) :

*Hôtel Buchler-Diederich Tél. 14 M. 20-25 P.: 40

BERDORF (Grand-Duché) :

*Grand Hôtel Scharff. T.: Echternach 179 M.: 12-
15-18. P.: 38-50. W.: 50-55

DIEKIRCH (Gr.-Duché) :

*Beau Site (Hôtel) T.: 78 M.: 12-25. P.: 60; W.: 90

*Restaur. Clesse-Muller T. 66 12-16-22 25 et carte

ECHTERNACH (Gd-Duché) :

*Hôtel des Ardennes. Tél. 108 M.: 12-18. P.: 45-55

EHNEN (Gd-Duché) :

*Hôtel Simmer T. Worweldange. 30. M. 12-25 P. 45

GAICHEL-LEZ-EISCHEN (Gd-Duché) :

*Restaurant de La Gaiichel T.: Eischen 4 Route Ar-
lon-Mersch M.: 12 à 25 fr belges et carte

LUXEMBOURG :

*An der Stuff et de la Bourse (Rest.), r. des Capu-
cins Tél. 30 06. M.: 12-15-20.

*Buffet de la Gare. T.: 4093 M. 12-18; carte

MONDORF-LES-BAINS (Gd-Duché) :

*Pension Welcome, rue Daundorf Tél. 139 M. 12
15-18

MULLERTHAL (Gd-Duché) :

*Gr. Hôtel du Mullerthal Tél. Waldbillig 4

VIANDEN (Gd-Duché) :

*Hôtel Klopp (anc. Ensch.) T. 10 M. 12-25 P. 45-55;
W. 46

VERS CHIMAY ET LA FAGNE**CHARLEROI, 52 k. R. (5) :**

*Agneau d'Gr (Hôtel de l'), 22. r. Marchienne Tél.:

119.86 M : 9-14 Avec pichet de vin 12.50-17.50
BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36) :
 *Ma Femme. T. Beaumont 92 Prix fixe et carte.
VIRELLES, 115 k. R. (5) (21) (61) :
 *Hôtel du Lac. Tél.: Chimay 72. M.: 12.50 à 30.00
 et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7) :
 *Hôtel Moderne. rue de la Station. Tél. 44.
HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61) :
 *Hôtellerie du Gros Chêne (chez Robert) M.: 17.50.—

VERS MONT DE L'ENCLUS ET TOURNAISIS

ENGHIEN, 27 k. R. (8) :
 *Hôtel du Parc (Meulemans) r. Station T.: 19
 M.: 10-15 et carte. P.: 45
RENAIX, 56 k. R. (9) (62) :
 *Hôtel de la Cour Royale (Ex.: Lison) T. 50. Menu:
 semaine 17—25 Dimanche: 25
JOURNAL, 80 k. R. (8) :
 *Hôtel Bellevue. 10. pl. Crombez (gare). Tél. 96. M.:
 10-12.50-15.00: le dimanche 20.00.
 *Childeric's Hôtel, 25, r. Athénée. T. 260. M. 12.50-
 15.20: dimanche: 15-20-25. — P. 45 — W. 50.

BONSECOURS :

*Hôtel du Grand Logis. T. Péruwelz 3.

MOUSCRON :

*Hôtel Stockmans (Gare) T. 8

LES FLANDRES VERS L'YSER

AUDENARDE, 64 k. R. (9) :
 *Hôtel de la Pomme d'Or. T. 56. M. (semaine): 11-
 15-17 (dimanches): 12.50-15-20 P.: 25-30
COURTRAI, 97 k. R. (9) :
 *Hôtel du Damier. Grand'Place. T.: 154 M. 18-20
 *Hôtel du Nord. pl. Gare T. 303 — Dimanche Fr. 20;
 lundi 12-18: semaine 9 et carte

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10) :
 *La Ducle 32 r. Flandre T. 31.79 M. 12.50-20 et
 carte.
 *Hôtel Universel, 20, r. Station. T.: 104.87 — Se-
 maine 19 et Carte. Dimanche. 15 et Carte
BRUGES, 100 k. R. (10) :
 *Albert 1er (Hôtel Rest.), 38, rue des Pierres. Tél.
 328.80. M.: 12.50-17.
 *Grand Hôtel. r. Saint-Jacques T.: 331.14. M.: 25-30
 et carte. P. 70. W. 120 (1 1/2 jour).
 *Osborne Hôtel, r. des Aiguilles T.: 322.52 — M.:
 15-22 P.: 45 W.: 95
 *Hôtel Verriest et Restaurant de l'Abbaye. 30-36. r.
 Longue. T.: 337.64. (Fermé l'hiver). M.: 15-20-25 et
 carte P.: 60; W.: 110.

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67) :
 *Britannique (Hôtel), 7, av. Van Bunnem, au Zoute
 Tél. 376 M.: 15; P.: dep. 40 W.: dep. 75
 *Hôtel Memline. pl. Albert, au Zoute T.: 130 et 230
 Lunch. F. 35 Dîner Fr. 45 P.: dep. Fr. 100
 *Morel (Rest-Traiteur), 146, av. Lippens Tél. 301
 M.: 15 à 35

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

*Hôtel Globe et Rubens r. Eglise. 67 Tél. 25
 *Hôtel Majestic. 89 rue Eglise T.: 416.49 M.: 12.50-
 15-17.50 P.: 35-50 W.: 35-50. Fermé l'hiver
 *Restaurant Mousson. 20, r. des Pêcheurs T. 518 —
 Fermé l'hiver
 *Royal Pier Hôtel, Digue. T.: 72. M.: 15-20-25

COQ-SUR-MER, 130 k. R. (10), par Ostende :

*Atlanta (Hôtel) M.: 25-30. P.: dep. 75 fr. T. 81
 Fermé l'hiver

OSTENDE, 125 k. R. (10) :

*Piccadilly-Hôtel, 4. pl. Léopold 1er. T. 47. M.: 15-
 18-22. P. 40.
 *La Renommée. 47. r. Longue. T. 355 (Fermé
 l'hiver)

MIDDELKERKE :

*Hôtel Pension Select. 119, av. de la Reine Tél. 202.
 M. P.: dep. 50 fr. W.

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

*Chez Omer (Hl. Groenendyk Plage. 1 Nieuport
 286 M.: 15-20-25 P. et W. 45 et 50
 *Hôtel Relais de St. André. route Royale T.: 047
 de 150. M.: 20 et W.: 50-60

PANNE (LA) :

*Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Chaloupes.
 T. 348. — M.: 20; P.: 50.
 *Hôtel du Parc, 30, av. Albert Dumont Tél.: 77 —
 M.: 20-22.50-25 P.: 50-60

Suisse-Romande

CANTON DE VAUD

EPESES-CULLY :

*Au Vieux Moulin (L. Grandjean).

PAYERNE :

*Hôtel de l'Ours (Professeur L. Füller)

POMPAPLES :

*Restaurant du Milieu du Monde (R. Bula)

BULLETIN A DECOUPER

et à retourner au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

au Secrétariat général de France, Belgique ou Suisse
 comme imprimé sous enveloppe ouverte

M

rue

localité

désire être inscrit au Club de la Bonne Auberge en qualité

particulier
 de membre (*) fournisseur
 hôtelier
 protecteur

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le Gérant P. de CARSALADE du PONT,
 39, avenue Slegckx. Bruxelles (III)
 Imprimerie Jos. Flament. Bruxelles.

force-joie-santé

BYRRH

VIN DE LIQUEUR AU QUINQUINA



LE POSTE DE T. S. F.
QU'ON ACHÈTE
EN TOUTE
CONFIANCE

H. OTS 1a, rue des Fabriques, 1a
Tél. : 12.36.24-12.61.63

“ FLORIDA ”

Reine des condiments, au verjus de champagne
MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
Mention d'honneur du Club des Douze
Caisse réclame 10 pots : dix belgas, franco port.
toutes gares belges.

Société FLORIDA, LA VILLA (Marne-France)

POISSONNERIE DE PREMIER ORDRE

ANNA LATOUR

Fournisseur des principaux Hôtels et Restaurants
de la Ville et de la Province.

SPECIALITE DE POISSONS FINS
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES

TELEPHONE : 11.45.14

Echoppes 43 et 44, Marché-aux-Poissons,
Bruxelles.

Quel est le chasseur assez peu gourmet
pour ne pas faire partie du

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Et quel est le gourmet-chasseur qui ne lit pas régulièrement
le

« Journal des Chasseurs »

Revue mensuelle illustrée de la chasse.

Abonn. : 60 fr. par an. Numéros spécimens sur demande
23, RUE MORPHEUS, BERCHEM-ANVERS.
Tél. 901.20 C. C. P. 294389



SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK)

BUREAUX A BRUXELLES :

45-46-47, RUE ULENS

TEL. : 26.47.55 ET 26.47.56.

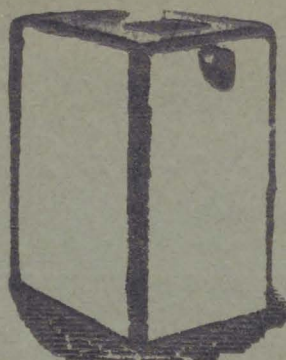
SEUL EXPORTATEUR NE VENDANT,
EN BELGIQUE, QU'EN BOUTEILLES

SOUS SA GARANTIE



Son Kirsch d'Alsace
Sa Prunelle des Vosges
Son Cherry Brandy d'Alsace
Son délicieux Marasquin
Ses Vins Fins d'Alsace

Comptoir Français des Liqueurs Fines
 et Vins d'Origine
 Bd Léopold II, 203, Bruxelles. T. 26.78.43.



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE
 28, av. Strada
 Bruxelles

Un conseil...

Buvez du Champagne; jamais son réconfort ne fut plus nécessaire.

Et pour obtenir le maximum de satisfaction choisissez un Champagne de Grande Marque dont le nom garantit la qualité. « Lanson » par exemple, ardién des anciennes traditions, vous servira de façon impeccable.

Champagne Lanson Père et fils, 30, Boulevard Adolphe Max, Bruxelles. Tél. : 17.82.52.



La croustillante délicate d'un
 Vrai biscuit de Reims DERUNGS
 est et restera inimitable.
 Demander échantillons à DERUNGS
 Boite Postale 192, REIMS
 Mention d'honneur du Club des Dames

POUR LA PUBLICITE
 S'ADRESSER AUX
 BUREAUX DU CLUB