

ILA

B.4408

BONNIE

AUBIERGE



SOMMAIRE :

Nos réunions.	
Civilité touristique.	Chrysale
Le plus vieux restaurant de Paris.	Pierre Adrien
Nos pères à table.	Dr Pol Demade
Cuisine italienne.	
Champignons comestibles.	M. Beeli
La Hongrie gourmande (suite).	Benoît Perrat
La Foire aux Vins de Tours.	O'Sophos
La vie chère au grand siècle.	
La valeur nutritive du poisson de mer.	
Un grand vigaeron.	
Nécrologie.	
Hors-d'œuvre et desserts.	

VI<sup>e</sup> Année.

Bi-mensuel.

15 février 1938.



**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.

**50 fr.**

**+**

**un peu de**

**chance**

**=**

**un gagnant de plus**

**à la**

**LOTERIE COLONIALE**





## PARTIE OFFICIELLE



### POURQUOI NOTRE CLUB DOIT ÊTRE 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.

### NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir Membre du Club.

Sa qualité de membre lui donne droit pour lui et sa famille aux avantages offerts par le Club.

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.

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 Sleenckx, à Bruxelles.

**Pour la Suisse :** chez M. Deslandes, à Pompaples (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 chèques postaux indiqués

France (Fr. fr.)	40	80	120
Belgique (Fr. belges)	40	80	120
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.

### 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 qu'est la carte routière 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.

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

## Le Fourrier gourmand

Ce service réservé exclusivement à nos Membres et à leurs familles, a pour but de leur procurer d'excellents produits difficiles à trouver dans le commerce. Il a également pour but de faire connaître les produits et d'aider à leur lancement.

### LISTE DES PRODUITS OFFERTS :

#### 1) Conserves d'escargots au naturel Boisseau :

la boîte d'une douzaine avec coquilles : Fr. 7.05 ;

la boîte d'une douzaine sans coquilles : Fr. 6.50 ;

Diverses autres grandeurs sur demande.

Les escargots Boisseau sont fabriqués par les Conserveries du Haut-Rhin à Neuf-Brisach.

#### 2) Jus de raisins frais Jurozé :

la caisse de 14 litres : Fr. 196 (rendue domicile).

Jurozé est un produit de la Cie Uvale de Nissan (Hérault).

#### 3) Condiment Florida au verjus de Charapaïne :

Le pot de 150 grammes : Fr. 4.50



Le pot de 90 grammes Fr. 3.85  
Ce condiment supérieur à toutes les moutardes est fabriqué par la Sté Florida à La Villa (Marne).

#### 4) Vins de desserts :

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

Port, douane et remise à domicile en plus.

Ces vins de tout 1er ordre proviennent de la Sté Coop. des Vins blancs de Salèzes (Pyrénées Orientales) et sont expédiés directement en bouteilles, en caisses assorties de 12 ou 25 bouteilles.

Le Club s'offre à grouper les commandes de quantités moindres et à en faire la répartition entre les membres qui peuvent ainsi essayer ces vins exquis par une bouteille.

#### 5. — Grandes liqueurs Marnier

la caisse de six bouteilles assorties :  
2 grand Marnier cordon rouge ;  
2 Cherry-Cognac Marnier ;  
2 fine champagne Marnier (Ch. Bourg.)  
Fr. : 460, franco domicile dans toute la Belgique.

#### 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.

## 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 nous**, 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.

**Dans les Vignes**, roman par le Dr. J. M. Eyraud. Fr. 15 franco. 119, rue Frère, Bordeaux.

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 de nos membres producteurs

— « » —

#### ALIMENTATION

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

**Biscuits de Reims** : Derungs Henri, biscuits, Reims.

**Champignons « White Queen »**, Echoppe, 16, r. Vierge-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).

**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 complet rationnel et hygiénique.

**Traiteur** : Lippler, 68, r. Enseignement, Bruxelles, téléphone : 17.31.29. Spécialités : nouilles fraîches, ravioli, canelloni, fondue Parmesan, escargots, pâtés père Wurtz. Porte à domicile, envois en province.

#### LIQUEURS ET APERITIFS

**Bols** (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amsterdam, en 1575. Direction générale France : Moltzer et Cie, 36, rue Hoche, Paris (VIIIe). T. Carnot : 01.38.

**Calvados** : R. Gavret, à Ferrières-en-Bray. Re-



présentant : Bernier, 65, avenue Louis Lepoutre, Bruxelles.

**Cointreau**, à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.

**Genièvre** fin, liqueurs supérieures, apéritifs réputés. Louis Meetus, Distillerie « La Clef », Anvers, fondée en 1869.

**Jacobert**, liqueurs fines d'Alsace, R. Fink : 203, bd Léopold II, Bruxelles. Tél. : 26.78.43.

**Liqueurs Marnier** : Grand Marnier cordon rouge, Cherry-Cognac Marnier, Cognac Marnier « Château de Bourg », Charente. Repr. : M. de Schrijver fils, 11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél. : 44.71.22.

### BIERES, CIDRES, DIVERS

**Jus de raisins frais garanti sans alcool** : Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault). Vente excl. Belgique : F Veillet, 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 F 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 Cartelègue).

**Cave Coopérative de Générac** (M. Broquaire à Villeneuve de Blaye).

**Comice Agricole de Saint-André de Cubzac** (M. Pioceau, à Saint-André de Cubzac).

**Guilleau et Cie**, à Cars (Gironde).

#### GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

**Bouchard père et fils**, Bureau, à Bruxelles, 30, rue Ernest Allard.

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

**Protheau**, viticulteur, à Mercuerey. Repr. H. Dussart, 12, av. A. Delvaux, Uccle. Tél. : 44.00.46.

#### COTES DU RHONE :

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

**Grandes Caves de Lyon**, à Lyon, propr. du Château des Fines-Roches. Agent général Belgique : A. Knaepen, 43, 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. Repr. : Van Caulaert-Masson, 5, rue Argonne, Bruxelles.

**Jacobert**, à Colmar (H. R.). Représ. : R. Fink, 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 cru 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. Maison fondée à Aporto, en 1838. Direct. Gle France Moltzer et Cie, 36, av. 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 Ulens, 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 Kermp et 43, r. Application, Bruxelles. Tél. : 48.38.74. Agent de : Gdes Caves de Lyon (Châteauneuf du Pape). Lajard Frères (Bordeaux), Boot-Greiner (Alsace).

## LES BONNES TABLES France

«O»

#### FLANDRE — ARTOIS — PICARDIE

##### AMIENS (Somme) :

**Grand Hôtel** (B. Mulatier), 19, rue Lamar-tine : M. : 18 à 25 et carte.

##### BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais) :

**Hostellerie Excelsior** (P. Delattre), 6, rue Monsigny : M. : 20.

##### SAINT-QUENTIN (Aisne) :

**Hôtel du Cygne** (Vrinat), 14 fr. (Lauréat du Club des Pura Cent.)



## NORMANDIE

- LAIGLE (Orne) :**  
Hôtel du Dauphin (Bernard) ; M. : 15-18.
- SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine-Inférieure) :**  
Restaurant Prieuré de Bailly-Bec (L. Chauvat).
- VIRE (Calvados) :**  
Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay) ; M. :  
15 fr. cidre compris et carte.

## BRETAGNE

- DINARD (Ile et Vilaine) :**  
Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef  
de cuisine), r. Levasseur, T. : 381.85 ; M. :  
18 et 20 fr.
- SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord) :**  
Hôtel de la Gare (J. Rioux). Tél. : 0.03 ;  
M. : 10 à 15 fr., carafon cidre compris.
- NANTES (Loire Inf.) :**  
Central Hôtel, 2, r. du Couëdic
- VENDEE — SAINTONGE — POITOU**
- POITIERS (Vienne) :**  
Hôtel de France, 28, r. Carnot  
Hôtel du Palais, 2, r. Boncenne.

## COTE D'ARGENT

- BLAYE (Gironde) :**  
Hôtel Bellevue (Levêque, traiteur) ; M. :  
13 fr., vin de Bordeaux compris.
- BORDEAUX (Gironde) :**  
Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijeaux (A  
Foussats) ; M. : 14 fr.
- Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5, rue Mon-  
tesquieu (J. Sicard) ; à la carte.
- Hostellerie du Château Trompette (Béziat),  
rue Château-Trompette.
- Royal-Gascogne (Hôtel), rue de Condé (G  
Brisson) ; M. : 25 fr.
- SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC (Gironde) :**  
Hôtel du Lion d'Or (F. Sarthe) ; M. : 12 fr.

## PAYS BASQUE — BEARN

- ASCAIN (Basse-Pyrénées) :**  
Hostellerie Etchola (E. Fréville) ; T. : 8 ;  
M. 16-18 ; P. 35 à 65.

## CHAMPAGNE

- EPERNAY (Marne) :**  
Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons ;  
T. : 244 ; M. : 14 fr.
- REIMS (Marne) :**  
Restaurant Le Lido, 171, rue de Vesle ; à la  
carte ; T. : 51.33

## ARDENNES — LORRAINE

- NANCY (Meurthe-et-Moselle) :**  
\*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul  
Maujean), 1, rue Mazagran ; M. : 20 fr.
- PARIS — ILE DE FRANCE**
- PARIS :**  
Taverne des Flandres (Tournier), 8, bd de  
Denain.

Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon, 36, r.  
Echiquier. T. : Provence 17-5 ou 54-34  
Repas à partir de 25 fr.

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) :**  
Hôtel Bellevue (G. Nicolas) ; 16 fr.

## ORLEANAIS — SOLOGNE — TOURAINE

- AMBOISE (Indre-et-Loire) :**  
\*Auberge du Mail (Mme Brailly).
- CHARTRES (Eure-et-Loire) :**  
Restaurant L'homme, 31, r. Soleil d'Or ; à la  
carte.
- CHENONCEAUX (Indre-et-Loire) :**  
Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux).  
Rte N1e 76. Tél. : 9 ; M. : 20-25, carte ; P. :  
60 ; W. : 50.
- ORLEANS (Loiret) :**  
Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, r.  
d'Illiers, plein centre d'Orléans. Tél. : 24.25 ;  
M. 16 ; petit repas soir : 13.
- PITHIVIERS (Loiret) :**  
Hôtel des Touristes (J. Laumonier).
- TOURS (Indre-et-Loire) :**  
Gd Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frè-  
res), 52, Rte N1e 10. Tél. : 6.84 ; M. : 14-20.

## AUVERGNE — CEVENNES

- MUROLS (Puy-de-Dôme) :**  
Touring Hôtel (M. Milone-Villeneuve), tél. :  
10 ; M. : 16-18 ; P. : 25-45 ; réd. pour en-  
fants, familles nombr., longs séjours ; cure  
de santé.
- ROZIER (LE) (Lozère) :**  
Grand Hôtel des Voyageurs (Vve André),  
M. : 12-15, avec boisson.

## LANGUEDOC — ROUSSILLON

- AULUS (Ariège) :**  
Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

## VOSGES — ALSACE

- CONTREXEVILLE (Vosges) :**  
Hôtel Continental (Demay) ; M. : 18. (Ou-  
vert du 1er mai au 1er octobre.)
- MOOSCH (Bas-Rhin) :**  
Hôtel de France (Restaurant Coutouly).
- VITTEL (Vosges) :**  
Grand Hôtel et Rest. du Casino (P. Raspail),  
M. 25-30-35.

## BOURGOGNE — MORVAN

- VILLEVALLIER (Yonne) :**  
Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tourtier) ; M. :  
16-18-26 ; W. (2 personnes) : 90. Parc om-  
bragé unique.

(Voir suite page E fin du fascicule).



# La Bonne Auberge

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

ORGANE DE PROPAGANDE DU

## CLUB DE LA BONNE AUBERGE

(ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF)

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

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

## Nos réunions

### Section belge du Club

Nous comptons organiser pour le dimanche 6 mars, de 15 à 18 heures, dans une élégante petite salle de Bruxelles mise à notre disposition, une réunion intitulée

#### APRES-MIDI DIONYSIAQUE

Au programme :

**Causerie sur quelques jolis vins de France**, par M. Pierre Andrieu, homme de lettres et gastronome, délégué du Club de la Bonne Auberge pour la France.

**Projection d'un film sur les Vendanges**, gracieusement prêté par le Comité de Propagande des vins de France (enfants admis).

**Audition de chansons bachiques**,

**Quelques poésies en l'honneur du vin**.

**Goûter-dégustation** au cours duquel seront présentés quelques très grands vins blancs de France.

Le Noble-Joué, roi des rosés de Touraine, Clos Yzernay, 2me prix à la Foire des Vins de Tours, de M. J. Rancher, viticulteur à Chambray-les-Tours.

Le Château de Suronde, magnifique Quart de Chaume d'Anjou, de MM. Breyer frères, à Rochefort-sur-Loire.

Le Château Rayne-Vigneau, splendeur de Sauternes, 1er grand crû classé, Vicomte de Roton.

Le Malvoisie et le Rancio, exquis vins de desserts, de la Société Coop. des Vins Blancs de Salses (Pyr. Or.).

Le Champagne Lanson père et fils, la grande marque de Reims, fondée en 1760.

Le fauteuil donnant droit au goûter-dégustation : Fr. 25.—.

Nous prions nos Membres qui désiraient assister à cette réunion, de bien vouloir nous en aviser avant le 25 février et de verser au compte chèques postal 1293.01, de « La Bonne Auberge », le montant des places qu'ils désirent réserver, en mentionnant au talon l'objet du versement.

Le nombre de fauteuils est limité à 100.

Si, toutefois, à la date du 25 février, le minimum de fauteuils indispensable pour couvrir les frais de cette réunion n'était pas retenu, le Club se réserve, soit de rembourser les souscripteurs, soit de postposer la réunion.

Réservez votre soirée du Vendredi 1er Avril prochain pour une joyeuse réunion-surprise que vous ménage le Club. Explications au prochain numéro.

## Civilité touristique

C'est surtout de la civilité gastro-touristique que j'ai dessein de vous entretenir.

Il n'entre pas dans mes intentions cependant de vous apprendre les règles de la bonne éducation à table. J'imagine que personne parmi les lecteurs de ce journal ne met les pieds dans le plat, au propre comme au figuré, ne confond le rince-doigts, — trop rare d'ailleurs, — avec le rince-bouche périmé, enfin, pour tout dire, ne mange à la façon dégoutante de cet Henri VIII dont le cinéma nous a fait revivre les mœurs aussi dé-



plorables en matière matrimoniale que pour ce qui est des belles manières aux repas.

Je ne vous parlerai pas davantage des droits du touriste gourmet traités déjà ici par mon confrère Pierre Andrieu qui vous a très sagement engagés à ne point exiger un cassoulet à Lille, une truite à la colonelle à Bordeaux, une lamproie aux petits oignons à Lons-le-Saulnier ou des choesels au madère à Toulouse.

Il est évidemment indispensable de savoir, avant d'entreprendre un voyage où la gastronomie ne sera point traitée en quantité négligeable, quelles spécialités de bouche on rencontrera dans chaque région. Mon vieil ami Austin de Croze avait passé plusieurs années de sa vie à rassembler en un admirable ouvrage, auquel collabora Curnonsky, toutes les richesses naturelles, toutes les préparations culinaires originales qu'il avait réunies sous le titre « Trésor gastronomique de France ». J'ai déjà écrit que ce livre de chevet du voyageur gourmet devrait se trouver non seulement dans la bibliothèque de tout épicurien mais dans la sacoche de portière de tout automobiliste délicat. Reprenant l'idée de notre Président d'Honneur, nous venons de dresser un répertoire analogue pour la Belgique et le Luxembourg qu'on trouvera dans le Guide Gourmand régional de cette année, lequel va paraître le 5 mars prochain. Hélas, cette liste des richesses gastronomiques de nos marches françaises est encore fort incomplète. Eh bien, le premier devoir de civilité de nos gourmets est de nous aider à parfaire ce travail, en recherchant au cours de leurs randonnées les spécialités oubliées ou inconnues.

Mais il ne suffit pas de répertorier des trésors. Les laisser ensuite improductifs serait imiter l'avare qui entasse sans utilité. Chacun se doit et doit à tous de contribuer à ce que ces richesses soient connues et appréciées, à ce que les restaurateurs s'en fassent des spécialités qu'ils affineront au besoin si certaines de ces recettes sont encore trop primitives; cela vaudra mieux que de nous servir uniformément du Ponant au Levant, au Nord comme au Sud les quinze plats (je suis large!) de cuisine internationale à la préparation desquels la plupart bornent leur talent.

Cela c'est le devoir envers la gastronomie.

Mais il y a aussi le devoir envers son

## JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

hôte et envers ses collègues gourmets.

Beaucoup s'imaginent que s'ils ont trouvé l'accueil qu'ils étaient en droit d'espérer à la suite des indications de ceux qui se donnent la peine de chercher pour eux, le bienaise de leur ventre est suffisant, et, leur écot payé à l'hôtelier, ils ne doivent plus rien à personne.

Ce genre d'égoïsme est assez répandu.

Si je le dénonce ce n'est point par amertume. J'ai passé l'âge des illusions et celle de la reconnaissance humaine est une des premières que je perdis au temps où suffisamment d'autres me restaient pour que celles qui s'enfuyaient ne me laissassent point de regrets.

Mais il me déplaît que chacun ne pense qu'à soi en des moments où la chair heureuse devrait inciter à l'altruisme, et qu'un bon repas se puisse terminer sans que s'éveille la pensée qu'il suffit d'un mot de vous pour que d'autres hommes — vos frères tout de même! — puissent éprouver les mêmes joies.

Il me déplaît aussi que le cuisinier qui a mis son talent au service du gourmet, qui lui a procuré non seulement la restauration, mais la satisfaction, la jouissance, soit traité comme un simple commerçant et n'ait droit, en fait de rémunération, qu'au montant monétaire de sa prestation, tout comme l'épicier qui vous vend saucisson, un fromage ou une boîte de sardines, puisque nous sommes dans la partie gastronomique.

Il y a là un devoir, une loi non écrite de civilité gastronomique, qui ne me semblent point satisfaits par un simple paiement en argent.

Aussi bien est-ce d'ailleurs non pas précisément au touriste mais au Club auquel il appartient, qui l'a dirigé vers le bon cuisinier, qu'il convient de remplir ce devoir en donnant à cette manifestation le plus d'importance possible.

Avez-vous quelquefois pensé à l'effet moral que peut avoir sur un hôtelier une lettre dans le genre de celle-ci?

« Nous avons le plaisir de vous faire connaître que X..., membres de notre Association qui sont descendus chez vous au cours de cette saison, nous ont fait part de l'excellent souvenir qu'ils conservent de leur passage chez vous. »



On est sensible, même dans l'hôtellerie, et vous pouvez croire que celui qui reçoit semblable satisfecit non seulement l'encadrera en bonne place comme un enviable diplôme mais fera tous ses efforts pour ne pas être rayé l'an prochain de ce tableau d'honneur.

Et que croyez-vous que pensera celui qui recevra ce mot :

« Plusieurs de nos membres qui ont eu le plaisir de déjeuner chez vous au cours de cet été, nous ont exprimé le désir que votre maison fut mentionnée dorénavant d'une façon plus élogieuse, désir auquel nous nous ferons un devoir de déférer cette année. »

Est-ce que le brave homme qui vous a donné l'occasion de le mieux juger que nous l'avions fait n'a pas bien gagné cette joie de savoir par nous que ses efforts ont été appréciés ?

Et celui que nous avons oublié et que vous découvrez, que vous repêchez, n'est-ce pas lui rendre justice que de permettre à notre association non seulement de le signaler à l'attention de vos collègues, mais de lui faire savoir que nous réparons avec plaisir cette omission involontaire ?

Enfin il y a celui qui a démerité, ou qui n'a peut-être jamais mérité. Errare humanum est — c'est pour nous que nous écrivons cela et non pour lui. A qui n'est-il pas advenu une fois ou l'autre de regretter amèrement d'avoir franchi le seuil de telle maison. Est-il dans ce cas intelligent de garder pour soi l'amertume de la déception et sa rancœur impuissante alors qu'on peut les faire fructifier en instruisant de sa mésaventure les confrères touristes qui éviteront désormais l'endroit et feront perdre au centuple à cet hôtelier le bénéfice maudit du méchant repas qu'il vous a servi !

Vous le voyez, dans tous les cas il y a une bonne action à faire, une bonne action dont la valeur peut être multipliée si vous prenez soin de nous tenir au courant des réceptions qui vous sont faites un peu partout.

Et puis, pensez un peu aux milliers de confrères qui vous rendront à vous mille fois le petit service que vous leur rendez. Prévenir les autres c'est multiplier sa force; les laisser dans l'ignorance c'est multiplier sa faiblesse.

Voilà ce que peut un peu de civilité !

CHRYSALE.

**DOMAINES DOPFF**  
Grds vins d'Alsace. 5, r. Argonne, BRUX

Matériaux d'Histoire Gastronomique.

## Le plus vieux restaurant de Paris

C'est certainement celui qui, à l'enseigne de « La Taverne de Nicolas Flamel » se situe rue de Montmorency, dans un décor datant de 1407, ce qui représente plus de cinq cents ans.

La maison fut longtemps appelée « Maison du Grand Pignon », parce que son toit figure un V renversé, mais pour bien le juger, il faudrait le voir avec un peu de recul impossible étant donnée l'étroitesse de la rue, ou des fenêtres d'un immeuble d'en face.

Il y a fort longtemps, Germain Brice écrivait en parlant de la rue de Montmorency :

« A l'entrée de cette rue, sont des inscriptions difficiles à lire et à entendre sur de vieilles maisons, c'était autrefois un hôpital pour les passants fondé par Nicolas Flamel. »

Nous pouvons cependant douter que Nicolas Flamel et sa femme Pernelle aient établi un hospice dans cette maison. Ils en faisaient plutôt un hôtel.

Qui était donc ce Nicolas Flamel sur le compte duquel courent tant de légendes ?

Ecrivain public, calligraphe, alchimiste, hôtelier, sorcier, philanthrope, usurier, tavernier, tous ces titres lui conviennent car il eut une vie extrêmement active et gagna tant d'argent qu'il excita bien des jalousies, et dût les apaiser par des dons somptueux.

On peut supposer que la vie de Flamel était double. Le jour : celle du bourgeois considérable et considéré; la nuit : l'alchimiste poursuivant son rêve insensé : la découverte de la pierre philosophale qui devait transmuier tous les métaux en or.

On disait que les multiples inscriptions et les sculptures qu'il avait fait exécuter sur différents monuments étaient des hiéroglyphes dont la véritable signification était connue de lui seul.

Dans les caves de sa maison, on a trouvé, longtemps après sa mort, des



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

vases, des fourneaux, des cornues et autres ustensiles, car on fit ici des fouilles à plusieurs reprises jusqu'en 1756. En cette année-là, un homme obtint de la Fabrique de l'église de Saint-Jacques de la Boucherie, la permission de réparer la maison de Nicolas Flamel.

Il s'empressa de faire fouiller consciencieusement les caves, enlever plusieurs inscriptions gravées sur des pierres et, ne trouvant rien de ce qu'il cherchait, fit exécuter les réparations, mais disparut sans payer les maçons.

Des trois caves qui composaient les sous-sols de l'immeuble, une seule subsiste maintenant. Les deux autres ont été comblées.

Jadis, la première cave était aménagée en buvette clandestine où clercs et petits bourgeois venaient chercher des distractions en galante compagnie.

Le deuxième sous-sol, où aboutissait un souterrain reliant l'auberge avec le Palais du Louvre, en passant sous le cimetière des Innocents, était installé avec plus de recherche. Il abritait les aristocratiques orgies des pensionnaires du Louvre.

Nicolas Flamel s'était réservé la troisième cave où nul, hormis dame Pernelle, ne pénétra jamais.

Peut-être est-il ici, enfoui dans quelque coin, un manuscrit donnant la formule de la pierre philosophale ou un trésor échappé à la curiosité des chercheurs?

Sans doute, est-ce l'historien Lefeuve qui a raison, lorsqu'il dit que cet homme étonnant qui était aussi libraire juré de l'Université de Paris et qui, de plus, tenait une école, a acquis sa fortune d'une façon fort honnête, par les spéculations heureuses sur des terrains. Nicolas Flamel fait vraiment figure de grand businessman.

A l'extérieur, tout le long de la façade, court en lettres gothiques cette inscription, regravée au moment de la réfection de la maison, au début de ce siècle :

« Nous, hommes et femmes, laboureurs, demeurant au porche de ceste maison qui fut fié en l'an de grâce 1407,

## CALVA D'AUGE

Le Calvados des Gourmets  
ANEE, Distill., 64, r. du Perré, Vimoutiers (Orne)

sommes tenus chacun en droict de dire tous les jours un Patenôte et un J. Ave Maria, en priant Dieu que sa grâce fasse pardon aux pôvres pêcheurs trépassez. Amen! »

En effet, Nicolas exigeait que tous les étranges pensionnaires qu'il hébergeait dans ses dortoirs, fissent quotidiennement leur prière.

Un chroniqueur du temps dépeint « l'Hostel Flamel tout enjolivé à l'extérieur d'histoires et devises peintes et dorées. »

Aujourd'hui, c'est M. Salvi qui reçoit les gourmets en cette maison classée monument historique, et au milieu de la salle, on peut admirer un curieux petit tabernacle qui appartient à Nicolas Flamel.

Une grosse colonne centrale soutenant une poutre, taillées l'une et l'autre en plein cœur de chêne, supporte depuis cinq siècles, tout l'édifice. Dans la cuisine, sous un moderne frigidaire, bée l'orifice d'un puits profond de trente-deux mètres dont l'eau alimentait autrefois les baquets des lavandières du quartier.

Rien que pour l'intérêt historique que présente un tel établissement, une visite s'imposerait, mais comme on a, en plus, la certitude de faire un bon repas, le plaisir est double et nul ne manque d'en profiter.

Pierre ANDRIEU.

## Nos pères à table



Du regretté docteur Pol Demade ces pages retrouvées que publie « Le Jardin de la Santé » et qui compléteront pour nos lecteurs les renseignements donnés sur la façon dont mangeaient nos aïeux, par les chroniques récemment publiées par nous de M. Charles Oulmont:

Au moyen-âge, le festin s'annonçait par une sonnerie de cors jetée au vent. « Arteveld, écrit Froissard, faisait sonner et corner devant son hôtel ses diners



## LE PINEAU DES CHARENTES

Délicieux mélange de vin blanc et de Cognac  
de Louis VERNEUIL, Propriétaire-Viticulteur  
Dom. du Pin, CONTENEUIL, par Cozes (Ch. Inf.)

et soupers ». Les convives s'installaient ensuite à côté du maître de maison, toutes les dames d'abord, les hommes ensuite, en tenant compte de la position et de l'âge. Les invités étaient disposés deux par deux, et on mettait sans doute d'autant plus de soin à ce choix que longtemps on n'eut, même chez les gens riches, qu'une seule écuelle pour deux personnés ! La place d'honneur revenait au chef de famille, elle se trouvait soit le dos à la cheminée, soit au bout de la table. Avant de toucher à aucun des mets tout le monde se lavait les mains avec une eau tiède et aromatisée, ou une serviette mouillée que passait à la ronde un serviteur, à moins qu'on n'allât se laver les mains à une fontaine posée dans un angle de la salle du festin. Sur la table, tous les mets étaient servis et couverts, de sorte, dit un vieux chroniqueur, qu'on ne sût ce qu'il y avait dedans les plats. Un serviteur goûtait des mets avant les convives. Un ecclésiastique, s'il s'en trouvait un dans l'assemblée, ou, à son défaut, un enfant, récitait le « Benedicite ».

Alors, comme aujourd'hui, on commençait par le potage. Chaque convive puisait à son tour dans le plat avec sa cuillère, comme faisaient les soldats autour de la gamelle ! Cette mode, quelque peu répugnante, dura jusqu'à la fin du XVIIIe siècle.

Passons au solide. La soupe mangée, on enlève les cuillers. Les dîneurs n'ont plus devant eux qu'une tranche de pain. Les valets passent les plats, chaque invité prend le morceau choisi avec ses doigts, le dépose soit sur son assiette, s'il en a une, soit sur son pain et déchire son morceau avec ses dents. La fourchette n'existe pas encore et les couteaux sont rares. Il faut attendre la fin du XVIIIe siècle pour trouver devant chaque convive fourchette, assiette et couteau.

On sert d'abord, au premier service, ce qui doit se servir chaud, potages, fricassées, hachis, salade. Le second service comprend les rôtis et les bouillis ; à l'issue du repas, on présente les choses froides, les douceurs, les fruits.

Les plats qui composent un service

## BRANDADE DE MORUE

43, r. d'Avignon, Nîmes

(Gare)

Maison fondée en 1879 - Supérieure à la meilleure

**Raymond**

sont placés sur la table tous à la fois. Comme les convives y puisent avec les doigts, soit pour se resservir, soit pour imprégner de sauce, à plusieurs reprises, le morceau qu'ils ont choisi, la nappe présente promptement un aspect lamentable. Aussi les bourgeois aisés changent-ils plusieurs fois la nappe au cours du même repas.

La personne la plus éminente de la compagnie est servie tout d'abord, et ce service, incombait, dans la bourgeoisie, au fils de la maison.

Nos pères, pour qui le temps n'était pas toujours de l'argent, mangeaient longuement. Sur la fin du repas, les convives étaient invités soit à lire en un livre, soit à raconter à tour de rôle une histoire ou un conte, soit à chanter une chanson.

Longtemps il n'y eut qu'un verre pour tout le monde. Depuis deux siècles seulement, chacun a son verre. Mais au XVIIIe siècle encore, ni bouteilles ni verres ne figurent sur la table. Quand on voulait boire, on faisait un signe au valet, celui-ci prenait un verre sur un buffet, le remplissait, le présentait sur une assiette, attendait qu'il fût vidé et le reportait alors où il l'avait pris. Vers le milieu du XVIIIe, verres et bouteilles commencent à demeurer sur la table. Nos pères avaient coutume de porter un très grand nombre de santés, tous les hôtes avaient leur tour. Cette habitude les amenait à boire plus que de raison parfois, non par amour de la boisson, selon le mot de l'un d'eux, mais par hospitalité. Prétexte admirable.

---

## Cuisine italienne

---

Beaucoup de gens s'imaginent connaître la cuisine italienne pour avoir quelquefois goûté à un minestrone, mangé des raviolis ou un rizotto dans nos restaurants italiens qui s'en tiennent à ces quelques préparations. Ce serait une profonde erreur de juger la savoureuse et originale cuisine italienne sur ces simples



# Grand Marnier

LIQVOR

11, av. Van der Elschen, Bruxelles. T. 44.71.22

spécimens. En réalité, on trouve en Italie une variété de plats, qui n'est dépassée par aucun pays; les provinces italiennes ont chacune leurs spécialités aussi nombreuses que bonnes, car l'Italien est un excellent cuisinier. Au XVe siècle, les cuisiniers italiens passaient pour les meilleurs du monde, ils vinrent en France, et apprirent aux maîtres-queux de ce pays maints secrets qui sont restés dans le répertoire français. Les soupes de poisson sont surtout les spécialités des diverses provinces italiennes, la Vénétie en compte à elle seule dix-huit sortes, et ne se ressemblant nullement quant au goût et aux poissons qui les composent, les « risi e pecci » (soupe aux mollusques), le « brodetto » (bouillon de poisson), tiennent la bonne place, et nous ne parlerons pas des antipasta (hors-d'œuvre) d'une variété incroyable, des façons d'accommoder les pâtes, pour la seule énumération desquelles il faudrait une colonne, des « umido » (braisées), des « ripienni » (farces), des « stufato » (étuvées), des « dolciumi » (pâtisseries, douceurs) et de mille autres bonnes choses.

Les délégués restaurateurs des divers pays qui assistèrent durant l'exposition de Paris aux séances de l'Alliance internationale de l'Hôtellerie eurent occasion de déguster au pavillon italien un déjeuner dont nous donnons ci-dessous le menu expliqué et qui fournit une idée très exacte de la variété de la cuisine italienne.

La « lista delle vivande » (liste des plats) comprenait tout d'abord l'« anti-pasta », et le « Prosciutto e Fichi » (jambon et figues); les figues fraîches sont en effet servies en Italie comme le melon en France, en hors-d'œuvre; on les sert généralement sur des feuilles de vigne entourées de glace. Puis venait le « Brodo ristretto con Tortellini » (consommé relevé aux tortellini), petits pâtés faits de pâte feuilletée farcie, d'un ragoût de viande de volaille, de fines herbes, etc. On donne à ces pâtés la forme d'un petit chapeau (capelletti), ainsi qu'on les nomme en cuisine romaine. Suivent les

## CLOS DES LAMBRAYS

DOMAINE CAMILLE RODIER

Nuits-St-Georges (Côte-d'Or). Grand cru classé  
Les foies maigres confits au Vouvray et les pâtés  
de foies de Touraine, confectionnés par

« Delizia di Soglia alla Italiana » (Délices de sole à l'Italienne); les soles sont servies en filets, un fumet est fait avec les arêtes et mouillé au Chianti blanc, les filets sont cuits dans ce fumet et placés sur un plat; une duxelle de champignons, échalotes, fines herbes, est mélangée au fumet réduit avec des tomates fraîches en purée; les filets sont masqués avec cette sauce et légèrement gratinés. Venait ensuite la « Petto di Pollanca al Marsala », poitrine ou suprêmes de poularde poêlés au vin de Marsala dressés sur des aubergines cuites à l'huile, condimentées d'ail et de poivrons; une sauce demi-glace parfumée au Marsala est obtenue avec le fond réduit de la poularde est versée sur le tout. Les légumes variés, comprenaient: les « Funghi Pulcini Trifolati » (champignons jeunes aux truffes); des petits champignons bien fermes et tendres sont sautés au beurre et additionnés de tranches de truffes blanches du Piémont, puis saupoudrés de fines herbes dans lesquelles entre l'origan ou marjolaine. Le nom de Pulcini est donné aux jeunes champignons bien dodus et blancs. Le second légume était les « Cuori di Sedano alla Milanese » (cœur de céleri à la Milanaise); les céleris braisés au jus de viande, panés à la mie de pain et frits au beurre. Puis l'« Insala di lattuga Mimosa » (salade de laitue mimosa), ces dernières fleurs imitées par du jaune d'œuf cuit dur et passé au gros tamis.

Comme dessert, la « Pera Ghiacciata al Zambaglione » (poires glacées au Sabayton) avec une sauce de framboises au mareschino ». Les poires rafraîchies sur glace après avoir été pochées au sirop, sont couvertes d'une sabayon au Chianti blanc ou au Lacryma Christi, et entourées d'une purée de framboises parfumée au marasquin. Les « Dolciumi » (douceurs), la « bella frutta d'Italia » et le « café expresso » clôturaient ce dîner délicieux que les convives savourèrent avec tout le respect dû à la cuisine savante et organisée.



## Les hôteliers qui reçoivent ce numéro, sont priés de lire à la page 54, l'article : DEUX MOTS AUX BONS HOTELIERS

### Champignons comestibles

« — »

M. Beeli secrétaire de la société « Les Naturalistes belges », nous adresse l'intéressante note ci-dessous sur les champignons comestibles que l'on trouve en Belgique. Nous savons que nombreux sont nos Membres amateurs de champignons. Avec le printemps proche, certains de ces délicieux cryptogames vont nous revenir. Que chacun s'en régale, en évitant toutefois l'Amanite phalloïde et quelques autres amanites qui, pour n'être point mortelles n'en sont pas moins de redoutables purgatifs (la fausse oronge notamment, piquetée de blanc).

#### Agaric Champêtre, Champignon des Prairies (*Agaricus campester*).

Dans les prés, dans tout le pays.

Cultivé dans les caves, les anciennes fortifications, les carrières Folx les Caves, près de Jodoigne).

#### Oronge Vineuse ou Golmote (*Amanita rubescens*).

Un peu partout dans les bois, abondante dans la Forêt de Soignies et en Campine.

Il est prudent de rappeler que c'est par-

Il est prudent de rappeler que c'est parmi les Amanites que se trouve le champignon le plus redoutable, le champignon Mortel, l'Amanite Phalloïde; elle croît dans les bois, elle est blanchâtre, verdâtre ou jaunâtre, elle est pourvue d'une valve en forme de sac à la base du pied, d'un anneau vers le sommet du pied et de lamelles blanches en dessous du chapeau. On peut la rencontrer partout, mais elle est particulièrement abondante dans les petits bois situés à la lisière des dunes, entre le Golf et le Coq.

#### La Lepiote élevée ou Coulemelle (*Lepiota procera*).

Dans les bois sur sol silicieux, partout, mais plus abondante en Ardenne et dans la province de Namur.

#### La Lepiote Raboteuse (*Lepiota rhacodes*).

Sous les conifères et dans les serres.

#### Le Mousseçon ou Meunier (*Clitopilus prunulus*).

Le long des chemins, dans les ornières, abondant en certains endroits des Ardennes et de Namur.

#### L'Armillaire couleur de miel (*Armillaria mellea*).

Au pied des arbres, abondant dans le Brabant et environs d'Anvers.

#### Le Tricholome de la Saint Georges, le Mousseçon vrai (*Tricholoma Georgii*).

Au printemps, dans les prés et clairières, sur sol calcaireux; abondant aux environs de Charleroi.

#### Le Tricholome équestre, le Chevalier, le Jaunet (*Tricholoma equestre*).

Commun en automne dans les Pine-raies, en Campine.

#### Le Tricholome nu, le Pied bleu (*Rhodopaxillus nudus*).

Dans les bois, les jardins, Brabant, Anvers.

Le Tricholome Sinistre (*Rhodopaxillus saevus*), voisin du précédent est abondant dans la vallée de la Meuse.

#### Les Russules: Le Charbonnier (*Russula cyanoxantha*); le Palomet (*Russula virescens*).

Dans les bois, Brabant, Anvers, Ardennes.

#### Le Lactaire délicieux ou le Catalan (*Lactarius deliciosus*).

Dans l'herbe sous les Conifères, partout; mais plus abondant en Ardenne.

#### Le Faux Mousseçon (*Marasmius oreades*).

En cercle dans les prés, été automne; partout, abondant en Flandre, Anvers et Brabant.

#### Le Coprin Chevelu (*Coprinus comatus*) Lieux fumés.

#### Les Cèpes ou Bolets (*Boletus edulis*).

Dans les bois, Ardenne, Hainaut, Anvers, Namur, Brabant.

La variété: le Bolet des Pins (*Boletus pinicola*) est abondante en Campine.

#### La Chanterelle ou Girole (*Cantharellus cibarius*).

Dans les bois, conifère, bouleux; dans tout le pays.

#### La Craterelle ou Trompette de la Mort (*Craterellus cornucopioides*).



## L'Héritier-Guyot, Dijon

Cassis - Marc de Bourgogne - Prunelle - Guignolet  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
Les admirables « QUART-DE-CHAUME »  
Excellent, mais assez rare; dans les

taillis en Ardenne, Entre Sambre et Meuse et Grand Duché.

Les **Clavaires (Clavaria)**. Dans les bois en Ardenne.

Les **Hydnes: L'Hydnes sinué ou Pied de Mouton (Hydnum repandum)**.

Dans les bois en Ardenne et environs de Malorme.

Les **Morilles (Morchella esculenta)**.

Au printemps dans les bois, Brabant, Namur, Anvers, Limbourg, Littoral.

Nos Membres retrouveront ces précieuses indications dans le répertoire des richesses gastronomiques de la Belgique qui ornera cette année le Guide Gourmand régional Belgique Luxembourg.

D'autre part, tous ceux qui s'intéressent aux champignons trouveront le meilleur accueil à la Sté des Naturalistes belges dont nous les engageons vivement à faire partie. (Voir petites annonces).

## La Hongrie gourmande

(Suite)

### TUROS - POGACSA

Dans une terrine tiède, mettre 250 gr. de bon Turos. A l'aide d'une cuillère de bois, le travailler bien lisse et homogène.

Puis ajouter quatre jaunes d'œufs, trois cuillerées de crème douce tiède, 5 gr. de sel, 3 cuillerées de levure de bière.

Mélanger à ces ingrédients 540 gr. de farine.

Sur la planche à pâtisserie farinée, étendre cette pâte de 2 cm. d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce de 5 cm. de diamètre, couper des rondelles qui sont placées sur un torchon de cuisine saupoudré de farine.

On laisse lever ces beignets pour ensuite les frire au saindoux.

Egouttés, dressés sur un plat chaud, les Turos Pogacsa sont servis accompagnés d'une salade verte.

### TUROS - RETES

Préparer une pâte à Rétès (Strudel); Sur une nappe farinée, étendre, étire

## Dites un SANDEMAN

NE DITES PAS un Porto.

laisser se reposer sous une terrine chaude. Lepeny.

Préparer une crème au Turos comme celle décrite dans la Recette Turos-la pâte. En couper les bords trop épais.

Avec un pinceau l'humecter de saindoux fondu. Etendre très délicatement la crème au fromage.

En s'aidant de la nappe, rouler sur lui-même le Rétès, puis le glisser sur une plaque à pâtisserie. Humecter le dessus de saindoux.

Cuire au four.

Ce Rétès peut se servir sucré ou non.

### RACKOCZY - GYORGY KAPOSZTA

Nous nous procurons deux jeunes poulets ainsi que quatre jeunes choux verts ainsi que quatre jeunes choux verts (dits de Milan).

Les choux sont coupés en quatre par le trognon pour être ensuite lavés, puis blanchis, c'est-à-dire passés une minute à l'eau bouillante.

Bien égouttés, les presser pour en extraire l'eau.

Les deux poulets nettoyés, flambés, vidés, sont découpés chacun en huit morceaux puis salés.

Les choux et poulets sont saupoudrés de farine, passés à l'œuf battu puis roulés dans la panure fraîche (mie de pain passée au tamis).

Choux et poulets sont frits à grande friture de saindoux. Beurrier grassement un moule à charlotte — le passer à la mie de pain. Sur cette panure, passer un œuf battu puis paner à nouveau.

Au fond du moule ainsi cuirassé de mie de pain, ranger poulets et choux frits.

Couvrir le tout de crème aigre, saupoudrer le dessus de mie de pain, mettre au four en laissant, sous l'action d'une chaleur tempérée, le tout s'unifier et prendre consistance.

A ce point, démouler précautionneusement et servir très chaud.

Note de l'auteur. — Cette recette me fut communiquée par un excellent collègue, Nagy - Imré, chef de cuisine du cotme Ladislasz Szapary



**M<sup>me</sup> Brailly** le réputé cordon-bleu de  
l'AUBERGE DU MAIL  
à AMBOISE Expédition en boîtes

Une exq. confis. orléanaise : les **Cotignac**  
de H. AUVRAY, 7, r. Bannier  
ORLEANS (Loiret)

### TUROS RETES.

Faire une pâte à Rétés (Strudel), la laisser se reposer.

Préparer une crème au Turos, comme celle décrite dans la recette Turos-Lepeny.

Sur une nappe farinée, étendre, étirer la pâte le plus mince possible (une toile d'araignée); couper les bords et extrémités épais.

A l'aide d'un pinceau, asperger la pâte de saindoux fondu.

Étendre sur cette pâte la crème au Turos.

En soulevant deux coins de la nappe, rouler le Strudel sur lui-même.

Le glisser sur une plaque à pâtisserie beurrée; humecter de saindoux le dessus de la pâte.

Cuire au four.

Se sert chaud.

Ce Rétés se fait salé ou sucré.

Salé, il est aromatisé de Aneth haché.

Sucré, des raisins de Corinthe, lavés, essuyés, du zeste de citron haché, sont mis dans la crème au fromage.

### KAPOSZTA RETES.

Quatre beaux choux blancs fermes et bien pommés sont débarrassés des feuilles vertes ou endommagées. Ils sont coupés en quatre, puis lavés et bien égouttés, pour être hachés grossièrement. Les saler, les mettre dans une terrine. Placer dessus une assiette et sur l'assiette un poids.

Cette opération a pour but d'extraire le liquide du chou que provoquera la morsure du sel.

Laisser ainsi macérer de 20 à 30 minutes, c'est-à-dire le temps qui vous est nécessaire pour pétrir une pâte à Rétés.

Pendant que la pâte repose, il faut presser les choux hachés pour éliminer toute l'eau rendue.

Dans un plafond (casserole plate plus large que haute) mettre trois cuillerées de saindoux. Lorsqu'il est bien chaud, y ajouter le hachis de chou.

Les cuire en les remuant avec une cuillère de bois jusqu'à belle couleur dorée. A ce point de cuisson, les poivrer, vérifier l'assaisonnement en sel.

Mettre ce hachis de chou à refroidir.

Procéder exactement comme pour les recettes déjà données.

La pâte étendue, étendre le hachis de chou.

Rouler la pâte, cuire au four.

Cuit, couper le Rétés en tronçons; les mettre sur un plat. Servir très chaud.

### LUESKOS-KAPOSZTA.

Dans un kilo de longe de porc point trop gras, couper cinq tranches.

Ces tranches sont salées, poivrées et laissées ainsi quinze minutes.

Trois petits choux blancs sont coupés en quatre.

Bien lavés, ils seront blanchis, puis égouttés.

Couper en tranches minces (émincés), deux gros oignons.

Dans une casserole, cuire doré ces tranches d'oignons.

Ajouter aux oignons les cinq tranches de porc frais ainsi que les quartiers de chou.

Assaisonner sel et poivre, avec comme aromates un sachet de graines de cumin, trois gousses d'ail, un bouquet de marjolaine.

Mouiller à hauteur avec de l'eau.

Finir la cuisson à petit feu.

Après avoir goûté et, au besoin, corrigé l'assaisonnement, servir ce met en casserole très chaud.

Benoît PERRAT.

(A suivre.)

## La Foire aux Vins de Tours

000

Dans le cadre monumental de l'Hôtel de Ville de Tours, la Foire aux Vins annuelle s'est tenue le 29 et le 30 janvier. La qualité exceptionnelle des produits de la dernière vendange y attira les amateurs de « jus divin » en si grand nombre que l'on ne pouvait circuler entre les comptoirs de dégustation. Cette Foire, heureusement placée au moment où le vin commence à être clair, à être dégustable, révéla au public les richesses, les fines saveurs, les bouquets subtils et divers jusqu'alors secrètement enclos dans les tonnes où la fermentation venait à peine de s'achever; elle a été un événement gastronomique.



## JACOBERT SON KIRSCH D'ALSACE

La Touraine produit de grands vins : des rouges, des blancs, des rosés, chacun sait cela.

L'aire des « rouges » est la plus importante. Le cépage dont proviennent les meilleurs est l'un des plus estimés du Médoc, le « Cabernet franc » que l'on appelle le « Breton » dans le Chinonais et le Véron, patrie de Rabelais, et sur la haute plaine et les coteaux de Bourgueil où il fut implanté, il y a plus de quatre cents ans, par un grand seigneur de ce nom. Il y donne maintenant un vin plus fin et plus parfumé que dans son pays d'origine.

Les « blancs » sortent d'un cépage indigène, que l'on ne retrouve nulle part ailleurs, le « Pinot de la Loire » ; ils atteignent leurs plus belles qualités à Vouvray et à Montlouis.

Louange à toi, Bourgueil ; louange à toi Chinon !  
Vers lesquels on revient et qu'entre tous on aime ;  
Vous qu'on ne boit jamais sans répéter le nom  
Du maître de Thélème.

Près du sombre rubis, mettons la perle d'or.  
Louange à toi Vouvray, prince des vins de Loire  
Dont le rire fusant, en la coupe à plein bord  
Est un frisson de Gloire.

Ainsi le poète Gaston Luce les a chantés avec enthousiasme.

Beaucoup moins nombreux, moins connus, mais cependant capables de satisfaire les palais les plus difficiles, sont les « rosés ». Leur domaine est aux portes mêmes de Tours, à Joué, à Chambray. Leur nom : « Noble Joué ». Leur cépage le « plant Meunier » ou « Noble » originaire de la Bourgogne. Mais, devant la ville qui s'étend, le vignoble disparaît.

Par ces Grands Vins, la Foire de Tours nous a révélé que « 1937 » est une grande année. Chacun, suivant ses moyens, mettra en réserve dans sa cave des bouteilles marquées de ce millésime.

O' Sophos.

**Nous n'acceptons  
de publicité  
que des bons produits**

AUGUSTE MICHEL, à Schiltigheim (Bas-Rhin)

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

## La vie chère au grand siècle

•••

A notre époque de vie chère, il est pitoyable de voir combien valaient, sous le règne de Louis XVI, les « hartichauts », les « cellerys » et les carottes à la Halle de Paris. De ce temps, les prix se comptaient en livres, sols et deniers. Ramenez-les en francs, bien que le franc, en 1775, ait une valeur infiniment supérieure qu'en 1937, puisque la viande de boucherie coûtait 40 centimes la livre ; le vin six sous le litre et qu'on mangeait copieusement dans les auberges pour 10 sols.

Voici quelques aperçus des prix payés par le Dépensier de l'Hôtel-Dieu en 1775 :

Six bottes de carottes, 1 fr. 80 ; six bottes de poireaux, 2 fr. 10 ; quatre cent vingt-quatre « hartichauts », 24 fr. 70 ; trente bottes de navets, 4 fr. 85 ; huit bottes de « cellery », 1 fr. 20 ; trente bottes de chicorée sauvage, 4 fr. 80 ; cinquant-deux choux pommés, 10 fr. 35 ; quatre petites bottes de cerfeuil, 0 fr. 60 ; vingt-quatre bottes d'asperges, 30 fr. 90 ; soixante bottes d'oignons, 12 fr. 90 ; cent huit litrons (87 l. 48) de gros pois ; 21 fr. 90 ; quatre-vingt-douze litrons (72 l. 52) de pois fins, 37 fr. 10 ; neuf bottes de romaine, 4 fr. 20 ; vingt-deux douzaines de concombres, 9 fr. 20 ; quatorze paquets d'épinards, 8 fr. 70 ; quatre « voyes » (le voye représentait 1 stère 92) de choux-fleurs, 6 francs ; cent bottes de salsifis, 20 fr. 60 ; cent soixante-six « voyes » de cardes poirées (bettes), 23 fr. 70 ; huit jambons pesant 118 livres, à 13 sols la livre : 76 fr. 70 ; huit paniers de moules, 32 fr. 40 ; cinq petits saumons frais 60 fr. 40 ; trois cent douze harengs frais 15 fr. 30 ; quatre grands paniers de merlans, 57 fr. 40 ; six paniers de limandes, 36 fr. 40 ; trois anges (squatinés) et une grosse « raye », 68 fr. 40 ; cent huit maquereaux, 59 fr. 70 ; trente-six langues de mouton, 6 francs ; dix-neuf fromages de Brie, 30 fr. 60 ; un mille d'œufs, 31 fr. 80.

Et dire qu'on se plaignait déjà alors de la cherté de la vie !

( « Revue des Boissons » ).



## LA MAISON DES VRAIS GOURMETS

34, r. Darnémont, PARIS (18e). Tél. Mont : 27.74  
Choix unique de Saucisses, Andouillettes, Boudins,  
Rillettes, Jambons, Quenelles, etc., de toutes  
les provinces de France.

## La valeur nutritive du poisson de mer

Les recherches chimiques et biologiques entreprises au cours de ces dernières années dans le domaine de l'alimentation humaine ont montré la haute valeur nutritive des poissons de mer.

L'huile contenue dans leur chair est aussi riche en vitamines que l'huile de foie de morue. Le poisson est donc une source idéale de vitamines.

Le poisson est spécialement recommandable pour la nourriture des enfants, les jeunes organismes ayant surtout besoin d'aliments d'une assimilation facile.

Il ne faudrait pas croire cependant que seul le poisson frais possède ces qualités.

Les poissons fumés, séchés ou salés, le hareng notamment, et la morue, trop délaissée alors qu'elle est un véritable régal de fins gourmets, ont des vertus étonnantes.

N'a-t-on pas prouvé que les fibres des poissons fumés, imprégnées de goudron, constituent un aliment remarquable dans le traitement de la tuberculose? Les vapeurs qui se dégagent de l'estomac, après ingestion, agissent comme un puissant désinfectant pulmonaire et ont une action certaine sur la bacille de Koch.

Le poisson n'est pas, comme certains le croient, un substitut, un succédané de la viande. C'est une viande et même une viande de qualité supérieure qui apporte à la table des qualités nutritives spéciales, généralement absentes des autres aliments.

## LES DELICIEUX MARRONS GLACES

de **Clément Faugier,** PRIVAS

(Ardèche) Dem. part. son excell. crème de marrons

**LISEZ ET PROPAGEZ  
LA BONNE AUBERGE**

DEMANDEZ UN  
**COINTREAU**

## UN GRAND VIGNERON

Au XVII<sup>e</sup> siècle, les vins du Mâconnais se vendaient mal. Ils ne dépassaient guère la consommation locale, et les vignerons s'en désolaient d'autant plus que, grâce à l'admirable publicité faite par les moines de Cîteaux, leurs voisins de la Côte d'Or, vendaient dans le monde entier.

On conte qu'en 1660, un vigneron des environs de Mâcon, nommé Claude Brosse, qui s'était rendu à Paris, pour essayer d'y placer son vin, eut l'idée d'aller à Versailles dans l'espoir d'y voir le Roi, et obtint une place dans le fond de la chapelle du château, pour assister à la messe royale.

A l'élévation Louis XIV ayant remarqué une tête d'homme qui dépassait toutes les autres pensa qu'un assistant était resté debout et ordonna à un de ses officiers de le faire agenouiller.

Or, c'était la haute taille de notre vigneron qui avait induit le Roi en erreur. Celui-ci voulut que l'homme lui fut présenté après le service divin.

Quand on introduisit auprès du Roi, Claude Brosse, vêtu à la façon des paysans du Mâconnais, coiffé d'un large feutre et la poitrine couverte d'un grand tablier de peau blanche, Louis XIV lui demanda :

— Qu'êtes-vous venu faire à Paris ?

Claude Brosse fit un beau salut et répondit sans se troubler qu'il arrivait du fond de la Bourgogne avec une charrette traînée par des bœufs, et amenant deux tonneaux d'un excellent vin qu'il espérait vendre à quelque grand seigneur.

Louis XIV voulut goûter de ce vin; il le trouva bien supérieur aux vins de Suresnes et de Beaugency qu'on buvait à la Cour. Tous les courtisans en voulurent avoir et ce fût là l'origine du succès à Paris des vins du Mâconnais.



## Hors-d'œuvre et desserts

### Conféries de buveurs.

Notre époque qui a vu il y a quelques années la création de la Confrérie des Tastevin en Bourgogne et qui vient de voir éclore récemment celle des Chevaliers de la Chantepleure en Touraine, n'a rien innové.

Avant la Révolution il existait en France de nombreuses sociétés de buveurs.

Citons parmi les plus célèbres celle des Bons Compagnons de Strasbourg, les bouteille en Provence, l'Académie des Verres à Bordeaux, l'Ordre de la Treille en Lorraine, et enfin en Provence encore La Méduse, dont les membres avaient adopté un langage spécial. Ils appelaient en effet le vin de l'huile; un verre était une lampe. Et de là vient sans doute l'expression « lamper » qui a encore cours aujourd'hui.

\* \* \*

### Souvenirs de voyage du gastronome.

Dans la préface écrite pour l'Infante aux Pyrénées, l'élégante plaquette de notre collègue Ch. Dormontal, M. Le Bondidier, conservateur du Musée Pyrénéen, « chine » aimablement le touriste gastronome :

« Ses souvenirs de voyage ? La bécasse »  
 » flambée de l'Hôtel du Grand-Ecu, les »  
 » ortolans d'une auberge landaise, les »  
 » écrevisses d'une table d'hôte jurassienne, »  
 » le petit mousseux d'une bourgade ange- »  
 » vine ou le vieux marc égrappé d'un pe- »  
 » tit café bourguignon. »

» La Pointe du Raz ? Un homard à la »  
 » crème. L'église de Brou ? Une poular- »  
 » de. Les Grands Goulets du Vercors ? »  
 » Une truite dans la fraîcheur des Bara- »  
 » ques. Gavarnie ? Un civet d'isard. Les »  
 » châteaux de la Loire ? Une série de »  
 » brochets au beurre blanc. »

» Le Mont-Saint-Michel se présente sous »  
 » la forme d'une omelette... »

» Pour chaque ville, il a une adresse »  
 » qu'il confie dans le tuyau de l'oreille, »  
 » comme un précieux secret. Celui qui »  
 » l'écoute, tombe d'ailleurs, la plupart du »  
 » temps, sur un établissement qui « vient »  
 » de changer de propriétaire »; la vieille »  
 » cuisinière a été remplacée par un chef dont

LA MIRABELLE FINE DU VAL-DE-METZ  
 Kirsch - Framboise - Quetch

Paul Thiery,  
 à Noveant-sur-Moselle

» le bonnet a un mètre; à la place de »  
 » l'âtre, brille un fourneau à gaz; le menu »  
 » est médiocre et les portions minuscules ; »  
 » seule l'addition est à la hauteur de la »  
 » toque du cuisinier. »

Eh, eh! Voilà-t-il pas un morceau qui trahit son... gastronomie?

Qu'en pense le préfacier?

\* \* \*

### Intelligente initiative.

Le Père Boigelot dont tous nos membres belges connaissent et apprécient la bonne cuisine, organisait, en son auberge à La Hulpe, ces jours derniers, une dégustation de ses spécialités: boudins, pâtés, charcuteries, hoche-pot à la flamande.

Voilà qui est parfait. Des spécialités locales, nous en manquons en Belgique, alors que nous devrions en avoir à profusion. Ce n'est pourtant pas la matière qui fait défaut. Nos poissons, nos gibiers, nos élevages, nos légumes, nos cryptogames, nos fruits sont aussi variés que dans les régions les plus favorisées de la France. Et, d'autre part, il y avait jadis des tas de vieilles et bonnes recettes. Pourquoi les restaurateurs, qui devraient être les conservateurs de la cuisine régionale, laissent-ils tomber dans l'oubli les bonnes recettes de la Flandre, du Brabant ou de la Wallonie, qu'il serait si facile et si utile de faire revivre.

Nous avons fait, récemment, auprès d'un certain nombre de restaurateurs belges, une enquête dans le but de répertorier les richesses gastronomiques du pays. Nous espérons trouver dans leurs réponses quelques bonnes vieilles recettes. Nous n'y avons découvert que la sole meunière, le homard à l'américaine et quelques autres plats heimatlos ! Qui nous ressuscitera les vieux plats du pays ?

\* \* \*

### Comment on fabrique un râble de lièvre.

Vous prenez un lapin de choux vivant... je veux dire vous « achetez » cet animal à un fermier. Vous le nourrissez durant une semaine de plantes aromatiques: thym, marjolaine, estragon, persil, cerfeuil. Après quoi, vous lui ingurgitez un verre de vieux cognac.



# JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Le lapin en trépassé. Laissez-le vingt-quatre heures sans le saigner ni vider. Le lendemain du « crime », préparez-le comme suit : Le râble est mis au four sans sel ni beurre. Lorsqu'il est chaud, vous l'arrosez de beurre fondu salé; un quart d'heure après, nouvel arrosage, mais cette fois avec un bon bouillon; encore quelques minutes et troisième douche, celle-ci au bon vin blanc sec; enfin, dernier arrosage avec une cuillerée à soupe de cognac et une cuillerée à café de jus de citron. Piquez avec une aiguille à brider pour que le jus pénètre bien la chair. Le râble étant cuit à point, laissez réduire la sauce, mélangez-y le foie pilé et garnissez la saucière de fines herbes.

Nous ne donnons pas cette recette pour que les restaurateurs nous fabriquent des râbles de lièvre, bien entendu!

\* \* \*

## La formule de Don Pérignon.

Le Dr Gottschalk qui dirige, avec une parfaite compétence, l'intéressante revue gastronomique « Grandgousier », publie, d'après un ouvrage du chanoine Jean Godinot, paru à Reims en 1722, le secret du vin de champagne que don Pérignon aurait révélé à son lit de mort.

« Dans environ une chopine de vin, il faut faire dissoudre un livre de sucre candi, y jeter cinq ou six pêches séparées de leurs noyaux, pour environ quatre sols de canelle pulvérisée, et une noix-muscade aussi en poudre. Après que le tout est bien mêlé et dissous, on ajoute un demi-septier de bonne eau de vie brûlée, on passe la colature à travers un linge fin et bien net; on jette la liqueur (non le marc) dans la pièce de vin, ce qui le rend délicat et friand. »

« Il faut autant de ce qui vient d'être dit, pour chaque pièce, de l'entonner le plus chaudement qu'il est possible, d'abord que le vin de tonneau ait cessé de bouillir. »

Mais cette formule est-elle exacte ? La plupart des fabricants de champagne prétendent ne jamais sucrer leur vin... le brut et le sec, bien entendu, car pour le demi-sec et le doux, si prisés jadis!

\* \* \*

## Les 13 meilleures façons de torpiller un club.

« N'allez pas aux réunions, ou alors arrivez en retard.

« Ne manquez pas de quitter la réunion avant qu'elle soit finie.

« Votez pour l'action, mais ne faites rien.

« Ne prenez aucune part à l'activité du club.

« Asseyez-vous loin de la table du Comité, afin de pouvoir parler avec vos amis.

« Profitez de tous les avantages que vous offre le club, mais ne lui donnez rien.

« N'amenez jamais de nouveaux adhérents.

« Parlez de collaboration, mais ne collaborez jamais.

« Si votre aide est sollicitée, répondez toujours : « Je n'ai pas le temps. »

« N'acceptez aucune charge, car il est plus facile de critiquer que d'agir.

« Si vous êtes convoqué à une réunion, ne répondez pas.

« Quand vous recevez votre rappel de cotisation, ne vous pressez pas.

« Ne lisez aucune publication concernant votre club. »

(« Bulletin Rotarien », Paris).

## Les Clémentines.

La clémentine est un fruit qui est rapidement en voie de faire la conquête de nos marchés et de nos palais — j'entends par ce mots le palais, siège du goût, que chacun de nous possède et qui ne doit rien à l'opulence.

La clémentine porte le nom du Père Clément, de la trappe de Misserghin, qui l'obtint par croisement de l'oranger amer et de la mandarine. Elle est donc née en Algérie mais elle est actuellement en développement au Maroc, en Tunisie, en Corse et quelque peu aussi en Provence. La fortune croissante du clémentinier s'explique en partie par la précocité de ses fruits, qu'il mûrit dès la fin d'octobre, alors qu'aucun autre agrume n'est encore propre à la consommation, et en partie par la finesse de sa chair et de son jus. Fruit d'avenir.

(« Bulletin de la Chambre de Commerce française d'Anvers »).



MAISON CHARLES BRUCKER  
(Bas-Rhin)

14, r. du Vieux-Marché-aux-Grains, Strasbourg  
Ecrevisses - Gibiers - Escargots - Volailles  
Expédition par colis rapides

## Deux mots aux bons hôteliers

— « o » —

Le Guide Gourmand Belgique-Luxembourg 1938 contient en plus de la liste des bonnes maisons d'hôtellerie et de restauration, le répertoire de toutes les richesses gastronomiques de ces deux pays et une carte routière et gastronomique.

Cet ouvrage que, malgré les hausses en imprimerie et les ajoutés ci-dessus, nous pourrions maintenant au très bas prix de : 7,50 doit être, si les bons hôteliers comprennent bien leur intérêt, présenté par eux à leur clientèle. Ils y ont tout avantage. Tout Guide vendu par eux leur laisse un courtage intéressant et contribue à augmenter la propagande générale.

Nous tiendrons à partir du 5 mars prochain, des exemplaires en dépôt gratuit à la disposition de tout hôtelier qui nous en demandera.

Tous les hôteliers de Belgique qui reçoivent ce No de « La Bonne Auberge » sont cités dans notre Guide et en recevront gracieusement un exemplaire dès sa sortie de presse.

Nous serions reconnaissants à tous ceux qui voudraient bien nous envoyer rapidement par une simple carte postale leurs prix de repas au cas où ils auraient été modifiés depuis l'été dernier.

## Histoires courtes et bonnes

— « » —

Un monsieur entre dans un restaurant réputé pour la parcimonie des portions, et commande un rumsteack.

On lui apporte un infime morceau de viande.

Le monsieur met ses lunettes, soulève l'assiette, examine, puis :

— C'est bien ce que je veux. Vous pouvez emporter l'échantillon et me servir le rumsteack.

## Jean BERTIER

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

### En classe.

Le professeur a longuement expliqué les qualités nutritives des aliments.

Il pose la question suivante :

— Qui peut me citer trois choses nécessaires à une alimentation complète ?

Toto se lève et s'écrie :

— Le déjeuner, le dîner et le souper, m'sieur !

\*\*\*

Grimod de la Reynière, célèbre gastronome, avait voué une affection toute particulière aux cochons (aux vrais, naturellement).

Quand par hasard il en rencontrait un sur sa route, il s'arrêtait, levait son chapeau et lui disait :

— Comment vas-tu ?... es-tu gras ?

\*\*\*

Une cliente arrive furieuse dans une épicerie et présentant à la marchande une lingerie pleine de tâches, l'invective en ces termes :

— Ce savon en paillettes que vous m'avez vendu en me disant qu'il faisait tout seul le travail est une ignominie.

L'épicière examine la pièce, puis :

— Pardon, Madame, mais je vous ai vendu hier du fromage râpé et du savon en paillettes, etc...

— Sapristi... mon soufflé au fromage!... s'écrie la cliente en « s'encourant ! »

(La suite à une autre fois).

## La Méditerranée à Paris

Une partie de notre rôle est de servir d'informateur aux gourmands et de leur signaler, sans qu'il soit question de publicité payante, puisque nous n'en acceptons pas des restaurateurs ni des hôteliers, les établissements qui se créent et qui méritent d'être connus.

C'est ainsi que nous signalons volontiers la récente ouverture de « La Méditerranée », 2, Place de l'Odéon, Tél. : Danton 46-75 qui, sous la direction de



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

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

M. Pêche, déjà connu dans la restauration, présente tous les jours de délicieux plats méridionaux : la bouillabaisse — les poissons au fenouil — le cassoulet, etc., arrosés des vins du Languedoc et du Var.

La cuisine y est parfaite, l'accueil des patrons fort aimable et le cadre coquet. Les prix y sont modérés et des salons particuliers permettent de discuter tranquillement en dégustant à son aise.

## Savez-vous que...?

le Gouvernement britannique ne permet pas la consommation dans le Royaume Uni d'un whisky n'ayant pas trois ans de séjour en entrepôt sous le contrôle des autorités.

C'est qu'en effet durant les trois premières années de sa fabrication le whisky n'est pas mûr ; il dégage des éthers dangereux et causes d'ivresse.

Au reste, à trois ans, un whisky n'est encore que « permis », mais pour être vraiment agréable il doit avoir cinq et même sept ans.

Seulement si les whisky jeunes ne sont pas « autorisés » aux Anglais, aucune restriction n'est mise à leur exportation. Seules les maisons de premier ordre et de réputation irréprochable se refusent à moins bien servir leur clientèle étrangère que celle du Royaume Uni. Mais les autres!... On ne saurait donc être trop difficile dans le choix d'un fournisseur de whisky.

**Seuls les bons  
restaurateurs**

**sont admis au Club  
de la Bonne Auberge**

## NECROLOGIE

C'en est fait ! L'implacable mort vient, après Austin de Croze et Paul Bouillard, de frapper une troisième et rude fois notre confrère La Toque Blanche en la personne de M. Marie.

Après lui avoir enlevé en quelques mois deux de ses meilleurs collaborateurs, elle lui prend son directeur, celui qui depuis des années lui consacrait son temps, son argent, sa santé, sans compter ; qui avait fait serment de la maintenir malgré vents et marées... et tempêtes pourrais-je ajouter, car Dieu sait s'il a dû « souquer » ce valeureux nautonnier, perdu sur la mer d'indifférence, aux multiples écueils surnois, aux hâves rares !

Après mes deux amis morts et qui soutinrent si généreusement l'action de la Toque Blanche, personne peut-être ne connaissait mieux que moi les mille difficultés que dut vaincre constamment Marie pour maintenir son cher journal qui reflétait une probité telle qu'à notre époque elle peut paraître comme un anachronisme.

J'eus à maintes reprises l'honneur de ses confidences. Il n'était point désabusé ; seulement quelquefois un peu découragé. Mais il savait trouver auprès de ceux qui l'aimaient pour sa droiture et son énergie le réconfort ; et lorsqu'il m'écrivait « qu'allons-nous devenir ? » il me suffisait de lui répondre « il faut que la Toque Blanche vive » pour le raggaillardir.

Hélas un mal contre lequel l'amitié est sans force le minait depuis longtemps et a eu raison de cette inlassable activité. Il est mort le 2 février.

Il fut un vaillant, un travailleur, un parfait honnête homme. Tous ceux qui portent toque blanche lui doivent une immense reconnaissance pour les quinze ans de sa vie consacrés à leur défense avec une loyauté et un désintéressement au dessus de tout éloge.

Il ne faudrait point que son œuvre périsse avec lui. Certes la mort, comme je l'écris, a déjà largement fauché parmi ses collaborateurs mais ceux qui restent sont prêts à donner encore plus d'eux mêmes s'il est nécessaire pour maintenir la Toque Blanche. Il suffit de faire appel à eux.

P. de CARSALADE.



**L. Mignot** - Propriétaire-Viticulteur  
Château de Bellerive  
ROCHEFORT-SUR-LOIRE (Maine-et-Loire)

## Bibliographie

A l'usage des chasseurs et des gourmets-chasseurs, le baron G. de Woelmont, auteur de l'ouvrage universellement connu et apprécié : « La Chasse vive en Faisans » publiée, avec la collaboration de la Fabrique Nationale d'Armes : « La Chasse vive en perdrix ».

Abondamment illustré, avec planches en couleurs, cet ouvrage contient des renseignements pratiques inédits et apporte une précieuse contribution à l'amélioration de la chasse.

Chez l'auteur, 50, rue Leys, à Bruxelles.

## Petites annonces pour les membres du Club

**A VENDRE.** — Belle maison de rentier située 81, av. Claeys, à Bruxelles-Schaerbeek : deux étages, entièrement meublée, excellent état d'entretien, tout confort moderne, chauffage central, etc. Convierait admirablement pour jeune ménage. — Ecrire pour visite ou renseignements.

**A REMETTRE** pour raisons de santé et de famille bel hôtel, café, restaurant, pension, maison avantageusement connue à 14 kil. de Bruxelles, proximité forêt de Soignes, sur voie très passante, bien achalandée, bonne clientèle. Propriété 1 ha. (jardin et verger). S'adresser au bureau du journal qui transmettra.

**AMATEURS DE CHAMPIGNONS** affiliiez-vous à la Sté Les Naturalistes Belges, 33, r. Berckmans, Bruxelles. Cotisation : fr. 20.— l'an. C. C. Post. 28.22.28. Bulletin mensuel, excursions, conférences, expositions.

**Le Club de la Bonne  
Auberge  
est innombrable.  
Tout gourmet  
peut en faire partie.**



## Devinette

Les Membres du Club de « La Bonne Auberge » n'auraient-ils pas le sens de la devinette?

Si simple que fut la question posée dans notre dernier numéro, aucune réponse exacte ne nous est parvenue.

Cependant, personne ne peut ignorer que la silhouette publiée est celle qui synthétise les excellents Portos Sandeman universellement connus. On la retrouvera d'ailleurs dans l'annonce de Sandeman qui figure sur la couverture de la revue.

Nous présentons aujourd'hui le portrait d'un excellent cuisinier qu'il s'agit d'identifier.

Bien rares sont certainement les gourmets qui n'ont pas au moins une fois, au cours des vacances sur la côte belge, rencontré cette physionomie sympathique.

Nous posons donc la question :  
Qui est ce cuisinier ?



Comme pour la devinette précédente, il ne sera tenu compte que des réponses accompagnées de la présentation d'un nouveau Membre.

Il est offert au gagnant une terrine de pâté de foie gras.



**CHENOVE (Côte-d'Or) :**

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

**NUITS-SAINT-GEORGES (Côte-d'Or) :**

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) ; M. : 20-25 fr.

**BRESSE — LYONNAIS — CHAROLAIS VONNAIS (Ain) :**

Grand Hôtel Moderne (B. Perrat)

**CHALAMONT (Ain) :**

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

**JURA — FRANCHE-COMTE****ARBOIS (Jura) :**

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

**BAUME-LES-MESSIEURS (Jura) :**

\*Hôtel du Belvédère (Aux Roches de Baume-Chaudat). Tél. : Cancot 4 ; M. : 15, 20, et 25 fr., vin compris.

**LONS-LE-SAUNIER (Jura) :**

Hôtel de la Poste (L. Chaudat). 9, rue Rouget-l'Isle. T. : 2.17 ; M. : 12, 15, 18, 20 ; P. : 28, 35 ; W. : 25.

**SAINT-CLAUDE (Jura) :**

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

**SAINT-HIPPOLYTE (Doubs) :**

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

Hôtel de la Gare. Tél. : 6 (R. Guigon) ; M. : de 10 à 20 ; P. : 30 à 35 ; W. : 50 à 60

Hôtel Les Terrasses (15).

**SELLIERES (Jura) :**

Hôtellerie du Chapeau Rouge (A. Comte-Benoît), chez la Mère Benoît ; M. : 12 et 15 ; P. : hors-saison 22 ; en saison : 25, vin compris ; W. : 30-50.

**THOIRETTE (Jura) :**

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

**SAVOIES — DAUPHINE****ECHELLES (LES) (Savoie) :**

La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel.

**TAIN L'ERMITAGE (Drôme) :**

Hôtel du Commerce (Constant).

**PROVENCE****MARSEILLE (B. du Rhône) :**

Restaurant Pascal, place Thiers. T. : D. 20.76 int. A la carte (moyenne 25 fr.).

**ORANGE (Vaucluse) :**

Modern'Hôtel (Gd Rest. Provençal), angle r. République et Rte Nle 7. (Mme Vassa). Tél. : 1.89 ; M. : 20.

**SAINT-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alp.) :**

Le Grand Hôtel (L. Gibert) ; M. : 20 fr.

**COTE D'AZUR****CAP MARTIN-ROQUEBRUNE (Alpes-Marit.) :**

\*Eden Hôtel. Pension complète : 45 fr.

**Belgique - Luxembourg**

«O»

**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.

\*Coupole (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. T. : 11.53.93. (A la carte.)

\*Grégoire, 14, r. des Bouchers. T. : 11.35.65 ; M. : 25 et carte.

\*Helder (Rest. du), 17, r. de la Reine. T. : 12.56.49. A la carte.

\*Londres (Rest. de), 22, r. Ecuver. T. : 11.06.48.

\*Old Tom (Taverne), 14, ch. Ixelles. T. : 12.25.95 ; M. : 14-20.

\*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. Lunch à fr. 12.50 et 14 fr.

**ENVIRONS DE BRUXELLES****BOIS ET FORET DE SOIGNES :****AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :**

\*Abbaye du Rouge-Cloître, rue du Rouge-Cloître ; M. : 25 ; Trams : 25, 31, 35, 40, 45 ; T. : 33.11.43.

**VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :**

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

**BOITSFORT :**

\*Maison Haute. T. : 48.19.32. Trams : 16, 30, 31, 33 (term.) ; M. : 25.

**QUATRE-BRAS :**

\*Auberge Alsacienne (Le Belvédère). T. (02) 51.62.91. Menu : 30 fr. et carte.

**CAMPENHOUT :**

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

**PETITE SUISSE****LA HULPE :**

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

**NOTRE-DAME-AU-BOIS (voir vers Namur).****WAVRE :**

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



## ANVERS — CAMPINE ANVERSOISE

## ANVERS :

- \*Atlantic (Taverne), 1, av. de Keyser: M. : 18-25.
- \*Gr. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser. T. : 259.69 (7 l.); M. : 18-25-35 et carte; P. dep. 80; ½ P. : 60.
- \*Queen's Hôtel, 13, quai Van Vyck. T. 27.214. M. : 15 et 25; ½ P. : 50; P. : 70. Garage.
- \*Thomas (Rest.), 9, r. Appelmans. T. : 277.32; M. : 25-35 et carte.
- \*Trois-Rois (Café-Restaurant des), à Sainte-Anne, sortie tunnel piétons. Tél. : 310.35. A la carte.

## CAPPELLEN :

- Gd Hôtel de la Chapelle. T. : 421.03; M. : 15-20; P. : 40.

## HEYST-OP-DEN-BERG :

- \*Au Vieux Chaudron. T. 22. En semaine : F 15; dimanche : F. : 25; W. : 60.

## LIERRE :

- \*Hôtel Terminus, 9, pl. Léopold. T. : 402.11; M. : 12-15; P. : 35.

## MOLL :

- \*Hôtel Belle-Vue. T. 87; M. : 12.50 à 25; P. : 25.

## SAINT-NICOLAS-WAES :

- \*Canterbury (H. R.), 25, pl. Notre-Dame. T. : 876; M. : 12.50.

## VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

## SICHEM-LEZ-MONTAIGU :

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

## ASCH :

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

## ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

## CORTENBERG :

- \*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 :

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

## LIEGE ET ENVIRONS PLATEAU DE HERVE

## TILFF (Vallée de l'Ourthe) :

- \*Hôtel du Casino.

## LOUVEIGNE (Stinval) :

- \*Relais Fleur (H. R.). Tél. : Louveigné 42; M. : 25 fr.

## SPA — GILEPPE — BARAQUE MICHEL

## SPA :

- \*Centre (Hôtel du), 27, av. de Marteau. T. : 224; M. : 20; P. : 40-55; W. : 50.
- \*Hôtel des Etrangers, 40, r. Marché. T. : 576; M. : 16-18-25; P. 45-60; W. : 50-55.

## SART-LEZ-SPA :

- \*Hôtel du Pont de Belleheid. T. : 90; M. : 20-25; P. : 50.
- \*Hôtel de Sart. T. : 65; P. : 45-55; W. : 95-110; M. : 16.50-20-25.

## HERBESTHAL :

- \*Herren (Hôtel). T. : 101; R. : 17.50; P. : 50.

## VERVIERS :

- \*Restaurant Nicolas, 47, rue du Collège. Tél. : 10.252; M. : 17 et 20 fr.

## VALLEES ANBLEVE ET WARCHE

## LA GLEIZE :

- Les Tchéous (H.R.). T. 60; M. : 20; P. : 50; W. : 55.

## REMOUCHAMPS :

- \*Belvédère Amblève Hôtel. T. : Aywaille 158; M. : 16-18-24; P. : 45-50.

## STAVELOT :

- \*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. : 90 (2 j. pleins).

## ROBERTVILLE :

- \*Hôtel du Lac (Ch. Fagnoul). T. : Waismes 35; M. : 15-30; P. : 50-60.
- \*Hôtel de la Warche (Mme Fagnoul), pour séjour. T. : Waismes 86; M. : 15-25; P. : 50-55.

## BRUXELLES VERS NAMUR

## NOTRE-DAME-AUX-BOIS :

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

## WAVRE (voir Petite Suisse).

## TEMPLoux :

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

## VALLEE DE LA MEUSE

## HUY :

- \*Hôtel du Nord, pl. Z. Gramme. T. : 49; M. : 10 et 12.50.

## ANDENNE :

- \*Hôtel de la Paix. T. : 396. Carte dimanche dîner touriste : 18-25.

## NAMUR :

- \*Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.

## DINANT :

- \*Hôtel Herman, pl. de Meuse. T. : 136; M. : 20-45 et à la carte; Pet. W. : 60.
- \*Hôtel Terminus, av. Gare. T. 133; M. : 18-20.

## WAULSORT :

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



**HASTIERE :**

\*Hôtel de France. T. : 90; M. : 18-29; P. : 45-55; W. : 60 (fermé l'hiver).

**VALLEE DE LA MOLIGNEE****FALAEN :**

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

**OURTHE ET CONDROZ**

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

**HAVELANGE :**

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

**MARCHE :**

\*Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

**DURBUY :**

\*Hôtel du Sanglier. Tél. Barraux 134; M. : 20-25; P. : 45-60.

**HEYD-s/Bomal :**

\*Hôtel des Crêtes. T. : Barvaux 92.

**EREZEE :**

\*Hôtel de Belle-Vue. T. permanent n. 2; M. : 14-18; P. : dep. 30.

**LAROCHE :**

Hôtel de l'Air Pur. T. 123; M. : 12-25; P. : 45-60; W. : 70. Ouvert à partir de mi-avril.

**HOUFFALIZE :**

\*Hôtel du Commerce. T. : 25.

**VALLEE DE LA LESSE****ROCHEFORT :**

\*Hôtel Biron. T. : 60; M. : 20-30 et carte; P. : dep. 20 fr.

**HAN-SUR-LESSE :**

\*Hôtel Belle-Vue et Grotte. T. : Rochefort 27.

**HOUYET :**

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

**NEUPONT-HALMA :**

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

**SEMOIS ET PAYS GAUMAIS****VRESSE-SUR-SEMOIS :**

\*Glycine (A la). Hôtel-Rest. T. : 11; M. : 20-30; P. : 50-60; W. : 60

**BOUILLON :**

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

**CHINY :**

\*Auberge des Touristes. T. : Florenville 52

**SUISSE LUXEMBOURGEOISE****BASTOGNE :**

\*Elite (Hôtel-Rest.-Taverne), 9, route d'Arlon. T. : 253; M. : 20-30; P. : 45; W. : 75.

**ARLON :**

\*Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb. T. : 28; M. : 15 et carte; P. W. : à forfait.

**BEAUFORT (Grand-Duché) :**

\*Hôtel Buchler-Diederich. T. : 14; M. : 20-25; P. : 40.

**BERDORF (Grand-Duché) :**

\*Grand Hôtel Schar.f. 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.

\*Rest. Clesse-Muller. T. : 66; M. : 12-16-22-25 et carte.

**ECHTERNACH (Gd-Duché) :**

\*Hôtel des Ardennes. T. : 108; M. : 12-18; P. : 45-55.

**EHNEN (Gd-Duché) :**

\*Hôtel Simmer. T. : Wormeldange 30; M. : 12-25; P. : 45.

**GAICHEL-LEZ-EISCHEN (Gd-Duché) :**

\*Rest. de La Gaichel. T. : Eischen 4; route Arlon-Mersch; M. : 12-25 fr. belges et carte.

**LUXEMBOURG :**

\*An der Stuff et de la Bourse (Rest.), r. des Capucins. T. : 30.06; M. : 12-15-20.

\*Buffet de la Gare. T. 40.93; M. 12-18 carte.

**MONDORF-LES-BAINS (Gd-Duché) :**

\*Pension Welcome, rue Daundorf. T. : 139; M. : 12-15-18.

**MULLERTHAL (Gd-Duché) :**

\*Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbillig 4.

**VIANDEN (Gd-Duché) :**

\*Hôtel Klopp (anc. Enschen). T. : 10; M. : 12-25; P. : 45-55; W. : 90.

**VERS CHIMAY ET LA FAGNE****CHARLEROI :**

\*Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, r. Marchienne. T. : 119.86; M. : 9-14; avec pichet de vin : 12.50-17.50.

**BARBENÇON :**

\*Ma Temaine. T. : Beaumont 92. Pr. fixe et carte.

**VIRELLES :**

\*Hôtel du Lac. Tél. : Chimay 72; M. : 12.50-30 et carte.

**VERS LA CITE DU DOUDOU****SOIGNIES :**

\*Hôtel Moderne, rue de la Station. T. : 44.

**HAUTRAGE :**

\*Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert). M. : 17.50.

**MONT DE L'ENCLIS — TOURNAISIS****ENGHIEN :**

\*Hôtel du Parc (Meulemans), r. Station. T. : 10; M. : 10-15 et carte; P. : 45.



**RENAIX :**

\*Hôtel de la Cour Royale (Ex. : Lison). T. : 50; menu semaine : 17-25; dimanche : 25.

**TOURNAI :**

\*Hôtel Bellevue, 10, pl. Crombez (Gare). T. : 95; M. : 10-12.50-15; le dimanche : 20.

\*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 5.

**LES FLANDRES VERS L'YSER**

**AUDENARDE :**

\*Hôtel de la Pomme d'Or. T. : 56; M. (semaine) : 11-15-17; (idanches) 12.50-15-20; P. : 25-30.

**COURTRAI :**

\*Hôt. du Damier, Grand'Pl. T. 154; M. 18-20.

**LES FLANDRES VERS OSTENDE**

**GAND :**

\*La Ducale, 32, r. Flandre. T. : 131.79; M. : 12.50-20 et carte.

\*Hôtel Universel, 20, r. Station. T. : 104.87; semaine : 10 et carte; dim. : 15 et carte.

**BRUGES :**

\*Albert Ier (Hôt.-Rest.), 38, r. des Pierres. T. : 328.80; M. : 12.50-17.

\*Grand Hôtel, r. St-Jacques. T. : 331.14; M. : 25-30 et carte; P. : 70; W. : 120 (1 1/2 j.).

\*Osborne Hôtel, r. des Aiguilles. T. : 322.52; M. : 15-22; P. : 45; W. : 95.

\*Hôtel Verriest et Rest. 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 :**

\*Britannique (Hôtel), 7, av. Van Bunnan, au Zoute. T. 376; M. 15; P. d. 40; W. d. 75.

\*Hôtel Memlinc, pl. Albert, au Zoute. T. 130-230. Lunch F. 35; dîner 45; P. dep. 100.

\*Morel (Rest.-Trait.), 146, av. Lippens. T. : 301; M. : 15-35.

**BLANKENBERGHE :**

\*Hôtel Majestic, 89, r. 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 :**

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

**OSTENDE :**

\*La Renommée, 47, r. Longue. T. : 355. (Fermé l'hiver.)

**MIDDELKERKE :**

\*Hôtel Pension Select, 119, av. de la Reine. T. : 202. P. : dep. 50.

**OOSTDUINKERKE :**

\*Chez Omer (H. Groenendyk Plage). T. : Nieuport 286; M. : 15-20-25; P. et W. : 45 et 50.

\*Hôtel Relais de Saint-André, route Royale. 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. T. : 77; M. : 20-22.50-25; P. : 50-60.

**Suisse-Romande**

**CANTON DE VAUD**

**EPESSSES-CULLY :**

\*Au Vieux Moulin (L. Grandjean)

**PAYERNE :**

\*Hôtel de l'Ours (Professeur L. Tüller).

**POMPAPLES :**

\*Rest. du Milieu du Monde (R. Bula).

**Bulletin à découper**

et à retourner au

**CLUB D ELA BONNE AUBERGE**

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

M. ....

rue ..... n. ....

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,  
37, avenue Sleenckx, Bruxelles (III)  
Imprimerie Jos. Flament, Bruxelles.





**BYRRH**  
vin de liqueur au quinquina

FORCE  
JOIE  
SANTÉ



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  
MUTRES 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. 294399



## 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



Case à louer.



LA  
FOSSE  
SEPTIQUE  
SUPPRIME  
LA  
VIDANGE

29, av. Stoclet  
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 consommation délicate d'un Vrai biscuit de Reine DERUNGS est et restera inimitable.

Demandez échantillons à DERUNGS  
Belle Postale 132, REIMS

Mention d'honneur du Club des Douze

## Escargots de Bourgogne

VOILA LE HORS-D'ŒUVRE

LE PLUS APPRÉCIÉ ET LE MEILLEUR MARCHÉ,

préparé par vos soins en deux minutes,

avec les ESCARGOTS au naturel

« BOISSEAU ».

Il doit figurer sur tous vos

« PRIX-FIXES »

LES CONSERVES DU HAUT-RHIN

NEUF-BRISACH (Alsace)

ENVOI A PARTIR D'UNE BOÎTE  
d'une douzaine



Tarif et échantillons sur demande au Club de la Bonne Auberge qui se charge de grouper les commandes pour diminuer le plus possible les frais d'envoi.

POUR LA PUBLICITE S'ADRESSER AUX BUREAUX DU CLUB