

B.4408'

LA BONNE AUBERGE



MENU :

Propos Liminaire.	P. C.
Amusettes de Bouche.	Chrysale.
Nos Bons Cuisiniers.	
Trois fromages d'Angleterre.	P. de C.
La Bonne Auberge chez les stars.	P. de C.
Le prêche au vin.	
Rien que la vie. — Retraite. (Conte).	
	Docteur Dubois-André.
Le vin de Tokay.	Beeli.
Soignons-nous au vin.	D ^r M. Eylaud.
Ballade.	Marie-Louise Laval.
Hors-d'œuvre et Desserts.	

VI^{me} Année

Bi-mensuel

1^{er} mai 1938

Le numéro : 3 francs.

243

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26

B R U X E L L E S

SPECIALITE DE VETEMENTS POUR
L'INDUSTRIE HOTELIERE
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.

C'est en mai

que se tirera

la 5me tranche

de la

Loterie Coloniale

51.795 lots de 100 à 50.000
francs.

8 lots de 100.000 francs.

Le gros lot d'un million.

36 tirages distincts.



PARTIE OFFICIELLE

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.

Tous les membres reçoivent gratuitement : la revue bi-mensuelle **La Bonne Auberge**; le **Guide Gourmand** annuel.

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. (Demander statuts.)

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 : 20, rue des Chêneaux, à Sceaux (Seine) ;

Pour la Belgique et le Luxembourg : 39, avenue Sleecx, 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, 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 comptes chèques postaux indiqués :

Nous donnons ci-dessous les montants des cotisations réduites (année en cours) à payer pour 1938 pour inscriptions durant le mois de mai.

	Part.	Prod.	Hôt.
France (fr. fr.)	32.-	64.-	96.-
Belgique (fr.belges)	32.-	64.-	96.-
Luxembourg (fr. l.)	25.60	51.20	76.80
Suisse (fr. suisses)	4.80	9.60	14.40
Angleterre (shill.)	8.-	—	—

Numéros de comptes chèques postaux :
Bruxelles : 12.93.01; Luxembourg : 7.709;
Paris : 17.65.91.

LA BONNE AUBERGE

ABONNEMENTS DE PROPAGANDE

pour

HOTELS, RESTAURANTS, TAVERNES.

Il est consenti à tous établissements où la « Bonne Auberge » peut être mise en lecture des abonnements au prix spécial de 25 francs par an. — Pour 1938, jusqu'au 31 décembre : 20 francs.

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 dz. avec coquilles : fr. 7.05 ; la boîte d'une dz. sans coquilles : fr. 6.50; 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 14 l. : fr. 196.— (rendue domicile).

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

3) Condiment Florida au verjus de Champagne :

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 Société Florida, à La Villa (Marne).

4) Vins de desserts :

Grenache ...	15°	la bouteille 75 cl.	8.50
Malvoisie	17°	»	9.—
»	18°	»	9.50
Muscau	15°	»	10.—
Rancio vieux	18°	»	10.50

ALLO ! ICI LIPLER !

Avez-vous déjà goûté mes ravioli ?

Oh une surprise : à la Rossini par exemple... ou bien, soyez téméraire, et demandez : à la Niçoise.

Le Chianti va de pair.

LIVRAISON A DOMICILE.

68, rue de l'Enseignement. Tél. 17 21 29.

Port, douane et remise à domicile en plus.

Ces vins de tout premier ordre proviennent de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses (Pyrénées Orient.) 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 :

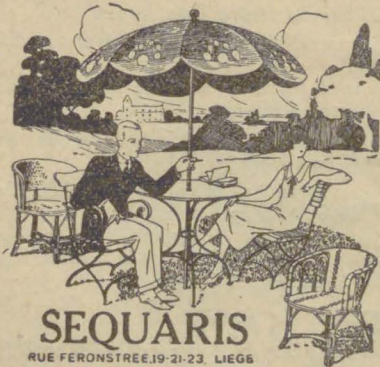
La caisse de six bouteilles assorties : 2 Grand Marnier cordon rouge; 2 Cherry-Cognac Marnier; 2 Fine Champagne Marnier (Ch. Bourg) : fr. 460.—, franco domicile, dans toute la Belgique.

6) Vins de Bordeaux :

La caisse de : 6 Grand Chêne (Saint-Emilion), 6 Graves sup. (Audy Monop. Dry), franco domicile toute la Belgique : fr. 175.—.

La caisse, même composition que ci-dessus, plus : 6 Margaux, 6 Graves Val-Fleuri (rosé), franco domicile toute la Belgique : fr. 335.—.

On peut passer les commandes à : Georges Audy et Cie, 189, rue Royale, à Bruxelles. — Tél. 17.76.09.



Parasols avec ou sans table
80 modèles en magasin
Tous les coloris et diamètres

FAUTEUILS — JONC — FER — BOIS

Tables d'intérieur et d'extérieur
LIVRAISONS RAPIDES

Demandez notre dépliant spécial

Prix spéciaux pour hôteliers - cafetiers

SEQUARIS — LIEGE

Rue Féronstrée, 19-21-23

Sucre de Tirlemont

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.

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 Nicolaï, Bruxelles; 2, rue Dragon, Anvers; 226, rue de Lourdes, Gand. — Pain complet rationnel et hygiénique.

Traiteur : Lippler, 68, rue l'Enseignement, Bruxelles, tél. 17.31.29. Spécialités : nouilles fraîches, ravioli, canelloni, fondue Parmesan, escargots, pâtés père Wurtz. Porte à domicile, envois en province.

LIQUEURS ET APERITIFS

Bois (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amsterdam, en 1575. Direction générale France : Moltzer et Cie, 36, rue Hoche, Paris (8^e). T. Carnot 01.38.

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.

Jacobert, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent : Rob. 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 (Hérault).

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX
ET GRANDS ORDINAIRES DE TABLE :

Georges Audy et Cie, Cours Balguerie,
Bordeaux, 3, r. du Moniteur, Bruxelles.

Bouchard père et fils, à Bruxelles, 38,
rue F. Allard.

Luquot et de Carheil, Bordeaux, Rep. :
H. Dussart, 12, av. A. Delvaux, Uccle.
Tél. 44.00.46.

Guilleau et Cie, à Cars (Gironde).

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).

Comice Agricole de Blaye (M. Jacques-
reau, à Cartelègue).

Cave Coopérative de Gènérac (M. Bro-
quaire, 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. Etabl. Dortu, 12, rue Ecuier, Bru-
xelles.

Protheau et Foillard. Repr. : H. Dussart,
12, av. Delvaux, Uccle. Tél. 44.00.46.

COTES DU RHONE :

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

Grandes Caves de Lyon, à Lyon, propr.
du Château des Fines-Roches, Agent
gén. Belgique : A. Knaepen, 43, rue
Application, Auderghem. T. 48.38.74.

VINS D'ALSACE :

Maison Greiner, à Mittelwihr. Repr. : A.
Knaepen, 43, rue de l'Application, Bru-
xelles. Tél. 48.38.74.

Domaine Dopff, Clos du Moulin, à Rique-
wihr. Repré. : Van Caulaert-Masson,
5, rue de l'Argonne, Bruxelles.

Jacobert, à Colmar. Agt Rob. Fink, 203,
bd. Léopold II, Bruxelles. T. 26.78.43.

VINS DE CHAMPAGNE :

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

Chanoine frères, Epernay. Repr. : Droz,
P., 43, rue de l'Application, Bruxelles.

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, Rancio, Gren-
naches, Banyuls.

VINS DE PORTO :

Delaforce. Vieux Portos. Maison fondée
à Oporto, en 1838. Direct. Gle France:
Moltzer et Cie, 36, av. Hoche, Paris
(8^e). Tél. : Carnot 01.38.

de Lago (Cie Cepa de Porto). Agence
p^r 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. T. 26.47.55-
26.47.56.

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fon-
dée 1861). Bruxelles (gros), 104, r.
Joseph II. Tél. 33.42.22. Détail : 10, r.
Ecuier. Tél. 11.24.69; 135, ch. Wavre.
Tél. 12.36.61; 118, r. 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, 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

FLANDRE - ARTOIS - PICARDIE

AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel (B. Mulatier), 19, rue La-
martine : 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), 10 fr. (Lauréat
du Club des Purs Cent.).

NORMANDIE

CAEN (Calvados) :

Hôtel de la Place Royale (Diemy), place
République, T. 21.57 ; M. : 17-20 ;
P. : 60-70 ; W. : 90.

CHAUDRONNERIE

ETAMAGE

FERBLANTERIE

A. HELDENBERGH



Matériel et moules
en tous genres
pour cuisiniers
et pâtisseries.

REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27

BRUXELLES

TELEPHONE : 12.97.55

LAIGLE (Orne) :

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

SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine Inf.):

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec L. Chauvat).

VIRE (Calvados) :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay); M. : 15 fr. cidre compris et carte.

BRETAGNE**DINARD (Ille et Vilaine) :**

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), r. Levasseur. Tél. 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 Montesquieu (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, boul. de Denain.

Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon, 36, r. Echiquier. T. : Provence 17-15 ou 54-34. Repas à partir de 25 fr.

Grand Hôtel du Printemps, 1, rue d'Isly (Gare St-Lazare), M. Martin, attenante à l'hôtel - Brasserie d'Alsace.

Chez Untel (Rest.), Mme Mullois, rue Chauveau-Lagarde.

LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne) :

Hôtel Bellevue (G. Nicolas); 16 fr.

ORLEANAIS - SOLOGNE - TOURAINE**AMBOISE (Indre-et-Loire) :**

Auberge du Mail (Mme Brailly). M. : 25.

BLOIS (Loir-et-Cher) :

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, r. Porte-Côté. T. 1-17. M. 24-26. P. 80.

CHARTRES (Eure-et-Loire) :

Restaurant L'homme, 31, rue 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.

CHINON (Indre-et-Loire) :

Le Ver Luisant (Rest. Salon de Thé). (Hernoud) à l'entrée du Château. T. 176; M. : 20-25.

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 frères), 52, Rte N1e 10. Tél. 6.84; M. : 14-20.

AUVERGNE - CEVENNES**BOURBOULE (LA) (Puy-du-Dôme) :**

Villa Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. Tél. 178; M. : 15-18; P. : 38-45 pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme) :

Tourin Hôtel (M. Milone-Villeneuve), Tél. 10; M. : 16-18; P. : 25-45; réd. pour enfants, 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. (Ouv. 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.

(Voir suite page E, fin du fasc.)

LA BONNE AUBERGE

France, Belgique, Grand-Duché de Luxembourg, Suisse Romande.

PUBLIEE PAR LE

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.

Propos liminaire

Voici, au bout de six ans, la *Bonne Auberge* arrivée à sa présentation définitive.

Nous espérons qu'elle plaira ainsi aux lecteurs.

Ceux qui depuis le début ont suivi le développement progressif de cette publication et l'ont vue s'améliorer au fur et à mesure ont pu comprendre quel effort tenace fut le nôtre.

Il n'a pas fallu moins de six années pour présenter comme nous le désirions dès le début ce recueil périodique de pages du bien vivre.

Nous ne dirons pas toutes les difficultés rencontrées durant cette période. Notre joie est trop grande de pouvoir enfin apporter aux gourmets une revue digne d'eux.

La Bonne Auberge, née d'une journée de désœuvrement le 30 juin 1933 n'était alors qu'une petite feuille — quatre pages! — localisée au service d'une douzaine de bons amis que nous avons encore le plaisir de compter parmi nous.

Aujourd'hui elle est répandue dans toute la Belgique, en France, au Luxembourg, en Suisse romande; elle est en vente en Angleterre, aux Etats-Unis, en Hollande, en Allemagne.

Née sans un sou, grandie sans un appui, elle n'a trouvé que gens décidés à la crouler.

Quant aux encouragements, sauf ceux très platoniques de quelques rares lecteurs qui ont bien voulu nous exprimer leurs félicitations, nous n'en avons jamais reçu de personne.

Cela vaut peut-être mieux ainsi.

Rien ne vient ternir notre fierté.

P. C.

AMUSETTES DE BOUCHE

Je n'aime point ce terme qui en gastronomie signifie mal ce qu'il veut dire.

Il n'est d'ailleurs pas le seul. L'actuel vocabulaire de la table fourmille d'anachronismes du même genre. Ainsi en est-il de l'Entremets qui ne se sert point entre les mets mais bien entre fromage et desserts.

Les encyclopédies nous apprennent qu'on dénomme hors-d'œuvre ce qui, dans un ouvrage de l'esprit ou une œuvre d'art, n'est pas partie essentielle du tout. Mais d'autre part, en langage littéraire ou artistique ce terme est plutôt employé de façon désobligeante et comme synonyme de longueur, inutilité, fadaise, cliché, bouche-trou, superflu.

Alors je me suis toujours demandé pourquoi on avait doté de ce nom méprisant ces exquis menus mets par lesquels commence un repas, avec ou sans potage. Je dis « avec ou sans potage » parce que bien des fois j'ai vu servir les hors-d'œuvre après le potage, ce qui, à mon avis, est tout simplement un non-sens et prouve que trop de gens ne comprennent pas le rôle de ces prémices.

Au fait ce sont peut-être précisément ceux-là qui s'imaginent que ces amuse-bouche ne font pas partie essentielle d'un repas et les ont baptisés hors-d'œuvre. Ainsi la crasseuse ignorance se retrouve-t-elle à la base de toutes les hérésies.

Or, je pose en principe que les hors-d'œuvre font tellement partie essentielle du service de la table que sans eux il n'est pas — entendons-nous : c'est des gourmets que je parle et non goinfres — de bon repas qui puisse être apprécié à sa juste valeur.

Oui, oui, je sais, Madame, je vois déjà poindre votre sourire railleur et vous allez me dire que c'est là de l'épicurisme... Mais bien sûr que c'en est, et du meilleur encore... et mieux que ça même : c'est de la raison, de la bonne et saine raison qui ne se comprend pas autrement que nuancée d'un sourire de joie.

Voyons, vous qui n'appréciez pas les hors-d'œuvre, voulez-vous me faire la grâce de m'écouter durant cinq minutes. Tenez : transportons-nous dans votre chambre à coucher. Oh ! Madame, quels desseins me prêtez-vous. Ce n'est qu'un tableau que je veux vous peindre.

Voici le petit matin. Vous dormez encore délicieusement, plongée avec volupté dans le nirvanah. C'est le printemps. Une timide clarté commence à pâlir l'ombre ; l'air frais, le léger gazouillis des oiseaux, quelques bruits discrets de la nature, petit à petit, avec d'infinies précautions vous rendent doucement à la réalité. N'est-ce point là un éveil charmant, progressif et naturel ?

Mais que votre mari, tenu, pour une affaire urgente, d'être à la première heure à son bureau ait remonté soigneusement hier soir cet abominable instrument qu'on appelle un réveille-matin, vous voilà brutalement arrachée à l'assoupissement enchanté des sens que vous goûtiez dans les bras... du fils de la nuit, et replongée tout de go

comme dans un bain froid dans l'activité de la vie. Avouez, Madame, que c'est là une sensation fort désagréable, que votre journée est déjà gâchée par cette violence matinale et qu'on vous a volé la douceur de l'aurore.

Votre organisme délicat répugne aux brusques changements, aux violences non préparées, comme cette nature qui ne fait rien qu'avec grâce, prépare doucement la nuit par l'admirable et lent crépuscule et le retour à la clarté par l'aube ineffable de douceur et de beauté sereine.

Et si je ne craignais de m'égarer dans le domaine intime de l'amour je vous trouverais certainement encore d'accord avec moi sur l'opportunité des caresses, l'indispensabilité des baisers. Sont-ce là soins superflus pour créer cet état d'impatience qui seul fait de l'acte amoureux une volupté surhumaine ?

Les hors-d'œuvre, Madame, ce sont des baisers, des caresses, c'est le gazouillis matinal des oiseaux, la douce clarté de l'aube.

On se met à table. Va-t-on brutalement, goulûment apaiser sans plaisir préalable, sans un peu d'impatience, sans amusettes, une faim qui, sitôt repus, ne nous procurera plus de jouissance ?

Quel affreux péché ce serait !

Ah la voilà bien la gourmandise péché capital telle que la condamne le catéchisme ! Car l'Eglise n'a point voulu honnir le gourmet, mais le goinfre, l'affreux glouton qui, méconnaissant les préceptes d'un sage épicurisme s'empiffre honteusement au lieu de manger avec goût, de doser avec méthode le plaisir que procure un repas bien compris.

Le repas sans hors-d'œuvre, d'un bloc dans la grosse pièce ! Mais, Madame, ne reconnaissez-vous pas là l'affreux tintamarre du réveille-matin, qui vous arrache au sommeil comme on extirpe une dent ! N'est-ce point le goujat qui vous prend au hasard d'un canapé, la brute qui se gorge au lieu de savourer ?

Ah ! laissons ce bestial !

Tournons-nous vers de plus délicates façons.

Pour préparer délicatement votre appétit, éveillez-le doucement, agacez-le. Goûtez à cet œuf à la russe qui rappelle si drôlement le style byzantin ou à ce tapis de Smyrne dont la trame est faite d'anchois fins cependant que les tons sont d'oignon, de persil et d'œufs durs hachés ; voyez comme sont engageantes ces tomates au crevettes qui semblent pivoinies farcies de pétales de roses... et ces radis dont une attentive cuisinière a soulevé en follicules la peau rose si bien que le ravier semble empli de boutons d'églantier. Toutes ces choses débordent d'une fraîcheur, d'une poésie préalable, sans lesquelles la matérialité de l'ailou ou du rosbif nous paraîtrait choquante, trop brutale.

Les hors-d'œuvre, c'est le réveil gradué de l'estomac, sa mise en état d'impatience, l'excitation des glandes dont les sucs généreux nous préparent une heureuse digestion, cependant que nos papilles gustatives, émoussées par ces bagatelles qui les exercent, se trouveront prêtes aux jouissances divines lorsque leur seront présentés de plus substantiels aliments.

Nos Bons Cuisiniers.



Charles Wurtz

**Auberge Alsacienne
à Quatre-Bras, Tervueren**

Si l'on vous disait qu'il n'est pas Alsacien, n'en croyez rien.

Faites-vous une opinion certaine en allant savourer chez lui le Kugelof arrosé de Traminer ou l'une quelconque de ses délicieuses spécialités.

Il y a de ces tours de main pour vous réussir un plat qu'on n'acquiert pas ; on a çà dans le sang comme le soleil et l'accent.

Si, après cela, vous félicitez le patron il vous répondra avec mille grâces, et vous entendrez qu'il est Alsacien.

Si l'on vous dit d'autre part que la *Bonne Auberge* est son journal, ne le croyez pas davantage. Bien que Charles Wurtz gagne aujourd'hui beaucoup d'argent il n'a jamais pensé à acheter un journal dont il n'a pas besoin de payer les louanges. Il se contente de les mériter. Çà vaut bien plus. Çà n'a pas de prix.

Mais si l'on vous dit que c'est un brave homme, alors croyez-le, car il n'y a pas de meilleur cœur. Le seul mot qu'il n'a jamais su prononcer... en français du moins... c'est le mot : non.

Il a une âme en chocolat fondant à laquelle il essaye vainement de forger une carapace de colères.

Une seule chose est capable de le mettre hors de lui. N'essayez pas, par exemple, si vous n'y connaissez rien, de lui marquer votre opinion sur sa cuisine. Autant il admet la critique d'un vrai gourmet, autant il a horreur du faux gastronome imbécile qui ne trouve jamais rien de bon.

Tout gros qu'il est il lève la jambe avec une légèreté étonnante. Je l'ai vu un jour sortir un quidam à grands coups de pied dans le... postère avec la même conviction qu'il met à « soigner » ses fourneaux.

Ce qui prouve que quel que soit le genre de fourneau, Charles Wurtz connaît admirablement la façon d'en user.

Trois fromages d'Angleterre

A Robert Bicknell.

Un ami britannique qui adore la bonne cuisine française, mais sait apprécier également les excellentes choses de bouche anglaises, m'écrivait dernièrement avec cette fierté des Anglais pour les choses de chez eux : « Vous savez que nos fromages sont aussi une excellente chose. »

Si je le savais !

Du moins croyais-je le savoir. Et pour le lui prouver je lui rétorquai : il y a longtemps que votre Chester a passé le channel et que nous avons fait connaissance.

Je ne savais pas que le Chester est un fromage d'exportation, mais qu'ils ont en Angleterre des fromages réservés à la consommation nationale.

Je me rends compte aujourd'hui que mon ami a dû bien rire lorsqu'il est allé avec un autre gourmet londonnien choisir les fromages qu'il me destinait.

Je les entends tous les deux d'ici :

— On va lui montrer à ce « continental » ce que c'est qu'un fromage anglais !

Alors j'ai reçu ces jours derniers un petit paquet bien ficelé sur lequel, à côté de mon adresse une écriture bien connue avait malicieusement noté — oh ! pour la douane, bien sûr — : « Ce paquet ne contient que trois morceaux de fromages anglais. »

Ils sont là sur ma table, chacun dans une coupe de cristal, magnifiques, imposants !

Splendide et au teint chaud voici le Double Gloucester, chair colorée comme du saumon fumé, ferme comme de la pâte d'abricots pressée.

Fondant, il laisse une sensation légère d'amertume comme s'il avait été malaxé au pale-ale ou au scotch. De quel gras pâturage de plaine provient-il ?

Je réserve à cette tranche haute en couleur un Graves sec qui l'escortera magnifiquement.

Ce Cheddar me semble taillé dans un bloc de massepain. Il en a la teinte et le grain serré, compact. Son goût frais, suré, un peu piquant me rappelle l'excellent fromage du Cantal que j'appris à connaître jadis chez un marchand de vin-bougnat de Paris, ou, peut-être mieux encore, certains fromages pyrénéens dont le goût très spécial m'est resté depuis ma jeunesse. Mon grand père qui s'y connaissait n'eût pas acheté un fromage sans en avoir goûté une multitude ; et il m'amenait à la foire d'Oloron où entre deux verres de petit vin de Monneins on enfonçait la sonde dans de multiples boules. Ce Cheddar sent, comme les fromages pyrénéens, la montagne riche en herbes parfumées et en troupeaux. Je n'ai point ici

de petit vin de Monneins ; je l'accompagnerai d'un Chablis un peu dur.

Pâte blanche, veiné de vert tel un beau marbre, frère incontestable des Roquefort et des Gorgonzola, le Stilton doit provenir comme eux de régions maigres, « causses » où comme dans notre Larzac ne trouve à vivre que la facile brebis. Comme eux il est légèrement savonneux avec un arrière-goût de cuir très particulier qui vous laisse presque étonné de ne point sentir l'odeur de bouc.

C'est d'un beau Pommard parfumé que je l'ai escorté.

Or, ayant ainsi accordé ces trois splendides fromages d'Angleterre avec trois beaux vins de France, j'ai pensé avoir découvert une des raisons secrètes, un de ces impondérables motifs, de cette Entente Cordiale qui, depuis Edouard VII, fin et gourmet, lie nos deux pays.

Alors j'ai télégraphié à mon ami : « Rule Britannia ».

Deux heures après on m'apportait un petit bleu. Il me répondait : « Vive la France ».

Ainsi, pour trois fromages anglais arrosés de vins de France, nous tendions par dessus le channel nos mains fraternelles.

P. de C.

La Bonne Auberge chez les Stars



La charmante cantatrice Lily Pons sera à Bruxelles le 6 mai.

A cette occasion il nous a paru amusant de publier la photographie ci-contre qui la montre dans un cadre tout autre que celui de la scène.

La voici en effet ainsi que Jeanette MacDonald, bras dessus bras dessous avec le délégué régional du Club de la Bonne Auberge en Californie, M. Georges Jomier.

N'allez pas croire cependant, à voir notre représentant en costume de chef, que M. Jomier « exerce » dans quelque restaurant fameux d'Hollywood ou de Los Angeles.

Comme beaucoup de gastronomes M. Jomier fait admirablement la cuisine et son plus grand plaisir est d'offrir à déjeuner à ses amies.

Amies et élèves, car M. Jomier est professeur de français à Hollywood. C'est ainsi que vous le voyez avec deux de ses disciples auxquelles il vient de faire déguster un excellent repas qu'il a lui-même préparé.

L'écrivain et dessinateur Fabien Fabiano, au cours d'un voyage aux États-Unis, a découvert notre collaborateur.

Le portrait qu'il en trace est trop joliment brossé et humoristique pour que nous n'en régaliions pas nos lecteurs et membres. Il leur plaira certainement de mieux connaître celui qui depuis si longtemps s'applique à faire aimer là-bas notre langue et notre cuisine.

Je l'avais connu grâce à une relation commune. En le voyant, je fus frappé par sa silhouette restée bien française, malgré 25 ans de séjour à Los Angeles. Des binocles auxquels il ne manquait qu'un cordonnnet de soie, comme au bon vieux temps, chevauchaient sur son nez osseux. Une petite moustache, un haut faux-col aux pointes cassées, un veston un peu pincé à la taille, des manchettes empesées lui donnaient l'air d'un personnage échappé du théâtre de R. de Flers et de Caillavet. Avec cela d'une amabilité et d'une politesse comme on n'en rencontre plus.

M. Jomier n'a jamais voulu s'adapter ni aux modes, ni à l'aspect américain. Un fait entre tous peint le personnage. Dans ces villes aux distances incroyables, où tout le monde est obligé d'avoir une voiture pour se déplacer, il est resté fidèle aux tramways et aux busses, « car, me disait-il, j'y peux lire tranquillement les 20 pages quotidiennes de mon journal ». Un de ses amis lui ayant fait cadeau d'un Chrysler, il en fut bien embarrassé, et se vit, peu de temps après, dans l'obligation de demander à son généreux donateur la permission de revendre ce véhicule qui compliquait singulièrement ses habitudes.

Plein d'un esprit parisien qui ne l'a pas abandonné, sa conversation colorée d'un accen un peu chantant est remplie de souvenirs, mais aussi de discrétion. Professeur de français depuis de longues années, il s'est fait une clientèle de choix parmi les stars. S'il connaît bien des secrets qui feraient la joie des chroniqueurs, il sait fort aimablement, se tenir sur une prudente réserve quand on veut le faire parler.

Son originalité se double d'un talent remarquable de cuisinier. Les plus grandes célébrités du cinéma, du monde politique et des arts sont venues et viennent souvent s'asseoir à sa modeste table. S'il en tire quelque orgueil, il n'en tire nul profit, car sa vie est simple.

La première fois que je pénétrai chez lui, je fus frappé de la simplicité de son intérieur, semblable au très modeste logement d'un travailleur américain.

Il habite à Hollywood un appartement où la place n'est pas grande pour se retourner. Sur les fauteuils, des revues, des livres, des vieux journaux surtout, car M. Jomier a une marotte : celle de ne jamais dresser son couvert, ni celui de ses invités, sur une nappe. Les suppléments coloriés de l'« Examiner » et du « Times » lui en tiennent lieu. Mais je me suis souvent demandé s'il était possible de

servir, avec plus de perfection, un poulet cocotte que celui qu'il m'offrit un jour où je fus son hôte : privilège très rare, car Mister Jomier n'ouvre pas sa porte à quiconque, et surtout ne se met pas en frais de cuisine pour n'importe qui.

Ce jour-là, coiffé d'un impeccable bonnet de chef et d'une veste blanche empesée à casser les plis, il me fit asseoir devant sa nappe de papier, en compagnie d'un fameux porto. Mon hôte s'en fut à la cuisine surveiller le divin poulet, refermant soigneusement la porte derrière lui, car Jomier ne veut pas que ses invités pénètrent dans son laboratoire culinaire.

Devant un poulet cocotte, des asperges onctueuses, une salade et des fraises baignant dans une crème délicieusement aromatisée, le tout arrosé de vins exquis, je fis un déjeuner où je ne savais plus si je devais davantage écouter discourir mon hôte ou savourer sa cuisine.

Comme je le complimentais, il me dit, avec un air malicieux :

— Depuis 25 ans que je suis ici, j'ai fait tout mon possible pour faire aimer la France par mes faibles moyens : mon amour de la littérature d'abord, et celui plus modeste de la cuisine. Je dois vous dire que la cuisine l'emporte, car elle est plus à la portée de ma compréhension.

Et il me montre sa pièce tapissée de photographies, avec des dédicaces : écritures élégantes ou enfantines, prétentieuses ou nerveuses.

Voici Mary Pickford, Marion Davies, Gloria Swanson, Norma et Constance Talmadge, Pola Negri, Corinne Griffith, Jeanette MacDonald, Dolorès Del Rio et beaucoup d'autres encore enjolivant de leur charme les murs au papier vieillot sur lequel pendent aussi des accessoires de cotillon, souvenirs de fêtes, poussiéreux, fanés, rococos. Les portraits de Joffre et Foch, des gravures de la guerre, des petites femmes, comme on dit, de la « Vie Parisienne ». Tout l'état d'âme mis à nu d'un vieux garçon.

Plus tard, je rencontrai Jomier dans un grand dîner qu'offrait Lily Damita. Ce fut lui qui organisa la réception, apparaissant, à l'heure des cocktails, en cuisinier, fêté, cajolé. Le repas fut exquis. Il revint prendre sa place parmi nous en smoking.

Je revis souvent Jomier : chez Jeanette MacDonald, chez Marion Davies, élégant, toujours discret, inséparable de sa canne, qui aurait suffi à le faire remarquer.

Il disparaissait des salons, comme un enfant gâté de la maison, veillant chez les uns et chez les autres au bien-être des invités. Je le revois encore, avec sa physionomie en lame de couteau, le cou haut à cause de son grand faux-col, mettant un doigt sur la bouche le jour où je lui demandais malicieusement s'il connaissait aussi bien les alcôves que les autres aîtres de la maison.

« Diable d'homme, pensai-je, c'est une boîte à secrets. »

Boîte à secrets, certes. Quel est le galant homme qui ayant d'aussi agréables relations ne le serait point. Les femmes qui savent si peu garder les confidences aiment particulièrement les hommes

discrets. Mais ce qu'il faut surtout noter dans ce portrait à la plume, c'est l'homme de goût qui a su non seulement intéresser les stars d'Hollywood à la bonne cuisine française, mais s'allier cet élément féminin charmant qui, grâce à lui, est devenu le meilleur gardien là-bas des traditions du bon accueil.

Un mot que je reçois de M. Jomier nous laisse espérer sa visite au cours de cette année. Nous en profiterons pour organiser en son honneur une de nos démonstrations gastronomiques. Mais combien cette réunion offrirait plus d'agrément pour tous si l'une ou l'autre de ses charmantes élèves présidait de sa grâce ce déjeuner.

P. de C.



Le prêche au vin.

Ah ! le bon curé mes amis
Que celui de notre pays !
De Chambertin ou de Chablis
Remplissez son verre...



M. l'Abbé KRAU,
Curé de Vosnes-Romanée.

Le bon curé, certes, que cet abbé Krau, curé de Vosne-Romanée ! Mais aussi quelle paroisse !

En l'honneur de Saint Vincent, patron des vigneron, il vient de prononcer devant les Chevaliers du Tastevin, en l'église de Chambolle-Musigny (encore une quelle paroisse !), un magnifique sermon à la gloire du vin de France. Nos lecteurs, quelles que soient leurs idées en matière de religion, ne pourront qu'apprécier les paroles de ce saint homme dont nous reproduisons ci-après une partie du prêche :

Mais le vin, qui donc, dans l'histoire, lui décerna ses vrais titres d'honneur ? Les païens ? Non ! Les païens ne parlaient guère du vin que pour s'exciter aux orgies de Bacchus et des bacchantes et des bacchantales. Les païens, au reste, n'ont jamais su faire le vin. Qu'il fût de Corinthe ou de Falerne, coupé, mouillé, cuit, fûmé, goudronné, épicé, aromatisé, poisseux, leur vin n'était, en général, qu'un bizarre assemblage, « qu'un horrible mélange » de denrées hétéroclites.

JACOBERT
SON KIRSCH D'ALSACE

JACOBERT
SES VINS FINS D'ALSACE

C'est pour la première fois sous le gouvernement théocratique des Juifs, oui, c'est au cours de l'histoire sainte, que le vin fut estimé à sa juste valeur. La Bible, en effet, constitue pour le vin une réclame incomparable, puisqu'elle est contresignée de Dieu lui-même. Et la preuve que je n'avance rien ici qui fleure le paradoxe, c'est qu'en 1924, alors que la campagne du prohibitionnisme menaçait de détruire le règne du bon sens chez les gens d'outre-mer, un éditeur de New-York ne s'avisait-il point de publier une Bible remaniée par deux professeurs de l'Université Yale et de laquelle ils avaient extirpé le mot « vin »? Besogne malpropre, besogne malhonnête de puritains sectaires — mais besogne qu'on estimait urgente et décisive pour des lecteurs protestants qui assidûment pratiquent la Bible, — besogne au surplus difficile puisque, dans les saints livres, il est parlé quatre cent quarante et une fois des vigneron, de la vigne et du vin. Sans aller jusqu'au paradis terrestre qui, d'ailleurs, est fermé et où l'on ne dit point que fut planté du « pinot », remontons au déluge. Sitôt hors de l'arche, Noé planta de la vigne. Naturellement il but de son vin. Et... mais vite, avec la piété pitoyablement filiale de Sem et de Japhet, jetons une voile — la Bible dit même un manteau — sur cette ébriété originelle, accident de novice surpris et qui mérite toutes circonstances atténuantes, si l'on songe que durant quarante jours et quarante nuits, le patriarche Noé aurait pu dire, avec bien plus d'esprit et d'à-propos que Mac-Mahon : « Que d'eau, mon Dieu, que d'eau ! ». Quoi qu'il en soit, les successeurs de Noé dans le patriarcat judaïque ne manquèrent jamais d'assembler leurs fils, autour de leur lit de mort, pour les bénir d'un souhait qu'ils estimaient synthétique et suprême : « Dieu vous donne toujours, mes enfants, du vin en abondance ! ». De fait, quand le Seigneur veut punir son peuple, il lui déclare : « Tu laboureras ta vigne, mais tu ne la vendangeras point, parce qu'elle sera — déjà hélas ! — mangée des vers. » Au rebours, lui plaît-il de le récompenser ? « Puisque tu m'obéis, je t'enverrai de la pluie en temps voulu ; à peine battu ton blé, tu iras en vendange et la vendange atteindra les semailles. » S'agit-il de caractériser un pays heureux ? un mot suffit à la Bible : « C'est un pays de bon vin. » « Faites la paix avec moi, propose l'Éternel à ses sujets, et je vous emmènerai, je vous installerai dans un vignoble. » Mais si les vignes sont dévastées, la terre s'attriste, il n'y a plus de joie parmi les hommes, on gémit dans les rues que le vin manque ! Alors Israël supplie Yahvé par l'intermédiaire du Psalmiste : « Reviens donc, ô Seigneur ; et du ciel, jette sur notre vigne un regard de pitié ! » Il nous faut du vin ! car, ah ! le voilà le slogan idéal, la voilà, l'incomparable réclame, la réclame « ne varietur » et qui passe, à quatre reprises, dans la Bible, toujours authentiquée de Dieu même : « Le vin, quand il est bon, réjouit le cœur de l'homme ! Le vin rend la vie joyeuse ! Du vin, n'en donnez pas aux rois, de peur qu'ils n'entendent point la plainte des malheureux ! Mais du vin et du bon, est-il notifié au livre des proverbes, donnez-en à celui qui a de l'amertume dans l'âme. Qu'il en boive et qu'il noie son chagrin et qu'il ne se souvienne plus de ses misères ! »

Sur ces entrefaites, lorsque fatigué, écœuré de l'incrédulité têtue de son peuple, Dieu lui eut signifié par ses prophètes : « Je t'avais

cultivé comme une vigne excellente et du meilleur plant. Comment as-tu pu dégénérer de la sorte ? Et que restait-il donc à faire que je n'aie fait pour toi ?... Il restait, Seigneur, à nous envoyer le régénérateur promis et attendu. « Et le verbe de Dieu se fit chair ; et le Messie vint au monde. Le précurseur Jean-Baptiste lui avait préparé les voies. Il ne buvait pas de vin, Jean-Baptiste ! » Et vous dites — c'est ici le Christ qui s'adresse aux Juifs — il est possédé du démon ; mais moi je fais comme tout le monde, je bois du vin ; et vous dites : Voilà un homme qui aime boire ! Il est donc l'ami des pécheurs ! » Ami des pécheurs, oui certes, et jusqu'à leur sacrifier sa vie ! En attendant, hormis le péché, rien, dans l'existence matérielle, ne sépara Jésus de Nazareth de ses contemporains. Et à ses apôtres, si l'occasion s'en fût offerte, je me persuade que le Christ aurait recommandé ce que prescrira plus tard saint Paul à son disciple Timothée : « Vous ne devriez pas boire seulement de l'eau. Prenez donc un peu de vin pour remédier à vos fréquents malaises d'estomac ! » Dans toute l'histoire de la médecine, il n'existe point d'ordonnance de docteur plus judicieuse, plus efficace, puisque c'est Dieu lui-même qui l'inspira !

Au temps de sa vie publique, pour prêcher l'évangile, vous le savez, le Christ usait volontiers du voile des paraboles. Or, sur les vingt-quatre paraboles que nous ont transmises les synoptiques, quatre prennent pour sujet la vigne et les vigneron. Que l'on s'étonne après cela si, la veille de sa mort, dans le dernier discours qu'il tint à ses apôtres, voulant leur bien montrer que, sans l'union par la grâce avec l'Homme-Dieu, l'homme ne saurait participer à la vie surnaturelle, éternelle, divine, Jésus-Christ, infiniment intelligent, infiniment ingénieux, ne sut trouver, dans le trésor insondable cependant de son imagination, rien de plus expressif, de mieux compréhensible que cette comparaison empruntée à la viticulture : « Je suis la vraie vigne ; mon père est le vigneron. » Son premier miracle sur la terre, fut de changer de l'eau en vin à un repas rustique. Et depuis lors, pas une seconde que le vin, ici ou là, ne ruisselle dans les coupes sacrées pour une étrange, miraculeuse, mystérieuse transsubstantiation !... Et comme Dieu a promis — voici dix-neuf siècles qu'il tient sa promesse ! — que l'église durerait jusqu'à la fin du monde, jusqu'à la fin du monde — rassurez-vous, vigneron ! — il y aura du vin !

Ah ! vous qui vous constituez dans le monde les chevaliers-apôtres du vin, comme vous avez eu raison — et plus peut-être que vous ne le croyiez — de venir dans une église prendre une sublime leçon de publicité ! Vous glorifiez le vin, vous, pour qu'il se vende mieux, pour qu'il s'achète plus cher ; Lui, notre Christ, pour se donner, pour transfuser son sang à travers son corps mystique, le vin, Lui, il le divinise !

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR
ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Je vous le demande, pour quiconque a le bonheur de posséder la foi, donc de voir clair, est-il réclame qui vaille celle-là ? En tout cas, je ne sache point de considération capable de rehausser, d'ennoblir davantage, au jugement de Dieu et au regard des hommes, le métier de vigneron, ce lointain, obscur, mais indispensable préparateur du saint sacrifice de la messe. « Dur métier, certes, qui n'en tolère pas d'autre, et qui ne donne qu'une récolte par an, métier si hasardeux, si aléatoire que l'on se demande comment il peut faire vivre son homme. » Ah ! il faut qu'il l'aime, d'un amour hérité, âpre, tenace, son cailloutis terreux, son cep noueux, malgré l'attirance des cités tentaculaires et tentatrices, malgré les caprices du temps et la fantaisie des saisons, en dépit des déboires qu'il ne cesse d'encaisser, traqué jusque dans sa cave et pressuré et soutiré par la maltôterie, toujours perché sur sa charrue ou sur sa « bouille », luttant pied à pied contre l'ennemi innombrable de cette perpétuelle valétudinaire qu'est la vigne ! — il faut qu'il l'aime pour s'obstiner ainsi dans son ingrat labeur. C'est afin qu'il ne s'en détache point, quoi qu'il arrive ; c'est pour que les jeunes ne quittent pas la vigne pour la ville, que vous avez entrepris, votre chevaleresque campagne de propagande.

De tout ce que vous faites, de tout ce que vous réussirez pour améliorer le sort matériel des vigneron, nous, curés paysans, nous, curés de la Côte, leurs fidèles, leurs plus sûrs amis, de grand cœur, nous vous disons : Merci, merci ! Courage et en avant, car il faut à tout prix sauver chez nous et sauvegarder la culture de la vigne qui forme l'une des plus splendides richesses de notre France !

Disons comme le poète des Gueux quand il chante, quand il prêche : France !

*Aime ta vigne ! Tu lui dois
La flamme de tes yeux,
L'adresse de tes doigts,
L'essor de ton esprit qui fuse en étincelles,
Ton parler lumineux, ton mépris des dangers !...
Tu ne serais plus rien si ta vigne était morte !*

RIEN QUE LA VIE

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRÉ.

PRESENTATION.

Je n'ose écrire : préface, en présentant ce recueil de nouvelles dédié par le D^r Dubois-André « à tous les braves gens qui ont laissé leur vie au champ d'honneur du travail ».

Je ne suis point qualifié pour cela.

Au surplus l'auteur lui-même avait préfacé son livre, prix du Brabant en 1926, alors qu'il espérait pouvoir un jour ou l'autre le publier.

Les soins d'une carrière médicale extrêmement remplie ne lui ont pas permis de s'occuper plus tôt de caser cet enfant spirituel, primé depuis douze ans, et depuis douze ans négligé par les éditeurs, qui préfèrent sans doute le livre licencieux ou pornographique aux recettes certaines, à ces peintures de mœurs, pages prises sur le vif, histoires du Pays Noir.

Il a fallu qu'au cours des séances un peu longues d'un traitement laissant en repos le médecin et le patient nous venions à parler d'autres sujets que celui qui nous réunissait pour que j'apprenne l'odyssée secrète de ces contes écrits jadis.

Je les ai lus.

Ils m'ont intéressé.

Et persuadé que chacun prendra plaisir à lire ces pages ressuscitées d'une trop longue léthargie, j'ai obtenu l'autorisation d'en offrir la primeur aux membres du Club de la Bonne Auberge.

Aucun feuilleton ne m'a semblé préférable à ces tranches de vie en tête desquelles pourrait figurer le poème que nous avons récemment publié.

Elles sont le développement naturel, l'illustration, de la belle pensée qu'y exprimait le D^r Dubois-André.

Puissent-elles pencher le cœur des gourmets vers ceux qui ignorent les joies de la table et dont l'humble vie de travail leur procure le moyen de se les offrir.

Qu'avec l'auteur ils disent en pensant à eux du moins :

... Je vous taillerai le pain de ma tendresse

Et pour qu'un peu de joie pétille en vos artères

Je vous verserai à pleins verres

Le vin cordial de ma pitié.

P. de CARSALADE.

RETRAITE

Jean-Louis déboucha dans la taille, rejeta d'une chiquenaude sa calotte dans la nuque et s'accroupit pour souffler.

Six paires d'yeux brassèrent dans leurs faces noires.

— Salut, chef !

— Salut, les hommes !

Déjà les pics s'étaient remis à creuser.

Un instant le porion graillonna pour désobstruer ses bronches sifflantes, puis, entre deux accès de toux :

— Vous savez, les hommes, c'est ma dernière aujourd'hui.

Les six ouvriers s'arrêtent net, la chique en suspens.

— Ça vous étonne, hein, les amis ! Il y a pourtant dix jours que j'ai droit à ma pension.

— Vivement la mienne ! maugréa un jeune hiercheur en renouant les loques de son index coincé la veille entre deux chars.

Jean-Louis blagua :

— Déjà fatigué, clampin? Et tes braies sèchent encore sur la haie! Qu'est-ce que tu diras quand tu auras cinquante ans de fond comme moi?..

Cinquante ans! Il s'en souvenait comme d'hier.

Le père venait de mourir. Pour nourrir la nichée, à dix ans, il avait dû prendre le bidon et descendre dans la grande mangeuse d'hommes dont il allait enfin sortir.

Et comment encore! Trois francs de pension tous les matins en s'éveillant... sans compter ses petites économies!

Les yeux des six hommes en pétillaient de joie.

Eux qui ne demandaient pour leurs vieux jours qu'une pipe, un toit, et un doigt de graisse pour leur pain... Cré dié, la bonne vie qu'il allait mener.

La bonne vie! Jean-Louis humait avec délices cet air de liberté inconnu jusque là. Flâner au lit tard après l'aube, entendre la sirène s'époumonner sans plus devoir se précipiter à son appel, manger à table sans hâte après avoir pendant un demi-siècle avalé son pain au vol dans la poussière; voluptés nouvelles auxquelles il mordait avec une gourmandise d'enfant!

Mais à la longue les mets les plus succulents s'affadissent.

Délicieuses les pipes qu'on fume à croupeton, en groupe, les dimanches après une semaine de labeur de bête; mais tous les jours... et toujours seul...

Chaque nuit sur sa couche où l'insomnie le tenaillait — il ignorait la fatigue à présent — Jean-Louis parcourait au fil de sa rêverie tous les recoins de sa chère fosse. Chaque étage, chaque taille avait son souvenir.

A « 158 » un coup de mine lui avait labouré le bras gauche.

A « 380 » il avait, narguant la mort, dégagé deux hommes asphyxiés par l'explosion d'une poche de grisou. Il y avait gagné la médaille et une toux aboyante qui lui retournait les bronches à hauteur du larynx.

L'avait-il donc aimée cette mine fascinatrice!

Ah! la délicieuse crampe qui vous vrille les entrailles dans le vertige de la descente; le vente qui vous giffle la figure en sifflant, la joie de violer la terre à larges coups de pics; orgueil obscur du dominateur qui somnole au cœur de tout individu!

On a beau maugréer, blasphémer, maudire cette fosse de malheur où on laissera peut-être ses os; mais elle vous tient la garce! Elle vous subjugue, vous ensorcelle comme une maîtresse vicieuse dont les morsures sont encore des caresses.

Et puis quand on n'a plus la force ou le courage de manier le pic, on n'est plus un homme après tout! On n'est plus qu'un vieux, un inutile, mangeant un pain qui ne lui revient pas.

L'atroce sensation de déchéance s'infiltrait sournoisement en lui, minant son cerveau, creusant ses épaules si robustes encore au jour de la retraite.

A présent il s'en allait rôder aux abords du « puits » mâchonnant des phrases, les yeux rivés au va-et-vient de la cage.

Seule, la veprée, à l'heure où les hommes se réunissent sur les trottoirs pour deviser, versait un peu de soleil sur la grisaille de son existence.

On parlait de la « Duchesse », de la « Pierreuse » et des autres veines aux noms évocateurs.

Alors une lueur de joie flambait dans ses yeux ternes, sa voix s'animait, ses épaules se redressaient comme s'il eut senti une nouvelle jeunesse fluer dans ses artères.

— Jean-Louis tourne à rien, se répétaient les femmes du coron en le voyant passer taciturne, un peu plus cassé chaque jour.

Ah ! Si du moins il avait pu descendre une dernière fois dans sa fosse !

Descendre : revoir les coins familiers où, sans le savoir, il avait été si heureux...

Un matin, n'y tenant plus, il s'en fut voir le Directeur.

Peine perdue !

— Et le règlement, donc... Jean-Louis ?... Vous savez aussi bien que moi que, seul, le personnel est autorisé à descendre. Du reste vous y êtes bien descendu votre part, allez !

Et le directeur riait en tâpotant amicalement l'épaule du porion.

Il riait... mais il ne savait pas, lui !

Jean-Louis sortit. Une grosse larme lui grelottait à la pointe du menton.

Pauvre Jean-Louis que les ouvriers de la remonte trouvèrent pendu aux barreaux des lavoirs !

D^r DUBOIS-ANDRE.

INSTRUISSONS-NOUS.

Le Vin de Tokay

Nom jadis fameux, un peu oublié de nos jours. Comme on en re-parle et qu'il semble vouloir reprendre sa place à la table des gour-mets et des vrais connaisseurs de vins, rappelons ce qu'est ce vin de Tokay.

Disons d'abord que c'est un vin hongrois, et que la Hongrie, au point de vue vinicole vient après la France, l'Italie et l'Espagne.

DEMANDEZ UN
COINTREAU



La majorité de ses vins sont de qualités courantes ou des crus peu connus chez nous. Les principaux vignobles s'étendent sur les deux rives du Danube.

Le plus célèbre de tous les vins hongrois, se récolte dans la région volcanique de Tatra et sur les collines de Hegyalja, dont les localités principales sont Tokay et Satoraljaujhely.

Un mot sur la vinification du vin de Tokay, qui est toute particulière. En effet, une partie des raisins sont pressés et donnent par fermentation un vin suivant les méthodes ordinaires. Mais une autre partie des grappes est laissée sur les vignes exposées aux rayons du soleil qui rôtit et dessèche les grains. Cette seconde récolte se fait en novembre ou décembre, après la chute des premières neiges, ce qui réduit l'acidité. Les raisins sont alors enlevés un à un et empilés dans des « butten » ou « hottes », par poids de 15 kilos, tandis que le vin provenant des mêmes vignobles a été logé dans des muids de 160 litres. Enfin on ajoute par muid de 1 à 6 hottes de cette pâte, véritable quintessence du raisin, suivant le degré de douceur que l'on veut avoir et la qualité de la récolte. Les vins ainsi obtenus se clarifient d'eux-mêmes, se conservent admirablement et s'améliorent même au contact de l'air, ce qui pour les autres vins constitue un danger.

Ce mode tout spécial de vinification, fait, qu'en plus de ses qualités d'agrément, le vin de Tokay est un des vins les plus salutaires qui soit. Son degré d'alcool n'est pas trop élevé et il est naturel. Sa teneur en phosphore est forte, enfin son sucre est celui de ses propres raisins.

Tout cela constitue une boisson des plus agréable, des plus fortifiante et des plus digestive.

Ces qualités, depuis des siècles, ont fait sa renommée. C'est Louis XV qui le servit à Mme de Pompadour en disant : « *Le Tokay est le roi des vins et le vin des rois* ». Quand il fut question pour Marie-Thérèse de faire un présent au Pape, elle choisit du Tokay. Voltaire malgré tout son cynisme, après une de ses nombreuses brouilles avec Frédéric-le-Grand, ne sut résister à donner du Tokay comme présent. Napoléon III paya 200 bouteilles au prix de 10.000 francs. Enfin, Théodore Roosevelt, lui-même s'écria un jour en joyeuse société : « Le vin de Tokay vaut de l'or... c'est même de l'or liquide », faisant allusion à sa belle couleur.

On en fait de deux types, le « Szamorodni » et l'« Aszu ». Il y a des « Szamorodni » secs et doux. Les différentes qualités et la valeur des « Aszu » augmentent selon leur douceur et la maturité qu'ils acquièrent au cours des années. Le « Szamorodni » a du feu et du bouquet, il constitue un apéritif sans égal avant le déjeuner ou le dîner et crée une atmosphère de bonne humeur.

L'Aszu, à trois ou cinq hottes, surpasse de beaucoup tous les vins

Grand Marnier
LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

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

de dessert. C'est un magnifique compagnon des fins desserts et des fruits succulents.

Le vin de Tokay se boit dans de petits verres dont on ne remplit que les trois quarts pour pouvoir mieux savourer son admirable arôme. Même pour en boire un seul verre on peut entamer une bouteille, car le Tokay se conserve à merveille.

Lorsqu'il fait très chaud, chez nous ou dans les tropiques, on peut frapper le Tokay et le couper d'eau gazeuse.

Le Champagne le plus fin ne peut soutenir la comparaison avec ce breuvage exquis dont l'effet est extrêmement rafraîchissant.

Malgré tout cela le vin de Tokay a un défaut : c'est un vin de haut prix. Il faut aussi se méfier des contrefaçons. Il est vrai qu'actuellement il se vend sous le contrôle de l'État hongrois, qui en garantit l'authenticité par une bandelette et un numéro de contrôle que porte chaque bouteille.

M. BEELI.

Soignons-nous au Vin

(Suite.)

III. — APPAREIL RESPIRATOIRE.

Dans l'ensemble, si l'on veut obtenir un effet stimulant : Saint-Emilion chaud et Sauternes.

Si l'on veut obtenir un effet tonique : Médoc et Graves.

Grippe. — Saint-Emilion chaud et sucré, Sauternes avec eau de Seltz. Ajouter citron et cannelle.

Pneumonie et broncho-pneumonie. — Comme la grippe. Chez les enfants, bains de vin rouge ordinaire chaud.

Pleurésie. — Période fébrile du début : comme la grippe.

Convalescence : Graves rouges et Médoc.

Tuberculose. — Formes torpides avec bon estomac : St-Emilion.

Formes aiguës avec estomac fragile : Médoc, Graves rouges, Sauternes, en petite quantité, à la fin des repas.

Abcès du poumon. — Injections intraveineuses.

IV. — APPAREIL UREO-SECRETOIRE.

Néphrites aiguës. — S'abstenir dans l'ensemble. Avec albuminurie légère : vins rouges de Médoc et des Graves jeunes coupés d'eau alcaline avec prudence.

Néphrites chroniques. — En petite quantité : vins rouges de Pomerol, Graves, Médoc, plus eaux alcalines; vins blancs de Graves. Entre-deux-Mers, plus eaux alcalines.

Lithiase rénale. — Vins blancs ordinaires, jeunes, peu alcoolisés : Entre-deux-Mers, plus eau diurétique : Vittel, Evian.

Urétrites. — Vins blancs ou rouges peu alcoolisés, jeunes, coupés

d'eau alcaline : Graves, Entre-deux-Mers. En injections urétrales (Ricord) :

Vin rouge 50 g.
Eau distillée de roses 100 cm³

ou :

Vin rouge 150 cm³
Tanin pur 1 g.

Doubler la quantité de tanin pour les injections vaginales.

Colibacillose. — Vins rouges jeunes étendus d'eau neutre : Médoc, Graves.

Vins blancs : Graves, Entre-deux-Mers, 50 cm³ trois fois par jour, pur au besoin.

(A suivre.)

D^r M. EYLAUD.

BALLADE A LA GLOIRE DU VIN DE VOUVRAY.

Vouvray, te chanter, c'est te boire,
Et te boire, c'est te chanter [...]
Mes chers amis, veuillez m'en croire,
Je vous le dis en vérité :
Il est bien beau, le Val de Loire,
Mais, grands Dieux, qu'aurait-il été,
S'il ne reflétait pas sa gloire
Dans un vin si bien inventé ?

Vouvray, je te bois et je t'aime !
Cher Vouvray, je t'aime et te bois !
Me grises-tu ? Ma foi, quand même,
Je me plie à tes douces lois,
Car, scintillant comme une gemme,
Vin merveilleux, entre mes doigts,
Tu résouds tout humain problème,
Vin magicien... et Vin-Roi !

Tant il est vrai que, par ta grâce,
Que par ton aimable engouement,
Toute peine du cœur s'efface,
Et les soucis, et les tourments, ...
Vouvray, lorsque ton soleil passe

Sur nos âmes, divinement,
Les ombres que la vie amasse
Disparaissent en un moment.

Versez, reversez dans mon verre
Ce vin que chérissent les Dieux !
Gloire à Vouvray, l'auguste terre
Où la vigne aux ceps généreux,
Change en nectar cette lumière
Que lui prodigue un ciel heureux
Et fait, à qui s'en désaltère,
Le caractère harmonieux.

ENVOI

Beau Prince Vouvray, chante, chante!
J'entends tressaillir ta chanson
Dans mon cœur d'allègre bacchante
Et j'exalte en moi ta leçon !
Tu nourris ma foi confiante
En l'âpre temps que nous vivons !
Par toi, toute heure est triomphante,
Vouvray, dès que nous te buvons.

Marie-Louise LAVAL.

Hors d'œuvre et desserts

Fourrier gourmand.

De nouveaux membres s'inscrivent chaque jour au Club. Il est donc nécessaire que de temps à autre nous signalions les services du Fourrier Gourmand à l'usage des nouveaux... et aussi des anciens.

Rappelons que cet organisme du Club a été institué pour faire connaître à nos membres et leur procurer aux meilleures conditions des produits de tout premier ordre difficiles à trouver dans le commerce.

Bien que la saison des escargots soit plutôt l'automne, nous pouvons toujours fournir aux amateurs les excellents escargots conservés au naturel Boisseau qui se conservent indéfiniment.

Mais voici que les tendres salades vont apparaître prochainement sur nos marchés ; n'est-ce pas le temps de s'approvisionner de l'exquis condiment Florida au

verjus de champagne, supérieur à toutes les moutardes et qui rehausse agréablement les sauces, salades, viandes froides.

Les gourmets pensent aussi à s'approvisionner pour les après-midi d'été des délicieux vins de liqueur du Roussillon, de jus de raisins, de grandes liqueurs et des vins légers de Bordeaux qui dans la saison chaude sont infiniment préférables aux Bourgognes.

Consultez les pages jaunes dans la Revue, vous y trouverez tout cela.

Le Guide Gourmand.

Belgique et Luxembourg 1938. Contenant 400 bonnes adresses, la carte routière repérée gastronomiquement, la liste de toutes les spécialités culinaires et gourmandes, est en vente dans toutes les bonnes librairies et chez un grand nombre de restaurateurs.

A défaut, on peut se le procurer au secrétariat du Club, 39, avenue Slesckx à Bruxelles. Envoi franco contre versement de fr. 7.50 au C.C.P. 1293.01.

Imprimerie.

Qui n'a pas des travaux d'impression à faire exécuter : papier à lettres, commercial ou autre, enveloppes, cartes à firme, menus, imprimés de tous genres ?

Le Club de la Bonne Auberge dispose d'une imprimerie parfaitement outillée pour fournir à ses membres aux meilleurs prix toutes sortes d'imprimés : travaux soignés.

Il n'en coûte rien de nous consulter à l'occasion.

Course à la vie chère.

A la fin de 1937, les indices or des prix de détail, base 100 en 1929, s'exprimaient comme suit chez nous et nos voisins immédiats :

Allemagne	81
Belgique	62
France	59,2
Grande-Bretagne	58,2

CIGARETTES

BOULE D'OR LEGERE

Paquet de 12 : fr. 1.10

Paquet de 25 : fr. 2.20

Etats-Unis 53,1

Ainsi, à part l'Allemagne, la Belgique apparaît maintenant comme le pays le plus cher.

C'est ce que M. Van Zeeland appelait l'oasis !

Sa Majesté dans le monte-plats.

Lors de la dernière grève de l'hôtellerie, à Nice, S. M. le Roi de Suède, par suite de la grève du personnel d'hôtels, fut obligée, pour gagner son appartement, d'emprunter un mode de locomotion réservé d'ordinaire aux plats de sauce, aux grillades et au gigot de pré-salé. On hissa Sa Majesté par le monte-charge.

Le directeur de l'hôtel où Sa Majesté était descendue n'a pas voulu que cet événement historique sombrât tout à fait dans l'oubli. Une plaque commémorative vient d'être apposée sur le monte-charge.

Slogans.

Notre confrère la « Revue des Boissons » avait organisé dernièrement un concours pour trouver le meilleur slogan en vue de développer la consommation du rhum.

De très nombreuses solutions furent adressées. Les suivantes ont été primées :

Tous les chemins mènent au Rhum,

Amour, délice et rhum.

Au grands mots
Un seul rhum aide.

A grippe tenace
Rhum efficace.

Qui rhum a bu
Grippe n'a plus.

L'esprit de calembour et l'idée pharmaceutique !

Il nous semble qu'on aurait pu trouver mieux pour ce royal parfum culinaire !

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

Corrigez le Guide.

A Bruxelles quelqu'un de bien placé nous indique que le restaurant **Aux Caves de Maestricht**, porte de Namur, mérite (table et cave) d'être recommandé.

A Harzé, la mention de l'**Hôtel des Ardennes** doit être modifiée comme suit : Propriétaire E. Rolland-Gillard. Tél. : Aywaille 157.

Bruxelles, la « **Rôtisserie Ardennaise** » est bien insuffisamment indiquée. Le prix des repas est de 35 fr. et à la carte. Le chef Lasaix y fait une excellente cuisine.

Spécialités : jambon aux fèves de marais, boudin grillé à l'arlonnaise, pâtée de canard à l'ardennaise. Cet établissement a été agréé comme membre du Club.

Le temps en mai.

La Revue « **Demain** » dont les prévisions pour avril se sont réalisées nous annonce pour mai un temps probablement frais et surtout venteux, avec des précipitations dans les premiers jours et la dernière décade. Il est à remarquer que ces prévisions sont faites deux mois à l'avance, ayant paru dans le numéro du 21 mars dernier.

L'Hermès Gourmand.

Notre collaborateur s'excuse de ne pouvoir ce mois-ci nous donner sa chronique habituelle, étant surchargé de besogne.

Amateurs de champignons,

affiliez-vous à la Société Les Naturalistes Belges, 33, rue Berckmans, Bruxelles. — Cotisation : 20 francs l'an. C. C. Post. 28.22.28. Bulletin mensuel, excursions, conférences, expositions.

Pourquoi on dit un « Chateaubriand » ?

A l'époque de la Révolution Française, dans les forêts de l'Amérique du Nord, campait, à côté des Indiens, un jeune noble breton qui s'appelait le chevalier de Chateaubriand. Il remarqua que, pour préparer sur la braise de succulents filets de viande, les Indiens avaient leur recette : ils protégeaient le beefsteak central, qui devait garder son suc, par deux autres beefsteaks qui l'entouraient et qu'une forte saisie de la chaleur empêchait de perdre leur sauce. Les Indiens, en grands seigneurs, ne gardaient que le beefsteak du milieu. Mais ce principe si ingénieux de saisir le dehors pour rendre le dedans plus succulent allait revenir en Europe, apporter du neuf à tous nos rôtisseurs à la broche et prendre le nom de son importateur.

Ce qu'on pense du Guide Gourmand

Du Luxemburger Zeitung :

Voilà 4 ans que l'on édite ce précieux opusculé. On dépense 6 francs luxembourgeois pour en devenir propriétaire et on le range ensuite dans son auto ou dans sa malette. Car ces 6 francs se trouvent récupérés au premier déjeuner en route, en plus des ennuis évités. Marchant sur les traces de grands prédécesseurs, notamment de France — Gaston Derys, 4000 adresses, — le Club de la Bonne Auberge a voulu consciencieusement, sans esprit de réclame, donner au voyageur toutes indications : où, comment et à quel prix il peut trouver bon couvert. Vérification faite quant au Grand-Duché et surtout quant aux centres touristiques les renseignements tiennent le coup ; ils disent de façon simple et honnête ce dont il faut être au courant. Il ne pourra donc guère en être autrement pour ce qui est de la Belgique. Metty Klopp de Vianden a conseillé les auteurs en mentionnant nos produits ainsi que les spécialités des bonnes cuisines et caves bien achalandées. C'est une recommandation de plus pour le « Guide Gourmand ».

Georges AUDY & C^{ie}
DE BORDEAUX

Leurs vins sont la joie et l'apanage des vrais connaisseurs.

Bruxellés : 18, r. Royale. Tél. 17.76.09

BOURGOGNE - MORVAN

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

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

NUITS-ST-GEORGES (Côte-d'Or) :
Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) ;
M. : 20-25 fr.

BRESSE - LYONNAIS - CHAROLAIS
VONNAS (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; P. : 25; W. : 40-50.

BAUME-LES-MESSIEURS (Jura) :
Hôtel du Belvédère (Aux Roches de
Baume-Chaudat). Tél. : Cancot 4 ;
M. : 15-20-25 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. Pommery),
av. Belfort. Tél. 16; M. : 16 à 20; soir :
13 à 20; P. 30 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. : 10 à 20; P. : 30 à 35; W. : 50 à 60.

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

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

ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alp.) :
Le Grand Hôtel (L. Gibert); M. : 20 fr.

COTE D'AZUR

CAP MARTIN-ROQUEBRUNNE (A.-M.) :
*Eden Hôtel. Pension complète : 45 fr.

Belgique-Luxembourg

A BRUXELLES

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

Cosmopolite (Hôtel), place Rogier. Tél.
17.64.19.

Filet de Bœuf (Au), 8, rue Harengs.
T. 11.95.59; M. : 40 fr. et carte.

Filet de Sole (Au), 1, rue Grétry. Tél.
12.68.12.

Grand Château (Rest.), 20, quai aux
Briques. T. 11.53.93. (A la carte.)

Helder (Rest. du), 17, rue de la Reine.
T. 12.56.49. (A la carte.)

Londres (Rest. de), 22, rue de l'Ecuyer.
T. 11.06.48.

Old Tom (Taverne), 14, ch. d'Ixelles.
T. 12.25.95; M. : 14-20.

Silver Grill, 11, rue des Augustins. Tél.
11.48.50; M. : 30-40 et carte.

Wehrli, V. (Pâtisserie), 10, boul. An-
pach. T. 12.25.35. Lunch à fr. 12.50 et
14 fr.

ENVIRONS DE BRUXELLES

BOIS ET FORÊT DE SOIGNES :

AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :
Abbaye du Rouge-Cloître, r. du Rouge-
Cloître; 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 Waterloo. T. 44.66.30; M. : 10-15 et
carte; P. : 35.

BOISFORT :

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.

WAVRE :

Restaurant du Théâtre, 9, place Hôtel de
Ville; Tél. 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 li.); M. : 18-25-35 et carte;
P. dep. 80 ; 1/2-P. : 60.

Queen's Hôtel, 13, q. Van Dyck. Tél.
27.214. M. : 15-25 ; 1/2-P. : 50 ; P. : 70.
Garage.

Thomas (Rest.), 9, r. Appelmans. Tél.
277.32 ; M. : 25-35 et carte.

Trois-Rois (Café-Rest. des), à Sainte-
Anne, sortie tunnel piétons. T. : 310.35.
A la carte.

CALMPHOUT :

Hôtel des Chasseurs. T. 9 ; M. : 17.50-
25-25 ; P. : 50 ; W. : à partir de 65.

HEYST-OP-DEN-BERG :

Au Vieux Chaudron. T. 22. En semaine :
fr. 15 ; dimanche : fr. 25 ; W. : 60.

SINT-MARIABURG :

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

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.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

SICHEM-LEZ-MONTAIGU :

Château d'Orange-Nasseau. 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 Frèche 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. Di-
manches : 20 et 30 fr.

LIEGE ET ENVIRONS

PLATEAU DE HERVE

TILFF (Vallée de l'Ourthe) :

Hôtel du Casino.

LOUVEIGNE (Stinval) :

Relais Fleuri (H. R.). Tél. : Louveigné 42 ;
M. : 25 fr.

FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL

SPA :

Centre (Hôtel du), 27, av. de Marteau.
T. 224 ; M. : 20 ; P. : 40-55 ; W. : 50.

Hôtel des étrangers, 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.
T. 10.252 ; M. : 17 et 20 fr.

VALLEES AMBLEVE ET WARCHE

LA GLEIZE :

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

REMOUCHAMPS :

Belvédère Ambève 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), pr
séjour. T. Waismes 86 ; M. : 15-25 ;
P. : 50-55.

BRUXELLES VERS NAMUR

WAVRE (voir Petite Suisse).

TEMPOUX :

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 diman-
che ; dîner touriste : 18-25.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.

DINANT :

Hôtel Herman, pl. de Meuse. T. 136 ;
M. 20-45 et carte ; Pet. W. : 60.

ANSEREMME :

Grand Hôtel.

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.)

HAVELANGHE :

Hostellerie de la Poste (Reuliaux). T. 0.
M. : 25 et 30 fr.

MARCHE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY :

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134 ;
M. : 20-25; P. : 45-60.

HEYD-s/Bomal :

Hôtel des Crêtes. T. 92. M. : 15-22.50.
P. : dep. 35.

EREZEE :

Hôtel de Belle-Vue. T. perman. n. 2.
M. : 15-20; P. dep. 35.

LAROCHÉ :

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

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. Rochef. 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. Wel-
lin 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
dimanche à 30 fr.

CHINY :

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE

BASTOGNE :

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

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE

(Calvados)

MA NORMANDIE

D.-J. MES, Bd LEOPOLD II, 236, BRUX.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb.
T. 20; M. : 15 et carte; P..W. à forfait.

BERDORF (Grand-Duché) :

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

DIEKIRCH (Grand-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 (Grand-Duché) :

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

EHNEN (Grand-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
et carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gd.-Duché) :

Pension Welcome, rue Daundorf. T. 169;
M. : 12-15-18.

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbillig 4.

VIANDEN (Grand-Duché) :

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

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

CHARLEROI :

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Mar-
chienne. T. 119.86; M. : 9-14; avec pi-
chet de vin : 12.50-17.50.

BARBENÇON :

Ma Temaine. T. Beaumont 92. Pr. fixe
et carte.

VIRELLES :

Hôtel du Lac. T. 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 Ro-
bert). M. : 17.50.

MONT DE L'ENCLUS - TOURNAISIS

ENGHIEN :

Hôtel du Parc (Meulemans), rue de la
Station. T. 10; M. : 10-15 et carte. P. 45.

RENAIX :

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

TOURNAI :

Hôtel Bellevue, 10, pl. Crombez (Gare).
T. 95; M. : 10-12.50-15. 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. (se-
maine) : 12.50-16-18; dimanche : 12.50-
16; menu spécial : 20; P. : 28-35.

COURTRAI :

Hôtel du Damier, Grand'Place. T. 154;
M. : 18-20.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND :

La Ducale, 32, rue 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.
Gd Hôtel, r. St-Jacques. T. 331.14; M. :
25-30 et carte; P. : 70. —, 120 (1 1/2 j.).
Osborne Hôtel, r. des Aiguilles. Tél.
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, Zoute. Tél.
620.75. Lunch. F. 35; diner 45; P. 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.
Royal Pier Hôtel, Digue. T. 72; M. : 15-
20-25.

COQ-SUR-MER :

Atlanta (Hôtel). M. : 25-30; P. dep. 75;
T. 81.

OSTENDE :

La Renommée, 47, r. Longue. T. 355.
Shakespeare Hôtel (The), 18, parvis SS.
Pierre et Paul, face gare maritime. T.
460. P. dep. 40 fr.

MIDDELKERKE :

Hôtel Pension Select, 119, av. de la
Reine. T. 202; P. dep. 50.

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Plage).
T. Nieuport 286; M. : 15-20-25; P. et
W. 45 et 50.
Hôtel Relais de Saint-André, r. Royale.
M. : 20 et W. : 50-60.

PANNE (LA) :

Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Cha-
loupes. 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

EPESES-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 DE LA BONNE AUBERGE

au Secrétariat général de France,
Belgique ou Suisse

comme imprimé sous enveloppe ouverte.

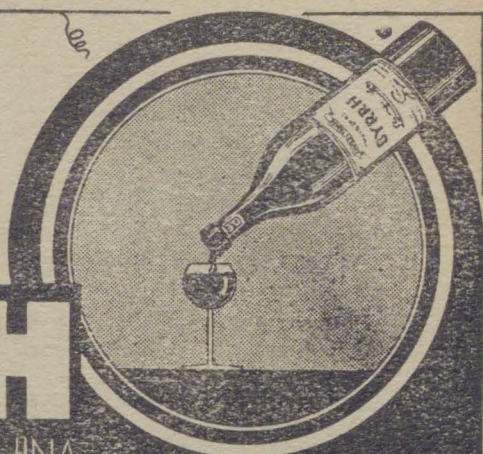
M.
rue
localité
désire être inscrit au Club de la Bonne
Auberge en qualité

particulier
de membre (*) fournisseur
hôtelier
protecteur.

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le gérant : P. de CARSLADE du PONT
39, avenue Sléeckx, Bruxelles (III).
Imprimerie L. Wyckmans & C^{ie}, 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



SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK)

BUREAUX A BRUXELLES

45 - 46 - 47, RUE ULENS

TELEPHONE : 26.47.55 et 26.47.56

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

SOUS SA GARANTIE.



LE GUIDE GOURMAND

1938

BELGIQUE - LUXEMBOURG

contenant :

Le répertoire des spécialités culinaires
et gourmandes.

La carte routière avec indications des
endroits d'étapes gastronomiques.

Plus de 400 adresses de bonnes tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

Belgique : Fr. 7.50 — Luxembourg : Fr. 6.—

Eaux Minérales Gazeuses
NATURELLES

S.T. PARIZE
Sources
des FONDS BOUILLANTS

L'INVITEE

DES BONNES TABLES

Agent Général pour Paris :

M. RICHON, 5, RUE MEILHAC

Tél. : Ségur 51.80.

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.

Abonnement : 60 francs par an.

Numéros spécimens sur demande.

23, RUE MORPHEUS, BERCHEM-ANVERS

Tél. 901.20

C. C. P. 294389

« **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.

SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)



Lanson