

B.4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

LA

# BONNE AUBERGE

Fondateur : Paul de CARSALADE du PONT. †

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes.

MENU :

---

Communication. Le Secrétaire Général.

Gala Culinaire du 12 novembre.

La Bonne Auberge.

Le Brouet noir des Spartiates. P. Larousse.

Le Coin Littéraire. René H. André.

Le Coin du Gourmet. Père Tambouille.

Cuisine Familiale. Tante Fifine.

La légende de la bière. Réandre.

Un reportage aux Halles de Paris. Réandre.

Divers.

VI<sup>me</sup> Année  
Bi-mensuel.

N° 251.  
1<sup>er</sup> novembre 1938.

Le numéro : 3 francs.





— Comment ? La main de ma fille  
et une part dans mes affaires ! Avec  
quoi donc fiston ?

— Avec ces cent mille francs que  
je viens de gagner à la Loterie Colo-  
niale, patron !

— Cent mille... Entrez jeune homme,  
nous allons examiner ça !

**ESDERS**

**A LA GRANDE FABRIQUE**

26, rue de la Vierge Noire, 26  
**BRUXELLES**

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.





**PARTIE OFFICIELLE**

lecture des abonnements au prix spécial de 25 francs par an.

**LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE**

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 » dont le but est de défendre et maintenir les traditions de la bonne cuisine et des bons vins, en groupant, afin qu'ils se prêtent une aide mutuelle, les artisans et les artistes de la cuisine et les touristes et clients qui la dégustent et l'apprécient, vous offre tout cela.

Tous les membres reçoivent gratuitement : la revue bi-mensuelle **La Bonne Auberge**, et 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 Belgique et le Luxembourg :  
83, rue Royale, Bruxelles.

On trouvera, ci-contre, un bulletin d'inscription, qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement au versement de 40 francs au compte chèques postaux 980.73.

**ABONNEMENTS DE PROPAGANDE**

pour  
**HOTELS, RESTAURANTS, TAVERNES.**

Il est consenti à tous établissements où la « Bonne Auberge » peut être mise en

**Bulletin à découper**

et à retourner au  
**CLUB DE LA BONNE AUBERGE**

au Secrétariat général de Belgique

83, rue Royale, Bruxelles.

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.

**PATE DE LIEVRE  
LIPPLER**

vous le présente à la façon normande,  
en croûtes et en terrines.

68, RUE DE L'ENSEIGNEMENT.

Tél. : 17.31.29.

**DOCK - CONRARDY**

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles  
Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.  
Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land  
Beurre fin de Culdessarts.



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

## Les bons produits de nos membres producteurs

### ALIMENTATION

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

**Condiments** : Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne). Représentant G. Fivé, 89, r. Tenbosch, Bruxelles. Tél. 44.91.63.

**Jambons d'Ardenne** : M. Jules Laurent, à La Roche en Ardenne.

**Macarons** : Zuède (pâtisserie), à Marche-en-Famenne.

Pâtisserie « Au Macaron », 34, longue rue d'Argile, Anvers.

**Miels** : J. Monnaie, apiculteur-amateur, 9, rue Argentin, Morlanwelz. (Ce miel ne se trouve pas dans le commerce. Notre membre ne vend que sa récolte.)

**Poissons de mer et crustacés.** — Expéditions rapides dans tout le pays. Maison Herman Gitsels, Minque 25 Ostende. — T. 123, après 18 heures T. 625.

**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. Porte à domicile, envois en province.

### LIQUEURS ET APERITIFS

**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 Schryver fils, 11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél. 44.71.22.

## Sucre de Tirlemont

### 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, 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.

#### 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).

#### 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 Ecuyer, Bruxelles.

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

## 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



## Georges AUDY & C<sup>le</sup> DE BORDEAUX

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

Bruxelles : 18, r. Royale. Tél. 17.76.09

## JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

### COTES DU RHONE :

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

### VINS D'ALSACE :

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

Domaine Dopff, Clos du Moulin, à Riquewihr. Repr. : 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, boulevard Adolphe Max, Bruxelles.

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

Boizel et Cie, Reims. Repr. : Beeli, 33, rue Berckmans, Bruxelles. T. 12.40.27.

### VINS D'ANJOU :

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

### VINS DE DESSERT :

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

### VINS DE PORTO :

Delaforce. Vieux Portos. Maison fondée à Oporto, en 1833. Direct. Gle France: Moltzer et Cie, 36, av. Hoche, Paris (8<sup>e</sup>). Tél. : Carnot 01.38.

## Sté Vinicole de Champagne

Succ. : G. M. MUMM et Cie

Rep. : O. BOSQUET et A. HENVARD

29, rue Luxembourg. — Bruxelles

Tél. 11.93.51

de Lago (Cie Cepa de Porto). Agence p<sup>r</sup> la Belgique : N. et R. Toussaint, 11, Vieux-Marché-au-Grain, Bruxelles. Tél. 12.28.27.

Sandeman, S. A. Importation des vins. 47-49, rue Ulens. Bruxelles. T. 26.47.55-26.47.56.

### VINS DE TOKAY :

Beeli, N., 33, rue Berckmans, Bruxelles. T. 12.40.27. Monopole de vente de la Sté Coop. des Viticulteurs de la région de Tokay.

### NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fondée 1861). Bruxelles (gros), 104, rue Joseph II. Tél. 12.92.59. Détail : 10, r. Ecuyer. 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.

## Les Bonnes Tables de nos membres restaurateurs.

### 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.)

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. Anpach. 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.



Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

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.

**RIXENSART :**

Auberge du Canard Sauvage. Tél. (02) Genval 53.64.09. M. : 18-25-35 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. M. : 15-25 et 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.

**CIGARETTES**

**BOULE D'OR LEGERE**

Paquet de 12 : fr. 1.25

Paquet de 25 : fr. 2.50

**DEUX SERVITEURS FIDÈLES**



la seule bonne base d'une  
nourriture et digestion normales  
est le

**pain intégral des Flandres  
ROSCAM**

Demandez avis à votre docteur.  
Analyse à la disposition, sur demande.

**GAND : 226, rue de Lourdes. T. 142.35.**  
**ANVERS : 74, rue du Verger. T. 91.394.**  
**BRUXELLES, 16, rue Niclai. T. 17.98.78.**

**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 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. 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.



# LA BONNE AUBERGE

---

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

PUBLIEE PAR LE

**CLUB DE LA BONNE AUBERGE**

Fondateur : Paul de CARSALADE du PONT. †

**Président d'Honneur : CURNONSKY**

Prince Elu des Gastronomes.

Rédaction : 83, RUE ROYALE, BRUXELLES. — Téléphone 17.19.57.

---

## COMMUNICATION

Je suis fier d'annoncer à tous les membres de notre Club que depuis quelques jours, nous avons un nouveau

**PRESIDENT D'HONNEUR**

en la personne de

**CURNONSKY (M. Sailland)**

PRINCE ELU DES GASTRONOMES,  
Président Fondateur de l'Académie des Gastronomes,  
Membre d'Honneur du Club des Purs Cent,  
Président des Psychologues du Goût,  
Président du Club des Gourmets de l'Ecu,  
Grand Officier de la Confrérie du Tastevin,  
Président du Club du Perdreau,  
Etc., etc.



Curnonsky sera présent parmi nous le 12 novembre prochain et je convie tous ceux qui peuvent assister à cette fête d'être présents à notre Gala Culinaire dont le programme nous est donné à la page suivante et que notre Président d'Honneur situe comme suit :

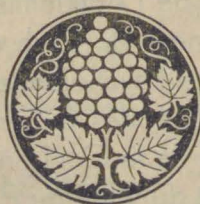
« La magnifique fraternité franco-belge est symbolisée  
» par l'alliance de la cuisine belge et de la cuisine française  
» qui sont les deux premières du monde. »

CURNONSKY,  
Prince Elu des Gastronomes.



En même temps, je suis heureux de signaler à nos amis français que notre délégué général pour la France est M. Willems de Leria, 13, rue Juliette Lamber, à Paris. — Téléphone : Carnot 72.42, Secrétaire Général du Club des Gourmets de l'Ecu.

Le Secrétaire Général,  
RENE H. ANDRE.





## Gala culinaire du 12 novembre

Nous voici bientôt au jour où pour la première fois, notre Président d'Honneur sera parmi nous. Non seulement il présidera le dîner qui aura lieu au Grand Hôtel, le 12 novembre, à 20 heures, et dont nous donnons ci-dessous le menu complet, mais auparavant, à 19 heures, il donnera pour les membres qui assistent à ce gala, une conférence sur les Vins de France, avec projection cinématographique et audition de chants à la gloire du vin. Ce sera un régal auquel ne peut manquer un vrai gourmet.

Voici le menu qui sera servi à cette occasion et qui sera commenté anecdotiquement par Curnonsky :

### APERITIFS

Le Malvoisie de Salses  
de la Société Coopérative des Vins de Salses.  
Le Champagne Henriot Souverain 1929.



### LES IMPERIALES DE ZELANDE

Le Château Rayne Vigneau Sauternes 1934  
du Vicomte de Roton.



### LE GERMINY EN TASSE



### LE CHOUX PALMISTE FRAIS MORNAY

Le Noble Joué rose de Tours (Clos Ysernay)  
de M. J. Raucher.



### LE CHAPON FIN AUX ARACHIDES

Le Quart de Chaume, Château de Suronde 1930  
de MM. Breyer frères.



### LE RABLE DE LIEVRE A LA PIRON

Le Nuits Saint-Georges Clos des Forêts 1934  
Cuvée hors ligne des Vignobles Jules Belin.  
(Servi sur le SS. « Normandie ».)



## LE FROMAGE DE HARZE.

Le Champagne Henriot Souverain Rosé.

## LA PECHE MELBA

## LA POIRE DURONDEAU

Le Champagne Lanson Père et Fils  
La grande marque de Reims.

## LES FRIANDISES

Le Champagne Henriot. Vieux goût français.

## LE MOKA

Le Rancio demi-sec de Salses.  
de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses.  
Porto JEMS'S, Millésime 1887.

La participation à cette fête gastronomique a été fixée à 75 francs par personne, plus le service.

Nous prions instamment les membres qui désirent y assister de s'inscrire AVANT LE 7 NOVEMBRE, en versant leur quote-part au Secrétariat Général : Rue Royale, 83, à Bruxelles. — Tél. : 17.19.57. — Compte chèques postaux : 980.73.

LA BONNE AUBERGE.

## Nouvelles diverses

Nous avons le plaisir d'annoncer à nos amis lecteurs que, par faveur spéciale de la direction du restaurant réputé « L'Écu de France » à Paris, nous commencerons, à partir de janvier prochain, la publication des recettes et mets régionaux des provinces françaises qui sont servis dans cet établissement. Elles seront données par province et constitueront un répertoire gourmand dont chacun pourra faire son profit. Ces recettes sont servies également aux dîners du Club des Gourmets de l'Écu, dont notre Président d'Honneur, Curnonsky, est le Président.

Nous avons enregistré deux satisfactions importantes durant le mois écoulé :

Les collaborateurs de la « Bonne Auberge » se sont unanimement rangés derrière notre nouveau secrétaire général, et d'anciens membres influents du Club sont rentrés en son giron, notamment, MM. Heurtaux, Jacques Souhani, Lehman, etc.

*La Bonne Auberge.*



# Le BROUET NOIR

## des Spartiates

Un grand nombre de peuples ont un mets favori ; on connaît le cresson des anciens Perses, le couscous des Arabes, les nids d'hirondelles des Chinois, le caviar des Russes, le plum-pudding des Anglais, l'olla-podrina des Espagnols, la choucroute des Allemands, la bouillabaisse des Marseillais, etc. Mais aucun de ces aliments n'a la célébrité historique du fameux *brouet noir*, mets national des Spartiates. C'était, suivant quelques auteurs, un mélange de graisse de porc, de sang, de sel, de vinaigre, et de morceaux de viande. Ce mets semblait exquis à la frugalité lacédémonienne, mais détestable aux étrangers. Un roi de Pont, qui se trouvait à Sparte, ayant voulu en goûter, le rejeta aussitôt avec la plus vive répugnance. « Il y manque, lui dit l'esclave lacédémonien qui l'avait apprêté, deux assaisonnements essentiels : les exercices violents du plataniste (1) et un bain froid dans l'Euretas. »

Voici, sur Madame Dacier, une anecdote qui donnera une idée de ce que pouvait être ce fameux brouet noir.

« Zoïle fut brûlé vif ! disait la traductrice des deux poèmes d'Homère, et jamais supplice ne fut mieux mérité. » On sait, en effet, l'enthousiasme que cette femme célèbre professait pour tout ce qui touchait l'antiquité. Elle n'épousa M. Dacier que parce qu'il était, comme elle, grand érudit et savant philologue, ce qui fit dire plaisamment à Basnage que c'était le *mariage du grec et du latin*.

« Le jour du repas qu'ils devaient donner à leurs amis, raconte M. Emile Souvestre, Madame Dacier voulut offrir à ses convives un échantillon de son savoir-faire comme ménagère, et surtout comme helléniste, en préparant elle-même un brouet spartiate. Armée des documents les plus authentiques, elle fit cuire le mets héroïque, et le servit avec une solennité respectueuse. A peine y eut on goûté que tout le monde poussa un cri ! On se croyait empoisonné ! Madame Dacier eut beau prouver, ses auteurs à la main, que c'était le véritable *brouet noir* inventé par Lycurgue, et assaisonner le plat savant de citations grecques, personne n'y voulut revenir. Tous les convives s'écrièrent, au grand scandale des deux époux, qu'ils préféreraient la cuisine française. C'était la querelle des anciens et des modernes transportée cette fois, de l'Académie dans la salle à manger. »

Le *brouet noir* des Spartiates est devenu proverbial, et se dit d'un mets détestable, d'un mauvais ragoût, d'une sorte d'arlequin dont on ne devine pas la composition.

(1) Lieu ombragé de platanes où s'exerçait la jeunesse de Sparte.



Tout ce qui touche, de près ou de loin, à l'art culinaire, doit figurer dans les annales de la Gastronomie. C'est à cet titre que le *brouet noir* a trouvé place dans le poème de Berchoux (2) :

... Ce brouet, alors très renommé,  
Des citoyens de Sparte était fort estimé.  
Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange,  
De vinaigre et de sel détestable mélange.  
On dit à ce sujet qu'un monarque gourmand,  
De ce breuvage noir, qu'on lui dit excellent,  
Voulut goûter un jour. Il lui fut bien facile  
D'obtenir en ce genre un cuisinier habile.  
Sa table en fut servie. O surprise ! O regrets !  
A peine le breuvage eut touché son palais,  
Qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère.  
« On m'a trahi, dit-il, transporté de colère.  
— Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant,  
Il manque à ce ragoût un assaisonnement.  
— D'où vient que vous avez négligé de l'y mettre ?  
— Il y manque, Seigneur, si vous voulez permettre,  
Les préparations que vous n'emploierez pas :  
L'exercice, et surtout les bains de l'Euretas. »

(Extrait de « *Fleurs Historiques* »  
par M. P. Larousse.)



## Le coin littéraire

Un de nos bons collaborateurs, le Docteur J.-M. Eylaud, vient de publier aux Editions Causse, Craille et Castelnau de Montpellier, un roman préfacé par Jean Rameau, qui est une belle tranche de vie.

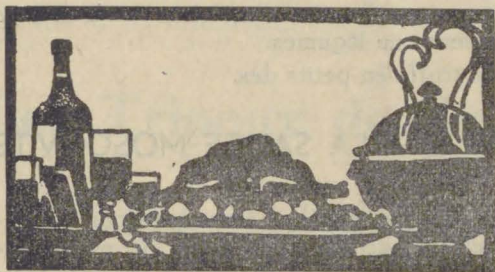
J'emprunte ces lignes au préfacier pour situer l'œuvre :

« *Tu n'es qu'une femme* est l'histoire d'un amour qui ressemble à beaucoup d'amours et qui comporte énormément de tendresse et de volupté d'abord, pas mal de satiété ou de fatigues ensuite, et de méfiance panachée de jalousie à la fin. Après l'usure, la brisure. Pourtant ce n'est pas fini, et l'amante redevient femme pour soigner celui qui a besoin d'elle comme d'une mère... — Ecrit dans une langue chaude et moderne, qui ne mache pas les mots ni les situations, on ne peut le recommander aux jeunes filles, ... mais qu'il est agréable à lire, au coin du feu, après avoir dîné confortablement !... »

René H. ANDRE.

(2) Berchoux : poète français, né à Saint-Symphorien, auteur de la « *Gastronomie* » (1765-1839).





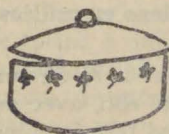
## Le coin du gourmet

Puisque nous sommes toujours en la saison où le gibier est roi, je vais vous donner quelques recettes nouvelles dont nos confrères pourront tirer profit pendant qu'il en est temps encore.

Dans ma précédente chronique, je n'ai pas parlé du gros gibier : le chevreuil est pourtant loin d'être dédaigné sur nos tables et, préparé comme je vais vous l'indiquer, il constitue un mets aristocratique à l'honneur dans de nombreux dîners de chasse.

Voici comment un de nos meilleurs gastronomes, M. H. PELLA-PRAT, écrivain gourmet dont la renommée dépasse les frontières de France, nous recommande de le préparer :

### COTELETTES DE CHEVREUIL A L'ECOSSAISE.



Il faut d'abord découper en petits dés le rouge de 250 grammes de carottes ratissées et crues, que l'on fait sauter au beurre tout en les assaisonnant de sel fin et en les saupoudrant d'une pincée de sucre.

On pèle une égale quantité de pommes de terre que l'on découpe en petits dés, puis on les fait sauter au beurre, et on les assaisonne de sel fin. On tient ensuite au chaud ces carottes et pommes de terre taillées en dés.

Maintenant, on pare une douzaine de côtelettes de chevreuil que l'on assaisonne avec sel fin et poivre moulu et fait ensuite sauter avec un peu d'huile bouillante. D'autre part, dans la mie d'un pain on taille en forme de côtelettes une douzaine de croûtons que l'on fait frire de belle couleur au beurre clarifié.

Après avoir fait sauter à l'huile les côtelettes, on les retire du sautoir d'où on égoutte bien toute l'huile et on y verse dedans un demi verre de bon vin blanc avec lequel on déglace le sautoir. On fait réduire de moitié ce vin blanc auquel on ajoute deux décilitres de sauce poivrade, et — dès que l'ébullition est survenue — on retire sur le côté du feu le sautoir que l'on maintient au chaud. Ranger ensuite sur un plat rond les côtelettes en couronne, et les arroser d'une petite sauce faite avec les parures comme il est dit ci-dessus, qui est en somme la sauce connue sous le nom de poivrade ; dresser au centre les pommes de terre et les carottes et semer par dessus



une pincée de haricots verts cuits à l'eau et coupés en petits dés, ce qui fait un bariolage de couleurs de légumes.

On peut aussi ajouter une truffe en petits dés.

## CUISSOT DE CHEVREUIL A LA SAUCE MOSCOVITE



Le cuissot de chevreuil étant bien paré et dénervé sur la surface, sera piqué de petits lardons de lard gras salé, puis mis à mariner trois jours d'avance, avec une bouteille de vin blanc, un grand verre de vinaigre, oignons, carottes, échalotes et un peu d'ail en rouelles minces, un bouquet de persil, thym, laurier non attaché mais répandu dessus, une pincée de grains de poivre et une pincée de grains de genièvre. Par dessus le tout, verser un lit d'huile et laisser ainsi au frais en retournant la gigie quelques fois, pour que toutes les parties de la viande soient bien imprégnées de la marinade. Faire mariner autour les parures et déchets du chevreuil, afin de s'en servir pour faire la sauce Moscovite, de cette manière :

Faire rissoler vivement, dans un peu d'huile brûlante, les parures du gibier avec quelques-uns des légumes de la marinade, puis verser quatre cuillerées de vinaigre, ajouter 10 grains de poivre écrasés, et laisser réduire à fond. Mouiller alors avec quatre décilitres de sauce demi-glacée apprêtée d'avance et tenue assez claire ; laisser cuire doucement pendant une heure, puis passer cette sauce à la passoire fine ; jeter dedans une petite poignée d'amandes effilées et grillées, et une pincée de sucre.

Rôtir le cuissot de chevreuil pendant 12 minutes par livre de son poids total, déglacer ensuite le plat dans lequel il a été rôti, avec un verre de la marinade, et l'ajouter à la sauce qui, ainsi terminée, ne doit pas être trop claire, auquel cas il suffirait de l'épaissir avec une pincée de fécule délayée à l'eau froide et versée dedans. Cette sauce doit être dans le genre de la poivrade, mais avec des amandes en plus.

Servir en même temps une purée de marrons et des laitues brai-

Ces deux plats demandent à être accompagnées d'un Bourgogne bien corsé, pas trop vieux, ayant beaucoup de nerf. Cela forme un ensemble digne de Lucullus.

PERE TAMBOUILLE.

**CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN**



CUISINE FAMILIALE.

## Les Tripoux de Saint Pardoux



Ne croyez pas, à voir la figure filare du bon saint ci-contre, qu'il s'agisse de ses « tripoux ». Non, Saint Pardoux est une gentille petite localité française qui a la spécialité d'accommoder délicieusement les tripes et qui en fait ainsi un plat délicieux pour ménagères économes. La recette en a d'ailleurs été recueillie par un membre du Club des Purs Cent et c'est ainsi qu'elle m'est parvenue. Je l'ai utilisée à maintes reprises et il est inutile de vous dire que mes convives s'en sont régalés.

Voici comment il faut les préparer :

Pour six personnes, vous achetez un kilo de gras double que vous découpez en lamelles minces, dont la longueur ne doit pas dépasser 5 ou 6 centimètres. En les salant et en les poivrant, vous les faites revenir dans une cocotte avec un bon morceau de beurre bien frais. Lorsque ces morceaux sont bien dorés, retirez-les et laissez au chaud. Vous ajoutez au jus un autre morceau de beurre dans lequel vous faites blondir une livre d'oignons bien émincés en les remuant de temps à autre. Lorsque vos oignons sont bien revenus, vous les saupoudrez d'une bonne cuillerée à soupe de farine ; vous laissez encore revenir un peu pour que la farine prenne couleur. Ajoutez alors un verre d'eau dans lequel vous aurez délayé une cuillerée à soupe de tomate concentrée et un verre à vin de bon Madère. Vous mélangez le tout et vous y ajoutez le gras double que vous aviez conservé au chaud. Amenez ensuite à ébullition et aussitôt réglez le feu de manière à ce que cette ébullition soit réduite au frisson. Laissez cuire une vingtaine de minutes et servez très chaud.

Ce plat est, quoi qu'on en pense, très digeste et fait en hiver les délices de bien des gourmands.

TANTE FIFINE.

---

**BYRRH**



## La légende de la bière

Il n'est pas que de bons vins. En Belgique et dans le Grand-Duché, on consomme, plus encore, une bière excellente. A Bacchus, nous joignons le bon roi Gambrinus qu'a chanté Antoine Clesse, le joyeux poète montois.

Et si le vin a eu son miracle aux noces de Cana, la bière possède aussi sa légende et fut, comme lui, l'objet d'une merveilleuse multiplication à l'occasion de la translation des reliques du bon saint Arnoul. Aux termes de très anciens parchemins que conserve, avec la piété que l'on devine, la paroisse de Lay-Saint-Christophe, en Meurthe et Moselle, toute voisine de Champigneulle, un nom maintenant célèbre dans l'histoire de la bière française, la déconcertante chose se serait passée en l'an 641 et au cœur de juillet, le 18 de ce mois brûlant. Les reliques de Saint Arnoul, qui avait été évêque de Metz, étaient donc transportées en pompe, du Saint Mont, dans les Vosges, où son corps avait été primitivement inhumé, vers la ville où il avait de son vivant, exercé sa tâche de souverain pasteur. Et voilà qu'à la sortie du village de Champigneulle, les porteurs de la pesante et précieuse châsse et la multitude des dévots du cortège firent halte exténués, à bout d'haleine. Un soleil torride ardaït la campagne. Or, dans Champigneulle, dans tout Champigneulle, cette foule altérée ne réussit à découvrir qu'une cruche de bière, une seule cruche de bière. Que faire à plus de cent d'une cruche de bière quand on est dévoré par la soif ? Allait-on se battre à qui l'aurait ? Et soudain, voici que chacun sentit son bras s'alourdir d'un objet frais mystérieusement suspendu à sa main. Chacun se trouva tout d'un coup nanti de son cruchon de bière. On laisse à penser la stupeur et le ravissement des pieux pèlerins. Et c'est ainsi que saint Arnoul devint le patron respecté des brassetur.

REANDRE.





# UN REPORTAGE

## AUX HALLES DE PARIS

FIN.

### Les Dames de la Halle.

Même les dames de la Halle, réputées pour leur verdeur, restent fidèlement attachées aux opinions de toujours. Depuis Madame Angot, on le sait, « fortes en gueule » ; mais on ne connaît pas toujours le travail acharné, l'ordre, l'activité et la sévérité qui permettent à une dame de la Halle de conduire son commerce, parmi les embûches nocturnes, le froid, la pluie et la foule hétéroclite. Des cœurs vaillants battent sous la bavette des tabliers épinglés sur de fortes poitrines. Les nombreux clochards qui se pressent aux portes des pavillons attestent leur charité. Ce sont elles qui jadis assistaient à la naissance du Dauphin, mais il y eut peu de « tricoteuses » parmi elles.

Ce sont les bouchers des Halles qui, déjà au XVI<sup>e</sup> siècle, contrôlaient les mœurs des rois de France. D'autres prérogatives plus substantielles sont venues jusqu'à nous. Aux Halles, tout se paye, y compris le droit de vendre et le droit d'acheter. Une taxe de stationnement est prélevée au bénéfice de la Ville de Paris sur tout véhicule, même privé, qui y stationne. Une très forte discipline maintient l'obéissance à la loi non écrite du métier.

Chez les employés des Halles, les bouleversements sociaux des derniers temps ont laissé peu de traces. Des grèves organisées à grands frais et solennellement annoncées par la C.G.T. parmi les commis, ouvriers, etc., échouèrent piteusement. Même la grève des garçons d'abattoir de la Vilette, n'eut aucune conséquence bien grave, quoiqu'elle ait duré des semaines. Les patrons des Halles se souviennent de leurs anciennes prérogatives et font eux-mêmes le travail qu'assurent d'ordinaire les grandes entreprises municipales. Les Halles sont une grande famille.

L'énorme organisation des Halles a vu naître une foule de petits métiers. Mentionnons ce que beaucoup de lecteurs, si pas tous, ignorent : le boucher à façon. Imaginez un boucher devant une panoplie impressionnante de couteaux, un étal perfectionné, etc., mais dans une boutique vide. Ce boucher n'a pas un gramme de viande à lui. Mais il se charge d'accommoder les achats au gré de ses clients. Nous pourrions, si vous le voulez bien, nous cotiser pour acheter un quartier de bœuf, un mouton entier (le minimum d'achat qui puisse bénéficier du prix de gros est de 10 kilos). Pour quelque argent, nous le lui apporterons pour découper les morceaux selon nos désirs personnels. C'est un artisan à façon, comme la couturière qui fait des robes avec les tissus apportés par ses clientes.



### L'heure de la vie moins chère.

La vente en gros commence à 4 heures du matin, pour durer jusque 9 heures. Un son de cloche annonce la fermeture de la vente en gros. Toute l'activité des mandataires et des grossistes du carreau (de la rue) tend à liquider leurs marchandises avant ce moment fatidique, qui pour les légumes notamment, peut occasionner un déchet très sensible. C'est alors que les ménagères du quartier et d'ailleurs, peuvent faire des achats précieux. En quelques minutes il s'agit de se débarrasser de tas entiers de légumes : trois ou quatre beaux choux sont donnés pour un franc. C'est le moment où se presse aux Halles tout un peuple de nouvelles figures, assez louches, et où dominant les sidis. Ils acquièrent à peu de frais des quantités d'aliments hétéroclites qu'ils liquideront pour leur propre compte.

Les pavillons, ou du moins la partie réservée aux mandataires sont livrés aux emballeurs et au nettoyage. Les marchandises laissées pour compte descendent vers les sous-sols aménagés en d'énormes chambres froides ou frigorifiques.

La vente en détail dans les pavillons continue jusque midi. Après cette heure, la fermeture des Halles est complète.

Le Commissariat central des Halles assume de multiples fonctions, car les Halles ont un commissariat spécial dont l'importance est considérable. En dehors des agents spéciaux qui vérifient l'ordre et garantissent la sécurité, le Commissariat des Halles a pour mission de vérifier les cours des marchandises et de dépister les hausses illicites ; il comporte aussi un service vétérinaire pour la viande, la volaille, le gibier, etc. Des ingénieurs agronomes surveillent l'état des légumes et autres denrées périssables et l'on peut dire que tout ce qui sort des Halles peut être consommé frais, pourvu que l'on emploie les denrées dans le délai normal.

Par une tolérance du Commissariat, la vente au détail se poursuit parfois sur les trottoirs avoisinant les Halles, jusqu'à 11 heures du matin. Leur marchandise étalée par terre sur un mouchoir ou sur un journal, les gagne-petit recèlent, par petites poignées, les richesses qu'ils ont reçues, quelquefois chipées, du surplus des marchands pressés de liquider.

Ce sont les derniers sursauts d'une vie qui s'éteindra vers midi pour ne se réveiller que vers 10 heures du soir. Indépendamment du rythme de la grande ville, les Halles se réveillent la nuit venue, pour continuer à travers les siècles leur rôle nourricier et régulateur.

REANDRE.



Nous avons réuni ci-après la liste des METS  
 qui sont mis particulièrement en valeur avec certains VINS.  
 Tout cela a été puisé dans les appréciations de gastronomes réputés.  
 Il va sans dire que chaque consommateur doit d'abord choisir selon son goût.

## Etablissements JEMS'S

27, RUE LAEKENVELD — BRUXELLES

Téléphone 26.55.28

### VINS BLANCS

#### METS AVEC LESQUELS LES VINS BLANCS SECS SONT PREFERABLES

Huitres coquillages	Céleris au jus
Ecrevisses	Choux-fleurs au gratin
Escargots	Endives au jus
Œufs	Epinards
Homard ou langouste mayonnaise	Laitues au jus
Poissons frais mayonnaise	Navets au jus
Poissons grillés et frits	Boudin
Agneau rôti	Galantine
Volailles rôties	Jambon
Canard } aux olives	Biscuits glacés
	Melon

#### VINS SPECIALEMENT RECOMMANDES AVEC LES METS PRECEDENTS

Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »  
 Graves sec Agneau blanc « Sélection Rothschild »  
 Bourgogne Blanc aligotté, Jules Belin  
 Meursault (tête) Jules Belin  
 Champagne Doyen « Silver Label »  
 Champagne Henriot « Brut »  
 Champagne « Souverain Henriot » millésimé.

#### METS AVEC LESQUELS LES VINS DEMI-SECS OU MOELLEUX SONT PREFERABLES

Bouchées à la Reine	Poule au riz
Cervelle	Asperges sauce blanche
Ris de Veau	Cardon
Timbales	Flagelets
Tripes à la mode de Caen	Fonds d'artichauts
Vol-au-vent	Haricots
Bouillabaisse	Lentilles
Homard armoricaine	Nouilles et macaroni
Sole normande	Petits pois
Poissons à la sauce blanche	Pommes de terre
Poissons gras ou demi-gras	Foie gras
Canard aux petits pois	Entremets
Poulet, sauté Marengo ou chasseur	

#### VINS PECIALEMENT RECOMMANDES AVEC LES METS PRECEDENTS

Haut Barsac Agneau blanc « Sélection Rothschild »  
 Haut Sauternes Agneau blanc « Sélection Rothschild »  
 Champagne Doyen « goût américain »  
 Champagne Henriot « goût américain »  
 Champagne Henriot « vieux goût français »  
 Porto Jems's

#### METS A PROSCRIRE AVEC TOUS LES VINS QUELS QU'ILS SOIENT

Hors-d'œuvre sauces et mets à la vinaigrette — Entremets au chocolat.



Nous avons réuni ci-après la liste des METS  
 qui sont mis particulièrement en valeur avec certains VINS.  
 Tout cela a été puisé dans les appréciations de gastronomes réputés.  
 Il va sans dire que chaque consommateur doit d'abord choisir selon son goût.

## Etablissements JEMS'S

27, RUE LAEKENVELD — BRUXELLES

Téléphone 26.55.28

### VINS ROUGES

#### METS AVEC LESQUELS LES VINS LEGERS SONT PREFERABLES

Croustades de jambon au fromage	Grives rôties
Agneau Villeroy	Perdreux rôtis
Jambon	Pigeons rôtis
Brochettes de rognons au bacon	Pintade rôtie
Côtelettes d'agneau	Poulet rôti
Côtelettes de mouton grillées	Poulet en cocotte
Gigot d'agneau	Endives au jus
Ris de veau	Epinards
Selle d'agneau	Flageolets nouveaux
Veau rôti	Laitues au jus
Abatis de volailles	Lentilles
Alouettes rôties	Petits pois
Canard aux petits pois	Pommes de terre maître d'hôtel
Dindonneau rôti	Pommes de terre nouvelles au beurre
Cailles rôties	Foie gras

Pâtés des gibiers ci-dessus.

#### VINS SPECIALEMENT RECOMMANDES AVEC LES METS PRECEDENTS

Mouton Cadet « Sélection Rothschild »

Côtes de Nuits (Jules Belin)

#### METS AVEC LESQUELS LES VINS CORSES OU A GRANDE SEVE S'IMPOSENT

Gigot haricots	Poulet } Chasseur } Marengo
Ragout de mouton	
Selle de mouton jardinière	Poularde truffée
Bœuf {	Bécasse
	Bécassine
	Chevreuil
	Faisan
	Lièvre
Canard {	Perdrix aux choux
	Sanglier
	Sarcelles
	Cardons au jus
	Céleris au jus ou braisés
Cassoulet d'oie	Crêpes bordelaises
	Choux-fleurs au gratin
	Fonds d'artichauts
Foies de canards Périgueux	Haricots au lard
Oie	Pommes de terre au lard
Pigeon crapaudine	

Pâtés des gibiers ci-dessus.

#### VINS SPECIALEMENT RECOMMANDES AVEC LES METS PRECEDENTS

Château Mouton d'Armailhacq

Château Mouton Rothschild

Nuits Saint-Georges, Clos de l'Arlet (tête de cuvée)

Propriété de la Maison Jules Belin

Nuits Saint-Georges, Clos des Forêts (cuvée hors ligne)

Propriété de la Maison Jules Belin



Demandez une  
**"VIEILLE CURE"**

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.

---

## Le coin des lecteurs

*Sous cette rubrique, il sera répondu à toute demande de lecteurs, au sujet de renseignements, de recettes de cuisine, etc.*

*Il leur suffira d'écrire au Secrétariat général du Club pour que leur demande reçoive satisfaction dans le prochain bulletin de la Revue.*

LA BONNE AUBERGE.

●

### AVANTAGES ACCORDES A NOS MEMBRES.

Nous avons le plaisir de signaler aux membres du Club que nous avons obtenu pour eux une réduction de dix pour cent, sur les voyages en groupes organisés par TOURISME ET GASTRONOMIE, rue Royale, 83, à Bruxelles, qui prépare notamment en vue des sports d'hiver, les départs suivants :

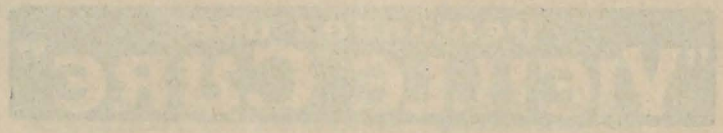
Départ du 27 décembre au 2 janvier.

Dix jours pleins dans les VOSGES - GERARDMER et LA SCHLUCHT . . . . . fr.	795
Dix jours pleins dans le JURA. - MOREZ-LES- ROUSSES. . . . . fr.	945
Dix jours pleins en HAUTE SAVOIE. - SAINT- GERVAIS - CHAMONIX . . . . . fr.	1245

Ecrire à l'adresse indiquée, pour tous renseignements, en se recommandant de la « Bonne Auberge ».

« La Bonne Auberge ».





LA GLOIRE DES GRANDES LIÈVRES FRANÇAISES

### Le coin des lecteurs

Notre ambition est de vous offrir une bière de qualité supérieure, une bière qui vous apporte un plaisir et un bien-être incomparables. C'est pourquoi nous avons choisi des ingrédients de première qualité et des méthodes de brassage soignées.

### AVANTAGES ACCORDÉS A NOS MEMBRES

Nous avons le plaisir de vous offrir des avantages réservés à nos membres. Ces avantages comprennent des réductions sur nos produits, des invitations à nos événements et des services personnalisés. Nous sommes convaincus que ces avantages vous apporteront un grand plaisir.

- Dix jours pleins dans les YOGGES - GERARDMER  
et LA SCHLUCHT . . . . . 795
- Dix jours pleins dans le JURA - MORELLES  
et ROUSSES . . . . . 945
- Dix jours pleins en HAUTE SAVOIE - SAINT-GERVAIS - CHAMVOIX . . . . . 1245



**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.

- 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. : 95-100; 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 WARCHÉ**  
**LA GLEIZE :**  
**Les Tchécous (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 Fagnoull),** pr séjour. T. Waismes 86; M. : 15-25; P. : 50-55.  
**Hôtel International.** M. et M<sup>me</sup> Dethier-Elsen. Tél. : Elsenborn 91.  
**BRUXELLES VERS NAMUR**  
**WAYRE (voir Petite Suisse).**  
**TEMPLoux :**  
**Hôtel Denet.** T. St-Denis-Bovesse 65; M. : 35.  
**VALLÉE 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; diner touriste : 18-25.  
**NAMUR :**  
**Pâtisserie Seresia,** 29, rue Marchovelette.  
**DINANT :**  
**Hôtel Terminus,** av. de la Gare. Tél. 135. M. : 15 à 30.  
**ANSEREMME :**  
**Grand Hôtel.** T. : Dinant 114. M. : 18-25. P. : 50-60. W. : 60.

# JACOBERT

## SON KIRSCH D'ALSACE

- WAULSORT :**  
**Hôtel La Pergola.** T. Hastière 96; M. : 18-25; P. : 45-55; W. : 55.  
**VALLÉE DE LA MOLIGNEE**  
**FALAËN :**  
**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. 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.  
**LA ROCHE :**  
**Hôtel de l'Air Pur.** T. 123. M. : 12-25 et carte. P. : 45-55. W. : 60.  
**HOUFFALIZE :**  
**Hôtel du Commerce.** T. 25.  
**VALLÉE DE LA LESSE**  
**ROCHFORT :**  
**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.
- 
- MACARONS DE MARCHÉ**  
 MARQUE DÉPOSÉE  
 Seuls fabricants pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg.  
 34, rue Longue d'Argile, ANVERS  
 16, Grand'Rue, MARCHÉ



## CAISSE GASTRONOMIQUE

composée de grands vins et champagnes d'une valeur de  
642 francs expédiée franco à titre de propagande pour

**Frs 500**

- 1 bouteille Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »
- 1 » Grâves sec « Agneau Blanc 1934 » Rothschild
- 1 » Bourgogne blanc. Aligotté 1934 « Jules Belin »
- 1 » Meursault (Tête) 1934 « Jules Belin »
- 1 » Champagne oDyen « Silver Label »
- 1 » Champagne Henriot « Brut »
- 1 » Champagne Henriot « Souverain » 1929
- 1 » Sherry Jem's « pale et délicat »
- 1 » Haut Barsac 1934 « Sélection Rothschild »
- 1 » Haut Sauterne 1934 « Sélection Rothschild »
- 1 » Champagne Doyen « Carte Blanche » Goût amér.
- 1 » Champagne Henriot « Goût américain »
- 1 » Champagne Henriot « Vieux goût français »
- 1 » Porto Jem's n° 21 blanc ou rouge
- 1 » Mouton Cadet 1933 « Sélection Rothschild »
- 1 » Côtes de Nuits St-Georges 1934 « Jules Belin »
- 1 » Château Mouton d'Armailhacq 1934.
- 1 » Château Mouton « Rothschild 1926 »
- 1 » Clos de l'Arlet (tête de cuvée) Nuits St-Georges  
1934. « Propriété Jules Belin »
- 1 » Clos des Forêts (cuvée hors ligne) Nuits St-Geor-  
ges 1934. « Propriété Jules Belin ».

**LES MAISONS ROYALES** se flattent de servir nos  
« GRANDS VINS » et il n'est pas de vrai gourmet dans  
le monde qui ne leur réserve la place d'honneur.

Les Vignobles Henriot ont alimenté pendant plus de 50 années  
de très grandes marques de champagne.

Le Champagne Doyen est alimenté par les Vignobles Henriot,  
le domaine privé le plus important,  
situé uniquement parmi les grands crus de la Champagne.

S'adresser :

**Etablissements J E M S ' S**

(S. P. R. L.)

Service « l'Art de bien manger et de bien boire »  
27, RUE LAEKENVELD, BRUXELLES



## CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE

(Calvados)

## MA NORMANDIE

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

## 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.

## 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. :  
50; W. : 90.Rest. Clesse-Mulier. 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.

## LUXEMBOURG :

## MERSCH :

Buffet de la Gare. Tél. 98; M. 12-18  
et carte.

## MONDORF-LES-BAINS (Gd.-Duché) :

Hôtel-Pension Welcome, avenue Marie-  
Adélaïde. T. 139. M. : 12-15-18.

## MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbillig 4.

## VIANDEN (Grand-Duché) :

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

## WILTZ (Grand-Duché) :

Hôtel de la Gare (M. Eiffes). T. 81.  
M. : 12-15-18-20. P. : 40 à 50. W. :  
100 (2 jours comp.).

## 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-  
50 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 :

Chiideric'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. 227.64. (10 mai-10 oc-  
tobre) M. : 15-20-25 et carte; P. : 55,  
W. : 100 (1 1/2 jour).

## 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; dîner 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 (face Pier). T.  
41.072. M. : 15-20-25.

## COQ-SUR-MER :

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



# JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

## Grand Marnier LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Tous les mardis, réclamez à votre marchand de journaux

ROMANS - AMY - PAUL.

Vous y lirez : un roman complet, des nouvelles, rubriques théâtrale et cinématographique, variétés.

Le numéro : Fr. 1.50.

### 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 Châloupes. T. 348; M. : 20; P. : 50.

Hôtel du Parc, 30, av. Albert Dumont.  
T. 77; M. : 20-22.50-25; P. 50-60.

### 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 ?

## DEMANDEZ UN COINTREAU

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.

### PETITES ANNONCES.

M. F. SERRE, vigneron-récoltant à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse), propriétaire de la marque Saint-Prefert, désirerait trouver un bon représentant pour la Belgique. Ecrire à la Bonne Auberge qui transmettra.

(Pour toutes nos annonces on est prié de s'adresser au bureau du journal qui transmettra aux intéressés.)

Les demandes d'emploi du personnel d'hôtellerie et restauration sont publiées gratuitement.

Le gérant : RENE H. ANDRE  
83, rue Royale, à Bruxelles.

SON JAMBON **OLIDA** SA CHARCUTERIE  
SES SAUCISSONS **OLIDA** SES CONSERVES  
EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS



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.

## « FLORIDA »

Reine des condiments,  
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE  
SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)

Représentant pour la Belgique  
et Luxembourg :

GUSTAVE FIVE

89, rue Ten Bosch, Bruxelles. T. 44.91.63.



# Lanson



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.



## 3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour  
**TOUS VOS IMPRIMÉS**

- livraison soignée en un délai "record",
- choix unique de caractères modernes
- toujours 10 o/o moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du  
Délégué par tél. au

**15.55.36**

**IMPRIMERIE**

**"G.I.G."**

**12, Avenue Sleenckx**

### LE GUIDE GOURMAND

de grand tourisme en France, Belgique,  
Luxembourg, Suisse romande

contenant :

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

Plus de 800 adresses  
des meilleures tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies  
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

France 10 francs.

envoi franco par le bureau de la Bonne  
Auberge contre versement au compte  
chèques Bruxelles 30.39.27.

### LE GUIDE GOURMAND

REGIONAL  
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.—

Envoi franco par le bureau de la  
BONNE AUBERGE

contre versement au compte ch. postaux  
Bruxelles 30.39.27.