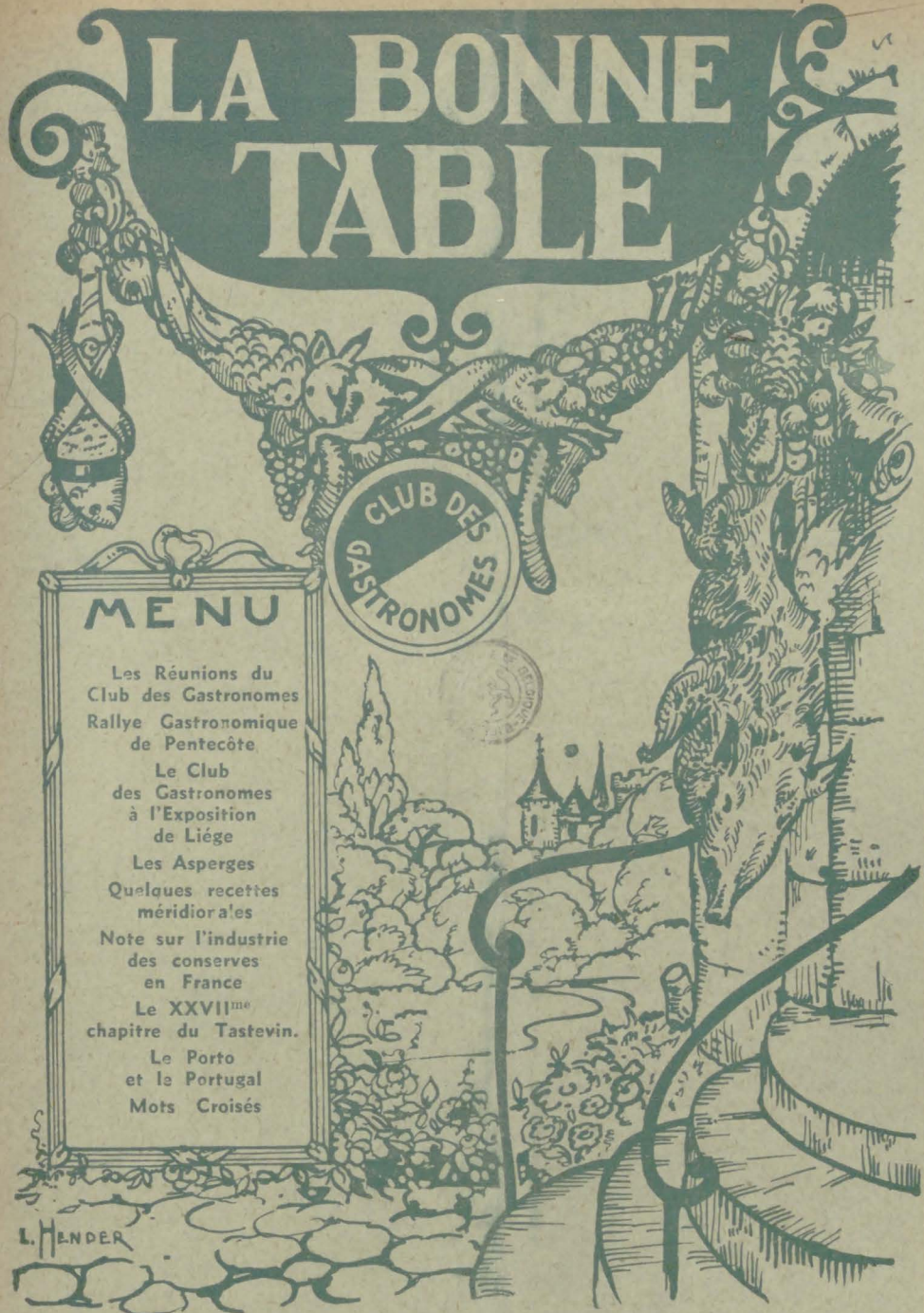


B.5542

LA BONNE TABLE



MENU

Les Réunions du
Club des Gastronomes
Rallye Gastronomique
de Pentecôte.

Le Club
des Gastronomes
à l'Exposition
de Liège

Les Asperges

Quelques recettes
méridionales

Note sur l'industrie
des conserves
en France

Le XXVII^{me}
chapitre du Tastevin.

Le Porto
et le Portugal
Mots Croisés

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

15 MAI 1939.

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 francs



A.S.B.L.

Le Club des Gastronomes

83, rue Royale à BRUXELLES – Téléphone : 17.52.69

Président d'Honneur : CURNONSKY

Quelles que soient vos occupations, votre profession, vous apprécierez certainement, chez vous, et plus encore hors de chez vous, les plaisirs d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins, ainsi que la compagnie de convives gais et spirituels !

*Demandez donc votre adhésion au
CLUB DES GASTRONOMES*

EXTRAITS DES STATUTS

BUTS : Art. 3. - La Société a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

MEMBRES. - Art. 8. - Les associés ont à verser une cotisation annuelle de 100 fr., s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 fr. s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 fr. s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

FORMULES D'ADHESION
AVANTAGES OFFERTS } au verso

CONDITIONS D'ADMISSION :

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui statue au scrutin secret sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées, au moyen du présent coupon détachable, soit au Secrétariat Général, soit à la Délégation Française.

Pour la Belgique, le Grand-Duché de Luxembourg et la Suisse : au SECRETARIAT GENERAL, RUE ROYALE, 83, BRUXELLES. — Téléphone : 17.52.69.

Compte Chèques Postaux : Bruxelles 980.73.

Pour la France : à M. WILLEMS DE LERIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17^e.

Compte Chèques Postaux : Paris 2230.64.

AVANTAGES. - Tous les membres reçoivent gratuitement le service de la Revue « **La Bonne Table** » qui paraît deux fois par mois sauf en périodes de vacances, un exemplaire du « **Guide Gourmand** » de l'année, leur carte de membre et un insigne pour l'auto.

Les membres hôteliers reçoivent en outre un panonceau millésimé. (Seuls les membres payant 120 fr. l'an, ont droit au panonceau.)

Les membres producteurs et hôteliers sont signalés, à titre gracieux, dans la Revue; leur mention dans le « **Guide Gourmand** » est précédée d'un signe distinctif qui les signale à l'attention des membres touristes et acheteurs.

Tout membre a droit :

- 1° à l'assistance et aux conseils du Secrétariat Général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc.
- 2° à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;
- 3° à une réduction de dix pour cent sur les prix des Voyages organisés en groupes par l'Agence « **Tourisme et Gastronomie** ».
- 4° aux réductions consenties par divers producteurs et fournisseurs de produits alimentaires, fabricants de machines et appareils culinaires, etc.
- 5° à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désire faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club;

ABONNEMENTS DE LECTURE. - Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des Abonnements de Lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 25 fr. par an.

Découpez le Bulletin ci-dessous et envoyez-le comme imprimé et sous enveloppe ouverte au CLUB DES GASTRONOMES.

(Voir adresses au recto.)

Monsieur le Secrétaire Général du Club des Gastronomes,

Je soussigné, sollicite mon admission en qualité de GASTRONOME, PROTECTEUR, RESTAURATEUR, PRODUCTEUR au Club des Gastronomes.

*Dans le cas de mon admission, je réglerai ma cotisation par chèque, mandat-poste, versement, virement, à votre Compte Chèques Postaux.
Bruxelles 980.73 — Paris 2230.64.*

Date Signature,

Nom

Profession

Adresse

Localité

Prière de souligner la catégorie de membre et le mode de règlement.

Les bons produits de nos membres producteurs

ALIMENTATION

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

Biscuits de Reims : Derungs Henri, biscuits, Reims.

Condiments : Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne). Représentant : G. Fivé, 89, rue 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, Lge rue d'Argile, Anvers.

Massepains : Derungs Henri, biscuits, Reims (Marne).

Poissons de mer et crustacés. — Expéditions rapides dans tout le pays. Maison Herman Gitsels, Minque 25, Ostende, T. 711.23; ap. 18 h. T. 771.01.

Pain : Roscam, 16, rue Nicolai, Bruxelles; 2, rue du 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

Bols (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amsterdam, en 1575. Direction générale France : Moltzer et Cie, 36, rue Hoche, Paris (8^e). Tél. 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 1869.

Jacobert, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent : Rob. Fink, 203, boulevard 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, avenue Van der Elschen, Bruxelles. Tél. 44.71.22.

Marc de Mouton Rothschild : produit par la distillation au Domaine des Marcs de Château-Mouton-Rothschild.

— N'est mis en vente qu'après au moins dix ans de vieillissement dans les Chais du Château.

Extrait sublime, dont on peut dire, comme Rimbaud :

« Et qu'il renferme, gros de sève et [de rayons
« Le grand fourmillement de tous les [embryons.»

Agent général : Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

Cognac Martell : le préféré depuis 220 ans. Georges Fourcroy et fils, 47, Cantersteen à Bruxelles (Shell Building). Tél. : 12.50.65.

Marc d'Armailhaq : vieux marc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-d'Armailhaq.

Cognac « Cavo » : de la Sté Ame des Cognacs Authentiques et Eaux-de-Vie d'origine Cavo, à Angoulême. — Les Cognacs « Sélection Rothschild ». « Réserve Rothschild » et « Réserve Rothschild Extra », mis en vente par cette Société, sont ainsi désignés parce qu'ils correspondent aux choix effectués pour leur réserve personnelle, par les propriétaires de Château-Mouton-Rothschild, grand cru classé du Médoc.

Agent général : Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisin frais garanti sans alcool : Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault). Vente exclusive en Belgique : F. Veillet, Beaumont (Hainaut).

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX, GRANDS ORDINAIRES DE TABLE :

Société Vinicole de Pauillac (organe de distribution et de propagande des Vins de Mouton).

Grands Vins de Bordeaux, rouges et blancs.

Mouton Cadet «Sélection Rothschild». **Rosé de Bordeaux « Sélection Rothschild »**.

Grand vin rosé du Médoc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-Rothschild. Se distingue des vins rosés des autres régions par son bouquet particulier, sa sève, son fruit et sa chair. C'est un vin sec très agréable en toutes occasions.

Château-Mouton-d'Armailhaq.

Château-Mouton-Rothschild.

Agent général : Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

“ La Bonne Table „

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

ORGANE OFFICIEL DU CLUB DES GASTRONOMES

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

PRINCE ELU DES GASTRONOMES

Rédaction : 83, rue Royale, Bruxelles. — Téléphone : 17.52.69

Pour la Publicité en Belgique et le Grand-Duché : M. G. DERINE, 35, Avenue de Mars
Bruxelles - Tél. : 33.61.55

Pour la Publicité en France : M. WILLEMS DE LÉRIA, 13, rue Juliette Lamber
PARIS (17^e) - Tél. : Carnot 72.42

Les Réunions du Club des Gastronomes

Samedi dernier, 13 courant, a eu lieu le déjeuner mensuel du Club. Le sort avait désigné l'Hôtel Restaurant du Rallye Saint Christophe, à Deurle-sur-Lys (10 km. de Gand).

Notre confrère Teirlinck nous reçut en son établissement avec la bonhomie qui sied à l'arrivée d'amis et commença aussitôt l'exécution d'un programme qui comportait non seulement le déjeuner traditionnel, mais des visites d'un intérêt artistique évident.

La caravane se rendit d'abord à Astène pour visiter le célèbre musée du grand artiste-peintre Emile Claus. Puis, continuant la randonnée, notre promenade nous conduisit à Oydonck, où grâce à l'amabilité de son propriétaire, nous pûmes admirer le magnifique château du Comte t' Kint de Roodenbeke.

Rentrés au Rallye Saint Christophe, un porto-apéritif nous fut offert; puis, l'on se mit à table pour savourer le menu suivant :

Anguilles à la Flamande.

arrosées d'un Graves sec ambré de la Sélection Rothschild.

Waterzooie de Poulets à la Gantoise

Homard au Whisky

Crème Bavaoise

Crème Moka.

Comme vins, en dehors du Graves, qui accompagna les anguilles, il nous fut servi un Mouton d'Armailhacq 1934 de la Sélection Rothschild et un Champagne Doyen brut.

Le Livre d'Or fut remis au maître de céans par notre Prési-

dent, M. Pierre Morren, qui félicita le cordon bleu de l'excellence de ses mets et un ban fut poussé en son honneur.

Au sortir de table, notre hôte nous fit visiter l'atelier du peintre Léon De Smet qui touche à l'hôtel; puis, une courte promenade au bord de la Lys, nous révéla la beauté de cette rivière si poétique qui attire comme un aimant, les peintres champêtres de tout le pays.

Et on quitta ce site enchanteur, cette table si savoureuse, ces vins si généreux pour rentrer chacun chez soi, avec un peu plus d'optimisme au cœur.

RENE H. ANDRE,
Secrétaire général.



Le meilleur moyen de faire de l'argent c'est d'aider quelqu'un d'autre à en gagner.

* * *

Nul ne peut s'enfermer dans sa tour d'ivoire sans y périr.

* * *

Dans la vie, comme dans les affaires, « recevoir » dépend entièrement de « donner »...

* * *

...Vivre dans le passé c'est aller à reculons.

* * *

Le mot de la fin, c'est la « satisfaction » du client.

* * *

Le plus vieil habitant. — Je vais avoir quatre-vingt quatorze ans, Monsieur le Curé, et je n'ai pas un ennemi dans le monde.

Le curé du village. — C'est une très belle pensée, Gustave.

Le plus vieil habitant. — Oui, peut-être. Je les ai tous enterrés.



Pour établir un BON MENU, une alléchante CARTE DES VINS ou une simple copie, rien ne vaut la MACHINE A ECRIRE

REMINGTON

2, RUE D'ASSAUT, BRUXELLES — ET PARTOUT

Téléphones 17.59.16 - 17.83.19

Rallye Gastronomique de Pentecôte

Ainsi que nous l'avons annoncé dans notre précédent bulletin, le Club partira en excursion pour les fêtes de Pentecôte. — Le Comité a choisi le Littoral Belge pour ces jours d'agrément et il vous présente ci-dessous le programme des réjouissances, car la bonne table et les bons vins n'ont jamais attristé personne.

Samedi 27 mai, veille de Pentecôte : Rendez-vous à Coq-sur-Mer, à l'Hôtel Atlanta, pour prise de possession des chambres qui auront été réservées. — Deux hôtels, membres restaurateurs du Club, recevront nos participants. — A eux de choisir et de nous le faire savoir en envoyant leur adhésion. — Ce sont :
l'Hôtel Atlanta et l'Hôtel du Golf.

A 19 heures, dîner à l'Hôtel du Littoral, sous la présidence de Curnonsky, Prince élu des Gastronomes, qui sera parmi nous pendant la durée du voyage, avec notre délégué général en France, Willems de Léria.

Voici le menu qui sera servi à ce dîner inaugural :

Potage gastronome.
Turbot sauce mousseline.
Coq au Vin.
Crêpes soufflées Marquise
Ce premier dîner se fera exclusivement au Champagne.

Soirée libre.

Dimanche 28 mai, jour de Pentecôte : Petit déjeuner dans l'hôtel où chacun sera logé.

La journée sera libre pour permettre aux membres du Club d'excursionner au Littoral comme il leur plaira. Le soir, à 19 heures, le dîner sera servi à l'Hôtel du Relais de Saint-André, boulevard Albert I^{er}, à Oostduinkerke.

Menu

La sole Dugléré.
Moselle des Caves Coopératives des Vignerons Stadbrédimus.
Le Tournedos Charleston.
Monthélie 1923.
Omelette soufflée flambée aux Ananas.
Champagne Doyen — Cuvée Anglaise.

Après le dîner, liberté de rentrer ou de « sortir ».

Lundi 29 mai : Le matin : petit déjeuner.

Départ pour Heyst-Duinberge pour la Semaine du Poisson.

Réception officielle des membres du Club, à l'Hôtel de Ville, par l'Administration Communale et les Membres du Comité de la Semaine du Poisson.

Déjeuner au poisson à l'Hôtel Astoria et Lion d'Or.

Menu

Crevettes — Langoustines sauce verte.

Turbot au gratin.

Homard à l'Armoricaine.

Tous les fromages.

Corbeille de fruits.

Café.

Vin : Riesling (Alsace Monopole).

Après le déjeuner, visite à l'exposition gastronomique, sous la conduite du Comité organisateur, ainsi qu'une visite à la braderie folklorique au centre de la ville. — Enfin, retour à volonté.

Pour que nos membres et leurs invités n'aient aucune dépense à faire au cours de ce rallye (sauf celles qu'ils pourraient faire de leur propre volonté) un prix forfaitaire a été établi comprenant les deux nuits d'hôtel, les petits déjeuners, les trois repas dont les menus sont indiqués ci-dessus, vins compris et tous les pourboires relatifs à ces services. — Ce prix est de 395,00 fr. par adhérent, avec supplément de 20,00 fr. par personne désirant occuper seule une chambre.

Les membres qui désirent participer à ces galas culinaires sont priés d'envoyer leur adhésion au secrétariat général du Club, 83, rue Royale, à Bruxelles, en versant le montant de leur participation au compte chèques postaux du Club à Bruxelles n° 980.73.

RENE H. ANDRE

Secrétaire Général.



Le Club des Gastronomes à l'Exposition de Liège

Plusieurs membres du Club ont demandé s'il ne serait pas fait une visite à l'Exposition Internationale de l'Eau de Liège, cette visite étant comprise avec un déjeuner mensuel.

Nous n'avions pas attendu cette demande pour nous en occuper, mais il fallait attendre une circonstance intéressante pour faire d'une pierre deux coups. Nous sommes à même maintenant d'annoncer cette autre manifestation de notre activité.

La Confrérie du Tastevin viendra donner son grand chapitre annuel en Belgique, du 11 au 18 juin prochain, et visitera Bruxelles, Anvers et Liège où seront intronisés les membres belges qui ont été désignés pour faire partie de la vénérable confrérie.

Donc, entre le 11 et le 18 juin, le Club des Gastronomes se rendra dans la province de Liège, exactement à Stinval Louveigné (20 km. de Liège), pour son déjeuner mensuel qui aura lieu au Relais Fleuri, dans un décor merveilleux, au milieu des fleurs et des bois.

Le menu suivant nous sera servi :

Truites Club des Gastronomes
Bourgogne aligoté
Le Ris de Veau de Stinval
Nuits Saint-Georges 1923
La Poularde à la Broche
Salade Béatrix et Compote
Vosne Romanée 1926
Tous les Fromages
Les Fraises à la Crème Chantilly
Les Friandises du Relais
Le Château Suduiraut
(1er grand prix, étampé).

Ce déjeuner aux mêmes conditions que les précédents : 75 frs vins et service compris.

Le lendemain matin, les membres qui voudront assister au chapitre du Tastevin qui aura lieu à l'Exposition de Liège, pourront se retrouver en cette ville, où, sous la conduite de leur secrétaire général, ils seront présentés aux autorités de la Confrérie et où ils pourront assister aux cérémonies qui se dérouleront à cette occasion.

Nous fixerons la date exacte, dans le prochain numéro de la Revue. Les inscriptions seront reçues au Secrétariat Général du Club, rue Royale, 83, à Bruxelles.

RENE H. ANDRE,
Secrétaire Général,
Chevalier du Tastevin.

LES ASPERGES

A notre Président,

Monsieur Pierre Morren,

Nous extrayons de la revue « Le Cordon Bleu », les lignes suivantes qui intéresseront certainement pas mal de nos ménagères et aussi... les gourmets.

Parmi les légumes de la saison, nous devons mentionner en tout premier lieu les asperges; mais ce légume ne se prête pas à de nombreuses préparations. En voici quelques-unes :

Asperges sauce hollandaise.

La vraie sauce hollandaise est la seule qui convienne pour accompagner les asperges bien que, dans un ménage et pour le traintrain journalier, on fasse plus souvent une sauce blanche à la farine.

Voici pour nos gourmets, la recette de la véritable hollandaise :

Faites réduire à sec, 4 cuillerées de vinaigre avec une prise de poivre, laisser refroidir à moitié et y mettre deux jaunes d'œufs, une pincée de sel fin et une cuillerée à café d'eau; puis, placer la casserole au bain marie pas trop chaud et tourner les jaunes très vivement avec un fouet jusqu'à ce qu'ils soient devenus en crème assez épaisse; ajouter alors 150 grammes de beurre fin, par petites parcelles à la fois, tout en continuant de tourner vivement la sauce au bain marie, ce qui en l'émulsionnant, la rend légère et onctueuse. Goûter la sauce, la mettre à point comme assaisonnement s'il y a lieu et comme acidité avec du citron suivant le goût. Cette sauce suffit pour trois et même quatre personnes.

Asperges sauce Mousseline.

Si vous préférez la sauce Mousseline, il vous suffira d'ajouter à la Hollandaise sus indiquée, deux cuillerées de crème fouettée mais au tout dernier moment.

Mais si, pour la cuisine journalière, vous voulez une sauce moins coûteuse, alors vous ferez :

La sauce Batarde.

Faites fondre 40 grammes de beurre, mêlez-lui une pleine cuillerée à soupe de farine et, sans cuire ce roux, mouillez-le avec une grande tasse à thé d'eau; salez, ajoutez de suite un jaune d'œuf et faites jeter un bouillon en tournant très vite avec un fouet.

Aussitôt qu'elle a bouilli, mettez dans cette sauce, hors du feu, la quantité de beurre frais que vous voudrez, un peu de jus de citron ou un filet de vinaigre, un soupçon de poivre et vous aurez une bonne sauce qui n'aura pas la finesse de celle ci-dessus, mais qui revient moins cher.

Asperges sauce Maltaise.

Faire une sauce hollandaise comme il est dit plus haut; la tenir assez ferme et, pour celà, il suffit de laisser pocher un peu les jaunes d'œufs; ensuite, y mettre au dernier moment, le jus de deux oranges sanguines et le zeste de trois oranges finement rapé. Cette sauce est spéciale aux asperges.

Asperges à la Milanaise.

Quand les asperges sont cuites, égouttez-les sur un torchon un moment d'avance; puis, rangez-les sur un plat long qui puisse passer un instant au four, sans aucun risque; disposez-les rang par rang, de manière à ce que toutes les têtes se trouvent bien visibles et dégagées. Pour celà, il faut, après avoir garni le fond du plat, mettre le second rang par dessus, mais en arrière pour bien dégager les têtes de celles du dessous et ainsi de suite. Semez alors sur ces têtes une bonne poignée de fromage rapé, parmesan, de préférence et verser dessus, au moment de servir, une bonne proportion de beurre noisette, c'est-à-dire presque noir. C'est tout, ce n'est pas compliqué.

TANTE FIFINE.



— Pourquoi ne rentres-tu pas chez toi, Toto, il y a une heure que tu es devant la porte ?

— Je n'ose pas. Papa m'a envoyé faire une commission urgente, et je ne peux pas me rappeler quoi...

— Tu devais aller chez l'épicier, le boucher, le marchand de tabac ?...

— Non...

— Chez le pharmacien, le teinturier, le docteur, le plombier ?

— Ça y est ! Et papa qui m'attend dans la salle de bains avec son pouce sur une fuite dans un tuyau !...



Quelques recettes méridionales

La Semaine du Poisson se déroulera bientôt au Littoral.

Cette manifestation nationale, due à l'initiative de quelques courageux pionniers, nous a donné l'idée de chercher quelques recettes originales pour poissons, crustacés et mollusques.

Notre ami Jean ROEX, de Brée, nous ayant adressé dernièrement un livre : « Le trésor de la Cuisine du Bassin Méditerranéen, par 70 Médecins de France » (Révision et Préface par Prosper Montagné), nous y extrayons quelques recettes de vraie cuisine française, communiquées par des médecins gourmands et que nos lecteurs sauront apprécier.

J. S.

Moules à la Provençale : Faites ouvrir un litre et demi de moules dans un peu d'eau. Oignons, carottes coupées en rondelles, bouquet garni. Décoquiller les moules dès qu'elles sont ouvertes; passer soigneusement le jus et le réserver.

Mettre, d'autre part, dans une casserole de cuivre ou mieux dans un pelon en terre deux à trois cuillerées d'huile d'olive et quantité égale de beurre, y faire revenir le blanc d'un poireau et deux ou trois tomates, le tout finement haché.

Puis ajoutez 300 grammes de riz que vous laissez bien s'imprégner en remuant avec une fourchette.

Alors ajoutez l'eau des moules, en complétant avec de l'eau ordinaire pour avoir la quantité nécessaire à la cuisson. N'oubliez pas les proportions qui sont : deux bols de liquide pour un bol de riz. Vous ajoutez les moules, environ une demi-cuillerée de safran, mélangez le tout après avoir salé et poivré; laissez cuire à couvert environ vingt minutes. Surveillez et rappelez-vous ceci : il faut que tout le liquide ait été absorbé pour que le riz soit cuit, alors il commence à s'y former des trous. Laissez sécher quelques minutes au bord du fourneau, ou si vous voulez figoler, versez dans un moule à charlotte dûment beurré que vous laisserez attendre huit à dix minutes et vous démoulez sur un plat chaud.

Pour accompagner ce pilau, je vous recommande tout particulièrement un vin blanc des Côtes du Rhône, vraiment charmant, le Mercuriol.

Dr T. MALACHOWSKI, Paris.

Langouste à la Provençale : Prenez plusieurs langoustes femelles vivantes. Coupez-les en tronçons. Enlevez les œufs et excréments que vous mettrez dans un mortier. Faites roussir dans l'huile d'olive, oignons et tomates hachées. Ajoutez vos morceaux de langouste et laissez revenir. Versez ensuite un peu d'eau (très peu) et assaisonnez convenablement (fenouil, persil, sel, poivre, deux gousses d'ail, une cuillerée à soupe d'eau-de-vie, si vous voulez?).

Pendant la cuisson prenez votre mortier; ajoutez aux œufs de la langouste et aux excréments un jaune d'œuf et montez vigoureusement une mayonnaise.

La cuisson terminée, retirez votre casserole du feu, mélangez votre mayonnaise à la sauce des langoustes et servez le tout chaud sur un plat.

Dr BARBIER DE LA SERRE, Agen.

Soufflé de Merlan : Lever les filets d'un merlan de 200 à 300 grammes. Faire, avec les arêtes et la tête, un fumet. (Mettre l'arête dans une petite casserole; mouiller de 1 décilitre d'eau; ajouter une pincée de sel, un brin minuscule de thym, un fragment de feuille de laurier et une goutte de jus de citron; faire bouillir six à huit minutes. Passer à la mousseline.) Mettre les filets dans une plaque légèrement beurrée, mouiller avec le fumet, saler; faire cuire cinq à six minutes au four. Laisser refroidir les filets de merlan, les passer au tamis fin, ajouter à la purée une cuillerée de sauce blanche spéciale faite avec le fumet de cuisson et un jaune d'œuf. Mélanger et assaisonner et, au dernier moment, ajouter un blanc d'œuf fouetté très ferme.

Remplir une timbale en métal (ou une casserole en porcelaine) beurrée et faire cuire de huit à douze minutes à feu modéré. Servir sans attendre.

Dr BARBIER DE LA SERRE, Agen.

Daurade Saint-Laurent : Choisissez une belle daurade fraîche d'au moins 500 grammes et videz-la. Pratiquez quelques incisions parallèles de chaque côté. Salez discrètement. Garnissez l'intérieur de ce poisson d'un bouquet fait avec quelques brins de thym, de persil, de fenouil, de basilic, de cerfeuil et d'une feuille de laurier. — Faites tremper quelques minutes le poisson ainsi préparé dans un peu d'huile d'olive mélangée de chapelure.

Préparez une bonne braise avec des sarments de vigne; interposez entre le gril et le poisson quelques tiges de fenouil.

Laissez cuire à grand feu.

Pendant la cuisson, sans arrêt, au moyen d'un petit bouquet de thym et de fenouil, arrosez doucement les deux faces de votre daurade.

Au moment de servir, enlevez le bouquet garni enfoncé dans le ventre du poisson. Dressez la daurade sur un lit de fenouil orné de branches de céleri et de copeaux de beurre frais.

Dr BOURGIN, Soctrang (Cochinchine).

Thon à la Bonne Femme (Rouelle de) : Ayez une rouelle de thon, c'est-à-dire une tranche prise sur le milieu du corps du poisson et d'une épaisseur de 6 centimètres (environ 750 grammes en poids).

Mettez-la dans une casserole avec de l'eau froide; faites-la bouillir huit minutes et séchez-la dans un linge. Ensuite, avec quatre

Quelques recettes méridionales

La Semaine du Poisson se déroulera bientôt au Littoral.

Cette manifestation nationale, due à l'initiative de quelques courageux pionniers, nous a donné l'idée de chercher quelques recettes originales pour poissons, crustacés et mollusques.

Notre ami Jean ROEX, de Brée, nous ayant adressé dernièrement un livre : « Le trésor de la Cuisine du Bassin Méditerranéen, par 70 Médecins de France » (Révision et Préface par Prosper Montagné), nous y extrayons quelques recettes de vraie cuisine française, communiquées par des médecins gourmands et que nos lecteurs sauront apprécier.

J. S.

Moules à la Provençale : Faites ouvrir un litre et demi de moules dans un peu d'eau. Oignons, carottes coupées en rondelles, bouquet garni. Décoquiller les moules dès qu'elles sont ouvertes; passer soigneusement le jus et le réserver.

Mettre, d'autre part, dans une casserole de cuivre ou mieux dans un pelon en terre deux à trois cuillerées d'huile d'olive et quantité égale de beurre, y faire revenir le blanc d'un poireau et deux ou trois tomates, le tout finement haché.

Puis ajoutez 300 grammes de riz que vous laissez bien s'imprégner en remuant avec une fourchette.

Alors ajoutez l'eau des moules, en complétant avec de l'eau ordinaire pour avoir la quantité nécessaire à la cuisson. N'oubliez pas les proportions qui sont : deux bols de liquide pour un bol de riz. Vous ajoutez les moules, environ une demi-cuillerée de safran, mélangez le tout après avoir salé et poivré; laissez cuire à couvert environ vingt minutes. Surveillez et rappelez-vous ceci : il faut que tout le liquide ait été absorbé pour que le riz soit cuit, alors il commence à s'y former des trous. Laissez sécher quelques minutes au bord du fourneau, ou si vous voulez figoler, versez dans un moule à charlotte dûment beurré que vous laisserez attendre huit à dix minutes et vous démoulez sur un plat chaud.

Pour accompagner ce pilau, je vous recommande tout particulièrement un vin blanc des Côtes du Rhône, vraiment charmant, le Mercurol.

Dr T. MALACHOWSKI, Paris.

Langouste à la Provençale : Prenez plusieurs langoustes femelles vivantes. Coupez-les en tronçons. Enlevez les œufs et excréments que vous mettez dans un mortier. Faites roussir dans l'huile d'olive, oignons et tomates hachées. Ajoutez vos morceaux de langouste et laissez revenir. Versez ensuite un peu d'eau (très peu) et assaisonnez convenablement (fenouil, persil, sel, poivre, deux gousses d'ail, une cuillerée à soupe d'eau-de-vie, si vous voulez?).

Pendant la cuisson prenez votre mortier; ajoutez aux œufs de la langouste et aux excréments un jaune d'œuf et montez vigoureusement une mayonnaise.

La cuisson terminée, retirez votre casserole du feu, mélangez votre mayonnaise à la sauce des langoustes et servez le tout chaud sur un plat.

Dr BARBIER DE LA SERRE, Agen.

Soufflé de Merlan : Lever les filets d'un merlan de 200 à 300 grammes. Faire, avec les arêtes et la tête, un fumet. (Mettre l'arête dans une petite casserole; mouiller de 1 décilitre d'eau; ajouter une pincée de sel, un brin minuscule de thym, un fragment de feuille de laurier et une goutte de jus de citron; faire bouillir six à huit minutes. Passer à la mousseline.) Mettre les filets dans une plaque légèrement beurrée, mouiller avec le fumet, saler; faire cuire cinq à six minutes au four. Laisser refroidir les filets de merlan, les passer au tamis fin, ajouter à la purée une cuillerée de sauce blanche spéciale faite avec le fumet de cuisson et un jaune d'œuf. Mélanger et assaisonner et, au dernier moment, ajouter un blanc d'œuf fouetté très ferme.

Remplir une timbale en métal (ou une casserole en porcelaine) beurrée et faire cuire de huit à douze minutes à feu modéré. Servir sans attendre.

Dr BARBIER DE LA SERRE, Agen.

Daurade Saint-Laurent : Choisissez une belle daurade fraîche d'au moins 500 grammes et videz-la. Pratiquez quelques incisions parallèles de chaque côté. Salez discrètement. Garnissez l'intérieur de ce poisson d'un bouquet fait avec quelques brins de thym, de persil, de fenouil, de basilic, de cerfeuil et d'une feuille de laurier. — Faites tremper quelques minutes le poisson ainsi préparé dans un peu d'huile d'olive mélangée de chapelure.

Préparez une bonne braise avec des sarments de vigne; interposez entre le gril et le poisson quelques tiges de fenouil.

Laissez cuire à grand feu.

Pendant la cuisson, sans arrêt, au moyen d'un petit bouquet de thym et de fenouil, arrosez doucement les deux faces de votre daurade.

Au moment de servir, enlevez le bouquet garni enfoncé dans le ventre du poisson. Dressez la daurade sur un lit de fenouil orné de branches de céleri et de copeaux de beurre frais.

Dr BOURGIN, Soctrang (Cochinchine).

Thon à la Bonne Femme (Rouelle de) : Ayez une rouelle de thon, c'est-à-dire une tranche prise sur le milieu du corps du poisson et d'une épaisseur de 6 centimètres (environ 750 grammes en poids).

Mettez-la dans une casserole avec de l'eau froide; faites-la bouillir huit minutes et séchez-la dans un linge. Ensuite, avec quatre

cuillerées d'huile, faites-la colorer des deux côtés et retirez-la sur un plat.

Dans la même huile, faites blondir légèrement un oignon haché; ajoutez une forte cuillerée de farine; cuisez quelques minutes et mouillez avec un demi-litre de vin blanc et bouillon et un demi-verre de vinaigre. Mettez en ébullition en remuant et ajoutez deux grosses tomates ou trois moyennes pelées, pressées et hachées, un bouquet garni, un grain d'ail écrasé, sel et poivre.

Remettez la rouelle dans cette sauce; couvrez et cuisez doucement, au four de préférence, pendant quarante-cinq minutes. Au moment de servir, dressez la rouelle sur un plat.

Ajoutez dans la sauce quatre cornichons hachés (ceux-ci ne doivent pas bouillir dans la sauce, c'est pourquoi ils ne sont mis qu'au moment de servir et hors du feu).

Versez la sauce sur le thon; parsemez dessus une cuillerée de câpres et une pincée de persil.

Dr G. LEBRET, Paris.

Thon à la Provençale : Prendre une tranche de thon frais un peu épaisse, l'arroser légèrement d'huile d'olive, saler, poivrer; la faire griller sur de la braise de sarments de vigne en la retournant une seule fois.

En même temps, faire bouillir dans une casserole un demi verre de vinaigre de vin avec une feuille de laurier; quand le vinaigre a diminué de moitié, le verser bouillant sur la tranche de thon et servir sur plat très chaud.

Dr Gaston-A. MANOUVRIER.

Directeur du domaine neuro-psychiatrique
du Pont du Cens, près Nantes.

Trites de l'Hérault frites au lard : Faire fondre dans une poêle des tranches de lard. Quand le lard est fondu, retirer les lardons et mettre à la place les truites préalablement vidées, lavées et enfarinées. Laisser prendre une belle couleur. Servir avec une décoration faite de quelques branches de persil et de rondelles de citron.

Légende : L'histoire et, peut-être bien, la légende encore plus que l'histoire, prétend que, vers l'an 1002, sous le règne de Robert I^{er}, des moines, venus d'Aniane, en remontant la vallée de l'Hérault pour se rendre à l'Abbaye de Bonheur, que venait de fonder H. de Roquefeuil, s'arrêtèrent au pied de l'Aigoual, surpris et ravis par les belles et nombreuses truites qu'ils voyaient nager dans la rivière.

Ils s'y fixèrent pour consommer des truites dont ils étaient friands. Ce fut l'origine de Valleraugue; ce fut aussi celle de la recette, transmise de génération en génération, des truites préparées au lard. — Ces moines, en effet, n'ayant pas d'autre assaisonnement à leur disposition, furent les premiers à cuire les truites avec le lard qu'ils allaient quémander chez le paysan

Dr CAMBESSEDES, Valleraugue (Gard).

Note sur l'industrie des conserves en France

(SUITE)

L'industrie de la conserve en France, qui comporte 440 entreprises et 560 usines, s'est donnée une organisation corporative remarquable pour défendre ses intérêts.

A la base, toutes les entreprises sont groupées en Syndicats régionaux, dont 20 pour les conserves agricoles et 5 pour celles de poissons.

Les 20 premiers sont assemblés en une FEDERATION et les 5 autres en une UNION.

Ces deux groupements fédératifs réunis, forment le CONSEIL NATIONAL DE LA CONSERVE, à côté duquel siège le COMITE INTERPROFESSIONNEL DE LA CONSERVE qui se compose de délégués des conserveurs, des cultivateurs, des marins-pêcheurs, des producteurs de fer-blanc, des fabricants de boîtes et des répartiteurs.

C'est donc une concentration complète de toutes les professions qui ont des intérêts convergents.

En marge de cette organisation corporative, figure un COMITE SCIENTIFIQUE composé d'éminents savants spécialisés qui ont bien voulu accepter d'étudier certaines questions et de donner des conseils susceptibles d'améliorer les fabrications.

En outre, le Conseil National a installé une ECOLE TECHNIQUE DE LA CONSERVE qui a pour mission d'aider à la formation des cadres industriels. Cette Ecole possède des laboratoires où les élèves font des travaux pratiques, complétés par des exemples de fabrication dans une petite usine adjointe.

Enfin, le Conseil National et le Comité Interprofessionnel ont

AMIEUX
FRÈRES

*Sardines, Thon, Légumes, Plats Cuisinés
Crème-Sandwich - Foie gras, etc...*

TOUJOURS A MIEUX

organisé à Paris, en octobre 1937, le PREMIER CONGRES INTERNATIONAL DE LA CONSERVE.

Vingt et une nations y étaient représentées et le nombre des congressistes atteignit 500.

Des rapports du plus haut intérêt scientifique y furent présentés par de hautes personnalités, tant étrangères que françaises; ils ont été réunis en un volume qui a été largement diffusé.

Sur la proposition de la délégation française, le Congrès a constitué un COMITE INTERNATIONAL PERMANENT DE LA CONSERVE qui se réunit périodiquement pour étudier toutes les questions qui intéressent le développement de la consommation des conserves dans le monde.

Un second Congrès se réunira à Cologne, en 1940.

En résumé, on voit que la Conserverie Française donne un exemple de ce que peut réaliser l'initiative privée sur le plan corporatif, quand les intéressés possèdent bien le sentiment de la solidarité et de la discipline librement consentie.

Henri LEPERE.

M. Binks. — Pourquoi m'as-tu acheté un pyjama deux fois trop grand

Mme Binks. — Parce que le vendeur était un charmant garçon et que je ne voulais pas qu'il sache que j'ai un mari ridiculement petit !...

La cérémonie rituelle a pris fin, le cortège nuptial défile devant les badauds et, la jeune mariée, s'appuyant un peu plus au bras de son époux, soupire et murmure :

— Je voudrais bien être à ce soir !...

Surpris et charmé par ce tendre aveu, le marié répond avec élan :

— Oh ! ma chérie ! Et moi donc !

Et l'innocente vierge de lui dire :

— Ah ! vous aussi vous avez mal aux pieds ?...

Une rue paisible, bordée de petites maisons précédées de petits jardins. Une porte s'ouvre, un homme sort, un journal à la main. Il traverse en toute hâte le jardin, mais il n'a pas atteint la grille que déjà une fenêtre du premier étage s'est ouverte brusquement. Une femme en peignoir rose se penche :

— Jules ! Jules ! Je n'ai pas lu le feuilleton !

Le XXVII^{me} Chapitre du Tastevin

AU CAVEAU NUITON.

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, dont on peut bien dire que les dirigeants sont les créateurs du magnifique mouvement de propagande englobant toute la Côte, tenait à l'occasion de la vente des vins des Hospices, son XXVII^{me} Chapitre au Caveau Nuiton.

Ce chapitre fut précédé d'un dîner placé sous la présidence de Son Exc. M. Suad Davaz, ambassadeur de Turquie, à Paris.

A 19 heures, les convives se trouvaient réunis sous les voûtes de la cave désormais célèbre et présentant comme à l'accoutumée le pittoresque décor qui prête sa fantaisie évocatrice aux assises de la Confrérie.

A la table d'honneur, on notait la présence, entourant Son Exc. M. Suad Davaz, ambassadeur de Turquie, à Paris : Son Exc. Abel Léger, ministre d'Haïti, à Paris; MM. Georges Faiveley, Edouard Barthe, président, et Léon Douarche, directeur de l'Office International du Vin; MM. Lucien Lamoureux, ancien ministre; Raoul Grimal, préfet de l'Indre; Carton, maire de Nuits; Bertholle, président du Syndicat d'Initiatives de Dijon; Charrier, directeur du Comité de Propagande; Camille Rodier, etc.

Au début du repas, M. Faively, grand maître, salua, selon l'habitude, ses hôtes de marque et les assistants, en une harangue fort plaisante en vieux français, et leur souhaita, entre autres, mille plaisirs de gourmets, bon appétit et large soif.

Le dîner se poursuivit sous le signe de la plus franche gaieté bourguignonne et après le « boutehors », le 27^{me} Chapitre tint ses assises.

Un certain nombre de personnalités furent intronisées, parmi lesquelles nous relevons les noms de :

Grands officiers : Son Exc. Suad Davaz, ambassadeur de Turquie, à Paris; Son Exc. Abel Léger, ministre d'Haïti, à Paris.

Commandeurs : MM. Paul et Maurice Néraud, à Paris; M. Renault, président du Syndicat National des Grains de Bourgogne et Franche-Comté.

Officiers : MM. Dupont, président de l'Association des Pré-vôts, à Paris; Victor Lemerrier, distillateur, à Fougerolles; André Pastié; Rigaudie, de Dijon.

Parmi les chevaliers, citons : M. Siret Halulu, premier secrétaire d'ambassade de Turquie, à Paris; MM. Lucien Lamoureux, ancien ministre; Raoul Grimoll, préfet de l'Indre; Margarit, directeur des Services agricoles de la Côte-d'Or, et Bellet, professeur d'agriculture à Dijon; Henri Javouhey, Robert Leblanc, Lafon, Mourey, Boudon, Syda, Paul Acker, Camille Balabaud.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

Le Porto et le Portugal

Territoire et climat. — Le Portugal, compris entre le 42° et le 37°, fait partie du même plateau que l'Espagne. — Seulement, comme il se trouve sur le rebord occidental de ce plateau, ses vallées sont plus largement et plus profondément échanquées par l'action des fleuves que celles de l'Espagne. Ses montagnes, s'abaissant par degrés vers la mer, sont aussi moins hautes et donnent des plaines plus basses. — Dans son ensemble, l'aspect général du pays est accidenté, surtout dans la partie septentrionale, au nord du Tage, où l'on remarque six à sept chaînes de montagnes obliques à la mer et dont les sommets varient de 600 à 1.440 mètres d'élévation.

La partie sud est beaucoup moins tourmentée; elle est formée de grandes plaines faiblement ondulées qui s'étendent à perte de vue; elles sont couvertes de broussailles et de landes du plus triste aspect.

Comme climat, le Portugal est véritablement favorisé, surtout les régions du Nord et du Centre, qui joignent à l'avantage d'un beau soleil, le privilège de fraîches brises et de pluies abondantes. Le climat général du Portugal est essentiellement maritime.

En prenant pour exemple Coïmbra, qui peut être considéré comme donnant à peu près la moyenne du pays, la température moyenne est de 16°68, avec un maximum de 40° et un minimum de 2°1; la moyenne du mois le plus froid est de 9°5; celle du mois le plus chaud, juillet, 21°7; du printemps, 17°25; de l'automne 17°40, avec une hauteur moyenne de pluie de 742 millimètres en 130 jours.

Viticulture. — Toutes les provinces du Portugal cultivent la vigne sur une échelle plus ou moins grande, ce qui a permis de dire que ce pays n'était qu'un vaste vignoble. — Mais c'est dans la vallée du Douro, surtout entre les deux grands affluents : le Tamega et le Tua, sur les terrains formés de débris de schistes, que se trouvent les plus grands vignobles; aussi ce district est-il désigné sous le nom de pays du vin (Pais do Vinho).

Les anciens ne nous ont rien laissé touchant l'origine de la vigne dans le Portugal; mais là, comme dans bien d'autres pays, elle est probablement antérieure à toute tradition. Quoi qu'il en soit ce n'est qu'en 1367, sous Ferdinand I^{er}, qu'on entend parler pour la première fois d'exportation de vins de Portugal. « Ce fut », dit Rodrigo de Moraes Soares, « à l'occasion d'une grande stérilité en Italie, que quelques négociants anglais vinrent chercher le vin noir des rives du Douro. » Une fois signalés à l'attention publique, les vins de Porto et de Lisbonne ne tardèrent pas à prendre faveur. L'exportation s'en étendit, non seulement en Angleterre, mais aussi dans les pays scandinaves et dans les colonies portugaises, notamment au Brésil. En 1693, l'exportation n'était pas moindre de 66.000 hectolitres, et c'est l'Angleterre qui absorbait la plus grande partie de ce vin.

Demandez une
"VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

En 1703, survint le traité conclu avec lord Methuen, qui favorisait l'importation des vins en Angleterre, en échange d'une entière liberté pour l'importation des lainages. Ce traité donna une impulsion nouvelle à la viticulture portugaise; les exportations atteignirent bientôt le chiffre de 81.000 hectolitres; mais bientôt les fraudes et les exactions des facteurs anglais amenèrent un discrédit complet sur les vins du Douro, qui en étaient arrivés à ce qu'on leur préférerait toute autre boisson.

Pour mettre fin à ces abus, le fameux Pombal créa une compagnie générale de l'agriculture et des vignobles du Haut-Douro. En mars et avril les vins nouveaux étaient apportés au marché de Regoa, et là ils étaient goûtés par quatre gourmets, dont deux choisis par la Compagnie et deux par les Municipalités de Villa Real et de Lamego. Mais le monopole de la compagnie ne tarda pas à dégénérer, à son tour, en abus et fut supprimé par une loi des Cortès, en 1866. Les guerres maritimes de la Révolution, qui amenèrent le blocus continental, firent beaucoup pour le développement du commerce des vins portugais avec l'Angleterre, et, de 1789 à 1815, l'exportation s'élevait, en moyenne, à 210.000 hectolitres par an.

C'est un fait connu aujourd'hui, que la législation portugaise concernant la production et l'exportation des Vins de Porto est des plus parfaites et des plus efficaces parmi celles en vigueur dans tous les pays vinicoles.

L'une et l'autre sont rigoureusement contrôlées par l'Etat, par l'entremise de ses organismes corporatifs, soit la « Casa do Douro », le « Grémio » des Exportateurs de Vin de Porto et l'Institut du Vin de Porto, ce dernier représentant le trait d'union entre la production et l'exportation.

La « Casa do Douro » fait la sélection des cépages et des crus et surveille la production. Elle n'autorise que la bonification des moûts considérés, à juste titre, dignes de pareil honneur. Tous les moûts de qualité inférieure ou douteuse sont inexorablement éliminés.

Les exportateurs se sont organisés en « Grémio » ou Syndicat, sous le contrôle de l'Etat, et l'exportation ne peut être faite que par les associés de ce Syndicat auxquels incombent nombre d'obligations qu'il serait fastidieux d'énumérer ici.

(A suivre.)

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

DURBUY :

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134.
Menus 20, 25. Pensions 45, 60.

HEYD-sous-Bomal :

Hôtel des Crêtes. Tél. 92. — Menus
15, 22, 50. Pens. dep. 35.

EREZEE :

Hôtel de Belle-Vue. Tél. perm. n. 2.
— Menus 15, 20. Pens. dep. 35.

RENDEUX-sur-Ourthe :

Le Pacolet, René Dubois, Restau-
rant Le Pacolet. Tél. 55. — 8 ch. eau
ch. et fr. Garage.

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. Téléphone 25.

Vallée de la Lesse

ROCHEFORT :

Hôtel Biron. Tél. 60. — Menus 30,
30 et à la carte. Pens. dep. 20.

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. Tél. Ro-
chefort 27.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. Tél. 2. — Menus
15, 30. Pens. 40, 70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Chez le Père Finet. Tél. Wellin 35.
Menus 15, 30 et à la carte. Truites de
la Lesse, escargots, etc. Pension 35.
W.E. 40.

Semois et Pays Gaumais

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Restaur. Tél.
11. — Menus 20, 30. Pens. 50, 60.
W.E. 60.

BOUILLON :

Hôtel de la Poste. Tél. 6. — Ses
menus du dimanche à 30 fr.

CHINY :

Auberge des Touristes. Tél. Floren-
ville 52.

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Taverne), 9, rou-
te d'Arlon. Tél. 253. — Menus 20, 30.
Pens. 45. W.E. 75.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, avenue
Nothomb. Tél. 20. — Menus 15 et à
la carte. Pens. et W.E. à forfait.

Suisse Luxembourgeoise

BERDORF (Grand-Duché) :

DEMANDEZ UN COINTREAU

Grand Hôtel Scharf. Tél. Echter-
nach 179. — Menus 12, 15, 18. Pens.
38, 50. W.E. 50, 55.

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). Tél. 78. — Me-
nus 12, 25. Pension 60. W.E. 90.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel des Ardennes. Tél. 108. —
Menus 12, 18. Pensions 45, 55.

EHNEN (Grand-Duché) :

Hôtel Simmer, T. Wormeldange 30.
— Menus 12, 25. Pension 45.

LUXEMBOURG :

Buffet de la Gare.

MERSCH (Gr.-Duché) :

Buffet de la Gare. Tél. 98. — Me-
nus 12, 18 et à la carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gr.-Duché) :

Hôtel-Pension Welcome, av. Marie-
Adélaïde. Tél. 139. — M. 12, 15, 18.

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Hôtel Central (M. Lentz). Tél. 8.
Vue sur la vallée. — Menus 12, 18 -
12, 20.

VIANDEN (Grand-Duché) :

Hôtel Klopp (anc. Ensck). Tél. 10.
— Menus 12, 25. Pens. 45, 55, W.E.
90.

Hôtel Heintz, Grand'Rue. Tél. 43.
— Menus de 12 à 17.

WILTZ (Grand-Duché) :

Hôtel de la Gare (M. Eiffes). Tél.
81. — Menus 12, 15, 18, 20. Pens.
40 à 50. W.E. 100 (deux j. comp.).

ESCH-SUR-SURE :

Hôtel des Ardennes (M. Pierre Fer-
ber). Tél. 8. — Menus 12, 18, 25.
Pension 40 et 45. 30 chambres. Con-
sommation de premier choix.

LAROCLETTE :

Grand Hôtel de la Poste (M. Tschir-
deren). Tél. 7. — Menus fixes. Pens.
40 et 45. Eau ch. et fr. Garage. Ou-
vert toute l'année.

RODANGE-SUR-ATTERT :

M. Ahrens. — Menus fixe et carte.
Spéc. de vins de la Moselle luxemb.

SUCRE DE TIRLEMONT

Vers Chimay et la Fagne

CHARLEROI :

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Marchienne. Tél. 119.86. — Menus 9, 14; avec pichet de vin 12.50, 17.50.

NIVELLES :

Hôtel-Restaurant de l'Union, 39, Grand'Place. Tél. 42. — Menu carte.

BARBENÇON :

Ma Temaine. Tél. Beaumont 92. — Prix fixe et à la carte.

VIRELLES :

Hôtel du Lac. Tél. Chimay 72. — Prix fixe et à la carte.

Vers la Cité du Doudou

MONS :

Hôtel d'Italie. M. Zonca, 15, place Léopold. Tél. 441. — Menus 15, 20 et à la carte.

Hôtel Terminus (M. A. Dubois Denghien), place Léopold, 3. Tél. 1493. — Menus 15 et 22.50, et à la carte.

Auberge du Dragon (F. Lusiaux), coin du Bois d'Havré. Tél. 2039. — Menus à la carte.

SOIGNIES :

Hôtel Moderne, rue de la Station. Tél. 14.

LA LOUVIERE :

Hôtel-Restaurant Excelsior, 39, rue Albert Ier. Tél. 1268. — Menu fixe et à la carte. 6 Chambres.

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert). — Menu 17.50.

BINCHE :

Hôtel Haubruge, 44, Grand'Place. Tél. 178. — Menu fixe et à la carte. 8 Chambres.

Mont de l'Enclus — Tournaisis ENGHIEU :

Hôtel du Parc (Meulemans), rue de la Station. Tél. 10. — Menus 10, 15 et à la carte. Pension 45.

Restaurant du Vieux Cèdre, M. Rigaux. Plaine des Sports. Tél. 119. — 4 Chambres. Garage.

RENAIX :

Hôtel de la Cour Royale (ex-Lison). T. 50. — Menus sem. 17, 25; dim. 25.

TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, rue Athénée. Tél. 260. — Menus sem. 17, 25; dim. 15, 20, 25. Pension 45. W.-E. 50.

BONSECOURS :

Hôtel du Grand Logis. Tél. Péruwelz 5.

Grand Marnier

LIQVOR

11, av. Van den Elschen, BRUXELLES

Les Flandres vers l'Yser

AUDENARDE :

Hôtel de la Pomme d'Or. Tél. 56. Menus sem. 12.50, 16, 18; dim. 12.50, 16. Menu spécial 20. Pension 28, 35.

COURTRAI :

Hôtel du Damier, Grand'Place. Tél. 154. — Menus 18, 20.

Les Flandres vers Ostende

GAND :

La Ducale, 32, rue de Flandre. Tél. 131.79; M. 12.50-20 et carte.

Hôtel Terminus, 5, Place Marie-Henriette. Tél. 110.45. M. : prix fixes et à la carte.

WETTEREN :

Châlet Nicolas (M. Mouronas) sur la chaussée vers Gand. Menus prix fixe et carte.

SAINT-NICOLAS-WAES :

Hôtel du Miroir (Burm frères et sœurs). Tél. 122 et 729.

BRUGES :

Singe d'Or (M. Pollet), place de la Gare, 15. Tél. 337.64. — Menus 13, 17 et à la carte.

Grand Hôtel, rue St-Jacques. Tél. 331.14. — Menus 25, 30 et à la carte. Pension 70. W.-E. 120 (1 1/2 j.).

Osborne Hôtel, rue des Aiguilles. Tél. 322.52. — Menus 15, 22. Pens. 45. W.-E. 95.

Hôtel Verriest et Restaurant de l'Abbaye, 30-36, rue Longue. Tél. 227.64 (10 mai-10 oct.). — Menus 15, 20, 25 et carte. Pension 55. W.-E. 100 (1 1/2 jour).

Sur la Côte Belge

OSTENDE :

La Renommée, 47, rue Longue. Téléphone 723.55.

Shakespeare Hotel (The), face gare Maritime. Tél. 714.60. — Pens. depuis 40 fr.

Hôtel du Parc (M. Libert), Square Marie-José, 4. Tél. 716.80. — Menus 15, 20, et à la carte.

BLANKENBERGHE :

Restaurant Mousson, 20, rue des Pêcheurs. Tél. 415.18.

Royal Pier Hôtel, Digue (face Pier).
Tél. 410.72. — Menus 15, 20, 25.

Grand Hôtel Majestic, Digue de Mer,
Tél. 416.49. — M. à prix fixe et à la
carte. Pension 50 à 70 francs.

Hôtel de Flandre et Capiou (M.
Doetch), rue de l'Eglise, 135. Tél.
410.71. — Menus 15, 20 et à la carte.
50 chambres, eau ch. et fr.

MIDDELKERKE :

Hôtel Pension Select, 119, avenue de
la Reine. Tél. 202. Pension dep. 50.

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Pla-
ge). Tél. Nieuport 286. — Menus 15,
20, 25. Pens. et W.-E. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, rue
Royale. — Menu 20. W.-E. 50, 60.

LA PANNE :

Hôtel Central (M. Herregat) tél. 22.
— Menus 12, 25 et à la carte. Pension
40, 45, 44 chambres, eau ch. et fr.

Ma Goëlette (Pension), 18, avenue
des Chaloupes. Tél. 348. Menu 20.
Pension 50.

Hôtel du Parc, 30, avenue Albert
Dumont. Tél. 77. — Menus 20, 22.50,
25. Pensions 50, 60.

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, avenue Van
Bunnen, au Zoute. Tél. 376. Menu 15.
Pens. dep. 40. W.-E. dep. 75.

Morel (Rest. - Trait.), 146, avenue
Lippens. Tél. 613.01. Menus 15, 35.

COQ-SUR-MER :

Atlanta (Hôtel). Tél. 792.21. —
Menus 25, 30. Pension depuis 75.

Golf Hôtel (M. de Fonseca), 35, rue
Royale. — Menus à prix fixe et carte.

Littoral Hôtel, sur la Digue (M. L.
Devries). Tél. 790.79. — Menus fixe
et à la carte. Cuisine soignée.

FRANCE

Flandre - Artois - Picardie

AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. —
Menus 18 à 25 et à la carte.

BOULOGNE-s-MER (Pas-de-Calais) :

Hostellerie Excelsior (P. Delatre),
6, rue Monsigny. — Menu 20.

SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel de France et d'Angleterre
(Hôtellerie Normande), rue E. Zola,
28 (Mulatier, ex-direct. Grand Hôtel
Amiens). Tél. 20.56.

Normandie

CAEN (Calvados) :

Hôtel de la Place Royale (Diamy),
place de la République. Tél. 21.57. —
Menus 17, 20. Pens. 60, 70. W. 90.

LAIGLE (Orne) :

Hôtel du Dauphin (Bernard). —
Menu 15, 18.

SAINT-OUEN, par Envermeu (S. Inf.)

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec, L.
Chauvat.

VIRE (Calvados) :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay).
— Menus 15 (cidre compris) et carte.

Bretagne

VANNES :

Hôtel Central Bretagne, Restaurant
Chauchet, avenue Victor-Hugo. Tél.
207. — Menus 18, 20 et carte. Cham-
bres 18, 40; avec bain privé 55, 65.

DINARD (Ille et Vilaine) :

Hostellerie de la Marjolaine (H. Se-
roin, chef de cuisine), rue Levasseur.
Tél. 381.85

SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord) :

Hôtel de la Gare (J. Rioux). Tél.
0.03. — Menus 10 à 15 (carafon ci-
dre compris).

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, rue du Couëdic.

Vendée - Saintonge - Poitou

POITIERS (Vienne) :

Hôtel de France, 28, rue Carnot.

Hôtel du Palais, 2, rue Boncenne.

Côte d'Argent

BORDEAUX (Gironde) :

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-
Dijeaux (A. Foussats). Menu 14.

Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5,
rue Montesquieu (J. Sicard); Carte.

Hôtellerie du Château Trompette
(Béziat), rue Château-Trompette.

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

Pays Basque - Béarn

ASCAIN (Basses-Pyr.) :

Hostellerie Etchola (E. Fréville).
Tél. 8. — Men. 16, 18. Pens. 35 à 65.

Champagne

EPERNAY (Marne) :

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de
Châlons. Tél. 244. — Menu 14.

REIMS (Marne) :

Restaurant Le Lido, 171, rue Vesle.
Tél. 51.33. — A la carte.

Ardennes - Lorraine**NANCY (Meurthe-et-Moselle) :**

*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul Maujean), 1, rue Mazargan. — Menu 25.

Paris - Ile de France**PARIS :**

Taverne des Flandres (Tournier), 8, boulevard de Denain.

Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon, 36, rue Echiquier. Tél. Prov. 17-15 ou 54-34. Repas à partir de 25.

Grand Hôtel du Printemps, 1, rue d'Isly (gare Saint-Lazare), M. Martin. Attentante à l'hôtel : Brass. d'Alsace.

LAGNY-THORIGNY (S.-et-M.) :

Hôtel Belle - Vue (G. Nicolas). — Menu 16.

Orléannais - Sologne - Touraine**AMBOISE (Indre-et-Loire) :**

Auberge du Mail (Mme Brailly). — Menu 25.

BLOIS (Loir-et-Cher) :

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, rue Porte-Côté. Tél. 1-17. — Menus 24, 26. Pension 80.

CHENONCEAUX (Indre-et-Loire) :

Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux). Route Nouvelle, 76. Tél. 9. — Menus 20, 25 et carte. Pension 60. W.E. 50.

CHINON (Indre-et-Loire) :

Le Ver Luisant (Restaurant, Salon de Thé). (Hernoud.) A l'entrée du Château. Tél. 176. — Menus 20, 25.

ORLEANS (Loiret) :

Grand Hôtel Restaurant de la Boule d'Or. — Le meilleur, le moins cher. En plein centre de la ville et des affaires. Vaste garage. Tél. 24-25.

PITHIVIERS (Loiret) :

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

TOURS (Indre-et-Loire) :

Grand Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frères), 52, route Nouvelle, 10. — Tél. 6.84. — Menus 14, 20.

Auvergne - Cévennes**BOURBOULE (LA) (Puy-de-Dôme) :**

Ville Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. Tél. 178. — Menus 15, 18. Pension 38, 45, pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme) :

Touring Hôtel (M. Milone-Villeneuve). Tél. 10. — Menus 16, 18. Pens. 25, 45; réd. pr enfants, familles nombreuses, longs séjours, cure de santé.

Languedoc - Roussillon**AULUS (Ariège) :**

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

Vosges - Alsace**CONTREXEVILLE (Vosges) :**

Hôtel Continental (Deman). — Menu 18. (Ouv. du 1er mai au 1er oct.)

MOOSCH (Bas-Rhin) :

Hôtel de France (Restaurant Cou-touly).

RIBELEVILLE (Haut-Rhin) :

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

VITTEL (Vosges) :

Grand Hôtel et Restaurant du Casino (P. Raspail). — Menus 25, 30, 35.

Bourgogne - Morvan**VILLEVALLIER (Yonne) :**

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tournier). — Menus 16, 18, 26. Menu (2 pers.) 90. Parc ombragé unique.

CHATILLON-s-Seine (Côte d'Or) :

Gare et Pavillon Bleu (Hôtel-Rest.) (M. Reignard, dipl. des Purs Cent. — Menus 16 à 35 et à la carte.

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre). — Menus 20, 25.

Bresse - Lyonnais - Charolais**CHALAMONT (Ain) :**

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

Savoie - Dauphiné**ECHELLES (LES) (Savoie) :**

La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel.

TAIN L'ERMITAGE (Drôme) :

Hôtel du Commerce (Constant).

Provence**MARSEILLE (Bouch. du Rhône) :**

Restaurant Pascal, pl. Thiers. — T. D. 20.76. int. - A la carte (moy. 25).

ORANGE (Vaucluse) :

Modern' Hôtel (Grand Rest. Pro-

vençal), angle rue République et Rte Nouvelle, 7. (Mme Vasse.) Tél. 1.89. — Menu 20.

ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alpes) :
Le Grand Hôtel (M. Coquilhat). T. 50. — Menu 20.

Côte d'Azur

CAP MARTIN - ROQUEBRUNE
(A.-M.) :
Eden Hôtel. Pension compl. 45 fr.

SUISSE - ROMANDE

Canton de Vaud

EPESES-CULLY :
Au Vieux Moulin (L. Grandjean).
PAYERNE :
Hôtel de l'Ours (L. Tüller).
POMPAPLES :
Restaurant du Milieu du Monde (R. Bula).

(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.

PETITES ANNONCES

ARDENNES BELGES

A vendre, Hôtel-Restaurant, avec cession de fonds de commerce, situation de passage excellente, travail toute l'année.

S'adresser au notaire LEBEAU, à Stavelot.

A VENDRE

Deux friteuses électriques de 35 x 25 x 25, état neuf, courant 220 volts, fabrication SEM.

S'adresser à « La Bonne Table ».

REMOUCHAMPS-SUR-AMBLEVE

L'Hôtel Belvédère demande un apprenti cuisinier de 15 à 17 ans pour débiter fin mars, de préférence fils d'hôtelier, mais travailleur.

POUR VOS VOYAGES

EN GROUPE OU INDIVIDUELS,
adressez-vous à

Tourisme et Gastronomie

qui, par suite d'un accord avec « La Bonne Table », accorde une REMISE de 10 p. c. à tous ses abonnés sur tous les voyages en groupes organisés par ses soins.

Conditions particulières pour voyages de nocés et individuels, mais toujours gastronomiques.

ÉCRIRE :

83 rue Royale, de la part de
« LA BONNE TABLE ».

Achetez, répandez le « GUIDE GOURMAND » et sa Carte Gastronomique de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg, 950 bonnes adresses où la chère est de première qualité. En vente dans toutes les bonnes librairies, les bons hôtels et au secrétariat général du Club des Gastronomes, 83, rue Royale à Bruxelles.

Voulez-vous faire un magnifique voyage de trois jours en Champagne entièrement gratuit ?

Demandez à TOURISME et GASTRONOMIE, 83, rue Royale, à Bruxelles, qui vous en donnera le programme et les conditions. Vous les recevrez par retour du courrier...



Le poste de T.S.F.
qu'on achète en
toute confiance :

H. OTS

1^a, rue des Fabriques

Tél. 12.36.24 - 12.61.63



3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour

TOUS VOS IMPRIMÉS

- livraison soignée dans un délai "record"
- choix unique de caractères modernes —
- toujours 10 % moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du
Délégué par tél. au

15, 55, 36

IMPRIMERIE

"G. I. G."

12, Avenue Sleeckx

Quelques bouteilles de GRANDS VINS

garantis d'origine « PURS »

A PRIX EXCEPTIONNELS

DISPONIBLES A BRUXELLES, SAUF VENTE.

Vins de Bordeaux de la Société Vinicole de Pauillac

Vins de Bourgogne de la Maison Jules Belin, à Premaux-Nuits St-Georges.

Appellation contrôlée	Prix de la bout. Départ Bruxelles Frs belges
PAUILLAC (Haut Médoc) 1935	10,25
PAUILLAC (Haut Médoc) 1934	13,—
PAUILLAC (Haut Médoc) 1933	12,50
SAINT-JULIEN « Sélection Rothschild » 1934	13,75
MOUTON-CADET « Sélection Rothschild » 1934	15,75
MOUTON-CADET « Sélection Rothschild » 1933	15,50
MOUTON-CADET « Sélection Rothschild » 1931	19,25
(mise française, en caisses de 12 bouteilles)	
CHATEAU MOUTON D'ARMAILHACQ 1935 (gr. crus classés)	15,75
CHATEAU MOUTON D'ARMAILHACQ 1934 (gr. crus classés)	20,—
CHATEAU MOUTON D'ARMAILHACQ 1933 (gr. crus classés)	17,50
CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 1933	31,25
(mise du Château, en caisses de 12 bouteilles)	
BOURGOGNE VIEUX	10,75
CLOS DES FORETS SAINT-GEORGES 1934	15,75
(Nuits Saint-Georges, Cuvée hors ligne)	

QUELQUES PORTOS BLANCS ET ROUGES JEMS'S RECOMMANDES :

No 21. JEMS'S, blanc ou rouge... .. la bouteille	24,50
(corsés, bouquetés, moelleux et fruités)	
No 22. JEMS'S, blanc ou rouge... .. la bouteille	27,—
(remarquables par leur finesse, pleins de chair et de sève)	



ETABLISSEMENTS JEMS'S — 27, RUE LAEKENVELD, BRUXELLES

Téléphones : 26.55.28 - 25.08,75.