

8.4408

LA BONNE AUBERGE

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

patronné par la

"LIGUE DES CENT MILLE",

pour la Défense du Bon Manger

39, AVENUE SLEECKX, 39 — BRUXELLES

6, QUAI D'HERBOUVILLE — LYON



LISTE DE TOUS

-- LES BONS --

-- ENDROITS --

DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES

Voir page 8, PROGRAMME DES FÊTES DE GENVAL, 14-15-16 Juillet

BELGIQUE

CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

1^{er} ex-aequo : Nouveau Monde, Tirlemont 46 p.
Ma Témaïne, Barbençon ... 46 p.
2^{me} Denet, à Temploux 45 p.
3^{me} Gird Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

7^e page : AGENDA GASTRONOMIQUE

9, 10^e, 11^e et 12^e Pages :

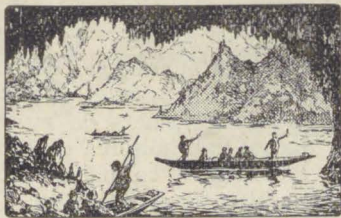
LISTE DES BONS ENDROITS.

CE NUMERO EST PLUS SPECIALEMENT CONSACRE A LA GLOIRE GASTRONOMIQUE DE LA VALLEE DU RHONE.

Prélude

Ce numéro de *La Bonne Auberge*, plus spécialement consacré à la région du Rhône, a un double but.

S'il paraît surtout, aux yeux des gens à courte vue, prôner à nos touristes belges un voyage à l'étranger au détriment de notre bonne hôtellerie, ceux qui penseront ainsi ne sont pas capables de comprendre que l'hôtellerie d'une région ne vivrait pas longtemps si elle n'avait à compter que sur les touristes locaux.



GROTTE DE HAN et de ROCHEFORT

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

Le prochain Rallye-Gourmand (déjeuner-démonstration) organisé par la Ligue des Cent Mille aura lieu le Dimanche 8 juillet à **La Bonne Auberge**, à Bauche (Vallée du Bocq, 4 km. d'Yvoir).

Les personnes qui désirent y assister sont priées de retenir leurs places en versant 50 francs par couvert au compte chèques postaux : de Carsalade 1803.48, avant le 3 juillet. Récépissé leur sera adressé immédiatement. Le nombre de places est limité à 40. Voir Menu à l'Agenda gastronomique du Journal.

Ce qu'il faut développer, aujourd'hui que l'auto permet les randonnées à grand rayon, c'est le grand tourisme. Emmener les Belges sur les bords du Rhône et créer parallèlement un courant en sens inverse vers la Belgique nous a semblé un but intéressant à atteindre et c'est pourquoi non seulement nous consacrons ce numéro à la région du grand fleuve gourmand mais *La Bonne Auberge* a dorénavant ses bureaux à Lyon comme elle les a à Bruxelles et elle sera également distribuée ici et là aux touristes et aux hôteliers.

Ces deux régions d'ailleurs ne sont-elles pas faites pour se comprendre et se compléter parfaitement, et peut-on trouver plus magnifique itinéraire que celui qui joint Bruxelles à Lyon par Reims et la Champagne, Dijon, cité de bouche fameuse, la Bourgogne et le Beaujolais ! Quelles étapes merveilleuses pour le gourmet qui descend vers le Midi comme pour celui qui remonte vers le Nord (voyez ce que dit plus loin Paul Bouillard).

Au point de vue gastronomique, Belgique ou Rhône, je n'oserais dire qui l'emporte. Certes, le Rhône possède des spé-

cialités culinaires merveilleuses qui ont une renommée universelle; et si l'on ne s'en rapporte qu'au menu banal affiché par beaucoup de nos restaurants belges nous semblons bien au-dessous de nos amis lyonnais. Mais ce n'est là qu'une apparence trompeuse; ici comme là-bas il y a d'excellentes recettes, d'exquises spécialités comme l'indique mon ami Dubois dans son article d'invitation aux lyonnais.

Connaissez-vous le tournedos à la Malmédienne dressé dans sa croûte à tartelettes emplies de champignons, et le foie de veau à la Vieuxtemps mouillé au Chablais et arrosé de sirop de fruits du pays de Herve, et la truite à la Sauvenière, et la simple et appétissante fricassée de Chèvremont, et les Délicieux de Mussidan, et la sole François 1^{er}, et le poulet poêlé à la Condottière, et le chapon Bouillard, et cent autres merveilles que j'ai découvertes depuis que la Ligue des Cent Mille, m'ayant confié son secrétariat pour la Belgique, a fait de moi un gourmet conscient.

Croyez-vous, d'autre part, qu'un méridional comme Bouillard, un Parisien comme Courtin, et tant d'autres que je ne

Le concours du bon gourmet (1^{re} tranche) est ouvert dès ce jour. Il s'agit

puis citer, seraient venus allumer leurs fourneaux en Belgique s'ils n'y avaient trouvé une clientèle capable d'apprécier leurs chef-d'œuvres gastronomiques !

Enfin la Belgique n'a-t-elle pas été réputée de tous temps pour ses caves où se bonifient comme en nul autre endroit au monde le Bourgogne et le Beaujolais ?

Si des étonnements gastronomiques peuvent nous attendre dans la région lyonnaise je gage que ceux de là-bas qui viendront chez nous, que ce soit en Flandre, à Bruxelles ou en pays wallon, et qui nous permettront de les guider, n'auront point à s'en repentir.

Se comprendre et se compléter, disais-je plus haut. En voulez-vous la preuve ? Si votre pays, chers Lyonnais, est le pays des Mères fameuses : Mère Fillioux, Mère Brazier, Mère Guy, Mère Bigot, la Belgique est le pays des Pères : Père Courtin, Père Marlier, Père Finet, Père Omer. Doutez-vous maintenant que ces deux lignées gastronomiques doivent faire excellent ménage ?

C'est pourquoi nous vous disons :

Hôteliers de France, venez grossir les rangs de notre Groupement de la Bonne Auberge, auquel adhèrent déjà, avec quelques-uns d'entre vous, la plupart des bons hôteliers de Belgique. Avec votre appui nous augmentons le tirage de *La Bonne Auberge* qui ira porter les adresses de vos bonnes maisons à tous ceux qui voyagent soit pour leurs affaires soit pour leur plaisir en France et en Belgique. Notre collègue et ami M. Poucheux, secrétaire général de la Ligue et directeur de notre bureau de Lyon, vous indiquera les formalités très simples à remplir pour adhérer à un groupement qui doit, en vous faisant uniquement connaître des touristes, vous débarrasser de la plaie hideuse qu'est pour l'hôtellerie honnête la concurrence déloyale des innombrables gargotes et usines à nourriture, et canaliser vers vous la foule immense des gourmets.

C'est pourquoi nous vous disons :

Hôteliers de Belgique et du Luxembourg, qui n'êtes pas encore des nôtres, mais qui avez cependant suivi nos efforts depuis juin 1933, vous avez pu vous rendre compte du développement de notre action et de l'utilité de notre œuvre. Qu'attendez-vous, dès lors, pour venir à nous comme vos collègues qui bénéficient déjà depuis plusieurs mois de la propagande de *La Bonne Auberge* ?

C'est pourquoi nous vous disons :

Touristes belges, si la grande randonnée vous tente, n'hésitez pas sur le choix d'une région. C'est vers Lyon, capitale de la bonne chère, qu'il faut vous diriger ; Lyon d'où vous rayonnerez dans ces départements gourmands que sont l'Ain, le Rhône, la Drôme, les Savoies, etc. Que vous descendiez le fleuve jusqu'en Avignon, que l'Alpe vous tente, ou le Forez ou le Jura, partout vous trouverez, dans un pays admirable, la réception la plus accueillante et la cuisine la plus choisie.

C'est pourquoi nous vous disons :

Touristes des bords du Rhône, profitez

de l'été pour venir visiter la Belgique, sa Meuse grandiose, l'enchantement de ses Ardennes, sa noble Flandre, ses villes d'art, ses campagnes paisibles, Ostende la somptueuse et Spa la délicate, Namur, Dinant et Huy orgueilleusement casquées de citadelles, nos forêts, nos fagnes, où partout vous attend avec la cordialité de l'accueil un renouveau de surprises pour vos sens et votre esprit.

Que les membres de la Ligue soient les pionniers de cet échange de gourmets. Que chacun nous aide par la connaissance intime de sa région à signaler tout ce qui vaut la peine d'être vu, tout ce qu'il y a d'original, d'imprévu, ainsi que tous les bons endroits dont beaucoup sans doute sont encore trop ignorés.

Membres de France, abonnez-vous à *La Bonne Auberge* ; Inspecteurs de la Ligue, mes collègues, organisez-en la vente dans vos régions comme nous l'avons fait en Belgique et comme notre collègue et ami Poucheux l'organise actuellement à Lyon ; que les kiosques à journaux des villes, les bibliothèques des gares, en soient pourvus afin que le touriste qui n'est pas encore des nôtres l'y trouve, la lise et, comprenant notre action bienfaisante, se rallie à notre cause. Ainsi s'établiront, entre les diverses contrées de la belle France et la Belgique amie, ces échanges de visiteurs qui augmentent et renouvellent constamment la clientèle touristique que nos pays ont le droit d'espérer tant pour leurs beautés naturelles et leurs œuvres d'art, que pour la cordialité de leurs habitants et la qualité gastronomique de leurs bonnes auberges.

P. de C.

ÉTAPES GOURMANDES

De la Wallonie aux Rives Phocéennes

Ah ! Quelle belle terre de gourmandise que cette Belgique où disparaissent toutes querelles linguistiques quand Wallons et Flamands ont « les pieds sous la table ».

Quel hospitalier pays de gourmets, et comme nous nous sentons nous, Français, qui y vivons (moi depuis trente ans et notre secrétaire de la Ligue depuis trente-quatre ans), amis de cœur et amis de ventre avec ses habitants.

Je vous ferai grâce de tout le folklore gourmand de ce pays dont j'ai donné les recettes dans un de mes livres de cuisine préfacé par ce spirituel liégeois de Paris ou parisien de Liège qu'est Clément Vautel ; mais il faut cependant que je vous cite l'Oie à l'instar de Visé, la Noix de Veau braisée St-Lambert, la Poularde au blanc du Pays Noir, les fricadelles bruxelloises et le célèbre Waterzoie à la Gantoise, régal de Charles-Quint, empereur des Pays-Bas.

Dans d'innombrables journaux et notamment dans la « Nation Belge » de Bruxelles, le « Telegraaf d'Amsterdam », le « Journal » de Paris et la « Revue Culinaire », j'ai eu l'occasion de chanter les louanges méritées

de la Semaine Gastronomique de Liège que je suis avec autant de recueillement chaque année que la Foire Gastronomique de Dijon dont André Tardieu prétendait « que je l'avais portée dans mes bras ».

Si je quitte aujourd'hui pour un instant la Belgique, c'est que j'ai l'espoir d'emmener avec moi vers ce Rhône d'où je suis venu, d'innombrables gourmets belges qui voudront m'escorter en pèlerinage gastronomique à travers ce jardin culinaire qu'est la France, où l'on peut partout bien manger à bon compte grâce à un climat moins fantasque que celui dont nous sommes gratifiés ici.

Qui peut se flatter de connaître toutes les spécialités exquis de la cuisine française ? Il faudrait pour en dresser la liste complète s'en aller à pied comme les « compagnons » de jadis, besace au dos, bourse bien garnie et le bâton ferré en main. Hélas, ces étapes gourmandes ne nous sont point permises ; il nous faut aller vite et passer à regret devant telle modeste auberge où l'air fleurit bon et où l'on devine que se mijotent, intégralement et jalousement soignés par de divins cordons bleus, des plats prémonitoires de digestions heureuses et de sommeils paisibles !

Brûlons, brûlons donc ces étapes que nous eussions adorées, et gagnons vite la Bourgogne.

La Bourgogne, quel nom magique, quels souvenirs !

Un peu de marche arrière, voulez-vous ?

Nous sommes en novembre 1925, hier... si loin déjà... Je rentrais à Bruxelles de Copenhague où j'avais été appelé en compagnie du Maître Escoffier comme membre du Jury d'une splendide exposition culinaire internationale. J'avais bien déjà entendu parler de l'hospitalité écossaise, mais j'ignorais que les Danois fussent d'aussi aimables amphitryons.

Ma valise n'était point défective qu'on m'apportait une lettre de Gaston Gérard, maire de Dijon et président d'honneur de la Ligue des Cent Mille, m' enjoignant de la façon la plus pressante et la plus amicale de me rendre chez lui à Dijon, rue des Petits Potets, pour y officier à l'occasion de la sixième Foire Gastronomique de la Cité des Ducs.

Pèlerin infatigable de la bonne chère, je ne pris que le temps de saluer le plus vieux bourgeoise de ma bonne ville de Bruxelles Manneken Pis, et en route pour la Bourgogne.

Dijon ; il neigeait ; mais les cloches sonnaient à la volée tandis que le tambour de ville battait à Beaune ; la sixième Foire Gastronomique ouvrait ses portes.

Florins, livres, pesetas, dollars, toute la monnaie des gourmets du monde s'allait muer durant une semaine en escargots, en pâtés d'alouettes, en pains d'épice, etc. Plus une place dans les hôtels ; on logeait chez l'habitant comme aux grandes manœuvres. Dans la moindre auberge comme dans le restaurant le plus huppé défilaient toutes les spécialités du terroir : pieds de cochon truffés, jambon persillé, andouilles aux haricots, bouillons frottés de moutarde, po-

il serait le plus agréable de le déguster et le prix maximum auquel il devrait

chouse, brochet rôti, mousserons à la crème, tête de veau gastronomique (rien de notre, amis lecteurs et gourmands), tripes bourguignonnes, gougère, et — saluons — le triomphe de Racouchot : le Capucier gourmand au passe-tout-grains.

Brûlons, brûlons. Sans même nous arrêter à Villefranche-sur-Saône, jetons cependant un coup d'œil reconnaissant sur ces superbes vignobles, dont nous parle ici-même André Billy, auxquels nous devons le Beaujolais « cette deuxième rivière, qui, après la Saône arrose le Lyonnais » comme me le disait un jour chez lui, à Bruxelles, durant son exil, Léon Daudet, la plus belle et la plus spirituelle fourchette du parti royaliste.

Nous voici à Lyon dont la cuisine était déjà célèbre dans tout l'empire romain bien avant le Synode d'Auxerre (586).

Dès les premiers siècles de notre ère Diodore de Sicile — croyons-le puisqu'il est mort — ayant parcouru les environs de Lyon, écrivait : « Quand un Gaulois rencontre un étranger, le premier mot qu'il lui adresse est une invitation à manger. »

C'est à Lyon que je vins me « figoler » dans mon métier de cuisinier après avoir fait mon apprentissage à Valence. J'avais trouvé un engagement dans un restaurant de Perrache, depuis longtemps disparu, aux appointements mirifiques de trente francs par mois, nourri et logé mais logé avec pas mal de punaises. Ce furent d'inoubliables débuts. Mais ne nous attardons point à Lyon où notre collègue Grancher vous guidera mieux que moi et descendons ensemble lentement, suavement, ce Rhône où d'innombrables haltes sont nécessaires pour vous convaincre que dans tous les havres gourmands de ses rives dont vous trouverez la liste plus loin, se sont conservées et perfectionnées les traditions culinaires que nous ont laissées ses vieux marinières.

Le Rhône, fleuve magnifique, orgueilleux au point de se refuser à mêler ses eaux à celles du lac Lemane qu'il traverse indifféremment tel un grand seigneur, est un fleuve gourmand et impétueux. Michelet se plaisait à le comparer à un taureau furieux descendu des Alpes.

Véritable torrent aux rives pittoresques, il a l'heureux privilège d'arroser la vallée la plus ensoleillée et la plus fertile de France, il a cet honneur insigne de connaître la vigne, l'olivier... et les cigales !

Le Rhône, sur les bords duquel je suis né, au seuil de la Provence, est un beau fleuve, ses riverains sont de bons vivants, après au travail, mais amateurs de bonne chère et de bons vins.

Quelle diversité le touriste qui excursionne dans la contrée du Rhône ne trouve-t-il pas dans les préparations culinaires du terroir qui lui sont servies ! Toutes différentes les unes des autres, formant l'apanage exclusif de chaque village, de chaque ville, du moindre hameau dont les cloches se mirent dans les eaux du grand fleuve chanté par Mistral et Alphonse Daudet.

Lyon, vieux de plus de vingt siècles, n'est-il pas toujours, ainsi que la cité des grands professeurs, la cité des ponts, celle

des spécialités culinaires les plus appréciées, les plus célèbres ?

Quelle belle litanie à entonner que celle des « plats » Lyonnais, quenelles de brochet financière, chapons de la Bresse voisine, préparés au « gros sel », succulentes charcuteries de réputation mondiale, bœuf en daube, fricassée de lapin guinguette, boudins Richelieu ou à la Nantua, ceux-ci fourrés aux queues d'écrevisses, matelote rouge au célèbre vin de Beaujolais, meurette blanche, où figurent à l'envi les meilleurs sujets de la faune du grand fleuve. Et puis, suprême délice, les pâtés chauds d'alouettes, le lièvre à la broche et cette sublime gourmandise que sont les becfignes en vessie.

Et, devant ces merveilles gastronomiques, le Rhône passe fier, certain d'en trouver d'autres qui les valent, durant sa course à la mer.

Jadis, avant que le chemin de fer eût porté un coup terrible à la navigation fluviale, le Rhône connut une période où il était le plus vivant des fleuves.

Ses équipages étaient de longs convois de barques qui avaient leurs « maîtres ». On les appelait les « voituriers par eau ».

Mistral a consacré à ces « marinières » grands patrons du Rhône, de bien belles pages.

Un de ses héros, Arian, des Roches de Condrieux, avait, dit-il, le plus fameux équipage du fleuve, « sept barques, quatre-vingts chevaux haleurs, à queue rognée, que vingt mille quintaux ne faisaient pas caner ».

Ces marinières étaient de robuste appétit, et leur gosier en pente ; c'est que, dame ! on faisait honneur aux vins généreux des Côtes du Rhône : Hermitage, Côte rôtie, Cornas, Saint-Peray, Châteauneuf-du-Pape... Bacchus en connaît la nomenclature.

Parlant de ces marinières, un chansonnier, J. Simon, a pu dire :

Nos ventres sont des futailles
Et nos gosiers des entonnoirs.

Le menu du repas « à bord » n'était pas varié, la vaisselle était rare et les nappes absentes, par contre, les verres étaient de dimension. On débutait par de succulentes « caillettes », spécialité Valentinoise faite avec du foie de porc, des dés de panne, des herbes choisies et finement hachées, le tout fortement assaisonné, arrosé de cognac et d'un soupçon d'eau de fleurs d'orange, enveloppé dans de la crépinette de porc et cuit au four dans de grands plats tourtières de terre, hors-d'œuvre plantureux, aussi bon chaud que froid.

Le « bœuf bouilli » traditionnel suivait, puis un ragoût de viande aux pommes de terre et aux raves noires d'Ardèche.

Arrivaient ensuite, en chantant, les « oiseaux sans tête », minces escalopes de foie de veau de forme rectangulaire, tapissées d'un semis de lard maigre cru, de persil et d'ail haché finement, à l'assaisonnement énergique, puis roulées et enrobées dans une fine barde de lard, agrafées par deux brins de fil.

On les cuisait dans quantité égale de beurre et d'huile d'olive vierge, dans une « daubière », braises ardentes, dessus et dessous.

Qui donc, après Saint Laurent, nous dira la caresse des « braises ardentes » ?...

Celui du « bord » à qui, à table, revenait l'honneur de découvrir la « pignate » devait, d'un large filet de cognac, arroser les oiseaux dont, immédiatement, le chant s'accroissait, mêlé aux vapeurs d'un fumet pénétrant. Le bateau en tremblait sur sa quille !

Couronnant le tout, arrivait la célèbre « grillade marinière » : tranches de bœuf taillées dans le rumpsteack, mises à mariner la veille dans un récipient de terre, assaisonnées de sel et de poivre, mélangées à un gros hachis d'ail, persil, oignon et échalotes, arrosées d'un tiers de vinaigre rouge de vin et deux tiers d'huile d'olive. Le lendemain, en une « pignate » de terre des Alpes, on cuisait lentement, vase clos, la grillade sur les braises ardentes et, sitôt cuite, c'est-à-dire la viande réduite à l'état de « confit », on rehaussait, hors du feu, la grillade par l'adjonction d'un beurre frais manié avec des anchois libérés de leurs arêtes et hachés.

Parfois, à bord, le mousse inexpérimenté bousculait trop souvent, hélas ! l'assaisonnement, épicant fortement, exagérant l'oignon, l'échalote, l'ail et les anchois, ainsi que le vinaigre.

Tout cela relevait diablement ce mets, pourtant exquis quand il est bien préparé et dont, pour ma part, je suis friand ; préparation alors en grand honneur dans toutes les embarcations du Rhône.

Qu'importait après tout ? Ainsi « parés », on descendait au gré du courant dans le tumulte du fleuve et des chansons à la rencontre du « mistral » au souffle redoutable.

Le soir, c'étaient encore des plats substantiels. La salade d'anchois aux œufs durs ouvrait la marche. La friture de pommes de terre à l'huile des oliviers se mangeait en même temps.

A la saison printanière, « l'alose », qui à cette époque de l'année remonte le Rhône, ainsi que la « lamproie » figuraient au moins deux fois par semaine à la table du bord. L'« estouffade provençale » aux « olives » et aux « pommes d'amour » à l'huile et à l'« ail », divin condiment, voisinait en maîtresse incontestée avec la « brandade de morue », lourdement chargée d'ail, dont les vertus soporifiques ne tardaient pas à plonger dans un sommeil hâtif les hommes, les enfants, qui n'étaient pas « de quart » et qui, au fil de l'eau, sur le bateau silencieux, rêvaient, endormis sous les étoiles, à de prochaines ripailles.

Paul BOUILLARD.

La Bonne Ville de Lyon

Lyon : grandes artères tristes, encloses en les bras frais de deux rivières aux eaux vertes. Pluie morne ou brouillard épais et,

Le meilleur Menu sera publié le 15 Août et nos hôteliers

par les rares beaux jours, brume bleue qui s'accroche, en halo, aux dômes des vieux bâtiments. Population réservée, froide d'accueil, presque hostile, mais dont le cœur est d'or... quand on est connu d'elle. Allègre chanson des métiers à tisser aux antiques pentes de la Croix-Rousse. Splendeur des soieries brochées, des damas bigarrés, des velours souples, des gazes diaphanes, des crêpes moelleux. Des lettrés qui sont aussi de fins gastronomes : Henri Béraud, Joseph Joliron, Marcel Achard, Pierre Scize, Georges Champeaux...

Cher Lyon...

**

Les « canuts » se meurent, les « canuts » sont morts !

La « mécanique » les a tués : le moyen vraiment de lutter, avec ses seuls bras et un pauvre vieux métier fatigué contre les installations modernes où un ouvrier suffit à surveiller huit « navettes ».

Les « canuts » se meurent ! Et c'est tant pis pour le pittoresque de la ville.

Déjà, il faut monter très haut sur le coteau de la Croix-Rousse pour retrouver ces couloirs vénérables, où règne en permanence une odeur de soupe aux choux, au fond desquels s'entend encore le joyeux « bistanciac-pan » fait du bruit combiné du battant, de la pédale, du peigne et des lisses.

**

Au long des quais, sous l'ombre dense des marronniers, dès la belle saison, on voit, révérence parler, des files imposantes de derrières. Ce sont les côtés pile des spectateurs du noble jeu de boules dont les champions se livrent, en contre-bas des luttes pacifiques. Et des postérieurs mi-teux, truffés de pièces et de reprises, y coudoient — si je puis dire — des « confrères » culottés de drap fin : parfaite égalité des classes, chère au bon président Herriot.

**

Environs de Lyon, à juste titre célèbres. Riants villages tapis au creux des molles ondulations de la Saône — l'Ile-Barbe, Colonges, Fontaine, Saint-Romain — où, après la partie de canotage du dimanche, on va déguster la traditionnelle friture de goujons. Superbes points de vue du Mont-Cindo où gîte un surprenant ermite — du Mont-Thou, de Francheville, du col de la Luère, du Mont-d'Or, Plaines agréables de la vallée du Rhône : La Malatière, Oullins, Saint-Genis.

Et pour ceux que ne satisfont pas entièrement ces promenades patriarcales, à deux pas de la ville, un Casino — Charbonnières-les-Bains — où l'on peut perdre son argent avec le même confort qu'à Deauville ou Monte-Carlo.

Restaurants de Lyon, les premiers du monde : vins rares et cuisine exquise — joie de notre enfance, plaisir de notre âge mûr, consolation de notre vieillesse, orgueil des produits des pays voisins : de la Bresse, de l'Ain, de la Bourgogne et du Rhône ; petites truites fermes des rivières froides ; viandes splendides du Charolais ; admirables pou'ardes de Bourg ; délices des

quenelles Nantua ; des pâtés de Brie ; des suprêmes de gibier, des foies gras, des timbales des entremets, des crêpes... Brouilly fruité ou Fleurie délicieuse ; Moulin-à-Vent parfumé, Côte-Rôtie ou Hermitage divins... Cent restaurateurs fameux : Morateur, Sorret, Fargé, Rivier, Garcin, etc., et vous, Sainte-Mère Fillioux, et vous bonne Mère Brazier !

Voilà Lyon !

Marcel E. GRANCHER.

Un admirable laboratoire d'affaires

La Foire internationale de Lyon

« La Foire de Lyon est comme ces monuments bien bâtis, et pour des siècles, où l'on se retrouve chaque année, sans surprise, mais avec satisfaction », écrivait, il y a quelques années, un grand quotidien parisien. N'est-ce point déclarer que cette institution a maintenant sa place solidement marquée dans notre économie, et que sa visite constitue, pour les hommes d'affaires, une habitude commerciale bien établie ? N'est-ce point aussi implicitement reconnaître en même temps — que son utilité — la justesse des principes qui ont présidé à sa fondation ? Si les premiers succès de la Foire de Lyon n'avaient été dus qu'aux circonstances exceptionnelles créées par la guerre, cette œuvre aurait vu son importance décroître, une fois l'équilibre retrouvé. Mais elle répondait à un besoin économique puisqu'elle introduisait, dans le domaine des échanges, ce principe scientifique de la concentration qui doit désormais régir tous les modes de notre activité.

Aussi, depuis l'année 1916 où elle fut créée, malgré les difficultés politiques, économiques, monétaires traversées par toutes les Nations, la Foire de Lyon n'a cessé de se développer, affirmant ainsi la raison de son existence. En groupant les producteurs, elle permet une revue rapide des ressources nationales et étrangères. En mettant en relations directes producteurs et consommateurs, elle réagit contre les habitudes commerciales provoquées par la guerre et qui avaient pour résultat une hausse injustifiée des prix. En faisant de Lyon un grand centre d'échanges, elle renoue les traditions de libéralisme économique dont l'ancienne capitale des Gaules s'est toujours honorée.

Par son universalité et le caractère méthodique de sa présentation, l'institution lyonnaise a réalisé la vraie formule de la Foire, et toutes les autres entreprises l'ont adoptée.

La Foire de Lyon réunit en une vaste synthèse toute la diversité des produits naturels et des créations humaines : matières premières, machines, produits d'alimentation, articles de luxe, industries les plus variées y ont leur place, et les visiteurs ont, en très peu de temps, une vue d'ensemble de la production contemporaine. Répartis

strictement en groupes professionnels, les adhérents ont ainsi toutes les chances de recevoir la visite des commerçants intéressés par leur spécialité, et les acheteurs peuvent avec une grande facilité visiter les maisons concurrentes, comparer les prix et passer leurs ordres dans des conditions avantageuses.

Grâce à son utilité pour le développement du commerce national et international, la Foire de Lyon a vu son succès grandir. Elle est maintenant une institution consacrée de l'ordre économique nouveau.

La prochaine Foire de Lyon aura lieu de 7 au 17 mai 1935. Nous savons que nos industriels et commerçants belges viennent chaque année nombreux à ce marché mondial d'échantillons qui tient ses assises dans un palais unique au monde, au bord du Rhône majestueux et à côté du splendide parc de la Tête d'Or.

Mais ce que les membres belges de la Ligue doivent savoir, c'est que pendant la durée de la Foire, l'art culinaire lyonnais se surpasse, si l'on peut dire, et que rien ne facilite la conclusion d'une bonne affaire comme un excellent déjeuner.

La liste impressionnante de bons restaurants qu'ils trouveront dans ce numéro les assure qu'ils conserveront d'une visite à Lyon un souvenir gastronomique impérissable.

Le Beaujolais

André Billy écrit :

Les touristes ne visitent guère le Beaujolais, car il est situé à l'écart de la route nationale n° 6 Paris-Lyon, et, passé Mâcon, les Parisiens n'ont plus qu'une idée : arriver à Lyon assez tôt pour déjeuner ou pour dîner. Alors ils appuient sur l'accélérateur et ne jettent qu'un coup d'œil distrait sur les hautes collines qui s'arrondissent à leur droite. Ou bien ils passent la Saône et vont se régaler en Bresse de quelque poularde ou de quelque gratin d'écrevisses.

Le Beaujolais, si fameux pour ses vins, n'a pas encore la réputation d'une région gastronomique. Je ne crois pas que les Lyonnais eux-mêmes le fréquentent beaucoup. Ils se contentent de déguster à Lyon même ce vin à la saveur si particulière, ce vin à la fois brumeux et piquant, et si traître, que les Parisiens ne connaissent guère, malgré la grande consommation qui se fait de beaujolais à Paris : le beaujolais de carafe des Parisiens est le plus souvent narbonnais ou algérien ; en le buvant, les Lyonnais font la grimace et prennent Paris en pitié. Ils n'ont pas tort. Cependant le Brouilly, le Morgon, le Fleurie, le Julienas, le Moulin-à-Vent ne sont pas inconnus dans la capitale. C'est avec un profond sentiment de respect que j'ai traversé ces villages fameux. Par comparaison avec le gracieux et onduleux Maconnais, le Beaujolais c'est déjà presque la montagne. Je n'avais jamais vu de vignes sur des pentes aussi hautes.

de ce déjeuner, auquel le lauréat sera gracieusement invité.

par les rares beaux jours, brume bleue qui s'accroche, en halo, aux dômes des vieux bâtiments. Population réservée, froide d'accueil, presque hostile, mais dont le cœur est d'or... quand on est connu d'elle. Allègre chanson des métiers à tisser aux antiques pentes de la Croix-Rousse. Splendeur des soieries brochées, des damas bigarrés, des velours souples, des gazes diaphanes, des crêpes moelleux. Des lettrés qui sont aussi de fins gastronomes : Henri Béraud, Joseph Joliron, Marcel Achard, Pierre Scize, Georges Champeaux...

Cher Lyon...

**

Les « canuts » se meurent, les « canuts » sont morts !

La « mécanique » les a tués : le moyen vraiment de lutter, avec ses seuls bras et un pauvre vieux métier fatigué contre les installations modernes où un ouvrier suffit à surveiller huit « navettes ».

Les « canuts » se meurent ! Et c'est tant pis pour le pittoresque de la ville.

Déjà, il faut monter très haut sur le coteau de la Croix-Rousse pour retrouver ces couloirs vénérables, où règne en permanence une odeur de soupe aux choux, au fond desquels s'entend encore le joyeux « bistanclac-pan » fait du bruit combiné du battant, de la pédale, du peigne et des lisses.

**

Au long des quais, sous l'ombre dense des marronniers, dès la belle saison, on voit, révérence parler, des files imposantes de derrières. Ce sont les côtés pile des spectateurs du noble jeu de boules dont les champions se livrent, en contre-bas des luttes pacifiques. Et des postérieurs mi-teux, truffés de pièces et de reprises, y coudoient — si je puis dire — des « confrères » culottés de drap fin : parfaite égalité des classes, chère au bon président Herriot.

**

Environs de Lyon, à juste titre célèbres. Riants villages tapis au creux des molles ondulations de la Saône — l'Île-Barbe, Colonges, Fontaine, Saint-Romain — où, après la partie de canotage du dimanche, on va déguster la traditionnelle friture de goujons. Superbes points de vue du Mont-Cindo où gîte un surprenant ermite — du Mont-Thou, de Francheville, du col de la Luère, du Mont-d'Or. Plaines agréables de la vallée du Rhône : La Malatière, Oullins, Saint-Genis.

Et pour ceux que ne satisfont pas entièrement ces promenades patriarcales, à deux pas de la ville, un Casino — Charbonnières-les-Bains — où l'on peut perdre son argent avec le même confort qu'à Deauville ou Monte-Carlo.

Restaurants de Lyon, les premiers du monde : vins rares et cuisine exquise — joie de notre enfance, plaisir de notre âge mûr, consolation de notre vieillesse, orgueil des produits des pays voisins : de la Bresse, de l'Ain, de la Bourgogne et du Rhône ; petites truites fermes des rivières froides ; viandes splendides du Charolais ; admirables pou'ardes de Bourg ; délices des

quenelles Nantua ; des pâtés de Brie ; des suprêmes de gibier, des foies gras, des

tim
Bro
lin-
tag
Mo
etc.
vou
V

strictement en groupes professionnels, les adhérents ont ainsi toutes les chances de

Un

La

«
nu
l'oi
pri
y

parisien. N'est-ce point déclarer que cette institution a maintenant sa place solide-

ment ma
sa visite
fares, u
blie ? N
connaître
lité — la
sidé à sa
de la F
qu'aux c
par la g
important
retrouvé
économie
le doma
scientific
désorma
activité.

Aussi, i
créée, i
économie
toutes le
cessé de
raison d
producte
des ressi
mettant
et conse
habitude
guerre
hausse
Lyon un
noue les
que don
s'est tou

Par son universalité et le caractère méthodique de sa présentation, l'institution lyonnaise a réalisé la vraie formule de la Foire, et toutes les autres entreprises l'ont adoptée.

La Foire de Lyon réunit en une vaste synthèse toute la diversité des produits naturels et des créations humaines : matières premières, machines, produits d'alimentation, articles de luxe, industries les plus variées y ont leur place, et les visiteurs ont, en très peu de temps, une vue d'ensemble de la production contemporaine. Répartis

se surpasse, si l'on peut dire, et que rien ne facilite la conclusion d'une bonne af-

1° Nom et adresse ou
cachet commercial du
négociant en gros ayant
distribué le présent
billet.

2° Nom et adresse du
café ou débit ayant
distribué le présent
billet.

3° Nom, prénom et
adresse du bénéficiaire

NOTA. — Ces renseignements sont indispensables pour notre contrôle et nous ne pourrions payer, en cas de gain d'un lot, ceux des billets qui ne les indiqueraient pas.
Les billets gagnants peuvent nous être adressés par la poste sous pli recommandé.

Vous qui habitez la campagne
Vous me consulterez avec profit
sur les questions suivantes :

SUPPRESSION de la VIDANGE

Eaux calcaires, troubles, ferrugineuses

Applications domestiques de l'ÉLECTRICITÉ

et en général tout ce qui peut
augmenter le confort du home
à la campagne comme à la
ville.

Projets et devis gratuits.

imprimé

Le Cimentol, couleur à l'huile inaltérable pour ciments et bétons

M

de ce déjeuner, auquel le lauréat sera gracieusement invité.

D'autre part, Gabriel Chevallier dans son roman *Clochemerle* (Clochemerle en Beaujolais) décrit ainsi cette région :

L'Ardenne vous offrira ses jambons célestes, qu'ont parfumés l'ail et les baies de genévrier et la fumure aux plantes odorif-

LOTÉRIE COLONIALE

PARTICIPATION AU

Billet No Série

VOTRE PARTICIPATION SERA DE

6000 fr.

1500 fr.

pour le lot de 1.000.000

pour le lot de 250.000 fr.

600 fr. pour un lot de 100.000 fr.

150 fr. pour un lot de 25.000 fr.

30 fr. pour un lot de 5000 fr.

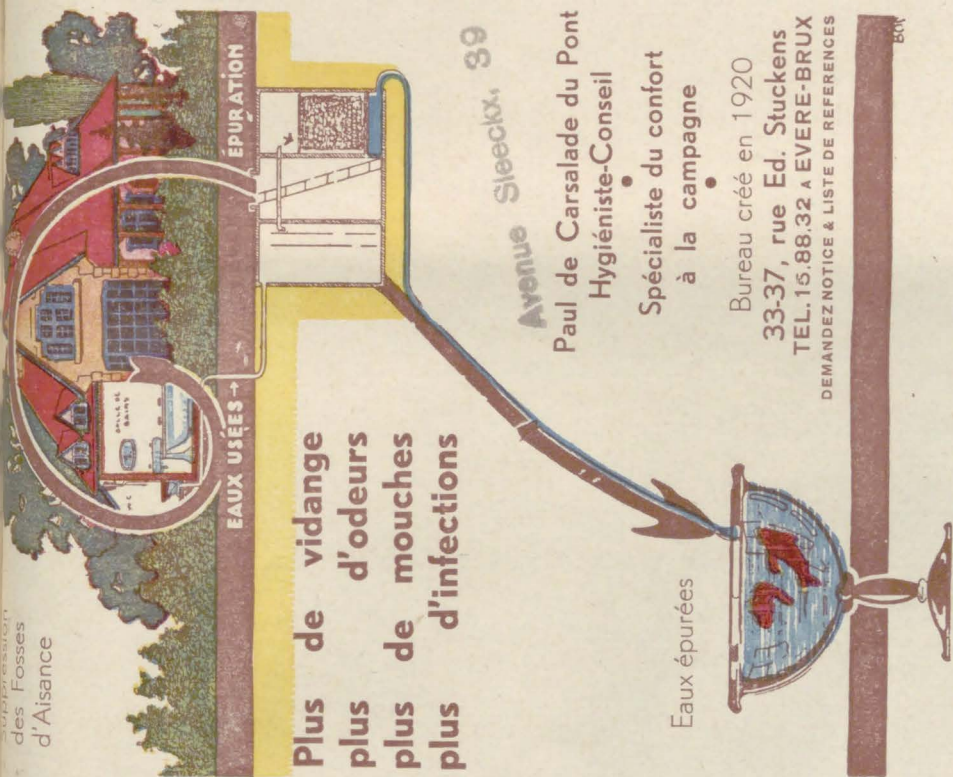
qui vous seront payés à notre Bureau : **38, Avenue Jean Dubrucq, à Bruxelles**, sur la présentation du présent billet, après encaissement par nous du lot de la Loterie Coloniale. (Impôt s'il y a lieu à déduire).

NOTA. Les lots de 200 et de 1000 francs nous restent acquis ainsi que ceux non réclamés 2 mois après le tirage.

OFFERT PAR
Les portos JEMS'S

No

VOIR AU DOS



La Société du Pays de Liège, association sans but lucratif, organise pendant dix jours cette année, du 14 au 23 juillet pro-

nes, des excellentes de France et du Rhône regrette-

res, car à Meuse, on, festif avec des programmes

bonne is. Faut-les fêtes à la Cité des Ombrons Leurent lesaires et

ulois (18 déjeuner x opérat-Savarin resse.

cade, les et dans és, sont ulinaires. que con- es tradi-

pot gantois, des cités de la capitale, surtout, vous entretenir de nos plats essentiellement wallons et ardennais, qu'il faut déguster dans le décor, dans l'ambiance, dans la couleur locale.

Nos vieux plats wallons! Ils sont légion et je ne puis vous les citer tous. Depuis la simple « chefneye » jusqu'au pigeon à l'Ardennaise, gloire d'un hôtelier tilffois, vous n'aurez que l'embarras du choix.

Les escavêches, dont la préparation difficile et se ressemble pourtant selon que vous les dégustez à Huy, Namur, Mons ou dans les Ardennes, réjouiront vos palais, qu'enchanteront ensuite l'onctuosité et la caresse du porc à la crème.

tions transmises sans défaillance d'âge en âge.

Le prestige de leur archaïsme ajoute son prix à leur saveur.

Pour ma part, je ne saurais trop exhorter mes contemporains à prendre leurs dispositions pour manger sur place, les Truites meunière, les Rognons de veau à la Liégeoise, les Ecrevisses à la Liégeoise; à ne pas ignorer plus longtemps les délices de l'Oie à l'instar de Visé, et à ne pas hésiter à vendre tout ce qu'ils possèdent plutôt que d'être privés de ces meringues aux fraises que l'on me fit goûter l'autre matin.

La restauration des arts de la table pour s'être faite sans fracas, sans pots ni têtes cassés, n'en est pas moins un des événements notables de ces dernières années. (Qui nous dit qu'elle ne fera pas plus que la Société des Nations pour le rapprochement des Peuples?)

Aujourd'hui comme au temps de M. de Talleyrand, un public d'élite connaît les bonnes maisons et les noms des cuisiniers de génie; on se pique entre amis de savoir les bonnes adresses, on recherche et on lit, avec attention, les livres et les journaux édités avec soin, où sont codifiés les préceptes d'une gastronomie érudite et empirique à la fois.

Si nous ajoutons à tout cela, l'intérêt pittoresque de nos Ardennes et de leurs fraîches rivières comme de leurs gaies et anciennes petites villes; la région balnéaire de Spa, la belle vallée de la Meuse entre Namur et Dinant et au delà de Liège; les émouvants vestiges de la guerre, notamment autour de Liège; nos grandes villes d'art, la Métropole d'Anvers et la magnifique suite de nos plages; il y a certes là de quoi déterminer les gastronomes de la Noble Vallée du Rhône à se déplacer et à venir s'attabler chez nous.

A. MARLIER.

NOS BONS HOTELIERS :

Roméo TAMPIERI

La Maison du Seigneur, à Genval

Je ne vous dirai pas qu'il est Italien; ça se suppose d'après son nom; ça se devine quand on le voit; ça ne fait plus de doute quand on entend son savoureux accent.

Et cependant, physiquement, il ressemble bien plus à notre Paul Hymans qu'au ministre des Affaires étrangères du gouvernement du Duce.

Au reste, quoique Italien c'est un excellent Genvalois; c'est, en outre, un excellent cœur et un excellent hôtelier.

Il dirige intelligemment la Maison du Seigneur qui ne trouvait pas d'amateurs avant lui et où il a ramené la vie et la gaieté; cependant sa femme prétend que, lui, n'est pas gai.

— Il est surtout exubérant, me disait-elle.

— Tê, ma bonne dame, il n'est pas du Midi et demi pour rien!

C'est un grand animateur. Il a imaginé de doter chaque année Genval d'une magnifique fête dont profitent nos bonnes œuvres et où chacun peut venir apprécier comme il convient toutes ses spécialités italiennes, « charcuteries » et autres, toutes faites dans la maison et d'ailleurs excellentes.

Alors vous pensez si la « Bonne Auberge » est heureuse de l'encourager!

Aimez-vous le minestrone, les spaghetti, le rizotto, le gorgonzola et le zambaglione?

D'autre part, Gabriel Chevallier dans son roman *Clochemerle* (Clochemerle en Beaujolais) décrit ainsi cette région :

Le Beaujolais comprend une série de montagnes placées en retrait des grands itinéraires, entièrement tapissées de vignobles, entre deux cents et cinq cents mètres d'altitude, et dont les plus hauts sommets qui la protègent des vents d'ouest, atteignent mille mètres. A l'abri de ces écrans successifs de hauteurs les agglomérations beaujolaises, fouettées d'air salubre, sont campées dans un isolement qui conserve quelque chose de féodal.

Si donc vous allez dans la vallée du Rhône, Belges, amateurs de Beaujolais, ne craignez pas de perdre quelques heures en route. Vous les emploierez utilement à visiter pieusement cette région où l'on accède par une fort jolie route partant de Villefranche et se dirigeant vers Roanne d'où par Balbigny et Feurs vous pourrez regagner Lyon non sans avoir déjà rencontré sur votre chemin quelques excellents restaurants.

A nos amis lyonnais

Amis Lyonnais, vous à qui la *Bonne Auberge* consacre son numéro de ce jour, je vous salue cordialement.

J'évoque avec nostalgie — car la possibilité d'en jouir encore m'apparaît bien lointaine — le souvenir des joies gastronomiques que mes randonnées dans votre pays m'ont permis de goûter.

J'entends encore chanter à mon oreille la vieille chanson du Caveau lyonnais, célébrant l'abri sûr protégeant vos vins généreux, complément imposé de vos repas admirables.

« C'est un sanctuaire adorable
» Ma bonne cave aux murs épais... »

Et puisqu'aussi bien nous briguons l'espoir et l'honneur de recevoir nombre d'entre vous, cette année déjà, l'an prochain surtout, à l'occasion de notre Exposition Universelle, laissez-moi vous dire : « Venez, sans crainte, chez les bons hôteliers de Belgique. Ils auront, pour vous, des recettes inédites. Ils s'efforceront, surtout, de vous faire apprécier leurs spécialités locales, triomphe de l'art culinaire belge. »

Je laisserai à d'autres le soin de vous parler des waterzoies de volaille, du hoche-pot gantois, des chesels de la capitale, désirant, surtout, vous entretenir de nos plats essentiellement wallons et ardennais, qu'il faut déguster dans le décor, dans l'ambiance, dans la couleur locale.

Nos vieux plats wallons ! Ils sont légion et je ne puis vous les citer tous. Depuis la simple « chefneye » jusqu'au pigeon à l'Ardennaise, gloire d'un hôtelier tilffois, vous n'aurez que l'embarras du choix.

Les escavêches, dont la préparation diffère et se ressemble pourtant selon que vous les dégustez à Huy, Namur, Mons ou dans les Ardennes, réjouiront vos palais, qu'enchanteront ensuite l'onctuosité et la caresse du porc à la crème.

L'Ardenne vous offrira ses jambons célestes, qu'ont parfumés l'ail et les baies de genévrier et la fumure aux plantes odoriférantes pendant de longs mois. Les grives à la Liégeoise chanteront pour vous leur ultime chant dans les petites casseroles de terre.

Et quand vous aurez bien mangé, quand vous aurez dégusté, là où vous pourrez le trouver encore, le Briolet de Huy, le dernier vin d'origine belge, nos fromages de Herve, Harzé, potkèse hutoise, Cul des Sarts, etc., achèveront de vous convaincre que Dieu fit bien les choses en permettant à ses créatures de produire, pour chaque pays, des spécialités qui font le bonheur des gourmets dont vous êtes, puisque cent millistes.

R. DUBOIS.

La Décade du Pays de Liège

La Décade du Pays de Liège, association sans but lucratif, organise pendant dix jours cette année, du 14 au 23 juillet prochain, à Liège, et dans les Ardennes, des fêtes grandioses qui seraient une excellente occasion pour nos amis gourmets de France et principalement de la vallée du Rhône de nous rendre une visite qu'ils ne regretteraient certainement pas.

Cortèges folkloriques et militaires, carnavals d'été, fêtes nautiques sur la Meuse, rallies automobiles, fêtes d'aviation, festivités sportives, matches de boxe avec championnat d'Europe, expositions de la route et d'alimentation, voilà un programme rêvé.

Que les Lyonnais amateurs de bonne chère ne craignent pas d'être déçus. Faut-il rappeler que de 1926 à 1929 les fêtes gastronomiques de Liège valurent à la Cité Ardente les éloges des Maurice des Ombiaux, Léon Souguenet, Raymond Lecuyer et tant d'autres qui chantèrent les louanges de ses spécialités culinaires et l'hospitalité de sa population ?

C'est dans Liège, écrivait le *Gaulois* (18 juin 1927), qu'il faut ces jours-ci déjeuner et dîner si l'on attache à ces deux opérations l'importance qu'un Brillat-Savarin leur accordait dans sa haute sagesse.

Là-bas, pour cette joyeuse Décade, les meilleurs fourneaux sont allumés et dans les menus savamment orchestrés, sont jouées les plus fines symphonies culinaires.

Les unes ont ce puissant attrait que confèrent à tout ouvrage humain, des traditions transmises sans défaillance d'âge en âge.

Le prestige de leur archaïsme ajoute son prix à leur saveur.

Pour ma part, je ne saurais trop exhorter mes contemporains à prendre leurs dispositions pour manger sur place, les Truites meunière, les Rognons de veau à la Liégeoise, les Ecrevisses à la Liégeoise ; à ne pas ignorer plus longtemps les délices de l'Oie à l'instar de Visé, et à ne pas hésiter à vendre tout ce qu'ils possèdent plutôt que d'être privés de ces meringues aux fraises que l'on me fit goûter l'autre matin.

La restauration des arts de la table pour s'être faite sans fracas, sans pots ni têtes cassés, n'en est pas moins un des événements notables de ces dernières années. (Qui nous dit qu'elle ne fera pas plus que la Société des Nations pour le rapprochement des Peuples ?)

Aujourd'hui comme au temps de M. de Talleyrand, un public d'élite connaît les bonnes maisons et les noms des cuisiniers de génie ; on se pique entre amis de savoir les bonnes adresses, on recherche et on lit, avec attention, les livres et les journaux édités avec soin, où sont codifiés les préceptes d'une gastronomie érudite et empirique à la fois.

Si nous ajoutons à tout cela, l'intérêt pittoresque de nos Ardennes et de leurs fraîches rivières comme de leurs gaies et anciennes petites villes ; la région balnéaire de Spa, la belle vallée de la Meuse entre Namur et Dinant et au delà de Liège ; les émouvants vestiges de la guerre, notamment autour de Liège ; nos grandes villes d'art, la Métropole d'Anvers et la magnifique suite de nos plages ; il y a certes là de quoi déterminer les gastronomes de la Noble Vallée du Rhône à se déplacer et à venir s'attabler chez nous.

A. MARLIER.

NOS BONS HOTELIERS :

Roméo TAMPIERI

La Maison du Seigneur, à Genval

Je ne vous dirai pas qu'il est Italien ; ça se suppose d'après son nom ; ça se devine quand on le voit ; ça ne fait plus de doute quand on entend son savoureux accent.

Et cependant, physiquement, il ressemble bien plus à notre Paul Hymans qu'au ministre des Affaires étrangères du gouvernement du Duce.

Au reste, quoique Italien c'est un excellent Genvalois ; c'est, en outre, un excellent cœur et un excellent hôtelier.

Il dirige intelligemment la Maison du Seigneur qui ne trouvait pas d'amateurs avant lui et où il a ramené la vie et la gaieté ; cependant sa femme prétend que, lui, n'est pas gai.

— *Il est surtout exubérant, me disait-elle.*

— *Té, ma bonne dame, il n'est pas du Midi et demi pour rien !*

C'est un grand animateur. Il a imaginé de doter chaque année Genval d'une magnifique fête dont profitent nos bonnes œuvres et où chacun peut venir apprécier comme il convient toutes ses spécialités italiennes, « charcuteries » et autres, toutes faites dans la maison et d'ailleurs excellentes.

Alors vous pensez si la « Bonne Auberge » est heureuse de l'encourager !

Aimez-vous le minestrone, les spaghetti, le rizotto, le gorgonzola et le zambaglione ?

Voilà un délicieux menu italien que j'arroserais volontiers d'un petit vin des Abruzzes, et que vous pouvez vous offrir quand vous le désirerez à Genval, le tout admirablement préparé et copieusement épicé comme il convient.

Mais c'est pour les fêtes de la mi-juillet, dont nous vous donnons plus loin le programme, qu'il ne faut pas manquer de venir chez Roméo. Fastuosissimo, comme un grand seigneur de son pays, Roméo Tampieri a décidé de transformer le lac de Genval en lagune de Venise, où, sous la lune, évolueront des barques fleuries et illuminées. La Maison du Seigneur sera pour ce soir-là le Palais des Doges et vous assisterez à une véritable nuit vénitienne féerique.

Ne manquez donc pas cette occasion de faire la connaissance de celui dont je vous dévoile ici le nom, mais que vous demanderiez vainement à Genval où personne n'a jamais entendu parler de Tampieri, mais où chacun connaît Roméo. P. de C.

Les Bons Vins de France

M. Albert Lebrun, président de la République Française, vient de rendre ces jours derniers une nouvelle visite à « Monseigneur le Vin » en son magnifique domaine du Bordelais où on l'a reçu fastueusement.

Il y a à peine un mois, a dit le chef de l'Etat, je me trouvais en pays bourguignon, me voici aujourd'hui en terre bordelaise. Ainsi, par une heureuse fortune, il m'est donné, à quelques semaines d'intervalle, d'être l'hôte de deux des plus illustres vignobles français, et d'unir dans un même tribut d'admiration la riche Bourgogne et l'opulente Guyenne, ces deux sœurs qui brillent d'un même éclat dans le noble armorial de nos grands vins.

Sait-on, à propos du vin de Bordeaux qu'il fut introduit à la Cour de France par le Duc de Richelieu et que pendant longtemps on ne le connut que sous le nom de « Tisane de Richelieu » ?

C'est du moins ce qu'affirme notre président d'honneur M. Paul Reboux dans son livre sur les « Aventures du Maréchal ».

Tisanes, le Château Yquem, le Margaux, le Château Laffite et tous les autres bons vins de la Guyenne que nous passerons en revue ici dès que nous aurons terminé notre étude sur la Bourgogne. Vraiment nos aïeux avaient trouvé une appellation bien édulcorée pour désigner les premiers crus du monde.

BOURGOGNE.

Commune de Flagey Echezeaux

Les vignobles de cette commune sont moins étendus que ceux des voisines Vougeot et Vosne, ils affectent une configuration un peu spéciale du fait que contrairement aux autres ils s'étendent de part et d'autre de la grand'route de Dijon à Nuits.

St-Georges. D'une part sur la côte ils séparent les grands crus de Vougeot et de Vosne; là se trouvent les grands crus de Flagey: Les Echezeaux dont les vins rivalisent de finesse avec les grands crus voisins de Vougeot et de Vosne. D'autre part, ils s'étendent dans la plaine et forment des climats de moins grande valeur classifiés en deuxième et troisième cuvée dont les vins sont beaucoup plus ordinaires.

Premières cuvées: Les Grands Echezeaux, Les Echezeaux du dessus, en Orveau, les Poulailières, les Loachausse, les Cruots, les Champs Traversins, les Rouges-du-Bas, les Beaux-Monts-Bas, le Clos Saint-Denis, les Quartiers de Nuits, les Treux.

Deuxième cuvée: les Beaumonts-Hauts, les Rouges Dessus, les Hautes Mazières.

Principaux propriétaires: Liger Belair, Camuzet, Faiveley, Grivelet, Noirot, Lamarche, Thomas.

Congrès de la Bonne Auberge

Au mois d'octobre prochain la Ligue des Cent Mille convoquera, à Bruxelles, tous les hôteliers de la Bonne Auberge à l'effet d'étudier avec eux la meilleure façon d'organiser en Belgique et à l'étranger une intense propagande en leur faveur.

Outre la nomination des membres du Comité d'honneur hôtelier pour 1935, l'ordre du jour de cette réunion comportera:

L'exposé des efforts faits en 1933-34 et des résultats obtenus;

La discussion des initiatives entreprises par la Bonne Auberge;

L'exposé de propositions diverses.

Les hôteliers qui désireraient voir figurer des propositions à cet ordre du jour sont priés de nous en aviser au plus tôt; en nous les communiquant, ils nous permettront de les coordonner, d'éviter les double emplois et les pertes de temps lors de la réunion et de leur adresser, quelques jours avant la date du Congrès, un rapport d'ensemble qu'ils pourront étudier tout à leur aise.

Les membres de la Ligue qui voudraient assister au Congrès sont également priés à nous faire connaître leurs suggestions.

La réunion, annoncée dès le 15 septembre, sera fixée à un jour de semaine, samedi après-midi si cela peut convenir aux hôteliers de province, afin que tous ceux qui ont intérêt au développement de notre action puissent y assister sans trop de gêne pour leurs affaires.

Pour augmenter le tirage et la diffusion de la Bonne Auberge

Messieurs les Hôteliers,

Si vous nous aidez un peu, le tirage et la diffusion de « La Bonne Auberge » pourraient être très notablement augmentés pour votre plus grand bénéfice puisque c'est vous qui êtes en définitive les bénéficiaires de notre action, et que plus grand sera le nombre de nos lecteurs, plus grand deviendra le nombre de vos clients.

« La Bonne Auberge » est adressée chaque semaine, en plus des membres de la Ligue, à des centaines de touristes dont nous

retrouvons les noms grâce à la signalisation des numéros d'autos que trop peu d'entre vous nous adressent.

« La Bonne Auberge » est en vente dans les kiosques des grandes villes et dans les bibliothèques de nombreuses gares du pays. Cela coûte très cher et est insuffisant.

Pourquoi ne la trouverait-on pas en vente dans tous les hôtels et restaurants du groupement ?

Quel est le client ayant bien déjeuné chez vous qui refuserait ses soixante centimes pour avoir la liste des bonnes maisons où il est certain d'être aussi bien traité qu'il vient de l'être chez vous ?

Si chacun de vous vendait une « Bonne Auberge » par jour, cela ferait chaque semaine MILLE « Bonne Auberge » de plus placées en bonnes mains.

Qu'est-ce que sept numéros par semaine à vendre pour la plupart d'entre vous ? Nous ne vous demandons pas de réussir, mais seulement d'essayer. Si vous avez des invendus, vous nous les retournerez comme cela se fait dans toutes les agences de messageries de presse, mais si peu que vous en vendiez ce sera toujours une contribution utile à l'action commune, et vous les vendrez si vous le voulez.

Qui veut donner l'exemple ? Une simple carte suffit, nous vous enverrons gratuitement les sept numéros chaque semaine et vous nous réglerez tous les mois les ventes en nous retournant les invendus.

Si cela ne fait pas de bien, cela ne peut faire de mal. En vendant « La Bonne Auberge » c'est votre journal que vous vendez et votre publicité que vous faites.

Informations

La Bonne Auberge désirerait trouver un bon courtier de publicité.

**

Faites savoir à tous vos amis et clients que la Bonne Auberge est en vente au prix de fr. 0.60 le numéro, dans les principales aubettes et gares du pays.

**

M. Louis Poucheux, secrétaire général de la Ligue des Cent Mille, 6, cours d'Herbouville, à Lyon (IV), nous prie de faire savoir aux touristes belges qui voudraient se rendre en France et principalement dans le bassin du Rhône qu'il est à leur entière disposition pour tous renseignements qu'ils pourraient désirer au point de vue de l'agrément de leur voyage.

**

MM. les hôteliers et restaurateurs de France qui désireraient adhérer au Groupement hôtelier de la Bonne Auberge et être ainsi mentionnés dans le journal « La Bonne Auberge » que reçoivent de très nombreux touristes belges ainsi que tous les membres de la Ligue des Cent Mille dans le pays, sont priés d'adresser leur demande à M. Louis Poucheux, secrétaire général de la Ligue des Cent Mille, 6, cours d'Herbouville, à Lyon (IV).

« La Bonne Auberge » sera très prochainement distribuée en France comme en Belgique.

Tous ceux qui se déplacent, que ce soit par plaisir (tourisme), ou par nécessités professionnelles, ont intérêt à connaître partout les endroits où l'on peut bien manger pour un prix raisonnable; et, par conséquent, à devenir membres de la Ligue des Cent Mille, Association franco-belge de touristes et voyageurs pour la Défense du Bon Manger qui exerce une surveillance constante sur tous les hôtels et restaurants de France et de Belgique et n'indique que ceux qui sont vraiment recommandables.

Chaque numéro de « La Bonne Auberge » contient un bulletin d'adhésion qu'il suffit de découper, remplir et nous retourner.

SUCRE DE TIRLEMONT

La Ligue des Cent Mille se propose d'organiser pour les samedi 21 et dimanche 22 juillet, un grand pique-nique suivi pour ceux qui le désireront d'un week-end camping. Nous prions nos Membres qui voudraient assister à cette démonstration de bonne cuisine sans restaurant de nous en aviser et de nous communiquer leurs suggestions sur l'emplacement qui conviendrait le mieux tant au point de vue pique-nique qu'au point de vue camping et excursion.

Chacun doit apporter son matériel de pique-nique, ses repas et son matériel de camping.

*un livre pour les ménagères:
La Cuisine familiale
par V. Livan
56 menus expliqués
Grosca Lige et les Libraires
prix: 18 frs.*

Une trentaine d'hôteliers intelligents nous ont priés de leur adresser chaque semaine quelques numéros de la *Bonne Auberge* qu'ils tiennent à la disposition de leurs clients moyennant 60 centimes.

Nous les en remercions au nom de tous, car ils aident ainsi à augmenter notre action.

Mais qu'attendent les autres pour les imiter?

Hôteliers de la " Bonne Auberge "

Vendez à votre clientèle de gourmets
CIGARETTE " A. M. PRIVAT "

Copieuse, douce, aromatique, en pur tabac d'Orient stérilisé, déjà appréciée par de nombreux Cent-Millistes. — Conditions avantageuses.
54, Boulev. Emile Jacqmain, à Bruxelles
Tél.: 17.67.21.

M. E. Dewitt, propriétaire de la Bonne Auberge à Bauche, nous écrit :

Votre article « Pour augmenter le tirage et la diffusion de *La Bonne Auberge* » m'a beaucoup intéressé. En conséquence, me rendant à Ciney pour mes provisions, j'ai voulu m'as-

surer si *La Bonne Auberge* était en vente au kiosque à journaux de la gare de cette ville. J'ai obtenu de la marchande, qui en était dépourvue, qu'elle en prenne cinq numéros par semaine que je vous prie de vouloir bien lui faire adresser. Ceux-ci seront bien exposés en évidence et un numéro sera mis à la buvette de cette même gare jusqu'à fin septembre prochain.

Cette personne a accepté mon offre d'autant mieux que je me suis engagé à supporter les frais de cette expérience.

Tous nos remerciements à notre aimable membre du Groupement. La Société des Bibliothèques des gares, que nous avisons, approvisionnera désormais la Gare de Ciney que nous faisons ajouter aux 51 gares où *La Bonne Auberge* est déjà en vente et dont la liste est dans le journal.

Et nous sommes heureux en remerciant M. Dewitt de lui dire qu'il n'aura à supporter aucun frais pour cette expérience.

**

La Ligue des Cent Mille se propose d'organiser pour le premier dimanche d'août, non plus un Rallye-gourmand, mais un week-end gourmand. Les Ardennes ayant jusqu'ici largement profité de ces réunions c'est à la Côte belge qu'aura lieu ce week-end.

L'excellent menu présenté le mois dernier par Edg. Vanden Berghe, du « Grand Hôtel » de Bruges, a été retenu pour le samedi soir 4 août. Nous prions les hôteliers de la Côte qui désireraient participer au déjeuner-gourmand du dimanche 5 août de nous faire leurs offres au plus tard pour le 25 juillet prochain.

**

Voici que s'achève le second trimestre de l'année 1934. Les membres du Groupement de la Bonne Auberge, ainsi que nos annonceurs vont recevoir ces jours prochains les avis de notre comptabilité relatifs aux sommes dues par eux pour le troisième trimestre (juillet-août-septembre). Nous prions les uns et les autres de bien vouloir mettre un peu d'empressement à s'acquitter et de nous éviter des correspondances, rappels, etc., qui nous font perdre sans profit pour personne un temps que nous consacrerions plus utilement au bien de tous. Merci d'avance.

**

Nous avons eue le plaisir d'enregistrer cette semaine l'adhésion comme membre de la Ligue du Syndicat d'Initiative d'Arlon, qui joint ainsi son appui à ceux qui nous donnent déjà le Syndicat d'Initiative La Gaume à Virton, le Syndicat de l'Entente Brugeoise, le Comité des Sites des promenades de Bouillon, la Société des Grottes de Han et de Rochefort. Ainsi s'affermir chaque jour un peu plus l'union indispensable de la gastronomie et du tourisme et se justifie notre axiome: En servant la bonne chère nous servons le tourisme.

**

Et c'est à notre tour maintenant, touristes gourmets, de prouver à ces organismes qu'ils ne se sont pas fourvoyés en nous accordant leur appui.

Visitez donc Bruges, ville d'art unique

et centre merveilleux d'excursions à la Côte; Bouillon, perle de la Semois; Arlon, centre de tourisme qui commande tout le Luxembourg; Virton pays des écrevisses, et les Grottes de Han et de Rochefort qu'on ne se lasse pas d'admirer.

Notre liste des bons endroits vous signale dans toutes ces régions d'excellents hôtels et restaurants, ce qui doublera le plaisir de vos excursions.

une fine bouche...
une mise distinguée

RENE

le tailleur des gourmets
ses pardessus
ses costumes à

995 Frs.

155. boul. ad. max.
bruxelles. tél. 17.89.14.



AGENDA GASTRONOMIQUE

Hôtel du Nouveau Monde, Tirlemont
Tous les dimanches, magnifique déjeuner
à 17.50 et 25 francs.

Rallye Gourmand du 8 juillet prochain

Voici l'excellent Menu proposé par M. Dewitt, propriétaire de « La Bonne Auberge » à Bauche (vallée du Bocq), qui a été agréé pour le Rallye-Gourmand du 8 juillet prochain.

Les Ecrevisses en buisson
Le Potage Madrilène
La Truite du Bocq en Meunière
Pommes à l'anglaise
Le Toast au pâté de foie truffé
La Poularde de Bruxelles
Le Cœur de laitue
Les desserts

Wormeldange 1928.
Château Latour-Milhon 1928.
Moka. Prix forfaitaire: 50 francs.

UN CADEAU A NOS MEMBRES.

La Ligue des Cent Mille offre gracieusement à tout membre de la Ligue qui lui amène un de ses amis un joli insigne de radiateur pour sa voiture. Cet insigne, qui le fera reconnaître de tous les hôteliers membres du Groupement de la Bonne Auberge en Belgique et de tous les hôteliers cités par notre Annuaire en France, l'assure qu'il sera partout admirablement reçu.

Participez gratuitement à la LOTTERIE COLONIALE

en réclamant le billet qui vous est offert gracieusement pour chaque verre de porto JEMS'S

Vous pouvez gagner 1.000 fr. par verre

en achetant 1 bouteille de porto JEMS'S à 26 fr. chez votre épiciers.

Vous pouvez gagner 12.000 fr. par bout.

JEMS'S PORT, 38, av. Jean Dubrucq, Bruxelles.
Téléphone: 26.55.24.

Programme des Grandes Fêtes de Genval

des 14, 15 et 16 juillet 1934

Organisées par l'Œuvre « La Pipe de Tabac » de Bruxelles et la « Maison du Seigneur » de Genval.

Sous le patronage du Journal « La Nation Belge » et de la « Bonne Auberge ».

Au profit des Vieillards de l'Asile de la Rue Haute et de l'Hospice des Aveugles de la Porte de Hal, à Bruxelles.

COMITE D'HONNEUR DE BRUXELLES :

MM. Charles Colaert, conseiller communal, sénateur suppléant.
Léo Mundeleer, député, vice-président de la Chambre des Représentants.
Foucart, député.
J.-B. Petroons, industriel.
M. O. Brison, industriel.
P. de Carsalade du Pont, secrétaire pour la Belgique de la Ligue des Cent Mille.

COMITE D'HONNEUR DE GENVAL :

MM. le Chevalier L. Lagasse de Locht.
le Baron Joseph de Crawhez.
Colette, notaire.
O. Degalloix, industriel.
Lucien Jossart, constructeur.
Beauclercq, industriel.
De Carolus, Librairie Centrale à Bruxelles.

COMITE EXECUTIF :

MM. Albert Pétro, président de l'œuvre « La Pipe de Tabac ».
Julien Berger, secrétaire de l'œuvre « La Pipe de Tabac ».
Guil. Lebrun, trésorier de l'œuvre « La Pipe de Tabac ».
Mar. Berger, secrétaire-adjoint de l'œuvre « La Pipe de Tabac ».
Jean Wayet, comm. vérific. de l'œuvre « La Pipe de Tabac ».

DIRECTEURS DES FETES :

MM. Roméo Tampieri, Jean Wayet, Henri Everaerts.

14 JUILLET :

- 21 h. Ouverture des festivités par l'Harmonie de Genval, sous la direction de M. Heillier.
- 21.30. Grande fête vénitienne sur le lac, concert napolitain avec le concours de M. Pétro, ténor, et d'une pléiade de guitaristes.
- 22.30. Concours de barques illuminées et décorées; départ de l'« Argentine Hôtel »; arrivée aux débarcadaires de la Maison du Seigneur. Classement des concurrents et distribution des prix: coupes, objets d'art, etc., pour une valeur de 3.000 fr. Tous les concurrents recevront un souvenir.
- 23.30. Sonneries de chasse par le cercle St-Hubert de Namur, sous la direction de M. Jules Cassé.
- 24 h. Grand feu d'artifice tiré dans le magnifique cadre de la Maison du Seigneur. — Grand bal. — Election de Miss Seigneur et de deux demoiselles d'honneur.

15 JUILLET :

- 14 h. Grand *Corso fleuri* pour autos, motos et voitures à chevaux avec la participation de Miss Seigneur 1934 et de ses demoiselles d'honneur, de la phalange accordéoniste du Centre, sous la direction de M. Ph. Debreucker

(40 exécutants), des Accordéonistes de Bourgeois (50 exécutants) et de l'Harmonie de Genval, direction M. Heillier (50 exécutants). — Formation du Cortège, Maison Communale de Genval. — Défilé et distribution des prix à la Maison du Seigneur. 3.000 fr. de prix.

- 16.30. Gala artistique avec le gracieux concours de M^{me} P. Declercq, soprano, 1^{er} prix du conservatoire, médaille d'or du gouvernement;
M^{me} Mia Brison, cantatrice;
M^{lle} Willy Bresson, artiste lyrique;
M. Gallain, ténor de l'Opéra de Paris;
M. Pagliarani, ténor de la Scala de Milan;
M. A. Pétro, ténor.

- 18.30. Grand bal.

- 21.00. Concours de danse et diverses attractions.

16 JUILLET :

Rallye du Petit Poucet pour autos et motos. 4.000 fr. de prix.

- 11 h. Réunion des concurrents à la Maison du Seigneur.

- 14 h. Départ pour le Rallye. Arrivée à l'Avenue Normande. — Classement des concurrents: formation du cortège pour se rendre à la Maison du

Seigneur où aura lieu la distribution des prix. Prix spécial à la société représentée par le plus grand nombre de membres. — Tous les participants recevront un souvenir.

- 20 h. Grand bal.

Une tombola monstre sera organisée durant les festivités. — Les inscriptions sont gratuites.

Pour tous renseignements et inscriptions aux concours s'adresser :

A Bruxelles : M. A. Pétro, r. Weynants, 1. Tél.: 11.84.27,
et à la Ligue des Cent Mille, 39, avenue Sleenckx. Tél.: 15.88.32,

A Genval : La Maison du Seigneur. Tél.: 53.65.14;
et M. Everaerts Wendrick. Tél.: 53.65.14.

En cas de mauvais temps le Comité se réserve le droit de remettre ces fêtes à huitaine. Le poste « Radio Schaerbeek » Bruxelles avisera le public en temps utile.

**

A l'occasion de ces festivités plusieurs trains spéciaux seront mis en marche entre Bruxelles-Quartier Léopold et Genval. Le service d'autobus Bruxelles place Sainte-Croix-Genval sera également renforcé.

Groupement hôtelier de la "Bonne Auberge",

Le groupement hôtelier de « La Bonne Auberge » est une Ligue des bons hôtels, bons restaurants et d'une façon générale de toutes bonnes maisons où l'on peut trouver à des prix raisonnables une nourriture saine ou des boissons de choix. A ce titre les pâtisseries ainsi que les Tavernes, buffets froids, etc., peuvent en faire partie, ainsi que les traiteurs et maisons d'alimentation.

Le but du groupement est de faire connaître, avec l'aide de la Ligue des Cent Mille, toutes les bonnes maisons et de diriger vers elles par une action collective la masse des touristes.

Les maisons admises au groupement, sur enquête et références de premier ordre, jouissent des avantages suivants :

L'inscription en majuscules dans la Liste des Bons Endroits et le service gratuit de la « Bonne Auberge » ;

L'inscription dans la Liste des Bons Endroits et le service gratuit de la « Bonne Auberge » ;

Le droit à toute mention publicitaire suivant cette inscription ;

La remise d'un Jalon de la Bonne Auberge à placer bien en vue sur la façade ;

L'inscription dans l'Annuaire de la Ligue des Cent Mille ;

La participation aux diverses réunions de propagande gastronomique, organisées par la Ligue des Cent Mille ;

Ainsi que la participation à toutes autres initiatives ultérieures ayant pour but une publicité collective.

Aucun de ces avantages ne peut être accordé à des hôteliers qui ne sont pas Membres du Groupement.

Toutes les maisons qui nous sont signalées comme bonnes peuvent devenir Membres du Groupement après enquête et vérification des références.

Nous tenons à leur disposition des **formules de demande d'admission qu'il suffit de demander au Secrétariat** du Groupement. (Ne pas retourner le bulletin de la Ligue des Cent Mille qui se trouve dans le journal et qui est destiné aux touristes.)

Il est de l'intérêt de toutes les bonnes maisons de s'affilier au Groupement de la Bonne Auberge pour nous aider à intensifier la lutte contre les gargoniers qui sont la plaie de la corporation et qui, par des procédés peu scrupuleux, détournent les touristes des bons en droits, gâtent leur goût et font un tort énorme aux hôteliers consciencieux.

Secrétariat pour la Belgique :

39, Avenue Sleenckx, Bruxelles 3.

Téléphone : 15.88.32.

Pour la France : **Chez M. POUICHEUX,**
6, Cours d'Herbouville, LYON.

Comité d'inspection :

M. J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Bruxelles.
M. Gustave FIVE, 89, rue Ten Bosch, Bruxelles.

M. Léon FRANCK, 224, av. de la Reine, Bruxelles.

M. Louis BRASSEL, 34, Bd Baudouin, Bruxelles.

M. Jean SEGERS, 140, av. d'Amérique, Anvers.

M. Albert KNAEPEN, 53, r. du Melon, Bruxelles.

MM. J. BUISSERET et P. BRADFER, à Chimay.

M. Jean PIRET, 21, r. Henri Lemaître, Namur.

M. René DALED, 13, Grand'Place, Bruges.

M. Gér. LIGER-BELAIR, 16, r. Bouxthay, Vottem.

M. George JUDE, 119, r. Josaphat, Bruxelles.

COMITE D'HONNEUR HOTELIER

DE BELGIQUE :

MM. **Georges Smets**, Maison Haute, Boitsfort.

Ch. Jacob, Nouveau Monde, Tirlemont.

Louis Martin, Ma Témaine, Barbençon.

Georges Denet, Hôtel Denet, Temploux.

Jos. Verriest, Grd Hôtel Verriest, Bruges.

—«—

Liste des bons endroits de la région du RHONE

AIN :

AMBERIEUX-EN-BUGEY. — Hôtel Terminus.
AMBERIEUX-EN-DOBES. — Hôt. de la Tour.
ARTEMARE. — Hôtel du Commerce (v. prix).
BELLEGARDE. — Hôtel de la Poste (16 fr.).
BELLEY. — Hôtel Pernolet (16-18 fr.).
BOURG. — Hôtel de France, Hôtel de l'Europe, Hôtel Terminus.
CHALAMONT. — Restaurant Delorme (p. s. 100.000).
DIVONNE-LES-BAINS. — Hôtel Truite (15 fr.).
ECHETS (LES). — Hôtel St-Hubert (20-25 fr.).
GEVRIFUX. — Restaurant St-Hubert.
MIJOUX. — Hôtel des Tilleuls (16 fr. p. 100.000) Truites de la Valserine.
NANTUA. — Hôtel de Lyon, Hôtel de France.
OYONNAX. — Nouvel Hôtel (18 francs).
PEROUGES. — Ostellerie du Vieux Pérourges.
POLLIAT. — Hôtel Niogret.
ST-GERMAIN-DE-JOUX. — Hôtel Reygrobellet.
TREVVAUX. — Hôtel du Lion d'Or.
VILLARS-LES-DOBES. — Hôtel Burnichon, Hôtel Fournier.
VONNAS. — Restaurant Lagnier, Grand Hôtel Moderne.

ARDECHE :

ALBOUSSIERE (LE PIN). — Restaurant Pic.
ANNONAY. — Hôtel du Midi (15 francs).
AUBENAS. — Hôtel de l'Union, Hôtel Belle-Vue.
LAMASTRE. — Hôtel du Midi.
LA VOULTE. — Hôtel-Restaurant du Musée.
LE CHEYLARD. — Restaurant du Midi.
PRIVAS. — Hôtel du Louvre.
TOURNON. — Hôt. de la Poste et de l'Assurance.
ST-PERAY. — Restaurant Bâdet.
VALS. — Hôtel Durand (15 francs).
VOGNE. — Hôtel de la Gare.

DROME :

BOURG-LEZ-VALENCE. — Restaurant Périer.
BUIS-LES-BARONNIES. — Hôtel du Luxembourg.

DIE. — Hôtel Saint-Dominique (12-15 francs).
DIEULEFIT. — Pension L. Diederichs.
GRASNE. — Restaurant du Père Meunier (Cder d'avance).
LIVRON. — Hôtel de l'Univers, Hôtellerie des Voyageurs.
LUS-LA-CROIX-HAUTE. — Touring Hôtel.
MONTAUBAN. — Hôtel Charasse.
MONTELMAR. — Relais de l'Empereur (v. prix).
MORAS. — Restaurant Chausson.
NYONS. — Hôtel Colombat (20 francs).
PIERRELATTE. — Hostellerie (20 fr. sans vin).
RIVALES (par Dieulefit). — Pension Diederichs (15 francs).
ROMANS. — Hôtel de l'Europe (18 francs).
SAOU. — Auberge des Dauphins.
VALENCE. — Restaurant Clément (chef de cuisine) (12-14 fr. sans vin). Hôtel de Lyon (18 francs).

GARD :

AIGUES-MORTES. — Restaurant de l'Univers (14 francs).
ALES. — Riche Hôtel (20 francs).
ANDUZE. — Grand Hôtel Bechard (15 fr. sans vin).
FUMADES-LES-BAINS. — Grand Hôtel (voir prix).
LE VIGAN. — Hôtel du Midi (16 fr. v. compris). Hôtel des Voyageurs (18 fr. vin compris).
NIMES. — Restaurant Durand (18 francs). Près NIMES (route de l'Aigoual). — Restaurant Castanet (20 fr. sans vin).
VILLENEUVE-LES-AVIGNON. — Hôtel du Midi.
UZES. — Hôtel Racine (15 francs).

ISERE :

ALLEVARD. — Hôtel Continental (15 fr.). Restaurant du Brédu (à Pinsot); Hôtel Maffin (à Pinsot).
GRENOBLE. — Le Bœuf à la mode, Restaurant Central, Hôtel de Savoie.
JONS. — Hôtel Vermesch.

LAFFREY. — Hôtel Humblot (16 francs).
LA MURE. — Hôtel du Nord (20 fr. sans vin).
LA TOUR DU PIN. — Grand Hôtel.
LE PEAGE DE ROUSSILLON. — Hôtel du Centre.
LE PERIER. — Hôtel des Alpinistes.
PALADRU. — Hôtel des Bains.
PONT DE BEAUVOISIN. — Hôtel Rostang.
PONT EN ROYANS. — Hôtel Bonnard (16 fr.).
PRELENFREY DU GUA. — Hôtel de la Moucherolle.
ST-MARCELLIN. — Hôtel de France (16-25 fr.).
ST-NIZIER DE PARIZET. — Hôtel du Moucherolle.
SASSENAGE. — Chalet-Restaurant (v. prix).
VIZILLE. — Hôtel du Parc.
VIENNE. — Restaurant Pyramide et Point (40 fr. sans vin). Restaurant du Plan de l'Aiguille.
VOIRON. — Hôtel de la Poste (18-35 fr.). Hôtel du Commerce (12 francs).
URIAGE. — Restaurant du Cercle.

JURA :

BONLIEU. — Hôtel du Lac de Bonlieu.
CHAMPAGNOLE. — Hôtel Ripotot.
CRANÇOT (Roches de Baume). — Hôtel Belvédère.
DOLE. — Hôtel de Genève (18 francs).
GRANDVAUX (Abbaye de). — Hôtel du Lac (15 fr.). Hôtel de France.
HAMEAU DE LA BILLAUDE. — Hôtel des Cascades (12 fr. vin compris).
ILAY (près la Chauve du Dombief). — Restaurant Melet.
LA CHAUX DES CROTENAY. — Hôtel de la Poste (16 francs).
LONS-LE-SAUNIER. — Hôtel du Cheval Rouge, Hôtel du Jura.
MOREZ. — Hôtel de la Poste (16 francs).
PONT DE LA CHAUX. — Hôt. des Laes (20 fr.).
ROCHEFORT par St-Claude. — Hôtel de Rochefort.
ST-CLAUDE. — Nouvel Hôtel (18 fr. sans vin).

LOIRE :

BALBIGNY. — Restaurant Labbé.
 FEURS. — Hôtel du Chemin de fer (12 fr.).
 MONTROND LES BAINS. — Grand Hôtel du Forez.
 MONTBRISON. — Hôtel du Lion d'Or et de la Cloche (12 francs).
 NERONDE. — Hôtel de la Poste.
 NEULISE. — Hôtel Furest (12 francs).
 NOIRETABLE. — Tourist Hôtel.
 POUILLY-SUR-CHARLIEU. — Hôtel d'Europe (16 francs).
 RIVE DE GIER. — Moderne Hôtel (12 fr. vin compris).
 ROANNE. — Auberge du Château Boisy. Hôtel de la Gare (17,50 fr. sans vin).
 ST-ETIENNE. — Brasserie du Passage (menu de la Ligue). Moderne Hôtel. Maison Dorée (15 fr. sans vin). Brasserie Januel.
 ST-GALMIER. — Hôtel de la Source Badoit (15 francs).
 CHAMPAGNE AU MONT D'OR. — Aux Cerisiers.

RHONE :

BANS près Givors. — Restaurant Cros.
 BESSENAY. — Restaurant de la Brévenne.
 CHAMELET. — Restaurant de la Perdix Rouge (13, 16, 20, vin compris pour les 100.000).
 COL DE LA LUERE. — Le Bungalow.
 COLLONGE AU MONT D'OR. — Restaurant Bocuse.
 LA FOLLETTIERE. — Hôtel de La Folletière.
 LE PERREON. — Restaurant Pithion.
 LES PONTS TARRETS (à Lagny-Bois d'Oingt). — Hôtel des Ponts Tarret.
 LOIRE. — Restaurant Dumas. Restaurant Brochet.
 LOZANNE. — Chez la Mère Guillaume. Hôtel du Nord. Restaurant du Pont de Dorieux.
 LYON. — Michel, 75, avenue Duquesne. Mennweg « Au Filet de Sole », 34, rue Ferandières.
 Chez la Mère Brazier, 12, rue Ropale (15, 25, 35 fr. sans vin).
 Rivier, 1, pl. des Terreaux.
 Chez Jean, 1, rue du Palais Grillet.
 Brasserie Métropole, rue Stella (15 fr. vin compris).
 Restaurant de la Meunière, r. Neuve.
 Restaurant la Normande, r. Confort.
 Restaurant de la Queue de Cochon, 1, rue Mulet.
 Brasserie du Passage, rue Longue.
 Brasserie du Tonneau, rue République.
 Brasserie Chevalon, 27, rue Capucins.
 Restaurant de l'Aéro-Port (à Bron-Aviation).
 Restaurant La Mère Fillieux, 73, rue Duquesne.
 Restaurant Farge, 1, place des Cordeliers.
 Restaurant Garcin, 11, rue d'Algérie.
 Restaurant Lamour, 19, pl. Tolozan.
 Restaurant La Mère Guy, 35, quai J. J. Rousseau.
 Restaurant Surgère, 10, rue Confort.
 Restaurant La Mère Bigot, 3, rue Chavanne.
 Restaurant du Châteaubriand, pl. Kléber (16, 20 fr. vin compr. pour les 100.000).
 Chez la Mère Pompon, 2, r. Chavanne.
 Chez Charles, 29, rue Arbre Sec (20 fr. sans vin).
 Henry Fejy, 2, rue Terme.
 ST-RAMBERT. — Chez M^{me} Paris.
 VILLEFRANCHE. — Chez la Benoîte. Hôtel de l'Europe.
 YSERON. — Hôtel Beau Site.

SAONE-ET-LOIRE :

AUTUN. — Nouvel Hôtel.
 BOURBON-LANCY. — Hôt. de la Poste (15 fr.).
 CHAGNY. — Hôtel Central (15 francs).
 CHALON-SUR-SAONE. — Buffet de la Gare (12 fr. sans vin). Aux Vendanges de Bourgogne (16 fr. sans vin).
 CHAROLLES. — Hôtel du Lion d'Or.
 CLUNY. — Hôtel de Bourgogne (15 fr.).
 LE CREUSOT. — Hôtel Moderne.

LOUANS. — Hôtel du Cheval Blanc.
 MACON. — Hôtel de l'Europe (plus de 20 fr.).
 PARAY-LE-MONIAL. — Hôtel des Trois Pigeons (15 francs).
 ST-ROMAIN DES ILES. — Hôtel Billard.
 VERDUN-SUR-LE DOUBS. — Hôtel des Trois Maures.

SAVOIE :

AIX-LES-BAINS. — Hôtel Cecil.
 ALBERTVILLE. — Hôtel Million.
 BRIDES-LES-BAINS. — Hôtel Vanoise (plus de 20 francs).
 CHALLES-LES-BAINS. — Hôtel Moderne (18 francs sans vin).
 CHAMBERY. — Hôtel du Commerce.
 LES ECHELLES. — La Commanderie des Echelles (10 p. c. aux 100.000).
 MOUTIERS. — Hôtel Terminus (18 francs).
 SAINT-BON. — Hôtel du Lac Bleu (prix spéc. pour les 100.000).
 ST-JEAN DE MAURIENNE. — Hôtel de la Gare (20 fr. sans vin).
 ST-MICHEL DE MAURIENNE. — AUBERGE
 ST-MICHEL DE MAURIENNE. — Auberge des Alpes.

HAUTS-SAVOIE :

ABONDANCE. — Hôtel de l'Abbaye (prix préc. pour les 100.000).
 ANNECY. — Au fin Gourmet.
 ANNEMASSE. — Hôtel Terminus.
 BONNEVILLE. — Hôtel du Sapeur. Hôtel de la Gare (10 francs).
 CHAMONIX. — Hôtel de Paris.
 CLUJES. — Hôtel Barbier.
 EVIAN. — Hôtel Terminus.
 RUMILLY. — Hôtel du Commerce.
 SAMOENS. — Hôtel des Glaciers (pens. 35 fr.).
 SALLANCHES. — Hôtel de la Chatmière. Mont Joly Hôtel (15 fr. sans vin).
 SAINT CERGES. — Villa de 'Achet.
 ST-JULIEN. — Hôtel de France (15 fr.).
 TANNINGES. — Hôtel de Paris.
 THONON-LES-BAINS. — Hôtel de France. Hôtel Belle Rive et du Lac (18 fr. sans vin).

VAUCLUSE :

AVIGNON. — Nouveau Restaurant (près Hôtel de ville). Hôtel de l'Europe, pl. Clément. Pension Dupeyre, 7, rue de l'Aigarden. Restaurant Issoire, 44, rue Vieux Sestier (plats cuisinés).
 BOLLENE. — Hôtel de l'Univers.
 CARPENTRAS. — Hôtel de l'Univers.
 GORDES. — Restaurant de la Renaissance.
 L'ISLE-SUR-SORGUE. — Hôtel Pétrarque et Laure.
 MONTEU. — Hôtel d'Orient.
 ORANGE. — Hôtel de l'Europe.
 PERTUIS. — Hôtel du Cours.
 VALREAS. — Hôtel des Gourmets et des Voyageurs.
 VAUCLUSE. — Restaurant du Jardin de Pétrarque (voir prix).
 VAISON. — Hôtel Moderne (15 francs).

Si vous allez en France

En attendant que paraisse l'Annuaire 1934-35 de la Ligue qui vous donnera la liste de tous les hôtels et restaurants recommandés, le Secrétariat belge (39, avenue Sleenckx. Tél. : 15.88.32) est à votre entière disposition pour vous indiquer dans les régions que vous comptez visiter tous les bons endroits où vous pouvez bien manger à un prix raisonnable.

« La Bonne Auberge » publiée, d'autre part, dans chaque numéro, les bons endroits d'un département français.

La Grande Semaine de Paris

Du 16 juin au 8 juillet se dérouleront à Paris de grandes fêtes dont le programme a été établi par les soins du Ministère de Commerce et de la Direction des Beaux-Arts.

De tous côtés, dans les théâtres subventionnés, dans les salles des boulevards, dans les grands concerts, des programmes s'élaborent.

Les meilleurs artistes aimés et connus du public, parmi les peintres, sculpteurs, dessinateurs appartenant aux grands Salons, exposeront leurs œuvres dans les mairies de Paris disposant de salles des fêtes.

Toutes les œuvres exposées seront des- aux enchères publiques.

tinées à être vendues, soit pendant le cou-

Afin d'engager de nombreux automobilistes étrangers à se rendre en France à l'occasion des grandes fêtes de Paris, il a été décidé que les automobilistes et motocyclistes venant de Grande-Bretagne, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Italie et Espagne avec un véhicule immatriculé dans l'un de ces pays, et non munis d'un titre d'importation temporaire, recevraient gratuitement et sans caution dans tous les bureaux de douanes un laissez-passer leur permettant de séjourner en France du 15 juin au 15 juillet.

Que nos membres qui se rendraient à Paris à cette occasion n'oublient pas de descendre au Grand Hôtel du Pavillon (voir liste: Etranger) où sur présentation de leur carte il leur sera réservé le plus sympathique accueil.

Pique-nique Camping

La Ligue des Cent Mille se propose d'organiser pour les samedi 21 et dimanche 22 juillet, un grand pique-nique suivi pour ceux qui le désireront d'un week-end camping. Nous prions nos Membres qui voudraient assister à cette démonstration de bonne cuisine sans restaurant de nous en aviser et de nous communiquer leurs suggestions sur l'emplacement qui conviendrait le mieux tant au point de vue pique-nique qu'au point de vue camping et excursion.

Chacun doit apporter son matériel de pique-nique, ses repas et son matériel de camping.

Notre collègue et ami René fera à cette occasion une démonstration et les honneurs d'une remorque Stella.



Liste des Bons Endroits (Belgique et Luxembourg)

MEMBRES DU GROUPEMENT HOTELIER DE LA BONNE AUBERGE.

A Bruxelles

Speculaus et pains d'amandes de Bruxelles.

ENTRE

FILET DE SOLE, 1, r. Grétry. T. 12.68.12.
Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
PÂTISSERIE VAL. WEHRLI, 10, Bd Anspach.
T. 12.98.23. — Sert un lunch à 12.50 et 14 francs.
dans son ravissant entresol.

RESTAURANT JUSTINE, Marché au Poisson.
T. 11.06.56 (Carte).
PÂTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuier. T. 11.06.43.
SILVER GRILL, 11, r. Augustins. T. : 11.48.59.
NICO-BOURSE, 17, r. Aug. Orts. T. : 12.36.74
A midi : fr. 9.

WORLD COSMOPOLITE, pl. Rogier. T. 17.40.85.
M 18 — 25 P 70.

Wine (Taverne), 31, Bd Botanique.
Taverne E. Ville, 4a, Bd Botanique.

PORTE LOUISE
COUPOLE, 7-8, pl. Louise. T. 11.15.13. M 15 — 25.

En Province

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles.

LA FORET DE SOIGNES

BOITSFORT, 8 k. R. (5-6) (53).
MAISON HAUTE. T. 48.19.22. Trams 16, 30, 31,
33 (term.) M. 25 — 1^{er} ordre — conf. moderne.
QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3).
(ancienne chaussée de Tervueren).
LE BELVEDERE. T. (02) 51.62.91.
Menu 25 fr. et carte — Grand jardin — Garage.
Spécialités : Paprika Goulasch. Escalope de Veau
Magenta. Rizotto à la Piémontaise.
TERVUEREN, 15 k. R. (3).
HOTEL BEAUSOLEIL. T. (02) 51.64.51.
68, avenue Elisabeth.
Terminus Trams Tervueren et Trains électriques.
Séjour enchanteur, reposant, tranquille.
M 30 — P et W 60 - 75.

PETITE SUISSE

GENVAL, 20 k. R. (6-5) (53) La Hulpe-Genval.
NORMANDY-HOTEL (Parc). T. (02) (53.62.06).
M : 20-25. — P : 40-50.
MAISON DU SEIGNEUR (Roméo) Parc. T. (02)
53.65.78. M : 15. P : 35. Spécial. italiennes.
FERMETTE. T. (02) 53.66.28. P 32.50, W 45.
Menu : 16 fr. avec bière ou Spa — 17.50 fr. av.
apéritif, boisson et café.
WAVRE, 25 k. R. (4).
Tarte au fromage.
RESTAURANT DU THEATRE, 9, pl. Hôtel de
Ville. T. : 43. M : 14-16.50.
BIERGES, 25 k. R. (4) (37), panneau indicateur.
LES ETANGS. T. 378 — Menu à 35 francs.
Spécialité de Truites de rivière et d'Ecrevisses.
Grand parc, étangs, pêche, canotage.
Tennis, Golf miniature.
OTTIGNIES, 33 k. R. (4) (37).
HOTEL DUCHENE. T. 35. M 13.50 — 25
P 30 — 35. W 60 G. g.
VILLERS-LA-VILLE, 45 k. R. (4) (37) Court-St.
Etienne-Villers.
HOTEL DES RUINES. T. : Tilly 10. M : 15-20.
P : 45. W : 50.

CAMPINE BRABANÇONNE

KEERBERGEN, 23 k., ch. Haecht.
HOTEL LES LIERRES. T. Rymenam 32.
M 17.50. P 40. W 50.
Tennis et Golf miniature gratuitement
à la disposition des clients.

La Bicoque.

Ses goûters de famille — Ses portos
Ses bières anglaises — Ses bières locales.
DIEST, 50 k. R. (2).
HOTEL DU PROGRES. T. 112. M 15 — 25.
P 35. W 55.

VERS LA CAMPINE ANVERSOISE

MALINES, 23 k. R. (1).
LA COURONNE, place Gare. T. 170.
M 30 — (Vin à discrétion compris) — P 35.
ANVERS, 45 k. R. (1) — Pains d'Epices d'Anvers.
Grd **HOTEL DE LONDRES**, 58, av. de Keyser.
T. 259.69 (7 l.) M 25-35; carte, P dep. 90, 1/2. P 70.
QUEEN'S HOTEL, 13, Quai Van Dyck.
T. 27.214. — M 25. — P dep. 80. — Garage.
CECIL, 8, r. Van Artevelde. T. 270.16. M : 14 fr.
HEYST-OP-DEN-BERG, 42 k. R. (1) (16).
AU VIEUX CHAUDRON. T. 22.
LIERRE, 40 k. R. (1) (51).
HOTEL TERMINUS, 9, pl. Léopold. T. : 402.11.
M : 12-15. — P : 35.
HOOGSTRAËTEN, 70 k. R. (1) (51).
HOTEL DE SWAEN. T. 86.
Semaine, fr. 10. Dimanche, fr. 15. Menus spéciaux.
TURNHOUT, 78 k. R. (1) (51) (14).
TERMINUS, 30, Grand'Place. T. : 511.
M : 10-12.50-15-25.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

HASSELT, 80 k. R. (2).
AUX TROIS PISTOLETS. Tél. : 72 — M 15-20.
NEERPELT, 100 k. R. (2) (21) (15) (12).
HOTEL NEUF. T. 77 — M 12 à 17.50.
Situation très salubre en pleines bruyères et sapi-
nières.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

CORTENBERG, 15 k. R. (3).
LA TOURELLE. T. (02) 54.05.86. M 15-20 et carte.
HOTEL DE LA FLECHE D'OR.
T. : (02) 54.02.01. M : 10-15-20-25. P : 30-35.
W : 40. Grandes et petites salles. Confort moderne.
Les Trois Sapins, Café.
TIRLEMONT, 50 k. R. (3) ou (2) (3).
NOUVEAU MONDE (Station). T. 20.
(V. Agenda.)

LIEGE — LA VESDRE

PLATEAU DE HERVE

LIEGE, 100 k. R. (3) ou (2) (3).
TRIANON, 12, Bd Sauvenière. Tél. 11.104.
M 7.50 à 25. — Nombreux plats au choix, grillade
et broche électriques.
VERVIERS, 133 k. R. (3 ou 2-3) (31).
RESTAURANT EDMOND, 192, Jardon. T. : 133.
Ag. Carte.

SPA - LA GILEPPE-BARAQUE MICHEL

SPA, 125 k. R. (3) (32 ou 31-32).
HOTEL DU CENTRE, 27, av. de Marteau. T. 224.
M 20. — P 40 - 55. — W 50.
TIEGE-LEZ-SPA, 130 k. R. (3) (32 ou 31-32).
HOTEL LA CHARMILLE. T. : Spa 113. M : 27.
P : 55-75. — W : 110 (125 p. 2 j. pleins), service
compris.
Cuisine naturelle. — Plats nouveaux. — Grande
spécialité de cuisine végétarienne.
FRANCORCHAMPS, 137 k. R. (3) (31 ou 32) (32)
HOTEL DE LA SOURCE. Tél. 7.
Cuisine honnête — Bonne cave.
HOTEL DE L'EAU ROUGE. T. : 57. M : 18.
P : 45-50. W : 80.

VALLEE DE L'AMBLEVE

AYWAILLE, 125 k. R. (3) (15).
HOTEL DU COMMERCE. T. : 14.
M : 14-18. — P : 35.
CHEVRON, 150 k. R. (3) (33), Lorcé à Chevron.
HOTEL DE LA SOURCE. T. Werbomont 36.
STAVELOT, 160 k. R. (3) (33) (28).
GRAND HOTEL MIGNON. T. 47. M. : 12.50-25.
P. : 40-45. W. : 75.
HOTEL D'ORANGE. T. : 5. M : 17-25. P : 45-50.
W : 90 (2 j. pleins).

VERS NAMUR

TOMBEEK, 20 k. R. (4).
RELAIS DE TOMBEEK. T. Overysseche 202.
M : 20-30 et carte. — P : 40. — W : 60.
L'endroit idéal pour le goûter.
Grand jardin, raisins, laitages.
WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).
TEMPLOUX, 50 k. R. (5) (49) ou (4) panneau.
HOTEL DENET. T. St-Denis-Bovesse, 65. M : 35.

VALLEE DE LA MEUSE

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17).
HOTEL DE LA PAIX. T. : 369.
Carte. Dimanche diner touriste 18-25.
NAMUR, 60 k. R. (4) ou (5) (49).
BEAU SITE (La Plante). T. 184. M 25-35.
Poissons de la Meuse. — Ecrevisses de Sambre
et Meuse. — Poulet à la Mosane.
HOTEL MOUTON D'OR, 59, rue Godefroid.
T. 346 — M 15-25 — P 40.
(Voir Menu)
HOTEL IV FILS AYMOND, 39, r. Marchovelette.
T. 164. M 12.50 — 30. P 45. W 40.
Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.
JAMBES, 62 k. R. (4) ou (15) (49) (47).
CHATEAU D'AMEE-PLAGE, rue de Dave.
T. 1762. — M 25-35 fr. — P depuis 65 fr.
WEPION, 65 k. R. (4) (17).
PERE COURTIN (Alliés). T. Namur 964.
PROFONDEVILLE, 70 k. R. (4) (17).
HOTEL DE BELLE-VUE. T. Profondeville 52.
Taverne Select.
TAILFER, 75 k. R. (4) (47).
LA ROSERAIE. T. Profondev. 72. M. : 15-25.
P. : 40-45. W. : 55.
LUSTIN, 78 k. R. (4) (47).
HOTEL DU MIDI. T. : Profondeville 44.
M : 25-30. — P : 50-65. — W : 100.
ANHEE-s/MEUSE, 85 k. R. (4) (17).
TOURNE-BRIDE. T. Yvoir 201. M 20-30, carte.
Le plus coquet, le plus agréable.
Chauffage central.
DINANT, 90 k. R. (4) (17) ou (47).
HOTEL HERMAN, pl. de Meuse. T. 136.
M 20 à 45 et à la carte. Pet. W 60.
HOTEL TERMINUS, av. Gare. T. 133. M. 18-30.
ANSEREMME, 93 k. R. (4), (17), (47).
HOTEL DU BROCHET. T. Dinant 105.
M 20-25. — P 40. — W 45.
WAULSORT, 95 k. R. (4) (17).
Grand **HOTEL de la MEUSE**. T. Hastière 38.
M : 20 à 30 fr. — P : 50 à 60 fr. — W : 65 francs.
LE GRAND HOTEL. T. Hastière 22.
M 25 - 40 — P 60 — W 65.
HOTEL LA PERGOLA. T. : Hastière 96.
M. : 18-25. P. : 45-55. W. : 55.

...faire un excellent repas, n'allez que dans les Etablissements...

VALLEE DU BOCQ

EVREHAILLES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir à Crupet (4 k.).

LA BONNE AUBERGE. T. Yvoir 243.

BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

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

HOSTELLERIE DE LA POSTE

MARCHE

Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHE — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables

Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.

La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

HAMOIR, 150 k. R. (2) (3) (23).

AUBERGE DU PERE MARLIER. T. Ouffet : 5.

M : 25-30. P : 60 (Vallée du Neblon).

DURBÜY, 113 k. R. (4) (29).

HOTEL DES SPORTS. Tél. Barvaux 95.

M 12.50 à 30. — P 40.—

Spécialités : Rognon de veau durbuysienne.

Caneton de l'Ourthe à l'orange.

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

HOTEL DE BELLE-VUE. T. permanent n° 2.

Cuisine réputée. Truites. Grand Parc. Tennis.

M : 14-18. — P : dep. 30.

MELREUX, 115 k. R. (4) (34).

HOTEL DES ETRANGERS. T. 24. Prix mod.

P dep. 30 — Cuisine réputée — Bonne cave.

Spécialité : Truites de rivière et gibiers.

MARCOUR, 125 k. R. (4). Marche Hotton (34).

LE PACOLET. Tél. Rendeux 55.

M 20-25 — P 40-50 — W 65.

LAROCHE, 127 k. R. (4) (28) ou (4) Marche

à Laroche.

HOTEL DU NORD. T. 25 (1^{er} avril-30 septemb.).

M : 20-25. — P : 45. — W : 55.

LES MERLETTES. T. 59 (Val Pierreux).

M 20-30. — P 45-60.

Grives — Gibier — Ecrevisses — Truites.

A LA TRUITE D'OR. T. 97.

HOTEL DU SUD. T. : 5. M : 15-30. P : 40-50.

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

HOTEL DE L'OURTHE. T. : 7. M : 15-25.

P : 35-45. W : 50 s/s boisson.

HOTEL DU COMMERCE. T. 15.

**AU PAYS DES GROTTES
et VALLEE DE LA LESSE**

La Grotte de Han est citée par tous les guides de voyages comme une merveille naturelle unique au monde, par les proportions gigantesques de ses salles, la profusion et la blancheur de ses cristallisations, la féerie de sa sortie sur le plus vaste lac souterrain connu.

La Grotte de Rochefort, toute différente, complète admirablement cette excursion.

ROCHEFORT, 122 k. R. (4) (49).

Ciergnon à Rochefort.

HOTEL BIRON. T. 60.

M : 18-27 et carte. — P : depuis 55 fr.

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

HOTEL BELLE-VUE ET GROTTES.

T. Rochefort 27.

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

HOTEL DE LA LESSE. T. 2. M : 15-30. P : 35-50.

WELLIN, 120 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL DES ARDENNES. T. 32.

F. DERAVET. — Ses menus à prix fixe, 15-28.

Ses spécialités. — Son parc boisé. W 45-50.

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

HOTEL BEAU SEJOUR (Père Finet).

T. Wellin 35. P : 40. — W : 50

Site merveilleux. Tout confort moderne. Cuisine

réputée très saine. Truites vivantes. Menu au goût

du client.

VERS LES BORDS DE LA SEMOIS

BARONVILLE, 100 k. R. (4) (17 ou 47) (47).

HOSTELLERIE L'ENCLOS. Tél. Beauraing 70.

M 20-30 — P 40-45 — W 50.

VRESSE-SUR-SEMOIS, 142 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (45).

HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33.

Télgr. « Henrion-Vresse ». — Prix fixes et à la

carte. — Ses truites au bleu. — Ses pâtés de canard

et gibiers. — Ses écrevisses et son homard à la

Père Henrion. — Chambre av. s. d. b., W.-C.

— Chauffage central.

ALLE-S/SEMOIS, 146 k. R. (4) (17 ou 47) (45).

LA CHARMILLE. T. Vresse 77.

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

Bouillon, c'est l'Ardenne avec ses rochers à pic,

ses rivières chantantes, ses forêts aux sous-bois

délicieux, ses points de vue superbes, ses échappées

féeriques.

Bouillon, c'est le pays du grand air, des prome-

nades merveilleuses, le pays des bons hôtels et de

l'accueil charmant.

Bouillon, enfin, c'est 1000 ans de notre histoire

racontée à de nombreux visiteurs par l'antique

château-fort de Godefroid.

HOTEL DE LA POSTE. T. 6.

Ses Menus du dimanche à 28 fr.

FLORENVILLE (Martué), 190 k. R. (4) (17) (48)

(15).

HOTEL DU VIEUX MOULIN. T. 76.

M 16 — 18. P 40 — 45. W 90 — 100.

VERS LE PAYS GAUMAIS

Le pays Gaumais c'est la région de Virton, St-

Mard, Ethel; pays d'eaux vives, de collines boisées,

de routes pittoresques et accidentées où les

paysages riants, succèdent aux crêtes sauvages de

l'Ardenne.

C'est le pays des truites et des écrevisses, le

pays aussi de l'exquis Jambon fumé, le pays enfin

de l'hospitalité proverbiale qui fait qu'on conserve

de ce coin privilégié le meilleur souvenir.

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

Centre d'excursions, le chef-lieu du Luxembourg

belge s'étage pittoresquement en amphithéâtre aux

flancs d'une colline atteignant plus de 400 mètres

d'altitude.

Située au carrefour de sept belles grand'routes,

la coquette cité arlonaise constitue un centre d'ex-

ursions idéale vers les Ardennes belges, françai-

ses et luxembourgeoises, la vallée de la Semois,

l'abbaye d'Orval, le champ de bataille de Verdun,

la vallée des Sept-Châteaux, la Moselle, etc. Jolies

promenades sous bois aux environs immédiats de

la ville.

Tous renseignements gratuits au Syndicat d'Ini-

tiative, 2, avenue Nothomb.

HOTEL-RESTAURANT DU PARC, av. Nothomb.

Tél. : 28. R. : 15 fr. et carte. P. W. : à forfait.

VIRTON, 213 k. R. (4) (17 ou 47) (48) Neufchâ-

teau à Virton.

LA RENOMMEE, 8, Grand'Rue. Tél. 54.

Siméon-Noël — M 15-18 — P 20-35.

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

MARIEMONT, 50 k. R. (6) (55).

A Jolimont, bifurcation, route de Mariemont.

RESTAURANT MAIRESSE. T. Bascoup 196.

M : 15-20.

MARCINELLE (Hublimbu), 50 k. R. (5).

LE BOIS FLEURI, 16, av. Tilleuls. M 25.

Tél. Charleroi 14.892.

Beaumont. — Macarons.

BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36).

MA TEMAINE. T. Beaumont 92. Prix fixe et carte

CHIMAY, 111 k. R. (5) (21) (61).

HOTEL DU COMMERCE. T. 25.

M 10-15. — P 28-40.

VIRELLES, 115 k. R. (5) (21) (61).

HOTEL DU LAC. Tél. : Chimay 72.

Prix fixe et carte.

MARIEMBOURG, 100 k. R. (5).

Gd HOTEL DES FAGNES. T. 16 R. — P : 30-35.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).

HOTEL MODERNE, rue de la Station. Tél. : 44.

MONS, 60 k. R. (7).

HOTEL DEVOS, 7, r. Coupe. T. 535.

M 15 — 20. P 45. W 45.

Royal, Taverne, Gd Place. T. 759. Buffet froid.

HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61).

HOSTELLERIE DU GROS CHENE (chez

Robert). M : 17.50. — Rendez-vous des fins gour-

ments. Dîners à la carte et à prix fixe.

**MONT DE L'ENCLUD, TOURNAISIS
ET ROUTE DE L'YSER**

RENAIN, 56 k. R. (9) (62).

HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex. : Lison).

T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche : 25

ORROIR, 75 k. R. (9).

LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.

M 12-15. — P 30.

LES FLANDRES VERS L'YSER

TOURNAI, 80 k. R. (8).

Ballons de Tournai.

CHILDERIC'S HOTEL, 25, r. Athénée.

T. 260. — M 15-20. — P 45. — W 50.

AUDENARDE, 64 k. R. (9).

HOTEL DE LA POMME D'OR T. 56.

M 15-20. — P 30.

COURTRAI, 97 k. R. (9).

HOTEL DU NORD, pl. Gare. T. : 303.

Dimanche Fr. 20; lundi 12-18; semaine 9 et carte.

YPRES, 120 k. R. (9).

HOTEL SPLENDID ET BRITANNIQUE.

LES BORDS DE LA LYS

DEURLE-s/LYS, 61 k. R. (10) (14).

*RALLYE ST-CHRISTOPHE. T. 74.

Semaine : carte. Dim. : M. 25.

P 40-45. — W 50.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.

LA DUCALE, 32, r. Flandre. T. 131.79.

M 12.50-20 et carte.

BRUGES, 100 k. R. (10) — Nœuds de Bruges.

HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.

Tél. 339.85. Carte.

GRAND HOTEL, r. Saint-Jacques. T. : 331.14.

M : 25-30 et carte. P : 70. W : 120 (1 1/2 jour).

HOTEL VERRIEST, 30, rue Longue. T. 337.64.

Ses menus à 14-18-23 et carte. P : 45. Chambres

dep. 20. Grands jardins. Parc p^r autos. Garage.

Séjour idéal dans un cadre abondamment fleuri et

reposeur. Prix spéciaux Week-end.

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67).

ROTISSERIE LORPHEVRE, 162, av. Lippens.

T : 781.

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

HOTEL GLOBE ET RUBENS, r. Eglise (67).

Tél. 25.

RESTAURANT MOUSSON, 20, r. des Pêcheurs.

T. 518. — M : 18 et carte. P : 40-45.

OSTENDE, 125 k. R. (10). Babeluttes.

LA BONNE AUBERGE, place d'Armes. T. : 1197.

M : 15-25. — P : 50-70.

HOTEL MEYUS, 141, r. Christine. T. : 1170.

M : 10-15. — P et W : 40-45.

Spécialité : Poisson frais de première qualité.

HOTEL PATRIA, Place d'Armes. T. 490.

M. : 20. — P : 45-50.

LA RENOMMEE, 47, r. Longue. T. : 355.

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

HOTEL GROENENDIJK-PLAGE. T. : Nieuport

284. — M : 15. P : 35. W : 60.

HOTEL GAUQUIE. M : 15. P : 30-45. W : 35 p. j.

FURNES, 147 k. R. (9) (65).

HOTEL ROYAL, Grand'Place. T. : 45.

M : 16-22.50. — P : 35-45.

COXYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).

AU MOULIN « DE BLEKKER ». T. 176.

M 25 et Carte.

HOTEL DE L'OCEAN. Tél. : 48 R^{te} Royale.

M : 12-15. P : 35-55.

GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à

Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne,

Martelange ou Arlon.

CLERVAUX

ETRANGER

PARIS
 Gird **HOTEL DU PAVILLON**, 36, r. Echiquier.
 Tél. Provence 17-15 ou 54-34.
 Toutes les chambres avec pet. déjeuner complet :
 pour 1 pers., 35 fr.; pour 2 pers., 50 fr.; avec
 bain, 10 fr. de suppl. par pers. Tous les Repas :
 20 fr. — Spécialités régionales.

AUBENAS (Ardèche).
HOTEL BELLE VUE. Cure uvale. Panorama
 unique. Les cinq plus beaux kilomètres de route
 de la France.

CHALAMONT (Ain).
HOTEL DES VOYAGEURS (Delorme).

LES ECHELLES (Savoie).
LA COMMANDERIE DES ECHELLES. Relais-
 Hôtel (J. Christin). Remise 10 % aux Cent Mille.

MOSSCHE (Vosges) route de Mulhouse.
HOTEL DE FRANCE.

Repas « Homme d'affaires »

La Ducale, 32, rue de Flandre, à Gand; repas à fr. 12.50, 14 et 20, boisson comprise.
Relais de Tombeek à Overysse; repas à 20 francs, boisson au choix comprise.
Aux Trois Pistolets, à Hasselt; fr. 18 : 1 potage, 2 plats, dessert, 1 carafon rouge ou blanc.
Hôtel de la Pomme d'Or, à Audenarde; fr. 12.50 : potage, hors-d'œuvre, 1 bon plat viande et légumes, 1/2 bock ou 1/2 Spa.
Hôtel des Sports, à Durbuy; repas à 20 fr. avec 1/2 bouteille Graves, St-Emilion ou Beaujolais et café.
Restaurant du Théâtre, à Wavre; repas à 14 fr. et fr. 16.50, boisson comprise.
A la Renommée, à Virton, repas à 8, 12, 15 francs, boisson comprise.
La Roseraie à Tailfer (Lustin), repas à 15 fr. avec bière ou eau minérale. Fr. 22.50 avec 1/2 pichet vin.
Chez le Père Finet, à Halma. Fr. 15 et 20, boisson et café compris.
Cecil, 8, rue Van Artevelde, Anvers. 14 fr., bière ou eau minérale.
Hôtel des Ardennes, à Wellin. 15 fr. bière et café compris.

On nous signale comme bons :

Pension de famille, 208, avenue Rosalie, Yvoir.
Hôtel Château de la Tour, à Esneux.
Hôtel des Etrangers, à Godinne-sur-Meuse.

Restaurant Emile Grégoire, à Pondrôme.
Hôtel de la Gare, à Vianden (Gd-Duché).
Hôtel du Casino, à Tilff.
Hôtel Rosette, 61, av. du Marteau, Spa.

Il y a trois sortes d'Etablissements à éviter :
 D'abord les gargotes, parce qu'on y est volé et empoisonné.
 Ensuite, ceux qui ne font pas honneur à leurs engagements parce qu'il ne faut pas encourager les corsaires du commerce.
 Enfin ceux qui travaillent contre la Bonne Auberge.
 Nous sommes occupés à dresser une liste noire que nous tiendrons confidentiellement à la disposition des Membres de la Ligue moyennant déclaration par laquelle ils s'engageront à ne pas la communiquer à des tiers.

Pour le Cercle de la Ligue

Plusieurs locaux nous ont été offerts par nos Membres. Nous les en remercions. Malheureusement de l'avis de ceux qui ont visité ces locaux, ils sont tous un peu petits. Nous faisons donc appel à ceux qui posséderaient ou connaîtraient un local, autant que possible au premier étage. La situation qui conviendrait le mieux serait entre Bourse et Nord. Si le local se trouve au-dessus ou à proximité immédiate d'un café, cela n'en vaut que mieux. D'autre part un bon emplacement pour stationnement d'autos dans le voisinage immédiat est souhaitable.

Publicité H. B. P.

Société Anonyme
34, Boulevard Baudouin
BRUXELLES
 Téléphones : 17.19.32 — 17.24.99 — 17.38.91.
 La plus importante organisation Belge.
Groupement des emplacements Agence HAVAS,
Maison BRASSEL et PUBLICITY OFFICE.
 Tout pour l'affichage et la publicité murale.

Grands Vins Bordeaux & Bourgogne

Provenance Directe
Jean FORT
 Membre de la Ligue des Cent Mille
LIBOURNE (FRANCE)
Momentanément aux bons soins de
La Bonne Auberge.

La Bonne Auberge est en vente

dans les bibliothèques des gares suivantes :

- | | |
|--------------------|--------------------|
| Adinkerke. | Jemelle. |
| Anvers (Central). | Knocke-sur-Mer. |
| Arlon. | Liège-Guillemins. |
| Audenarde. | Liège-Longdoz. |
| Aywaille. | Louvain. |
| Barvaux. | Lustin. |
| Bastogne (Sud). | Malines. |
| Blankenberghe. | Malmédy. |
| Bruges. | Melreux. |
| Bruxelles (Midi). | Mons. |
| Bruxelles (Nord). | Namur. |
| Bruxelles (Q.-L.). | Ostende (Centre) |
| Charleroi-Sud. | Ottignies. |
| Chimay. | Pépinster. |
| Ciney. | Poix-St-Hubert. |
| Coq-sur-Mer. | Rochefort. |
| Dinant. | Schaerbeek. |
| Esneux. | Spa. |
| Furnes. | Stavelot. |
| Gand St-Pierre. | Tervueren. |
| Genvai. | Tirlemont. |
| Hasselt. | Tournai. |
| Hastière-Lavaux. | Trois-Ponts. |
| Herenthals. | Verviers (Centre). |
| Heyst-sur-Mer. | Virton. |
| Houyet. | Yvoir. |

On peut la trouver en outre dans les aubettes des Chèques Postaux, du Palais de Justice, du Résidence Palace à Bruxelles, à l'aubette de la place Van der Sweep à Ostende et dans toutes les aubettes du centre des grandes villes et des lieux de villégiature.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

Bulletin d'adhésion

RÉSERVÉ AUX TOURISTES (Belgique)

(A détacher)

Veillez m'inscrire comme membre de la Ligue des Cent Mille.

M

N° d'auto :

Droit d'inscription 1^{re} année..... fr. 5

Cotisation annuelle 1934 fr. 20

Insigne radiateur fr. 6 (facultatif).

Soit fr.

que je verse au compte chèques postaux : de Carsalade n° 1803.48.
 que veuillez faire encaisser par la poste.

soyez aussi prudents que nous.

QUELQUES SPECIALITES:



Pecco
vieux système.
Bollandus
liqueur de malt.
Old Tower Gin.
Cognac
Barbezieux.
Cognac La Tour.
Kummel
« Taroff ».
Elixir d'Ovelaer
vert et jaune.
Triple sec.
Tour Bleue
à base de fine
champagne.
Cordial La Tour.
Cherry-Brandy.

PROBITE COMMERCIALE



Consommateurs

Lorsque vous demandez un

SPA

et que sans vous avertir au préalable on vous sert par esprit de lucre, une eau d'autre provenance,

REFUSEZ TOUTE
SUBSTITUTION
ET EXIGEZ UN

SPA

SPA-MONOPOLE
SOURCE REINE

C'est du reste dans l'intérêt de votre santé.

Dépôt Principal :

126, av. du Port. — Tél. : 26.10.72 et 73

Maison spéciale pour les fines et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard
DEMANDEZ SES CHAPEAU BLEU ET CHAPEAU D'OR
SES COGNACS PIGNON ET DUBOIS

Tél. 19 Saint-Gérard

S^t des CHARBONNAGES du ROTON
à TAMINES

(Membre de la Ligue des Cent Mille)

Production : 550.000 Tonnes par an de vrais ANTHRACITES pour foyers domestiques, chauffage central, feux continus, et du charbon spécialement recommandé pour la cuisine de restaurants.

DEMANDEZ PRIX-COURANT

Orfèvrerie E. PIERARD-LEFEBVRE
173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794

Articles en métal blanc argenté 1^{er} titre

Spécialités pour Restaurants — Coupes de Sports

DICTEZ AU

DICTAPHONE

pour accomplir davantage
en moins de temps

29, rue des Pierres, BRUXELLES.
R. CLAESSEN,

POUR VOS VINS. — POUR VOS SPIRITUEUX
Une Maison de Confiance

ADET, S. A.

119, rue Josaphat, Bruxelles III.
Téléphone : 15.79.95.

MAISONS à Bordeaux, Cognac, Nuits-St-Georges.
Tarifs et échantillons sur demande.

Dépôts dans toute la Belgique.

ADET, S. A., importateurs :

ADET SEWARD, S. A., Cognac.

J. de PONTAUD, Bordeaux.

Caves Nuitonnes, Nuits-Saint-Georges.



Avant de déjeuner
un

PORTO GILBEY

Le Porto de la Cour
d'Angleterre
et de tous les gourmets.

Agents régionaux demandés
89, rue Ten Bosch, XL.
Tél. : 44.91.63.

POURQUOI?...

acheter les fauteuils en rotin, qui pourrissent et se démantibulent.

Les chaises et tables en tubes d'acier
emboîtables

sont d'une durée indéfinie, d'un grand confort.
REFERENCES, PRIX OU VISITE

Anciennes Usines ANNOYE,
à Perbais-Chastre

Téléphone : Nil-St-Vincent n° 32.

Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.

AU RESTAURANT, DEMANDEZ
LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DES



Anciens Et. C. Marey & Liger Belair

LIGER BELAIR et Fils, Successeurs.
Propriétaires depuis 1720

à Nuits-Saint-Georges et Vosne Romanée.

Bureaux pour la Belgique :

53, rue du Melon, Bruxelles. Tél. : 44.22.35.

CHOCOLATS G. LECHIEU

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



Dépôtaires et agents sérieux acceptés partout où
la marque n'est pas encore représentée.

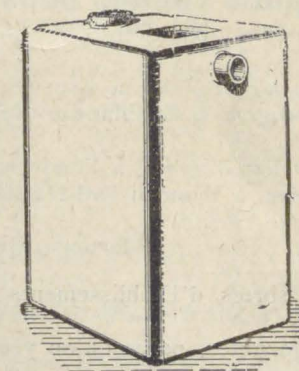
Direction : 38, Av. Jean Dubrucq,
BRUXELLES-MARITIME. T. : 26.55.28.

METAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur
à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

ORFÈVRERIE
R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE



LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSALADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour
bétons, ciment, lavatory, corridors, courts de
tennis. — Notice et carte de teintes sur demande :

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

P. de CARSALADE du PONT,
Secrétaire pour la Belgique de la Ligue des
« Cent Mille », 39, av. SLEECKX, Bruxelles.