

B.4408

LA BONNE AUBERGE

JOURNAL DES TOURISTES GOURMETS

patronné par la

“ LIGUE DES CENT MILLE ”

pour la Défense du Bon Manger

39, AVENUE SLEECKX — BRUXELLES

6, COURS D'HERBOUVILLE — LYON

LISTE DE TOUS

-- LES BONS --

-- ENDROITS --

**DIMANCHES
WEEK-END
VACANCES**

BELGIQUE

CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

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

4^e page : AGENDA GASTRONOMIQUE.

5^e page : LISTE DES BONS ENDROITS.

A lire dans nos prochains numéros :

L'Italie gastronomique (suite), par E.N.I.T.

Bordeaux et ses vins, par Jean Fort.

La spécialité mensuelle.

Gourmets sans table

Voici trois jolis croquis de notre collègue P. Sambardier, parus dans *La Vie Lyonnaise* :

Le travailleur de la rue fait rarement réchauffer le mets qu'il a sorti de la musette. Il est plus rare encore qu'il ait des assiettes. Comme dans le grand monde, aux siècles passés, c'est un solide taillon de pain qui supporte la tranche de bouilli ou le fromage dans lesquels entre résolument et lentement le couteau à large lame et à manche massif. Le verre fait chapeau sur le litre posé à côté des outils ou des tas de pavés. L'homme solide mange lentement et avec satisfaction. Regardez-le bien. C'est un gastronome. Si le bouilli a été mal cuit, la ménagère aura des reproches ce soir.

**

Quittez la ville et voyez sur la bande de pré qui borde une route ces nomades qui préparent leur repas, à grand renfort de foyers aux larges casseroles et aux profondes marmites. Ceux-là possèdent des secrets de gastronomie que votre célèbre hôtelier et votre chef honoré voudraient bien connaître. Les nomades sont peut-être les plus savants des cuisiniers. Ils savent rendre comestibles et délicieux ce que nous dédaignons. Vous en apprendriez plus en un stage dans une roulotte que dans une saison d'école de cuisine. Il n'est pas d'oiseau coriace dont un nomade ne sache faire un fin gibier. Il n'est pas un animal du bos-

quet ou du buisson qui ne trouve titre de noblesse dans la marmite du romanichel.

Le nomade ne mange pas sur le pouce. Il aime les larges plats et les assiettes profondes. Il prend ses aises pour le repas. Il n'a pas une table, meuble encombrant, mais une couverture lui sert souvent de nappe.

**

Un sybarite, c'est le pêcheur à la ligne venu en famille. Quand je vois cette tablée sans table sur les bords de la rivière ou de l'étang, je me demande s'il n'a pas fallu un train spécial pour apporter ces quintaux de victuailles. La bourgeoise a dû travailler deux jours pour préparer tout cela. Il y a du pâté froid, de la volaille, du rôti. Il y a des conserves et des plats de légumes. Il y a trois espèces de fromages, des gâteaux et des biscuits. On ne peut compter les litres. La pâtisserie n'a pas été oubliée ; et si vous surveillez la fin du banquet, vous verrez qu'au pousse-café on a le choix entre les bouteilles de liqueurs.

Le pêcheur venu en famille fait au moins deux repas : l'un entre 8 et 9 heures, l'autre

qui s'ouvre à midi et se termine par la sieste.

L'Italie gastronomique

(Suite.)

Nous commencerons notre excursion gastronomique en Italie, par le Piémont.

Ici nous trouvons, à côté d'un pain bien blanc et fleurant bon, les *grissini*, ces « petits bâtons de Turin » croquants et friables, inimitables partout ailleurs, ces petits « bâtons » ainsi baptisés par Napoléon I^{er} qui en était très friand. On ne mange pas les « grissini », on les grignote pour en mieux apprécier toute la délicatesse et la saveur.

Voici pour commencer le repas les *agnolotti*, sortes de petits sachets en pâte remplis d'une farce de viande et légumes ; puis la traditionnelle *fondue*. La *fondue* piémontaise, mets exquis dont on ne plus plus ensuite oublier le souvenir. C'est une crème obtenue par la fusion à feu très doux d'un fromage du Val d'Aoste appelé *fontina* et



GROTTE DE HAN et de ROCHEFORT

L'excursion la plus recommandée
Routes excellentes pour autos

Un bon ligueur est celui

de bon beurre, le tout servi décoré de fines tranches de truffes blanches du Piémont.

Au chapitre des légumes, nous trouvons : les *cardons de Chieri* accommodés à la *bagna cauda*, mélange d'huile, de beurre, de sauce d'anchois et d'ail pilé.

Pour les desserts, sucreries, pâtisseries aucun endroit au monde ne vaut le Piémont. Essayez des *biscottini* de Novare ou des *bicciolani* de Verceil ou du *torrone* (sorte de nougat) d'Alba et vous m'en direz des nouvelles.

Et pour accompagner tout cela le Piémont vous offre une gamme de vins de choix : *Grignolino*, *Barolo*, *Freisa*, *Barbera*, *Barbaresco*, *Nebbiolo*, vins généreux qui selon une expression populaire parfaitement justifiée ici donnent vraiment « du cœur au ventre ».

J'allais omettre les deux délices du commencement et de la fin de ce repas cisalpin : l'excellent *vermouth* qui contribuera à vous ouvrir l'appétit, et pour terminer, la coupe de *spumante italiano* qui favorisera la digestion des douceurs et sucreries.

Le Piémontais est gros mangeur et fin gourmet, mais son voisin, le Lombard, ne le lui cède en rien. Si vous vous asseyez à sa table, il vous fera déguster cette merveille qu'est le *risotto alla Milanese* au fin parfum de safran ; et le *minestrone*, julienne de légumes à base de riz ; et la *busecca*, potage aux tripes qu'on ne sait bien préparer nulle part ailleurs. Si le hasard vous conduit à Bergame ou Brescia ne manquez pas de goûter la *polenta con gli uccelli*. La polenta est presque un plat national, comme le couscous en Algérie ; mais il lui faut la couleur locale que vous trouverez dans ces deux villes.

Dans la région des lacs italiens vous vous régalez des *agoni* du lac de Côme, des perches et des truites du lac Majeur, des carpes du lac de Garde ; et si vous estimez, comme tout bon gourmet, qu'il n'y a pas de repas parfait sans fromage, c'est ici que vous réclamerez le *Gorgonzola*, le *Stracchino*, le *Bel Paese* et le *Lodigiano*, tous si appétissants que je vous préviens que vous aurez difficile à faire votre choix.

Enfin ici, comme en Piémont, vous savourerez les douceurs gourmandes que sont le *torrone* de Crémone, les *amaretti* de Saronno et la *Torta des Paradiso* de Pavie.

La Lombardie est riche en excellents vins : les *Valtellina*, le *Sassella*, le *Grumello*, l'*Inferno*, le *Grigioni* ainsi que de nombreux crus de la région des lacs et de la province de Sonario.

Nous visiterons la semaine prochaine la Vénétie et la Ligurie qui nous promettent de nouvelles surprises gastronomiques.

Les enfants peuvent goûter à

L'Enclos, à Baronville. Fr. 5. Confitures et gâteries préparées par M^{me} Van Hal, qui est une maman.

Hôtel Biron, à Rochefort. Café, thé ou chocolat avec tarte, cramique ou toast, Fr. 7.

Les miettes de la table

La « Sole Murat ».

Le prince Lucien Murat qui vient de mourir au Maroc était un grand chasseur devant l'Éternel. Dans la steppe caucasienne où il vivait, la bonne chère était rare, aussi se consolait-il à Paris en des festins qui furent en leur temps fameux.

Rentrant un jour fort tard de la chasse à courre, il appela son chef de cuisine :

— J'ai faim, et il faut que soit excellent...

— Mais je n'ai plus rien, prince. A peine me reste-il une sole, quelques pommes de terre et des artichauts.

— Parfait... faites mijoter, ce sera excellent...

Ainsi fut créée la « Sole Murat », finement appréciée de gastronomes.

Fontenelle et les asperges.

Fontenelle aimait beaucoup les asperges, surtout accommodées à l'huile. L'abbé Terrasson, qui aimait à les manger au beurre, étant venu un jour lui demander à dîner, il lui dit qu'il lui faisait un grand sacrifice en lui cédant la moitié de son plat d'asperges, et ordonna qu'on mit cette moitié au beurre. Peu de temps avant de se mettre à table, l'abbé se trouva mal, et tomba bientôt en apoplexie. Fontenelle se lève précipitamment, court à la cuisine, et crie : « Tout à l'huile ! Tout à l'huile ! »

Des algues accommodées en légumes.

Depuis longtemps, sur certaines côtes françaises, les habitants ramassent au bord de la mer certaines algues, qui deviennent, macérées dans le vinaigre, d'excellents condiments. Il paraît également qu'en Angleterre on mange un plat excellent : le « leverbread » composé d'herbes marines recueillies sur les rochers du pays de Galles et de Cornouailles.

Accommodé avec du beurre, du poivre et du citron, c'est, dit-on, un régal pour les gourmets.

De plus, ce nouveau légume, qui contient de l'iode, du calcium et de la chlorophylle, est considéré par les médecins comme extrêmement sain.

Une société s'est fondée dernièrement à Swansea pour fabriquer des conserves avec ce légume marin. Avis aux gourmets.

Cave et Bibliothèque

Ce qui fait le succès de la concurrence de certains produits d'imitation des grands crus de France, c'est principalement que, depuis la guerre, les consommateurs ne savent plus différencier par une appréciation exacte les degrés de la supériorité.

Cette appréciation, dont l'habitude avait été contractée jadis dès l'enfance, se manifestait chez presque toutes les familles de la

bourgeoisie française, qui entretenaient une cave et enrichissaient une bibliothèque, expressions de leur goût et de leur culture. On trouvait dans la première la trace des bonnes années vinicoles et dans les rayons de la seconde les meilleurs livres. L'un n'allait pas sans l'autre, et à ces signes on reconnaissait l'élite d'une société, élite cependant assez vaste, dont la simplicité n'excluait pas l'agrément de l'existence.

Hélas, aujourd'hui on ne trouve plus guère ni caves ni bibliothèques dans les familles. Pour le choix des vins on s'en remet à un commerçant de détail qui vous approvisionne par 12 ou 24 bouteilles, et pour le choix des livres on se laisse surtout guider par les titres qui peuvent laisser supposer des histoires libertines... pour ne pas dire davantage.

Les Bons Vins de France

BOURGOGNE.

Premeaux

Cette commune, comme la ville de Nuits-St-Georges, trouve son origine dans l'occupation romaine de la Gaule. Elle fut célèbre au XIII^{me} siècle par un procès retentissant entre Raymond, Abbé de St-Bénigne et prieur de Palleau, et le Seigneur de Premeaux ; ce dernier fut condamné par le Duc de Bourgogne à l'amende et à la restitution des biens usurpés. A ce moment ces vignobles jouissaient déjà d'une belle réputation ; aussi ce procès fit-il très grosse sensation dans toute la Côte-d'Or. Les vignes de Premeaux sont classées parmi les bons crus de la côte de Nuits. Les meilleurs vins de cette contrée sont vendus sous appellation de Nuits ; ils se caractérisent par leur grande longévité en cave. On voit couramment ces vins ne subir aucune altération après 30 et 40 ans de bouteille.

Premières cuvées. — « Les Didiers », « Les Forêts », « Les Corvées », « Les Corvées-Pagets », « Les Perdrix », « Clos St-Marc », « Clos des Argilières », « Clos Arlot », « Clos des Fourches » ou « Clos de la Maréchale ».

Deuxième cuvée. — « Les Plantes du Baron », « Les Petits Plets », « Aux Taponnes », « Les Charbonnières », « Les Grandes Vignes », « Clos des Leurées ».

Principaux propriétaires : Hospices de Nuits, Japiot, Guillemot, Viénot, Belin, Mugnier, Girard, Truchetet, etc...

Grains de sel

— Quelle différence, garçon, y a-t-il entre les biftecks à quatre francs et ceux à cinq ?

— C'est qu'avec ceux à cinq on donne un couteau qui coupe mieux.

**

— Tiens, ce vieux Dupont, nous allons dîner ensemble, hein ?

— Mais avec plaisir...

— Alors rentre vite chez toi dire à ta femme qu'elle mette un couvert de plus !

Un bon gourmet est celui

Si vous allez en France

CALVADOS:

BAYEUX. — Hôtel du Lion d'Or (16 fr.).
 BENVILLE-SUS-MER (Deauville). — Beau Site Hôtel (14 fr. v. c.).
 CABOURG. — Hôtel du Nord (20 fr.) Gente Arlette.
 CAEN. — Hôt. des Gourmets. — Hôt. Moderne et de Londres.
 DEAUVILLE. — Hôt. Terminus. — Continental Restaurant. — La Jouvence.
 FALAISE. — Hôt. de Normandie (15 fr. v. c.).
 HONFLEUR. — Host. de la Mère Lechat (16 francs). — Hôt. de la Paix.
 LISIEUX. — Rest. de la Couronne (15 fr.). — Hôt. de la Coupe d'Or.
 MATHIEU. — Pension Desforges (P: 30 fr.).
 PONT-L'ÉVEQUE. — Rest. de l'Aigle d'Or (16 francs). — Rest. de la Coupe d'Or (18-20 v. c.).
 ST-PIERRE-S/-RIVES. — Rest. de la Terrasse.
 TROUVILLE. — Host. Starck (20 fr. sans vin). — Pension Desforges.
 VILLERS-S/-MER. — Host. du Coq-Hardy.
 VIRE. — Hôt. du Cheval Blanc (15 fr.).

CANTAL:

AURILLAC. — Chez Hélène (v. prix). — Hôt. de Bordeaux (14 fr.).
 BORT. — Hôt. du Cantal.
 LAGUENNE. — Rest. Berchal (12 fr. v. c.).
 MAURIAC. — Hôt. Central.
 MURAT. — Central Hôtel (15 fr. v. c.).
 SAINT-FLOUR. — Hôt. de la Poste (14 fr.).
 VIC-SUR-CERE. — Hôt. Violette (15 fr.). — Hôt. du Manoir (25 francs.).

Homonymie

Un nombre chaque jour de plus en plus grand d'établissements s'intitulent « LA BONNE AUBERGE »; si bien que nous nous voyons obligés de mettre nos membres et lecteurs en garde contre ces dénominations qui n'ont rien de commun avec le journal « La Bonne Auberge ».

Quand « LA BONNE AUBERGE » que vous rencontrez sur la route est vraiment une bonne auberge, elle est indiquée dans le Journal.

Il y a LA BONNE AUBERGE à Bauche et LA BONNE AUBERGE à Ostende.

Pour les autres, nous ne les connaissons pas.

Notes gastronomiques

M. Mousson nous donne les indications suivantes sur les plats prévus pour le déjeuner-gourmand du 2 septembre qui aura lieu à son restaurant à Blankenberghe.

La *Crème favorite* est un potage crème de volaille avec garniture de blancs en julienne et céleri.

Les *croquettes blankenbergeoises* qui sont une bonne spécialité du littoral, sont des croquettes aux crevettes.

Le *veau sauté rognons au genévrier* est une de ces excellentes recettes que les cuisiniers gardent généralement pour la cuisine où l'on se soigne mieux qu'au restaurant. M. Mousson se contente de nous en dire: « cela rappelle la grive à la Lié-

geoise; accompagné de petits pois à la française et pommes noisette, c'est un plat délicieux ». Je n'en doute pas.

Le *homard thermidor* est un plat de gourmets. Composé d'un bon fumet de poisson, sauce Béchamel et monté à la crème et sauce Savora très relevée, le homard est remis dans sa carapace avec champignons frais et décoré de la sauce ci-dessus, puis gratiné au fromage.

La *Dame Blanche*, spécialité de M. Mousson, est une glace vanille décorée de crème fouettée avec praliné de chocolat à part.

Informations

Nous avons reçu de notre collègue Jean Finelle, directeur du « Paris-Méditerranée », l'Annuaire de route des gourmets 1934 pour la Côte d'Azur, la Provence et la Corse. Il suffit de dire que Jean Finelle est membre de la Ligue des Cent Mille pour que les touristes soient assurés qu'ils peuvent se fier d'une façon absolue aux indications de son annuaire.

Pour ceux de nos lecteurs qui désiraient avoir cette brochure où de nombreuses étapes gourmandes sont indiquées, la *Bonne Auberge* se chargera de transmettre leurs demandes. Le prix de l'Annuaire est de 5.75 fr. français rendu Belgique.

**

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.

**

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.



Si vous nous écrivez, joignez un timbre pour la réponse. Nos frais de correspondance deviennent trop considérables; nous avons décidé, en conséquence qu'il ne sera répondu désormais qu'aux lettres contenant un timbre pour la réponse.

**

Les hôteliers qui n'ont pas reçu leur carte de Membre de groupement pour 1934, sont priés de bien vouloir nous en aviser afin que nous la leur fassions parvenir. Il a pu se produire des oublis dans la confection de ces cartes.

Participez gratuitement à la LOTERIE 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 épicier.

Vous pouvez gagner 12.000 fr. par bout. JEMS'S PORT, 38, av. Jean Dubrucq, Bruxelles. Téléphone: 26.55.24.

Sur 135 numéros d'autos contrôlables que nous adresse le « Nouveau Monde », à Tirlemont, 34 se rapportent à des touristes qui reçoivent « La Bonne Auberge ». Proportion: 24,49 p. c.

Sur 8 clients que nous signale le Restaurant Mousson, à Blankenberghe, 3 reçoivent « La Bonne Auberge ». Proportion: 37,5 p. c.

Il se confirme donc successivement que la proportion de clients des hôteliers due à « La Bonne Auberge », est actuellement d'un quart. Ce qui veut dire que sur quatre clients que vous recevez, un vous est envoyé par « La Bonne Auberge ».

**

M. Lechien, le bon chocolatier de la rue Bara, à Bruxelles, membre de la Ligue, naturellement, nous écrit:

M'étant rendu en France ces jours derniers, je vous serais obligé de bien vouloir recommander parmi les bons hôtels-restaurants: « Le Relais de St-Corentin », place St-Corentin, à Quimper.

Voilà comment doit agir un bon ligueur.

SUCRE DE TIRLEMONT

Touristes belges, affiliiez-vous: au *Touring Club de Belgique*, à qui vous devez plus de confort dans les hôtels; au *Royal Automobile Club de Belgique*, grâce auquel le réseau routier s'améliore et vos intérêts d'automobiliste sont défendus; à la *Ligue des Cent Mille* qui s'occupe de vous obtenir partout bonne chère à bon marché.

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 Jacquain, à Bruxelles. Tél.: 17.67.21.

Nos deux dernières réunions gastronomiques sur la formule du Rallye-Gourmand à prix forfaitaire vont avoir lieu en août et septembre. Nous serions heureux que ceux de nos membres qui n'ont pas encore assisté à des réunions de ce genre veuillent bien être des nôtres afin de pouvoir donner leur avis dans l'enquête que nous ferons après ces deux derniers déjeuners, pour en tirer comme conclusions les réflexions des touristes qui y auront participé, réflexions

Un bon hôtelier est celui

dont la publication dans le journal sera certainement très utile au point de vue directif pour la bonne hôtellerie.

Nos membres trouveront dans l'Annuaire la formule nouvelle, adoptée en France, que nous comptons employer à partir de l'automne pour les prochaines réunions. *La Bonne Auberge* publiera d'ailleurs prochainement cette formule.

Voici les vacances. C'est maintenant que *La Bonne Auberge* va surtout vous être utile, touristes, qui ayant bien mangé chez vous durant toute l'année ne sauriez vous résoudre à mal « bouffer » à l'hôtel. Consultez-la en toute confiance. C'est, vous le savez, le seul journal qui n'accepte pas de publicité hôtelière et qui n'indique comme recommandables que les maisons qui le sont réellement. En suivant les indications de *La Bonne Auberge* on ne risque pas de surprise désagréable. On est assuré de trouver partout bon accueil, bonne table et bon gîte.

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 4 août prochain

A la Bonne Auberge
à BAUCHE (Vallée du Bocq) 4 km. d'YVOIR
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.

Week-end Gourmand des 1^{er} et 2 septembre

Dîner du Samedi soir 1^{er} septembre
au GRAND HOTEL, rue St-Jacques, à BRUGES
Le Consommé Alexandra
Les Délicieux de Mussidan (création)
La Sole à la François 1^{er} (création)
Le Poulet poêlé à la Condottière (création)
La Glace Vénitienne

Apéritifs — Loupiac 1924 — Moulin-à-Vent 1921
Moka

Frs: 50

Les meilleures chambres de l'hôtel seront mises à la disposition des convives au prix de 30 frs par personne, petit déjeuner du matin et service compris.

Déjeuner du dimanche 2 septembre
A BLANKENBERGHÉ
RESTAURANT MOUSSON
La Crème Favorite
La Croquette Blankenbergeoise
Mignon et Rognon de veau au genévrier
Pommes noisettes — Petits pois à la Française
Le Homard Thermidor
La Dame blanche

Vormeldange 1924 — Beaujolais 1923 — Moka.
Frs: 45.

Le week-end complet: 125 francs.



39, avenue Sleenckx, Bruxelles. — Tél. : 15.88.32.

SIGNEZ-NOUS LES BONS ENDROITS AFIN QUE NOUS LES FASSIONS CONNAITRE, MAIS SIGNEZ-NOUS AUSSI LES MAUVAIS AFIN QUE NOUS NE RISQUIONS PAS DE LES INSCRIRE.

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 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 endroits, 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. POUCHEUX,

6, Cours d'Herbouville, LYON.

Comité d'inspection :

M. J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Bruxelles.

M. Constant BAUNE, 49, r. Grétry, Bruxelles.
M. Léon FRANCK, 224, av. de la Reine, Bruxelles.
M. Louis BRASSEL, 34, Bd Baudouin, Bruxelles.
M. George JUDE, 119, r. Josaphat, 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. Bouthay, Vottem.

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, Tempoux.
Jos. Verriest, Grd Hôtel Verriest, Bruges.

en faveur de tous les bons hôteliers.

Liste des Bons Endroits (Belgique et Luxembourg)

MEMBRES DU GROUPEMENT HOTELIER DE LA BONNE AUBERGE.

A Bruxelles

Speculaus et pains d'amandes de Bruxelles.

CENTRE

AU FILET DE SOLE, 1, r. Grétry. T. 12.68.12.
Paul Bouillard fait sa réclame dans ses assiettes.
RESTAURANT CIAPPI (Rôtisserie Italienne),
42, rue Grétry. T. : 11.41.40, à la carte.
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).
ROTISSERIE D'ALSACE, 104, Bd Em. Jacquain.
Téléphone : 17.09.74. — M. 35 et carte.

REST. DE LONDRES, 23, r. Ecuyer. 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.

NORD

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

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.
6-8, avenue Elisabeth.

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

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.

HOOGSTRAETEN, 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 14-18.
NEERPELT, 100 k. R. (2) (21) (15) (12).
HOTEL NEUF. T. 77 — M 12 à 17.50.
Situation très salubre en plaines 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.

LOUVAIN, 25 km. R. (3) ou (2).
RESTAURANT CECIL, 133, avenue des Alliés.
T. : 586. M : 12.50 — 15.00 et carte.

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.
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 CHANTECLAIR. T. : Liège. Déj. : 25.
Din. : 20. P : 45-55.
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. Overyssche 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 dîner touristique 18-25.
NAMUR, 60 k. R. (4).
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.
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) (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.
GODINNE-sur-MEUSE, 70 k. R. (4) (47).
HOTEL DES ETRANGERS. T. : Yvoir 85.
M. : 12 à 27. P. : 35-40. W. : 55.
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.
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).

DURBUY, 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 : B. Sougné. T. 25 (1^{er} avril-

30 septembre). M. : 15-25. P. : 45. W. : 55.

LÈS MERLETES. 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).

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 30-40 — 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.

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 féériques.

Bouillon, c'est le pays du grand air, des promenades 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

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'excursions idéale vers les Ardennes belges, françaises 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'Initiative, 2, avenue Nothomb.

HOTEL-RESTAURANT DU PARC, av. Nothomb.

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

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.

VIRTON, 213 k. R. (4) (17 ou 47) (48) Neufchâteau 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 TEMAIN. 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).

G^d 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. Diners à la carte et à prix fixe.

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

RENAIX, 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).

10 p. c. de réduction hôtel et restaurant aux

Membres de la Ligue.

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

reposant. 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 : 50-55.

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

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.

PICCADILLY HOTEL, 4, pl. Léopold I^{er}. T. 47.

M. : 15. P. et W. 40-45.

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.

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

GRAND HOTEL DU PARC. Clervaux. T. 68.

M : 15-25. — P : 55-65. — W : sur demande.

EHNEN.

HOTEL SIMMER. T. Wormeldange, 30.

M 12 — 25. P 45.

ECHTERNACH

GRAND HOTEL DE L'ETOILE D'OR. T. 95.

M 12-18 — P 45-55.

REICHLANGE.

HOTEL WEIS. T. : Redange 27.

M : 15-25. P. et W. : sur demande.

Truites, écrevisses, chauffage, eau courante.

VIANDEN

HOTEL KLOPP (anc. Enschn.). T. 10.

M 12-25 — P 50-60.

WILTZ.

HOTEL THILGES. T. 14. M 12 — 25. P 35 — 50.

W 60 — 70.

“ La Bonne Auberge „ et les seuls que nous puissions recommander sans restriction.

ETRANGER

PARIS

Grd 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.

QUIMPER.
RELAIS DE ST-CORENTIN.
VILLERS-SUR-MER (Calvados).
HOSTELLERIE DU COQ-HARDY.

Repas « Homme d'affaires » à 20 fr. maximum, boisson comprise.

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 Roseaie 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.

Les Merlettes, à Laroche (Val Pierreux)
20 francs, avec bière ou eau minérale.

L'Enclos, à Baronville, 15 et 20 fr. avec
bière ou eau minérale et café compris. Prix
spéciaux logem. et repas pour voyag. de
commerce.

La Fermette, à Genval. 16 fr. avec bière
ou Spa.

On nous signale comme bons :

Hôtel Château de la Tour, à Esneux.
Restaurant Emile Grégoire, à Pondrôme.
Hôtel du Casino, à Tilff.
Hôtel Rosette, 61, av. du Marteau, Spa.
Hôtel de la Meuse, à Anseremme.
Hôtel Château Levoz, 56, avenue Sauve-
nière, Spa.
Hôtel du Commerce, Grevenmacher (Gd-
Duché).

Établissements à éviter

Il y a trois sortes d'Établissements à
éviter :

D'abord les gargotes, parce qu'on y est
volé et empoisonné.

Ensuite, ceux qui ne font pas honneur à
leurs engagements.

Enfin ceux qui travaillent contre la Bonne
Auberge.

Syndicats d'initiative

ET

Associations Touristiques

Les Syndicats d'Initiative et Associations
touristiques peuvent devenir membres de
notre groupement. Cotisation 100 francs
par an (24 belgas pour les associations
étrangères).

Les avantages qui leur sont réservés sont
les suivants : Insertion d'une note d'une
dizaine de lignes qui peut être modifiée
chaque trimestre dans la liste des bons en-
droits, articles rédactionnels sur leur ré-
gion, recherche et signalisation dans leur
région de toutes les bonnes hôtelleries, en-
cartage de tous documents, notices, etc.
vice du journal.

Tous ces avantages sont gratuits, sauf
un droit de 25 francs (5 belgas) par encar-
tage, montant des frais de mise en place
et agrafage réclamés par l'imprimeur.

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.
Genval.	Tirlemont.
Hasselt.	Tournai.
Hastière-Lavaux.	Trois-Ponts.
Herenthals.	Verviers (Centre).
Heyst-sur-Mer.	Virton.
Houyet.	Yvoir.

On peut la trouver en outre dans les au-
bettes des Chèques Postaux, du Palais de
Justice, du Résidence Palace à Bruxelles, à
l'aubette de la place Van der Sweep à Os-
tende et dans toutes les aubettes du centre
des grandes villes et des lieux de villégiat-
ure.

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

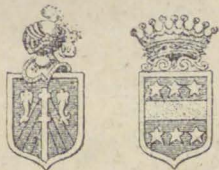
Anciennes Usines ANNOYE,

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



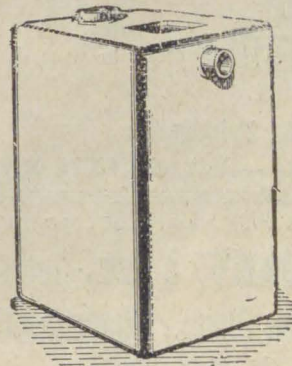
Anciens Et. C. Marey & Liger Belair

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.



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, ciments, lavatory, corridors, courts de
tennis. — Notice et carte de teintes sur demande :

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

NOUS N'ACCEPTONS

AUCUNE PUBLICITE PAYEE DES HOTELS
ET RESTAURANTS.

Les inscriptions et radiations ont toutes un motif
culinaire.

La Bonne Auberge n'accepte de recommander que les bonnes auberges.

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 infirmes et cognacs

André GILBART, à Saint-Gérard

DEMANDEZ SES **FINES Chapeau Bleu** ET **Chapeau d'Or**
SES **COGNACS Pignon** ET **Dubois**

Tél. 19 Saint-Gérard

Sté 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

P. de CARSALADE du PONT,

Secrétaire pour la Belgique de la Ligue des

« Cent Mille », 39, av. Slesckx, Bruxelles.

POUR VOTRE ANNONCE

dans

LA BONNE-AUBERGE

Voyez notre concessionnaire de publicité

M. Henri TEURLINGS

12, rue du Beau-Site.

BRUXELLES

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.

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.

LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Slesckx, 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 : **LA BONNE AUBERGE 1293.01.**
que veuillez faire encaisser par la poste.

CHOCOLATS G. LECHIEN

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

ORFEVRERIE
R. LADERIER

16, RUE DE LA SERRURE
BRUXELLES — BOURSE