

B. 4408

LA

BONNE AUBERGE

MENU :

Histoire inachevée.	Chrysale.
Gourmandises végétariennes.	P. de C.
Nos bons cuisiniers : Benoît Perrat.	
Souffrance.	Benoît Perrat.
Chiens à table.	M. de Sépangueul.
Grands vins doux naturels.	H. Vidal.
Les belles recettes.	
Soignons-nous au vin. (Suite.)	D ^r Eylaud.
Rien que la vie : Fleur d'usine.	D ^r Dubois-André.
Hors-d'œuvre et desserts.	

VI^{me} Année
Bi-mensuel.

N^o 245.
1^{er} juin 1938.

Le numéro : 3 francs.

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26
BRUXELLES

SPECIALITE DE VETEMENTS POUR
L'INDUSTRIE HOTELIERE
ET LES RESTAURATEURS.

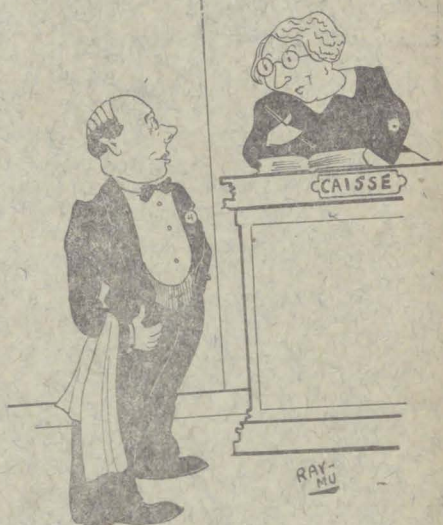
HABITS et SMOKINGS.
LIVREES et UNIFORMES.

Vêtements de coutils : spencer, smoking,
vestes et toques pour cuisiniers.

VETEMENTS pour HOMMES
JEUNES GENS et ENFANTS.

QUALITES INCOMPARABLES.

Prix les plus avantageux.



A LA CAISSE.

- C'est moi le patron, maintenant.
- ???
- Oui, ma chère, je viens de reprendre l'affaire à mon compte avec le lot de 100.000 francs que j'ai gagné à la 5me tranche de la Loterie Coloniale.



PARTIE OFFICIELLE

LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Quelle que soit votre occupation, votre profession, vous appréciez sans doute ces délasséments que sont une table bien servie, la bonne chère, les jolis vins et la compagnie de convives gais et spirituels.

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

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

NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir membre du Club.

Sa qualité de membre lui donne droit pour lui et sa famille aux avantages offerts par le Club. (Demander statuts.)

Pour les restaurateurs et producteurs de l'alimentation, le Club n'acceptant comme membres que les bonnes maisons, les candidats sont priés de ne faire aucun versement avant d'avoir été avisés que leur demande est agréée.

Les demandes d'adhésion doivent être adressées :

Pour la Belgique et le Luxembourg :
39, avenue Sleenckx, à Bruxelles ;

On trouvera, en dernière page, un bulletin d'inscription, qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement ou versement selon barème ci-dessous, à l'un des comptes chèques postaux indiqués :

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

	Part.	Prod.	Rest.
Belgique (fr.belges)	28.—	56.—	84.—
Luxembourg (fr. l.)	22.40	44.80	67.20

Numéros de comptes chèques postaux :
Bruxelles : 12.93.01 ; Luxembourg : 7.709 ;

ABONNEMENTS DE PROPAGANDE

pour

HOTELS, RESTAURANTS, TAVERNES.

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

lecture des abonnements au prix spécial de 25 francs par an. — Pour 1938, jusqu'au 31 décembre : fr. 17.50.

Le Fourrier gourmand

Ce service réservé exclusivement à nos membres et à leurs familles, a pour but de leur procurer d'excellents produits, difficiles à trouver dans le commerce. Il a également pour but de faire connaître les produits et d'aider à leur lancement.

LISTE DES PRODUITS OFFERTS :

1) Conserves d'escargots au naturel Boisseau :

La boîte d'une dz. avec coquilles : fr. 7.05 ; la boîte d'une dz. sans coquilles : fr. 6.50 ; autres grandeurs sur demande.

Les escargots Boisseau sont fabriqués par les Conserveries du Haut-Rhin, à Neuf-Brisach.

2) Jus de raisins frais Jurozé :

La caisse 14 l. : fr. 196.— (rendue domicile).

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

3) Condiment Florida au verjus de Champagne :

Le pot de 150 grammes : fr. 4.50 ; le pot de 90 grammes : fr. 3.85.

Ce condiment supérieur à toutes les moutardes est fabriqué par la Société Florida, à La Villa (Marne).

4) Vins de desserts :

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

Port, douane et remise à domicile en plus.

Ces vins de tout premier ordre proviennent de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses (Pyrénées Orient.) et sont expédiés directement en bouteilles, en caisses assorties de 12 ou 25 bouteilles.

DOCK - CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles
Téléphone 44.09.84

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

DOMAINES DOPFF

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

Le Club s'offre à grouper les commandes de quantités moindres et à en faire la répartition entre les membres qui peuvent ainsi essayer ces vins exquis par une bouteille.

5) Grandes liqueurs Marnier :

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

6) Vins de Bordeaux :

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

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

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

Les bons produits de nos membres producteurs

ALIMENTATION

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

Condiments : Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne).

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

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

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

Miels : J. Monnaie, apiculteur-amateur, 9, rue Argentin, Morlanwelz. (Ce miel

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

MARIUS A BRUXELLES.

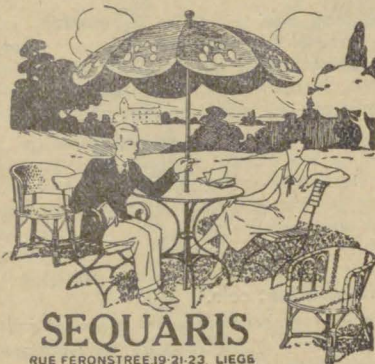
— Tu connais l'histoire de la sardine qui boucha le port de Marseille, té ?...

— Tél... LIPPLER fait mieux que ça hé !... Il met NICE dans ses RAVIOLI !

LIVRES A DOMICILE.

68, rue de l'Enseignement. Tél. 17.31.29.

Sucre de Tirlemont



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

FAUTEUILS — JONC — FER — BOIS

Tables d'intérieur et d'extérieur
LIVRAISONS RAPIDES

Demandez notre dépliant spécial
Prix spéciaux pour hôteliers - cafetiers

SEQUARIS — LIEGE
Rue Féronstrée, 19-21-23

ne se trouve pas dans le commerce. Notre membre ne vend que sa récolte.)

Pain : Roscam, 16, rue Nicolaï, Bruxelles; 2, rue Dragon, Anvers; 226, rue de Lourdes, Gand. — Pain complet rationnel et hygiénique.

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

LIQUEURS ET APERITIFS

Cointreau, à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.

Genièvre fin, liqueurs supérieures, apéritifs réputés. Louis Meeüs. Distillerie « La Clef », Anvers, fondée en 1869.

Jacobert, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent : Rob. Fink, 203, bd. Léopold II, Bruxelles. Tél. 26.78.43.

Liqueurs Marnier : Grand Marnier cordon rouge, Cherry-Cognac Marnier, Cognac Marnier « Château de Bourg », Charente. Repr. : M. de Schryver fils,

Georges AUDY & C^{ie} DE BORDEAUX

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

Bruxelles : 18, r. Royale. Tél. 17.76.09

11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél. 44.71.22.

BIERES, CIDRES, DIVERS

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

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET GRANDS ORDINAIRES DE TABLE :

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

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

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

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin). Comice Agricole de Blaye (M. Jacquereau, à Cartelègue).

Cave Coopérative de Générac (M. Broquaire, à Villeneuve de Blaye).

Comice Agricole de Saint-André de Cubzac (M. Pioceau, à Saint-André de Cubzac).

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

Bouchard père et fils. Bureau, à Bruxelles, 30, rue Ernest Allard.

Seguin-Manuel, à Savigny-lez-Beaune. Rep. Etabl. Dortu, 12, rue Ecuyer, Bruxelles.

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

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia, 1er grand crû de Châteauneuf

CHAUDRONNERIE

ETAMAGE - FERBLANTERIE

A. HELDENBERGH



Matériel et moules
en tous genres
pour cuisiniers
et pâtisseries.

REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27

BRUXELLES

TELEPHONE : 12.97.55

JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

du Pape. Agent gén. Belgique : A. Bècret, 11, Vieux-Marché-au-Grains, Bruxelles.

VINS D'ALSACE :

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

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

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

VINS DE CHAMPAGNE :

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

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

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

Sté Vinicole de Champagne

Succ. : G. M. MUMM et Cie
Rep. : O. BOSQUET et A. HENVARD
29, rue Luxembourg. - Bruxelles
Tél. 11.93.51

VINS D'ANJOU :

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

VINS DE DESSERT :

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

VINS DE PORTO :

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

de Lago (Cie Cepa de Porto). Agence p^r la Belgique : N. et R. Toussaint, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles. Tél. 12.28.27.

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

VINS DE TOKAY :

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

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE

Dortu (Etabl.) et Vins Authentiques (fondée 1861). Bruxelles (gros), 104, rue

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

Joseph II. Tél. 33.42.22. Détail : 10, r. Ecuyer. Tél. 11.24.69; 135, ch. Wavre. Tél. 12.36.61; 118, r. L. Lepoutre. Tél. 44.32.68; à Liège, 39, r. Grétry-11, r. Vilbruck. Tél. 24.360; à Verviers, 19, r. Secheval. Tél. 12.566.

Les Bonnes Tables
de nos membres restaurateurs.

Belgique-Luxembourg**A BRUXELLES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENVIRONS DE BRUXELLES**BOIS ET FORÊT DE SOIGNES :****AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :**

Abbaye du Rouge-Cloître, r. du Rouge-Cloître; M. : 25. Trams : 25, 31, 35, 40, 45. Tél. 33.11.43.

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :
Restaurant du Vert-Chasseur, 964, ch. de Waterloo. T. 44.66.30; M. : 10-15 et carte; P. : 35.

BOISFORT :

Maison Haute. T. 48.19.32. Trams : 16, 30, 31, 33 (term.). M. : 25.

QUATRE-BRAS :

Auberge Alsacienne (Le Belvédère). T. (02) 51.62.91. Menu : 30 fr. et carte.

CAMPENHOUT :

Castel Tudor (Domaine des Eaux Vives). T. 113; M. : 25 (dimanche et fêtes). Carte les autres jours.

CIGARETTES

BOULE D'OR LEGERE

Paquet de 12 : fr. 1.10

Paquet de 25 : fr. 2.20

PETITE SUISSE

LA HULPE :

Auberge du Père Boigelot (Gare). Tél. Brux. 53.62.11; M. : 12 et carte.

RIXENSART :

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

WAVRE :

Restaurant du Théâtre, 9, place Hôtel de Ville; Tél. 43; M. : 11-13.50.

ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE**ANVERS :**

Atlantic (Taverne), 1, av. de Keyser; M. : 18-25.

Gr. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser. T. 259.69 (7 li.); M. : 18-25-35 et carte; P. dep. 80; 1/2-P. : 60.

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

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

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

CALMPHOUT :

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

HEYST-OP-DEN-BERG :

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

SINT-MARIABURG :

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

LIÈRE :

Hôtel Terminus, 9, pl. Léopold. T. 402.11. M. : 12-15; P. : 35.

MOLL :

Hôtel Belle-Vue. T. 87; M. : 12.50 à 25; P. : 25.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE**SICHEM-LEZ-MONTAIGU :**

Château d'Orange-Nasseau. T. 110; M. : 17.50 à 25; P. : 35; W. : 50.

ASCH :

Hôtel Mardaga. T. 34; M. : 15 à 25; P. : 30-40; W. : 35-45.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE**CORTENBERG :**

Restaurant de la Flèche d'Or. T. (02) 54.02.01; M. : 15-20-25; P. : 35; W. 50.
La Tourelle. T. (02) 54.05.86; M. : 15-20 et carte.

LA BONNE AUBERGE

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

PUBLIÉE PAR LE

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Rédaction : 39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES. — Téléphone 15.98.32.

Histoire inachevée

Dans une localité de villégiature que je ne désignerai pas autrement il n'existait, jusqu'à ces temps derniers, aucune hôtellerie qui, du point de vue gastronomique, méritât un point.

C'était d'autant plus déplorable que la petite ville est charmante, le site admirable, et qu'un hasard providentiel, en l'écartant des grandes routes classiques de tourisme et du chemin de fer, en fait un lieu de repos rêvé pour ceux qui apprécient le calme, loin des bruyants et des foules.

Vous pensez bien que « La Bonne Auberge » avait, à diverses reprises, attiré l'attention des dirigeants de l'endroit, en l'espèce le Syndicat d'Initiative, sur l'insuffisance culinaire de la gent hôtelière, dont il était connu d'ailleurs qu'elle pratiquait consciemment et en chœur le coup de fusil.

Mais que faire contre une conspiration de ce genre, si ceux qui se sont donné pour mission de développer le tourisme du patelin, ne s'émeuvent point que la gargote locale rançonne l'imprudent villégiateur et tarisse peu-à-peu la clientèle délicate?

Or il advint récemment à cette localité une chance inouïe. Un restaurateur étranger qui, au cours de séjours, avait pu apprécier le charme de l'endroit, décida de s'y installer et d'y dresser table où l'on trouverait bonne cuisine.

Ainsi dit, ainsi fait.

Il y a quelques mois, des membres nous écrivaient pour nous signaler la chose et vanter les mérites culinaires de cet homme entreprenant et intelligent.

« La Bonne Auberge » s'empressa — trop heureuse ! — d'ébruiter la bonne nouvelle ; et, comme il se devait, ledit restaurateur demanda et obtint — sur les références les plus flatteuses — son admission comme Membre Hôtelier.

Récemment nous lui envoyions le petit panonceau rouge et blanc qui signale discrètement mais suffisamment nos Maisons ; et il le fixa sur la façade de l'hôtel.

C'est ici que commence le curieux de l'histoire.

Peut-être faut-il que je vous conte d'abord que dès l'« ouverture » de cet étranger, les hôteliers autochtones avaient comme on dit « tiré un blair ».

Vous connaissez suffisamment l'esprit mesquin des petites villes de province pour imaginer la chose.

Sous couleur de lier connaissance avec le « nouveau » chacun vint à son tour lui rendre visite. En fait ces visites étaient plutôt des manières d'inspections au cours desquelles, tout en cherchant à savoir, les bons confrères le mettaient gentiment en garde contre ceci et contre ça... et surtout contre cette bonne cuisine dont les effluves leur arrivaient malgré eux et qu'ils redoutaient par dessus tout.

Dans cette atmosphère vous pensez l'effet que fit notre panonceau dès qu'on l'aperçut. Un loup affamé, signalé dans la localité, n'eut pas déterminé pareille panique.

Le jour même notre restaurateur reçut la visite du secrétaire du Syndicat d'Initiative lequel n'y alla point par quatre chemins et lui déclara tout de go « qu'il fallait enlever ça ».

Ça c'était le panonceau de la « Bonne Auberge ».

La demande était si inattendue que notre ami en resta « paf » tout d'abord et ne sut que demander « pourquoi il fallait enlever ça » ?

— Ici personne ne l'a, fut la réponse.

Du coup la lumière se fit subitement dans l'esprit du « nouveau » qui, cette fois, très catégorique répondit :

— Si personne ne l'a, c'est sans doute que personne ne le mérite. Raison de plus alors pour que je le maintienne.

Vous devinez la suite.

Il y eut dans le pays une explosion générale de haine contre la « Bonne Auberge », et de si terrifiants échos en frappèrent les oreilles de notre membre que ce brave garçon m'arriva in petto pour m'en informer.

J'ai accueilli très calmement son récit et mon premier soin a été de le reconforter.

— Voyez-vous, lui ai-je dit, ne vous occupez pas de ce que pensent ou disent vos collègues. Ce n'est point eux qui vous feront vivre ni mourir. Ce sont les clients dont il faut s'inquiéter. Tant que ceux qui descendent chez vous s'en iront satisfaits n'ayez nul souci de la jalousie de votre entourage. Une bonne maison a d'autant plus de chances de réussir si ses concurrents font repoussoir ; c'est-à-dire s'ils n'ont pas à lui opposer la qualité.

Voilà pour ce qui vous concerne.

Pour ce qui est du Club, rions d'abord, si vous le voulez bien, tout notre saoul de ces roquets prétentieux qui aboyent à nos chausses, de ces ridicules bonshommes qui s'imaginent « pouvoir » quelque chose contre nous. Vous connaissez le proverbe : les chiens aboient... Si notre mentalité était aussi basse que la leur je vous dirais : allez ouvrir une maison ailleurs ; et nous nous occuperions de leur faire fermer les leurs au plus vite. Mais nous ne recherchons pas ce genre de satisfactions. Nous poursuivons un but à côté duquel la ruine de quelques gargotiers locaux est un fait-divers sans importance ;

et nous réaliserons bien mieux notre objet en vous aidant de tout notre pouvoir à réussir envers et contre eux.

L'histoire s'arrête là... pour le moment du moins. Mais ce n'est que temporairement qu'elle est inachevée.

Un peu plus tard nous irons, en manière de protestation spirituelle, faire une démonstration gastronomique dans cette localité.

Pour ce jour-là, comme au temps jadis, nous offrirons à tous ceux qui voudront participer à cette réunion un fanion bien voyant de la « Bonne Auberge » avec organisation préalable dans les rues de la petite ville d'un imposant défilé d'autos. Nous nous paierons même la satisfaction de prier le Syndicat d'Initiative de se faire représenter au déjeuner ; et, si la parole m'est donnée en fin de repas, je me réjouis d'avance de pouvoir féliciter chaudement l'intelligent organisme qui a su attirer ce bon restaurateur dans sa localité, etc., etc.

Mais que penser en attendant d'un Syndicat d'Initiative qui comprend ainsi la défense des intérêts touristiques de sa localité ?

Et dire qu'ils sont des tas du même acabit !...

CHRYSALE.

Gourmandises végétariennes

Il faut courtiser la nature tant qu'elle nous donne les légumes frais. Nous avons l'automne et tout l'hiver pour les viandes, venaisons et autres bonnes choses. Faisons au printemps et en été une folie de légumes. Tous les vins blancs s'accordent avec eux. Frais comme eux, ils nous fourniront le complément parfait à une alimentation rafraîchissante et exquise.

POIS-MANGE-TOUT.

Quels prétentieux !

Ils se sont fait faire des cosses immenses et dans ces sarraux ils n'ont rien à mettre... ou si peu ! Deux petits grains plats de lentilles comme chantait Yvette Guilbert dans « Les vieilles filles ».

Vous tirez le fil qui forme fermeture-éclair et rien ne s'ouvre, rien ne se décolle.

Alors, puisqu'il n'y a rien dedans, on mange les cosses.

Elles sont d'ailleurs excellentes. Sucrées, elles remplacent fort bien dans une soupe ou une jardinière les petits pois qui, en cette saison, ne sont pas encore à la portée de toutes les bourses.

Ne les appelle-t-on pas pois gourmands ?

Fondants, moelleux, mis à la casserole avec quelques dès de lard et un morceau de beurre ils feront un plat du soir fort agréable.

S'il vous reste, de midi ou de la veille, un jus de viande, corsez-en vos pois-mange-tout. Il les rehaussera très gastronomiquement.

JEUNES CAROTTES.

Sont-elles amusantes avec leur ramure en plumes d'autruche vertes ! On dirait des Gilles de Binche !

Blague à part. Prenez-en une, de celles qui sont courtes et massives. Mettez-lui au charbon deux yeux, un nez, une bouche ; faites-la dodeliner entre vos doigts : l'illusion est parfaite.

Elles n'ont pas encore la teinte franchement brique. Un ocre chaud tirant sur l'orange. J'ai déjà vu ce ton dans l'arsenal à maquillage.

Carottes nouvelles vous ressemblez à ces jeunes femmes qui s'évertuent à donner à d'aimables visages cette teinte peau-rouge si dure, si malencontreuse pour le sexe de grâce.

— Mange des carottes, ça rend aimable, me disait jadis mon père.

Je ne sais si elles m'ont rendu aimable, mais par contre je leur attribue de m'avoir conservé un foie en bon état que bien des gastronomes m'envient.

Les pôvres, qui en sont réduits à la cure annuelle de Vichy, laquelle est bien faite pour vous dégoûter à jamais des carottes !

Il faut apprendre à les aimer depuis l'enfance.

Chez moi notre vieille cuisinière avait une façon à part. Elle les coupait en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur et les sautait à la poêle comme des pommes de terre frites. Puis elle les saupoudrait de sucre.

Nous adorions ça.

Mais ce serait un crime de traiter ainsi les jeunes carottes du printemps, si succulentes à la crème.

PETITS POIS.

Voilà bien la perle des légumes !

Au fait ne sont-ils pas piqués dans leurs cosses comme des perles dans des coquilles de moules ?

— Tu viens me donner un coup de main pour les écosser ?

— J'accours !

Sous la pression des doigts la gousse renflée fait un petit claquement sec et s'ouvre. Du pouce je fais glisser les grains, qui se détachent tout seuls, dans le légumier. Mais il y en a de tout petits, pas encore ronds. Ceux-là je les croque crus. C'est pur sucre.

Le petit pois n'est pas difficile. Il s'accommode de toutes sortes d'accompagnements : depuis le pigeon jusqu'à l'esturgeon. Mais c'est toujours lui qui fournit la note dominante, quelle que soit la préparation.

A la française, à la crème, à l'anglaise, au jambon, le petit pois est une merveille de finesse. Si vous lui adjoignez un ris de veau, c'est une splendeur.

Les petits oignons blancs, le cœur de laitue et le persil sont ses amis intimes.

Voulez-vous faire un régal de roi ?

Ajoutez à de jeunes carottes, mises les premières à la casserole avec très peu d'eau, des petits pois frais et quelques pointes d'asperges. Lorsque l'ensemble est cuit à point liez au beurre manié (beurre et une cuillerée de farine). Le tout se combine admirablement et vous avez réalisé un chef-d'œuvre gastronomique printanier.

POMMES NOUVELLES.

Quelle délicieuse gourmandise !

Plus tard elle sera doublée du plaisir de les déterrer soi-même, lorsqu'elles apparaîtront dans nos champs.

Un coup de bêche pour soulever la terre en motte et la briser et la richesse du sol est à nous. Elles sont presque propres ; leur peau lisse et tendre retient à peine la terre. En trois minutes on en a un plein panier, de quoi régaler toute la maisonnée.

Mais jusqu'à la fin de l'été c'est d'Afrique ou d'Italie qu'elles nous viennent.

Jean de Gouy qui fut chef de bouche d'Altesses Royales a laissé un ouvrage trop peu connu et plein d'enseignements.

C'est ainsi qu'il écrit : « Les légumes de primeur doivent être accommodés rapidement et le plus simplement possible pour garder leur finesse. »

Adaptons çà aux pommes nouvelles.

Dans un linge rude de cuisine on les foule un peu ; la peau ténue se détache comme une pellicule et la chair vierge, d'un beau teint jaune, est mise à nu. Ne les lavons pas surtout, nous perdrons tout ce qu'il y a de bon en elles.

Vivement dans la sauteuse un bon morceau de beurre ; ne l'épargnons pas, nos pommes n'en seront que plus dorées, plus savoureuses, plus fondantes. Le voilà bien chaud ; jetons-y les pommes, couvrons, laissons cuire à feu modéré pendant une heure.

C'est tout. La merveille est prête. Versons sur un plat ; une pincée de sel et à table.

Ce sont des boules de soleil d'or. Le beurre les a imprégnées à cœur et en a fait des outres friandes gonflées d'une pâte crémeuse.

Nous nous régalons.

— N'en mangez pas trop, les enfants, dit maman ; çà n'est pas bon pour le ventre.

Mon père retire son lorgnon, geste des grandes circonstances, et prononce, grave :

— Qui a bien pu imaginer pareille sottise ! Les pommes nouvelles pas bonnes pour l'intestin ?... N'écoutez pas votre mère, elle déraisonne.

Gastronomiquement mon père personnifiait la sagesse.

Nos Bons Cuisiniers.

Benoît PERRAT

Grand Hôtel Moderne, à VONNAS (Ain).



Il est presque temps que je vous le présente !...

— Est-ce bien la peine ? Voilà plus de trois ans qu'il écrit dans la « Bonne Auberge »...

— Oui, je sais. Mais ce n'est pas Benoît Perrat écrivain que je veux vous présenter ; c'est Benoît Perrat cuisinier... en toque blanche... comme le montre ce portrait... très mauvais d'ailleurs... mais je n'en ai point d'autre le représentant en « fonctions », et un cuisinier ne peut pas être présenté décemment autrement qu'en ... cuisinier.

Benoît Perrat n'est pas un cuisinier ordinaire.

Si vous allez jamais — ce que je vous souhaite — déjeuner chez lui, vous y mangerez une cuisine que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

Paul Bouillard, qui fut un jour le surprendre, revint de Vonnas enthousiasmé.

— Voilà, me dit-il, de la cuisine raisonnée et raisonnable.

Et Paul Bouillard s'y connaissait un peu, je pense !

N'allez point croire que cette cuisine raisonnée et raisonnable ne soit pas exquise.

Elle l'est.

Mais elle l'est tout simplement, tout naturellement, par le jeu savamment combiné des arômes et des goûts naturels, harmonieusement dosés, sainement calculés, et non par l'effet de pimentages irritants ou de fonds de cuisine épicés.

Ailleurs on mange de la fine cuisine, faite uniquement pour flatter le palais... et tant pis si l'estomac, le foie, ou les boyaux, en souffrent.

Chez Benoît Perrat on mange de la fine cuisine, qui, parce qu'elle est saine, agrémenté le corps et le revigore.

Perrat n'est pas seulement un artiste ; c'est un savant. Il sait les propriétés nutritives de toutes les plantes et la valeur alimentaire de chaque chose.

J'imagine qu'il réussirait parfaitement à la tête d'une *Hostellerie de Cure* pour estomacs fatigués, foies surmenés, intestins détraqués.

Non point qu'il s'agisse de mettre là au régime, à l'affreux et inappétissant régime, des gens qui ne supporteraient que difficilement d'être privés de toutes joies de gueule. Mais bien au contraire de leur donner l'illusion de toutes les gourmandises, si tant est qu'on puisse appeler « illusion » ce qui est le vrai.

Car la gastronomie ne doit pas être l'art de manger des choses agréables qui font du mal.

C'est là tout le secret de l'exquise cuisine de Benoît Perrat.

P. de C.

Grandeur et Servitude culinaires.

Souffrance

Comment ai-je bien pu me brûler la langue !...

C'est à quoi je pense en ressentant, comme je goûte un Maté, une douleur cuisante.

Cependant le mets n'est point trop chaud.

L'irritation persiste.

J'essaye en vain un peu de café-crème, onctueux, calmant. Rien n'y fait.

Ma langue est, comme Hercule, consumée par une invisible et implacable tunique de Nessus.

Une gorgée d'eau fraîche ravive la douleur au lieu de l'éteindre.

Je ne puis pourtant pas « planter » là ma cuisine. Voici bientôt l'heure du coup de feu. Il me faut goûter ces plats, ces sauces. Goûter est le seul critère du cuisinier.

A chaque essai mes papilles me semblent mille aiguilles douloureuses pénétrant dans ma chair hypersensible.

Ce Porto est une véritable décoction de poivre.

La crème qui accompagne ce poulet est un cautère au sel rongeur.

Le court-bouillon à l'Armagnac qui aromatise ces écrevisses est un feu grégeois.

Des fruits peut-être me calmeront.

Cette pêche aux senteurs exquisées... Ah ! l'affreuse douleur !

Une poire fondante, juteuse, parfumée... Cette brûlure me torture toujours !

Je m'affole... Que tenter ?...

Cette tranche de melon, eau lustrale ?

Cette figue, petite outre remplie de doux miel ?

Cette banane écrasée, triturée, formant avec la crème Chantilly un baume onctueux ?

Ce Parfait glacé Vieille-Cure, velours anesthésiant ?

Tout me harcèle, me torture, me supplicie par ce que j'ai de plus précieux : mon diagnostic indispensable !...

Vais-je ne plus pouvoir goûter, comparer, apprécier ?...

J'ai fini par m'endormir après mille souffrances physiques et morales.

Dans mon sommeil je sens ma langue endolorie grossir, grossir, envahir toute la cavité buccale... J'étouffe !

Je crie : Ah ! Un cri terrible de désespoir, de noyé, d'homme qui s'asphyxie.

Je me réveille en sursaut pour resouffrir consciemment.

Ce mal étrange a duré plusieurs jours.

Puis il est parti comme il était venu, sans que je sache ni pourquoi ni comment.

Est-ce un avertissement ? Cinquante ans d'essais, de tâtonnements, de dégustations de toutes sortes de combinaisons, de mixtures, acides, douces, glacées, brûlantes...

N'est-ce pas miracle qu'un organe aussi délicat que la langue résiste si longtemps à un pareil surmenage ?

Benoît PERRAT.

Chiens à table

Voilà fort longtemps que Monsieur de Sépangueul n'a plus honoré de sa prose cette revue. Chasseur, voyageur, amateur de tous les vins de France, notre ami est fort occupé. Randonnées succèdent à randonnées, et lorsque par hasard il n'est point en route il se réfugie dans un petit coin délicieux de la banlieue orléanaise où entre un « Frinot » et un pot de pinot de Loire il réfléchit à son prochain voyage. Ne nous en plaignons point, cela nous vaudra un de ces jours un nouveau livre amusant, caustique et instructif.

En attendant nous avons retrouvé, dans une vieille chronique de M. de Sépangueul, parue dans la « Revue des Boissons », quelques réflexions pertinentes et drôles sur les chiens au restaurant.

Les voici :

Nul n'a le droit d'imposer à ses voisins de table la présence d'un chien. C'est plus qu'un manque de savoir-vivre, c'est une provocation, car le cas de force majeure est inexistant.

Au lieu de pénétrer avec eux, orgueilleusement, dans un local où mangent des personnes généralement correctes, que l'on ne connaît pas, il semble que l'on devrait bien, au préalable, demander à ces personnes l'autorisation d'introduire des chiens en leur compagnie.

Ah ! si le ridicule tuait, comme on le dit ! Ce serait trop beau, car une multitude mourrait.

Pourtant, cette petite femme qui porte son gros loulou, ce volumineux bonhomme qui trimbale son petit chien, comme ils mériteraient un bon coup de la masse ironique sur l'occiput !

Souvent les chiens eux-mêmes rouspètent lorsque leur arrive quelque congénère. Quel beau vacarme alors, quelles engeulades, quelles frictions !

Pour lutter contre le bruit, leurs maîtres g...lent plus fort qu'eux et alors il semble que sur l'assistance angoissée passe un ouragan qui grippe l'estomac et tortille la tripe.

Adieu, digestion calme et bienfaisante !

Sans compter les échanges de politesses, quand le bruit est apaisé, entre les clebs, d'une part, et leurs possesseurs, d'autre part. C'est vraiment touchant, en vérité, surtout si tel ou tel dîneur en trouve une preuve au long de ses chaussees.

Et ces conversations que l'on est obligé d'entendre :

— Black m'a rapporté en même temps une taupe et un perdreau.

— Dolly n'aime que le sucre de canne.

— Chouchou avait mal à l'anus et le vétérinaire est venu le baigner tous les matins.

Comme ça pendant de nombreuses superminutes, jusqu'à ce que l'un des partis ait vidé les lieux, saoul d'avoir dégoisé ou saoul d'avoir entendu.

Hôteliers, restaurateurs, croyez-moi.

Affichez tous, bien lisiblement et bien en vue, ainsi que nombre d'entre vous l'ont déjà fait :

LES CHIENS NE SONT PAS ADMIS
DANS LA SALLE A MANGER.

Vous perdrez quelques clients : ce vieux couple sans enfant, ce jeune couple qui n'en veut pas, cette douairière qui boit de l'eau de Vittel et réclame pour son chéri une petite assiette en argent « parce qu'il en a l'habitude ».

Mais vous mériterez la reconnaissance effective des autres, de ceux qui ne font pas « chien ».

M. de SEPANGUEUL.

Grands vins doux naturels

Voici bientôt les chaudes journées d'été. C'est le moment où les boissons saines et rafraîchissantes trouvent leur place dans l'après-midi, ou à ce qu'on appelle les heures d'apéritif.

Profitons-en pour attirer à nouveau l'attention des gourmets sur les grands vins doux naturels du Roussillon, trop peu connus et dont M. H. Vidal, président du Syndicat des Vignerons des Pyrénées Orientales, dans l'article ci-dessous, indique les caractéristiques, les qualités et la noblesse.

On ne peut prononcer ces mots : *Vins doux naturels*, sans évoquer le pays admirable où on les récolte, sans égrener de suite, comme un carillon merveilleux, les noms des crus fameux qui les produisent : Banyuls, Maury, Rivesaltes, Côtes d'Agly, Frontignan et côtes de Haut Roussillon.

Tous ces crus se trouvent dans le département des Pyrénées Orientales, exception faite cependant pour celui du Muscat de Frontignan qui occupe, dans le département de l'Hérault, un vignoble à production restreinte parfaitement délimité et avantageusement connu.

Ces crus de vieille date ont pris rang officiellement avec les délimitations administratives et judiciaires qui ont reconnu les antiques appellations et les coutumes locales.

Les Grands Vins Doux Naturels du Roussillon à Appellation d'Origine Contrôlée — les Grands Roussillon — et le Muscat de Frontignan, proviennent des mêmes cépages nobles de « Muscat », « Grenache », « Macabéo », et « Malvoisie », sont soumis aux mêmes règles et vinifiés d'après les mêmes usages et coutumes dont l'origine se perd dans le temps.

Leur différenciation résulte uniquement du « terroir » et de la proportion plus ou moins importante de schiste, d'argile, de calcaire, de l'exposition des terrains, du voisinage de la mer.

Parmi ces crus brille d'un éclat tout particulier, le *Banyuls* qui constitue le plus beau fleuron de la couronne des grands vins doux naturels français. L'équilibre entre la liqueur et le bouquet le rend inimitable : il porte en lui le reflet des roches illuminées par le soleil et baignées par la mer.

Le Muscat de Frontignan doit sa renommée à son cépage unique, le petit muscat doré, qui donne un vin parfumé universellement connu.

Depuis la plus haute antiquité, les habitants des régions qui constituent aujourd'hui le territoire administratif du département des Pyrénées Orientales et de l'ancienne province du Roussillon, se sont livrés à la culture de plants spéciaux, produisant des vins de qualité exceptionnelle, d'une grande teneur alcoolique naturelle.

Sous Charlemagne, Charles le Débonnaire, Charles le Chauve, les paysans groupés autour des monastères cultivèrent la vigne. Ce n'était point une création nouvelle mais une véritable renaissance, car déjà Pline l'Ancien, dans son Histoire Naturelle, faisait l'éloge des vins moelleux récoltés dans les gorges des Pyrénées Maritimes.

De nombreux documents établissent les titres de noblesse de ces vins qui parurent avec honneur, sous le nom de « Vins de Perpignan », à la table des comtes et souverains d'Aragon et de Majorque. Plus tard, au XVII^e siècle, après la conquête, furent servis à

Versailles, à la table des rois, des vins de Banyuls, Rivesaltes et Maury.

Et, dans un renouveau de disciplines fécondes on peut constater la pérennité de cette renommée, puisqu'au XX^e siècle, les Caves Coopératives ont recréé la richesse collective dans les lieux mêmes où la Communauté des Templiers avait appris, au cours du XII^e siècle, à tirer un noble profit de la culture de la vigne.

Quant à Frontignan, une littérature copieuse localise dans cette ville la production de vins doux et parfumés. Rabelais, l'immense et truculent Rabelais, et Voltaire, le subtil et acide Voltaire, aimaient tous deux à réchauffer leur cerveau d'un bon verre de Muscat de Frontignan !

Les vignobles sont établis principalement sur des coteaux exposés au soleil, dans des sols schisteux, calcaires et argileux, ou dans des pénéplaines, sur des terrains où les cailloux roulés voisinent avec des grès effrités mêlés à des marbres, à des fossiles, à des ammonites.

La terre y est très dure au travail. Dans le terroir de Banyuls en particulier, les pentes sont à ce point escarpées que le labour y est impraticable et que des étages de pierre sèche doivent soutenir les effritements du schiste.

C'est la constitution physique du sol, la nature des terrains, leur orientation, l'âpreté de leur exploitation, qui permettent aux raisins d'emmagasiner un suc incomparable, tel qu'on n'en trouve nulle part !

Les cépages sont au nombre de quatre. Ils se nomment : « Muscat », « Grenache », « Macabéo », « Malvoisie ». Ils donnent des raisins très doux, d'une finesse et d'un parfum tout particuliers, raisins dont la maturation favorisée par l'admirable exposition des vignes et souvent un véritable passerillage et dont la richesse naturelle en sucre permet d'élaborer des vins ardents et généreux. C'est à ces qualités éminentes qu'ils doivent d'avoir été très justement dénommés « plants nobles ».

Les vins ne subissent aucune préparation et ne reçoivent aucune addition chimique.

Ils sont absolument purs et naturels.

Ils restent doux, grâce à une vinification spéciale qui est un privilège accordé à leur grande richesse alcoolique, à la finesse et au bouquet de leurs cépages sélectionnés, ainsi qu'à leur faible production à l'hectare. Ce privilège a été d'ailleurs assujéti à des conditions expresses par lesquelles le législateur a voulu garantir ces vins merveilleux contre des abus éventuels, toujours possibles. C'est pourquoi il les a soumis à la surveillance de l'Administration des Contributions Indirectes, qui après avoir vérifié l'encépagement, exerce son contrôle sur les moûts et sur la vinification.

Une conséquence essentielle de cette réglementation, c'est que l'élaboration des Vins Doux Naturels est réservée aux *seuls producteurs* et que la préparation de ces vins ne peut, en aucun cas, être effectuée par les négociants.

A cette garantie supplémentaire dont ne peut se parer aucune autre appellation, et aux conditions imposées par la législation, viennent, d'autre part, s'ajouter les obligations résultant de l'Appel-

lation Contrôlée. Celle-ci a, en effet, définitivement et formellement consacré les disciplines ancestrales ressortissant de certaines règles de culture et de vinification.

En résumé, sous la double garantie que leur confèrent l'Appellation Contrôlée et le Contrôle effectif de l'Administration des Contributions Indirectes, les Vins Doux Naturels se présentent donc comme des vins :

- Provenant de plants nobles ;
- Exclusivement vinifiés par le vigneron ;
- Absolument naturels.

Ces vins sont-ils véritablement connus ? Nous n'hésiterons pas à répondre : non.

Jusqu'ici ils avaient fait l'objet de coupages, d'allongements qui avaient complètement dénaturé leurs qualités et souvent travesti leur dénomination.

Leur accession au rang qu'ils méritent dans la consommation doit être assurée, à l'avenir, grâce aux dispositions rigoureuses qui viennent d'être prises en leur faveur, dispositions qui ont pour effet de garantir la qualité du produit, à la fois dans son élaboration et dans sa circulation.

Classés parmi les appellations d'origine contrôlées, ils seront désormais protégés par le Comité National des Appellations et suivis par un acquit vert ou un acquit orange, en France et à l'étranger.

Ils serviront à rehausser la réputation mondiale du vin français, et assureront à des vignobles de choix, de vieille noblesse, un renouveau de faveur hautement mérité.

Cette renaissance permettra de remettre à leur vraie place les vins dorés et capiteux de l'antique province romaine et des promontoires phéniciens que chantaient les Aèdes et que buvaient les dieux.

H. VIDAL.

POUR MADAME.

Les belles recettes

Sole normande.

Faites ouvrir sur le feu quelques belles moules avec un peu de vin blanc sec et cuisez quelques champignons de couche. Puis mettez la cuisson des moules et des champignons dans un plat long et couchez-y une sole bien épaisse que vous ferez pocher lentement. Lorsque la sole est cuite, la mettre sur un plat en l'entourant des moules, champignons et crevettes épluchées. Tenez-la au chaud.

Faites réduire la cuisson de la sole et montez sur le coin du feu quelques jaunes d'œuf en mousse auxquels vous incorporerez du beurre en pommade puis la cuisson de la sole réduite presque à sec. Saucez votre sole et entourez-la de fleurons, goujons panés et frits et écrevisses.

Cassoulet toulousain.

Mettre à cuire des haricots blancs avec bouquet garni, oignon piqué, carotte, eau et sel, ajouter un os de jambon et un peu de hachis fait avec lard gras et ail. Marquer à part un ragoût composé de porc frais, mouton, confit d'oie et couennes, le tout coupé en petits morceaux ; laissez bien revenir dans la sauteuse ; ajouter un oignon et une tête d'ail bien hachés ; déglacer au vin blanc et mouiller au consommé, tomater un peu fortement. Lorsque les haricots et le ragoût sont cuits, mélanger le tout. Il ne reste plus qu'à mouler le cassoulet en terrine, ajouter quelques rondelles de saucisson, des bouts de saucisse, un peu de chapelure sur le tout, et gratiner.

Brochet farci.

Prendre une beau brochet, préparer une farce avec oseille, estragon, persil, cerfeuil, champignons, échalottes, hacher le tout finement et mélanger à cette farce 2 œufs, mie de pain, sel et poivre, faire cuire au four et déglacer au vin blanc, laisser réduire et monter la sauce à la crème et au beurre, napper le brochet avec cette sauce et glacer dans un four très chaud.

Poulet sauté.

Coupez en quatre un beau poulet de grain que vous faites sauter vivement dans moitié beurre, moitié huile d'olive. Ajouter un oignon ciselé, petit salé en dés, tomates fraîches concassées, une gousse d'ail ; laisser blondir. Mouiller avec un verre de vin blanc sec ; assaisonner, bouquet garni, laisser cuire 20 minutes à petit feu. D'autre part préparer la garniture suivante : petits oignons rissolés, olives vertes dénoyautées, champignons de couche ou des prés. Lier ensuite la sauce au beurre manié, ajouter un jus de citron, dresser le poulet, la garniture en bouquets séparés. Napper et servir très chaud.

Volaille villageoise.

Bridez en entrée une belle poularde, que vous ferez cuire lentement au beurre, dans une cocotte. Quand elle sera d'une couleur d'or pâle, vous l'arroserez d'un verre à madère de bon châblis. Quand le vin est réduit de moitié, ajoutez quelques cuillerées d'un fin jus de veau et faites cuire pendant 50 minutes, en arrosant souvent la volaille. Après 25 minutes de cuisson, ajoutez 1/4 de litre de crème double. D'autre part, faites cuire 24 petites carottes, 12 navets, 24 petits champignons, un peu de haricots verts fins. Quand ces légumes seront cuits, les sauter au beurre et mettre toute cette garniture avec la volaille et faire cuire le tout ensemble pendant le dernier quart d'heure de cuisson.

Quand la bête est à point, la dresser sur un plat et laisser au besoin réduire la crème, de façon que les légumes soient enrobés par la crème. Verser le tout sur la volaille et servir aussitôt.

(A suivre.)

Soignons-nous au Vin

(Suite.)



M. le Dr M. Eylaud.

Surtout dans les cas de collapsus et d'adynamisme sérieux.

Bains au besoin ou lavements.

Intoxications. — Vins blancs de Sauternes contre l'état syncopal.

Vins rouges de Bordeaux comme contre-poison.

S'abstenir, dans l'ensemble, de tous vins dans les états d'intoxication alcoolique chronique. En tâter prudemment dans les cas de delirium tremens.

Dépérissement, inappétence, cachexie. — Vins de Sauternes et Saint-Croix-du-Mont, auxquels on peut ajouter acide phosphorique, arsenic, coca, quinquina, noix vomique, kola, maté, strychnine, caféine, gentiane, condurango, etc. (1/4 de litre pour les adultes en deux fois par vingt-quatre heures).

Vins de Saint-Emilion et Médoc vieux avec les mêmes médicaments que ci-dessus. Doses : 1/3 de litre en trois fois avant les repas.

(A suivre.)

Dr M. EYLAUD.

BYRRH

RIEN QUE LA VIE

CONTES PAR LE D^r DUBOIS-ANDRE.

L'Accident

Encor' un ver' de vidé
V'là Jean Bontemps qui passe
Encor' un ver' de vidé
V'là Jean Bontemps passé !

— Bon ! Voilà encore la procession ! pensaient les commères en se précipitant sur le seuil.

Au passage, Jean Bontemps, suivi de sa clique, les saluait une à une de sa verve bon enfant.

Jean Bontemps !

Jamais sobriquet n'avait trouvé pareille chaussure à son pied. Si bien, qu'au village, personne, hormis l'employé de l'Etat-Civil, n'eut pu dire le vrai nom qu'il cachait.

Bon chien chasse de race. Jean avait de qui tenir.

Un matin son père, Gérard, s'était réveillé à la tête d'un héritage rondelet.

Du coup au diable le pic et la calotte. Il s'était payé un poney et une voiturette, et en route pour la guindaille !

Pas un cabaret où le bel attelage ne fit halte.

Chaque soir le cheval, rênes flottantes, ramenait au logis une loque hoquetante et chantante.

Les gens riaient, raillant l'imprévoyance de Gérard. Mais lui, philosophe, en réponse à tous les brocards, avait crayonné en lettres de deux pieds à l'arrière de sa voiture :

ÇA NE DURERA PAS TOUJOURS.

Çà dura moins qu'il le croyait.

Un beau matin Gérard avait dû reprendre le bidon et le quinquet jusqu'au jour où l'hospice, providence des ivrognes, l'avait repêché.

Jean, fils respectueux, ne pouvait renier les traditions familiales.

L'hiver les combats de coqs, l'été les concours de pinsons : tout était prétexte à ribotes. Son gosier : un tonneau des Danaïdes qui faisait son orgueil.

* * *

Soir d'élections. Devant le Cercle Ouvrier la foule s'enfièvre.

Par instants un homme paraît au balcon et, dans un porte-voix de fortune, proclame les derniers résultats du scrutin.

Les nouvelles sont bonnes et les ovations tonnent à chaque lecture. La clique à Jean Bontemps est là, accordéon en tête, bruyante, déjà grise. Par à-coups l'instrument attaque « L'Internationale » que la foule reprend en cœur au refrain.

Une dernière apparition de l'homme au porte-voix :

— Victoire ouvrière sur toute la ligne. La majorité est renversée.

— En avant les amis !

Jean Bontemps a déployé un drapeau rouge et la clique tonitruante s'ébranle :

« A bas Marlier !

» A bas Marlier

» Il faut le pendre !... »

Ce refrain, qui résume leur idéal simpliste, ne quittera pas leurs lèvres pendant deux jours.

* * *

Marlier, le candidat conservateur d'ici, est par terre : il faut lui faire d'imposantes funérailles.

Jean Bontemps grand ordonnateur des pompes funèbres a fait royalement les choses. En tête du cortège quatre hommes portant sur une civière un mannequin de paille : le corps du candidat malheureux. Derrière, coiffés d'interminables « buses » de carton, Jean et ses acolytes, hurlant, sanglotant dans leurs mouchoirs rouges, s'arrachent les cheveux en des crises de désespoir burlesques.

Ah ! la douleur de Jean Bontemps ! Une barricade de genièvre n'aurait pu la noyer. Pourtant coûte que coûte il fallait l'étouffer. Toute la nuit il l'attaqua à grands coups d'eau-de-vie.

Mais elle était tenace, la garce ! Le soir suivant elle n'avait pas encore cédé d'une semelle, quand, brutale, la nouvelle éclata :

« Jean Bontemps est noyé ! »

Un coup de téléphone avait averti un voisin : Jean, sortant d'un café, s'était — on ne sait pourquoi — approché de la berge : un faux-pas l'avait précipité dans l'écluse.

Affolée sa pauvre femme dévale en larmes, son enfant sur les bras, vers le canal. Alertées par ses cris les femmes sur les seuils s'apitoyent.

— Sacré Jean !... un si bon fieu !

D'aucunes — curiosité et sympathie — ont suivi la malheureuse. A l'écluse pas un vert chat ; le désert, comme si rien ne se fût passé.

En face, du « Café du Canal » des chants, entrecoupés de hoquets, fusent par bouffées. Défaillante Rosine s'y engouffre.

Horreur ! Là, à côté du poêle, indifférent à la bordée de rires qui accueille sa femme, Jean Bontemps ronfle dans un fauteuil comme un matou frileux par un soir de Toussaint.

Docteur DUBOIS-ANDRE.

Amateurs de champignons,

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

TIRLEMONT :

Nouveau Monde (Station), T. 20. Dimanches : 20 et 30 fr.

LIEGE ET ENVIRONS
PLATEAU DE HERVE

TILFF (Vallée de l'Ourthe) :

Hôtel du Casino.

LOUVEIGNE (Stinval) :

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

FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL

SPA :

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

Hôtel des étrangers, 40, r. Marché. T. 576; M. 16-18-25; P. 45-60; W. 50-55.

SART-LEZ-SPA :

Hôtel du Pont de Belleheid. T. 90. M. : 20-25; P. : 50.

Hôtel de Sart. T. 65; P. : 45-55; W. : 95-110; M. : 16.50-20-25.

HERBESTHAL :

Herren (Hôtel). T. 101; R. : 17.50; P. 50.

VERVIERS :

Restaurant Nicolas, 47, rue du Collège. T. 10.252; M. : 17 et 20 fr.

VALLEES AMBLEVE ET WARCHE

LA GLEIZE :

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

REMOUCHAMPS :

Belvédère Amblève Hôtel. T. Aywaille 158; M. : 16-18-24; P. : 45-50.

STAVELOT :

Grand Hôtel Mignon. T. 47; M. : 12.50-25; P. : 40-45; W. : 75.

Hôtel d'Orange. T. 5; M. : 17-25; P. : 45-50; W. : 90 (2 j. pleins).

ROBERTVILLE :

Hôtel du Lac (Ch. Fagnoul). T. Waismes 35; M. : 15-30; P. : 50-60.

Hôtel de la Warche (Mme Fagnoull), pr séjour. T. Waismes 86; M. : 15-25; P. : 50-55.

BRUXELLES VERS NAMUR

WAVRE (voir Petite Suisse).

TEMPLoux :

Hôtel Denet. T. St-Denis-Bovesse 65; M. : 35.

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

VALLEE DE LA MEUSE

HUY :

Hôtel du Nord, pl. Z. Gramme. T. 49; M. : 10 et 12.50.

ANDENNE :

Hôtel de la Paix. T. 396. Carte dimanche; diner touriste : 18-25.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcholette.

DINANT :

Hôtel Terminus, av. de la Gare. Tél. 135. M. : 15 à 30.

ANSEREMME :

Grand Hôtel.

WAULSORT :

Hôtel La Pergola. T. Hastière 96; M. : 18-25; P. : 45-55; W. : 55.

VALLEE DE LA MOLIGNEE

FALAEN :

Hôtel de la Truite d'Or. T. Falaën 74; M. : 15-30; P. : 40; W. : 50.

OURTHE ET CONDROZ

(Voir aussi Tilff et Esneux, dans la région de Liège.)

HAVE-LANGE :

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

MARCHE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY :

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

HEYD-s/Bomal :

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

EREZEE :

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

LAROCHÉ :

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

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLEE DE LA LESSE

ROCHEFORT :

Hôtel Biron. T. 60; M. : 20-30 et carte; P. dep. 20 fr.

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. T. Rochef. 27.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. T. 2. M. : 15-30; P. : 40-70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Hôtel Beau-Séjour (Père Finet). T. Welin 35. M. : 15-30; P. : 35; W. : 40.

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)

MA NORMANDIE

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

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Rest. T. 11. M. : 20-30; P. : 50-60; W. : 60.

BOUILLON :

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

CHINY :

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE

BASTOGNE :

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

ARLON :

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

BERDORF (Grand-Duché) :

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

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). T. 78; M. 12-25; P. : 60; W. : 90.

Rest. Clesse-Muller. T. 66; M. : 12-16-22-25 et carte.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

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

EHNEN (Grand-Duché) :

Hôtel Simmer. T. : Wormeldange 30; M. : 12-25; P. : 45.

LUXEMBOURG :

MERSCH :

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

MONDORF-LES-BAINS (Gd.-Duché) :

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

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbillig 4.

VIANDEN (Grand-Duché) :

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

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

CHARLEROI :

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

BARBENÇON :

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

VIRELLES :

Hôtel du Lac. T. Chimay 72; M. : 12.50-30 et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES :

Hôtel Moderne, rue de la Station. T. 44.

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert). M. : 17.50.

MONT DE L'ENCLUS - TOURNAISIS ENGHIEU :

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

RENAIX :

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

TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, r. Athénée. T. 260; M. : 12.50-15-20; dimanche : 15-20-25; P. : 45; W. : 50.

BONSECOURS :

Hôtel du Grand Logis. T. Péruwelz 5.

LES FLANDRES VERS L'YSER

AUDENARDE :

Hôtel de la Pomme d'Or. T. 56; M. (semaine) : 12.50-16-18; dimanche : 12.50-16; menu spécial : 20; P. : 28-35.

COURTRAI :

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

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND :

La Ducale, 32, rue Flandre. T. 131.79; M. : 12.50-20 et carte.

Hôtel Universel, 20, r. Station. T. 104.87; semaine : 10 et carte; dim. 15 et carte.

BRUGES :

Albert Ier (Hôt.-Rest.), 38, r. des Pierres. T. 328.80; M. : 12.50-17.

Gd Hôtel, r. St-Jacques. T. 331.14; M. : 25-30 et carte; P. : 70. — 120 (1 1/2 j.).

Osborne Hôtel, r. des Aiguilles. Tél. 322.52; M. : 15-22; P. 45; W. : 95.

Hôtel Verriest et Rest. de l'Abbaye, 30-36, r. Longue. T. 227.64. (10 mai-10 octobre) M. : 15-20-25 et carte; P. : 55, W. : 100 (1 1/2 jour).

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, av. Van Bunnan, au Zoute. T. 376; M. 15; P. d. 40; W. d. 75.

Hôtel Memlinc, pl. Albert, Zoute. Tél. 620.75. Lunch. F. 35; dîner 45; P. 100.

Morel (Rest.-Trait.), 146, av. Lippens. T. 301; M. : 15-35.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

BLANKENBERGHE :

Hôtel Majestic, 89, r. Eglise. T. 416.49.
M. : 12.50-15-17.50; P. 35-50; W. : 35-50 Fermé l'hiver.

Restaurant Mousson, 20, r. des Pêcheurs.
T. 518.

Royal Pier Hôtel, Digue (face Pier). T. 41.072. M. : 15-20-25.

COQ-SUR-MER :

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

OSTENDE :

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

MIDDELKERKE :

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

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Plage).
T. Nieuport 286; M. : 15-20-25; P. et
W. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, r. Royale.
M. : 20 et W. : 50-60.

PANNE (LA) :

Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Chaloupes. T. 348; M. : 20; P. : 50.

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

Hors d'œuvre et desserts

Heure sacrée.

Le bailli de Suffren se trouvant à Achem, dans l'Inde, une députation de la ville vint lui demander audience pendant qu'il était à table. Comme il était gourmand et n'aimait point à être troublé dans ses repas, il imagina plaisamment, pour se débarrasser de la députation, de lui faire dire qu'un article de religion défendait expressément à tout chrétien à table de s'occuper d'autre chose que de manger, cette fonction étant de la première importance. La députation se retira très respectueusement en admirant son extrême dévotion.

Une balance... à précisions !

Elle est destinée aux cochons, ou plutôt à leurs éleveurs. Quand on installe un porc sur sa plate-forme, non seulement l'appareil indique le poids de l'ani-

mal, mais encore son âge, la quantité approximative de nourriture consommée par lui depuis sa naissance, le prix de revient de ce régime la nature et la quantité de nourriture qui lui conviendront désormais, et la date à laquelle il sera opportun de le transformer en jambons. (On ne dit pas si l'invention est de Marius !)

La Pentecôte à La Roche.

M. Jules Dubois, propriétaire de l'Air Pur Hôtel à La Roche (Ardennes) dont nous annonçons ci-dessus le succès de réouverture nous fait part des beaux menus qu'il préparera pour les gourmets pour les jours de Pentecôte au prix de 25 francs le couvert.

DIMANCHE 5 JUIN

Hors-d'œuvre variés chauds et froids.
La crème d'Argenteuil
Les truites farcies à ma façon
Le jambon du pays braisé sous la cendre aux légumes nouveaux
Les fromages (ou)
Les fraises Cardinal.

LUNDI 6 JUIN

Hors-d'œuvre variés chauds et froids.
La petite marmite Ardennaise
Les filets de sole « Air Pur »
Les canetons à l'orange
Les mignonnettes de Hollande
Les fromages (ou)
Le Parfait Joséphine.

Indépendamment de ces menus à prix fixe, les gourmets trouveront à l'Air Pur (Villez, faubourg de La Roche, route d'Houffalize) toute la gamme de belles spécialités parmi lesquelles :

Le pâté Maison servi en hors-d'œuvre,
La petite Marmite Ardennaise,
Les hors-d'œuvre à la française froids et chauds,
Les truites farcies à ma façon,
La Pignate La Rochoise,
L'épaule de veau farcie comme à Villez.
Les jambons du pays braisés sous la cendre,

Tous ces plats seront servis durant les fêtes de Pentecôte ainsi que tous autres plats de cuisine classique.

On est prié de retenir couverts par téléphone 123 La Roche.

LIVRES du GOURMET

Comus en Bresse, par B. Perrat. Fr. 20. —.

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Les Femmes, la Table et l'Amour, par Berjanette. Fr. 15.—.

Les Vins de chez nous, par M. de Sépangueul Fr. 25.—.

Les Grands Vins de Bordeaux, joyaux de la table et de la gastronomie, par Ch. Dormontal, laur. de l'Ac. Franc. Fr. 15.

Le Trésor Gastronomique de France, par Austin de Croze et Curnonsky. Fr. 25.

Les Nobles Vins de la Touraine, par O. Sophos. Fr. 25.—.

Dans les Vignes, roman, par le D^r J.-M. Eylaud. Fr. 15.— franco.

L'Esprit des Liqueurs, p. Austin de Croze. Fr. 20.—.

« La Bonne Auberge » se charge, moyennant supplément de 5 francs par ouvrage, versés à son C.C.P. 1293.01, de commander ces ouvrages et de les faire adresser franco aux destinataires.

Corrigez le Guide.

A Leuze, Hostellerie du Manoir, 8, chaussée de Renaix, cuisine fine faite par la patronne. M. : 17.50-20-25. P. : 40. Bonne cave.

A La Panne, Hôtel Terlinck, cuisine bourgeoise. Prix : 25-30.

A Ostende, on nous signale Les Dauphins, 40, Digue, excellente cuisine, cadre intime fort agréable.

A Bouillon, l'Hôtel des Ardennes, bonne cuisine bourgeoise.

A Chimay, c'est par erreur que l'Hôtel du Commerce est indiqué comme membre du Club.

A Hastière, même note en ce qui concerne l'Hôtel de France inscrit par erreur.

A Bruges, M. Th. Michiels nous informe de ce que nous avons commis une erreur en reprenant sous un même titre son établissement l'Hôtel Wellington, et l'hôtel voisin « Mon Bijou ». Il faut donc simplement Hôtel Wellington.

A Wiltz (Grand-Duché) on nous signale comme bon l'Hôtel de la Gare,

DEMANDEZ UN COINTREAU

tenu par Mme Eiffe. Equipement moderne, propreté rigoureuse, cuisine très soignée et irréprochable.

A Mondorf-les-Bains (Grand-Duché), l'Hôtel-Pension Welcome est situé av. Marie-Adélaïde. Tél. 139.

PETITES ANNONCES

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

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

A REMETTRE pour raisons de santé et de famille bel hôtel, café, restaurant, pension, maison avantageusement connue à 14 km. de Bruxelles, proximité forêt de Soignes, sur voie très passante, bien achalandée, bonne clientèle. Propriété 1 ha. (jardin et verger).

CAISSIERE de café-restaurant, très belles références, cherche place stable Belgique.

Bulletin à découper

et à retourner au
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
 au Secrétariat général de France,
 Belgique ou Suisse

comme imprimé sous enveloppe ouverte.

M.

rue

localité

désire être inscrit au Club de la Bonne Auberge en qualité

particulier
 de membre (*) fournisseur
 hôtelier
 protecteur.

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le gérant : P. de CARSALADE du PONT
 39, avenue Sleenckx, Bruxelles (III).

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

Poissonnerie de Premier Ordre

ANNA LATOUR

Fournisseur des principaux Hôtels et
Restaurants de la Ville et de la Province.

SPECIALITE DE POISSONS FINS.
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES.

TELEPHONE : 11.45.14

Echoppes 43 et 44,
Marché-aux-Poissons, Bruxelles.



Lanson



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

H. OTS 1a, rue des Fabriques, 1a
Tél. : 12.36.24 - 12.61.63

« FLORIDA »

Reine des condiments,
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
Mention d'honneur du Club des Douze

Caisse réclame 10 pots : dix belgas,
franco port, toutes gares belges.

SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)



SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK.)

BUREAUX A BRUXELLES

45 - 46 - 47, RUE ULENS

TELEPHONE : 26.47.55 et 26.47.56

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

SOUS SA GARANTIE.

3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour
TOUS VOS IMPRIMÉS

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

Demandez visite du
Délégué par tél. au

15.55.36

I M P R I M E R I E

"G.I.G."

1 2, Avenue Sleenckx

LE GUIDE GOURMAND

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

contenant :

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

Plus de 800 adresses
des meilleures tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

France 10 francs.

envoi franco par le bureau de la Bonne
Auberge contre versement au compte
chèques Paris 1765.91.

LE GUIDE GOURMAND

REGIONAL
BELGIQUE - LUXEMBOURG

contenant :

Le répertoire des spécialités culinaires
et gourmandes.

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

Plus de 400 adresses de bonnes tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs
au prix de :

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

Envoi franco par le bureau de la
BONNE AUBERGE

contre versement au compte ch. postaux
Bruxelles 1293.01 — Luxembourg 7.709.