

B. 4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

LA

BONNE AUBERGE

Fondateur : Paul de CARSALADE du PONT. †

MENU :

Aux membres de notre Club,
A tous nos Lecteurs. René H. André.
Réunion Culinaire de Novembre.
La Bonne Auberge.
Ode à Montesquieu. D^r J.-M. Eylaud.
Automne. Réandre.
Cuisine Familiale. Tante Fifine.
Le Coin du Gourmet. Père Tambouille.
Notre Semaine de Bonté. Chrysale.
Le Dictionnaire de l'Académie Culiniare.
Un reportage aux Halles de Paris. Réandre.
Le Coin des Lecteurs.

VI^me Année
Bi-mensuel.

N° 250.
1^{er} octobre 1938.

Le numéro : 3 francs.



Le GROS LOT
du mois d'octobre
sera peut-être
pour vous.
LOTÉRIE COLONIALE.

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26
BRUXELLES

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

HABITS et SMOKINGS.
LIVREES et UNIFORMES.

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

VETEMENTS pour HOMMES
JEUNES GENS et ENFANTS.

QUALITES INCOMPARABLES.

Prix les plus avantageux.



PARTIE OFFICIELLE

LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE

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

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

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

NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir membre du Club.

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

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

Les demandes d'adhésion doivent être adressées :

Pour la Belgique et le Luxembourg :
83, rue Royale, Bruxelles.

On trouvera, 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 septembre.

	Part.	Prod.	Rest.
Belgique (fr.belges)	16.—	32.—	48.—
Luxembourg (fr. l.)	12.80	25.60	38.40

Numéros de comptes chèques postaux :
Bruxelles 30.39.27.

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. 10.— (C. ch. postal Bruxelles 30.39.27.)

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).

4) Vins de desserts :

Grenache ...	15°	la bouteille 75 cl.	8.50
Malvoisie	17°	»	» 9.—
»	18°	»	» 9.50
Muscet	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.

Le Club s'offre à grouper les commandes de quantités moindres et à en faire la répartition entre les membres qui peu-

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

vent 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-Emilion), 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). Représentant G. Fivé, 89, r. Tenbosch, Bruxelles. Tél. 44.91.63.

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

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

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

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

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

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

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

Sucre de Tirlemont

LIQUEURS ET APERITIFS

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

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

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

Liqueurs Marnier : Grand Marnier cordon rouge, Cherry-Cognac Marnier, Cognac Marnier « Château de Bourg », Charente. Repr. : M. de Schryver fils, 11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél. 44.71.22.

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).

CHAUDRONNERIE

ETAMAGE

FERBLANTERIE

A. HELDENBERGH



Matériel et moules en tous genres pour cuisiniers et pâtisseries.

REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27
BRUXELLES

TELEPHONE : 12.97.55

Georges AUDY & C^{ie} DE BORDEAUX

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

Bruxelles : 18, r. Royale. Tél. 17.76.09

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 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. Repré. : Van Caulaert-Masson, 5, rue de l'Argonne, Bruxelles.

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

VINS DE CHAMPAGNE :

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

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

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

VINS D'ANJOU :

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

VINS DE DESSERT :

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

VINS DE PORTO :

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

Sté Vinicole de Champagne

Succ. : G. M. MUMM et Cie

Rep. : O. BOSQUET et A. HENVARD

29, rue Luxembourg. — Bruxelles
Tél. 11.93.51

JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

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 Joseph II. Tél. 12.92.59. Détail : 10, r. Ecuyer. Tél. 11.24.69; 135, ch. Wavre. Tél. 12.36.61; 118, r. L. Lepoutre. Tél. 44.32.68; à Liège, 39, r. Grétry-11, r. Vilbruck. Tél. 24.360; à Verviers, 19, r. Secheval. Tél. 12.566.

Les Bonnes Tables

de nos membres restaurateurs.

Belgique-Luxembourg

A BRUXELLES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENVIRONS DE BRUXELLES

BOIS ET FORET DE SOIGNES :

AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :

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

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :
Restaurant du Vert-Chasseur, 964, ch.

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

de Waterloo. T. 44.66.30; M. : 10-15 et carte; P. : 35.

BOISFORT :

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

QUATRE-BRAS :

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

CAMPENHOUT :

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

PETITE SUISSE

LA HULPE :

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

RIXENSART :

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

WAVRE :

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

ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE

ANVERS :

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

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

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

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

Trois-Rois (Café-Rest. des), à Sainte-Anne, sortie tunnel piétons. T. : 310.35. M. : 15-25 et carte.

CALMPHOUT :

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

HEYST-OP-DEN-BERG :

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

SINT-MARIABURG :

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

CIGARETTES

BOULE D'OR LEGERE

Paquet de 12 : fr. 1.25

Paquet de 25 : fr. 2.50

DEUX SERVITEURS FIDELES



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

**pain intégral des Flandres
ROSCAM**

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

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

LIERRE :

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

MOLL :

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

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE

SICHEM-LEZ-MONTAIGU :

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

ASCH :

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

**ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE
CORTENBERG :**

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

La Tourelle. T. (02) 54.05.86; M. : 15-20 et carte.

TIRLEMONT :

Nouveau Monde (Station). T. 20. 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.

LA BONNE AUBERGE

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

PUBLIEE PAR LE

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Fondateur : Paul de CARSALADE du PONT. †

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

Aux membres de notre Club, A tous nos Lecteurs.

L'effarante nouvelle est venue nous frapper comme un soufflet, nous laissant sous le coup d'une émotion qui ne s'est pas encore calmée : le créateur, l'animateur de la Bonne Auberge, notre ami Paul de Carsalade n'est plus.

Rien ne faisait prévoir cette disparition rapide ; nous l'avions vu quelques jours auparavant toujours alerte, plein de confiance dans l'avenir et gai, de cette bonne et vieille gaité française qui ramenait aux justes bornes les soucis d'une époque troublée et menaçante : nous ne le verrons plus et nous ne l'entendrons plus. Avec sa famille éplorée et quelques amis, nous sommes allés le conduire là où il se reposera pour toujours d'un labeur qu'il avait si allègrement assuré et qu'il aimait par dessus tout.

Aussi, nous croyons répondre à son vœu le plus cher en relevant de ses mains désormais inertes la plume si vivante, si spirituelle qui écrivait cette revue de gourmets et en continuant la tâche qu'il s'était fixée.

Au cours des derniers entretiens que j'ai eu le bonheur d'avoir avec lui et au cours desquels nous avons établi les détails de la manifestation gastronomique dont nous parlerons plus loin, de Carsalade m'avait demandé de l'aider dans un travail toujours plus étendu, toujours plus ardu et je le lui avait promis. Aujourd'hui, hélas, je suis accablé de tout le poids de ce labeur que constitue le Secrétariat Général du Club de la Bonne Auberge, mais je ne puis me dérober au devoir qui m'incombe du fait de ma promesse et me voici au poste qu'il m'avait désigné.

LA BONNE AUBERGE CONTINUE.

Mais que ses lecteurs m'excusent si, pendant les derniers mois de cette année, la revue ne paraissait pas aussi souvent que précédemment ; je dois prendre bien en mains les détails d'une organisation déjà très vaste et pour celà un peu de temps m'est nécessaire. Dès 1939, nous reprendrons le rythme coutumier que lui avait donné de Carsalade et nous demandons à tous nos lecteurs de garder à notre revue la sympathie agissante qu'ils avaient si généreusement et si amicalement accordée à son fondateur-directeur. Ce sera, j'en suis certain, le meilleur moyen de lui garder, dans l'au-delà, l'amitié qui nous unissait tous au Club de la Bonne Auberge. De mon côté, je m'efforcerai de rendre toujours plus attrayante la lecture de la Revue à laquelle vous amènerez de nouveaux et nombreux lecteurs.

RENE H. ANDRE.

Réunion Culinaire de Novembre

De Carsalade voulait que la première manifestation du Club pour cet hiver prit une ampleur qui aurait montré la vitalité toujours plus grande et réunir, autour d'une table royale, ses nombreux et chers amis et il m'avait demandé de le seconder.

J'ai donc fait appel à mes compatriotes gastronomes et à quelques amis français dont la renommée est internationale. C'est ainsi que CURNONSKY, prince élu des gastronomes, a consenti à venir présider cette manifestation gastronomique et à donner, avant le dîner, une conférence avec projection cinématographique sur les vins de France qui y seront servis.

Avec le retard apporté par le deuil qui a frappé le Club, la réalisation de cette importante réunion aura seulement lieu le samedi 12 novembre prochain dans la salle des fêtes du Grand Hôtel, boulevard Anspach à Bruxelles, à 19 heures du soir.

Après la conférence dont le sujet a été indiqué plus haut, il sera servi le menu suivant qui sera commenté anecdotiquement par Curnonsky après dégustation :

Les Impériales de Zelande.

Le Germiny en tasse.

Le Choux Palmiste frais, Mornay.

Le Chapon fin aux arachides.

Le Râble de Lièvre à la Piron.

Le Fromage de Harzé.

La Pêche Melba.

La Poire Durandean.

Le Moka.

Les vins suivants, qui auront fait l'objet de la conférence de Curnonsky, seront servis au cours du dîner :

Le Malvoisie de Salses (apéritif)

de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses.

Le Noble Joué, rosé de Tours (Clos Ysernay)

de M. J. Raucher.

Le Quart de Chaume, Château de Suronde (1930)

de MM. Breyer Frères.

Le Château Rayne Vigneau, Sauternes (1934)

du Vicomte de Roton.

Un bon vieux Bourgogne.

Le Champagne Lanson Père et Fils

La grande marque de Reims.

Le Rancio demi-sec de Salses.

de la Société Coopérative des Vins Blancs de Salses.

La participation à cette fête de haut goût culinaire a été fixée à 75 francs par personne plus le service.

Malheureusement, le nombre de places est limité et nous prions instamment les gourmets du Club qui désirent y assister de s'inscrire aussitôt qu'ils le pourront, en versant leur quote-part à M. René H. André, 83, rue Royale à Bruxelles. — Téléphone : 17.19.57. — C.C.P. : 30.39.27.

LA BONNE AUBERGE.



ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE.

Une anecdote, mais authentique.

Une personne qui se pique de culture vient apporter chez un éditeur le texte d'une revue qui paraîtra toutes les semaines. Ne corrigeant pas les épreuves, on y trouve d'assez nombreuses fautes d'orthographe et on le lui fait remarquer. Au second numéro, le même fait se reproduit et l'éditeur le lui signale à nouveau. Prenant alors un air entendu, notre auteur répond :

— Celà ne se représentera plus, j'ai acheté une nouvelle machine...

BYRRH

Demandez une
"VIEILLE CURE"

Ode à Montesquieu

Buveur de vin,

à l'occasion de l'érection de son monument à La Brède.

Comme un vrai vigneron qui surveille sa terre ;
 paysan avant tout, racé par tes aïeux ;
 te voilà dans ton fief, près du manoir austère
 Où tu vécus, pensif, turbulent, orgueilleux,
 gascon sensible, autoritaire.

Regarde autour de toi la prairie et, plus loin,
 les vignes, les forêts ; ton jardin à l'anglaise ;
 objets de tout ton culte et de ton meilleur soin ;
 cadre qu'il te fallait pour écrire à ton aise
 ou flâner, selon ton besoin.

Voici le chant du coq, l'odeur de la résine,
 le chêne qu'on abat, le raisin qui mûrit
 tandis qu'en ton esprit une œuvre est en gésine
 et, qu'amoureux galant, ton œil malin sourit
 à la châtelaine voisine.

Tu plaides un procès pour un pin, mais aussi
 pour conserver, baron, l'orgueil de ta noblesse.
 A tous les intendants tu donnes du souci,
 mais tu sais que la terre est perfide maîtresse :
 Elle ruine ; on dit merci.

Merci pour les beautés et joies qu'elle procure ;
 merci pour les trésors amassés aux saisons ;
 pour l'espoir toujours neuf de récolte future ;
 des sèves du printemps jusqu'aux péroraïsons
 automnales de la Nature.

C'est donc ici, seigneur, poète, historien,
 philosophe, juriste, inassouvi de rêve
 que, partant avec un échalas pour soutien
 tu parcourais dès l'heure où le soleil se lève,
 « pignadas » et « réges », ton bien.

Que tu sois satirique en tes LETTRES PERSANES,
 que dans la DECADENCE ET GRANDEUR DES ROMAINS
 tu rendes le passé clair aux yeux des profanes ;
 qu'en ton ESPRIT DES LOIS, fruit d'efforts surhumains,
 tu soulèves quelques chicanes ;

Tu demeures pour nous le très probe écrivain
 cherchant la vérité qui, parcourant l'Europe,
 jetait par ses écrits aux peuples, le levain
 parlant de liberté dans ton cœur philanthrope,
 ô généreux buveur de vin !

Car nous voulons prouver que c'est dans ce breuvage,
 ton souci, ta fierté, que tu trouvas toujours
 ton ardeur au travail, ton beau goût du voyage,
 ton esprit ironique et tes plaisirs d'amours,
 et le rappel vers ton village !

Ton vin ! ce gai « claret » ; ce bon ambassadeur
 qui prenait son astice en tes vignes des Graves
 pour aller chez l'Anglais méfiant, bon plaideur,
 conquérir son esprit en passant par ses caves,
 sans avoir l'air d'un quémendeur.

Tu servis ton pays, ô vrai fils de France,
 Montesquieu vigneron, superbe suzerain,
 précurseur averti combattant l'ignorance,
 frondeur quand il fallait contre ton souverain
 dont tu bravais l'intolérance.

Tu demeures pour nous le symbole vivant
 du grand seigneur terrien en qui le désir vibre
 de conserver ses droits, philosophe savant
 qui sus remplir ton rôle, homme fier d'être libre,
 d'un cœur courageux et fervent.

D^r J.-M. EYLAUD.

Du même auteur : Le livre : « Tu n'est qu'une femme », dont critique paraîtra dans le prochain bulletin.



AUTOMNE

C'est par les vers d'Armand Sylvestre, mis en une musique divinement douce par Massenet, que je commence ces lignes écrites sur l'une des plus belles saisons de l'année et le poète les a baptisées :

Pensée d'Automne.

*L'an fuit vers son déclin comme un ruisseau qui passe,
 Emportant du couchant les fuyantes clartés
 Et pareil à celui des oiseaux atristés
 Le vol des souvenirs s'alanguit dans l'espace...*

Cette année, la mélancolie que provoque la fin d'un brillant été a été tempérée par un mois de septembre dont les journées ont été illuminées par un soleil dont les rayons assez chauds pouvaient faire croire que la belle saison n'était pas terminée. Mais nous ne pouvions nous y tromper car le temps marche inexorablement et, les moissons terminées, les chasseurs ont pris possession des champs dévastés. Du matin au soir, ils martèlent le sol de leurs gros souliers

ferrés ; quelquefois retentit un coup de feu, pacifique pour la race humaine mais fatal aux bêtes convoitées.

Et pourtant, il ne faut pas nous en plaindre car c'est un des principaux moyens de renouveler notre gastronomie par des aliments introuvables en d'autres saisons et connus sous le nom générale de « gibier ». Quelle que soit la façon dont il est accommodé et accompagné de bons vieux vins de Bourgogne, le gibier est un des plats favoris des gastronomes. Qu'il soit de poil ou de plume, qu'il s'appelle lièvre, perdreau, caille ou de tout autre nom, la nature a voulu nous réserver une des plus grandes satisfactions qui soient accordées à ceux qui aiment voluptueusement la bonne chère.

Depuis la plus haute antiquité, l'homme s'est réjoui de ces ressources naturelles. Les Grecs en faisaient déjà une consommation considérable ; les écrits immortels que nous ont laissés les Romains nous montrent qu'ils savaient en apprécier la succulence et lorsque nous lisons les menus que les rois et grands seigneurs faisaient servir à leur table, nous ne pouvons que nous incliner sur l'abondance du gibier qui en fait partie.

Les plus grands chefs ont eu leur façon particulière d'accommoder ces mets ; il y en eut d'admirables, mais aussi de tout simples qui se retrouvent sur les tables les plus humbles et qui sont néanmoins appréciés à leur juste valeur.

L'automne a d'autres charmes comme toutes les saisons. Aux plaisirs de la bouche, il en ajoute d'autres parmi lesquels celui dont parle la chanson que nous avons commencé au début de ces lignes :

*Une chanson d'adieu sort des sources troublées
S'il vous plaît, mon amour, reprenons le chemin
Où tous deux, au printemps, et la main dans la main,
Nous suivions le caprice odorant des allées...
Une chanson d'amour sort de mon cœur fervent
Qu'un Avril éternel a fleuri de jeunesse
Que meurent les beaux jours, que l'âpre hiver renaisse
Comme un hymne joyeux dans la plaine du vent...
Une chanson d'amour vers ta beauté sacrée,
Femme immortel été, Femme immortel printemps,
Sœur de l'étoile en feu qui, par les cieux flottants
Verse en toute saison sa lumière dorée...*

REANDRE.



Cuisine Familiale

« *La Bonne Auberge* » a bien voulu me charger de donner, à ses lecteurs, sous cette rubrique, des recettes qui intéressent surtout les ménages que les plats recherchés de nos grands chefs culinaires ne peuvent intéresser, du moins pour être préparés chez eux. Je vais donc m'efforcer d'indiquer des recettes que j'ai moi-même essayées, après qu'elles m'aient été communiquées par des cordons bleus à qui elles avaient été transmises par des parents ou des amis gourmands.

Voici donc la recette d'un plat essentiellement belge, liégeois même, mais qui a été amélioré par une cuisinière de mes connaissances.

LES OISEAUX SANS TETE.

Pour six personnes, achetez chez votre boucher six escalopes de bœuf de 150 à 200 grammes environ (dans la culotte si possible pour avoir de belles tranches minces). Vous épluchez une livre d'oignons que vous émincez et vous découpez en morceaux 200 grammes environ de tranches de lard fumé.

Vous préparez vos oiseaux sans tête : sur chaque tranche ou escalope de viande vous disposez un morceau d'oignon, un morceau de lard, vous salez et poivrez puis vous roulez en faisant tenir par un fil de cuisine. Dans une cocotte en fonte, vous faites fondre un gros œuf de beurre ; quand celui-ci est roux, vous y déposez les morceaux de lard pour les faire revenir, puis les oignons émincés qui devront également prendre couleur. Vous retirez alors lard et oignons et vous placez dans votre cocotte les roulades en salant et poivrant à nouveau. Quand les oiseaux sans tête sont bien revenus, vous y ajoutez le lard et les oignons que vous aviez gardé au chaud, puis vous couvrez d'eau chaude ou de bouillon, ce qui est préférable. Vous amenez à une légère, très légère ébullition et vous laissez ainsi frissonner pendant trois heures. En hiver, sur le côté de la cuisinière, cela suffit.

Pour servir, vous videz votre cocotte dans un plat creux et vous présentez à table avec des frites bien croustillantes. Vos convives se régaleront...

TANTE FIFINE.

Le coin du gourmet

Sous cette rubrique, notre bon vieux père Tambouille vous donnera régulièrement quelques recettes empruntées à nos plus grands maîtres-queux. En voici quelques-unes qui feront bien l'affaire de nos cordons bleus. Elles appartiennent à Paul Bouillard et s'appliquent toutes au gibier qui est à l'honneur en cette belle arrière-saison.

Commençons par celle du perdreau rôti qui est un vrai régal.

LE PERDREAU ROTI.

Le perdreau est plumé. On le plume, on le flambe, on le vide, on le bride ; puis, après l'avoir assaisonné de sel à l'extérieur et à l'intérieur, on l'entoure d'une large bande de lard gras frais que l'on fixe au moyen d'une ficelle. La bête placée sur un plat allant au four et à sa taille, est arrosée de beurre ; puis, soumise à la caresse brûlante du tropique, on la retourne et on l'arrose souvent. Si le perdreau est gros, il exigera vingt minutes de cuisson maximum. Quelques minutes avant qu'il ne soit cuit, enlever la barde de lard pour permettre la coloration de la bête. Sitôt le perdreau cuit, on le retire ; on jette une cuillerée à bouche d'eau chaude dans le plat où s'est opérée la cuisson, ceci pour détacher le fond et obtenir ainsi un excellent jus qui doit être court. Le perdreau recouvert à nouveau de sa barde, est dressé sur un croûton de pain de mie, préalablement rissolé au beurre et envoyé sur table avec un jus servi à part.

* * *

Et le faisan donc, qui a médité de lui en disant que c'était là une viande sèche, sans grande saveur ? Un gargotier sans doute ! Au contraire, lorsqu'il est traité comme une volaille avec les mêmes soins et sans être avancé, c'est-à-dire deux ou trois jours après qu'il a été occis, il ajoute à la succulence du poulet le charme parfumé de la forêt. Voyons, comment le réussir.

LE FAISAN ROTI.

Le faisan se vide comme un perdreau et comme un perdreau il doit se manger frais et non pas faisandé. Mortifié pendant deux ou trois jours, soit, mais pas plus. Un faisan que l'on désire rôtir doit se traiter exactement comme une volaille, avec cette légère différence qu'une fois bridé, assaisonné à l'intérieur et à l'extérieur, on l'enveloppe d'une large barde de lard gras frais. Placé sur une plaque à rôtir et couché sur le flanc, on l'arrose de beurre fondu, on le glisse au four que l'on referme. Pendant la grosse demi-heure qu'exige sa cuisson, on le retourne et on l'arrose. Cinq minutes avant de le retirer, on le libère de sa barde de lard que l'on garde au chaud et l'on présente l'estomac du faisan au tropique pour obtenir la coloration des suprêmes qui, jusque-là, ont été calfeutrés par la barde de lard qui les a néanmoins nourris. Pour servir, la bête est débridée, parée à nouveau de sa barde de lard, posée sur un croûton

à sa taille, fait de pain de mie et rissolé au beurre. Croûton et faisan, placés sur un plat long et chaud, sont alors arrosés du jus de la bête, que l'on aura obtenu en détachant le fond de cuisson avec une cuillerée à bouche d'eau chaude. Envoyer de suite sur table.

* * *

De la plume, passons au poil. Au cours d'une visite imprévue, vous voudriez parfois avoir sous la main un pâté qui comblerait le vide d'un menu un peu mince. A cette époque, pourquoi ne préparez-vous pas une terrine de lièvre que vous présenterez à vos convives ravis. Préparez-le comme ceci :

TERRINE DE LIEVRE MENAGERE.

Désossez complètement un lièvre, énervez-en les chairs que vous coupez en « aiguillettes » et mettez à mariner dans du cognac, du madère et un soupçon d'épices. Procurez-vous un peu de farce de porc et mélangez-là au lièvre en marinade. Tapissez une terrine avec des bardes de lard, et très soigneusement garnissez-la par couches successives de la farce et des aiguillettes du lièvre. Ajoutez quelques lardons et des truffes en morceaux. La terrine étant complètement garnie, la compléter par une large bande de lard, une feuille de laurier et une pincée d'épices. La coiffer de son couvercle et la glisser au four sur un plat à sa taille contenant un peu d'eau. La durée de cuisson varie selon la grosseur de la terrine. La terrine de lièvre ainsi préparée se consomme froide dès le lendemain.

* * *

Et enfin, dévoilons la recette fameuse du râble de lièvre à la Piron qui fut la gloire du maître Bouillard et que vous pourrez apprécier au cours du dîner du 12 novembre. C'est là de la haute cuisine digne des tables royales.

LE RABLE DE LIEVRE A LA PIRON.

Libérez le râble de sa mince peau, piquez-le transversalement de petits lardons de lard gras non salé d'un centimètre de longueur et mettez à mariner pendant trois jours avec : échalotes, ail, céleris, brindille de thym, feuille de laurier et un verre d'eau de vie de marc. Pour cuire, mettez le râble à sec et sans les arômes dans une lèche-frite. Arrosez-le de beurre, et, sous le tropique, faites le vivement rôtir à point, entourez-le de grains de raisins noirs et blancs, pelés et épepinés. Sitôt cuit, arrosez le râble d'un petit verre de marc auquel vous mettez le feu. Laissez mourir la flamme et, au tout dernier moment, celui d'envoyer sur table, dressez le râble avec les raisins à l'entour sur un plat long, puis, arrosez-le de sa propre cuisson que vous aurez allongée d'une cuillerée à bouche de sauce poivrée et d'une autre de crème double.

Après avoir mangé ce râble en dégustant quelque bon vieux cru de Bourgogne, vous estimerez que la vie a du bon et qu'elle vaut d'être vécue.

PERE TAMBOUILLE.

Notre Semaine de Bonté

Les vacances « se tirent ». Les vacances ça n'est pas précisément une saison gastronomique. C'est principalement le repos, le délassément, le changement que l'on réclame soit aux plages, soit à la campagne, soit aux montagnes ; la question gourmande passe au second plan. Ce qu'on désire surtout en fait de cuisine, c'est la bonne nourriture bourgeoise, simple et saine, comme chez soi.

L'automne nous ramène avec les huitres et le gibier prochain la réouverture de la saison gourmande et des repas fins.

Nous voilà donc à quelques jours à peine de la reprise de nos réunions de bonne chère et de bonne compagnie auxquelles nous serions heureux de voir participer un nombre toujours plus grand de fines bouches.

C'est l'intérêt de tous : aussi bien de ceux qui apprécient la fine cuisine que de ceux qui la préparent.

C'est pourquoi nous reprenons notre « Semaine de Bonté » qui se déroulera du 3 au 9 octobre, c'est-à-dire qu'elle prendra cours dès l'instant où ce numéro de « *La Bonne Auberge* » sera chez vous.

Cette Semaine de Bonté est un peu spéciale, en ce sens que nous ne demandons à personne de se montrer durant ces huit jours spécialement bon... envers son propriétaire ou son receveur de contributions... mais nous demandons à chacun d'avoir la bonté de...

Avoir la bonté de quoi ?

Eh bien voici...

Nous demandons à tous nos membres, touristes et hôteliers, d'avoir la bonté de nous signaler durant cette semaine quelques adresses de gourmets auxquels nous puissions, dans les jours qui suivront, adresser gratuitement des exemplaires de « *La Bonne Auberge* » afin de les mettre au courant de notre action, de les intéresser à nos démonstrations gastronomiques en particulier et à la bonne cuisine de tous nos membres hôteliers en général.

Et comme il ne faut jamais rien demander sans offrir la contrepartie d'un service, voici les récompenses que nous offrons à ceux qui auront cette bonté :

A tout membre touriste qui nous enverra par carte postale CINQ adresses de personnes susceptibles de s'intéresser à la gastronomie, nous ferons un cadeau soit de la Carte Gastronomique, soit de l'Insigne de radiateur. Il n'aura qu'à marquer sa préférence en inscrivant sur sa carte postale le mot CARTE ou le mot INSIGNE ; il sera fait suivant son désir.

A tout membre hôtelier qui nous communiquera VINGT noms (avec adresses) de clients gourmets, nous adresserons gracieusement deux exemplaires du Guide Gourmand (qui peut être revendu à fr. 7.50 pièce).

Les mêmes primes seront acquises à toute personne touriste qui s'inscrira à la Ligue durant la dite semaine, ainsi qu'à tout hôtelier

qui profiterait de la Semaine de Bonté pour nous adresser sa demande de Membre de l'Association Hôtelière de la Bonne Auberge.

Et maintenant, la Semaine de Bonté de la Bonne Auberge commence.

Qui voudra avoir la bonté d'en profiter pour nous aider à intensifier la propagande en faveur de la bonne cuisine ?

CHRYSALE.



Le dictionnaire de l'académie culinaire

(Suite.)

BRAISER : Cuire viandes, légumes, etc., à feu couvert et feu lent dans peu de liquide. Braisé est synonyme d'étouffé (estouffat ou étouffade). *On braise un bœuf à la mode.*

BRIDER : Maintenir au moyen d'une ficelle les membres d'une pièce : volaille, gibier ou autre, de façon à la conserver dans la forme voulue durant la cuisson. *Brider un poulet, un faisan, une roulade.*

CLARIFIER : Donner de la limpidité aux bouillons, jus, gelées de viande, au moyen d'un blanc d'œuf seul ou mélangé à un hachis de viande crue.

Pour les gelées douces ou les sirops de sucre on se sert de blanc d'œuf battu dans un peu d'eau.

Le beurre, la graisse, le saindoux, se clarifient par une cuisson lente qui permet d'enlever les matières nuisibles à leur conservation : *Clarifier du consommé ; beurre clarifié.*

CLOUTER : Introduire des morceaux de cornichon, truffe, lard, langue à l'écarlate, etc., taillés en forme de grosse cheville, dans des viandes ou poissons préalablement incisés au moyen d'un bâtonnet carré pointu à son extrémité. Le clou doit saillir un peu de la pièce. *Clouter un ris de veau.*

DEBRIDER : Oter la ficelle, fil ou autre bride qui a servi à maintenir une pièce en forme durant la cuisson. *Débrider un poulet.*

DEGORGER : Laisser séjourner une victuaille dans l'eau froide pendant un temps plus ou moins long, afin qu'elle perde le sang intérieur qui la noircirait à la cuisson, ou un goût peu agréable tel que goût de vase, ou une âcreté. *Dégorger une tête de veau, des carpes, anguilles, des cardons.*

DEGRAISSER : Enlever la graisse qui se trouve en surabondance dans les jus, bouillon, sauces, plats à rôtir. *Dégraissier un bouillon.*

DEPOUILLER : Se dit de l'ébullition lente et régulière qui permet au beurre ou à la graisse des sauces de surnager pour pouvoir dégraisser. *Dépouiller une sauce espagnole ou veloutée.*

(A suivre.)

Un reportage aux Halles de Paris

Au centre de la ville moderne,
elles sont restées un bourg du moyen-âge
avec ses coutumes et ses corporations.

Le « Ventre de Paris ».

Le XIX^e siècle, grandiloquent et inadéquat, nous imposa ce terme forcé, faux d'ailleurs. Les Halles de Paris ne sont pas un centre, puisqu'elles ne digèrent rien ; elles se contentent de répartir et de conserver : mi-carburateur, mi-garde-manger. Leur vie intense, la circulation perpétuelle des hommes et des marchandises ne les empêchent pas d'être le coin le plus traditionaliste de Paris. Le mot seul fait lever dans l'esprit tout un amalgame de légendes, de bruits et d'odeurs.

C'est ici que bat le cœur éternel de Paris. Tout au début du XIII^e siècle, alors que les services de la ville naissante débordaient la cité primitive et passaient la Seine, l'enceinte de Philippe-Auguste englobait déjà les Halles, la forteresse du Châtelet et le cimetière des Innocents. Le Louvre était encore hors les murs.

Depuis cette date, leur emplacement n'a pas changé. Elles partent toujours de la pointe Saint-Eustache, derrière le chevet de cette église, paroisse des « Forts de la Halle », pour se terminer dans le Square des Innocents. Leur animation s'étend par le boulevard Sébastopol et par la rue de Rivoli, pour rejoindre la Samaritaine, le Pont Neuf et l'église Saint-Germain-l'Auxerrois, nés de leur activité.

L'histoire des Halles est celle de Paris. Ici s'écrivit, entre les étals des bouchers, dans les rires des poissonnières et dans les livres des commissionnaires, toute l'évolution de la grande ville. Elles sont bordées par la rue de la Grande-Truanderie, où s'amassait au moyen-âge la lie du peuple, la rue de la Ferronnerie les longe, — pareille aujourd'hui à ce qu'elle fut le 14 mai 1610, quand le poignard de Ravailac s'abattit sur le roi Henri IV. Parmi les sculptures de Jean Goujon, les grandes vasques de la fontaine des Innocents s'emplissent toujours de l'eau qu'ensanglantèrent les blessures de tant d'émeutes.

Les Halles de Paris sont restées, au centre de la ville moderne, un bourg du moyen-âge, avec ses coutumes, ses corporations et ses taxes. Elles vivent une vie bien à elles, une vie nocturne, bruyante et mystérieuse.

La Vie Nocturne des Halles.

L'activité des Halles commence dès 10 heures du soir. A partir de 11 heures, le roulement des camions dans les rues sonores, annonce l'arrivée des marchandises. D'abord les légumes qu'amènent les paysans des environs : les maraîchers de la grande banlieue; le beurre, les fromages, la volaille viennent de tous les coins de la France. Les poissons arrivent vers 4 heures par les trains de marée.

Le flot odorant des fleurs coupées, tassées dans leurs claies d'osier embaument dès leur arrivée à la gare d'Austerlitz. Les viandes de boucherie viennent directement, en quartiers, des abattoirs de la Villette. Au moyen-âge, les bêtes étaient tuées aux Halles mêmes.

Le transport de toutes ces richesses périssables a créé une des principales industries de Paris : le camionnage des Halles. Il est confié à quelques firmes puissantes qui se partagent un véritable monopole. Leur importance est considérable. L'une d'elles fait circuler toutes les nuits 250 camions de 5 à 10 tonnes; elle assure donc à elle seule un transport de 1 1/2 à 2 millions de kilogrammes de marchandises. Dès leur arrivée, les marchandises sont réparties dans les différents pavillons qui comportent chacun une partie pour la vente en gros et une autre pour la vente au détail. Chaque pavillon est spécialisé. Les œufs et le beurre, par exemple, occupent le pavillon 10; les fromages le numéro 12, etc. Les douze pavillons forment un groupe de constructions en fer et verre, couverts de plaques d'étain. Les dix premiers datent de 1874; les deux derniers furent inaugurés après la guerre et deux autres sont en voie d'achèvement. Les boutiques de détail de chaque pavillon ont toutes la même superficie, soit 4 mètres carrés, et il y en a une bonne centaine par pavillon.

La quantité de marchandises que l'on y accumule tous les soirs dépasse l'imagination. Le bulletin des Halles du 27 juillet nous apprend qu'on a reçu ce jour-là dans les pavillons : 504.730 kilos de légumes frais, 55.660 kilos de fromages mous, 25.800 kilos de moules et coquillages. S'il fallait emmagasiner tout cela dans les Halles mêmes, il faudrait décupler pour le moins la surface des pavillons. Aussi, le ventre de Paris déborde sur les trottoirs avoisinants et dans les rues avoisinantes, jusqu'à une très grande distance des Halles mêmes. Les légumes surtout sont favorisés par le plein air. Pendant la nuit, un potager miraculeux surgit entre les pavés. Des pyramides de choux, des stères de poireaux, des buissons d'artichauts, des tas de carottes à faire rêver tous les lapins du monde. Les poissons préfèrent garder à l'intérieur leur chair délicate et leur parfum oppressif.

Les Organisateurs du Ravitaillement Parisien.

La vente de ces marchandises est confiée à des mandataires et à des commissionnaires. Leur rôle est extrêmement important, puis-

que ce sont là les véritables organisateurs du ravitaillement parisien, les créateurs du « coût de la vie ». L'exagération populaire en fait facilement des affameurs publics, des spéculateurs éhontés ; la vérité est tout autre.

Les mandataires occupent une véritable charge publique, confiée et contrôlée par la ville de Paris et dont l'acquisition est souvent fort coûteuse. On ne peut la comparer qu'à une charge d'agent de change parisien, en plus petit. Le mandataire n'est pas propriétaire de la marchandise qu'il reçoit en consignation. Il la reçoit d'un acheteur intermédiaire régional qui l'achète aux producteurs, au plus bas prix possible, il concentre ces marchandises et les envoie par wagons complets à Paris. Le mandataire les vend au prix qu'il peut, tout en s'efforçant, naturellement, d'observer le prix minimum fixé par son expéditeur. La vente s'organise selon son bon vouloir ; il a le droit de stocker les marchandises, de les « mettre en réserve » selon l'expression locale consacrée, ou de les solder. Après avoir défalqué les frais et dépenses, le mandataire remet à l'expéditeur le prix intégral de la vente, sauf sa commission, convenue à l'avance par règlement d'administration, et toujours la même, soit cinq pour cent. Le mandataire ne profite donc pas directement de la hausse des prix, bien que ce soit lui qui, par la loi de l'offre et de la demande, en fixe les cours. En fait, la spéculation lui est interdite.

Le coupable de la hausse des prix, bouc émissaire de tant d'articles de presse véhéments, ne doit donc pas être cherché sur le dallage des Halles, mais plutôt parmi les innombrables intermédiaires et acheteurs des campagnes.

Les commissionnaires, eux non plus, ne sont pas des spéculateurs. Ce sont des commerçants établis dans le périmètre des Halles et non dans les pavillons. Ils reçoivent également de la marchandise en consignation, mais peuvent aussi l'acheter à des producteurs, à moins que ceux-ci n'ouvrent eux-mêmes boutique et ne vendent directement leurs produits aux grossistes.

La Corporation des « Forts de la Halle », l'une des plus anciennes du monde.

Il ne faut pas chercher le pittoresque parmi les deux classes précitées de commerçants des Halles. La tradition et le romanesque se retrouvent parmi les « Forts de la Halle ». Leur corporation remontant aux premières années du XIII^e siècle, est une des plus anciennes du monde. Sa forme définitive fut acquise longtemps avant la Révolution française. Les bouleversements sociaux du XIX^e siècle et ceux des dernières années ont à peine marqué sur elle. L'admission parmi les Forts de la Halle s'accompagne toujours de cérémonies traditionnelles et quelque peu mystérieuses, presque maçonniques. Ils portent toujours l'énorme chapeau, plateau circulaire, de feutre souvent rabaisé sur le dos, à la manière des pêcheurs. Ce

chapeau n'est pas seulement un insigne, c'est un instrument de travail qui permet de soutenir sur le dos, la nuque et la tête les charges surhumaines que portent ces hommes légendaires. La rémunération de ces géants s'inspire encore de la communauté médiévale. Pas ou peu de salaire fixe, mais la caisse des Forts de la Halle touche une dîme obligatoire sur tous les « colis » (unité marchande des Halles de Paris) qui entrent ou qui sortent de l'enceinte des Halles. Même les marchandises soldées ou données sont soumises à ce droit dont le minimum est actuellement de fr. 0.25. Les sommes ainsi perçues sont partagées entre les Forts selon d'antiques et minutieux barèmes. Un pourcentage est conservé pour une Caisse de Charité. Elle permet de soutenir les membres qui deviendraient malades et leur assure un enterrement digne. Surtout elle alimente les cérémonies religieuses qui groupent régulièrement sous les voûtes anciennes de Saint-Eustache la corporation toute entière. Car ces hommes des Halles sont bien pensants et conservateurs. Si la ceinture de Paris est rouge, son ventre est blanc !

(A suivre.)

REANDRE.



Le coin des lecteurs

Désormais, sous cette rubrique, il sera répondu à toute demande des lecteurs au sujet de renseignements, de recettes de cuisine, etc.

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

LA BONNE AUBERGE.

Amateurs de champignons,

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

- T. 224; M. : 20; P. : 40-55; W. : 50.
Hôtel des étrangers, 40, r. Marché. T. 576; M. 16-18-25; P. 45-60; W. 50-55.
- SART-LEZ-SPA :**
Hôtel du Pont de Belleheid. T. 90. M. : 20-25; P. : 50.
Hôtel de Sart. T. 65 ; P. : 45-55; W. : 95-1.0; M. : 16.50-20-25.
- HERBESTHAL :**
Herren (Hôtel). T. 101; R. : 17.50; P. 50.
- VERVIERS :**
Restaurant Nicolas, 47, rue du Collège. T. 10.252; M. : 17 et 20 fr.
- VALLEES AMBLEVE ET WARCHÉ**
- LA GLEIZE :**
Les 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.
- 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; dîner touriste : 18-25.
- NAMUR :**
Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovelette.
- DINANT :**
Hôtel Terminus, av. de la Gare. Tél. 135. M. : 15 à 30.
- ANSEREMME :**
Grand Hôtel. T. : Dinant 114. M. : 18-25. P. : 50-60. W. : 60.
- WAULSORT :**
Hôtel La Pergola. T. Hastière 96 ; M. :

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

18-25; P. : 45-55; W. : 55.

VALLÉE 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.)

HAVELANGE :

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

MARCHE :

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY :

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

HEYD-s/Bomal :

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

EREZEE :

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

LA ROCHE :

Hôtel de l'Air Pur. T. 123. M. : 12-25 et carte. P. : 45-55. W. : 60.

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLÉE DE LA LESSE**ROCHFORT :**

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

HAN-SUR-LESSE :

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

HOUYET :

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

NEUPONT-HALMA :

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

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS**VRESSE-SUR-SEMOIS :**

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

BOUILLON :

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

MACARONS DE MARCHE**MARQUE DEPOSEE**

Seuls fabricants pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg.

34, rue Longue d'Argile, ANVERS
 16, Grand'Rue, MARCHE

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)

MA NORMANDIE

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

CHINY :

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE

BASTOGNE :

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

ARLON :

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

BERDORF (Grand-Duché) :

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

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

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

Rest. Clesse-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.

WILTZ (Grand-Duché) :

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

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

CHARLEROI :

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

BARBENÇON :

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

VIRELLES :

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

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES :

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

HAUTRAGE :

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

**MONT DE L'ENCLUS - TOURNAISIS
ENGHIEN :**

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

RENAIX :

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

TOURNAI :

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. (se-
maine) : 12.50-16-18; dimanche : 12.50-
16; menu spécial : 20; P. : 28-35.

COURTRAI :

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

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND :

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

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

BRUGES :

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

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

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

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

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE :

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

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

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

BLANKENBERGHÉ :

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

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

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

COQ-SUR-MER :

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

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

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 Cha-
loupes, T. 348; M. : 20; P. : 50.

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

ser un mouchoir-luxeux et superflu.
Mais avec quoi se torche-t-il ?

Excentricités gastronomiques.

Vers 1830 un client venait deux fois par semaine chez Philippe à Paris et se faisait servir, l'un après l'autre, les trente-cinq à quarante potages mentionnés à la carte. Après quoi il demandait une meringue glacée et partait sans avoir bu même une goutte d'eau.

Vers la même époque, au Restaurant Vachette, un monsieur fort riche, gros mangeur et honteux de son appétit, commande au patron, M. Bréban, un menu pour sept couverts. Ensuite il se met à table et prenant pour prétexte que ses invités ne sont pas à l'heure, il dévore les sept repas. Il recommandait tous les quinze jours !

Corrigez le Guide.

A Bruxelles on nous recommande el restaurant italien **Chez Nirino**, 11, rue du Cirque. Très belle gamme de hors-d'œuvres, pâtes et plats italiens. — F. : 15.

A Bruxelles, le Restaurant **Helder**, 17, rue de la Reine, est fermé.

Hors-d'œuvre et desserts

Est-ce croyable ?

Un de nos membres hôteliers nous écrit que le fisc, dans sa région, ne considère pas comme frais généraux des postes tels que : papier à firme et enveloppes, timbres-poste, téléphone, papier hygiénique pour W.C., et l'oblige à déclarer ces dépenses comme bénéfice !

Tout cela, déclare l'agent du fisc, est luxe et superflu !

Sans doute cet agent du fisc se mouche-t-il avec ses doigts... pour économi-

Le Guide Gourmand.

Belgique et Luxembourg 1938. Contenant 400 bonnes adresses, la carte routière repérée gastronomiquement, la liste de toutes les spécialités culinaires et gourmandes, est en vente dans toutes les bonnes librairies et chez un grand nombre de restaurateurs.

A défaut, on peut se le procurer au secrétariat du Club, 83, rue Royale, à Bruxelles. Envoi franco contre versement de fr. 7.50 au C.C.P. 30.39.27.

Savez-vous que ?

C'est une grosse erreur de parler d'appétit d'oiseau à propos de gens qui mangent peu ?...

Un rouge-gorge bien portant consomme deux fois et demie son poids en 24 heures, la mésange bleue nourrit ses petits plus de quatre cents fois dans une seule journée. Ces repas ne sont, évidemment, pas très copieux, mais la con-

SON JAMBON **OLIDA** SA CHARCUTERIE
SES SAUCISSONS **OLIDA** SES CONSERVES

EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS

Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

Tous les mardis, réclamez à votre marchand de journaux

ROMANS - AMY - PAUL.

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

Le numéro : Fr. 1.50.

sommatation de vers faite par la famille est de 5.000 environ par semaine.

Un hibou avale sept souris l'une après l'autre, sans en paraître incommodé, et il lui suffit de trois heures pour digérer ce repas pourtant assez confortable, et être capable de recommencer.

Les pigeons des bois sont les pires gloutons ; ils mangent jusqu'à éclater. On se demande même comment ils peuvent s'envoler après les repas copieux qu'ils font chaque fois qu'ils en ont l'occasion. On cite à ce sujet le cas d'un chasseur qui trouva près de 1.000 grains de blé dans le corps d'un pigeon qu'il venait de tuer !

Peinture à la... sardine.

A un congrès de chimie qui a eu lieu au Canada, il a été établi qu'après une préparation et un raffinage, l'huile de sardine avait des qualités qui donnaient des résultats absolument remarquables dans la préparation des couleurs.

La sardine ne serait pas d'ailleurs le seul poisson susceptible de fournir à la peinture l'huile idéale qu'elle recherche.

Pour rire un brin

Une jeune femme voulait toucher un chèque, dans une banque. Le caissier lui demanda de l'endosser. Elle ne comprenait pas ce qu'il voulait dire. « Signez votre nom exactement comme vous le faites sur vos lettres, expliqua-t-il, et je vous donnerai l'argent. »

Elle écrivit alors soigneusement, sur le dos du chèque : « Votre Agathe, qui vous aime. »

Imprimerie.

Qui n'a pas des travaux d'impression à

DEMANDEZ UN COINTREAU

faire exécuter : papier à lettres, commercial ou autre, enveloppes, cartes à firme, menus, imprimés de tous genres ?

Le Club de la Bonne Auberge dispose d'une imprimerie parfaitement outillée pour fournir à ses membres aux meilleurs prix toutes sortes d'imprimés : travaux soignés.

Il n'en coûte rien de nous consulter à l'occasion.

PETITES ANNONCES.

A LOUER A STAVELOT (Ardennes), GRAND HOTEL DE CONSTRUCTION RECENTE. — Situation magnifique. — Prix avantaueux. — S'adresser à M. Joseph Lebeau-Hustinx, notaire à Stavelot.

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

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

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

Bulletin à découper

et à retourner au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE
au Secrétariat général de Belgique
83, rue Royale, Bruxelles.

comme imprimé sous enveloppe ouverte.

M.

rue

localité

désire être inscrit au **Club de la Bonne Auberge** en qualité

particulier
de membre (*) fournisseur
hôtelier
protecteur.

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

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

Poissonnerie de Premier Ordre

ANNA LATOUR

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

SPECIALITE DE POISSONS FINS.
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES.

TELEPHONE : 11.45.14

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

« FLORIDA »

Reine des condiments,
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
SOCIETE FLORIDA

LA VILLA (Marne - France)

Représentant pour la Belgique
et Luxembourg :

GUSTAVE FIVE

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



Lanson



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



H. OTS

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



SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK.)

BUREAUX A BRUXELLES

45 - 46 - 47, RUE ULENS

TELEPHONE : 26.47.55 et 26.47.56

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

SOUS SA GARANTIE.

3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour
TOUS VOS IMPRIMÉS

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

Demandez visite du
Délégué par tél. au

15.55.36

IMPRIMERIE

"G.I.G."

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 Bruxelles 30.39.27.

LE GUIDE GOURMAND

REGIONAL
BELGIQUE - LUXEMBOURG

contenant :

Le répertoire des spécialités culinaires
et gourmandes.

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

Plus de 400 adresses de bonnes tables.

En vente dans :

Toutes les bonnes librairies
et chez tous les bons restaurateurs

au prix de :

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

Envoi franco par le bureau de la
BONNE AUBERGE
contre versement au compte ch. postaux
Bruxelles 30.39.27.