

B. 4408

Edition : Belgique-Luxembourg.

**LA**

**BONNE**

**AUBERGE**

Fondateur : Paul de CARSALADE du PONT. †

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes.

**MENU :**

Gala culinaire du Club de la Bonne Auberge.

Curnonsky.

Avis à tous nos membres.

Réveillon de Noël.

Cuisine Familiale.

Courrier des Grands Clubs.

La Malvoisie.

Les vins en 1938.

Cuisine Belge.

France-Belgique.

Et pour finir, quelques vérités premières.

VI<sup>m</sup>e Année  
Bi-mensuel.

N° 252.  
1<sup>er</sup> décembre 1938.

Le numéro : 3 francs.



*ti achetes  
billet..*



12<sup>e</sup> tranche 1938

Tirage avant Noël

56.240 lots de 100 à 25.000 francs

25 gros lots de : 50.000, 100.000,

250.000 francs et

UN MILLION

**ESDERS**

**A LA GRANDE FABRIQUE**

26, rue de la Vierge Noire, 26

**B R U X E L L E S**

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.

Au travers d'un cristal brillant  
La vie est belle  
Seul IMI rend étincelant  
Toute la vaisselle





A

## 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, ci-contre, un bulletin d'inscription, qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement au versement de 40 francs au compte chèques postaux 980.73.

## 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.

## LA BONNE AUBERGE

### DOCK - CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles  
Téléphone 44.09.84

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

## 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.

## 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.



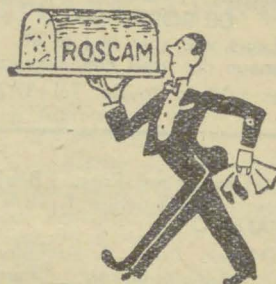
Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

**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.**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. Di-  
manches : 20 et 30 fr.**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 Niclai. T. 17.98.78.****J'IRAI REVOIR MA NORMANDIE...**

N'allez pas plus loin.

**LIPPLER** vous la fera voir et sentir sous la forme de sa création : le fameux **PATE DE CANARD ROUENNAIS**, car, si on le chuchote, vous ne le saviez pas. **LIPPLER** est un Normand et de Rouen même, le cœur et le ventre de la Normandie; si vous en doutez, regardez ses doigts, ils sont crochus... Et vous pouvez aussi goûter toute une gamme de nouilles fraîches, garanties aux œufs que son père Alsacien lui apprit dès son jeune âge. **ALSACE** et **NORMANDIE** : ce sont les marques les meilleures de qualité formulée sous la devise

**LABOR HONORIS CAUSA**Lui faire confiance, c'est faire  
acte de bon sens.**NOEL et NOUVEL-AN**

Pour ceux qui veulent dîner en famille :  
La Quiche Lorraine,  
Les Canelonis aux foies de volailles,  
La terrine de Canard Rouennais,  
L'Anguille di Comacchio,  
La Lasagna (spécialité)  
(Prière de commander à l'avance.)  
Le boudin blanc de Rouen,  
La brioche.

Adressez-vous chez **LIPPLER, 53, rue de**  
**l'Enseignement. - Téléphone : 17.31.29**



# 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. †

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes.

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

---

## Gala Culinaire du Club de la Bonne Auberge

En présence de son Président d'Honneur, CURNONSKY, prince élu des gastronomes, dont on fête pour la circonstance la promotion au grade d'Officier dans l'ordre de la Légion d'Honneur, s'est déroulé le Gala Culinaire du Club, premier de la saison, qui restera un souvenir brillant pour ceux qui y ont participé.

Les membres du Club, présents, ont gardé le menu de ces fastes sans précédent : chère royale, vins somptueux, service impeccable dans un décor prestigieux, tout a contribué à donner à cette fête de gourmets le relief que le Club lui désirait.

Parmi les convives présents, se trouvaient de nombreuses notabilités du monde officiel, industriel, commercial, tous gastronomes convaincus. Parmi elles, MM. d'Aurelle de Paladines et Dutilleul Francœur, secrétaires à l'Ambassade de France; M. Henriot, propriétaire des vins de champagne St-Marceaux, Henriot, et. M. Willems de Leria, secrétaire général du Club des Gourmets de l'Ecu à Paris; M. Jacques Souhami; M. Pierre J. Morren, administrateur-délégué de la Grande Brasserie de Koekelberg, et de nombreux membres du Club, belges, hollandais et anglais, tous réunis sous la houlette familière du bon berger de la gastronomie, Curnonsky.

Le dîner fut précédé d'une conférence donnée par Curnonsky sur les vins de France, conférence agrémentée de vues en couleurs sur la Champagne, prêtées obligeamment par notre collègue, M<sup>e</sup> Hector Chotteau et par un film sur le vin d'Alsace, que l'Ambassade de France avait mis à notre disposition.

Chaque plat du dîner fut commenté de façon humoristique par notre président d'honneur et, au moment du dessert, notre délégué



général en France, M. Willems de Leria, nous conta la vie de Maurice Sailland, dit Curnonsky, bon Français de France et Angevin de vieille souche. J'ai dit ensuite quelques mots pour rappeler que mon prédécesseur et ami, feu Paul de Carsalade, avait préparé avec moi les prémices de ce dîner et pour prier nos membres de reporter sur sa mémoire la satisfaction qu'ils peuvent avoir éprouvée par suite de la belle réussite de cette réunion.

La fête s'est terminée tard, dans une animation qui ne cessa qu'après le départ des retardataires; il était je ne sais plus quelle heure que, peut-être, ...il vaut mieux taire.

René-H. ANDRE,  
Secrétaire général.

## CURNONSKY

Au cours de notre gala culinaire, notre délégué général en France, Willems de Leria, a présenté notre Président d'Honneur en quelques mots qui ont fait sourire les convives.

Pour les membres du Club qui n'ont pu les entendre, nous reprenons ci-dessous les notes biographiques consacrées à CURNONSKY par le Dictionnaire des Contemporains, sous la plume de Denis Bouchard.

« Maurice-Edmond Sailland (plus connu sous le pseudonyme de » CURNONSKY), né à Angers, le 12 octobre 1872. A débuté dans » les lettres comme humoriste avec le ridicule pseudonyme » franco-russe. A appartenu de 1895 à 1902 à l'ancienne rédaction » de « La Vie Parisienne ».

« A écrit, en collaboration avec le charmant Paul-Jean Toulet, » deux romans aujourd'hui introuvables : *Le Bréviaire des Courtisanes* vers 1900 et *Le Métier d'Amant* vers 1901, et seule, *Demi-Veuve* en 1899.

« Est parti, en novembre 1901, pour l'Indochine comme délégué » de la Presse Parisienne à l'Exposition d'Hanoï : est resté long- » temps en Extrême-Orient et a visité la Chine, les Philippines, » les îles de la Sonde, les Indes, etc.

« A son retour, est devenu, avec Colette, le principal « collabo- » rateur » de Willy. Les gens bien informés lui attribuent, non » sans raison, une participation importante dans une demi-douzaine » de romans signés par celui qui passait alors pour l'auteur des » *Claudine*. On cite entre autres : *Un petit Vieux bien propre*, » *Une page d'Amour*, *Maugis en ménage*, *Suzette veut me lâcher*, » *La Tournée du Petit Duc*, *Jeux de Princes*, *Lelie*, *fumeuse* » *d'Opium* ; ce dernier est tout plein de souvenirs de l'Extrême- » Orient où Willy n'est jamais allé...



» En 1906, est devenu le rédacteur en chef d'un grand journal pour enfants : « Qui Lit Rit » (qui avait le format du « Temps »), il paraissait chaque semaine chez l'éditeur Jules Rueff, avec de charmants dessins dus au talent de Préjean, de Mirande et de Marcel Capy; la même année, « Cur » créa dans « Paris qui Chante », la première rubrique de critique music-hall qui, depuis, a suscité tant d'imitations, puis fonda avec Maurice de Marsan, Antoine Deleiraz et Eugène Héros, une grande et belle revue : « Le Music-Hall Illustré » qui parut jusqu'en 1914. Vers 1909, il rentre au « Journal » où il avait déjà donné de nombreux contes, et assume avec Paul Reboux et le cher et regretté Charles Muller la direction de la Vie Drôle, page humoristique du dimanche, qui a tant amusé les lecteurs jusqu'à la guerre. En même temps, il rédige à « Comédia » la Chronique des Music-Halls, des Concerts (et même des cafés-concerts) avec Roland Dorgelés.

» Bien que réformé (après 18 mois de service) depuis l'an de grâce 1894, pour son incurable et légendaire myopie, « Cur » parvint non sans peine à rentrer dans le Ravitaillement et s'éleva par sa seule intelligence au grade d'adjudant-comptable de première classe. Il appartenait d'ailleurs à l'une des dernières et son âge seul pouvait passer pour « canonique » ! Il frôlait la cinquantaine quand il fut rendu à la vie civile.

» C'est alors, en 1919, qu'il entreprit, avec Marcel Rouff, une série de randonnées à travers les merveilles culinaires de France qui nous valut ce spirituel *Bréviaire des Gastronomades*, la *France Gastronomique*, modèle de tous les guides qui ont paru ensuite. Mais cet ouvrage, qui parut en 25 fascicules, n'est pas seulement un guide des Bonnes Auberges, mais un amusant recueil d'anecdotes, d'aperçus et de commentaires autour de la cuisine française. Ces déplacements et villégiatures n'empêchèrent pas CURNONSKY de renouveler, en collaboration avec Wladimir Bienstock, le genre des « Anas ». En moins de six ans, ces deux bollandistes de l'humour publièrent dix volumes de petites histoires joviales dont plusieurs, comme *T. S. V. P.*, le *Wagon des Fumeurs*, *Le Livre de Chevet*, *Le Tour du Cadran*, atteignirent des chiffres de tirage considérables. Pour se distraire de tant de travaux, CURNONSKY fit paraître chez Crès, sous le titre de *Nocturnes*, un recueil de contes humoristiques et, chez Albin Michel un roman singulier et d'un style très personnel *Les Facéties de Monsieur Radinois*, dont toute la critique littéraire, Paul Souday en tête, fit un éloge enthousiaste. Avec Bienstock, il publia *Le Musée des Erreurs*, étonnante et érudite anthologie du mauvais français, désopilant recueil de lapsus, de bourdes et d'âneries qui n'a son pareil dans aucune littérature.

» En 1926, à la suite d'un referendum organisé par « Paris-Soir » et par la revue « L'Auberge et le Bon Gîte », CURNONSKY fut élu par trois mille gourmets, prince des Gastronomes. On admire que le suffrage de ses pairs ait posé cette couronne sur le front depuis longtemps dégarni d'un pauvre écrivain qui n'a ni cuisine, ni chef, ni cordon bleu, ni cave, ni salle à manger, et qui vit



» depuis quarante ans dans un appartement minuscule entre une  
 » salle de bain et une bibliothèque de 4.500 volumes. Un an après,  
 » CURNONSKY fondait l'Académie des Gastronomes qui groupe  
 » 40 gourmets choisis parmi les plus glorieux amphitryons, les pré-  
 » sidents des grands clubs et les meilleurs écrivains gastro-  
 » nomiques.

» Sans parler des livres qu'il n'a pas signés (car les initiés savent  
 » qu'il est le plus grand nègre de ce temps!) « Cur » a publié avec  
 » le Comte de Croze, un livre qui restera comme un classique de  
 » la table *Le Trésor Gastronomique de France*, répertoire complet  
 » et raisonné des spécialités gourmandes et des plats régionaux de  
 » France. En collaboration avec Gaston Derys, il a publié *L'Antho-  
 » logie de la Gastronomie Française, Gâtés et Curiosités Gastro-  
 » nomiques*, et un très curieux traité des *Indiscrétions de l'Écriture*.

» Avec Louis Sonolet, il a écrit un roman gai *L'Homme à Com-  
 » pagnie*, et un autre avec Selval, *Bolduc le Conquérant*. Et l'on  
 » dit que dans le silence et l'ombre (car il travaille chaque nuit  
 » jusqu'à sept heures du matin) CURNONSKY écrit pour lui  
 » seul des mémoires qui ne paraîtront qu'après sa mort.

» Ainsi, romancier, chroniqueur, essayiste, humoriste, anecdo-  
 » tier, grand voyageur, journaliste, gastronomade, critique d'art,  
 » CURNONSKY est un des plus curieux hommes parmi ses con-  
 » temporains, il a cent titres divers (Prince des Gastronomes, Pré-  
 » sident Fondateur de l'Académie des Gastronomes, Membre  
 » d'Honneur ou Président de 23 Clubs, Officier du Tastevin et  
 » même de la Légion d'Honneur) dont la seule énumération rem-  
 » plirait deux pages de ce dictionnaire. — Il a publié 200 volumes  
 » moyennant quoi il passe pour un paresseux : il n'a jamais su  
 » gagner d'argent, mais ses innombrables amis le considèrent  
 » comme un excellent styliste et un parfait lettré. Cela suffit à sa  
 » gloire sinon à sa fortune! et il se fiche autant de l'une que de  
 » l'autre. »

J'ajouterai personnellement un point que son biographe a omis  
 certainement involontairement : c'est que Maurice Sailland est le  
 petit-neveu de la bienheureuse Jeanne Sailland, béatifiée il y a  
 quelques années comme martyre de la révolution française et que,  
 de ce fait, il a le privilège curieux de pouvoir manger de la viande  
 le vendredi, sans dispense spéciale et que les convives qui s'asseyent  
 à la même table, s'ils sont ses invités, jouissent automatiquement de  
 la même dispense, ce qui ne l'empêche pas d'aimer le poisson !

René-H. ANDRE.

---

**CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN**



## Avis à tous nos membres

Nous voici arrivés au mois où les versements des cotisations doivent se faire pour l'année qui vient; ces cotisations sont exigibles dès la seconde quinzaine de décembre.

Nous prions donc les membres du Club de bien vouloir effectuer le règlement des dites cotisations, selon la catégorie à laquelle ils appartiennent, en un virement au compte Chèques Postaux du Club qui sont :

pour la Belgique, Bruxelles 80.73,  
pour la France, Paris 2230.64,  
pour le Grand-Duché, Luxembourg 48.75.

Les paiements qui n'auraient pas été effectués à la fin de décembre, seront obtenus alors par un encaissement postal aux frais des membres.

Etant donné le travail de fin d'année du Secrétariat, nous prions instamment nos membres de faire leur possible pour effectuer leur règlement par virement aux comptes chèques postaux. Merci.

LA BONNE AUBERGE.

## Reveillon de Noël

La belle réussite de notre Gala Culinaire nous incite à vous présenter, pour le réveillon de Noël, un programme qui surpassera, si possible, ce que nous avons pu faire jusqu'ici. Ce sera un réveillon au champagne à Reims même, et voici le programme de cette fête nouvelle.

Départ le 24 décembre, vers 10 1/2 heures du matin, dans des auto-cars de luxe chauffés.

Déjeuner en cours de route, vins compris.

Arrivée à Reims vers 4 heures.

Descente aux hôtels.

Visite-dégustation des caves Henriot, propriétaires des champagnes St-Marceaux, Henriot, etc.

Rentrée à l'hôtel pour se mettre en tenue de soirée (habit ou smoking).

A 20 h., Dîner de réveillon, sous la présidence de CURNONSKY.

Pendant le dîner, jazz et fantaisies.

A 23 1/2 heures, danses, cotillon et surprise.

A minuit, souper de Noël et danses jusqu'à l'aube.

Ces deux repas seront servis exclusivement au champagne à volonté.

Retour à l'hôtel.

Le jour de Noël, à midi, déjeuner au champagne.

Demandez détails et menus soit au Club de la Bonne Auberge, soit à Tourisme et Gastronomie.



Vers 15 heures, retour vers Bruxelles.

Ce programme magnifique, élaboré avec le concours du champagne Henriot et organisé pour le « Club de la Bonne Auberge » par « Tourisme et Gastronomie », ne coûtera, pour les membres du Club, que 300 francs par personne, tout compris : auto-car, repas, boissons et services.

Il ne pourra plus être admis d'inscriptions après le 21 décembre; toute demande doit être adressée, — accompagnée du montant afférent, — au Secrétariat du Club, 83, rue Royale, à Bruxelles. C. C. P. 980.73. — Téléphone : 17.19.57.

## Cuisine Familiale

Une de mes nièces me demande de lui composer un petit menu qui ne soit pas compliqué, mais qui ait cependant une certaine allure car elle a, dit-elle, des amis à recevoir. Cela ne doit pas coûter très cher. Alors, essayons de lui donner satisfaction.

Puisqu'il s'agit d'un déjeuner, commençons par un hors-d'œuvre.

### ŒUFS A L'ITALIENNE

Sur une feuille de laitue bien étalée, vous placez une petite tranche de jambon cuit, puis vous y déposez une tranche de tomate crue et vous terminez par la moitié d'un œuf dur coupé en deux dans le sens de la longueur. Sur cet assemblage, vous versez deux cuillerées à soupe d'une mayonnaise légère bien épicée et vous passez sur un plat rond ou long. Certains appétits ne seront satisfaits qu'avec deux de ces succulents hors-d'œuvre.

Puis, servez les

### ROGNONS DE VEAU A LA CATINAUD

Par convive, vous achetez un petit rognon de veau que vous ne faites pas débarrasser de sa graisse, et 250 grammes environ de carottes nouvelles. S'il s'agit de toutes petites carottes longues (au printemps) une botte suffit pour deux personnes et le légume doit rester entier. A toute autre époque, les carottes seront alors coupées en rondelles fines,

Dans une cocotte, vous faites revenir votre rognon (que vous avez débarrassé de sa graisse extérieure) avec une noix de beurre bien chaud, simplement pour le faire dorer de chaque côté; cette opération doit être de brève durée, afin d'éviter de faire durcir le rognon. Retirer le rognon et le mettre dans un plat sur le coin du fourneau. Vous placez alors la graisse que vous avez enlevée au rognon et les carottes, que vous faites revenir légèrement en salant et poivrant. Quand elles ont une belle couleur dorée, ajoutez un petit verre de madère; couvrez et laissez mijoter à tout petit feu jusqu'au moment où les carottes sont presque cuites. Vous replacez



alors votre rognon et vous laissez sur le feu, toujours doux, juste le temps (environ un quart d'heure) d'achever la cuisson.

Vous servez alors dans un plat creux entouré des carottes avec la sauce qui doit être onctueuse. Réussi, ce plat doit satisfaire les meilleurs gourmets.

Enfin, voici un petit entremets qui terminera un bon repas, dont vos hôtes se déclareront contents.

### LES DOUILLONS

En Normandie, d'où sont originaires les douillons, on les prépare comme suit : ce sont des pommes enrobées de pâte feuilletée et cuites au four moyen. Cela ressemble beaucoup à nos pommes « bonne femme » ; seule la pâte diffère.

Quand vos convives se retireront, si vous avez apporté vos soins à cette cuisine modeste mais savoureuse, ils féliciteront le cordon bleu qui leur a procuré cette satisfaction.

TANTE FIFINE.



## Courrier des Grands Clubs

Le DEJEUNER DE LA PIPE s'est réuni le 15 novembre 1938 chez M<sup>me</sup> Vaillergue, « Restaurant Louis XIV », place des Victoires, à Paris.

### MENU

*Foie Gras « Maison »*  
*Turbot au beurre blanc*  
*Oie rôtie aux marrons*  
*Salade*  
*Fromage*  
*Pudding « Maison »*  
*Café*  
*Liqueurs*

*Pouilly s/Loire — Côte Fleurie 1937*

Convives présents :

Amiral Docteur; Marc Varenne, administrateur des Wagons-Lits; Gaston Derys; Georges Basly; Docteur Malakowsky; le dessinateur Sennep; Victor Charbonnel, directeur de « La Vie Financière »; Marquis Ferret de Longbois; M. Roussel, sénateur de l'Aisne; M. Millaud, secrétaire de la Chambre; M. Robine, sénateur de l'Aisne; M. Millaud, secrétaire de la Chambre; M. Robine, Président du Club des Cent... et Curnonsky.





Le 97<sup>e</sup> DINER DE L'ACADEMIE DES PSYCHOLOGUES DU GOUT a été servir au « Restaurant Arthur », 50, rue Vavin, le mercredi 16 novembre.

### MENU

*Le potage Mercédès*  
*Le brochet de Loire à la Tourangelle*  
*Le coq au Vin*  
*Les haricots Verts Maître d'hôtel*  
*Le pâté du Périgord*  
*La salade*  
*Les fromages*  
*Le gâteau de Pithiviers*  
*Les Fruits*  
*Le Café*

*Riquewihr — Anjou Rosé 1936 — Brouilly 1935*  
*Château Cérons 1929 — Heidsieck 1929*

Convives présents :

MM. Ivan Loiseau, argentier; Pierre Bellanger; Charles du Breil; Robert Burnand; Georges Clinchant, ambassadeur; R. Hachette, sénateur de l'Aisne; Ed. de Laboulaye, ambassadeur; Paul Leclercq; M<sup>e</sup> Adrien Peytel, membre du Conseil de l'Ordre; M. Roger Ribière; M. J.-Jacques Richet; M. Max Robert; M. Albert Sage; M. Pierre Soullain, du « Figaro »; M. Paul-Gérard West; M. Jules Laroche, ancien amassadeur de France à Bruxelles; Vicomte de Lorgeril... et Curnonsky, Président de l'Académie.

## Le Malvoisie

...Dans les Pyrénées orientales, on récolte deux vins peu connus du grand public, mais fort estimés des gourmets : le Macabeu et le *Malvoisie*.

Pourtant je me demande, sans pouvoir me répondre, pourquoi l'on a donné à un vin du Roussillon le nom d'un vin grec et aussi d'un vin espagnol qui se disputent depuis 1478 le périlleux honneur d'avoir servi de tombeau à George, duc de Clarence... car il y a déjà deux vins de *Malvoisie*.

1<sup>o</sup> Celui qu'on récolte sur les premières pentes du pic de Teyde ou de Ténériffe, qui domine de ses 3.808 mètres (soyons précis!) la plus grande des îles Canaries (*Nivaria* ou *Pluvalia* des Anciens), située comme chacun sait, entre 28° et 28° 36' de latitude Nord, en plein Atlantique, au large des côtes africaines. Ce *Malvoisie*-là est fièrement revendiqué par les Espagnols qui le comparent aux plus fameux vins de Madère (autre île de l'Atlantique, située à 690 kilomètres de la côte occidentale d'Afrique, par 12° 37' de longitude Ouest et 32° 45' de latitude Nord et appartenant, dit-on, au Portugal). C'est sans doute dans ce *Malvoisie*-là que le duc



de Clarence, après une assez vive discussion avec son frère Edouard IV, roi d'Angleterre, à propos de la duchesse Marie de Bourgogne, demanda la faveur d'être noyé, puisque son frère l'avait gentiment laissé libre de choisir le genre de supplice qu'il préférerait.

... (Et qu'il me soit permis d'ouvrir là une parenthèse enthousiaste en l'honneur de ce grand martyr de la Gastronomie et de signer en sa faveur un procès-verbal de Clarence. Il n'est point de pochard à travers le vaste monde qui n'ait parfois souhaité de mourir d'une aussi belle mort. Mais l'un de nous préférerait pour sa tombe une barrique de Clos-Vougeot et l'autre un tonneau de Haut-Brion. A cette réserve près, j'accorde une minute de recueillement gastronomique à la mémoire du bon Duc.)

2° L'autre vin de Malvoisie se récolte aux environs de Nauplie, ville de Morée, sur la pente du Minoa qui est, d'ailleurs, réunie par un pont au continent grec et célèbre par les ruines d'Epidauros Limeria, par les restes du temple d'Esculape — et aussi par les batailles sanglantes que suscita sa conquête : car personne n'ignore que Nauplie étant devenue, lors de la création de l'Empire latin, le titre d'une principauté, Michel Paléologue, illustre ancêtre d'un de nos plus récents immortels, n'hésita pas à s'en emparer, ce qui provoqua la juste fureur des Vénitiens qui finirent par la lui enlever, ce dont se formalisèrent les Turcs qui, sous la conduite de Soliman, la leur arrachèrent en 1540, ce dont ils ne se consolèrent point, puisqu'ils la reprirent en 1690 — et la gardèrent jusqu'en 1715... Ouf! Si après cela, les deux vins de Malvoisie, l'un Atlantique, l'autre Méditerranéen, ne vous semblent pas avoir un passé congrûment historique, on se demande ce qu'il vous faut!

Mais que vient faire en cette Histoire (avec un H majuscule) ce paisible bourgeois du Roussillon qu'est notre excellent Malvoisie?

Des gastronomes locaux prétendent qu'il doit son nom à ce qu'il provient d'un plant importé dans le pays.

Mais l'admirable vin franc-comtois de Château-Châlon, bien qu'il provienne, dit-on, d'anciens plants de Tokai importés par des moines, ne s'appelle pas moins pour cela le Château-Chalon.

Et notre Malvoisie roussillonnaise a son arme et son goût très personnels qui ne rappellent en rien le goût des deux autres *Malvoisie*, lesquels, du reste, n'ont, paraît-il, aucune ressemblance.

N'ayant bu jusqu'ici que le Malvoisie grec sur les paquebots des Messageries maritimes, je renonce à trancher la question.

CURNONSKY.

---

**BYRRH**



## Les vins en 1938

Quelle sera la qualité des vins de la récolte 1938 ? C'est là une question que se posent les amateurs du jus de la vigne. Voici, en ce qui concerne les vins de Bourgogne, l'appréciation du jury qui a procédé à la vente des célèbres crus des Hospices de Beaune et de l'exposition organisée au cellier de l'Hôtel des Ducs de Bourgogne :

« L'année 1938 a été caractérisée par une série de circonstances atmosphériques irrégulières dans leur cycle. Un début de printemps sec et ensoleillé a favorisé une belle sortie de raisins permettant d'espérer une récolte abondante.

» Mais les gelées des 21, 22, 23 avril et surtout celle du 1<sup>er</sup> mai vinrent compromettre cette espérance.

» Le vignoble blanc de Bourgogne a souffert tout particulièrement.

» Malgré un été insuffisamment chaud, la fin de septembre et le mois d'octobre ayant été très favorables à la maturation, les vins provenant de raisins vendangés tardivement sont de bonne qualité.

» Ils sont tendres, possèdent beaucoup de finesse et d'élégance et seront assez rapidement prêts à la consommation.

» En résumé, qualité très faible, bonne qualité pour les vins vendangés en bonne maturité.

» Cette appréciation s'applique à tous les vins de la Bourgogne viticole. »

### HOSPICE DE BEAUNE

La vente des vins des Hospices de Beaune a eu lieu le dimanche 13 novembre, au cours de ce qu'il est coutume d'appeler les Trois Glorieuses. Parmi les lots vendus, plusieurs furent acquis par des firmes belges qui ont toujours apprécié à leur juste valeur les vins de Bourgogne. Voici les achats qui concernent notre pays :

#### *Vins rouges :*

Lot n° 1 : Beaune — Cuvée Louis et Hugues Betault.

Lot A (6 hl. 84 l.) à 7.800 francs la queue à la maison Morin père et fils à Nuits St-Georges et M. Dengès de Liège.

Lot B (6 hl. 84 l.) à 7.500 francs la queue à la maison Morin père et fils à Nuits St-Georges et à M. M. Thirion de Waremme.

Lot n° 5 : Savigny et Vergelesses — Cuvée Fouquerand..

Lot A (4 hl. 56 l.) à 7.800 francs la queue aux Etablissements Sarma et Jean Van Gysel à Bruxelles.

Lot n° 13 : Beaune — Cuvée Dames Hospitalières.

(9 hl. 12 l.) à 8.300 francs la queue à Jean Van Gysel et aux Etablissements Sarma à Bruxelles.

#### *Vins blancs :*

Lot n° 25 : Neursault — Cuvée de Loppin.



(6 hl. 84 l.) à 5.600 francs la queue à Julien Ide, restaurant à la Cour Royale à Renaix.

Nous félicitons vivement notre collègue Ide de cette acquisition qui fera accourir chez lui les membres du Club toujours désireux de déguster un bourgogne de grande classe.

Enfin, pour terminer cette petite nomenclature, et pour vous indiquer jusqu'où peuvent atteindre les prix des grands crus, signalons l'achat suivant :

Lot n° 16 : Beaune — Cuvée Nicolas Rolin.

2 hl. 28 l.) à 50.000 francs la queue à Monique et Eliane André, au château d'Aloxe-Corton, qui en font don aux Hospices, adjudgée une deuxième fois 50.000 francs la queue à Pierre André, Rôtisserie de la Reine Pédauque à Paris.

Ce qui amène la bouteille de 70 cl. au modeste prix d'environ 77 francs : pour l'année 1938, c'est là un record !

LA BONNE AUBERGE.



## CUISINE BELGE

Nous tirons du dernier numéro de la « Revue Culinaire » l'article ci-dessous de notre confrère français M. Gaston Derys, qui écrit plusieurs livres gastronomiques en collaboration avec notre Président d'Honneur Curnosky, et qui se rapporte à la

### CUISINE BELGE

Le bon marché de la vie en Belgique attire beaucoup de Français sur les plages belges. Voilà pourquoi je veux parler aujourd'hui de la cuisine belge.

Par certains côtés, elle est sœur de la cuisine flamande. Elle est plantureuse, épanouie, elle fait penser à la somptuosité d'un Jordaens ou d'un Rubens.

Mais il y a cependant, dans la cuisine belge, des plats qu'on ne trouve point dans la Flandre française ni dans notre Artois.

Elle reste toujours robuste et puissante, richement épicée, comme l'aimaient nos ancêtres, et malgré tout, raffinée. Cependant, elle se signale par quelques spécialités bien particulières.

Avant de les analyser, je tiens à vous dire que la Belgique est un grand pays gastronomique, où règnent d'admirables cordons bleus, où l'art culinaire est vénéré et la cuisine soignée avec amour.

Chacun sait qu'on trouve en Belgique des bières délicieuses, mais on y rencontre aussi, admirablement conservés dans de vieilles caves familiales, de grands vins de Bourgogne. De tout temps, les Belges ont été de fervents amateurs de Bourgogne, que beaucoup d'entre eux viennent acheter en France, sur place.



Depuis plusieurs siècles, depuis le temps où Philippe le Hardi épousait une princesse flamande et appelait des artistes flamands à la Cour de Dijon, il y a toujours eu maintes affinités entre Flandre et Bourgogne.

Parmi les spécialités spécifiquement belges, signalons la carbonade flamande, sorte de ragoût de bœuf mouillé au faro, les anguilles au vert, les fricadelles bruxelloises, sortes de boulettes qui se préparent avec du maigre de porc et du lard gras frais, les « witloofs », chicorées qui accompagnent très bien le faisan, la bouillabaise des Flandres, le hochepot, les jets de houblon à la crème; le waterzoïe de poulet, potage de poulet avec du céleri, des jaunes d'œufs, un peu de vin blanc auquel on ajoute encore des boulettes de chair à saucisses; l'oie à l'instar de Visé, cuite à l'eau et qui se mange avec une sauce riche en crème, en jaunes d'œufs, en gousses d'ail; le pain de veau, les pigeons à l'Ardennoise, les spécialités liégeoises, les rognons, les écrevisses, les grives, et cette gourmandise fameuse, essentiellement bruxelloise, que sont les *chœsels* au madère.

Les *chœsels* au madère sont un plat assez compliqué que je vais essayer de vous expliquer. Les *chœsels* sont par eux-mêmes le pancréas du bœuf ou du veau, cette glande abdominale dont la fonction est de verser dans l'intestin un liquide qui agit sur les graisses. Mais comme le pancréas n'est pas volumineux, on met dans les *chœsels* bien autre chose.

Voici la recette que tout restaurant bruxellois qui se respecte sert au moins une fois la semaine, comme à Paris la bouillabaise ou le cassoulet. C'est un grand régal pour nos voisins.

Vous coupez en petits dés un demi-kilo d'oignons et vous les faites cuire dans du saindoux bien chaud. Quand les oignons commencent à prendre couleur, ajoutez une queue de bœuf coupée en petits morceaux et faites rissoler le tout en plein feu en remuant avec une cuiller en bois.

Vous mouillez ensuite d'un litre de la bière spéciale qu'on appelle lambic — en France, vous pouvez la remplacer par une bonne bière bock — et vous laissez cuire pendant une heure et demie. Ajoutez alors une livre de poitrine de mouton coupée en petits carrés et bien dégraissée, assaisonnez de sel, poivre, muscade, thym, laurier, donnez encore une demi-heure de cuisson.

Vous coupez cinq *chœsels* en gros cubes, une livre de poitrine de veau en petits carrés, six pieds de mouton en quatre, un demi-rognon de bœuf et un ris de bœuf en gros dés, et vous ajoutez tout cela au ragoût en allongeant la cuisson avec de la bière, car il faut que les viandes baignent bien.

Pendant que toutes ces choses mijotent, vous faites des petites boulettes de viande avec une demi-livre de veau haché, pétri avec un peu de farine et un œuf, et vous coupez en morceaux moyens 200 grammes de champignons.

Quand vous jugez les *chœsels* à peu près cuits, il ne faudra plus, pour les boulettes et les champignons, que dix minutes de cuisson



finale. Quelques instants avant de servir, vous lierez avec un bon décilitre de madère où vous aurez délayé une cuillerée à bouche de fécule. On peut augmenter la quantité de madère, naturellement, et cela, à notre avis, n'en vaut que mieux. Des pommes de terre bouillies sont l'accompagnement classique de ce plat.

Voici la recette de l'anguille au vert que j'emprunte à mon vieil ami Paul Bouillard, qui tenait à Bruxelles, à l'enseigne du *Filet de Sole*, un restaurant bien connu des gourmets, où il levait bien haut le drapeau de la cuisine française et où l'on boit d'admirables vins de France.

« On peut dire de l'anguille au vert, en raison de son extraordinaire consommation, qu'elle constitue un des plats les plus populaires en Belgique.

» On en jugera quand j'aurai dit que, sur le marché de Bruxelles seulement, il n'entre pas moins de 20.000 kilogrammes d'anguilles par semaine!

» Ces anguilles sont vendues, soit au marché central de poissons d'eau douce, soit sur les divers marchés de l'agglomération bruxelloise, soit enfin, ainsi qu'à Anvers, par de pittoresques colporteurs, solides gaillards aux biceps proéminents, qui déambulent à travers les rues de la ville, poussant une brouette basse sur laquelle trône majestueusement un panier d'osier rempli de visqueuses « ondines » de rivière.

» Tandis que le célèbre waterzoë gantois n'apparaît que sur les tables bourgeoises, l'anguille jouit également d'une vogue considérable dans la classe laborieuse, et de nombreuses quinguettes qui prospèrent sur les bords de l'Escaut ou aux portes de Bruxelles lui doivent une grande partie de leur renommée.

» L'anguille au vert est essentiellement un plat printanier et estival à la fois, en raison des herbes aromatiques qu'elle réclame pour sa préparation. C'est de la mi-avril à la fin septembre qu'il faut la déguster, car c'est à cette époque seulement que l'on peut se procurer la sauge, la citronnelle, la menthe, la sariette, la petite oseille, le cerfeuil et le persil dont l'emploi judicieux donne à l'anguille au vert ce goût spécial sans lequel elle ne saurait exister.

» Pour préparer ce plat, hors-d'œuvre délectable aussi bien chaud que froid, il faut choisir de préférence de petites anguilles qui, après avoir été écorchées, nettoyées, lavées et surtout sévèrement libérées de leur partie sanguine adhérente à toute la longueur de l'arête, sont coupées en tronçons de cinq à six centimètres de long. On les met alors dans une casserole de grandeur appropriée avec le cinquième environ du volume des herbes que j'ai citées plus haut et dont on fait un hachis très fin. On ajoute alors un morceau de beurre frais, on sale, on poivre au poivre blanc du moulin, on laisse « suer » anguilles et herbes, puis on immerge le tout dans un quart d'eau et trois quarts de vin blanc ordinaire. La cuisson est menée rondement et ne doit durer que dix à quinze minutes, suivant la grosseur des anguilles.



» Pendant que s'opère la cuisson, on prépare dans un petit saladier la liaison que voici : cinq jaunes d'œufs pour un kilo d'anguilles, le jus de trois citrons, six cuillerées à potage d'eau froide et quelques noix de beurre frais. Tout cela étant bien mélangé, on retire la casserole hors du feu et, en lui imprimant un mouvement continuel de rotation, on incorpore lentement la liaison contenue dans le saladier. Les « anguilles au vert » sont prêtes, il n'y a plus qu'à les verser dans un plat de faïence ou de terre, à les laisser refroidir et à les servir. »

Parmi les bonnes choses que nous avons mangées en Belgique, nous citerons l'admirable jambon fumé de Bastogne dans cette pittoresque région des Ardennes, véritable petite Suisse, les truites de l'Ourthe et de la Semois, les nobles charcutailles de ce pays où l'on organise des kermesses au boudin, les fromages savoureux d'Huy et de Herve, les cramiques des pâtisseries bruxelloises, les incomparables pommes de terre du Limbourg, les huîtres et les crevettes d'Ostende.

Et il est encore une chose qu'il faut signaler, c'est l'excellent accueil que l'on reçoit partout dans ce pays où la France est tendrement aimée.

Gaston DENYS.

## France - Belgique

Au dire de tous les Gastronomes, Gourmands, Gourmets, fins buveurs et Dipsodes très illustres, il n'est qu'une seule nation qui puisse rivaliser avec la nôtre, et justement celle à qui nous nous rattachons par tant de liens naturels et sacrés, la Nation Sœur en un mot, la saine, loyale et plantureuse Belgique.

Là, comme chez nous, se perpétuent le culte de la Bonne Chère et les traditions de la Cuisine honnête et simple, la plus parfaite qu'il y ait.

Et si la Belgique ne produit pas de vins, elle a enfanté de tous temps les meilleurs, les plus solides et les plus érudits Amateurs du « Divin Nectar ».

Nulle part au monde, on n'a mieux su apprécier non seulement nos Grands Vins classiques, mais nos vins de « pays ». Et les caves célèbres des Gastronomes Belges ressemblent à d'admirables bibliothèques savamment classées et rangées, comme des monuments à la gloire et à l'exaltation de nos vins.

Quand il s'agit de boire, de manger, de bien vivre comme de bien mourir, on ne saurait séparer la Belgique de la France.

Notre Brillat-Savarin a « fondé en raison » la Gastronomie, et des érudits ont consacré des bibliothèques entières à glorifier, à célébrer, à décrire et à classer les Vins de France qui sont une de nos richesses et l'une des splendeurs de la Terre.

Avant tout, ce qui assure la supériorité, et pour parler le vieux français de Rabelais et de Ronsard, la préséance des vins de France, c'est que ce sont les seuls du monde que l'on puisse boire



« en mangeant ». Essayez plutôt de dîner au Xérès, au Porto ou au Tokay, qui sont pourtant de très grands vins et vous risquerez l'indigestion ou la congestion.

Chez nous, au contraire, notre incomparable cuisine régionale née de la diversité de nos provinces, s'accompagne à merveille des vins locaux qui en sont comme le prolongement naturel, de sorte que les vins et la cuisine de France forment un TOUT indivisible.

CURNONSKY,

Prince Elu des Gastronomes.

**Et, pour finir,**

### **Quelques vérités premières**

— Avoir une cave est le rêve de tout bon gastronome... Nos amis les Belges sont parmi ceux qui ont su le réaliser. Leurs caves sont, depuis des siècles, de véritables temples élevés à la Gloire du Vin de France.

Et l'on ne saurait assez dire avec quelle ferveur bienfaisante l'UNION PROFESSIONNELLE BELGE se consacre à la défense de nos vins.

Elle a créé un office de répression des fraudes pour la vente des vins en Belgique, et quoique son initiative tienne à rester privée, elle a déjà su grouper une immense majorité de commerçants honnêtes qui font triompher en Belgique la cause des vins authentiques et loyaux.

La superstition des vins trop vieux a coûté de belles caves à la France! En général, un Bordeaux atteint son apogée entre dix et vingt-cinq ans, un Bourgogne entre dix et vingt ans, un Anjou ou un Touraine entre sept et quinze ans. Toutefois, les vins de très grandes années, comme 1874, 1878, 1893, 1900, 1906 ou 1921, peuvent tenir plus longtemps : il nous souvient, entre autres, d'un Vouvray 1874 dégusté en 1925 et qui était une pure merveille. Mais ce sont là des cas exceptionnels.

L'année du vin importe autant, sinon plus, que le Cru ou la Marque.

Un vin ne doit jamais être glacé; un vin ne doit jamais être chauffé.

Le Champagne doit être rafraîchi dans un seau à glace.

Les Bourguignons aiment que leurs vins soient chambrés avec mesure.

Les Bordeaux rouges doivent être chambrés une heure avant le repas, puis décantés et servis en carafe.

Tous les vins blancs doivent être servis frais.

Ne jamais imposer à ses invités la dégustation successive de huit ou dix vins dans le même repas.

CURNONSKY,

Prince Elu des Gastronomes.



Demandez une  
**"VIEILLE CURE"**

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.

---

## Le coin des lecteurs

*Sous cette rubrique, il sera répondu à toute demande de 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.

●

### AVANTAGES ACCORDES A NOS MEMBRES.

Nous avons le plaisir de signaler aux membres du Club que nous avons obtenu pour eux une réduction de dix pour cent, sur les voyages en groupes organisés par TOURISME ET GASTRONOMIE, rue Royale, 83, à Bruxelles, qui prépare notamment en vue des sports d'hiver, les départs suivants :

Départ le 24 décembre, retour le 2 janvier.

Dix jours pleins dans les VOSGES - GERARDMER et LA SCHLUCHT . . . . .	fr. 795
Dix jours pleins dans le JURA. — MOREZ-LES-ROUSSES. . . . .	fr. 945
Dix jours pleins en HAUTE SAVOIE. — SAINT-GERVAIS — CHAMONIX . . . . .	fr. 1245

Ecrire à l'adresse indiquée, pour tous renseignements, en se recommandant de la « Bonne Auberge ».

« 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.

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. 16-13-25; 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. : 95-100; M. : 16.50-20-25.

## HERBÉSTHAL :

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

## REMOUCHAMPS :

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

## STAVÉLOT :

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 Fagnoul), pr séjour. T. Waismes 86; M. : 15-25; P. : 50-55.

Hôtel International. M. et M<sup>me</sup> Dethier-Elsen. Tél. : Elsenborn 91.

## 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.

# JACOBERT

## SON KIRSCH D'ALSACE

## ANDENNE :

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

## NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchevette.

## 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. : 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 CONDRÖZ

(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.

## VALLEE 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.)

## 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



## CAISSE GASTRONOMIQUE

composée de grands vins et champagnes d'une valeur de  
642 francs expédiée franco à titre de propagande pour

**Frs 500**

- 1 bouteille Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »
- 1 » Grâves sec « Agneau Blanc 1934 » Rothschild
- 1 » Bourgogne blanc. Aligotté 1934 « Jules Belin »
- 1 » Meursault (Tête) 1934 « Jules Belin »
- 1 » Champagne oDyen « Silver Label »
- 1 » Champagne Henriot « Brut »
- 1 » Champagne Henriot « Souverain » 1929
- 1 » Sherry Jem's « pale et délicat »
- 1 » Haut Barsac 1934 « Sélection Rothschild »
- 1 » Haut Sauterne 1934 « Sélection Rothschild »
- 1 » Champagne Doyen « Carte Blanche » Goût amér.
- 1 » Champagne Henriot « Goût américain »
- 1 » Champagne Henriot « Vieux goût français »
- 1 » Porto Jem's n° 21 blanc ou rouge
- 1 » Mouton Cadet 1933 « Sélection Rothschild »
- 1 » Côtes de Nuits St-Georges 1934 « Jules Belin »
- 1 » Château Mouton d'Armailhacq 1934.
- 1 » Château Mouton « Rothschild 1926 »
- 1 » Clos de l'Arlot (tête de cuvée) Nuits St-Georges  
1934. « Propriété Jules Belin »
- 1 » Clos des Forêts (cuvée hors ligne) Nuits St-Georges  
1934. « Propriété Jules Belin ».

LES MAISONS ROYALES se flattent de servir nos  
« GRANDS VINS » et il n'est pas de vrai gourmet dans  
le monde qui ne leur réserve la place d'honneur.

Les Vignobles Henriot ont alimenté pendant plus de 50 années  
de très grandes marques de champagne.

Le Champagne Doyen est alimenté par les Vignobles Henriot,  
le domaine privé le plus important,  
situé uniquement parmi les grands crus de la Champagne.

S'adresser :

**Etablissements J E M S ' S**

(S. P. R. L.)

Service « l'Art de bien manger et de bien boire »  
27, RUE LAEKENVELD, BRUXELLES



CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE  
(Calvados)

MA NORMANDIE

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

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.

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.



LIEBIG

Adjuvant culinaire  
sans égal !

BARBENÇON :

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

VIRELLES :

Hôte. du Lac. T. Chimay 72; M. : 12.50-

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).



**JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR**  
**ALSACE DU PÈRE JACOBERT**

**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.

**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.

**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.

**MIDDEKERKE :**

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

**DEMANDEZ UN COINTREAU**

**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.

**Imprimerie.**

Qui n'a pas des travaux d'impression à 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.**

(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.

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

**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.

## « 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



## BLANKENHEYM

oude schiedam  
A° 1714



# 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.



# « JE BOIS DES ÉTOILES ! »



...s'exclamait en 1688, en levant vers le ciel sa première coupe de champagne, DOM PERIGNON glorifiant sa découverte !

Avez-vous aussi des « étoiles » en réserve chez vous ?

Aux fêtes, aux anniversaires, aux naissances, etc... A tous les événements heureux de votre vie, des étoiles en bouteilles doivent orner votre table. Aux repas d'amis, repas de chasse, comment exprimer votre joie de vivre sans champagne ? Entrechoquer les coupes pleines de ce vin d'or pétillant et généreux, est-il plus beau signe de gaieté, de bonheur ?

... Cher ? Mais non ! le « DOYEN Carte Blanche » coûte 29 frs 50 la bouteille !

Mais cela, seul DOYEN peut le faire puisqu'il est le plus important propriétaire de vignobles champenois !

... Et 22 kilomètres de caves à Reims !

... 29 frs 50 ! Evidemment ce prix de vulgarisation est exceptionnel. Si DOYEN le fait temporairement c'est pour vous permettre d'apprécier sa qualité, au moins égale à celle des autres marques plus cotées.

... 29 frs 50 la bouteille et 17 frs 25 la demie ! En Brut, Sec ou Demi-sec, à votre choix. Le plus exquis et le plus sain des apéritifs, le plus délicieux des vins de dessert, le reconstituant recommandé aux malades ! DOYEN Carte Blanche !

... Faites un essai. Vous jugerez... puis vous en recommanderez... avant que le prix soit « réaligné », car 29 frs 50 est provisoire, je dois le répéter.

... En attendant, je lève ma coupe à votre santé !

**JACQUES SOUHAMI.**

Grands Vins de Champagne

**DOYEN & C<sup>IE</sup>**  
**REIMS**

DÉPOT : 27, Rue Laekenveld  
BRUXELLES

Téléph. 26.55.28 et 25.08.75