

# LA BONNE TABLE

CLUB  
DES  
GASTRONOMES

## MENU

Au Gui... l'An neuf.  
Rectifications.  
Entre nous.  
Une Jolie légende.  
La naissance du Pet-  
de-Nonne.  
Pour bien servir et  
boire les vins de  
Bordeaux.  
Atlas gastronomique  
des Provinces  
Françaises.  
L'Alsace et la Lor-  
raine.  
Recettes de la Rôtis-  
serie l'Ecu de France  
Erratum  
Cuisine Familiale



L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes  
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY  
Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel

1<sup>er</sup> Janvier 1939

Le numéro : 3 francs.  
Abonnement annuel : 25 Francs

**ESDERS**

**A LA GRANDE FABRIQUE**

26, Rue de la Vierge Noire, 26

**BRUXELLES**



SPECIALITE DE VETEMENTS POUR  
L'INDUSTRIE HOTELIERE  
& LES RESTAURATEURS

HABITS ET SMOKINGS  
LIVREES ET UNIFORMES

Vêtements de coutils : spencer, smo-  
king, vestes et toques pour cuisinier

VETEMENTS pour HOMMES  
JEUNES GENS & ENFANTS

**QUALITÉS INCOMPARABLES**

**Prix les plus avantageux**



## Le Club des Gastronomes

83, rue Royale à BRUXELLES. Téléphone: 17.19.57

Président d'Honneur: CURNONSKY

Prince élu des Gastronomes



*Quelles que soient vos occupations, votre profession, vous apprécierez certainement, chez vous, et plus encore hors de chez vous, les plaisirs d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins, ainsi que la compagnie de convives gais et spirituels !*

Adhérez donc au CLUB DES GASTRONOMES

### EXTRAITS DES STATUTS

**BUTS :** Art. 3. - La Société a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

**MEMBRES.** - Art. 8. - Le Club comporte plusieurs sections de membres.

**Membres Protecteurs :** comprenant les Syndicats d'initiative, Organismes Touristiques, Cercles Gastronomiques et Associations analogues. Leur cotisation annuelle est fixée à 100 fr.

**Membres Particuliers :** comprenant les gourmets, touristes ou sédentaires, usagers de la route ou du rail, - et en général tous les consommateurs qui, au cours de leurs déplacements recherchent les bonnes tables, les bonnes caves ; ou qui pour leur cuisine familiale, exigent de bons produits. Leur cotisation est de 40 fr. par an.

**Membres Restaurateurs et Hôteliers :** Cette catégorie est réservée aux hôtels, restaurants, pensions, tavernes, buffets de gares et tous endroits où l'on prépare ou sert de la bonne nourriture. Leur cotisation est fixée à 120 fr. (70 fr. pour les Etablissements Saisonniers).

**Membres Producteurs :** Cette catégorie groupe les producteurs et les négociants de l'alimentation et des boissons. Leur cotisation est de 80 fr. par an.

AVANTAGES OFFERTS }  
FORMULES D'ADHÉSION } au verso

**CONDITIONS D'ADMISSION :** Tout particulier peut devenir membre du CLUB s'il est admis par le Comité. Quand aux membres **Restaurateurs, Hôteliers et Producteurs**, certaines références sont exigées, afin d'éviter l'intrusion d'établissements ou de fournisseurs médiocres ou mauvais, et de réserver rigoureusement aux maisons réellement bonnes, l'aval que confère la recommandation du Club. L'admission dans ces deux catégories fait donc toujours l'objet d'une enquête préalable, effectuée avec toutes les garanties voulues d'impartialité et de correction

Les demandes d'admission seront adressées, au moyen du présent coupon détachable, soit au Secrétariat Général, soit à la Délégation Régionale, et les versements seront faits exclusivement aux comptes chèques postaux indiqués ci-dessous.

**Pour la Belgique, le Grand-Duché-de-Luxembourg et la Suisse :** au Secrétariat Général, rue Royale, 83, Bruxelles - Téléphone 17.19.57 - Compte Chèques Postaux Bruxelles 980.73

**Pour la France :** à M. Willems DE LÉRIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17<sup>e</sup>

Compte Chèques Postaux : Paris 2230.64

**AVANTAGES.** - Tous les membres reçoivent gratuitement le service de la Revue " **La Bonne Table** " qui paraît deux fois par mois sauf en périodes de vacances, un exemplaire du " **Guide Gourmand** " de l'année, leur carte de membre et un insigne pour l'auto.

Les membres hôteliers reçoivent en outre un panonceau millésimé.

Les membres producteurs et hôteliers sont signalés, à titre gracieux, dans la Revue ; leur mention dans le " **Guide Gourmand** " est précédée d'un signe distinctif qui les signale à l'attention des membres touristes et acheteurs.

Tout membre à droit :

- 1° à l'assistance et aux conseils du Secrétariat Général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie ; recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc...
- 2° à participer moyennant la quote part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
- 3° à une réduction de dix pour cent sur les prix des Voyages organisés par l'Agence " **Tourisme et Gastronomie** ".
- 4° aux réductions consenties par divers producteurs et fournisseurs de produits alimentaires, fabricants de machines et appareils culinaires, etc.
- 5° à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club ;
- 6° à un pourcentage sur les recettes qu'il procurerait au Club, soit par la présentation de nouveaux membres, soit par l'apport de contrats de publicité agréés par le Secrétariat Général, soit par la vente de Guides Gourmands ou autres de nos publications.

**ABONNEMENTS DE LECTURE.** - Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des Abonnements de Lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de **25** frs par an.

*Découpez le Bulletin ci-dessous et envoyez le  
comme imprimé et sous enveloppe ouverte au  
**CLUB DES GASTRONOMES**  
(Voir adresses au recto)*

.....

*Monsieur le Secrétaire Général du Club des Gastronomes.*

*Veillez m'inscrire comme Membre du CLUB DES GASTRONOMES, au titre de Particulier, Protecteur, Restaurateur, Producteur.*

*Je règle ce jour le montant de ma cotisation par chèque, mandat-poste, versement, virement, à votre compte Chèques Postaux ci-dessous soulignés.*

**Bruxelles 980.73. - Paris 2230.64**

Signature, .....

Date .....

Nom .....

Adresse .....

Localité .....

.....

Prière de souligner la catégorie de membre, le mode de règlement et le numéro du C. C. P.

## Les bons produits de nos membres producteurs

### ALIMENTATION

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

**Biscuit de Reims**: Derungs Henri, biscuits, Reims.

**Condiments**: Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne). Représentant G. Fivé, 89, rue 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.

**Massepains**: Derungs, Henri, biscuits, Reims (Marne).

**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.)

**Poisons 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 Nicolai, 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.

### LIQUEURS ET APERITIFS

**Bols** (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amsterdam, en 1575. Direction générale France: Moltzer et Cie, 36, rue Hoche, Paris (8<sup>e</sup>). T. Carnot 01.38.

**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, boul. 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 Schrijver fils, 11, av. Van der Elschen, Bruxelles. Tél.

44.71.22.

**Marc de Mouton Rothschild**: produit par la distillation au Domaine des Marcs de Château-Mouton-Rothschild. — N'est mis en vente qu'après au moins dix ans de vieillissement dans les Chais du Château. — Extrait sublime, dont on peut dire, comme Rimbaud:

« Et qu'il renferme, gros de sève et de  
[rayons  
Le grand fourmillement de tous les  
[embryons. »

Agent général: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelt, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

**Marc d'Armailhacq**: vieux marc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-d'Armailhacq.

**Cognac « Cavo »**: de la Société Anonyme des Cognacs Authentiques et Eaux-de-Vie d'origine Cavo, à Angoulême. — Les Cognacs « Sélection Rothschild », « Réserve Rothschild » et « Réserve Rothschild Extra », mis en vente par cette Société, sont ainsi désignés parce qu'ils correspondent aux choix effectués pour leur réserve personnelle, par les propriétaires de Château-Mouton-Rothschild, grand cru classé du Médoc.

Agent général: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelt, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

### BIERES, CIDRES, DIVERS

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

### VINS

#### GRANDS VINS DE BORDEAUX GRANDS ORDINAIRES DE TABLE:

Société Vinicole de Pauillac (Organe de distribution et de propagande des Vins de Mouton).

Grands Vins de Bordeaux, rouges et blancs.

**Mouton Cadet « Sélection Rothschild »**,  
**Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »**.

Grand vin rosé du Médoc sélectionné par le Maître de Chais de Château-Mouton-Rothschild. Se distingue des vins rosés des autres régions par son bouquet particulier, sa sève, son fruit et sa chair. C'est un vin sec très agréable en toutes occasions.

**Château-Mouton-d'Armailhacq**.

**Château-Mouton-Rothschild**.

Agent général: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenvelt, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

**Bureaux de Paris**: 11, rue Lord Byron (8<sup>e</sup>).

Cuvier, Chais et Caves à **Pauillac Médoc** (Gironde).

## PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

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

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

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

## GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Maison Jules eBlin, fondée en 1817, Anciennes Maisons **Charles Vienot et J. Remond**. — Propriétaire des célèbres Vignobles **Clos Arlot et Clos des Forêts Saint-Georges**, à **Prémeaux, Nuits-Saint-Georges** (Côte d'Or).

Repr.: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenveld, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

## 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-aux-Grains, Bruxelles.

## VINS D'ALSACE :

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

## VINS DE CHAMPAGNE :

Vignobles **Henriot**, à Epernay. **Le Mesnil-sur-Oger**.

Champagne **Henriot**, à Reims. — Fondé en 1808.

Grande marque exceptionnelle.

Champagne **Doyen et Co**, à Reims. — Fondé en 1895.

Le Champagne élégant.

## VINS D'ANJOU :

**Breyer** (Maison Alex), à Rochert-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.

## DOCK-CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles

Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.

Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land

Beurre fin de Culdesarts.

# JACOBERT

## SON KIRSCH D'ALSACE

## VINS DE PORTO ET DE XEREZ (Sherry):

**Jems's S. P. R. L.**, Porto Jems's Sherry Jems's.

Bureau de vente et dépôt: **27, rue Laekenveld, Bruxelles-Maritime**. Téléphone: 26.55.28 - 25.08.75.

## VINS DE TOKAY :

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

### Les Bonnes Tables de nos membres restaurateurs. Belgique - Luxembourg

## A BRUXELLES

**Canard Sauvage (Auberge du)**, impasse Fidélité. Tél. 12.54.04; 25.32.50 et carte.

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

**Filet de Bœuf (Au)**, 8, rue des Harengs. Tél. 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. Tél. 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. Anspach. 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, 21, 35, 40, 45. Tél.: 33.11.43.

## VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre):

**Restaurant du Vert-Chasseur**, 964, ch. de Waterloo. T. 44.66.30; M.: 10-15 et carte; P.: 35.

## BOITSFORT :

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

**QUATRE-BRAS :**

Auberge Alsacienne (Le Belvédère). Tél.  
(02 51.61.91. 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.

**ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE****ANVERS :**

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

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

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

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

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

**CALMPHOUT :**

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

**HEYST-OP-DEN-BERG :**

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

**SINT-MARIABURG :**

Grand Hôtel de la Chapelle. T. Capellen  
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.

**CIGARETTES****BOULE D'OR LÉGÈRE**

Paquet de 12 : fr. 1.25

Paquet de 25 : fr. 2.50

**DEUX SERVITEURS FIDÈLES**

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 Nicolaï. T. 17.98.78.

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

Château d'Orange-Nassau. Tél. 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. Diman-  
ches: 20 et 30.

**LIEGE ET ENVIRONS****PLATEAU DE HERVE****TILFF (Vallée de l'Ourthe) :**

Hôtel du Casino.

**LOUVEIGNE (Stinval) :**

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

## 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.

**JACOBERT**  
SES VINS FINS D'ALSACE

---

### FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL

#### SPA :

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

Hôtel des Etrangers, 40, r. Marché. Tél. 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.

#### HERBESTHAL :

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

#### VERVIERS :

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

### VALLEES AMBLEVE ET WARCHÉ

#### LA GLEIZE :

Les Tchéous (H.R.). T. 60; M.: 20-30; P.: 50-60; W.: 55-775. Route de Spa.

#### 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. Fagnoull). T. Waismes 35; M.: 15-30; P.: 50-60.

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

Hôtel International. M. et Mme Dethier-Elsen. T. Elsenborn 91.

### BRUXELLES VERS NAMUR

#### TEMPLoux

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

### VALLEE DE LA MEUSE

#### HUY :

Hôtel du Nord, 7, 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 Marchevelette.

#### 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;

#### OURTHE ET CONDROZ

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

#### HAVELANGE :

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

#### 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.

---

## 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

# “ La Bonne Table ,”

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

ORGANE OFFICIEL DU CLUB DES GASTRONOMES  
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

PRINCE ELU DES GASTRONOMES

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

Pour la Publicité en Belgique et le Grand-Duché : M. G. DERINE, 35, Avenue de Mars  
Bruxelles - Tél. : 33.61.55

Pour la Publicité en France: M. WILLEMS DE LÉRIA, 13, rue Juliette Lamber  
PARIS (17<sup>e</sup>) - Tél. : Carnot 72.42

## Au Gui... l'An neuf...

Voilà une bien fichue année qui s'en va, nous laissant désemparés de tout ce qu'elle nous a apporté de mauvais. On peut franchement dire qu'elle a été génératrice de tous les ennuis possibles, depuis les menaces de guerre et les crises diverses, jusque ce qui nous concerne personnellement, la disparition subite de celui qui fut notre précurseur en Belgique pour la défense de la bonne table et des bons vins, feu Paul de Carsalade.

Alors, faut-il se décourager ? Mille fois non... Faisons appel à la réserve d'optimisme que tout vrai gastronome conserve au fond de lui-même et qu'il ressort lorsque, assis à table, il déguste et savoure les choses divines que la nature et les bons cuisiniers ont préparées pour lui. Aussitôt, la vie redevient belle et les soucis s'estompent dans un halo qui disparaît lui-même à l'heure du Moka, du Champagne et des liqueurs d'or qui réjouissent nos palais.

Je me rappelle un film qui n'est pas bien vieux, où le joyeux Milton entraînait les convives d'un restaurant où il était garçon serveur par une chanson où revenait, au refrain, ce leit-motiv :

« *La crise est finie...* »

Evidemment, la méthode du Docteur Coué ne peut guère améliorer la situation elle-même, mais ceux qui aiment la bonne chère et le bien boire seront fidèlement parmi ceux qui ne... s'en font pas. Et la vie, pour eux, si elle n'est pas toujours rose, sera néanmoins agréable.

Eh bien ? Vivent les gastronomes et leur Club. Que ceux qui en sont, nous amènent leurs amis et que ceux qui ne connaissent pas apprennent qui nous sommes et nous rejoignent dans le giron de notre association. C'est là mon souhait de nouvelle année. Je le formule ardemment, certain que, réalisé, il donnera à tous ceux de notre grande famille une joie de vivre, heureux convives, groupés dans la tiède douceur d'une franche amitié de gourmets.

René-H. ANDRE.

---

## RECTIFICATIONS

---

La rapidité exigée pour la mise sous presse du « Guide Gourmand » de 1939 a été la cause de différentes erreurs que nous nous efforcerons de rectifier au fur et à mesure qu'elles nous seront signalées.

A LA HULPE : Nous avons signalé Hôtel des Sports qui depuis un certain temps déjà est renommé sous le nom de « Auberge du Père Boigelot ». Nos membres et tous gourmets peuvent y descendre, certains d'être particulièrement soignés par le patron lui-même...

A Mondorf-les-Bains, nous avons indiqué que l'hôtel Welcome se trouvait rue de Daundorf. Les lecteurs de « La Bonne Table » savent que c'est avenue Marie-Adelaïde que se trouve cet excellent hôtel-restaurant qui sert pour des prix avantageux une cuisine variée et abondante. Pour 12, 15 et 18 francs lux., la nourriture est savoureuse.

A Barbençon, dans le restaurant Ma Témaine, la cuisine de Mme Martin est de bonne classe et les prix demandés sont justifiés par la succulence des mets.

— Dans le dernier numéro de la revue « La Bonne Auberge », il a été signalé, en indiquant les personnalités assistant à notre gala culinaire du 12 novembre, la présence de M. Henriot, des Champagnes St-Marceaux,, Henriot, Doyen, etc. Or, M. Henriot nous fait remarquer que nous l'avons gratifié, dans ce dernier compte rendu, de titres auxquels il n'a pas droit.

Sa situation lui vaut, sans doute, d'être le plus important viticulteur champenois dans les grands premiers crus. Cela le met en rapport avec les plus grandes maisons qui recherchent la qualité avant l'économie ; la maison de SAINT-MARCEAUX est, parmi les grandes maisons, l'une de celles avec qui M. Henriot entretient des rapports particulièrement étroits. Mais là se limitent les intérêts dont les deux maisons s'honorent mutuellement.

LA BONNE TABLE.

## Entre nous...

---

---

La rigueur excessive de la température nous a fait annuler le voyage à Reims où nous devions participer à un réveillon de Noël auquel un grand nombre de nos membres avait adhéré. Mais, d'accord avec notre comité, l'organisation de voyages « Tourisme et Gastronomie » nous réservera un même voyage en Champagne à l'occasion des vendanges, en septembre prochain. Nos sociétaires pourront assister alors à toutes les opérations de vinification qui commencent à la cueillette du raisin jusqu'au moment où le vin de Champagne est prêt à être servi, ensuite de le déguster dans les caves mêmes où il a mûri et, pour terminer, d'en arroser les meilleurs plats de la cuisine régionale champenoise. Nous en reparlerons en temps pour que, à cette époque de fin de vacances, nos membres puissent réserver deux ou trois jours à cette excursion intéressante.

Il me semble utile d'indiquer dès à présent les projets qui sont à l'étude pour les fêtes de Pâques et de Pentecôte :

Pour la semaine de Pâques, soit six ou sept jours, une caravane gastronomique surprise parcourra la Belgique pour s'arrêter dans les bons endroits où les spécialités culinaires du pays sont préparées par les meilleurs chefs et dans les meilleures conditions.

A Pentecôte, une caravane similaire fera le tour du Grand-Duché de Luxembourg pendant deux ou trois jours.

J'ai demandé à notre Président d'honneur, Cumonsky, d'être des nôtres pendant ces deux circuits gastronomiques et j'espère qu'il acceptera. Ces deux voyages se feront pour ceux qui le désirent dans leur voiture particulière. Pour les autres, la caravane comportera un ou plusieurs autocars de luxe qui les emporteront toute la durée de la randonnée. La nouveauté de ces caravanes gastronomiques, est la « surprise », car même au départ les participants ne connaîtront pas l'itinéraire du voyage... Il leur sera indiqué la première étape au départ et les autres au fur et à mesure. Aussitôt que l'organisation en sera terminée, je signalerai dans la revue les conditions qui seront les plus réduites possibles pour des galas culinaires journaliers.

Enfin, un des membres les plus assidus de nos réunions me demande s'il n'est pas possible d'organiser un voyage dans le beau pays de Bourgogne dont il adore, avec juste raison, les vins si nombreux et si divers. Je voudrais lui donner satisfaction et peut-être en ai-je trouvé l'occasion. Votre secrétaire général, notre délégué général pour la France, M. Willems de Leria et peut-être un membre de notre comité, seront reçus à Nuits-Saint-Georges à la vieille Confrérie de Tastevin, dont ils ont été nommés chevaliers. Si nous réunissons 25 ou 30 par-

ticipants, nous les emmènerons dans une belle randonnée bourguignonne. Ils visiteront les vignobles et les celliers des grands crus de ce pays aux vins vénérables et ceux du Beaujolais et du Mâconnais ; ils assisteraient aux cérémonies du Tastevin et aux agapes qui suivront et les meilleures réceptions leur seront réservées par les grands propriétaires qui sont les plus charmants qui soient dans l'hospitalité française. Curnonsky pourrait être du voyage et ce serait un feu d'artifices continuels de festins agrémentés des commentaires spirituels du prince des gastronomes.

Mais il faut réunir 25 ou 30 participants, amis des bons crus de Bourgogne, pour qu'un autocar puisse les amener en mai prochain sur les lieux bénis. Les trouverons-nous ? Si oui, je préparerai l'excursion et en donnerai les détails et les frais dans les numéros de la revue de février et de mars mais, avant, il serait nécessaire de réunir les adhésions indispensables pour éviter un travail important, des démarches sans suite, etc. Le prix en sera alors établi aux meilleures conditions possibles, tous frais, boissons et pourboires compris. Et l'on peut s'attendre à de véritables compulsoires de beuverie... Envoyez au Club une adhésion de principe qui permettra l'établissement du programme. Les cérémonies au Tastevin ont lieu en mai sans que la date précise soit déjà fixée, mais dès qu'elle sera connue elle sera indiquée dans la revue.

René-H. ANDRE,  
Secrétaire général.

---

## Une Jolie Légende

*Parmi les légendes qui charment tous ceux qui les lisent, il en est une qui intéresse particulièrement les gourmets. Nous l'avons lue sous la signature de M. Fulbert Dumonteil, qui ne nous en voudra certainement pas de la conter à nos lecteurs.*

## La Naissance du Pet-de-Nonne

---

De tous les gâteaux de ménage qui, les jours de fête, embaument les cuisines et ornent les nappes blanches, il n'en est pas, à mon avis, de plus délicat et de plus charmant que le pet-de-nonne. Voici sa légende, s'il vous plaît de la lire :

Là-bas, au bord de la Loire, sous le doux ciel de Touraine, s'élève l'antique abbaye de Marmoutier, que fonda le bienheureux saint Martin.

Jadis, se promenant le long du fleuve aux rives enchantées, les bons bourgeois de Tours s'en allaient dévotement renifler les senteurs délicieuses qui s'échappaient des cuisines du couvent.

C'est ainsi qu'on s'avance sous bois pour respirer, avec une volupté champêtre, le parfum de chèvrefeuiltes, des muguets blancs et des genêts d'or.

L'abbesse de Marmoutier était peut-être le premier cordon bleu de France. Sainte et charmante femme, d'ailleurs, pour qui le ciel, comme la cuisine, n'avait pas de secrets.

Aussi bien, vers le doux monastère, c'était une procession incessante et recueillie de prélats au palais sensuel, à la « gueule » fine, de moines dodus comme des chapons du Maine, des diacres au triple menton, des chanoines ventrus et rubicons.

« Si Dieu descendait sur terre pour faire un bon repas, il viendrait à Marmoutier », disaient avec orgueil les nonnes.

En ce temps-là se trouvait à l'abbaye une novice du nom d'Agnès. Sage comme une image et douce comme une litanie, pieuse comme un rosaire, correcte et stricte comme un commandement de Dieu, Agnès était l'honneur, l'exemple et l'espoir du couvent.

Elle était jolie comme un cœur et ses beaux yeux brillaient d'un éclat céleste sous son voile léger.

Son angélique voix avait la douceur harmonieuse d'un chant d'oiseau. Quand elle traversait la vieille chapelle pour allumer les cierges bénits, son pas semblait aérien et l'on eut dit qu'au moindre souffle elle s'envolerait au ciel, parmi les trônes et les archanges.

A son mérite rare, elle joignait de merveilleuses aptitudes gastronomiques. C'est pourquoi la digne abbesse se faisait une joie de l'élever, d'une main dans les louanges du Seigneur, et, de l'autre, dans la pratique savante du grand art culinaire.

Agnès, une perle, un bijou, un trésor. On pouvait battre, à vingt lieues à la ronde, monastères et couvents, chapelles, églises, cathédrales, sans trouver plus gentille nonne.

C'est le jour de la Saint-Martin, grand gala à l'abbaye. Est-ce que l'archevêque de Tours ne va pas venir, lui-même, en grande pompe, exposer les reliques et bénir un pan très authentique du manteau de saint Martin ?

Quel remue-ménage à Marmoutier. Tout autour des fourneaux voltige un essaim léger de nonnes en tablier blanc. Et, dans ce va-et-vient de jupes grises et de guimpes éblouissantes, de coiffes ailées, de voiles flottantes, il se fait un cliquetis mystérieux et doux de croix énormes, de longs chapelets auxquels se mêlent les ronrons païens et cadencés des tournebroches, le grincement des vaisselles et le rire joyeux des cristaux.

Autour des lances, étincelantes et parées, valsent, devant les grands feux, les chapons du Maine et les poulardes renommées de la Touraine, les cailles de la Loire et les lapins de Chambord.

Dans les marmites mitonnent des ragoûts succulents et dans les moules aux formes bizarres, se dorent des gâteaux savoureux. Dans les vastes cuisines s'élève comme un parfum, artisement combiné de vanille, de citron, de muscade, de cannelle et de fleur d'oranger.

L'abbesse de Marmoutier elle-même a mis sa main potelée à la pâte, aidée d'Agnès, la petite nonne.

Devant un chaudron rempli de graisse fine et fondante, Agnès est debout, les yeux baissés, écoutant les démonstrations savantes de l'abbesse, tenant au bout de sa cuiller une boule de pâte dont elle s'amuse naïvement.

Tout à coup, ô scandale, un bruit étrange et sonore, rythmé, prolongé, semblable à un gémissement d'orgue qui s'éteint, puis aux plaintes mourantes de la brise qui soupire dans les cloîtres, vient frapper de stupeur l'oreille indignée des bonnes sœurs.

Et ce bruit, d'où vient-il ? On se regarde, on écoute, on se détourne ; on se signe. Ce bruit, peut-être, vient du démon, qui ne fut jamais un parfait homme du monde.

Eh bien ! non, ce bruit s'exhale en cadence du manteau de la petite nonne.

Au même instant, dit la légende, on vit voltiger au-dessus des fourneaux un groupe léger d'anges roses et mignons. Ceux-ci, gardant leur sérieux, remuent rôtissoires et casseroles, lèche-frites et chaudrons, pour étouffer, en vain, le bruit déjà trop entendu, tandis que ceux-là, moins graves, abritent derrière leurs ailes blanches un rire irrésistible et gouailleur.

Confuse et troublée, la nonnette, sous le regard sévère des religieuses, devient, d'aussi blanche qu'elle était, plus rouge que la fraise des bois.

Alors, son corps chancelle, sa jolie tête s'incline, et sa main, toute tremblante, laisse tomber dans la graisse bouillante et fine la boule de pâte que sa cuiller tenait.

O miracle, la pâte aussi crépité et gonfle, se dore, s'arrondit. On dirait un globe d'or.

On s'approche, on s'étonne, on goûte. Quel gâteau... Quelle merveille, une friandise incomparable et nouvelle était née, qu'on appela le « Pet-de-Nonne ».

Fulbert DUMONTEIL.

## Pour bien servir et boire les vins de Bordeaux

---

---

---

Le sujet est encore bien peu connu malgré les conseils répétés donnés par les meilleurs chantres vinicoles.

Dans son remarquable ouvrage sur *l'Histoire de la Vigne et du Vin en Aquitaine*, le très distingué œnophile, Frant Malvezin, a très judicieusement remarqué que « savoir boire est plus qu'une science; savoir boire les vins de Bordeaux n'est donné qu'à un gourmet exercé; savoir le faire boire à ses convives n'appartient qu'à un maître de maison doué d'un tact exquis et d'un goût éclairé ».

De son côté, le très regretté M. Paul Berthelot, grand ami de nos vins, déclarait (1) :

« Or, le grand vin de Bordeaux ne s'avale pas comme une infusion. Pour le goûter comme il le mérite, il faut une initiation, des rites consacrés, il faut d'abord une harmonie préétablie entre la nature des plats et les vins successifs.

» Le premier souci du maître de la maison est donc d'établir son menu en vue d'assurer la parfaite et logique concordance des vins avec les plats qui seront servis. Le milieu, la région, la saison, dictent les mets; le goût de l'amphitryon inspire la carte des bouteilles. »

Il est nécessaire, en effet, de bien connaître les caractères qui distinguent chacun des vins que l'on désire offrir, comme aussi de savoir les servir avec les mets qui sont de nature à les mieux faire apprécier et d'observer la gamme, savamment graduée, qui permettra de faire resortir tous leurs mérites.

Tout vin vieux doit toujours être décanté, c'est-à-dire transvasé de la bouteille dans une carafe, de façon à séparer le vin de la lie ou du dépôt qui se trouve dans la bouteille. Ne cherchez aucun instrument pour décanter, rien ne vaut la précaution de ne pas déplacer le dépôt et l'habileté de l'opérateur. Laissez l'usage des paniers ou chariots aux restaurants et aux novices.

Biarnes, le poète des vins de Bordeaux, cite l'exemple suivant :

*De bien servir les vins, il connaît l'importance,  
Méprisant d'un valet l'inhabile assistance,  
Lui-même de sa cave il descend les degrés,  
Et, s'arrêtant devant ses casiers vénérés,*

*L'une après l'autre, il prend les bouteilles penchées.*

*Elles sont par lui-même à l'instant décantées.*

*Sous le flacon qu'il tient toujours horizontal,  
Il présente aussitôt un flacon de cristal.  
L'œil attentif fixé sur le brillant liquide,  
Sa main le fait couler tant qu'il paraît limpide,  
Si de tartre ou de lie, un atome apparaît,  
Il s'arrête... Le fond ne vaut pas un regret.  
C'est ainsi que toujours, transparente et vermeille,  
La liqueur doit sortir d'une vieille bouteille.*

Le vin doit être servi dans un verre plutôt grand que petit, d'un beau cristal transparent et fin, permettant de bien voir la limpidité et la couleur du vin, et d'une forme suffisamment évasée pour bien respirer le parfum. Un spirituel magistrat de la Cour de Bordeaux, M. Guérin, a donné à ce sujet les conseils que nous reproduisons :

*Pour être un vrai dégustateur,  
Il faut qu'auparavant de boire,  
Dans un mouvement giratoire,  
Sans brutalité, sans lenteur,  
La main fasse valser le verre,  
Où le vin aux parois adhère,  
Dégageant sa fine senteur !  
Usez de mots tumultueux,  
Ne craignez pas le dithyrambe,  
Quel suc ! Quelle chair ! Quelle jambe !  
Quel muscle ! Quel gras onctueux !  
Le blanc est liquide topaze ;  
Quant au rouge, autre périphrase,  
C'est un rubis spiritueux.  
Portez-le à hauteur des yeux,  
Mirez leur couleur chaude ou pâle,  
Leurs tons de sardoine ou d'opale,  
La transparence de leurs feux.  
Humez enfin des deux narines,  
Leur bouquet d'essences divines,  
Puis avalez ces vins fameux !*

Les vins de Bordeaux ne doivent pas être bus froids : ils ont besoin d'une douce température pour épanouir leur arôme et leur parfum suave. Mais ne les chauffez pas, vous leur feriez perdre cet arôme. C'est à la température de l'appartement où l'on mange qu'il faut déguster

les rouges ; les blancs, au contraire, demandent à être servis frais ou refroidis.

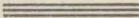
Dans quel ordre les vins seront-ils servis ?

En règle générale, débutez avec les vins jeunes et finissez avec les vins plus vieux, en évitant de mêler des types trop accentués et même distincts qui nuiraient à leurs voisins immédiats. L'élégance incomparable du Médoc peut porter tort à la distinction plus discrète des Graves, de même que la sève si puissante d'un Saint-Emilion ou même d'un Pomerol doit détonner sur ses deux voisins, Médoc ou Graves, beaucoup plus délicats. Usez de discernement et n'alternez pas les années légères et corsées qui se nuisent mutuellement. Enfin, veillez à ce que les vins offerts suivent une gamme de qualité ascendante.

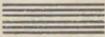
---

(1) *Bordeaux, métropole du Sud-Ouest.* — « Comment il faut boire les vins de Bordeaux ». — Edit. Gounouilhou.

---



## ATLAS GASTRONOMIQUE DES PROVINCES FRANÇAISES



M. Berger, directeur du célèbre restaurant de l'Ecu de France, à Paris, où notre Président d'honneur Curnonsky est président du Club des Gourmets de l'Ecu, a bien voulu nous autoriser à publier sous ce titre les recettes régionales de la Rôtisserie de l'Ecu de France à Paris, qui ont été recueillies et adaptées par son prédécesseur, feu A. Bourguignon.

Nous n'aurons garde d'y changer quoi que ce soit, ce serait déflorer sans raison un folklore qui ravira les amateurs du bien manger et du bien boire, d'autant plus que chaque contrée est présentée par un gastronome renommé natif du pays qu'il commente gastronomiquement.

L'ouvrage de M. Bourguignon commence par les deux provinces recourées : l'Alsace et la Lorraine. Il ne nous est pas possible de publier la carte gastronomique que l'auteur a établie pour chaque région, mais nous publierons intégralement tout le reste de son œuvre.

Demandez une  
**"VIEILLE CURE"**

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.

---



---

## L'Alsace et la Lorraine

---

Associées dans leurs épreuves, ces deux provinces sont généralement confondues en une seule et même contrée meurtrie, mais chacune d'elles a gardé cependant ses traditions respectives et ses goûts bien différents.

De même, au point de vue gastronomique, les productions et les spécialités de l'une et de l'autre province se complètent heureusement.

En liquides : les coteaux alsaciens qui s'échelonnent de Koenenbourg à Geberswihr en passant par Sainte-Odile-Barr, Ribeauvillé, etc..., produisent le vin blanc sec et fruité qui constitue, avec la bière, la principale boisson du pays. Les Eaux-de-Vie de Framboises, Questches et Sureau y sont également réputées.

La Lorraine, elle, est la véritable concurrente des Bières allemandes, et la production des brasseries de Champigneulle, Maxéville, Charmes, Tantonville, Vézelize, etc., pour ne citer que les principales, est d'année en année toujours plus importante.

A la Lorraine aussi le monopole indiscuté de la délicieuse eau-de-vie de Mirabelle dont Metz et Mirecourt sont les principaux centres de fabrication ; et n'oublions pas le fameux Kirsch du Val d'AJol, de réputation égale à son frère Alsacien et à celui de Fougerolles même. En fait de vin, hélas ! la Lorraine raréfie de façon inquiétante sa récolte de vin de Moselle dont le goût de terroir, un peu « pierre à fusil », faisait le délice de quelques vrais amateurs ; son vin gris si renommé, dont les coteaux du Toullois et de Thiaucourt donnent le meilleur cru, devient lui-même moins abondant.

Ceci n'empêche pas d'ailleurs de bien manger en Lorraine comme en Alsace. Les Alsaciens sont plus gros mangeurs que les Lorrains, dit-on, mais des deux côtés des Vosges, et de tous temps, la qualité rivalisa avec la quantité. La légende prétend qu'en 1326 lorsque l'Empereur Charles IV vint à Metz, on fit cuire à la broche... un œuf enfermé dans

un poulet, lequel était enfermée dans une oie, l'oie dans un cochon et le cochon dans un bœuf. Le tout fut cuit à l'instar de « l'Olive Provençale » deux nuits, deux jours... et une matinée, pour que ce plat de résistance fut prêt à l'heure de midi!... Si l'authenticité de cette prouesse gastronomique est discutable, le dicton lorrain en tous cas subsiste : « Je suis de Nancy... pour la gueule j'en suis ! »

En comestibles, si les Pâtés de foies gras sont plus alsaciens que lorrains, les charcuteries de Nancy et les choucroutes lorraines rivalisent avec leurs sœurs strasbourgeoises.

Le Rhin a ses saumons.

La Moselle, ses brochets et les carpes des étangs.

Les Rivières des Vosges, leurs truites délicates.

Quant à la Pâtisserie alsacienne dont la réputation n'est plus à faire, elle n'est pas seulement fabriquée par les professionnels, mais surtout, et avec quel succès, par les familles qui gardent jalousement les bonnes recettes d'autrefois.

En Lorraine, au contraire, la pâtisserie n'offre aucune particularité, si ce n'est quelques spécialités célèbres : les Macarons de Nancy, les Dragées de Verdun, les Madeleines de Commercy et les Confitures de Bar-le-Duc, etc., mais le dessert le plus goûté dans les deux provinces est, à coup sûr, la tarte aux fruits. On en fait de toutes façons : aux cerises, aux mirabelles, aux questches, aux myrtilles, aux raisins, aux prunes, aux pommes, etc. Comment en serait-il autrement dans un pays où les 2/3 des routes sont bordées d'arbres fruitiers !

En résumé, les touristes, désireux de visiter ces contrées remplies de souvenirs historiques les plus récents, peuvent être assurés de satisfaire pleinement leur goûts : Metz et Strasbourg, nouvellement libérées : Nancy-la-Coquette : la Ville aux portes d'Or ; les Vosges enfin, aux sites pittoresques, ajouteront à l'émerveillement des yeux le plaisir de la table.

A. BOURGUIGNON,

---

---

---

**CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN**

# Recettes de la Rôtisserie de "L'ECU DE FRANCE"

6, Rue de Strasbourg

PARIS



## **Le Brochet de Moselle sauce Messine :**

Brochet braisé avec carottes, oignons et condiments habituels plus une poignée de cerfeuil et mouillé avec du vin blanc de Moselle ou d'Alsace. Réduire la cuisson. La lier d'une hollandaise légère et la monter à la crème double. Cerfeuil et estragon hachés pour terminer et très légèrement moutarder. Saucer sur la pièce.

## **La Truite saumonée de la Meuse au vin gris de Lorraine :**

Braiser comme ci-dessus une truite saumonée de 1 kg. 500 environ, avec les légumes et condiments habituels et du vin gris de Toulous, auquel on ajoutera 1/5<sup>e</sup> de vin rouge de Bruley d'une bonne année. Réduire le fond, le monter au beurre après y avoir ajouté une cuillerée de bonne demi-glace non tomatée et incorporer une garniture de petits oignons et lardons.

## **La Carpe du Madon en Meurotte :**

Dépouiller une carpe et la piquer de lard gras, l'inciser par le dos pour enlever l'arête et la vider, puis la farcir avec une farce fine de poisson fortement imprégnée de cognac, fines herbes et bourrache, et la recoudre. Etendre le poisson sur un lit de légumes de braisage et d'aromates (persil, thym, laurier) et échalotes hachées. Le mouiller de bon vin rouge de pays et le braiser en l'arrosant souvent. Réduire le fond de cuisson, le monter au beurre, y ajouter un peu de velouté de poisson, et terminer avec de la bonne crème double. Sauter au beurre des petits champignons blancs et les incorporer à la sauce au dernier moment.

(La Meurotte de Lorraine est un dérivé de la Meurette Bourguignonne, qui est toujours une matelotte au vin rouge terminée à la crème et qui s'applique aussi bien au poisson de rivière qu'à certaines viandes (poulet, lapin, etc.). Cependant, alors qu'en Bourgogne la

Meurette comporte uniquement cette préparation, en Lorraine, les ménagères emploient l'appellation Meurotte à toutes sortes de préparations à base de crème. Même si elles font une simple salade avec un assaisonnement de crème et échalotes, elles font une petite Meurotte.)

### **Les Truites des Vosges au bleu :**

Les truites étant vivantes ; les tuer d'un coup sur la tête, les vider et les passer au vinaigre sans leur couper les nageoires ; puis les pocher dans un court bouillon en ébullition préalablement préparé et fortement vinaigré.

Servir en même temps un beurre blanc léger forcé en échalotes additionné de cerfeuil et estragon hachés et légèrement détendu avec un peu de cuisson des truites. Accompagnement facultatif de pommes vapeur.

### **Les Truites des Vosges à la façon des Trois-Epis :**

Faire un court-bouillon de vin blanc de Ribeauvillé, aromatisé fortement de légumes, herbes et condiments et quand il a cuit pendant une heure, le verser sur des truites d'égale grosseur, rangées dans une plaque beurrée. Assurer leur cuisson au four en les arrosant et les retirer ensuite délicatement sur le plat de service. Faire réduire la cuisson, y ajouter un peu de velouté de poisson crémé, puis la monter au beurre. Faire sauter, d'autre part, des petits champignons blancs des prés, les mettre sur les truites et les saucer au moment de servir.

### **La Friture de Moselle à la Bacelle (1) :**

Friture de petits poissons avec accompagnement de crème chaude salée et citronnée.

### **La Quiche Lorraine :**

Faire revenir au beurre du lard de poitrine bien maigre et en garnir copieusement le fond d'une tarte faite de pâte à foncer, la remplir avec un appareil composé d'un demi-litre de crème et 4 jaunes. Saler, poivrer, une pointe de muscade et cuire à four doux. Servir en sortant du four.

(On peut ajouter, au lard, un peu de jambon sauté au beurre.)

### **La Culotte de Bœuf pochée à l'Alsacienne :**

Larder une culotte très rassie et de qualité impeccable, et la pocher dans un bon consommé à raison d'un quart d'heure par livre de viande, la laisser reposer 15 minutes, et servir avec une Béarnaise additionnée de raifort râpé, pommes nouvelles et nouilles fraîches au beurre. Avoir soin de trancher très mince. Ce plat excellent n'est agréable qu'à condition d'avoir de la viande extra et très rassie.

(1) « Bacelle », en patois : Demoiselle.

# BYRRH

---

---

## **Le Cochon de lait dans sa gelée à la façon Lorraine :**

Détailler un petit cochon de lait en morceaux d'égale grosseur et le blanchir. Les cuire à petite ébullition avec tous les légumes de pot-au-feu. Enlever ensuite les morceaux et les mettre dans des petites terrines à tripes, en alternant les morceaux entrelardés avec les morceaux maigres. Réduire le fond et le clarifier, en remplir les terrines et les servir froides accompagnées de mayonnaise et passe-pierres au vinaigre. (Le passe-pierre (2) est une petite herbe qui croît entre les pierres des salines, près de Nancy. On en voit aussi à marée basse dans l'Ouest de la France entre les rochers et les galets.)

## **Le Dindonneau farci et rôti à la Strasbourgeoise :**

Farcir un dindonneau avec une farce de porc et foie gras truffé ; le larder et le rôtir en broche ; additionner au jus de rôti un peu de vin blanc d'Alsace et quelques champignons émincés. On peut le servir avec une garniture de nouilles fraîches liées au beurre et foie gras.

## **La Croustade de Poulet comme en Lorraine :**

Poulet sauté selon les principes courants. Déglacer au porto et mouiller avec du vin blanc de Moselle et les condiments ordinaires.

Placer les morceaux dans un plat creux anglais et ajouter petits oignons glacés, champignons sautés, lardons, jambon de Lorraine en dés, et petites sauces. Ajouter le fond de cuisson réduit et mis au point, et fermer le plat d'une abaisse de feuilletage. Remettre au four le temps de cuire la pâte et servir aussitôt.

## **La Tourte Lorraine :**

Découper du filet de porc, du filet de veau et un peu de lard gras en minces lanières, et les mettre à mariner dans du cognac et du vin blanc, avec quelques échalotes hachées, beaucoup de fines herbes et épices. Faire une abaisse ronde de pâte à foncer, et disposer les lanières de viande et de lard en spirales, en les alternant de manière à les monter légèrement en dôme. Laisser libres 3 à 4 centimètres de bord, qui seront relevés tout autour, par-dessus la viande. Faire ensuite une abaisse de feuilletage assez épaisse et assez large pour pouvoir en

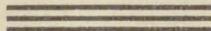
(2) *Crithmum maritimum*.

couvrir la tourte entièrement et rentrer tout le tour en dessous de la première abaisse. Cuire à four chaud, et, 10 minutes avant la fin de la cuisson, verser, par une cheminée ménagée au centre, un appareil à quiche, puis remettre à cuire en versant de cet appareil plusieurs fois si c'est nécessaire.

Laisser reposer la tourte 10 minutes avant de servir.

Se mange également chaude ou froide.

(A suivre)



## Erratum

Nous nous faisons un devoir de corriger ci-dessous quelques erreurs survenues lors de l'édition de notre Guide Gourmand pour 1939 et vous prions de lire comme suit :

1° Page 33 :

a) Chalet de la Forêt RR\*\*\*C.

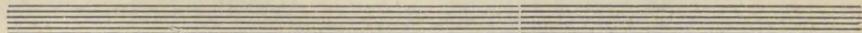
b) Restaurant du Grand Château RR\*\*\*C.

Ces deux restaurants sont, en effet, classés parmi les meilleurs.

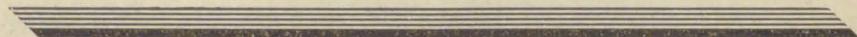
2° Page 33 — Helder.

page 34 — La Paix.

Restaurants fermés depuis la sortie de presse du Guide.



OSTENDE. — Par suite de l'installation du téléphone automatique, prière de consulter les numéros à l'indicateur avant de faire votre appel.



## Cuisine Familiale



Enfin, voici une de mes nièces qui se décide à me questionner ; elle m'écrit :

*Tante Fifine, mon mari raffole du hachis Parmentier qu'il a, paraît-il, apprécié, en voyage, dans une auberge de campagne et j'essaie en vain de le satisfaire : chaque fois que je le lui sers, je m'entends répondre : ce n'est pas le même. Je suis désolée, car je voudrais tant lui faire plaisir et pour un plat si peu compliqué que le hachis Parmentier, c'est à désespérer... — Claudine.*

Ma chère nièce, je vous félicite d'avoir osé me demander une recette que tant de jeunes ménagères dédaignent comme inférieure, alors que le hachis Parmentier cumule deux avantages intéressants : il permet d'utiliser des restes et ensuite, bien préparé, c'est un plat de famille vraiment délicieux. Voici comment, depuis de très nombreuses années, je le prépare avec succès :

Si vous avez des restes de viande de bœuf (bouilli, rosbif) ou de veau (roti), vous les hachez très fin et vous les épicez fortement en y ajoutant une petite gousse d'ail et un petit oignon hachés fins pour environ 250 grammes de viande. Si de tels restes vous font défaut et que vous voulez servir du hachis Parmentier, vous prenez 150 grammes de haché de bœuf et 100 grammes de haché de porc. Quand vous avez bien malaxé votre haché et son assaisonnement, vous le faites revenir dans du beurre légèrement bruni mais sans trop le cuire.

D'autre part, préparez une purée de pommes de terre qui fera le même poids et que vous salez et poivrez fortement avec un soupçon de noix de muscade ; vous ajoutez un peu de lait pour que la pâte soit onctueuse, puis, quand elle est lisse, vous y mélangez un jaune d'œuf bien frais.

Dans un plat à gratin, vous étendez un peu de beurre, puis vous étalez une couche de votre purée, ensuite une partie du haché et ainsi de suite. Vous terminez par une partie de la purée sur laquelle vous placez un bon morceau de beurre et vous mettez au four bien chaud le temps de laisser légèrement roussir. Vous servez et vous avez gagné la bataille... Mais attention à l'assaisonnement...

TANTE FIFINE.

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE  
(Calvados)

## MA NORMANDIE

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

### 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

### ROCHEFORT:

Hôtel Biron. T. 60. M.: 30-30 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. Wellin  
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.

### NEUPONT-HALMA:

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

### VRESSE-SUR-SEMOIS:

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

### BOUILLON:

### CHINY:

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

### SUISSE LUXEMBOURGEOISE

### BASTOGNE:

Elite (Hôtel-Rest.-Tav.), 9, route d'Arлон.  
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.



# LIEBIG

Adjuvant  
culinaire  
sans égal!

### DIEKIRCH (Grand-Duché):

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

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

### ECHTERNACH (Grand-Duché):

Hôtel der 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 (Grand-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 (deux  
jours comp.).

### VERS CHIMAY ET LA FAGNE

### CHARLEROI:

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Mar-  
chiene. T. 119.86; M.: 9-14; avec pichet  
de vin: 12.50-17-50.

### BARBENÇON:

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

### VIRELLES:

Hôtel du Lac. T. Chimay 72. M.: 12-50-

### VERS LA CITE DU DOUDOU

### SOIGNIES:

Hôtel Moderne, rue de la Station. T. 14.

# JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

## Grand Marnier

LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

DEMANDEZ UN  
**COINTREAU**

### HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert).  
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.  
M. semaine : 17-25; dimanche : 25.

#### TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, rue Athénée. T. 260 :  
M. semaine : 17-25; 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. sem. :  
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, rue Station. T. 104.87.  
M. semaine : 10 et carte; dimanche 15  
et carte.

#### BRUGES :

Albert Ier (Hôtel-Rest.), 38, rue des Pierres.  
T. 328.80. M. : 12.50-17.

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

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

Hôtel Verriest et Rest. de l'Abbaye, 30-36,  
rue Longue. T. 227.64 (10 mai-10 oct.)

M. : 15-20-25 et carte; P. : 55; W. : 100  
(1 1/2 jour).

#### OSTENDE :

La Renommée, 47, rue Longue. T. 355.

Shakespeare Hotel (The), face gare mari-  
time. T. 460. P. dep. 40 fr.

#### MIDDELKERKE :

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

#### OOSTDUINKERKE

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

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

#### PANNE (LA) :

Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Chalou-  
pes. T. 384. M. : 20; P. : 50.

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

## FRANCE

### FLANDRE — ARTOIS — PICARDIE

#### AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. M. : 18 à  
25 et carte.

#### BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais) :

Hostellerie Excelsior (P. Delatre), 6, rue  
Monsigny. M. : 20.

#### SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel du Cygne (Vrinat), 10 fr. (Lauréat du  
Club des Purs Cent.)

Hôtel de France et d'Angleterre (Hôtel-  
lerie Normande), rue Emile Zola, 28 (Mu-  
latier, ex-dir. Grand Hôtel Amiens). Tél.  
20.56.

### NORMANDIE

#### CAEN (Calvados) :

Hôtel de la Place Royale (Diamy), place  
République. T. 21.57. M. : 17-20; P. : 60-  
70; W. : 90.

## SUCRE DE TIRLEMONT

### LAIGLE (Orne):

Hôtel du Dauphin (Bernard). M.: 15-18.

### SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine Inf.):

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec L. Chauvat).

### VIRE (Calvados):

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay). M.: 15. cidre compris et carte.

### BRETAGNE

#### DINARD (Ille et Vilaine):

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), rue Levasseur. Tél.: 381.85. Menu: 18 et 20.

#### SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord):

Hôtel de la Gare (J. Rioux). T. 0.03. M.: 10 à 15 carafon cidre compris.

#### NANTES (Loire Inf.):

Central Hôtel, 2, rue du Couëdic.

### VENDEE — SAINTONGE — POITOU

#### POITIERS (Vienne):

Hôtel de France, 28, rue Carnot.

Hôtel du Palais, 2, rue Boncenne.

### COTE D'ARGENT

#### BORDEAUX (Gironde):

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijeaux (A. Foussats). M.: 14.

Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5, rue Montesquieu (J. Sicard); à la carte.

Hôtellerie du Château Trompette (Béziat), rue Château-Trompette.

Royal-Gascogne (Hôtel), rue de Condé (G. Brisson). M.: 25.

### PAYS BASQUE — BEARN

#### ASCAIN (Basses-Pyrénées):

Hostellerie Etchola (E. Fréville). Tél. 8. M.: 16-18; P.: 35 à 65.

### CHAMPAGNE

#### EPERNAY (Marne):

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons. T. 244; M.: 14.

#### REIMS (Marne):

Restaurant Le Lido, 171, rue de Vesle; à la carte. T. 51.33.

### ARDENNES — LORRAINE

#### NANCY (Meurthe-et-Moselle):

\*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre

(Paul Maujean), 1, rue Mazagran. M.: 20 fr.

### PARIS — ILE DE FRANCE

#### PARIS:

Taverne des Flandres (Tournier), 8, boul. de Denain.

Grand Hôtel et Restaurant au Pavillon, 36, rue Echiquier. T. Provence 17-15 ou 54-34. Repas à partir de 25 fr.

Grand Hôtel du Printemps, 1, rue d'Isly (Gare St-Lazare), M. Martin, attenante à l'hôtel - Brasserie d'Alsace.

Chez Untel (Rest.), Mme Mullois, rue Chauveau-Lagarde.

#### LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne):

Hôtel Bellevue (G. Nicolas); 16 fr.

### ORLEANNAIS - SOLOGNE - TOURAINE

#### AMBOISE (Indre-et-Loire):

Auberge du Mail (Mme Brailly). M.: 25.

#### BLOIS (Loir-et-Cher):

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, rue Porte-Côté. T. 1-17. M.: 24-26; P.: 80.

#### CHENONCEAUX (Indre-et-Loire):

Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux). Route Nouvelle, 76. T. 9. M.: 20-25; carte; P.: 60; W.: 50.

#### CHINON (Indre-et-Loire):

Le Ver Luisant (Rest., Salon de Thé). (Hernoud), à l'entrée du Château. T. 176. M.: 20-25.

#### ORLEANS (Loiret):

Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, rue d'Illiers, plein centre d'Orléans. T. 24.25. M.: 16; petit repas soir: 13.

#### PITHIVIERS (Loiret):

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

#### TOURS (Indre-et-Loire):

Gd Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frères), 52, Route Nouv. 10. Tél. 6.84. M.: 14-20.

### AUVERGNE — CEVENNES

#### BOURBOULE (LA) (Puy-du-Dôme):

Ville Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. T. 178. M.: 15-18; P.: 38-45, pour séjours.

#### MUROLS (Puy-de-Dôme):

Touring Hôtel (M. Milons-Villeneuve). T. 10. M.: 16-18; P.: 25-45; réd. p. enfants, familles nombr., longs séjours, cure de santé.

### LANGUEDOC — ROUSSILLON

#### AULUS (Ariège):

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).



## VOSGES — ALSACE

## CONTREXEVILLE (Vosges):

Hôtel Continental (Deman); M.: 18. (Ouv. du 1er mai au 1er octobre).

## MOOSCH (Bas-Rhin):

Hôtel de France (Restaurant Coutouly).

## RIBEAUVILLE (Haut-Rhin):

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

## VITTEL (Vosges):

Grand Hôtel et Rest. du Casino (P. Raspaill); M.: 25-30-35.

## BOURGOGNE — MORVAN

## VILLEVALIER (Yonne):

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tourtier); M.: 16-18-26; M. (2 personnes): 90. Parc ombragé unique.

## CHATILLON s/Seine (Côte d'Or):

Gare et Pavillon Bleu (H. R.). M. Reignard, diplômé des Purs Cent. M.: 16 à 35 et carte.

## NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or):

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) M.: 20-25 fr.

## BRESSE - LYONNAIS - CHAROLAIS

## VONNAS (Ain):

Grand Hôtel Moderne (B. Perrat).

## CHALAMONT (Ain):

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

## JURA — FRANCHE-COMTE

## ARBOIS (Jura):

Hôtel de la Poste (Cretenet). T. 34. M.: 14; P.: 25; W.: 40-50.

## BAUME-LES-MESSIEURS (Jura):

Hôtel du Belvédère (Aux Roches de Baume-Chaudat). Tél.: Cancot 4; M.: 15-20-25, vin compris.

## LONS-LE-SAUNIER (Jura):

Hôtel de la Poste (L. Chaudat). 9, rue Rouget-l'Isle. T. 2.17. M.: 12-15-18-20; P.: 28-35; W.: 25.

## SAINT-CLAUDE (Jura):

Grand Hôtel de France (G. Pommery),

av. Belfort. T. 16. M.: 16 à 20; soir: 13 à 20; P.: 30 à 40; W.: 80 à 80.

## SAINT-HIPPOLYTE (Doubs):

Hôtel de la Gare. T. 6 (R. Guignol). M.: 10 à 20; P.: 30 à 35; W.: 50 à 60.

## SELLIERES (Jura):

Hôtellerie du Chapeau Rouge (A. Comte-Benoît), chez la Mère Benoît. M.: 12 et 15; P.: hors-saison, 22; en saison: 25, vin compris; W.: 30-50.

## THOIRETTE (Jura):

Hôtel des Messageries (G. Maire). M.: 12 et 15; P.: 22-28, vin compris.

## SAVOIE — DAUPHINE

## ECHELLES LES (Savoie):

La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel.

## TAIN L'ERMITAGE (Drôme):

Hôtel du Commerce (Constant).

## PROVENCE

## MARSEILLE (B. du Rhône):

Restaurant Pascal, pl. Thiers. T.: D. 20.76. int. A la carte (moyenne 25 fr.).

## ORANGE (Vaucluse):

Modern' Hôtel (Gd Rest. Provençal), angle rue République et Route Nouv. 7. (Mme Vasse). Tél. 1.89. M.: 20.

## ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alp.):

Le Grand Hôtel (M. Coquilhat). Tél. 50. M.: 20 fr.

## COTE D'AZUR

## CAP MARTIN-ROQUEBRUNE (A.-M.):

\*Eden Hôtel. Pension complète: 45 fr.

## SUISSE-ROMANDE

## CANTON DE VAUD

## EPESES-CULLY:

Au Vieux Moulin (L. Grandjean).

## PAYERNE:

Hôtel de l'Ours (Prof. L. Tüller).

## POMPAPLES:

Rest. du Milieu du Monde (R. Bula).

## Petites Annonces

**ARDENNES BELGES.** — A vendre, **Hôtel-Restaurant**, avec cession de fonds de commerce, situation de passage excellente, travaille toute l'année. S'adresser au notaire **LEBEAU**, à **Stavelot**.

(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.

## Pour vos Voyages

en groupe ou individuels,  
adressez-vous à

### Tourisme et Gastronomie

qui par suite d'un accord avec la « Bonne Table », accorde une remise de 10 p. c. à tous ses abonnés sur tous les voyages en groupes organisés par ses soins.

Conditions particulières pour voyages de noces et individuels, mais toujours gastronomiques.

Ecrire : 83, rue Royale, de la part de « La Bonne Table ».

Le gérant : **RENE H. ANDRE**

83, rue Royale, Bruxelles.

**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

## Histoires de la Table d'Hôte.

— C'est un joli accueil que tu m'as réservé ! dit un père venu pour voir son fils, lequel fait des études à l'Université. Le train n'était pas plutôt arrêté que déjà tu me réclamais de l'argent !

— Je te ferai remarquer, papa, que le train est arrivé avec vingt minutes de retard.

Un père s'efforçait de se rendre compte des progrès de son fils au collège.

— Je vais te poser une question sur les sciences, déclare-t-il à son rejeton. Lorsque la bouillotte bout, pourquoi la vapeur sort-elle du goulot ?

— Afin que maman puisse décrocher les lettres avant ton arrivée, répond le brillant écolier.

M. Brown part en « voyage d'affaires ».

— Si je suis retardé et que j'aie à passer plus d'une nuit à l'hôtel, je vous enverrai un télégramme, dit-il à sa femme, en partant.

— Ne vous donnez donc pas tant de peine, mon cher James, j'ai déjà lu le télégramme que j'ai trouvé hier soir dans votre veston.

Un paysan va trouver le médecin et lui demande quel prix il lui prendra pour aller voir sa femme à 30 km. de là. On débat longtemps le tarif et, finalement, le praticien accepte de se déplacer pour vingt-cinq francs. Après trois

quarts d'heure de route, on arrive à destination.

— C'est là, indique le paysan.

— Mais où est la malade ? s'inquiète le docteur.

— Il n'y a pas de malade. Je voulais revenir en auto. Or, une auto de louage m'aurait coûté dans les cent francs. Avec vous, ie m'en tire avec vingt-cinq francs. A bientôt et merci !

Les Ecossais Mac Gregor et Mac Pherson décident de devenir

sobres. Mais Mac Gregor suggère toutefois d'enfermer une bouteille de whisky dans l'armoire « en cas de maladie ».

Au bout de trois jours, Mac Pherson n'y tient plus et dit à Mac Gregor :

— Mon vieux, je ne me sens pas très bien.

— Trop tard, Mac Pherson, je me suis senti très mal toute la journée d'hier.

Le gerant : **RENÉ H. ANDRÉ**  
83, rue Royale, Bruxelles



Poissonnerie de 1<sup>er</sup> Ordre

## Anna LATOUR

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

SPÉCIALISÉS DE POISSONS FINS  
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES

Téléphone : 11.45.14

Echoppes nos 43 et 44

Marché-aux-Poissons, BRUXELLES



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

### H. OTS

1a, rue des Fabriques, 1a

Tél. 12.36.24 - 12.61.63

## "FLORIDA"

Reine des condiments  
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE

### SOCIÉTÉ FLORIDA

LA VILLA (Marne-France)

Représentant pour la Belgique et Luxembourg :

### Gustave FIVE

89, rue Ten Bosch, BRUXELLES

Tél. : 44.91.63



oude schiedam

A° 1714

## 3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour

## TOUS VOS IMPRIMÉS

- livraison soignée dans un délai «record»
- choix unique de caractères modernes ...
- toujours 10 % moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du  
Délégué par tél. au

### 15.55.36

IMPRIMERIE

## "G. I. G."

12, AVENUE SLEECKX, 12

# 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 Doyen « 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 am.
- 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 JEMS'S**

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

**Téléphones : 26.55.28 et 25.08.75.**