

LA BONNE TABLE

CLUB
DES
GASTRONOMES

MENU

Les Réunions du Club
des Gastronomes
Réveillez-vous ! C'est
terminé !

A propos de Truites
Un voleur qui vous
suit comme votre
ombre

Y a-t-il une formule
de réussite ?... Oui !
Un ingénieux strata-
gème.

Cheval Savant
Nous en profiterons
tous

Guide Gourmand et
Carte Gastronomique
Recettes au Porto
Tourisme et Gastro-
nomie

Un Grand Déjeuner
Belge à Paris



L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel

1^{er} MARS 1939

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 Francs

Les meilleurs Escargots en toutes Saisons.

Comment? En mangeant les escargots préparés en conserve; ils présentent les avantages suivants :

Ils sont soigneusement sélectionnés.

Leur préparation est faite au moment où ils sont le plus gros et le plus moelleux.

La cuisson faite par des spécialistes est toujours uniforme.

La préparation au naturel leur conserve toute leur saveur et toute leur finesse.

Par l'enrobage spécial à l'intérieur des boîtes, ils ne prennent jamais de mauvais goût.

QUALITÉ
PROPRETÉ

Adressez-vous à

Prix de revient
intéressant

M. Gustave FIVÉ

89, rue de Tenbosch à Bruxelles - Tél. : 44.91.63

Dépositaire des Conserveries du Haut Rhin à Neuf-Brisach (HR.)



A.S.B.L.

Le Club des Gastronomes

83, rue Royale à BRUXELLES. Téléphone: 17.52.69

Président d'Honneur: CURNONSKY

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 !

Demandez donc votre adhésion 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. - Les associés ont à verser une cotisation annuelle de 100 frs, s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 frs s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 frs, s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 frs s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

**AVANTAGES OFFERTS
FORMULES D'ADHÉSION** } au verso

CONDITIONS D'ADMISSION :

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui statue au scrutin secret sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées, au moyen du présent coupon détachable, soit au Secrétariat Général, soit à la Délégation Française.

Pour la Belgique, le Grand-Duché-de-Luxembourg et la Suisse : au Secrétariat Général, rue Royale, 83, Bruxelles - Téléphone 17.52.69. Compte Chèques Postaux : Bruxelles 980.73

Pour la France : à M. Willems DE LÉRIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17^e

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. (Seuls les membres payant 120 frs l'an, ont droit au panonceau).

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 ;

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,

*Je soussigné, sollicite mon admission en qualité de **Gastronome, Protecteur, Restaurateur, Producteur,** au Club des Gastronomes.*

Dans le cas de mon admission, je réglerai ma cotisation par chèque, mandat-poste, versement, virement, à votre compte Chèques Postaux.

Bruxelles 980.73 - Paris 2230.64

Signature,

Date

Nom

Profession

Adresse

Localité

Prière de souligner la catégorie de membre et le mode de règlement

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.)

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

Pain: Roscam, 16, rue 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^e). 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 Laekenvelde, 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 Laekenvelde, 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 Laekenvelde, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

Bureaux de Paris: 11, rue Lord Byron (8^e).

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 Gênerac (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 Belin, 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 Laekenfeld, 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. Knaepen, 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 Laekenfeld, 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.

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.

Restaurant La Coupole, Porte Louise. Tél. : 11.15.13. M. : 16.50, 22.50, 35.00 et à la carte. Buffet froid.

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.

DREVE DE LORRAINE (Forêt de Soignes) :
Châlet de la Forêt. T. 44.84.16. M. : 25-30 et carte.

TERRVUEREN :

Beausoleil (Fr. Cloetens). T. 51.64.51. Avenue Elisabeth, 6. Jardins splendides, Roseraie, Solarium, Piscine.

BOITSFORT :

Maison Haute, Place Communale. Tél. :
48.33.90. 48.19.32. Trams : 16, 30, 31,
33 (tram.). M. : 25.

STROMBEEK :

Le Bon Accueil, chaussée Romaine, 558.
T. 26.37.77. Propriétaire : Renard.

RHODE-SAINT-GENESE :

Le Bon Accueil, M. Vandenbossche, 212,
chaussée de Waterloo. T. 52.00.78.

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.

GENVAL

Restaurant André Musy, Genval Parc, 27.
T. : (02) 53.68.47. M. : 18 et 25 et à la
carte. Spécialités américaines.

RIXENSART :

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

ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE**ANVERS :**

Café Français, Joray, place Verte. M. 15
et buffet froid.

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

Gr. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser.
T. 259.60 (7 lignes) ; M. : 20-25-35 et
carte. P. dep. 85 ; 1/2 P. : 65.

Thomas (Rest.), avenue de France. 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.

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.

BEERZEL

Beerzelhof, chaussée de Malines. T. : Heyst-
op-den-Berg 213. M. : 15 et 22.50 ; 12.50
et 20. Garage.

CIGARETTES**BOULE D'OR LÉGÈRE**

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 Nicolai. T. 17.98.78.

LIERRE :

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

GHEEL

Hôtel-Restaurant de l'Agneau, 54, Grand-
Place. T. : 58. M. : 15 et 10. 11 ch.

MOLL :

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

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

Château d'Orange-Nassau. Tél. 110. M. :
17.50 à 25. P. : 35. W. : 50.

LANAECKEN

Hôtel-Restaurant Baijot, Tournebride. T. 51.
M. : 12.50 et 17.50. 14 ch. Garage.

ASCH :

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

SUDENTAEL

Hôtel-Restaurant De Klok. T. : 158. M. : 15
et 13. 18 ch. Garage.

LANKLAER :

Hôtel Beau Séjour. T. 17. M. : 12.50, 15.00,
12.50, 16.00. 23 ch. Eau ch. et fr. Gar.

BREE

Restaurant de l'Union, 2, Grand-Place. T. :
100. M. : 10 et 12.50. Garage. 20 ch.

DIEST :

Hôtel du Progrès, L. Dellevoet-Paquet, 25,
Grand-Place. Tél. 112. M. : 15, 20. 16 ch.
Eau ch. et fr. Garage.

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.

WESTERLOO :

Hôtel de l'Ancre, Claessens-de Schepper. T. 15.

Valkenhof. T.: 19. M.: 15 et 25, 12.50 et 25. Garage.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE

CORTENBERG :

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

TIRLEMONT :

Nouveau Monde (Station).T. 20. Dimanches: 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.

FAGNE - GILEPPE - BARAQUE MICHEL

SPA :

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

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 WARCHE

LA GLEIZE :

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

REMOUCHAMPS :

Belvédère Hôtel, anciennement de l'Amblève. 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).

JACOBERT SES VINS FINS D'ALSACE

ROBERTVILLE :

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

Hôtel du Centre, Joseph Blesgen. T. Elsenborn 90. M. 14-25. 10 ch. Eau ch. et fr. Garage. Pension 40-50.

BRUXELLES VERS NAMUR

TEMPOUX

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

VALLEE DE LA MEUSE

ANDENNE :

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

NAMECHE :

Hôtel-Restaurant de la Verandah, 6, rue de Liège. Tél.: 178. 10 ch. Garage.

NAMUR :

Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcholette.

DINANT :

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

BOUVIGNES-LEZ-DINANT :

Auberge de Bouvignes, Leyman. T. 556. Vue sur Meuse. M. 35-45. 10 ch. Eau ch. et fr. Garage.

ANSEREMME :

Grand Hôtel. T.: Dinant 114. M.: 18-25. P.: 50-60; W.: 60.

CELLES-GENDRON

Hôtel-Restaurant du Centre. T.: 63. M.: 25 et 35, 22 et 30. 16 ch. Garage.

WAULSORT :

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

La liste des bonnes adresses se poursuit après les pages rédactionnelles.

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, MARCHÉ

“ 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 : 17.52.69

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^e) - Tél. : Carnot 72.42

Les Réunions du Club des Gastronomes

Le premier déjeuner mensuel du Club, réservé exclusivement aux membres gastronomes, a eu lieu le 16 février, avec le plus grand succès, chez M. Charles WURTZ, « Auberge Alsacienne », à Ter-
vueren. Nous en avons donné le menu dans les numéros précédents et il est inutile de le remettre en mémoire. Curnonsky, notre président d'honneur, après avoir dit au grand chef les choses très agréables qu'il pensait de la haute cuisine qui nous avait été servie, lui a remis un livre d'or dédié par lui et où tous les membres du Club présents à la réunion avaient joint leur signature l'éloge du maître-queux qu'est le propriétaire de l'« Auberge Alsacienne ». Après avoir remercié le prince de ses éloges, Charles WURTZ a annoncé aux membres du Club que le 5 mars prochain, en association avec un autre grand chef, M. MICHEL, il ouvrirait, boulevard de Waterloo, à Bruxelles, une autre maison qui s'appellerait « LE GRAND VATEL » et que le Club des Gastronomes serait chez lui dans ce nouvel établissement.

Parmi les convives, nous avons remarqué Curnonsky, prince élu des Gastronomes, M. Machado de Oliveira, Consul général du Brésil, MM. Pierre Morren, Jacques Souhami, Georges Van Damme, P. Hertault et Robert Glibert, du Comité, de nombreux membres parmi lesquels les dames ont apporté le charme de leur présence.

Le déjeuner a commencé à une heure et s'est terminé dans la joie et l'entrain vers 18 heures, avec regret...

Répondant à certaines invitations qui lui avaient été adressées, notre président d'honneur CURNONSKY, accompagné du vice-président, M. Jacques SOUHAMI et du secrétaire du Club, M. René H. ANDRE, a fait visite à divers restaurants réputés et notamment :

au « PACOLET », à Randeux-sur-Ourthe, où il a fait connaissance avec le seul vin national, le « Briolet » de Huy, qu'il a comparé aux meilleurs vins d'Arbois blancs, et le Château-Chalon.

à « L'AUBERGE DE BOUVIGNES », où la cuisine des Ardennes lui a été présentée par M. LEYMAN et qu'il a très appréciée.

à l' « AUBERGE DU GRAND VENEUR », à Keerbergen, où de vénérables Bourgognes ont été l'objet de chaleureuses félicitations.

à l' « HOSTELLERIE DU GROS CHENE », à Hautrage, où la chère et les vins étaient de grande classe, et enfin,

au restaurant du « GRAND CHATEAU », à Bruxelles, où s'étaient réunis quelques autres membres du Club et où le chef, M. LEFAUX, a servi un menu d'une splendeur et d'une richesse culinaire...

Comme nous l'avons annoncé dans notre précédent bulletin, le prochain déjeuner mensuel du Club aura lieu le 16 mars, dans la province de Namur. Le sort, cette fois, a désigné l' « Auberge de Bouvignes », près de Dinant qui, d'accord avec le Comité, a établi le menu suivant :

Les Amuse-Bouche
Les truites du Bocq au bleu
Cochon de lait farci à la Bouvignoise
Fromages des Montagnards
et des plateaux de Louveigné
Tartes au Corin
Dorées de Dinant
Corbeille de fruits

Les vins :

Rosé de Mouton, Sélection Rothschild
Haut Barsac Rothschild
Château Mouton d'Armailhac 1934
Nuits St-Georges, Clos de l'Arlot, 1934
Champagne Doyen « Silver Label »
Café du Brésil Paulista

Comme pour le déjeuner précédent, il ne sera admis que 50 participants et les places seront réservées aux premiers inscrits dans l'ordre d'arrivée de leur inscription. Le prix est fixé à 75 frs, service compris.

Pour les membres qui désireraient faire le voyage sans prendre leur voiture personnelle, il y aura un auto-car de luxe qui partira du local du Club vers 11 heures pour revenir à Bruxelles vers 19 heures. Le coût de ce voyage sera de 25 fr. par personne, pourboire compris, à la condition cependant qu'il y ait au moins 25 personnes pour partir par ce moyen de locomotion. Les membres sont donc priés, en se faisant inscrire, d'indiquer s'ils participeront en auto-car ou par leurs propres moyens.

Le nombre de places étant limité, il y a lieu de se dépêcher de s'inscrire...

Enfin, notre caravane gastronomique surprise de Pâques est définitivement arrêtée. A la demande de membres ne disposant pas de plus de trois jours, elle commencera le samedi midi pour se terminer

le lundi soir. Nous logerons dans les meilleurs hôtels des pays que nous traverserons et nous occuperons leurs meilleures tables. Le prix définitif est de 575 fr. par personne, tous frais, boissons et services compris. (Le voyage se fait en auto-car de luxe). La caravane sera présidée par M. CURNONSKY, conteur émérite et infatigable qui rendra amusantes au possible toutes les étapes de notre caravane. D'autre part, notre délégué général en France, WILLEMS de LERIA sera du voyage et commentera les beautés touristiques de notre pays, qui est également le sien.

Ci-dessous, nous donnons quelques uns des menus qui seront servis au cours de cette randonnée culinaire et touristique, qui sera digne du Club des Gastronomes :

Le dîner du 8 avril au soir

Les œufs pochés Jeannette
La crème de céleris
La sole au Chablis
La poularde grillée à l'américaine
Le bavarois au Kirsch

Vins : Demi-bouteille Bordeaux blanc.
Demi-bouteille Bordeaux rouge

Le déjeuner du 9 avril à Midi.

Soufflé aux champignons
Velouté au Bourgogne
Brochet en gelée
Rôti de veau à la crème
Légumes et Pommes château
Baisers de Malmedy
Fromages de Butgenbach et Freymonville
Pumpernickel de Champagne

Vins : Apéritif Porto
Demi-bouteille de Kniperlé
Demi-bouteille Château Haut Bergey 1934.

Le déjeuner du 10 avril à Midi

Jambon et saucisson fumés
Friture de Semois à la sauce printanière
Les pieds de porc farcis et truffés sur édreton
Les écrevisses à la luxembourgeoise
Le fromage de l'Abbaye d'Orval
Dessert et fruits

Vins : Moselle premier grand cru
Bordeaux 1920
1^{er} Bourgogne 1919
2^e Bourgogne 1919.

Les inscriptions sont acceptées dès à présent. En envoyant votre adhésion, nous vous prions de verser un acompte de deux cents francs, car les places retenues devront être payées aux hôtels.

LE CLUB DES GASTRONOMES.

Réveillez-vous!...

C'est terminé!

Quelques conseils aux orateurs pour endormir leur auditoire.

1. SOYEZ HUMBLE

Quand je dis humble, ce n'est pas assez. Montrez-vous embarrassé, excusez-nous de prendre la parole. Faites bien comprendre à vos auditeurs que vous êtes un lamentable orateur. Expliquez que vous ne savez pas très bien pourquoi on vous a demandé de parler. Qu'on sente que vous n'avez pas grand'chose à dire. (Cela ne vous empêchera pas de l'exposer, interminablement.) Ponctuez ce préambule d'un toussotement gêné. Tout cela mettra vos auditeurs exactement dans l'état d'esprit voulu. Cela confirmera leur crainte qu'ils ont été bien mal avisés de se déranger pour venir vous entendre.

2. SUIVEZ BIEN VOTRE TEXTE

Gardez les yeux fixés sur vos notes. Mieux encore : vous avez eu soin d'utiliser pour les écrire un épais papier parchemin aux froissements sonores. En parlant, triturez nerveusement les feuillets dans vos mains. Surtout, n'en détachez pas votre regard en aucun cas. Vous risqueriez de perdre le fil. Vous risqueriez peut-être de donner de la vie à vos paroles. Vous risqueriez aussi d'apercevoir l'expression des assistants. Et cela vous découragerait complètement. Non, la meilleure chose à faire, c'est de garder le nez sur vos papiers. Une fois lancé, continuez... marchez toujours... et que rien ne vienne vous distraire.

3. PARLEZ RAPIDEMENT

Plus vite vous lirez votre discours, plus vite vous en serez débarrassé. Q'importe si vous sautez un mot ici ou là, et même une phrase. Les auditeurs compléteront d'eux-mêmes. D'ailleurs, si vous lisez assez rapidement, ces lacunes passeront complètement inaperçues. Un ton monotone parachèvera l'effet de votre débit précipité. Avec de l'entraînement, vous pourrez arriver à rendre vos paroles incompréhensibles même pour ceux qui auront eu la malchance de se trouver au premier rang.

4. SOYEZ PLEIN DE COMPOSITION

Gardez un ton grave. N'essayez pas d'introduire une fausse note en souriant, ou en glissant une plaisanterie. Que votre visage demeure impassible. Si, par hasard, votre texte contenait un passage quelque peu amusant, surtout ne vous y attardez pas. Quelqu'un pourrait l'entendre et vous interrompre par son rire... On ne peut maintenant guère plus craindre une telle éventualité, il faut le dire. Cependant, ne prenez aucun risque.

5. GARDEZ L'IMMOBILITE LA PLUS PARFAITE

Visage inexpressif... marmottement ininterrompu..., c'est très bien; mais veillez en outre à garder une attitude rigide. Vous aurez un

Demandez une "VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.

ensemble vraiment soporifique. Ne vous fatiguez pas à vous agiter, à marcher sur l'estrade. Plantez-vous solidement à un certain endroit dès le début, et demeurez-y fidèlement amarré jusqu'au bout. Si vous éprouvez un besoin irrésistible de faire des gestes, vous pouvez vous laisser aller à lever l'index de la main droite. Ce n'est pas recommandé, mais en cas de nécessité on peut aller jusque-là. En principe, la seule chose qu'un orateur doit faire bouger, ce sont ses lèvres — et encore le moins possible.

6. SOYEZ GÉNÉREUX

Soyez généreux... avec le temps des autres. Prenez-en votre part, et davantage. Ne craignez pas de faire un long préambule. Puis, quand vous avez fini de lire votre texte, continuez encore un moment. Après le discours préparé, donnez un discours impromptu. Ah ! ils ont voulu vous entendre. Eh bien ! ils vous entendront. Plus qu'ils ne le souhaitaient même. Un bon conseil : n'en finissez pas de conclure; quand on croit que vous allez dire *amen*, ravisez-vous, ajoutez une petite rallonge. Faites cela une dizaine de fois. Vos auditeurs apprécieront ces petites surprises !

7. MONTREZ QUE VOUS ÊTES UN INTELLECTUEL

Pas de meilleur moyen de faire savoir à votre auditoire quel type érudit, supérieur, vous êtes, que de truffer votre discours de mots savants impressionnants, et de phrases interminables et redondantes. Si les auditeurs ne comprennent pas très bien ce que vous racontez, tant mieux; ils penseront que c'est très profond. Naturellement vous vous tiendrez dans les généralités, les idées vagues, les définitions nébuleuses. Évitez soigneusement les faits, les chiffres, les cas particuliers. Ne commettez pas l'erreur de citer les noms, des exemples, des — horreur ! — des anecdotes ! Les gens seraient capables de s'intéresser à ce que vous dites et vous seriez peut-être obligé de prendre la parole une autre fois. Suivez scrupuleusement nos instructions, et vous n'aurez pas de crainte à avoir à ce sujet.

8. SOYEZ INDÉPENDANT

Ne vous donnez pas la peine de remercier publiquement les personnes qui vous ont introduit. Ne dites pas votre plaisir et votre fierté à prendre la parole devant une aussi sympathique assistance, etc. Vous êtes ici pour faire un discours, faites-le; et laissez-moi tomber toutes ces gentillesses superflues, tous ces accessoires de courtoisie.



Et puis, ne vous croyez pas obligé de traiter le thème annoncé. Choisissez-en un autre, si vous préférez. Et, pendant dix bonnes minutes, vous expliquerez pourquoi vous avez décidé de parler sur un autre sujet (aussi éloigné que possible de ce qui intéresse vos auditeurs). On admirera votre esprit d'indépendance.

9. TENEZ BON JUSQU'AU BOUT

Jusque-là, tout va bien. Vous avez su conserver tout au long de votre discours un ton plat et régulier, fort réussi. N'allez surtout pas, à la fin, risquer d'éveiller l'intérêt et la sympathie de vos auditeurs — et même de les éveiller tout court — en leur demandant s'ils désirent poser quelques questions. Ramassez vos papiers d'un geste définitif. Si, malgré tout, quelque imprudent se hasarde à poser une question, répondez-lui d'un ton sarcastique. Faites-lui sentir que sa remarque est stupide. Tournez-le en ridicule. Soyez spirituel à ses dépens. Ne le laissez pas détourner sur lui l'attention du public.

Je vous garantis, que ce dernier trait de générosité et de civilité vous vaudra un redoublement de l'admiration et de la sympathie générale.

10. MONTREZ-VOUS BLASE

Si vous apercevez dans l'assistance certaines personnes qui bâillent — vous ne pourrez manquer de les voir, si par hasard vous levez les yeux — montrez-leur que tout ceci vous assomme autant qu'eux. Bâillez aussi. Voilà qui vous donnera un petit air professionnel... blasé. Vous ne tenez pas à ce qu'on vous prenne pour un amateur, n'est-ce pas ? Qu'ils sentent bien que vous ne prenez pas tout cela au sérieux.

Quand tout est fini, retournez à votre chaise d'un air soulagé. Un dernier conseil, toutefois : glissez-la, cette chaise, dans un coin retiré, le plus loin possible de l'organisateur de la réunion. J'ai l'impression que cet homme vous cherche pour vous dire deux mots.

L. S.

Pour établir un BON MENU, une alléchante CARTE DES VINS ou une simple copie, rien ne vaut la Machine à écrire

REMINGTON

2, rue d'Assaut, Bruxelles et PARTOUT. T. 17.59.16-17.83.19.

A propos des Truites

Un récent entretien avec un éminent gastronome de la capitale m'a laissé la conviction certaine que bon nombre de gastronomes érudits et, partant, amateurs d'une savoureuse « truite de rivière », sont loin d'être suffisamment documentés sur ce noble et magnifique poisson qui occupe une place si prépondérante dans l'art culinaire moderne et qui est tant estimé et recherché par tous les gourmets sans exception.

Son excellente et fine chair a valu à la truite un nom sonore sur toutes les bonnes tables de l'univers et elle s'est élevée au tout premier rang de la noble lignée des salmonides et à plus forte raison des poissons d'eau douce. Et c'est dans cette considération que réside l'attrait exercé sur un commerce illuminé qui se fait pour la plupart du temps aux dépens des amateurs de truites et lequel doit fatalement profaner la bonne réputation de la truite qui doit cependant rester destinée à illustrer tout repas royal.

Je m'impose donc de mettre en garde tous les amateurs de truites contre des commerçants — vous me permettez le qualificatif — malhonnêtes, qui vous afficheront « la véritable truite de rivière » à cor et à cri sur la carte de n'importe quel établissement restaurateur de la ville et pendant n'importe quelle saison de l'année.

Dans cet ordre d'idées, vous permettez à un disciple de Lucullus qui sait tenir avec autant de maîtrise la queue de la poêle, que la canne à manche ou la fourchette, de vous servir en l'occurrence certaines précisions indispensables à tout gourmet attendant avec impatience le retour de la bonne saison pour se revoir servir sa préférée, la truite dorée et juteuse ; j'insiste sur ce petit détail, car ce serait commettre un crime contre la nature que de vouloir manger une truite — un salmonide d'eau douce — pendant les mois d'hiver, saison qui nous laisse un poisson malade et amaigri rentrant des frayères qu'il recherche dès les premiers jours d'octobre ; il y a cependant lieu de faire ici une exception pour les truites arc-en-ciel qui frayent en Belgique et dans le Grand-Duché de mars à mai.

Afin de vous documenter exactement au point de vue gastronomique, je me permets de vous faire un exposé succinct d'histoire naturelle sur les différentes espèces de truites.

Je vous présente en premier lieu la « véritable truite de rivière » (*Salmo Stutta Fario*), dite aussi la truite commune, la plus élégante et la plus fine des truites, celle qui sort vraiment du ruisseau. Sa robe varie suivant les eaux qu'elle habite ; ordinairement vert sombre sur le dos et la tête, mouchetée de tâches noires et rouges sur les flancs, elle peut avoir la chair blanche ou légèrement saumonée. Il est avéré de dire que vous la rencontrerez très rarement

sur un plat d'hôtel, car d'un côté le rendement de la pêche ne peut suffire aux besoins de la clientèle et, de l'autre, nous nous trouvons en présence de son élevage plus difficile et moins fructueux que pour les autres espèces. Les écailles minuscules caractérisent sa peau excessivement fine qui ne laisse presque pas de résidu, après une friture savamment faite et vous pourrez vous flatter quand l'hôtelier vous servira — en guise d'une certaine garantie d'authenticité — une pièce de cent grammes à côté d'une grande aînée de cinq cents grammes. Heureusement qu'ils restent — pour la sauvegarde de sa réputation intégrale — certains hôteliers privilégiés et consciencieux qui disposent d'une propre pêche et qui pourront, le cas échéant, vous faire goûter de cette merveille culinaire.

Vient après, la truite dite le « saumon de fontaine » (*Salmo fontinalis*), espèce de truite, comme son nom l'indique, d'une chair très saumonée ; de forme moins svelte que la truite Fario, elle se fait remarquer extérieurement par des tâches jaunes et roses sur les flancs, prenant des formes vagues et imprécises vers le dos, le tout sur un ton verdâtre. Plutôt rare dans les véritables et classiques ruisseaux à truites, dont l'eau lui est souvent trop fraîche, le saumon de fontaine se prête mieux à l'élevage auquel il peut vraiment faire honneur par ses qualités de finesse. J'avoue que cette truite talonne de très près sa grande sœur Fario et que le gourmet peut l'accepter en toute confiance bien que son apparition soit assez rare sur les tables de nos deux pays.

Il en est tout autrement de la truite « arc-en-ciel » (*Salmo irideus*) ; une savante classification gastronomique la relèguerait de justesse au troisième rang de nos truites dont elle est d'ailleurs la moins élégante au point de vue physique. Plus trapue, elle est caractérisée en outre par une bande irisée tenant toute la longueur du corps qui est revêtu de petites écailles argentées plus prononcées que chez ses deux sœurs. La truite arc-en-ciel, tout comme le saumon de fontaine, nous vient de l'Amérique du Nord et s'est vite acclimatée en Europe ; à conditions d'eaux égales, sa chair est inférieure à celle de la truite commune. Elle offre cependant d'autres avantages qui l'ont fait prendre à cœur par tous les éleveurs : sa croissance est plus rapide, elle supporte des températures d'eau plus élevées et résiste en outre mieux aux eaux polluées. Heureusement qu'elle dégénère plus rapidement dans les ruisseaux à truites que notre truite indigène. C'est elle qui domine le marché et son élevage relativement facile la met aujourd'hui à la portée de tout le monde, et c'est par ce fait qu'elle contribue à la profanation générale de son espèce. Servie en certains endroits, elle peut devenir une horreur culinaire par sa chair flasque, sa peau épaisse et son goût de vase écœurant ; c'est bien elle qui, présentée presque toujours coupée sur mesure par l'éleveur, se prête le mieux au sacrilège et, c'est précisément contre elle que je mets en garde tous les gourmets afin qu'ils choisissent judicieusement leurs établissements pour se faire servir une truite et pour lui réclamer en quelque sorte un certificat d'origine, souvent difficile à fournir par le restaurateur plutôt ignorant qu'inconscient. Et dire que nonobstant toutes ces

réserves formulées à son égard, la truite arc-en-ciel, quand elle sort du bon endroit, pourra remplir toutes les conditions que nous exigeons d'elle !

Pour couronner cette gamme des salmonides d'eau douce, je dois citer (last but not last) le cousin germain de la truite, l'omble commun (*Thymallus vulgaris*), peu commun malgré son nom. Il diffère de la truite par une bouche bien plus petite et des écailles plus grandes et plus brillantes ; sa nageoire dorsale a des dimensions plus prononcées et ses flancs argentés sont parfois constellés de petits points sombres qui cependant ne sont plus reconnaissables après la friture, c'est-à-dire quand le poisson est écaillé. La chair blanche de l'omble est très fine et possède un léger parfum de thym qui en fait un véritable régal pour tous les gourmets savants. Les ruisseaux qui l'hébergent deviennent de plus en plus rares et comme il ne se prête nullement à l'élevage, je vous conseille de la rechercher, car c'est lui qui offre toutes les garanties de provenance.

L'omble figure pour la plupart du temps sur nos menus sous la dénomination « d'omble chevalier » ; je sais bien que ce nom est emprunté erronément à son frère « Omble chevalier » (*Salmo Thymallus* L.), habitant les lacs suisses, mais pourrait-on trouver un nom plus chevaleresque à ce noble de haute lignée et de sang pur.

Il va sans dire que je n'ai guère besoin de mentionner ici les différentes méthodes de pêche à la truite et d'en préconiser les façons d'élevage ; tel n'est pas le but de ces lignes qui restent uniquement destinées à éclaircir certains points gastronomiques qui sont restés obscurs à bon nombre de nos lecteurs. Vous pourriez me demander cependant mon avis sur le mode de préparation de la truite, question qui ne sort pas du cadre de mon exposé : Meunière ou au Bleu ? Je vous répondrai : « Tot Capita, tot censa ». J'adore la truite présentée sous les deux aspects, mais j'éprouve un plaisir infiniment plus orgueilleux à la capturer moi-même et à vous la servir à la mode, de chez moi. Et pour terminer, je ne vous cache pas que j'opterai toujours pour la « Truite Meunière de l'Attert », arrosée d'un grand crû de la Moselle luxembourgeoise.

Jean ARENS,
Dipl. H. E. C. Paris et Hôtelier,
Redange-sur-Attert (Grand-Duché).

BYRRH

Un voleur qui vous suit comme votre ombre ?...

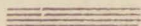
Si vous saviez qu'un voleur s'apprêtait à s'introduire chez vous pour emporter quelques-uns de vos biens, ceux-ci fussent-ils des moindres, vous sauriez ce qu'il vous reste à faire... avec ou sans l'aide de la police. Vous ne resteriez certainement pas les bras croisés, sans vous défendre, n'est-ce pas ?...

Mais il n'en est pas de même d'un autre voleur, bien plus dangereux celui-là, qui vous guette partout, vous suit nuit et jour, s'infiltré dans vos habitudes journalières, vous incite à dire : « Pourquoi me presser ? Je puis bien remettre cette chose à demain... Et cette autre... il y aura toujours assez de temps pour elle la semaine suivante ou le mois d'après, quand j'aurai plus de temps... Cela peut bien attendre... »

Il n'y a qu'une seule manière de traiter ce mauvais esprit : c'est de le chasser énergiquement chaque fois qu'il s'acharne contre vous, vous incitant à temporiser dans ce que avez à faire.

Et pour être bien sûr de vous être débarrassé de sa néfaste influence, demandez-vous chaque fois que vous voyez la « Bonne Table » : Ai-je bien fait partir mes commandes de Porto Jems's, Champagne Doyen, Champagne Henriot ?

Vous saurez ainsi ce qu'il vous reste à faire.



A Monsieur HOMAIS, à propos de " L'INFLUENCE DU MILIEU "

Ce n'est pas parce qu'il est au Louvre que le portrait de la Joconde est un chef-d'œuvre. Accroché dans un grenier, il n'aurait pas moins de valeur. Le mérite du tableau n'a rien à faire avec celui qui l'entoure.

Ce n'est pas parce qu'il est servi dans les établissements les plus somptueux de Belgique, parce que son prix de propagande est très intéressant, que le Champagne Doyen a une vogue et un succès retentissants. Son seul mérite, comme la Joconde, c'est d'être pour son prix un chef-d'œuvre,, un champagne de grande qualité.

Y a-t-il une formule de réussite ?...

OUI !

Se mettre à la place du client. Chercher à bien le servir avant de songer au gain, mettre de l'ardeur, de l'amour dans son métier.

Cela veut dire : regarder son hôtel, ses marchandises et soi-même AVEC LES YEUX du client.

Le restaurant est-il propre, ordonné, gai, attirant ? Les marchandises sont-elles fraîches, coquettement présentées, servies avec goût ? Le personnel a-t-il le sourire ? S'intéresse-t-il à la personne qu'il sert ?

Cela veut dire : considérer ses vins, non pas comme des pions qui doivent rapporter chacun 10 francs, 50 francs, etc... mais comme des articles qui offrent plus de qualités que d'autres.

Cela veut dire : regarder le client en face, l'accueillir et le considérer comme un ami qu'on veut aider, non pas comme une proie qu'on veut exploiter. Etudier ses désirs, réfléchir avec lui.

Cela, c'est capital !

Le client sent tout de suite si vous êtes sincère et désintéressé. Cela l'attire, lui donne confiance et le rend fidèle.

ALCESTE.

UN RESTAURATEUR NOUS A DIT...

Les raisons de ma réussite ? En voici quelques-unes ?...

- J'ai amélioré ma cuisine et ma cave.
- La patience est une des vertus essentielles dans l'art du restaurateur.
- La sympathie est un bon moyen.
- L'anxiété de forcer l'addition est un mauvais système.
- La hâte brise les bonnes volontés.
- Savoir limiter le choix du client est indispensable.
- Vendre plus au client que ce qu'il ne demande est toujours possible, mais souvent dangereux. Tout est dans la manière.

L. S.

Ne discutez pas, ne raisonnez jamais avec le client. Vous n'êtes pas là pour présenter vos opinions sur la religion, la politique, le gouvernement, etc... Vous êtes là pour faire des affaires et vous n'y arriverez qu'en restant strictement dans le sujet.

L. S.

Le client qui consomme peu aujourd'hui est celui qui peut-être consommera le plus demain.

L. S.

Un ingénieux stratagème

Un de nos membres se souvenant de l'article publié sous ce titre dans le Guide Gourmand 1939, page 24, nous soumet un prospectus du genre décrit dans cet article.

A première vue, on croirait, en effet, que c'est la « VILLE DE BRUXELLES » qui organise des ventes de vins, mais le lecteur avisé se rendra bien vite compte de l'ingénieux stratagème. Lisez attentivement ces offres faites intentionnellement pour tromper sciemment les acheteurs...

REANDRE.

Etes-vous prêts pour l'Exposition de l'Eau

Vous vous êtes certainement demandés comment vous alliez faire profiter vos affaires du mouvement créé par l'affluence prochaine des touristes et visiteurs de l'Exposition. Bientôt, la Belgique toute entière regorgera de monde. Serez-vous parmi les hôteliers et restaurateurs qui, ayant pris soin de s'organiser dès maintenant, recueilleront pendant ces mois des bénéfices supplémentaires ?

Décidez donc aujourd'hui comment vous allez chercher le moyen d'établir une relation entre votre maison et l'Exposition.

Si chacun, dans les mois qui viennent, doit faire face à des problèmes qui lui sont propres, tout le monde doit suivre et intensifier le mouvement de reprise en se concentrant sur la propagande collective.

Demandez-nous donc de suite quelques « Guides Gourmands 1939 » : en aidant sa diffusion, vous travaillerez utilement pour vos confrères, pendant qu'ils travaillent pour vous, et, surtout, n'oubliez pas que les victoires de DEMAIN sont fonction des préparatifs d'AUJOURD'HUI.

REANDRE.

La Qualité

Un œuf « du jour » et un œuf d'une fraîcheur douteuse, mis côte à côte, ont la même apparence. Vous ne pouvez pas dire, en les regardant, quel est le bon et quel est le mauvais. Mais, à l'usage, vous serez vite averti. Il en est de même pour tous les achats; la qualité se révèle à l'usage et lorsque vous hésitez sur le choix d'un Grand Champagne à cause du prix, prenez la meilleure qualité, le champagne Henriot, en vous rappelant l'histoire des œufs. Voyez d'ailleurs ce que vous offre « TOURISME ET GASTRONOMIE » en fin de revue : un voyage de trois jours à Reims entièrement gratuit.

REANDRE.

Cheval Savant

L'hiver avait été rude et l'argent se faisait rare à la ferme :

— Femme, nous vendrons le cheval, trop vieux pour nous être utile. Va-t-en le proposer à la ville.

Mais la femme rentra le soir, traînant derrière elle la pauvre bête dont personne n'avait voulu.

— Tu ne sauras jamais rien faire de bien. J'irai moi-même vendre l'animal et en tirerai un bon prix, s'écria le fermier.

Cette fois ce fut le canasson qui ramena l'homme, bredouille et découragé.

Lors le fils, réputé débrouillard, intervint :

— Vous êtes de mauvais marchands. Cette bête vaut son prix et ses qualités. Et sur un large écriteau, il écrivit : « cheval savant », et s'en fut à la foire.

— Ohé, fiston, demanda un lascar, de quoi est capable ton canasson ?

— De faire danser trois cents personnes sans orchestre, répliqua le gamin. Pour vingt sous par personne, vous en verrez la farce.

Les trois cents badauds et les trois cents francs furent bientôt réunis. Lors le gamin s'écria :

— Ce cheval est à vous. Vous l'avez bien mérité. Je vous le donne ! Oncques ne vit danse plus endiablée, pugilat mieux conduit...

Ainsi se laissent bernier les clients avides de « sensationnel ».

Ils dépensent peu pour un « soi-disant Porto », mais n'obtiennent jamais la qualité du Porto Jems's, le porto vraiment d'origine, tel qu'il sort de Porto. Le « cheval savant » leur réserve toujours un tour de passe-passe.

ALCESTE.

Entre la Poire et le Fromage

Un voyageur demande au garçon de l'eau pour se raser.

Le garçon apporte bientôt un grand broc plein jusqu'au bord.

— Mais pourquoi tant d'eau ? lui demande le voyageur.

— Ah ! bien, c'est que comme ça, vous en aurez encore demain !

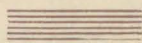
Jean-Claude est revenu premier de sa classe avec des airs de conquérant :

— Et puis, tu sais, maman, y en a un qui voulait copier sur moi : qu'est-ce qu'il a pris ?

— Qu'est-ce que tu faisais donc ?

— ...Des bâtons.

Nous en profiterons tous



L'Exposition ouvre bientôt ses portes, et, pendant des mois, une foule accourue des quatre coins du monde va s'y écraser.

Quelle aubaine, direz-vous, pour les heureux commerçants liégeois, et surtout pour ceux qui avoisinent ce formidable aimant !

Vous aussi, dans quelque coin éloigné que vous exerciez votre mission de ravitaillement, vous en profiterez bientôt, comme nous en profiterons tous, quelque soit notre rôle social.

Pas seulement par le courant d'affaires que créera et stimulera cet afflux de visiteurs étrangers et ces innombrables déplacements de Belges en Belgique.

Mais aussi, et surtout, et plus durablement, par la mentalité nouvelle que font naître ces manifestations mondiales.

Tous vos clients qui auront été se mélanger pendant quelques jours à cette mer humaine, en reviendront différents de ce qu'ils étaient. Ils y auront laissé sombrer certaines routines qui ralentissaient leurs consommations et freinaient vos efforts.

Tous auront pris conscience, dans cette Exposition, de tant de progrès, qu'au retour ils voudront toutes les « excellentes qualités » auxquelles ils auront pris conscience d'avoir droit, rien qu'en tant qu'humain de 1939. Et ce sera à vous de les leur procurer.

Un seul souci doit donc subsister en vous : vous mettre à la hauteur des exigences nouvelles de vos clients rénovés.

A des clients qui reviendront de faire le tour de l'Exposition de l'Eau, ayez bien soin d'offrir le Porto Jems's, les Champagnes Henriot ou Doyen, le Mouton Cadet « Sélection Rothschild » : ils vous en sauront gré !

L. S.



POUR VOS VOYAGES

adressez-vous à

TOURISME & GASTRONOMIE

83, RUE ROYALE, BRUXELLES — Tél. : 17.19.57

qui vous organisera ce que vous désirez,
mais toujours GASTRONOMIQUEMENT.



“ Une anecdote Champenoise „

La gastronomie est proche parente de la médecine : elle en est, peut-on dire, une section agréable, c'est pourquoi une anecdote à conclusion médicale ne me paraît pas en dehors du sujet qui m'est aimablement imposé.

Pendant les vendanges de 1929, en cette période de grande activité où les journées se passent en déplacements et visites dans tous les coins du vignoble, j'arrive chez le « Vieux M. X. » dans un vignoble de grand cru.

Vieux vigneron, riche, possesseur de belles installations. Il a un âge qu'on ne compte plus... 84... 86 peut-être.

Un peu ventripotent, vert comme un jeune homme, il dirige encore tout son monde lui-même.

Echange cordial de civilités, car cette visite est annuelle, mais Monsieur Henriot, on le connaît comme si on le voyait tous les jours ».

— Décidément, Cher Monsieur X... vous ne changez pas — Il est inutile de vous demander comment vous allez.

— Oh si, Monsieur Henriot, je vieillis.

— Je vous assure qu'on ne le dirait pas.

— Que si... Ainsi tenez... je ne peux plus voyager.

— A votre âge, Cher Monsieur X... c'est tout de même permis de ne plus voyager.

— A vrai dire, répond mon bon homme en se redressant fièrement, ce n'est pas question de fatigue.

Et comme j'avais l'air intrigué à cette assurance.

— Voyez-vous, me dit-il en me tirant par la manche et sur un ton de confession, depuis mon enfance mon petit déjeuner se compose de fromage et d'une demi-bouteille de champagne... du mien.

— ...

— Eh bien, maintenant si je voyage il me faut emporter une petite cave avec moi, car si je n'ai pas ma demie du matin... je ne pisse plus et il faut que je revienne.

— ...

— Alors vous comprenez c'est trop encombrant.

Concluez ce que tout champenois vous affirmera :

Une cure de champagne, surtout composé de « blanc de blanc » remplace un séjour à Vittel.

E. HENRIOT.



GUIDE GOURMAND & Carte Gastronomique

sous la présidence d'honneur de
CURNONSKY
Prince élu des gastronomes
et la collaboration de
Jacques SOUHAMI
Commandeur de l'Ordre des Chevaliers
du Tastevin.

Ce volume de 72 pages en deux couleurs est indispensable à tous les touristes, car il donne la liste des 950 meilleurs hôtels et restaurateurs de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg. Il est complété d'une Grande Carte Gastronomique en couleurs, indiquant les « étapes » recommandées et les bonnes routes pour y accéder. Cette sélection est réputée parce qu'elle est faite par des amateurs de bonne chère et de bons vins qui ne tiennent compte que du mérite gastronomique. Ce sont de fins connaisseurs qui vous guident. Les plus fines bouches du pays l'utilisent et en ont chaleureusement félicité les auteurs.

Prix de vente : 10 francs.

Dans les bonnes librairies, kiosques, bons restaurants, hôtels, et au Secrétariat du Club des Gastronomes, 83, rue Royale, à Bruxelles.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

RECETTES AU PORTO



« L'Institut du Vin de Porto », organisme de l'Etat Portugais, vient d'éditer un charmant opuscule intitulé « Le Porto et la Bonne Chère ». Cet Institut a autorisé notre vice-président, M. Jacques Souhami, membre de la « Casa de Portugal » d'indiquer dans notre organe les recettes des ENTREMETS recommandées dans ce volume. Nous continuons donc ici leur insertion.

LES FRAISES AU PORTO. — Verser sur les fraises du vin de Porto demi-sec ; ajouter quelques quartiers d'orange coupés en morceaux et sucrer. Ce plat se fait aussi avec les pêches et les abricots.

LES CERISES AU PORTO. — Dénoyer les cerises, les jeter dans du sucre cuit au boulet ; couvrir et remuer de temps à autre pour dissoudre le sucre ; dresser, arroser avec du vin de Porto ; ajouter de la cannelle.

LA MARINADE D'ABRICOTS AU PORTO. — Faire fondre dans une terrine 125 grammes de sucre fin avec un verre d'eau ; ajouter deux verres de Porto blanc et une pincée de sucre vanillé ; mettre les morceaux dans ce sirop pendant 3/4 d'heure ; dresser les fruits sur un compotier et verser le jus par-dessus à travers une fine passoire. Mettre sur place et servir très froid.

LA CROUTE AUX FRUITS ET AU PORTO. — Faire un sôvarin, le couper en morceaux que l'on saupoudre de glace de sucre ; les faire griller à four chaud des deux côtés, les dresser en couronne ; garnir le centre de fruits confits ; arroser avec une purée d'abricots diluée dans du vin de Porto.

LE BAVAROIS AU PORTO. — Faire un Bavarois à la vanille, en mettre une couche au fond d'un moule à douille, la faire prendre sur glace, recouvrir avec des morceaux de biscuits à la cuillère imbibés de vin de Porto ; mettre des fruits confits coupés en très petits morceaux et macérés dans du vin de Porto ; recouvrir de biscuits et de fruits et ainsi de suite. Faire prendre le tout dans la glace ; servir avec une sauce abricot au vin de Porto.

N'oubliez pas pour la préparation de ces recettes le



Porto d'origine, le vrai vin de Porto tel qu'il sort de Porto.

TOURISME & GASTRONOMIE

vous offre un voyage de trois jours en Champagne, entièrement gratuit et vous en trouverez ci-dessous le programme :

Départ de Bruxelles vers 9 heures du matin en autocar de luxe.

Déjeuner à Avesnes, vin compris.
Arrivée à Reims.
Descente aux hôtels.
Visite des caves Henriot.
Dégustation dans les caves.
Dîner au champagne.
Logement.

2^e jour :

Petit déjeuner.
Départ pour Epernay.
Visite des Vignobles Henriot (les plus vastes de la Champagne).
Déjeuner au champagne.
Visite des caves.
Retour à Reims.
Dîner au champagne.
Logement.

3^e jour :

Petit déjeuner.
Visite de Reims.
Départ pour Saint-Quentin.
Déjeuner à Saint-Quentin, vin compris.
Départ pour Bruxelles.
Arrivée dans la soirée.

Trois départs sont fixés : le premier en juin, le second en juillet et le troisième aux vendanges fin septembre.

UN BON POUR CE VOYAGE ENTIEREMENT GRATUIT sera remis à tout acheteur d'une caisse de champagne Henriot (30 bouteilles) au prix de 55 francs la bouteille.

Tous renseignements sur demande : tél. : 17.19.57.

TOURISME ET GASTRONOMIE
83, rue Royale, Bruxelles.

UN GRAND DEJEUNER BELGE A PARIS

Le Salon des Arts ménagers de Paris a compté cette année, du 26 janvier au 12 février, une section d'Art Gastronomique qui fut organisée et dirigée avec une compétence exceptionnelle par les frères ROUZIER, propriétaires à Paris de la célèbre « Rôtisserie Périgourdine », Place St-Michel. Pendant dix-huit jours, des repas régionalistes furent servis, midi et soir, au restaurant du Salon.

Je fus spécialement convié au déjeuner belge, le 11 février, à la fois par les Membres du Conseil de Direction, par M. Paul Breton, commissaire général du Salon des Arts Ménagers et par M. Edouard Rouzier, directeur de la section d'Art Gastronomique et les membres du bureau. Ce déjeuner belge avait lieu sous la présidence de M. Radiguès de Chennevière, collaborateur de l'Ambassadeur de Belgique à Paris et nous fut présenté avec une bonhomie et un savoir-faire digne des plus grands éloges par M. Barnich, propriétaire de la « Rôtisserie Ardennaise », à Bruxelles.

Parmi les convives, M. de Radiguès, secrétaire de l'Ambassade, le docteur de Pomiane, M. Cavyn, consul général de Belgique, M. Funck, chargé d'affaires du Luxembourg, M. Jossot, sénateur, M. Neef-Neujean, président de la Chambre de Commerce Belge de Paris, M. Baudelocque de la Société Nationale des Chemins de Fer français, M. Emile Baes, Lesieur de Air France, M. Schowaert de la Sabena, M. Harty de l'Agence Belga, M. Jean Baschet de l'Illustration, M. Loze, chef du Protocole, etc., etc.

Voici le menu de ce déjeuner qui fut composé, cuisiné et servi avec art autant qu'avec science. Je noterai même au passage qu'il y eut un synchronisme parfait entre le service des mets et le service des vins; les sommeliers se sont toujours présentés à l'instant précis où ils étaient attendus... et c'est un fait assez rare dans les très grandes réunions pour que j'en fasse l'éloge.

MENU

Porto offert par l'Institut du Vin de Porto
 Les Hors d'Œuvre : la Croquette St-Hubert
 La Quiche d'Arlon au lard; le Fondu Bruxellois.
 Graves 1934
 Les brochetons de la Semois en meurette
 Meursault Charmes 1934
 Le jambon de Laroche en pâte sous la cendre, aux fèves de marais
 à la crème
 Gevrey Chambertin 1934
 Les Fromages ...
 Clos des Ruchottes, Chambertin 1928
 La Tarte feuilletée mosane
 Les fruits
 Champagne
 Café
 Grande fine champagne 1865

Il y eut trois discours. Pendant les hors d'œuvres, le docteur de Pomiane chanta la Belgique; aux fromages, M. Barnich lui répondit en chantant la France et M. Radiguès de Chennevières brocha sur le tout, en nous rappelant, en parfait diplomate que la bonne cuisine a toujours facilité les rapprochements internationaux. Il est de fait qu'on s'entend mieux quand, seule, une table vous sépare que lorsqu'on a entre soi l'une ou l'autre ligne Siegfried ou Maginot.

Je reproduirai quelques phrases du discours très nuancé de M. Barnich :

« Je remercie M. le docteur de Pomiane des paroles particulièrement élogieuses qu'il vient de m'adresser. Elles trouvent en grande partie leur justification dans le fait qu'elles sont inspirées par l'amitié, l'amitié d'un grand Français pour mon pays la Belgique.



M. Edouard Rouzier

» Elles le trouvent aussi dans un autre fait qui, quoi que nous fassions quand nous touchons à l'art culinaire, notre art, à nous, reste fortement et invariablement imprégné de l'art culinaire français. Celui-ci, comme tant d'autres plus spécifiquement français, rayonne à travers le monde...

» Mesdames, Messieurs, si ce qui vous a été servi aujourd'hui a eu l'heur de vous plaire, reportez en le mérite sur les grands maîtres de la cuisine française. Les artisans de ce repas ne sont que leurs élèves; des élèves qui viennent de Belgique en voulant leur montrer qu'ils ont bien suivi leurs enseignements. Ils leur en expriment ainsi leur reconnaissance...

» Et pour finir, j'adresse aussi à mes confrères et amis, les frères ROUZIER, un éclatant hommage de reconnaissance pour l'organisation de cette belle manifestation gastronomique dont ils ont été les animateurs.

» Je bois au grand art qu'est la cuisine française.

» Je bois à la belle et douce France. »

Pour ma part, je terminerai en nommant encore parmi les membres du bureau organisateur, le dessinateur Dukercy, un autre grand dessinateur, André Galland et M. Cadilhac.

WILLEMS DE LERIA,
Délégué général en France du Club des Gastronomes
Chevalier du Tastevin

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)

MA NORMANDIE

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

PAYENNE-HOUYET

Auberge du Grand Virage. T. : 64. Vue sur
la Vallée. M. : 20 et 15. 9 ch. Garage.

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. 0.
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.

RENDEUX-SUR-OURTHE :

Le Pacolet. René Dubois, Restaurant Le Pa-
colet. T. 55. 8 ch. Eau ch. et fr. Garage.

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 :

Chez le Père Finet. T. Wellin 35. M. : 15-30
et à la carte. Truites de la Lesse, escar-
gots, etc. 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.



LIEBIG

Adjuvant
culinaire
sans égal !

BOUILLON :

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

VRESSE-SUR-SEMOIS :

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

CHINY :

Auberge des Touristes. T. Florenville 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE

BASTOGNE :

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

ARLON :

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

BERDORF (Grand-Duché) :

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

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

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

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. Enschedé). T. 10. M. : 12-25 ;
P. : 45-55 ; W. : 90.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Grand Marnier LIQVOR

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

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 Marchienne. T. 119.86; M.: 9-14; avec pichet de vin: 12.50-17-50.

NIVELLES

Hôtel-Restaurant de l'Union, 39, Grand'Place. T.: 42. Menu à la carte.

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

MONS

De Vos, 7, rue de la Coupe. T.: 735. M.: 22.50, 20.0 et à la carte.

Hôtel d'Italie. M. Zonca, 15, place Léopold. T.: 441. M.: 15., 20 et à la carte.

SOIGNIES:

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

LA LOUVIERE

Hôtel - Restaurant Excelsior, 39, rue Albert I. Tél. 1268. Menu fixe et à la carte. 6 ch.

HAUTRAGE:

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

BINCHE

Hôtel Haubruge, 44, Grand'Place. Menu fixe et à la Carte Tél.: 178. 8 ch.

MONT DE L'ENCLUS — TOURNAISIS

ENGHIEN:

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

Restaurant du Vieux Cèdre, M. Rigaux, Plaine des Sports. T.: 119. 4 ch. Garage

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

DEMANDEZ UN COINTREAU

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

SAINT-NICOLAS-WAES:

Hôtel du Miroir (Burm Frère et Sœurs). Tél.: 122 et 729.

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 maritime. 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. Nieuport 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 Chaloupes. T. 348 M.: 20; P.: 50.

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

SUCRE DE TIRLEMONT

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 de France et d'Angleterre (Hôtellerie Normande), rue Emile Zola, 28 (Mutilier, 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.

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

VANNES:

Hôtel Central Bretagne, Restaurant Chauchet, avenue Victor Hugo. M. 18-20 et carte. T. 207. Ch. 18-40, avec bain privé 55-65.

DINARD (Ille et Vilaine):

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

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-Dijéaux (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.: 25 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.

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). (Heroud), à l'entrée du Château. T. 176. M.: 20-25.

SON JAMBON
SES SAUCISSONS

OLIDA

SA CHARCUTERIE
SES CONSERVES

EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS

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. Milone-Villeneuve). T. 10. M.: 16-18; P.: 25-45; réd. p. enfants, tamilles 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. Ras-pail). M.: 25-30-35.

BOURGOGNE — MORVAN

VILLEVALLIER (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

CHALAMONT (Ain):

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

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. Thiars. 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

EPESSES-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**.

A VENDRE :

Deux friteuses électriques de 35 x 25 x 25, état neuf, courant 220 volts, fabrication SEM. S'adresser à « La Bonne Table ».

REMOUCHAMPS-SUR-AMBLEVE. — L'Hôtel **Belvédère** demande un apprenti cuisinier de 15 à 17 ans pour débiter fin mars, de préférence fils d'hôtelier mais travailleur.

(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 ».

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.

Dans la liste des déclarations de faillites récemment publiées, on pouvait relever — non sans quelque surprise — celle-ci : « Le conseiller pratique des affaires, société à responsabilité limitée ».

Oh ! ironie...

Le menuisier et son fils faisaient leurs comptes de la semaine.

— Qu'allons-nous demander à M. Nouveauriche pour ce petit travail, dit le fils. J'ai dix heures de travail.

— Dix heures, répondit son père, cela fera 210 francs.

Le jeune avait à peu près terminé la facture, lorsque son père l'interrompit :

— A la réflexion, je pense qu'il vaudrait mieux un chiffre rond.

Mets 300 francs.

Après une pause, il ajouta :

— Non, attends. Ecris : 315 fr., pour qu'il ne puisse pas penser que j'ai arrondi la somme.

— Moi, dit un automobiliste quelque peu vantard, j'ai une auto depuis deux ans et je n'ai pas encore « payé » un centime de réparations.

— Oui, je sais, réplique un copain, le garagiste du coin me l'a dit !

* * *

Entre banquiers :

— Je viens de perdre un million, et le pire c'est que j'avais cent francs à moi, personnellement, dans l'affaire.

* * *

Lu dans un journal anglais la petite annonce que voici :

« A l'occasion du centième anniversaire de la fondation de notre Maison, nous organisons,

pour la première fois, une journée de soldes. Nos clients feraient bien de saisir cette « occasion extrêmement rare », puisque la prochaine ne se présentera qu'en 2037. Brigg and Sons, St. James. Parapluies en gros et en détail. »

* * *

Marius se présente à la morgue et déclare que sa femme a disparu depuis huit jours et qu'elle pourrait bien avoir été transportée ici.

— Ce n'est pas impossible, répond l'employé, mais il faut, avant, son signalement sur l'imprimé que voici.

— Oh ! Monsieur, répond Marius, pas besoin de toute cette paperasserie, ma femme est facile à reconnaître : elle bégaye !

Achetez, répandez le GUIDE GOURMAND et sa Carte Gastronomique de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg, 950 bonnes adresses où la chère est de première qualité. En vente dans toutes les bonnes librairies, les bons hôtels et au secrétariat général du Club des Gastronomes, 83, rue Royale, à Bruxelles.



"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



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



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

SANS ENGAGEMENT
COGNAC

“ C A V O ”

SÉLECTIONS ROTHSCHILD

PRIX - COURANT

	Le LITRE logé départ Angou- lême frs Belg.	Transports Douanes Taxes	Prix de revient environ le LITRE
Cognac «Cercle bleu» 40°	13,50	29,20	42,70
Cognac «Cercle blanc» 42°	15.00	30,70	45,70
Cognac «Cercle rouge» 42°	17.00	31,50	48,50
Cognac «Cercle argent» 42°	19.00	32,75	51,75
Cognac «Cercle d'or» 42°	24.00	34.00	58.00

Nos prix s'entendent départ Angoulême :
en bonbonnes de 10, 12, 15 et 20 litres ;
en Fûts chêne de 25/28, 30/34, 35/37, 60/65, 100/110,
125/130, litres.

ETIQUETTES GRATUITES

Les frais de transports, de douane, et taxes indiqués approximativement, sont payables à l'arrivée de la marchandise.

Echantillons gratuits expédiables de France directement sur simple demande aux

ETABLISSEMENTS

27, Rue Laekenveld, 27

BRUXELLES - Maritime

JEMS'S

(S.P.R.L.)

Téléphone :

26.55.28

25.08.75

N. B.— Le Cognac CAVO est celui qui est vendu le plus cher dans les Wagons-Restaurants et trains de luxe " Pullman " Lire l'origine du Cognac CAVO page C.

Les bouteilles de Cognac contiennent de 68 à 75 centilitres; il vous est facile de calculer le prix par bouteille du cognac choisi.