

B. 5598

LA BONNE TABLE



MENU

Les Réunions du
Club des Gastronomes.
Le « Briolet »,
Vin de Huy.
De la manière de boire
le Champagne.
On n'en a que
pour son argent.
Les Chevaliers
du Tastevin.
Le Cognac,
esprit de France.
Savez-vous que...?
Le Porto en chirurgie.
Mots croisés.

Organe Officiel du Club des Gastronomes

Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

1^{er} AVRIL 1939.

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 francs

LA FINE BIÈRE de la
Grande Brasserie de Koekelberg

accompagne nécessairement
tout fin repas gastronomique.



Les bières de la GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG ont
52 ans de succès ininterrompu.

**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.

QUALITE
PROPRETE

Adressez-vous à

Prix de revient
intéressant

M. GUSTAVE FIVÉ

89, rue de Tenbosch à Bruxelles - Téléphone 44.91.63

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



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 fr., s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 fr. s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 fr. s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

FORMULES D'ADHESION }
AVANTAGES OFFERTS } 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 SECRETARIAT GENERAL, RUE ROYALE, 83, BRUXELLES. — Téléphone : 17.52.69.

Compte Chèques Postaux : Bruxelles 980.73.

Pour la France : à M. WILLEMS DE LERIA, 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 fr. 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 a 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 en groupes 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 fr. 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.*

Date Signature,

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 (Petit-Beurre et Sablés) : Biscuiterie Van Loo, 200, avenue Chazal, Bruxelles.

Biscuits 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, Lge rue d'Argile, Anvers.

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

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

Pain : Roscam, 16, rue Nicolaï, Bruxelles; 2, rue du 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). Tél. 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 1869.

Jacobert, grandes liqueurs et eaux-de-vie d'Alsace. Agent : Rob. Fink, 203, boulevard 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, avenue 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.

Cognac Martell : le préféré depuis 220 ans. Georges Fourcroy et fils, 47, Cantersteen à Bruxelles (Shell Building). Tél. : 12.50.65.

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

Cognac « Cavo » : de la Sté Ame 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 exclusive en 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 Bordeaux « 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.



“ 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

La réunion du 16 mars a obtenu le même succès que la précédente. Comme nos lecteurs le savent, elle avait lieu à l'Auberge de Bouvignes, chez notre confrère Leyman, qui nous accueillit avec son amabilité coutumière, à notre descente de voiture.

Nous y sommes cependant remontés pour aller visiter les ruines du château de Bouvignes et écouter les commentaires qu'a bien voulu en faire le sympathique commissaire d'arrondissement, M. Gérard, Président du Syndicat d'Initiative de la Ville de Dinant.

Le déjeuner, qui a commencé à 13 heures, était présidé par M. Sasserath, sénateur de l'arrondissement, ancien bourgmestre de la Ville de Dinant. Aux côtés de notre président et de notre vice-président, avaient pris place, M. Seghin, échevin des finances et du Tourisme de la ville de Dinant, M. Gérard, président du Syndicat d'Initiative de la ville de Dinant et M. Raoul Ruttiens, juge au siège de Dinant, notabilité gourmande de la ville, qui est désormais des nôtres.

Le menu qui nous a été servi était parfait tant par sa cuisine que par sa présentation. Sur une table abondamment fleurie, où les cristaux lançaient des étincelles, nous avons dégusté :

Les Amuses-Bouches

avec le Rosé de Mouton, « Sélection Rothschild ».

Les truites du Bocq au bleu.

Haut Barsac, « Sélection Rothschild ».

Le cochon de lait farci à la Bouvignoise.

Château Mouton d'Armailhacq 1934.

Fromage des Montagnards.

et des Plateaux de Louveigné.

Nuits Saint-Georges (Clos de l'Arlot) 1934, Jules Belin
(Tête de Cuvée)

Tartes au Corin.

Dorées de Dinant.

Corbeille de fruits.

Champagne Doyen « Silver Label ».

Café du Brésil « Paulista ».

Si les peuples heureux n'ont pas d'histoire, les bons déjeuners sont sans discours. Aussi, les quelques mots qui furent prononcés n'eurent pas la prétention d'être « une conférence »; ils furent simplement, les uns une formule de bon accueil, les autres un remerciement. Puis un convive lut des vers, bien sûr, des vers de Raoul Ponchon où la bonne chère et les bons vins étaient à l'honneur.

Le Livre d'Or du Club fut remis au maître-queux Leyman par le Président, M. Pierre Morren, qui l'a félicité de maintenir, dans cette vieille ville de Bouvignes, les meilleures traditions du bien boire et du bien manger et les premiers départs commencèrent vers 18 heures.

Les convives :

MM. le sénateur Sasserath, ancien bourgmestre de Dinant; Seghin, échevin de Dinant; Gérard, commissaire d'arrondissement; Raoul Ruttiens, juge au siège de Dinant; du comité : MM. Pierre Morren, Jacques Souhami, P. Hertault; M. et Mme Geerts, Mme Souhami, Mme Hertault, Mme André, Mme Yvonne Andry, Maître Chotteau, M. et Mme Clément d'Elia, M. et Mme Girondin, M. et Mme Sax, M. et Mme Robert Boisson, M., Mme et Mlle Dall' Este, M. Heyndrickx, artiste peintre, M. Charpentier, de la Rôtisserie Périgourdine à Paris, le Secrétaire Général, René H. André, etc., etc.

ORLEANS

Fêtes de Jeanne d'Arc

510^{me} ANNIVERSAIRE DE LA DELIVRANCE

FETES TRADITIONNELLES

civiles, militaires, religieuses

HOMMAGE A JEANNE D'ARC

« MESSAGERE DE PAIX »

avec la participation de 250 drapeaux des régiments dissous
et des Anciens Combattants

Samedi 6, Dimanche 7, Lundi 8 Mai 1939

TOUS RENSEIGNEMENTS AU SYNDICAT D'INITIATIVE

Caravane gastronomique surprise de Pâques

De nombreux membres inscrits pour cette belle excursion, nous ont demandé, en raison de la situation politique, de remettre cet intéressant voyage à une date ultérieure.

Dans sa dernière séance, notre comité a décidé d'accéder à ce désir et en conséquence, notre caravane gastronomique surprise, aura lieu plus tard, à une époque qui sera fixée dans les mois prochains.

Dans cette même séance, le comité a décidé que le prochain déjeuner mensuel aurait lieu le Samedi 15 avril prochain, à 13 heures, et le sort a désigné parmi nos membres restaurateurs du pays de Liège, Le Pacolet à Randeux sur Ourthe, qui nous servira le menu suivant :

Apéritif : Le Briolet de Huy au Cassis de Dijon.

Le potage Ardennais.

Les truites de l'Ourthe en gelée au Châblis.

La noix de porc farcie Pacolet.

Les croquettes Parmentier.

Les écrevisses de l'Isbelle à la manière du chef.

Les crêpes flambées au kirsch.

Les fromages du Pays.

Vins : le Champagne exclusivement.

Le prix de ce déjeuner est comme tous nos précédents, de 75 francs par personne, service compris. Nos membres sont priés de s'inscrire dès à présent, le nombre de places étant limité.

Un service d'autocar peut être établi comme pour le voyage à Bouvignes. Le coût en est de 600 fr. : le montant en sera réparti entre les participants qui l'utiliseront. Si vingt de nos membres emploient ce moyen de locomotion, chacun d'eux aura donc à payer 30 fr. pour l'aller et le retour. Si ceux-ci sont moins nombreux, le montant à payer sera plus élevé. Nous prions les membres qui voudraient venir en autocar, de prévenir en envoyant leur adhésion.

Une semaine du poisson devant avoir lieu à la Côte belge, nous étudions dès à présent d'y participer officiellement.

RENE H. ANDRE,
Secrétaire général.

Le « BRIOLET » - Vin de Huy

A MONSIEUR CURNONSKY,

Prince Elu des Gastronomes,

en témoignage de respectueuse sympathie.

C'est, généralement, lorsqu'une chose devient rare et est sur le point de disparaître que nous commençons à en reconnaître les qualités, à en apprécier la valeur, à sentir naître en nous les regrets de l'avoir méconnue, de la perdre bientôt.

Je songeais à tout cela lorsque je soumettais, dernièrement, à votre art de la dégustation et à votre critique, une de mes dernières bouteilles de Briolet de Huy et je fus particulièrement heureux de vous entendre en vanter les qualités.

Hélas! Pourquoi faut-il que mes concitoyens n'aient point possédé un peu de votre entendement; pourquoi faut-il que, par snobisme ou par indifférence, ils aient laissé tomber une industrie qui fit, au moyen âge, la renommée de leur cité!

« Briolet »! vin léger, évocateur des collines qui m'ont vu naître, de la douceur de la vallée mosane, de la petite ville s'agglomérant dans une cuve naturelle, traversée par la Meuse enchanteresse, villette ardente et fière d'un passé lourd de gloire et de ses luttes incessantes pour la défense de ses prérogatives et de ses libertés.

La culture de la vigne fut, pour Huy, jusqu'au début du 19^e siècle, mais surtout au cours des 16^e et 17^e, la source principale de ses revenus, culture poussée à un degré tel qu'elle faisait délaisser parfois l'exercice d'autres industries. La vigne poussait partout, dans le moindre espace de terre laissé libre, jusque dans les fossés des fortifications.

Huy n'avait pas d'ailleurs, à cette époque, le monopole de la fabrication du vin. Tous les coteaux de la vallée de la Meuse, depuis Andenne jusqu'à Liège, étaient recouverts de vignobles.

Il vous intéressera, peut-être, de savoir par qui les premiers ceps furent introduits dans notre pays.

On peut admettre que ce furent les Romains qui y apportèrent les premières vignes. Ils donnèrent à sa culture une extension toujours croissante, afin, tirant parti du penchant des vaincus pour l'ivresse, de s'attacher les peuples qu'ils avaient soumis, en leur procurant, dans une large mesure, de quoi satisfaire leur amour du jus de la treille.

L'Empereur Domitien (vers l'an 90) fit arracher les vignes de la Gaule, craignant que leur extension ne nuisit à la culture des céréales et que l'attrait du vin ne fut un appât pour les Barbares.

Probus réforma l'édit de Domitien vers 280.

C'est à cette époque, suppose-t-on, qu'il faut faire remonter l'introduction de la vigne dans la vallée mosane. Le plus ancien document faisant allusion à cette culture remonte à l'an 830; l'existence de vignes à Amay, localité située à 7 km. en aval de Huy, y est également constatée en 633.

d'autres espèces de vin; tout au plus était-il autorisé, quand une année était mauvaise et donnait un vin de conservation difficile, de le nourrir par l'adjonction d'une quantité déterminée de vins étrangers, et ce, toujours sous le contrôle de l'autorité.

En ces temps, déjà, les vigneronns se plaignaient, tout autant que ceux d'aujourd'hui, de l'inclémence de la température, de la grêle, des gelées tardives, du manque de chaleur. On ne peut donc point prétendre que le climat de notre région a varié d'une façon suffisante pour modifier, à l'heure actuelle, les résultats de la culture de la vigne.

Nos Pères, s'ils tiraient de la vente du Briolet des revenus considérables, étaient, eux-mêmes, grands buveurs de leur vin. Certains en faisaient une consommation étonnante. Il n'était pas rare de voir les réserves d'un bourgeois s'élever, outre les bouteilles, à une dizaine de pièces. L'un d'eux répondait à son fils s'étonnant de cette accumulation qu'il estimait exagérée : « Awè, vo, è qui vègne ine mâle anneie, et dji dmeurai li... gueue à ladoc! » (Oui, vous, et qu'il vienne une mauvaise année et je resterai la bouche ouverte.)

Les cabarets à vin étaient nombreux et très fréquentés. Il en existait encore vers le milieu du siècle dernier. A cette époque bénie, on pouvait obtenir pour un franc : une bouteille de pays, 2 grives, des pommes de terre « pêtéés » et un cigare.

La culture de la vigne, constituée par des plants de pinots de Bourgogne, atteignit son apogée à la fin du 17^e siècle.

Puis vint la période de décroissance.

A quoi faut-il l'attribuer?

D'abord, à la longue période de guerres, qui décima la ville de 1671 à 1715. Les soldats arrachèrent les ceps pour en faire du bois de chauffage tandis que nombre d'habitants, propriétaires de vignobles, partaient chercher sous d'autres cieux un séjour plus agréable.

Après 1715, les vigneronns se remirent courageusement à l'ouvrage, mais, peu encouragés par l'édilité et subissant la concurrence redoutable des communautés religieuses nombreuses, à cette époque, possédant d'importants vignobles et exonérées des impôts, ils durent, petit à petit, en arriver à chercher la production de la quantité au lieu de la qualité. Le résultat ne se fit pas attendre. L'introduction de vins étrangers, favorisée par des moyens de transport plus aisés, et qui était, au 16^e siècle, insignifiante, alla grandissant.

A l'époque de la Révolution française, la production des vignobles hutois était tombée à 400 pièces.

Au début de ce XX^e siècle, le nombre des vignobles avait encore décréu. Ceux qui subsistaient encore étaient en grande partie la propriété de particuliers, qui en retiraient un vin destiné presque exclusivement, à leur usage personnel. Ce qui était livré au commerce constituait un vin de seconde cuvée, qui n'était pas fait pour propager la réputation du Briolet. La grande guerre vint donner le coup de grâce aux derniers vignobles qui furent transformés — nécessité fait loi — en cultures maraichères. A notre connaissance,

il n'existe plus actuellement qu'une seule vigne, produisant, bon an, mal an, quelques pièces à peine, et dont une partie nous permet de satisfaire, au Pacolet, les curieux et les amateurs de vin du terroir.

Ainsi va la vie!

Mais, pour les amoureux des choses du passé, ce n'est point sans une réelle mélancolie que l'on revoit, en songe, les coteaux couverts de pampres dorés par l'automne, que l'on évoque les vendanges d'antan, que l'on déguste, en pensée, le Briolet blanc ou rouge, à la saveur spéciale, au bouquet caractérisé de pierre à fusil, que l'on se reporte vers les chalets de dégustation où nos Pères se réunissaient, où les bouteilles se vidaient dans les rires et les chansons, émanation de la saine gaîté wallonne.

Certes, le Briolet n'a jamais eu la prétention de détrôner les Rois de Bourgogne ou du Bordelais, mais, en vassal noble, il eut été heureux de lui voir continuer à tenir le rang auquel lui donnaient droit son ancienneté et sa valeur réelle.

René DUBOIS.

Hôtel du Pacolet, Rendeux s/Ourthe.



QUE LA VIE EST BELLE SUR UNE ROUTE ENSOLEILLÉE.

« J'aime à marcher à mon aise, et m'arrêter quand il me plaît. La vie ambulante est celle qu'il me faut. Faire route par un beau temps, dans un beau pays, sans être pressé, et avoir pour terme de ma course un objet agréable : voilà de toutes les manières de vivre celle qui est le plus à mon goût.

» J'aime à aller et venir comme la tête me chante, à changer à chaque instant de projet, à suivre une mouche dans toutes ses allures, à vouloir déraciner un rocher pour voir ce qui est dessous, à musser enfin toute la journée et sans ordre et sans suite à ne suivre en toute chose que le caprice du moment. Errer nonchalamment dans les bois et dans les campagnes, prendre machinalement ça et là, tantôt une fleur, tantôt un rameau, broûter mon foin presque au hasard, observer mille et mille fois les mêmes choses et toujours avec le même intérêt, sans pouvoir m'ennuyer un moment. »

(Jean-Jacques Rousseau.)

Quelle admirable insouciance et combien d'entre nous n'aimeraient pas en faire autant ?...



DE LA MANIÈRE DE BOIRE LE CHAMPAGNE.

Quand doit-on le boire ?

Allons, vieux fous, allez apprendre à boire,
On est savant quand on boit bien,
Qui ne sait boire, ne sait rien.

(Boileau.)

C'est le seul Vin — il s'agit ici du bon Vin de Champagne — qui peut se boire tout le long du repas, du commencement à la fin.

Les mets font ressortir ses riches qualités et à son tour il avantage les finesses recherchées de l'Art culinaire. C'est comme une parfaite et discrète alliance où ce Vin admirable et les excellents plats qui l'accompagnent semblent se prêter une mutuelle assistance afin de se faire chacun mieux valoir.

Son velouté sera apprécié dès le potage et son fruité ne faillira pas devant l'épreuve du poisson.

Avec la langouste ou les écrevisses, avec les huîtres, du Souverain Henriot ou du Very Dry Special sont des merveilles.

A partir du rôti, ces deux Vins, Brut ou Extra-Sec, trouvent leur véritable place.

Mais lorsqu'apparaissent, sur la table, la glace et l'entremets, les Champagnes Bruts et Extra-Secs sont à écarter. C'est au seul Vin Sec ou Demi-Sec qu'il faut alors faire appel; Vieux Goût Français, Carte Blanche, Goût Américain.

Car c'est une erreur de goût trop fréquente aujourd'hui que de faire servir du « Brut » avec les mets sucrés. Question de mode et peut-être aussi de snobisme. Tous les Bruts quels qu'ils soient, lorsqu'ils viennent avec la glace et le dessert, font la plus détestable figure.

E. HENRIOT.

REMARQUE. — Il faut reconnaître, hélas ! que beaucoup de consommateurs, plus esclaves de la mode que de leur palais, confondent le goût Brut avec la brutalité des mauvais Vins. Ils recherchent le nom de l'étiquette, sans souci du Vin qu'elle couvre.

Un vin brut, c'est-à-dire non sucré, mais de grand cru ou de haute classe, peut et doit être moelleux, frais et bouqueté. Les éléments en sont harmonieusement fondus : ils ne se heurtent pas. Cela est rare.

Un vin brutal est acide, dur, « anguleux ».

Le Champagne Henriot est harmonieusement équilibré, en un mot parfait.

(Le Champagne de la Champagne)

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

On n'en a que pour son argent

La théorie selon laquelle « on n'en a que pour son argent » n'est vraie qu'à moitié. Car n'en avoir que pour la somme qu'on investit ne serait que juste et ma foi, très acceptable. Mais, bien souvent, on en a pour bien moins que ce que l'on dépense. Et c'est là où la confusion commence. Si, par exemple, vous achetez une montre de 50 fr. et qu'elle se détraque tout de suite, vous n'en avez pas eu pour votre argent, car 50 francs c'est tout de même de l'argent et si, par rapport à la somme de 500 fr. que l'un quelconque de vos amis mettrait dans une montre, la somme de 50 fr. n'en représente que le dixième, — il est presque certain que vous avez reçu moins que la contre-valeur de cette somme. — Voilà pourquoi neuf fois sur dix l'élocution si courante : « On n'en a que pour son argent » est absolument erronée et ne correspond pratiquement à rien.

C'est donc que dans le commerce, comme dans bien d'autres domaines de la vie, persistent certaines notions fausses. Si chacun de nous donnait à son semblable ce qu'il est théoriquement obligé de lui donner, — la contre-valeur intacte de son argent en d'autres mots — si chacun faisait son devoir pleinement et entièrement, s'il accomplissait très honnêtement la tâche qu'il est censé accomplir, bien des choses iraient mieux. Et combien la vie serait plus belle.

Dans le commerce, on arrive parfois à souhaiter que les acheteurs soient plus exigeants encore : c'est que leur exigence nous empêche de nous endormir, de laisser les choses courir. Car c'est le consommateur qui, le premier découvre le point faible d'un produit, c'est lui qui, par sa critique, nous stimule à améliorer notre produit, quel qu'il soit. Aussi est-ce là une raison suffisante pour faire bon accueil à toute réflexion du client — dut-elle nous être pénible. Après tout, les affaires ne sont point une société d'admiration mutuelle et il se peut que ce soient ces réflexions qui nous fassent comprendre qu'il « faut donner à chacun pour son argent ».

Aussi pénétrés de ce principe qui est à la base de leurs affaires, les Etablissements Jems's, quand on achète leurs portos, champagnes, grands vins et cognacs, « donnent à chacun pour son argent ».



Les Chevaliers du Tastevin

*Ils marchent avec componction
Derrière un ventre respectable.
Et c'est remplis de dévotion
Qu'ils s'en vont prendre place à table.
Ce sont les grand-prêtres du vin,
Descendant des fiers Templiers;
Ce sont Messieurs les Chevaliers,
Les Chevaliers du Taste-Vin.*

*Le front joyeux, l'air guilleret,
Ils ont la trogne rubiconde
Et le sourire moins discret
Que feu Madame la Joconde.
Leur enluminure est de bon teint
(Les pinceaux sont dans les celliers).
Ce sont Messieurs les Chevaliers,
Les Chevaliers du Taste-Vin.*

*Les Dieux ont béni leur berceau;
Ils eurent la faveur insigne,
Ces futurs amants du cuveau,
D'avoir pour marraine la Vigne.
Le vieux Bacchus fut le parrain
De ces étranges sommeliers
Que sont Messieurs les Chevaliers,
Les Chevaliers du Taste-Vin.*

*C'est à l'esprit des vieux flacons
Culottés de noble poussière
Qu'ils adressent leurs oraisons
Et leurs spirituelles prières.
Ce sont de joyeux chapelains
Chamarrés d'or et de colliers,
Voici Messieurs les Chevaliers,
Les Chevaliers du Taste-Vin.*

*Que le bon curé de Meudon
Dont le nom fait fuir les bégueules
Et qu'ils ont choisi pour patron,
Grand maître des choses de la gueule
Guide au cuveau dans leur chemin
Quand ils remontent l'escalier,
Tous ces Messieurs les Chevaliers,
Les Chevaliers du Taste-Vin.*

Dr Paul BIDAULT.
« La Revue des Boissons ».

LE COGNAC, Esprit de France.

Depuis les premiers siècles de notre ère, la culture de la vigne fut en honneur dans la région d'Aunis, de Saintonge et d'Angoumois, connue aujourd'hui sous le nom de Charentes.

Mais ce n'est guère que depuis deux ou trois siècles que la distillation du vin en eau de vie s'est généralisée dans la région de Cognac.

L'alcool, cependant, remonte à une origine plus ancienne. Une chronique du IV^e siècle avant Jésus-Christ, rapporte qu'un religieux du nom de Marcus condensait la vapeur du vin blanc, afin d'obtenir un remède pour les blessés. Aristote témoigne du même procédé, que plus tard appréciera également Clovis, lequel ajoutait du miel à l'eau de vie. Suivant d'autres auteurs, la distillation remonterait non seulement aux Latins, mais aux Egyptiens; ils citent l'exemple du médecin persan Avicenne, lequel faisait usage d'un alambic primitif pour obtenir le produit qu'il dénommait « alkol ». Les Arabes distillèrent dès les premiers siècles, le jus de la vigne et, chez nous, de 1315 à 1390, Arnaud de Ville-neuve, professeur à Montpellier, vante les bienfaits de l'eau de vie. Et c'est vers le XVI^e siècle que ce produit merveilleux franchit le seuil de l'officine thérapeutique pour se généraliser dans le grand public.

Dès 1630, le « Cognac » devint l'industrie dominante du pays d'Aunis, de Saintonge et d'Angoumois. Chaque année, ce produit magique s'exportait par La Rochelle vers Paris, l'Angleterre, la Belgique, le Danemark, la Norvège, l'Allemagne, l'Irlande, l'Ecosse.

Après les vendanges de Septembre et d'Octobre, selon les saisons, commencent les distillations annuelles. Point très important, celle-ci se fait presque exclusivement chez le propriétaire ou producteur : c'est en quelque sorte la « brûlerie familiale » selon les procédés traditionnels. L'alambic est très simple : une cucurbitte qui reçoit le vin à chauffer, un chapiteau déflegmateur, un réfrigérant où les vapeurs se condensent. Chaque chaudière contient de 3 à 4 hectos de vins. Après plusieurs chauffes ou distillations successives d'un même produit on obtient l'eau de vie parfaite titrant 70°.

Celle-ci est aussitôt « logée » en bois neuf des barriques de chêne du Limousin, le chêne d'Autriche conférant de l'amertume et celui de Russie ne convenant pas au vieillissement. Un procédé ancestral conseille de faire fermenter au préalable le vin dans les fûts neufs, avant d'y mettre définitivement l'eau de vie; l'astringence, l'âpreté ou l'excès tannique du bois se trouvent neutralisés, avinés, purifiés par la fermentation initiale.

Les divers crus des Charentes se divisent en : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois et Bois Ordinaires, pour finir aux Terroirs côtoyant l'Océan. Une bonne Eau de Vie met, suivant les crus, de 20 à 35 ans à vieillir. Un « ensemble » de plusieurs crus ou qualités de premier plan permet d'obtenir le type idéal, résumant toutes les qualités spécifiques et natives : nervosité, corps, parfum, bouquet élyséen.

Depuis un siècle aussi s'est propagée la mise en bouteilles du Cognac, ainsi que les divers genres : eau de vie pâle ou brune, jeune ou très vieille, qualités indiquées par une ou plusieurs étiquettes apposées sur les flacons.

En 1823, les expéditions à l'étranger dépassaient 100.000 hectos; en 1849 : 213.000 hectos; en 1879 : 478.000 hectos, pour tomber en 1934 à 40.000 hectos...

Après l'invasion du phylloxéra en 1875, la production des vins de Charentes tomba de 15 millions d'hectos à 3 millions... Mais d'autre part, l'eau de vie produite devait passer de 100.000 hectos à 1.000.000 d'hectos, et les stocks de 450.000 hectos (1935) à 6.000.000.

De par ailleurs nos exportations ont fléchi de 75%. La crise de sous-consommation est aggravée par les droits de 2.700 fr. par hecto d'alcool pur, par une fraude trop considérable, par les prix de revient trop élevés en raison des charges fiscales écrasantes ? L'acquit jaune d'or et les appellations d'origine contrôlées ont été récemment institués pour garantir au consommateur la parfaite authenticité de nos Cognacs et grands vins français.

C'est pour nous un devoir et un plaisir que de rendre ici hommage à cette production nationale obstinée, messagère dans son flot d'or, d'inspiration, de santé et de joie. Liqueur noble, élixir unique et bienfaisant, décuplant l'attrait gastronomique de nos agapes, le Cognac, liqueur des dieux, suivant Victor Hugo et pur « Esprit de Vin », n'est-ce pas le meilleur ambassadeur du plus rayonnant « Esprit de France ».

(Annuaire du Vin de Bordeaux, du Cognac et Armagnac.)

Lutter pour se sentir vivre.

Théodore Roosevelt, le grand homme d'Etat et grand démocrate américain (cousin de l'actuel président des Etats-Unis) écrivait à un ami, alors que son plan de réformes financières soulevait beaucoup de controverses :

« Ce n'est pas la critique qui compte dans l'histoire, pas plus que l'homme qui de loin s'amuse à regarder trébucher les forts et à souligner les imperfections de l'œuvre utile à laquelle ils se sont attachés.

» Seul a du mérite celui qui descend dans l'arène; dont le visage est couvert de sueur et de poussière, qui combat vaillamment, qui se trompe une fois et se trompera encore et encore, car toute action humaine comporte des erreurs et des défaillances.

» C'est l'homme qui fait courageusement ce qu'il s'est proposé de faire, qui est soulevé par un grand enthousiasme, qui connaît les grands embêtements et possède la foi des grands croyants.

» C'est l'homme qui se dépense sans compter pour une cause qu'il croit juste, et s'il échoue, c'est au moins pour avoir trop osé.

» Mais sa place n'est et ne sera jamais auprès des âmes craintives et timorées qui, pour redouter l'échec ne connaîtront jamais l'enivrement de la victoire. »

Le porto en chirurgie

Alors que tant de tristes personnages (je ne les nomme pas, vous les connaissez) passent actuellement le plus clair de leur temps à chercher de nouveaux moyens d'embêter le pauvre monde, il est infiniment agréable et superlativement consolant de penser qu'il existe encore sur notre globe, des hommes qui, dans la paix des laboratoires et la tiédeur des caves-à-vin, cherchent inlassablement d'ingénieuses solutions aux misères qui accablent l'humanité.

Ces hommes, je ne puis taire davantage leurs noms. Ce sont « les médecins amis des vins ». Chaque année, ils tiennent un Congrès. Pourquoi ? Pour parler de vins naturellement. Et surtout pour en boire ! Cette année, leur Congrès a eu lieu à Lisbonne. Parce que Lisbonne est une ville du Portugal et que le Portugal est la patrie du Porto. Or, à chacun de ces Congrès, il faut qu'un des membres se dévoue pour apporter à ces adeptes de Bacchus, une nouvelle raison d'aimer le vin et surtout d'en conseiller l'usage.

Cette année, c'est M. Hector de Fonseca, inspecteur adjoint de la Santé, qui emporte la palme avec un travail sur « Le vin en chirurgie ».

En effet, contrairement à ce qu'affirment certains sots, le vin contribue davantage à guérir les maladies qu'à les créer.

Certes, l'usage du vin en médecine est connu depuis longtemps. Mais M. Hector de Fonseca a eu l'idée originale de l'injecter directement dans les vaisseaux sanguins. C'est ainsi qu'il a pu constater que, dans les anémies consécutives à des opérations graves et également dans les septicémies et les ortéomyélites, le vin de Porto injecté dans les artères faisait merveille. (Je ne connais pas les maladies dont parle M. de Fonseca, mais j'imagine qu'avec d'aussi beaux noms, ce sont des maladies très graves.)

Et puis, du Porto dans les artères, quelle veine !

Ah ! sentir qu'à chaque pulsation, votre cœur vous envoie dans tout le corps, un demi-litre de Moulin-à-Vent, il y a de quoi faire tourner délicieusement les têtes les plus solides. Quel plaisir de se rendre compte qu'entre vos côtes, les Côtes-du-Rhône coulent à pleines seringues.

Faites attention pourtant de ne pas forcer sur le piston ? Je ne dis pas cela pour discuter sur des pointes d'aiguilles. Mais parce qu'avec des doses trop élevées, vous risqueriez de vous sentir « Entre-deux-Mers », d'avoir les jambes en « Corton » ou simplement d'être « Meursault » (en wallon : mort-saoul).

Donc, conclusion : vivent les médecins-amis du vin en général et vive M. Hector de Fonseca en particulier.

Et n'oublions pas de pousser un cri d'horreur vers ceux qui, sans obligation absolue, ne boivent que de l'eau, « ce liquide si

impur, disait Yarry, qu'une seule goutte suffit pour troubler le Pernod ».

Plaignons enfin ceux qui, sans nécessité, boivent chaque jour deux ou trois tasses de thé Machin, ou de tisane Chose, « exclusivement à base de plantes ». Car, je suis bien sûr que si, au lieu de vin de Porto, on injectait dans les veines de ces malheureux, ne fut-ce que quelques gouttes d'une de leurs tisanes (dont on dit qu'elles sont la clef de voûte de la santé parce qu'elles finissent par vous rendre voûté) je suis bien sûr, disais-je, que ces buveurs de thé ne tarderaient pas à aller voir, sous terre, comme sont réellement constituées les racines de toutes ces plantes dont pour l'instant, ils font leurs délices.

LE PETIT ARTISTE DECOUPEUR.

(« Le Pays Libre ».)

VOICI LE PRINTEMPS...

Les dures rigueurs de l'hiver seront bientôt enfuies et de toutes parts, la nature renaîtra. Dans les champs, que le gel aura abandonné, vous verrez bientôt les cultivateurs procéder aux semailles de printemps, après avoir retourné la terre une fois de plus. Aux arbres, les bourgeons éclateront, les oiseaux chanteront, et partout vous sentirez une allégresse monter, monter... Partout, vous entendrez parler des promesses qu'apporte le printemps.

Pour vous, hôteliers, ce peut être beaucoup plus qu'une promesse, puisque vous avez la possibilité de récolter immédiatement les fruits de vos préparatifs. Cependant, si vous voulez parfaitement réussir, il importe que vous tiriez la leçon des expériences passées. Chaque année, à l'approche des vacances, de très nombreux clients ne savent où aller exactement. A vous de les guider, de les aider à rester en Belgique et Grand-Duché de Luxembourg, ces beaux pays...

Ainsi donc, pour ne point ralentir le rythme normal de votre travail saisonnier, nous vous conseillons de battre le fer pendant qu'il est chaud et de prendre les devants. Les Vacances de Pâques, Pentecôte, et de nombreux Week-End sont devant vous; de nombreux touristes pourront s'arrêter chez vous. Faites votre possible pour qu'ils emportent tout de suite le Guide Gourmand et Carte Gastronomique 1939. Ainsi vous les aiderez à demeurer dans nos beaux pays; vous leur préparerez et vous vous préparerez de joyeuses vacances.



SAVEZ-VOUS QUE... ?...

...la perfection n'est pas de ce monde... mais le perfectionnement est permis à tous?...

...c'est demain qu'il faut viser, et c'est plus haut qu'il faut aller?...

...les vignobles Henriot appartenant à Monsieur Etienne Henriot, ont alimenté pendant plus d'un demi-siècle les plus grandes marques de champagne?...

...celui qui a la Foi, ne connaît ni le doute ni la lassitude?...

...il n'est trop tard que pour ceux qui croient qu'il est trop tard?...

...les vignobles Henriot situés uniquement dans les grands crus de la Champagne, constituent le Domaine privé le plus important de la Champagne?...

...il faut songer aux récoltes de l'avenir en soignant toujours mieux votre clientèle?...

...la chance n'apporte son aide qu'à celui qui ne compte plus sur elle?...

...le champagne Henriot s'approvisionne à la source de son Domaine, le plus important de la Champagne, et qu'aucune autre marque ne peut lui revendiquer ce privilège?

...il faut aller jusqu'à la chance?...

...si le succès venait tout seul il perdrait toute sa valeur?...

... les Caves de Monsieur Etienne Henriot sont, sans conteste, les plus vastes et les plus pittoresques de la Champagne?...

...plus on en fait, plus on en peut faire?...

...on se bâtit sûrement un solide avenir, à coups de clients satisfaits?...

...l'une des caves du champagne Henriot, située à 40 mètres sous terre, fait vingt-deux kilomètres?...

...une solide réputation : c'est la fortune assurée?...

... la persévérance est une forme élevée du courage?...

...vous pouvez visiter, quand il vous plaît, les vignobles, les pressoirs du Mesnil, de Trépail, d'Epernay, les caves de Reims, d'Epernay, de Le Mesnil sur Oger, propriétés du champagne Henriot?...

**Marc de Mouton Rothschild.**

Depuis de longues années, Château Mouton Rothschild laisse vieillir dans ses caves les eaux de vie provenant de la distillation des Marcs de ses récoltes. Le temps a pu ainsi accomplir son œuvre et les connaisseurs ont aujourd'hui à leur disposition un marc ayant tous les titres d'ancienneté et de tradition, extrait sublime, dont on peut dire, comme Rimbaud :

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

La bouteille de 75 centilitres, mise du Château, revient au cours du change actuel à environ 60 francs belges, franco domicile.

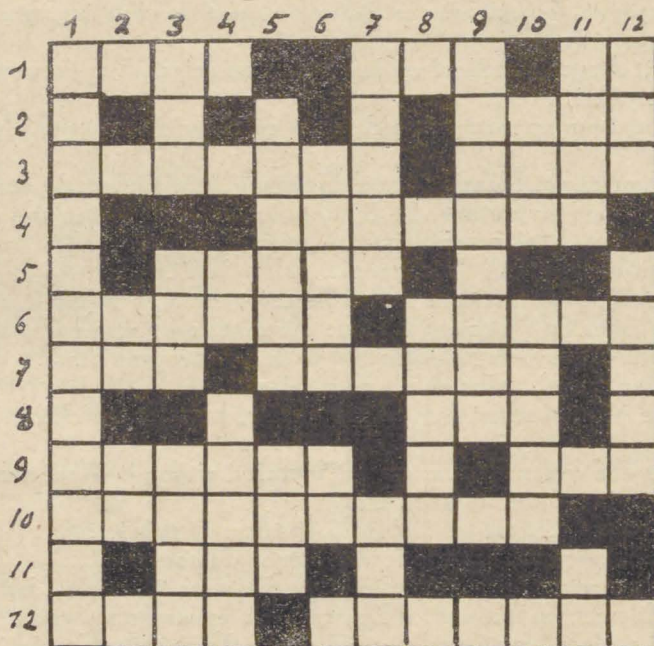
Un échantillon gratuit peut vous être adressé sur demande, ainsi que les prix exacts, par les Etablissements Jems's.

MOTS CROISÉS

La revue « La Bonne Table » a décidé d'offrir à ses lecteurs, membres du Club des Gastronomes, la participation à un concours de mots croisés.

Chaque fois que ces mots croisés seront publiés, il sera offert une bouteille de très bon champagne qui sera tirée au sort parmi les participants qui auront trouvé la solution juste.

Prenez donc votre crayon et cherchez à résoudre celui qui vous est offert aujourd'hui. Envoyez votre solution sous enveloppe fermée, en donnant votre adresse, au Club, 83, rue Royale à Bruxelles.



MOTS CROISES (série gastronomique).

N° 1.

HORIZONTALEMENT :

1. Fiel — Salé — Vignoble. 2. Graminée. 3. Arme ou fruit — Possessif. 4. Friandise. 5. Opération culinaire. 6. Pour relever — Mammifère. 7. Fit une sauce — Contrée. 8. De terre. 9. Mouille — Amas. 10. Mauvaise cuisine. 11. Nommé. 12. On les y engraisse — Vin fameux.

VERTICALEMENT :

1. Le canard en donne. 2. Un bradype — Un dieu. 3. A l'origine — Un frère — Grand coureur. 4. Deux consonnes — Espèce de truite. 5. Transporteur — Mangé par le singe. 6. Le saumon en donne — Commune. 7. A boire ou à manger — Femme d'Athamas. 8. Grand vin. 9. Soupe des pêcheurs bretons. 10. Fleuve — Entremets. Pays des pruneaux — Franc de jadis. 12. Monnaie — Vin célèbre.

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Grand Marnier LIQVOR

11, av. Van der Elschen, Bruxelles.

Semois et Pays Gaumais

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel-Restaur. Tél. 11. — Menus 20, 30, Pens. 50, 60. W.-E. 60.

BOUILLON :

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

CHINY :

Auberge des Touristes. Tél. Florenville 52.

BASTOGNE :

Elite (Hôtel-Rest.-Taverne). 9, route d'Arlon. Tél. 253. — Menus 20, 30. Pens. 45. W.-E. 75.

ARLON :

Hôtel-Restaurant du Parc, avenue Nothomb. Tél. 20. — Menus 15 et à la carte. Pens. et W.-E. à forfait.

Suisse Luxembourgeoise

BERDORF (Grand-Duché) :

Grand Hôtel Scharf. Tél. Echternach 179. — Menus 12, 15, 18. Pens. 38, 50. W.-E. 50, 55.

DIEKIRCH (Grand-Duché) :

Beau Site (Hôtel). Tél. 78. — Menus 12, 25. Pension 60. W.-E. 90.

ECHTERNACH (Grand-Duché) :

Hôtel des Ardennes. Tél. 108. — Menus 12, 18. Pensions 45, 55.

EHNEN (Grand-Duché) :

Hôtel Simmer. T. Wormeldange 30. — Menus 12, 25. Pension 45.

LUXEMBOURG :

Buffet de la Gare.

MERSCH (Gr.-Duché) :

Buffet de la Gare. Tél. 98. — Menus 12, 18 et à la carte.

MONDORF-LES-BAINS (Gr.-Duché) :

Hôtel-Pension Welcome, av. Marie-Adélaïde. Tél. 139. — M. 12, 15, 18.

MULLERTHAL (Grand-Duché) :

Hôtel Central (M. Lentz). Tél. 8. Vue sur la vallée. — Menus 12, 18 - 12, 20.

DEMANDEZ UN COINTREAU

VIANDEN (Grand-Duché) :

Hôtel Klopp (anc. Ensch). Tél. 10. — Menus 12, 25. Pens. 45, 55, W.-E. 90.

Hôtel Heintz, Grand'Rue. Tél. 43. — Menus de 12 à 17.

WILTZ (Grand-Duché) :

Hôtel de la Gare (M. Eiffes). Tél. 81. — Menus 12, 15, 18, 20. Pens. 40 à 50. W.-E. 100 (deux j. comp.).

Vers Chimay et la Fagne

CHARLEROI :

Agneau d'Or (Hôtel de l'), 22, rue Marchienne. Tél. 119.86. — Menus 9, 14; avec pichet de vin 12.50, 17.50.

NIVELLES :

Hôtel-Restaurant de l'Union, 39, Grand'Place. Tél. 42. — Menu carte.

BARBENÇON :

Ma Temaine. Tél. Beaumont 92. — Prix fixe et à la carte.

VIRELLES :

Hôtel du Lac. Tél. Chimay 72. — Prix fixe et à la carte.

Vers la Cité du Doudou

MONS :

Hôtel d'Italie. M. Zonca, 15, place Léopold. Tél. 441. — Menus 15, 20 et à la carte.

Hôtel Terminus (M. A. Dubois Denghien), place Léopold, 3. Tél. 1493. — Menus 15 et 22.50, et à la carte.

Auberge du Dragon (F. Lusiaux), coin du Bois d'Havré. Tél. 2039. — Menus à la carte.

SOIGNIES :

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

LA LOUVIERE :

Hôtel-Restaurant Excelsior, 39, rue Albert Ier. Tél. 1268. — Menu fixe et à la carte. 6 Chambres.

HAUTRAGE :

Hôtellerie du Gros-Chêne (chez Robert). — Menu 17.50.

SUCRE DE TIRLEMONT

BINCHE :

Hôtel Haubruge, 44, Grand'Place. Tél. 178. — Menu fixe et à la carte. 8 Chambres.

Mont de l'Enclus — Tournaisis ENGHEN :

Hôtel du Parc (Meulemans), rue de la Station. Tél. 10. — Menus 10, 15 et à la carte. Pension 45.

Restaurant du Vieux Cèdre, M. Rigaux, Plaine des Sports. Tél. 119. — 4 Chambres. Garage.

RENAIX :

Hôtel de la Cour Royale (ex-Lison). T. 50. — Menus sem. 17, 25; dim. 25.

TOURNAI :

Childeric's Hôtel, 25, rue Athénée. Tél. 260. — Menus sem. 17, 25; dim. 15, 20, 25. Pension 45. W.-E. 50.

BONSECOURS :

Hôtel du Grand Logis. Tél. Péruwelz 5.

Les Flandres vers l'Yser

AUDENARDE :

Hôtel de la Pomme d'Or. Tél. 56. Menus sem. 12.50, 16, 18; dim. 12.50, 16. Menu spécial 20. Pension 28, 35.

COURTRAI :

Hôtel du Damier, Grand'Place. Tél. 154. — Menus 18, 20.

Les Flandres vers Ostende

GAND :

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

Hôtel Terminus, 5, Place Marie-Henriette. Tél. 110.45. M. : prix fixes et à la carte.

WETTEREN :

Châlet Nicolas (M. Mouronas) sur la chaussée vers Gand. Menus prix fixe et carte.

SAINT-NICOLAS-WAES :

Hôtel du Miroir (Burm frères et sœurs) Tél. 122 et 729.

BRUGES :

Singe d'Or (M. Pollet), place de la Gare, 15. Tél. 337.64. — Menus 13, 17 et à la carte.

Grand Hôtel, rue St-Jacques. Tél. 331.14. — Menus 25, 30 et à la carte. Pension 70. W.-E. 120 (1 1/2 j.).

Osborne Hôtel, rue des Aiguilles. Tél. 322.52. — Menus 15, 22. Pens. 45. W.-E. 95.

Hôtel Verriest et Restaurant de l'Ab-

baye, 30-36, rue Longue. Tél. 227.64 (10 mai-10 oct.). — Menus 15, 20, 25 et carte. Pension 55. W.-E. 100 (1 1/2 jour).

Sur la Côte Belge

OSTENDE :

La Renommée, 47, rue Longue. Téléphone 355.

Shakespeare Hotel (The), face gare Maritime. Tél. 460. — Pens. dep. 40.

Hôtel du Parc (M. Libert), Square Marie-José, 4. Tél. — Menus 15, 20, et à la carte.

MIDDELKERKE :

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

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Plage). Tél. Nieuport 286. — Menus 15, 20, 25. Pens. et W.-E. 45 et 50.

Hôtel Relais de Saint-André, rue Royale. — Menu 20. W.-E. 50, 60.

LA PANNE :

Ma Goëlette (Pension), 18, avenue des Chaloupes. Tél. 348. Menu 20. Pension 50.

Hôtel du Parc, 30, avenue Albert Dumont. Tél. 77. — Menu 20, 22.50, 25. Pensions 50, 60.

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, avenue Van Bunnan, au Zoute. Tél. 376. Menu 15. Pens. dep. 40. W.-E. dep. 75.

Morel (Rest. - Trait.), 146, avenue Lippens. Tél. 613.01. Menus 15, 35.

COQ-SUR-MER :

Atlanta (Hôtel). Tél. 81. — Menu 25, 30. Pension depuis 75.

Golf Hôtel (M. de Fonseca), 35, rue Royale. — Menus à prix fixe et carte.

FRANCE

Flandre - Artois - Picardie

AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. — Menu 18 à 25 et à la carte.

BOULOGNE-s-MER (Pas-de-Calais) :

Hostellerie Excelsior (P. Delatre), 6, rue Monsigny. — Menu 20.

SAINT-QUENTIN (Aisne) :

Hôtel de France et d'Angleterre (Hôtellerie Normande), rue E. Zola, 28 (Mulatier, ex-direct. Grand Hôtel Amiens). Tél. 20.56.

Normandie

CAEN (Calvados) :

Hôtel de la Place Royale (Diamy).

place de la République. Tél. 21.57. — Menus 17, 20. Pens. 60, 70. W. 90.

LAIGLE (Orne) :

Hôtel du Dauphin (Bernard). — Menus 15, 18.

SAINT-OUEN, par Envermeu (S. Inf.)

Restaurant Prieuré de Bailly-Bec, L. Chauvat.

VIRE (Calvados) :

Hôtel du Cheval Blanc (Delaunay). — Menus 15 (cidre compris) et carte.

Bretagne**VANNES :**

Hôtel Central Bretagne, Restaurant Chauchet, avenue Victor-Hugo. Tél. 207. — Menus 18, 20 et carte. Chambres 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). Tél. 0.03. — Menus 10 à 15 (carafon cidre compris).

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, rue du Couëdic.

Vendée - Saintonge - Poitou**POITIERS (Vienne) :**

Hôtel de France, 28, rue Carnot.
Hôtel du Palais, 2, rue Boncenne.

Côte d'Argent**BORDEAUX (Gironde) :**

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijaux (A. Foussats). Menu 14.

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

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

Royal-Gascogne (Hôtel), rue Condé (G. Brisson). Menu 25.

Pays Basque - Béarn**ASCAIN (Basses-Pyr.) :**

Hostellerie Etchola (E. Fréville). Tél. 8. — Men. 16, 18. Pens. 35 à 65.

Champagne**EPERNAY (Marne) :**

Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons. Tél. 244. — Menu 14.

REIMS (Marne) :

Restaurant Le Lido, 171, rue Vesle. Tél. 51.33. — A la carte.

Ardennes - Lorraine**NANCY (Meurthe-et-Moselle) :**

*Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre (Paul Maujean), 1, rue Mazagran. — Menu 25.

Paris - Ile de France**PARIS :**

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

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

Grand Hôtel du Printemps, 1, rue d'Isly (gare Saint-Lazare), M. Martin. Attenante à l'hôtel : Brass. d'Alsace.

LAGNY-THORIGNY (S.-et-M.) :

Hôtel Belle-Vue (G. Nicolas). — Menu 16.

Orléannais - Sologne - Touraine**AMBOISE (Indre-et-Loire) :**

Auberge du Mail (Mme Brailly). — Menu 25.

BLOIS (Loir-et-Cher) :

Grand Hôtel de Blois (M. Mignon), 3, rue Porte-Côté. Tél. 1-17. — Menus 24, 26. Pension 80.

CHENONCEAUX (Indre-et-Loire) :

Chez Ottoni (Hostellerie de Chenonceaux). Route Nouvelle, 76. Tél. 9. — Menus 20, 25 et carte. Pension 60. W.E. 50.

CHINON (Indre-et-Loire) :

Le Ver Luisant (Restaurant, Salon de Thé). (Hernoud.) A l'entrée du Château. Tél. 176. — Menus 20, 25.

ORLEANS (Loiret) :

Grand Hôtel Restaurant de la Boule d'Or. — Le meilleur, le moins cher. En plein centre de la ville et des affaires. Vaste garage. Tél. 24-25.

PITHIVIERS (Loiret) :

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

TOURS (Indre-et-Loire) :

Grand Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frères), 52, route Nouvelle, 10. — Tél. 6.84. — Menus 14, 20.

Auvergne - Cévennes**BOURBOULE (LA) (Puy-de-Dôme) :**

Ville Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. Tél. 178. — Menus 15, 18. Pension 38, 45, pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme) :

Touring Hôtel (M. Milone-Villeneuve). Tél. 10. — Menus 16, 18. Pens.

BIBLIOGRAPHIE DE LA BONNE TABLE

- SOUVENIRS DE TABLES PARISIENNES, de DERYS, commenté par CURNONSKY. — Un vol. in-8° jésus de 64 pages. 80 illustrations en 2 couleurs fr. **20.**—
- L'ESPRIT DES LIQUEURS, de CROZE. — Un vol. in-8° jésus de 48 pages. Nombreuses illustrations en 2 couleurs **12.**—
- LES FEMMES, LA TABLE ET L'AMOUR, de BERJANETTE. — Un vol. in-8° jésus de 32 pages, préfacé par CURNONSKY, illustré par BENIGNI, en 2 couleurs . . **12.**—
- LA COLLECTION « LA FRANCE A TABLE », merveille de littérature gastronomique :

- Cycle RHONE : N° 1. SAVOIE.
 N° 2. BOURGOGNE.
 N° 3. LYONNAIS.
 N° 4. DAUPHINE.
 N° 5. PROVENCE RHODANIENNE.
 N° 6. PROVENCE MEDITERRANEENNE.

- | | |
|-------------------|---------------------|
| Cycle GARONNE : | Cycle OCEAN : |
| N° 7. CEVENNES. | N° 13. COTE BASQUE. |
| N° 8. LANGUEDOC. | N° 14. LES LANDES. |
| N° 9. ROUSSILLON. | N° 15. BORDELAIS. |
| N° 10. PYRENEES. | N° 16. CHARENTES. |
| N° 11. PERIGORD. | N° 17. VENDEE. |
| N° 12. ARMAGNAC. | N° 18. BRETAGNE. |

Chaque cycle est réuni dans un étui cartonnage, avec table de recettes et table analytique.

Les trois cycles : 300 francs.

Pour voir la collection et pour passer commande, s'adresser :
 83, RUE ROYALE, A BRUXELLES.

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.

Voulez-vous faire un magnifique voyage de trois jours en Champagne entièrement gratuit ?

Demandez à **TOURISME** et **GASTRONOMIE**, 83, rue Royale, à Bruxelles, qui vous en donnera le programme et les conditions. Vous les recevrez par retour du courrier...



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

H. OTS

1^a, rue des Fabriques

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 Sleecx

Toute commande doit être adressée aux
ETABLISSEMENTS

JEMS'S

27, rue Laekenveld,
Bruxelles-Maritime
Tél. : 26.55.28 - 25.08.75

COGNAC

SOCIÉTÉ ANONYME DES
COGNACS AUTHENTIQUES et EAUX DE VIE D'ORIGINE

CAVO

« SÉLECTIONS ROTHSCHILD »
ANGOULÊME / COGNAC (FRANCE)



Toutes les expéditions sont accompagnées de l'ACQUIT JAUNE D'OR, seule garantie officielle de l'Etat Français.

EN FUTS OU BONBONNES : COGNACS :	DEGRÉS.	LE LITRE LOGÉ DÉPART ANGOULÊME Francs Français.	TRANSPORT, DOUANE, TAXE. Francs Belges. environ :	PRIX DE REVIENT EN FRANCS BELGES Le Litre, environ :
« SPECIAL », « Cercle Bleu »	40°	21.—	31.50	48.30
» « Cercle Rouge »	42°	22.50	32.50	50.50
» « Cercle Vert »	42°	25.—	33.—	53.—
Bien que les premiers de la gamme, les Cognacs « SPECIAL » ont déjà plusieurs années de vieillissement en futs				
***	42°	27.50	33.50	55.50
Le Cognac Cavo « Trois Etoiles » est L'ETOILE des « Trois Etoiles »				
« V. O. »	42°	31.—	34.50	59.50
Le Cognac Cavo « V. O » est vieux, bien développé et possède toutes les qualités de finesse et de maturité.				
« SÉLECTION ROTHSCHILD »	40°	62.50	45.—	95.—
C'est le Cognac des connaisseurs, composé avec une « sélection » de vieux Cognacs des meilleures années d'avant-guerre. Il est ainsi désigné, car il correspond au choix effectué pour leur réserve personnelle par les propriétaires de Château MOUTON-ROTHSCHILD.				

Ces prix s'entendent, le litre logé, en francs français départ Angoulême, en bonbonnes de 10, 12, 15 et 20 litres; en futs de 25/28, 30/34, 60/65, 125/130 litres; étiquettes gratuites. Echantillons gratuits.

NOTE : Notre commission de 3% en sus sur les prix départ France.

Typo S.A.R.L., 18, place de la Vaillance, Anderl.-Brux. Ad.-Dél. O. Boule.