

B. 5592

LA BONNE TABLE



MENU

Les Réunions du
Club des Gastronomes.
Carnet
d'un Gastronomade.
« Doux Mai »
Menus Royaux.
« J'apprends encore »
Note sur l'Industrie
des Conserve
en France
Et tout, et tout...
et de l'argent avec !
Conclure ! Conclure !
Conclure !
Qu'entend-on par :
Rendre service au client.
Le Coin du Gourmet.
Mots Croisés.



Organe Officiel du Club des Gastronomes
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel.

1^{er} MAI 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
à 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 p'us 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 Bu'letin 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. T. 711.23; ap. 18 h. T. 771.01.

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

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

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisin frais garanti sans alcool : Jurozé, Cie Uvale de Nissan (Hérault). Vente 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 Laekenvelt, 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

Le dernier déjeuner du Club a eu lieu chez notre confrère, René Dubois, au Pacolet, à Rendeux-sur-Ourthe. Les participants s'étaient donnés rendez-vous et c'est en caravane qu'ils sont arrivés à l'endroit choisi. L'accueil du patron fut charmant et on s'attabla immédiatement pour l'apéritif spécial qui fut servi, à savoir, le Briolet (ou vin de Huy) au Cassis de Dijon. Beaucoup de nos membres qui n'avaient jamais goûté à notre vin national ont été surpris que notre territoire put produire un vin qui ne vaut pas moins que tant d'autres vantés dans les journaux spéciaux sous toutes les formes dithyrambiques possibles.

Puis le menu suivant, servi avec l'ordonnance des plus grands restaurants, fut unanimement apprécié par les privilégiés qui assistaient à ces agapes gastronomiques :

Le potage Ardennais.

Les truites de l'Ourthe en gelée au Chablis.

La noix de porc farcie Pacolet accompagnée des croquettes
Parmentier.

Les demoiselles d'Ostende à la façon du Chef.

Les crêpes flambées au Kirsch.

Les fromages du Pays.

Ces différents plats furent servis en même temps qu'un champagne de grande classe, le champagne Henriot qui remplit d'aise les convives.

Une fois de plus, pas de discours, ce qui n'est pas de mise dans une réunion véritablement gastronomique, mais notre Président, ainsi qu'il se doit, félicita Monsieur René Dubois du suc-

culent repas qu'il nous avait servi et, suivant la coutume embrassa le grand Cordon Bleu qui l'avait préparé, Madame Dubois.

La réunion fut levée vers 18 heures dans le plus grand enthousiasme et c'est bien tard que les convives rentrèrent à Bruxelles. Il y en eut tard dans la nuit...

Un des plats avait particulièrement séduit nos membres : la noix de porc farcie Pacolet; j'en ai demandé la recette à Monsieur Dubois, qui a bien voulu me la donner à l'intention de nos membres gastronomes. La voici, dans sa brièveté :

Employer des côtes de porc désossées. Les fendre de manière à avoir une partie ouverte dans laquelle vous insérez une tranche de jambon d'Ardenne. Mettre au four après les avoir saupoudré de fromage de gruyère rapé. Les laisser cuire en recouvrant la lèche-frite d'une feuille de papier beurré. Sur le côté, vous avez préparé une sauce crème avec des petits champignons que vous répandez sur les côtes au moment de servir. La cuisson doit durer environ 20 minutes. Servir bien chaud.

Avec ce plat très savoureux, boire un vin très sec qui semble alors vraiment délicieux.

Comme nous l'avons indiqué dans notre précédent numéro, la prochaine réunion doit avoir lieu dans un endroit charmant de la Flandre Orientale, exactement à Deurle, à l'Auberge Saint-Christophe, où seront soumis à l'appréciation des membres du Club des plats spécifiquement Gantois ou à peu près.

Le menu n'en est pas encore définitivement établi et nous demandons aux membres qui se disposeraient à y participer à nous demander les renseignements vers le début du mois ou à nous faire confiance en nous envoyant leur adhésion. Ce déjeuner aura lieu le 13 mai et le prix sera toujours le même, soit 75 francs, vins et service compris.

Notre prochain numéro donnera le programme complet du voyage gastronomique surprise de Pentecôte, qui participera, comme nous l'avons dit, officiellement à la semaine du Poissons, dont les festivités se dérouleront à la Côte Belge à cette époque.

Nous souhaitons voir un peu plus de membres à nos déjeuners mensuels : ceux qui y sont venus y reviennent car ils bénéficient de repas exceptionnels préparés par des maîtres dans l'art de la cuisine, et accompagnés des meilleurs crus parmi les meilleurs vins.

Secrétaire général.

René H. ANDRE,



Pour établir un BON MENU, une alléchante CARTE DES VINS ou une simple copie, rien ne vaut la MACHINE A ECRIRE

REMINGTON

2, RUE D'ASSAUT, BRUXELLES ——— ET PARTOUT

Téléphones 17.59.16 - 17.83.19

Carnet d'un Gastronomade

Notre Président d'Honneur, mon vieil ami, le Prince CUR ne m'en voudra pas si je lui emprunte le titre de ses articles dans la « Revue des Vins de France » mais j'ai trouvé son terme si exact, si justement approprié à ce qu'il voulait dire que j'ai pris la liberté de le mettre en rubrique pour signaler à nos lecteurs les bonnes maisons ou mes pas me conduisent parfois au hasard de voyages instructifs quant à l'art culinaire. Et me voici vous racontant ce que quelques jours, dans des endroits charmants d'ailleurs, ont pu me faire apprécier :

Il y a environ un mois, certains événements m'ont emmené chez nos bons amis luxembourgeois. J'étais accompagné d'un membre de notre comité. Quand, le soir venant, la fantaisie nous prend d'aller faire visite à notre confrère, M. Ahrens, à Redange-sur-Attert; vous vous rappelez, celui qui nous a donné un article si intéressant sur les truites en mars dernier, et de lui demander de nous faire goûter à ces fameuses truites qu'il nous vantait si agréablement d'ailleurs. Nous sommes arrivés chez lui un peu tard et après avoir fait amplement connaissance au tour de bons apéritifs comme on ne peut plus, malheureusement, boire chez nous, nous lui avons demandé à dîner, en commençant le repas par la truite meunière de l'Attert, qu'il a recommandée dans son article. Sa figure s'est rembrunie, puis elle s'est éclairée à nouveau : « Non, dit-il, vous n'aurez pas de truite ce soir, je n'en ai plus, mais je vais vous servir quelque chose dont vous serez satisfaits : dans une demi-heure, à table! » Entrés dans la salle à manger familiale de l'établissement, nous avons dégusté un potage luxembourgeois qui fleurait bon dès l'entrée. Puis vint la surprise du maître queux : pour chacun de nous, une bécasse à la fine champagne qui était une merveille. Non pas, ces volatiles qui ont mûri des jours entiers, voire au moins une semaine, pour prendre un gout dit faisandé, mais deux oiseaux tués de la veille par le propriétaire lui-même et qui firent nos délices. Vingt-quatre heures avaient suffi à la mortification du gibier et nous l'avons encore mieux apprécié qu'il était accompagné d'un cru de Moselle de grande classe tout à fait à point. La suite de ce dîner a moins d'importance : du jambon fumé avec une salade de saison et une tarte aux fruits sur crème patissière



qui me laissa rêveur. Le patron s'est amené benoitement pour demander notre avis sur son dîner, mais au fond pour recevoir des félicitations et il avait parfaitement raison. Ce repas valait ceux que préparent les grands chefs et il restera un souvenir...

Peu de temps après, au cours d'une visite professionnelle dans les cantons rédimés, j'ai été appelé à visiter quelques bonnes maisons des environs de Spa et j'ai déjeuné dans un petit restaurant de Sart-lez-Spa où la cuisine est de premier ordre, faite également par la patronne, Mme Piret, cordon bleu émérite. Successivement, j'ai pu apprécier un potage aux légumes comme on ne le fait que dans ces pays ardennais dont nous sommes fiers, des œufs surprise d'une onctuosité rare, un vrai filet à point avec des endives et des asperges à la flamande. Des poires merveilleuses terminèrent ce repas digne des plus grands restaurants. Le vin était de bonne classe ce qui m'a permis de faire un déjeuner parfait. J'avais, en félicitant Mme Piret, demandé qu'elle me donne, pour nos lecteurs, la recette de ses œufs surprise qui justifient leur nom par l'agréable qualité de finesse et de saveur que l'on peut trouver dans cet aliment parfois si décrié, mais j'ai attendu vainement l'envoi de leur recette que j'aurais volontiers publiée; je veux espérer qu'à la lecture de notre bulletin, Mme Piret se rappellera la promesse qu'elle m'a faite et que je recevrai par un prochain courrier la façon de préparer ce qu'elle appelle les œufs surprise... Mais ne vaut-il pas mieux les déguster sur place, au restaurant du Pont de Belleheid à Sart-lez-Spa?

René H. ANDRE.

MOTS D'ENFANT.

- Maman, Robert saute tout en chemise sur son lit !
- Petit malheureux ! On ne saute pas en chemise devant sa petite sœur.
- Surtout, dit la fillette, quand on n'est pas fait comme tout le monde...

L'agrément de la table n'est pas seulement dans la cuisine et les vins et la présentation joue son rôle dans le succès d'un déjeuner ou d'un dîner. Cristaux, vaisselle, argenterie, tout concourt à faire apprécier l'invitation à laquelle vous avez répondu. Pour achever la réussite, de belles fleurs disposées sur la table apporteront leur concours, surtout si vous les commandez chez Mme José Dorignaux, 6, rue de Borgval, à Bruxelles. Téléphone 12.53.01.

“ DOUX MAI ”

Le printemps est là!

Les femmes sont plus belles dans leur toilettes claires, les arbres en fleurs sont beaux comme des bouquets de mariée, les oiseaux chantent et se hâtent de bâtir leurs nids et nous, nous suivons ce mouvement irrésistible de renouveau.

Jusqu'où nous conduira-t-il? Cela dépend de notre enthousiasme, de notre foi en nous-mêmes et dans notre avenir. L'horizon n'est pas sans nuages, mais plus près de nous fleurit le printemps. Il représente pour chacun « sa chance ». Remarquez l'homme sage dans son jardin : envers et contre toutes les nouvelles des journaux, il a suivi fidèlement les indications du Calendrier des semis; il a retourné sa terre, planté, semé, repiqué, arrosé : aujourd'hui il voit éclore le fruit de ses efforts, mais il continue à promener l'arrosoir et à soigner son bien. Loin de lui l'idée en ce « doux mai » de laisser là le jardinage et de se reposer sur ses lauriers; loin de lui l'idée de sacrifier à des événements extérieurs ses fleurs et les arbres qui lui donneront de beaux fruits. L'homme sage est un réaliste. Sans bruit ni grands gestes il montre plus de sang-froid que le brillant ténor qui pique une crise de nerfs à la moindre critique.

Cette formule serait la meilleure à adopter ce mois-ci et dans les circonstances actuelles. Elle permettrait à des milliers de personnes de créer *par eux-mêmes*, le terrain favorable à l'optimisme.

C'est-à-dire de rendre, par leur attitude, la confiance à tous, condition essentielle pour une reprise générale des affaires.

d'après R. FONCE.

10 ANS

Le petit Isaac entre chez le pâtissier :

— Monsieur, combien ce chou ?

— 1 fr. 50.

Il le prend, se dirige vers la caisse, mais s'arrête devant les babas :

— Et ces babas au rhum ?

— 1 fr. 50 aussi.

— Ah ! bon, je préfère les babas au rhum. Donnez-m'en un à la place du chou.

Isaac se dirige vers la porte.

— Hé ! dit le pâtissier, vous oubliez de payer...

— Payer quoi ?

— Mais le baba que vous emportez...

— Pardon, je l'ai échangé contre un chou du même prix.

— Sans doute, mais vous n'aviez pas payé le chou...

— Il ne manquait plus que cela ! puisque je vous l'ai laissé !

MENUS ROYAUX

La « Revue Culinnaire », notre excellent confrère de Paris, publie dans son dernier numéro les menus des festins offerts par LL. MM. le Roi et le Reine d'Angleterre, au Président de la République Française, M. Lebrun et Madame.

A titre de curiosité, nous mettons sous les yeux de nos lecteurs ces menus, en attirant leur attention sur le fait que la table royale est servie par un maître-queue français, Monsieur Roussin.

DINER du 21 mars 1939, au Palais de Buckingham, Londres.

M E N U

Consommé Quenelles aux trois Couleurs
 Filet de Truite saumonée Roi George VI
 Rouennais à la Gelée Reine Elisabeth
 Garniture Buzancy
 Mignonnette d'Agneau Royale
 Petits Pois à la Française
 Pommes nouvelles risolées au beurre
 Poussin Mercy-le-Haut
 Salade Elysée
 Asperges Vertes, sauce Maltaise
 Bombe L'Entente Cordiale
 Corbeille Lorraine
 Cassolette Bassillac

VINS : Sherry 1865; Madeira Sercial 1834; Piersporter Goldstropfchen 1924; Deidesheimer Kieselberg 1921; Perrier-Jouet 1919; Chateau Haut-Brion 1904; Château Yquem 1921; Port Royal Tawny; Port 1912; Brandy 1815.

DEJEUNER du 23 mars 1939, au Windsor Castle.

M E N U

Homard Bagration, sauce Verte.
 Poularde Poêlée Mascotte.
 Haricots Verts nouveaux au beurre.
 Pommes Fondantes.
 Mousse de Jambon à la gelée.
 Salade Princesse.
 Bombe glacée Victoria.
 Bonbonnière de Petits Fours.
 Dessert.

VINS : Sherry Fino; La Ina; Sherry 1865; Coronation 1911; Berncastler; Deidesheimer Kieselberg 1921; Château Lafite; Rothschild 1923; Port Royal Tawny; Brandy 1830; Kummel; Crème de Menthe.

Les cuisines du Palais de Buckingham et du Château de Windsor étaient dirigées par notre compatriote M. Roussin, Chef de LL. MM. les Souverains des Iles Britanniques, Avant de quitter Londres, le Président de la République Française, M. Albert Lebrun et Madame, se firent présenter M. Roussin, auquel ils exprimèrent des compliments chaleureux.

“ J'apprends encore ”

Un groupe de jeunes peintres se rendant un jour au Musée du Louvre, se trouve en présence d'Ingres qui fulminait devant une porte close.

— Maître, lui dirent-ils, le Louvre est fermé, c'est vrai. Mais qu'y venez-vous donc faire?

— Apprendre à dessiner, jeunes gens!

Ingres avait à l'époque, quatre-vingts ans. Il était depuis longtemps à l'apogée de son merveilleux génie et avait dessiné pour la postérité cet immortel chef-d'œuvre : La Source, pour laquelle il n'avait pas tracé moins de 1.700 esquisses avant de trouver la forme définitive.

N'est-ce pas l'une des plus magnifiques leçons de modestie que nous connaissions? Et cette réponse d'un tel grand homme ne nous oblige-t-elle pas à méditer sur nos propres capacités?

Dans la vie humaine, il y a celui qui croit savoir : c'est un ignorant. Il y a celui qui sait : c'est un savant.

Ne nous laissons point abuser par un succès passager et disons-nous qu'il est toujours des choses professionnelles que l'on ignore, ou que l'on connaît mal.

MÉDITATION

Avez-vous déjà contemplé les vagues qui viennent battre la côte?... On est fasciné par leur mouvement régulier, inlassable. Sans fatigue et sans impatience, l'une suit l'autre. A peine a-t-elle accompli son destin qu'elle est remplacée par une autre... puis une autre... une autre encore... Ainsi à l'infini. Lancées par un ordre mystérieux et tout-puissant, les vagues têtues peu à peu usent le roc, rongent les côtes. La mer est victorieuse de la terre et son épais lit de sable est fait des continents qu'elle a désagrégés.

Ainsi les Portos Jems's, Champagnes Henriot, Champagnes Doyen, Grands Vins Jules Belin et Sélections Rothschild, inlassables, se créent tous les jours, grâce à la qualité, une place de plus en plus prépondérante et inébranlable.

CHOCOLAT RUELLE LE PLUS FIN

Note sur l'industrie des conserves en France

(SUITE)

La qualité des produits destinés à la conserve est un élément essentiel. C'est pourquoi, les usines sont installées sur les lieux mêmes de production : ports de pêche pour les poissons; centres de culture pour les produits agricoles.

Toutes ces matières premières sont soumises à un contrôle minutieux.

On ne peut, en effet, fabriquer de bonnes conserves qu'avec des produits absolument frais; aussi est-il indispensable que la durée du transport jusqu'à l'usine, soit réduite au strict minimum.

De même, dans un but d'économie, les fabriques de boîtes de fer-blanc sont installées à proximité des centres de fabrication des conserves. Il est de notoriété mondiale que les conserves françaises jouissent d'une faveur spéciale auprès des gourmets de tous les pays. Cela tient, non seulement aux soins minutieux apportés à leur fabrication et qui ne le cèdent en rien à ceux des pays étrangers, mais surtout au climat et au terroir de la France, ainsi qu'à sa faune maritime inégalable.

Et, à ce propos, nous rappellerons le banquet du 18 janvier 1934, dont le menu fut exclusivement exécuté au moyen de conserves.

A ce banquet sensationnel assistèrent, avec le Prince des Gastronomes CURNONSKY, plusieurs de ses adeptes qui ne ménagèrent pas leurs compliments admiratifs à l'organisateur, le CONSEIL NATIONAL DE LA CONSERVE.

On entend parfois soutenir que l'usage des conserves est contre-indiqué par de nombreux médecins.

AMIEUX
FRÈRES

*Sardines, Thon, Légumes, Plats Cuisinés
Crème-Sandwich - Foie gras, etc...*

TOUJOURS A MIEUX

Les uns disent qu'elles sont anti-hygiéniques, d'autres prétendent que la chaleur, à laquelle elles sont soumises, détruit les vitamines. C'est une double erreur démontrée scientifiquement par les plus éminents savants de tous pays.

En effet, les ferments et microbes contenus dans les produits crus étant détruits par la haute température de l'autoclave et les récipients étant hermétiquement clos, les conserves ne renferment plus aucun des éléments aptes à produire la putréfaction.

D'autre part, l'ennemi des vitamines est l'oxygène de l'air allié à la chaleur.

Or, comme les boîtes ne contiennent pas d'air, il s'ensuit que les conserves ne perdent qu'une très faible partie de leurs vitamines, pendant que les aliments cuits à l'air libre dans une casserole en sont, en majeure partie, privés.

Du reste, indépendamment des expériences faites en laboratoire sur des cobayes et des rats, la valeur alimentaire des conserves a été prouvée par l'expédition polaire française organisée en 1932-1933.

Pendant treize mois, les 15 membres de la mission furent exclusivement alimentés au moyen de conserves, sagement variées et équilibrées, de viandes, poissons, légumes et fruits. Or, pendant cette longue période, aucun malaise, aucun symptôme morbide ne furent constatés.

Ce résultat fit l'objet d'une communication à l'Académie de Médecine après le retour de la mission.

(à suivre).

FAUTE DE BIFTECK...

Un créancier va voir son débiteur et le trouve en train de manger du gibier.

— Vous avez vraiment de l'aplomb, s'écrie-t-il, vous êtes criblé de dettes et vous mangez du gibier de choix !

— Ecoutez, mon cher Monsieur, répond le débiteur, je ne fais cela que par pure nécessité. Le boucher ne veut plus me livrer qu'au comptant, mais le marchand de gibier, qui ignore encore ma situation, me fournit volontiers à crédit.

LA SANTÉ
PAR LES VÉRITABLES
GRAINS DE SANTÉ
DU **D^r FRANCK**
Toutes Pharm.^{ies} La Boite de 50^{cs}

CONSTIPATION
CONGESTION

Et tout, et tout... et de l'argent avec

ELLE EST BIEN BONNE CETTE HISTOIRE
DE PIERRE GUILLAUME.

Ecoutez plutôt :

Un matin, au départ de mon train, je rencontraï mon ami qui me cherchait; aux lèvres, un sourire maussade; à la main une feuille de papier.

« Regarde » me dit-il en me tendant la feuille de papier sur laquelle je vis les noms de plusieurs fabricants, suivis d'une fraction.

« J'ai lu ces réclames » commença-t-il, sans autre préliminaire. « Je veux acheter une cuisinière pour la maison et je suis en train de me renseigner là-dessus.

» Eh bien, voilà ce que j'ai trouvé :

» Ce fabricant de cuisinières me permettra d'économiser 33% de mes factures de chauffage. C'est épatant !

» Voici une manière d'entretenir le feu qui m'économisera encore un tiers. Merveilleux ! Mais écoute un peu. Ce fabricant d'un contrôle de chauffage m'offre des réductions de dépenses allant de 33% à 50%.

» Généreux, n'est-ce pas ?

» Voici maintenant une matière isolante qui m'économisera 1/3 de plus. Et un autre produit qui conserve mon fourneau en me permettant d'économiser 33%.

» Mais pourquoi continuer ? Regarde le total.

» En d'autres mots », conclut mon ami, « si je me sers de tout ça, le charbonnier devra me payer environ 100 francs par quintal de charbon que je lui prendrai. »

LE BEAU SEUL EST AIMABLE.

N'achetez jamais que des choses bien faites et de bonne qualité : livres, fournitures de bureau, bijoux, tableaux, verrerie...

Ces objets vous causeront un plaisir de tous les instants.

Parfois, l'extravagance ne nuit pas. La meilleure pipe n'est pas trop bonne pour un fumeur de pipe. La plus belle montre est une économie parce qu'elle dure.

Lorsque l'on acquiert de beaux et bons vins, de grands champagnes, on en prend un soin jaloux. Nous les surveillons et les protégeons.

Et quelle béatitude de les boire entre vrais connaisseurs !

UN JEMSSISTE.

CONCLURE ! CONCLURE ! CONCLURE !

Ce que tout vendeur est principalement chargé d'obtenir, c'est la commande. Vérité banale, mais que beaucoup méconnaissent.

Il est très bien de savoir capter l'attention, gagner la confiance, éveiller l'intérêt, etc., etc., mais tout cela ne sert à rien si l'on ne sait pas conclure.

* * *

Voici une petite histoire qui donne bien une idée de l'importance qu'il y a à savoir choisir son moment pour conclure. Elle est de l'humoriste Mark Twain :

« Le prédicateur, nous dit-il, était le plus éloquent que j'ai jamais entendu. Il nous dépeignit si clairement la misérable condition des païens plongés dans les ténèbres qu'une pitié profonde m'envahit, que je résolus de rompre avec mon passé et de verser un dollar pour la propagation de l'Évangile.

» Et comme le prédicateur continuait éloquemment, je résolus de donner cinq dollars et même bientôt après de verser dix dollars.

» Ensuite, la prédication continuant, je compris que mon devoir était de verser tout ce que j'avais sur moi, c'est-à-dire vingt dollars.

» La prédication ayant sur moi de plus en plus d'action, un de mes amis étant proche de moi, je décidai de lui emprunter vingt dollars et de les donner aussi.

» A ce moment on aurait dû faire la quête.

» Malheureusement, le prédicateur continuait toujours. Peu à peu, je m'intéressais de moins en moins à son prône et une douce somnolence m'envahit. Au moment de la quête, je n'étais plus dans les mêmes dispositions d'esprit, je n'étais plus du tout décidé à verser quoi que ce soit et, j'ai honte de l'avouer : quand le bedeau me présenta la bourse je n'y mis rien, mais au contraire y dérobai subrepticement une pièce de quinze cents. »

Moralité : Seul l'homme qui sait conclure va de l'avant !

■

PILULES FORTIFIANTES, de Paul REBOUX.

● Je lis un journal qui, avec les arguments les plus persuasifs et d'après les documents les plus indiscutables, prédit la guerre pour le mois suivant. Voilà trois ans que cela dure.

● Les pessimistes peuvent affirmer que nous sommes en péril. Ils en ont depuis trop longtemps pris l'habitude pour que cela nous impressionne.

● Si on vous parle de la crise, allez dans les lieux en vogue. Partout on se bouscule, on s'écrase. On attend, debout, qu'il y ait de la place. Vous en doutez ? Essayez donc. Je pourrais vous donner vingt adresses de petits bistros « inconnus » où vous n'obtiendrez plus un bœuf à la mode après vingt-et-une heures.

● Les choses ne deviennent jamais si belles qu'on les espère. Elles ne deviennent jamais aussi mauvaises qu'on le craint.

Véritables Cigares de la Havane

« C A N O »

Petits « RECREOS » 600 fr. le 100

Petits « CRETOS » 700 fr. le 100

Petits « CORONAS » 800 fr. le 100

Grands « CORONAS » 1000 fr. le 100

RISTOURNE DE 20 POUR CENT.

●
S'adresser au Secrétariat du Club, 83, rue Royale, Bruxelles

●

Véritable Rhum blanc des îles

« B A C A R D I »

Par dame-jeanne de 3 litres 1/2 : 90 fr. le litre.

A tout acheteur, il sera donné un livre des recettes de
Cocktail, à base de rhum blanc.

Demandez une
"VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

Qu'entend-on par :
RENDRE SERVICE AU CLIENT

Autrefois le commerçant-vendeur ne faisait qu'exécuter les ordres du client. Il livrait ce qu'on lui demandait. C'était la formule comode, mais primitive, du « petit épicier ».

Pendant, avec le temps, la conception de la vente a été sensiblement modifiée : « vendre » n'a plus été le but ultime de toute transaction commerciale. Ce but a été complété par un autre : « satisfaire le client ».

Le progrès était déjà grand, mais la formule était encore loin d'être parfaite. Le client à qui on rembourse le prix d'achat, même avec un aimable sourire, reste néanmoins souvent un client mécontent. Ne doit-il pas se déranger pour rendre l'objet? Ne doit-il pas refaire son achat ailleurs? Souvent il est perdu pour la maison.

Certains commerçants et industriels ont adopté cette excellente formule de vente : Elle s'exprime par le mot « service » qui devrait accompagner toute vente. Le rôle du vendeur moderne n'est plus de fournir au client la marchandise qu'il demande, mais de « servir le client », de rendre des services au client. Le vendeur a cessé d'être un simple automate. Il doit se rendre utile dans le sens le plus large du mot. Son rôle est d'aider le client, de le renseigner, de l'éclairer. Il doit l'éduquer, si la nécessité se présente. Il doit lui donner le meilleur conseil, s'il est hésitant, et même l'empêcher d'acheter, si, à son avis, cet achat peut causer par la suite une déception au client. Donc la formule « service » implique même parfois le sacrifice du gain.

En résumé, « Service et Qualité », c'est notre formule. C'est le lien le plus sûr, le plus fort qui existe entre Jem's et Jemssistes.

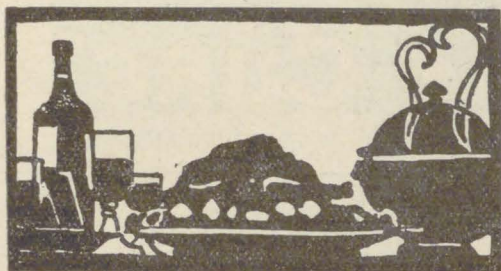
●

UNE BELLE DEFINITION DE LA VENTE.

Vendre est une force puissante pour le développement du pays et l'élévation du standard de vie.

Une distribution effectuée sur une vaste échelle permet de produire plus d'articles à meilleur marché pour de plus en plus de gens.

Tous les vendeurs doivent travailler pour donner aux acheteurs de meilleurs produits, pour augmenter leur confort, pour faire fonctionner l'industrie et ses mille rouages, pour créer de l'emploi, pour ramener la prospérité et la conserver au pays.



Le coin du gourmet

Les recettes qui suivent sont celles des plats composant le menu du Banquet des Gastronomes qui comprenait 350 des grands épicuriens anglais. Comme on le verra, les diverses cuisines européennes ont figuré à ce grand dîner préparé par 35 cuisiniers. C'est à titre documentaire que nous le signalons à nos lecteurs.

Whitstable Natives (Huitres anglaises).

Le Caviar de Beluga au Blinis.

(C'est le meilleur Caviar russe importé d'Alaska, maintenant appartenant à l'Amérique, mais russe jusqu'en 1867.)

Le consommé des îles Mascareigne.

La crème Divine.

(Ce consommé était fait avec de la tortue et était arrosé d'absinthe, d'après une vieille recette de l'Indochine française.)

Hummer Auslauf mit Seezunge garniert

(Timbale de homard avec un hachis de sole, truffes, et une sauce homard. Ce plat est le favori des Allemands.)

Le Délice de Volaille Antoinette

Concombres au Velouté

(Suprême de poulet, garni de foie gras, de crêtes de coq et de pointes d'asperges, avec une sauce à la crème contenant des concombres.)

Pražská Sunka Pecema's Cervenyň Vinem

(Jambon cuit de Prague, avec une sauce au vin. Ceci remplaçait le sorbet, démodé, et devait préparer le palais déjà rassasié, à procéder à l'absorption du reste du repas. La sauce était faite avec un vin importé spécialement de Tchécoslovaquie.)

Beccafico nel nido

Insalata Romana

(Le « Beccafico » est littéralement un bec-figue. C'est une spécialité italienne de bécasse et connu en Angleterre sous le nom d'ortolan. Ces ortolans ont été expédiés spécialement d'Italie. La salade de laitue était arrivée de Nice la veille.)

Le Cœur Glacé Diable Rose

Excellences

(Soufflé à la glace, parfumé au kirsch et aux framboises et garni avec des fraises fraîches. Les fraises furent apportées sur de la glace,

du Midi de la France. Le plus grand soin fut pris pour les retirer de la glace et les servir au moment précis afin qu'elles gardent leur parfum entièrement.)

La Corbeille de Fruits
Café

Il n'y avait pas de liste de vins. Les invités choisissaient à leur goût. Le véritable Epicurien a son propre tempérament et ne doit pas être influencé par une sélection arbitraire.

La table était décorée avec du mimosa de la Riviera française.

PERE TAMBOUILLE.

Autour de la Table d'Hôte

La plupart des choses que nous pensons ne pas pouvoir faire, sont celles que nous n'avons jamais essayé de faire.

Le facteur de base de la réussite est la détermination inébranlable de réussir.

Peu importe ce que vous avez fait le mois dernier ou l'année dernière : où en êtes-vous aujourd'hui?

Qu'est-ce qu'un mari?

C'est un homme qui aime jeter par terre les journaux et les cendres... Il aime inviter les amis à dîner à la dernière minute, sans prévenir sa femme... Il trouve bien le maquillage chez les autres femmes, mais pas chez la sienne... Il vaut mieux ne pas lui dire qu'il grossit trop ou qu'il est en train de perdre ses cheveux...

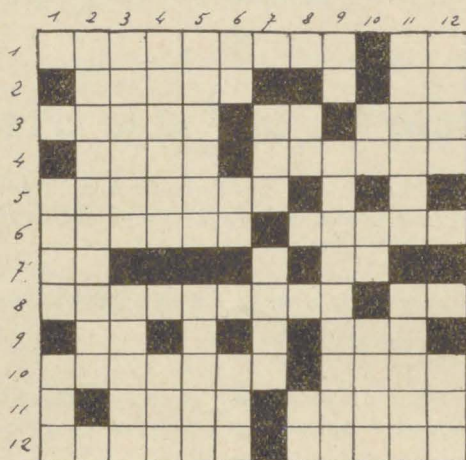
Il aime mieux conduire lui-même sa voiture... Il déteste régler des factures... Il déteste encore les bons conseils concernant son développement personnel... Il considère que ses pertes au jeu et en affaires sont une affaire strictement personnelle... C'est l'homme qui dépensera sans broncher 5.000 francs pour une fourrure et qui, ensuite, rouspétera pour cent sous perdus au bridge... Il pense toujours qu'il serait riche s'il était resté célibataire... Il ne cessera de répéter qu'il aime la nourriture simple, mais rien ne peut le rendre d'aussi bonne humeur qu'un plat fin préparé avec soin... Quand il dispose d'une soirée libre, il s'endort dans son fauteuil... C'est la poire de toutes les personnes qui savent l'embobiner. Prenez garde!



MOTS CROISÉS

Nous proposons à la sagacité de ceux qui peuvent s'intéresser à ce passe-temps, un nouveau problème de mots croisés.

La même récompense sera attribuée au vainqueur du tournoi. Les réponses doivent être adressées au Secrétariat du Club, 83, rue Royale, à Bruxelles.



HORIZONTALEMENT :

1. Grand chef. — Adverbe de lieu. 2. — Peureux. — Ruisseau. — 3. Sel. — Métal. — Dommage. — 4. Attaque du bois. — Malhonnête. — 5. Vignette célèbre (timbre français). — 6. Parents. — Cru célèbre (vin blanc). — 7. Diminutif d'un prénom masculin. — Bourgade ancienne. — 8. Femme d'un célèbre suicidé grec par persuasion. — Note. — 9. Possessif. — Etre de légende. — 10. Cuites. — Gros mangeur. — 11. Juif. — Entremets. — 12. Mauvaise odeur. — Vieille prison belge.

VERTICALEMENT.

1. En Tunisie. — Poisson. — 2. Tabac. — 3. Grand chef. — Pays d'Afrique. — 4. Approuver. — Vieux taureau. — 5. Au fromage. — Oiseau. — 6. Deux consonnes. — Deux consonnes. — La moitié d'un entier. — 7. Ornement. — Un bœuf qui ne se mangeait pas. — 8. Note. — Deux consonnes. — 9. Note. — Fromage célèbre. — 10. Pour jouer. — Vieille bourgade. — Mer. — 11. Mauvais tableau ou bon pâté. — Pour couper. — 12. Assaisonnements. Un (pour un bilingue).

JACOBERT COLMAR SA GRANDE LIQUEUR ALSACE DU PÈRE JACOBERT

Grand Marnier LIQVOR

11, av. Van der Elschen, Bruxelles.

rant Le Pacolet. Tél. 55. — 8 ch. eau ch. et fr. Garage.

HOUFFALIZE :

Hôtel du Commerce. Téléphone 25.

Vallée de la Lesse

ROCHEFORT :

Hôtel Biron. Tél. 60. — Menus 30, 30 et à la carte. Pens. dep. 20.

HAN-SUR-LESSE :

Hôtel Belle-Vue et Grotte. Tél. Rochefort 27.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. Tél. 2. — Menus 15, 30. Pens. 40, 70. (Fermé l'hiver.)

NEUPONT-HALMA :

Chez le Père Finet. Tél. Wellin 35. Menus 15, 30 et à la carte. Truites de la Lesse, escargots, etc. Pension 35. W.-E. 40.

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.

DEMANDEZ UN COINTREAU

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-Pens' on 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.

VIANDEN (Grand-Duché) :

Hôtel Klopp (anc. Ensich). 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.).

ESCH-SUR-SURE :

Hôtel des Ardennes (M. Pierre Ferber). Tél. 8. — Menus 12, 18, 25. Pension 40 et 45. 30 chambres. Consommation de premier choix.

LAROCLETTE :

Grand Hôtel de la Poste (M. Tschideren). Tél. 7. — Menus fixes. Pens. 40 et 45. Eau ch. et fr. Garage. Ouvert toute l'année.

RODANGE-SUR-ATTERT :

M. Ahrens. — Menus fixe et carte. Spéc. de vins de la Moselle luxemb.

SUCRE DE TIRLEMONT

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 Semaine. 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 1er. Tél. 1268. — Menu fixe et à la carte. 6 Chambres.

HAUTRAGE :

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

BINCHE :

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

Mont de l'Enclus — Tournaisis ENGHIEU :

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'Abbaye, 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 723.55.

Shakespeare Hotel (The), face gare Maritime. Tél. 714.60. — Pens. depuis 40 fr.

Hôtel du Parc (M. Libert), Square Marie-José, 4. Tél. 716.80. — Menus 15, 20, et à la carte.

BLANKENBERGHE :

Restaurant Mousson, 20, rue des Pêcheurs. Tél. 415.18.

Royal Pier Hôtel, Digue (face Pier).
Tél. 410.72. — Menus 15, 20, 25.

Grand Hôtel Majestic, Digue de Mer,
Tél. 416.49. — M. à prix fixe et à la
carte. Pension 50 à 70 francs.

Hôtel de Flandre et Capiau (M.
Doetch), rue de l'Eglise, 135. Tél.
410.71. — Menus 15, 20 et à la carte.
50 chambres, eau ch. et fr.

MIDDELKERKE :

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

OOSTDUINKERKE :

Chez Omer (H. Groenendyck Pla-
ge). 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 :

Hôtel Central (M. Herregat) tél. 22.
— Menus 12, 25 et à la carte. Pension
40, 45. 44 chambres, eau ch. et fr.

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

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

KNOCKE :

Britannique (Hôtel), 7, avenue Van
Bunnen, 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. 702.71. —
Menus 25, 30. Pension depuis 75.

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

Littoral Hôtel, sur la Digue (M. L.
Devries). Tél. 770.79. — Menus fixe
et à la carte. Cuisine soignée.

FRANCE

Flandre - Artois - Picardie

AMIENS (Somme) :

Grand Hôtel, 19, rue Lamartine. —
Menus 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).
— Menu 15 (cidre compris) et carte.

Bretagne

VANNES :

**Hôtel Central Bretagne, Restaurant
Chauchet**, avenue Victor-Hugo. Tél.
207. — Menus 18, 20 et carte. Cham-
bres 18, 40; avec bain privé 55, 65.

DINARD (Ille et Vaine) :

Hostellerie de la Marjolaine (H. Se-
roin, chef de cuisine), rue Levasseur.
Tél. 381.85

SAINT-BRIEUC (Côtes du Nord) :

Hôtel de la Gare (J. Rioux). Tél.
0.03. — Menu 10 à 15 (carafon ci-
dre 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-
Dijeaux (A. Foussats). Menu 14.

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

Hôtellerie 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 Mazargran. — 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. 25, 45; réd. pr enfants, familles nombreuses, longs séjours, cure de santé.

Languedoc - Roussillon**AULUS (Ariège) :**

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

Vosges - Alsace**CONTREXEVILLE (Vosges) :**

Hôtel Continental (Deman). — Menu 18. (Ouv. du 1er mai au 1er oct.)

MOOSCH (Bas-Rhin) :

Hôtel de France (Restaurant Coutouly).

RIBEAUVILLE (Haut-Rhin) :

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

VITTEL (Vosges) :

Grand Hôtel et Restaurant du Casino (P. Raspail). — Menus 25, 30, 35.

Bourgogne - Morvan**VILLEVALLIER (Yonne) :**

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tournier). — Menus 16, 18, 26. Menu (2 pers.) 90. Parc ombragé unique.

CHATILLON-s-Seine (Côte d'Or) :

Gare et Pavillon Bleu (Hôtel-Rest.) (M. Reignard, dipl. des Purs Cent. — Menus 16 à 35 et à la carte.

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or) :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre). — Menus 20, 25.

Bresse - Lyonnais - Charolais**CHALAMONT (Ain) :**

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

Savoie - Dauphiné**ECHELLES (LES) (Savoie) :**

La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel.

TAIN L'ERMITAGE (Drôme) :

Hôtel du Commerce (Constant).

Provence**MARSEILLE (Bouch. du Rhône) :**

Restaurant Pascal, pl. Thiers. — T. D. 20.76. int. — A la carte (moy. 25).

ORANGE (Vaucluse) :

Modern' Hôtel (Grand Rest. Pro-

vençal), angle rue République et Rte Nouvelle, 7. (Mme Vasse.) Tél. 1.89. — Menu 20.

ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alpes) :
Le Grand Hôtel (M. Coquilhat). T. 50. — Menu 20.

Côte d'Azur

CAP MARTIN - ROQUEBRUNE
(A.-M.) :
Eden Hôtel. Pension compl. 45 fr.

SUISSE - ROMANDE

Canton de Vaud

EPESES-CULLY :
Au Vieux Moulin (L. Grandjean).
PAYERNE :
Hôtel de l'Ours (L. Tüller).
POMPAPLES :
Restaurant du Milieu du Monde (R. Bula).

(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.

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 frêuses 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 VOS VOYAGES

EN GROUPE OU INDIVIDUELS,
adressez-vous à

TourismeetGastronomie

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 ».

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 Sleekx

ACCORDEZ VOTRE CONFIANCE AUX MAISONS DONT LA BONNE REPUTATION EST SOLIDEMENT ETABLIE, COMME UN ROC.

PRIX EN BAISSÉ

REALIGNES AU CHANGE ACTUEL

Champagne Doyen - Reims



		Francs Belges.
Carte spéciale.	CUVEE ANGLAISE, Extra-Dry	29.50
Carte blanche.	CUVEE « 9 juillet », goût Amér.	32.—
	CUVEE « 9 juillet », Extra-Dry	32.—
Silver Label.	* BRUT NATURE	37.—
	* SEC, goût très sec	37.—
	* 1/2 SEC	37.—

Champagne Henriot - Reims

GRANDS VINS EXCEPTIONNELS

Les VIGNOBLES HENRIOT ont alimenté pendant plus d'un demi-siècle les plus grandes marques de Champagne.

Le CHAMPAGNE HENRIOT s'approvisionne à la source du Domaine privé le plus important de Champagne et aucune autre marque ne peut lui revendiquer ce privilège. Ses caves sont, sans conteste, les plus vastes et les plus pittoresques de la Champagne. L'une d'elles, située à 40 mètres sous terre, fait 22 kilomètres.

Champagne HENRIOT - Reims Francs Belges.

« Cuvée Ecusson ».	* BRUT NATURE, goût très corsé	45.—
	* GOUT AMERICAIN, goût très sec	45.—
	VIEUX GOUT FRANÇAIS moelleux	48.—
	VERY-DRY-SPECIAL	48.—
« Souverain ».	RESERVE 1928	55.—
	RESERVE 1929	53.—

NOTE : Ces prix s'entendent franco gare Bruxelles par 15 bouteilles et franco gare destinataire par 30 bouteilles. Les Champagnes marqués d'un astérisque se vendent aussi en 1/2 bouteilles, payables 4 francs en sus par deux demi-bouteilles.

Toute commande doit être adressée aux
ETABLISSEMENTS

JEMS'S

27, rue Laekenveld,
Bruxelles-Maritime

Tél. : 26.55.28 - 25.08.75



LE PORTO D'ORIGINE
TEL QU'IL SORT DE PORTO

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