

Guide Gourmand

1937-38

BELGIQUE
et LUXEMBOURG

PRIX ;

Belgique 5 fr. belge

Luxembourg 4 fr. luxemb.

France 5 fr. français

Suisse 1 fr. suisse

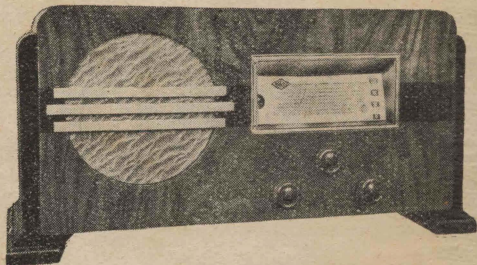
3^{me} Année

Edité par le Club de LA BONNE AUBERGE
39, Avenue Sleenckx, Bruxelles

L'ACHAT D'UN POSTE DE RADIO



NE CONSTITUE PAS UNE DEPENSE
MAIS UN PLACEMENT D'ARGENT
QUI RAPPORTE



Demandez notice explicative :

Henri OTS

1a, RUE DES FABRIQUES - BRUXELLES

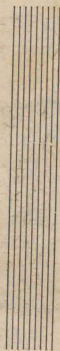
Tél. : 12.36.24 et 12.11.63

GUIDE GOURMAND

LA BONNE AUBERGE

DE

BELGIQUE ET LUXEMBOURG



1937-38

Édité par : LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE
39, Avenue Sleenckx, Bruxelles

SIGNIFICATION DES ASTERISQUES
ET SIGNES :

* = 10 à 20 francs par repas.

** = 20 à 30 francs par repas.

*** = au-dessus de 30 francs par repas.

■ = Etablissement membre de notre Club
(référence de qualité).

PREFACE PAR L'AUTEUR

Ceci est un ouvrage loyal et honnête. Les indications qui figurent dans ce guide, les appréciations gastronomiques, ne sont pas l'œuvre d'un particulier ; elles représentent les opinions soigneusement recoupées de plusieurs milliers de gourmets.

Toute publicité hôtelière, tout jugement de complaisance, ont été rigoureusement bannis de ce livre.

Le touriste qui aime bien manger peut lui faire confiance.

P. de C.

Quelques conseils aux touristes

Méfiez-vous des guignols (*) (silhouettes, découpées représentant des cuistots), pisteurs, commissionnaires, cochers, chauffeurs et en général de tout ce ou ceux qui recommandent dans les wagons, sur les bateaux, aux stations, dans les rues ou sur les routes, des adresses d'hôtels ou de restaurants. Accordez votre confiance aux hôteliers dont la renommée ne s'exprime qu'avec discrétion.

* * *

Pour tenir votre Guide Gourmand à jour jusqu'à ce que paraisse, en mai 1938, la prochaine édition, devenez membre du Club de la Bonne Auberge. Notre journal hebdomadaire vous signalera, chaque semaine, les modifications à apporter à cet ouvrage.

En vous inscrivant au Club de la Bonne Auberge, vous recevrez, en outre, gratuitement chaque année :

- Notre Guide Gourmand,
- Une carte de membre,
- Un insigne de radiateur.

Tout cela pour une modique cotisation de 30 francs par an.

* * *

Favorisez de préférence les hôteliers et restaurateurs qui sont membres de notre Club, car ils nous aident par l'appoint de leurs cotisations à organiser la propagande des bonnes maisons. Et faites comprendre aux autres, à l'occasion, qu'ils agissent en pirates en ne s'inscrivant pas à notre Club.

Nos membres portent dans cet ouvrage le

* Ne pas confondre avec le panneau-indicateur correct, qui lui, est utile.

signe ■. Leurs établissements sont munis d'une cocarde ronde, rouge et blanc, portant l'inscription :

CLUB DE LA BONNE

1937

AUBERGE

* * *

Aidez-nous, même si vous ne devenez pas membres de notre Club, à renseigner le plus exactement possible les bonnes tables. C'est votre intérêt et celui de tous.

Vous pouvez le faire de deux façons qui ne vous coûteront rien.

D'abord, réclamez ce Guide, même si vous le possédez et à seule fin de vous assurer qu'on l'y trouve, dans toutes les maisons qui y sont citées. Elles peuvent toutes se le procurer en simple dépôt sans engagement ni frais et c'est leur devoir de l'offrir en vente à leur clientèle, puisque, ce faisant, elles se font une publicité gratuite. Car, aucun hôtelier ne paye quoi que ce soit pour sa mention dans cet ouvrage ; mais nous n'y inscrivons que les maisons que nous jugeons dignes de votre attention. Nous ne réclamons en retour, de l'hôtelier cité, qu'une chose, c'est qu'il nous aide à faire sa propre propagande en présentant ce Guide à ses clients. Ceux qui s'y refusent sont des gens qui travaillent contre l'intérêt général en même temps que contre leur intérêt particulier. Vous en rencontrerez peu, mais cependant la race des imbéciles et des mauvais coucheurs a des représentants dans toutes les professions ; il est bon de les connaître pour les laisser tomber à l'occasion. Suffisamment de bonnes maisons existent pour qu'on réserve la faveur de sa

clientèle à celles qui font quelque chose pour la mériter.

Mais il y a aussi dans l'hôtellerie beaucoup de gens négligents. Ceux-là, vous pouvez les persuader qu'ils méconnaissent leur intérêt en ne vendant pas cet ouvrage qu'il leur suffit de nous demander en dépôt et sur le prix de vente duquel nous leur laissons la commission de librairie soit 30 %.

En second lieu, faites-nous part de votre opinion sur les maisons que nous signalons et même sur les autres. Nous n'avons pas la folle prétention de présenter un ouvrage parfait ; mais si vous nous y aidez, nos éditions successives se rapprocheront de la perfection. Repêchez les oubliés, signalez-nous les erreurs. Vous trouverez en fin de cet ouvrage des feuillets à remplir, détacher et nous retourner. En nous donnant votre opinion consciencieusement, vous rendez service à des milliers de gourmets comme vous et à tous les bons restaurateurs qui ont le même intérêt que les touristes à ce que ceux-ci connaissent exclusivement d'excellentes maisons.

Et là-dessus, mangez bien, buvez bien et si le Guide Gourmand a pu vous être de quelque utilité, soyez assez aimables pour nous en aviser. Cela nous fera plaisir ; c'est la seule récompense que nous espérons.

P. S. — Si vous vous rendez en France ou en Suisse, demandez à notre secrétariat le Guide Gourmand de grand tourisme (tous pays de langue française), qui vous conduira vers les meilleures tables dans vos grandes randonnées. Même prix que celui-ci. 39, Avenue Sleenckx, Bruxelles. Tél. : 15.98.32.

LISTE DES BONS ENDROITS

Les localités sont classées par ordre alphabétique.



Dans chaque localité les établissements sont classés par ordre alphabétique.



Les établissements précédés du signe ■ sont membres de l'Association hôtelière de la Bonne Auberge. (Référence de qualité.)

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

ALLE-SUR-SEMOIS (Namur).

* **Charmille** (La) (HR). G. Bodart. Tél. : Vresse 77. — Bonne petite maison.

ALOST (Flandre Orientale).

* **Bourse d'Amsterdam** (A la) (CR). Grand'Place. Tél. : 1051. — Taverne moyenne.

* **Flandre et Industrie** (Hôtel de) (HR). 7, Place Esplanade. Tél. : 81. Mme J. Debliqui. — Cuisine honnête.

ANDENNE (Namur).

*/** **Barcelone** (Hôtel) (HR). 40, Rue Brun. Tél. : 42. P. Masure. — Cuisine régionale bourgeoise faite par le patron, ancien congolais.

■ * **Paix** (Hôtel de la) (HR). 17, Rue Brun. Propriétaire et chef de cuisine A. Tondu. — Belle carte de spécialités. A la cave excellent cidre et bons vins. Prix très raisonnables.

ANSEREMME (Namur).

■ */** **Meuse** (Hôtel de la) (HR). Tél. : Dinant 26. M. E. Defêche, ancien colonial. Chef : M. Piette. — Maison affable.

ANTHISNES (Liège).

Cheney (Châlet du). Tél. : 71.

ANVERS (Anvers).

*/** **Arts** (Restaurant du Café des) (CR). 40, Avenue de France. Tél. : 348.95. M. Quétaut. — Belle carte, bonnes cuisine et cave. Prix modérés.

■ */** **Atlantic** (Taverne). 1, Avenue De Keyser. C'est l'ancien café du Grand Hôtel Weber. Restaurant très moderne. Chef : M. Derbaix.

*** **Belle Meunière** (A la) (R). 17, Rue Appelmans. Tél. : 295.29. — Maison bien tenue.

* **Blumer** (Restaurant-Pâtisserie). 6, Place de Meir. Tél. : 254.61. Maison fondée en 1809. Chef : Falin. — On y déjeûne de 12 à 15 heures. Cuisine soignée.

*** **Cigogne d'Alsace** (A la) (R). 32, Rue Quellin. Tél. : 342.92. M. Joray. — Bon. Plats spéciaux. Petit local. Y boire le vin d'Alsace « La bouteille du patron ».

* **Commerce** (Hôtel du) (HR). 30, Place de la Gare. Tél. : 217.52. Waast. — Cuisine bourgeoise très soignée. Accueil aimable.

*** **Criterion** (Restaurant). 25, Avenue de Keyser. Tél. : 221.80. M. Keller. — Maison connue ; gagnerait à être modernisée.

** **Gourmet sans chiqué** (Au) (R). Rue des Fortifications. J. Seegmuller. — Rôtisserie. Repas courant dans ce genre d'établissements.

POUR LA SALADE

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

* **Industrie** (Hôtel de l') (HR). 14, Rue du Pélican (face Gare Centrale). Tél. : 215.99. A. Theugels. — Cuisine courante.

■ */**/*** **Londres** (Grand Hôtel de) (HR). 58, Avenue de Keyser. Tél. : 259.60. Adm. : M. Weber. Chef de cuisine : F. Bastyns. — Très belle cave. Cuisine très soignée. Service impeccable. Très bonne maison.

*** **Métropole** (Grand Hôtel) (HR). 27, Rue Leys. Tél. : 353.47. E. Bareau. — Bonne maison. Clientèle de gens d'affaires.

* **Nancy-Lorraine** (R). 27, Avenue de Keyser. Tél. : 361.11. — Cuisine de brasserie : choucroute, charcuterie. Bon marché.

■ */** **Queen's Hôtel** (HR). 12-14, Quai Van Dijck. Tél. : 272.14. Garage à l'hôtel. M. et Mme Rohmer. Chef : M. Peeters. — Accueil très aimable. Bonne maison. Au luncheon La Marée on peut déjeûner pour 17 francs ; admirable vue sur l'Escaut.

*/** **Regina** (Hôtel) (HR). 11, Avenue de Keyser. Tél. : 349.74. M. Haelvoet. Chef : M. Balbo.

* **Roi Albert** (Hôtel) (HR). 44, Place de la Gare. Tél. : 217.60. Boutet. — Bon marché.

* **Rose d'Or** (Restaurant de la). 3, Rue Pontaux-Tourbes. Tél. : 360.70. F. Pollet. Chef : de

Gronkel. — Très vieil établissement bourgeois. Cuisine spécifiquement anversoise. Service simple. Aucun luxe.

* **Roxi** (Café) (CR). 70, Place de Meir. Tél. : 235.47. Nouvelle direction. — Bonne cuisine de brasserie. Plats du jour. Très bon marché. Recommandable.

** **Suisse** (Café) (CR). 2, Place Verte. Tél. : 215.61. A. Crab. — Simple et bon, bon service. Vieille maison anversoise.

■ **/** **Thomas** (Restaurant). 9, Rue Appelmans. Tél. : 277.32. Réalini, ancien directeur du Paon Royal. Chef : Van Laere. — Très belle table, cuisine classique et fine, nourriture parfaite, service très soigné. Grand menu au choix avec nombreux plats spéciaux. Belle cave. Une des meilleures maisons d'Anvers.

■ * **Trois Rois** (Café-Restaurant des), à Sainte-Anne, sortie tunnel piétons. Tél. : 310.35. Th. Maon-Canon. Chef : C. Paelmans. — Bonne cuisine classique et régionale. Recommandable. 5 % de remise à nos membres.

ARDENNE (par Houyet) (Namur).

*** **Château d'Ardenne** (HR). Tél. : Houyet 21 ou Dinant 150. Ancienne résidence royale. — Etablissement luxueux. Terrain d'atterrissage

POUR LES HORS-D'ŒUVRE

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

pour avions. Restaurant réputé. Site très pittoresque.

ARLON (Luxembourg belge).

/ **Beau Site** (Hôtel) (HR). 80, Avenue du Luxembourg. Tél. : 2. — Bonne maison. Cuisine excellente. Pâtisseries.

■ **/** **Parc** (Hôtel du) (HR). 2, Avenue Nothomb. Tél. : 28. MM. Feider et Walter. — Accueil très aimable. Patrons à la disposition des clients pour les documenter sur les beautés luxembourgeoises. Cuisine et cave bonnes.

ASCH (Limbourg) Route Hasselt-Maeseyck.

■ **/** **Chemin de fer** (Hôtel du) (HR). Tél. : 34. M. J. Mardaga. — Bonne cuisine bourgeoise faite par la patronne. Bonne cave. Recommandable.

ATH (Hainaut).

/ **Guide** (Hôtel du) (HR). Marché aux Toiles. Tél. : 92. — Accueil sympathique. Propreté parfaite. Bonne cuisine bourgeoise ; bons vins.

AUBY (Luxembourg belge).

* **Grotte Saint-Remacle** (Hôtel de la) (HR). Tél. : Bertrix 511. R. Henry-Paillet. — Cuisine courante, prix modérés. Site magnifique.

AUDENARDE (Flandre Orientale).

■ * **Pomme d'Or** (Hôtel de la). Grand'Place. Tél. : 56. F. Paeme. — Cuisine soignée faite par les patrons. Ménage de braves gens très accueillants. Recommandable.

* **Prince Albert** (Restaurant). 55, Rue de la Station. Tél. : 205. — Cuisine bourgeoise largement servie pour appétits de voyageurs de commerce. Bon et pas cher.

* **Saumon** (Hôtel du) (HR). Rue Haute. Tél. : 314. Van Waes. — Cadre original.

AYAILLE (Liège).

Ardennes (Hôtel des). Tél. : 15. P. Lawa-
rée. — Cuisine bourgeoise.

Casino (Hôtel du) (HR). Tél. : 1. M. Foutry.

* **Commerce** (Hôtel du) (HR). M. Roland-
Maréchal.

* **Liège** (Hôtel de) (HR). Tél. : 29. A. Vrindts-Tilman. — Cuisine faite par le patron. Bonne table, cave honnête.

Quaden (Restaurant). Route de Comblain-au-
Pont.

BARBENÇON (Hainaut).

■ *** **Ma Témame** (Restaurant). Tél. : Beau-
mont 92. — Mme Germaine Martin est un

A. KNAEPEN 15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace **BOOT-GREINER**, Mittelwihr

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

grand cordon bleu. Bonne et fine cuisine. Belle cave. De tout premier ordre ; réputation parfaitement justifiée. Patrons aimables et très accueillants. Tout spécialement signalé aux fins gourmets.

BARVAUX-SUR-OURTHE (Liège).

Hazalles (Hôtel des) (HR). Tél. : 22. F. Pié-
rard-Wauters.

BASTOGNE (Luxembourg).

Arcades (Café des).

■ ** **Elite** (Hôtel-Taverne-Restaurant). Rue d'Arlon, 9. Tél. : 253. M. Delieu-Vermeulen. — La patronne fait une bonne cuisine. Prix raisonnables. 5 p. c. de remise à nos membres. Maison à encourager.

* **Lebrun** (Hôtel) (HR). Tél. : 37. — Très bonne cuisine.

BAUCHE (Namur) voir : Evrehaille-Bauche.

BEAUFORT (Grand-Duché de Luxembourg).

■ ** **Büchler-Diederich** (Hôtel) (HR). Tél. : 14. Patron et chef : M. N. Büchler. — Fine

cuisine soignée et abondante. Bonne cave. Accueil particulièrement affable. Maison sympathique et très recommandable.

BEAUMONT (Hainaut).

* Commerce (Hôtel du) (HR). Tél.: 52. V. Morialmé. — Bonne moyenne. Prix modérés.

BEERINGEN (Limbourg).

Corf (Hôtel du) (HR). Tél.: 26. F. Bogaerts.

BEERSEL (Anvers).

Beersel-Hof (HR). Van Gastel. — Tennis-Golf. Gastronomiquement sans indications.

BERCHEM-LEZ-AUDENARDE (Fl. Orientale).

Cour de Saint-Georges (Restaurant).

BERDORFF (GrandDuché de Luxembourg).

Ermitage (Hôtel de l') (HR). Tél.: 4.

■ * Scharff (Hôtel) (HR). Tél.: Echternach 179. Mmes Scharff Sœurs. — Excellente cuisine bourgeoise et fine faite par M. Scharff. Cave intéressante. Prix raisonnables.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél.: 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

BIERGES-LEZ-WAVRE (Brabant).

*** Etangs (Les) (R). Tél.: Wavre 378. — Grand parc. Etangs, pêche, canotage.

BLANKENBERGHE (Flandre Occidentale).

■ **/** Globe et Rubens (Hôtel) (HR). 67, Rue de l'Eglise. Tél.: 410.25. A. Van Waes-Grimontpré. — Très bonne cuisine. Poissons et crustacés toujours frais. Bonne cave.

/ Huîtrière (Chalet de l'). 1, Avenue de Smet-de Naeyer. Tél.: 411.80. J. Vanagt. Bon et copieux.

* Louvre (Hôtel du) (HR). Place de la Gare. Tél.: 411.88. Mme Carette. — Cuisine du patron.

■ * Majestic (HR). 89, Rue de l'Eglise. Tél.: 416.49. Mme Rommelaere. — Bonne cuisine bourgeoise faite par la patronne. Prix très raisonnables.

■ ** Mousson (Hôtel) (HR). 20, Rue des Pêcheurs. Tél.: 415.18. — Cuisine excellente. M. Mousson est un de nos bons cuisiniers. Etablissement faisant honneur à la gastronomie. Très recommandé. Fermé l'hiver.

■ **/** **Royal Pier Hôtel** (HR). Digue. Tél. : 410.72. Mme Vandervelde. — Cuisine loyale. Cave honnête. Prix raisonnable.

BOIS D'HAVRE (Hainaut).

Dragon (Auberge du).

BOITSFORT-LEZ-BRUXELLES (Brabant).

Boitsfort est desservi par les Tramways Bruxellois.

■ **/** **Maison Haute** (La) (HR). Place Communale. Tél. : Bruxelles 48.19.32. — Très vieille hôtellerie, ancien relais de chasse du Prince Charles de Lorraine. Depuis deux cents ans dans la même famille. M. Georges Smets. Accueil tout à fait charmant.

Petite Horloge (La) (CR). 166, Chaussée de La Hulpe. G. Maunoury. Tél. : 48.34.63 Bruxelles.

BONSECOURS (Hainaut).

■ **/** **Grand Logis** (Hôtel du) (HR). Tél. : Péruwelz 5. J. Haelterman. Chef : F. Lalle-

Que de désirs satisfaits à chaque tranche
avec les **BILLETS DIVISÉS**
de la LOTERIE COLONIALE

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

mand. — Bonne cuisine très soignée. Un pèlerinage à Notre-Dame de Bonsecours ne se conçoit pas sans un déjeûner à l'hôtel du Grand Logis.

BOUILLON (Luxembourg belge).

■ ** **Poste** (Hôtel de la). Tél. : 6. — Très vieille hôtellerie, relais de chaises de poste du XVI^e siècle, admirablement situé au bord de la Semois dans un paysage magnifique. Directeur L. Hunin. Chef : Claudel.

* **Semois** (Hôtel de la). (HR). M. Braconier. Chef : M. André.

BOURSCHEID (Grand-Duché de Luxembourg).

Moulin (Hôtel du). — On nous l'a indiqué comme bon.

BOUVIGNES (près Dinant) (Namur).

*** **Auberge de Bouvignes** (R). — Sur la route de Namur à Dinant par la rive gauche de la Meuse. M. V. Lehman, ancien propriétaire du Restaurant Leyman de Bruxelles, disparu, mais qui fut jadis un des bons endroits de la capitale. Plats largement servis ; cuisine excellente ; une des meilleures de cette région de la Meuse où les maisons prétentieuses pululent mais où celles vraiment excellentes se comptent sur le bout des doigts.

BOUWEL (Anvers).

■ ***/** Normandy-Cottage** (HR). Tél. : 85. Mme Lemaître. — Bonne cuisine bourgeoise faite par la patronne. Cadre agréable.

Picardie (HR).

BRASSCHAET (Anvers).

Loodhuis (Hôtel). Tél. : 61. M. Jennes. — On nous dit la cuisine bonne et l'accueil aimable.

BRUCES (Flandre Occidentale).

■ ***/** Grand Hôtel** (Le) (HR). 41, Rue Saint-Jacques. Tél. : 331.14. — Vieil et excellent hôtel dirigé par la même famille depuis 1802. M. E. Van den Berghe est connu pour ses créations dont la présentation réalise une splendeur culinaire. Très belle cave : une aristocratie de grands crus. Diplômé du Club des Douze Apôtres de la Bonne Chère.

M. et Mme Van den Berghe sont des hôteliers modèles et reçoivent en gens du meilleur monde leur très belle clientèle. Remise de 10 p. c. à nos membres.

■ ***/** Osborne** (Hôtel) (HR). Rue des Aiguilles. Tél. : 322.52. P. Nelle. — C'est Mme Nelle qui fait la cuisine et qui la fait fort bien. Maison recommandable.

PORTO " DE LAGO " origine garantie

R. TOUSSAINT, 11, Vieux-Marché-aux-Grains
Téléphone : 12.28.27 —o— BRUXELLES

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

*** **Panier d'Or** (Hôtel du) (HR). Grand-Place. Tél. : 339.85. P. Bosmans. — Vieille réputation. Bonne cuisine. Diplômé des Purs Cent. Très belle cave de grands vins authentiques.

■ *** Royale** (Hôtel-Restaurant-Taverne). Grand-Place. Tél. : 330.62. L. Van Heester. — La bonne maison bourgeoise pour touristes en groupes, sociétés, voyageurs de commerce, fonctionnaires. Cuisine courante soignée ; buffet froid. Cave bien fournie. Pour nos membres, remise de 5 p. c. sur les plats et 10 p. c. sur les vins.

* **Sablou** (Hôtel du) (HR). 21, Rue Nord du Sablon. Tél. : 335.02. L. Duyvetter. Chef : R. Van Clooster. — Bonne moyenne.

Saint-Hubert (Hôtel) (HR). 44, Rue Sud du Sablon. Tél. : 333.16. — Confort moderne. Bonne cuisine bourgeoise. Cave renommée. Maison recommandable.

*/** **Singe d'Or** (Hôtel du) (HR). Place de la Gare. Tél. : 331.09. M. Pollet. — Hocheport du jeudi.

Sirène d'Or (CR). 31, Grand-Place. — Un de nos amis nous écrit : cuisine honnête, prix raisonnable, accueil et service comme nous les désirons. Mobilier un peu vétuste.

* **Van Eyck** (Hôtel) (HR). 8, Courte rue d'Argent. Tél. : 332.12. M. De Munter. — Hôtel familial et bon marché.

■ * **Verriest** (Grand Hôtel). 30, Rue Longue. Tél. : 337.64. (Restaurant de l'Abbaye). — Une salle gothique est classée comme monument-historique. M. Joseph Verriest, Chef : Heusschen. Cadre fleuri fort agréable et reposant en pleine ville. L'établissement est fermé l'hiver.

Wellington et Mon Bijou (Hôtel) (HR). Place de la Gare. Tél. : 326.98. Th. Michiels. — Bon.

BRUXELLES (Brabant) Centre de la ville.

■ ** **Alsace** (Rôtisserie d') (R). 103, Boulevard Emile Jacqmain. Tél. : 17.09.74. Patron : M. Strôhl, Alsacien. — Parfait comme cuisine, comme vins et comme accueil. Servi à profusion. De fort loin la meilleure rôtisserie du pays.

/ **Ardennaise** (Rôtisserie) (R). 146, Boulevard Ad. Max. Tél. : 17.58.17. M. Barnich et fils. Chef : A. Bazinet.

*** **Atlanta** (Hôtel) (HR). 7, Boulevard Ad. Max. Tél. : 17.06.99. — De premier ordre.

/ **Belle Meunière** (R). 49, Rue de la Fourche. Tél. : 11.22.14. — Bonne cuisine fine. Spécialité de hors-d'œuvres. Très bon service.

Vins et Liqueurs - Spécialité de Vins Mousseux
UNION VINICOLE

39, r. de Roumanie, BRUXELLES - T. 37.56.44

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

** **Boulevards** (Hôtel des) (HR). 1, Place Charles Rogier. Tél. : 17.17.89. Mme Brejot. Chef : Jean Dubois. — Vieille et excellente maison. Cuisine très soignée.

■ **/** **Canard Sauvage** (Auberge du) (R). 12, Impasse de la Fidélité. Tél. : 12.54.04. A. Mousset. Chef : Cattoir. — Ambiance très pittoresque. Excellente cuisine classique. Belle cave. Très recommandable.

■ ** **Canterbury** (Taverne) (HR). 133, Boulevard Emile Jacqmain. Tél. : 17.43.14. M. Niel. — Taverne modèle de tout premier ordre. Buffet froid parfait. Une des meilleurs tables de Bruxelles. Service impeccable. Belle cave. Tout à fait recommandable.

Carlini (R). 9, Rue aux Choux. Tél. : 17.38.08. Cuisine italienne. Pittoresque, propre, soigné, prix raisonnable.

*** **Ciappi** (Restaurant-Traiteur). 42, Rue Grétry. Tél. : 11.41.40. — Le restaurant est au premier étage. On n'y mange qu'à la carte. Cuisine italienne.

■ ** **Colisée** (Le) (R). 14, Rue des Princes. Tél. : 17.96.61. M. Chevalier. — Cuisine bourgeoise classique et fine ; vins d'origine. Dîner-réclame le dimanche. Recommandable.

Comme chez soi (R). Place Rouppe. Nous garantissons la bonne cuisine, mais pas la bonne humeur du patron.

*** Cordemans (Restaurant). 6, Petite rue au Beurre. Tél. : 12.96.06. L. Desimpelaere. — Vieille bonne maison où se conservent religieusement les traditions de la bonne cuisine et du service soigné.

*** Cosmopolite (Hôtel) (HR). Place Rogier. Tél. : 17.40.85. Dir. : A. Wiser. Chef : Latour. — Restaurant très soigné. Nombreuses spécialités de cuisine belge. Prix très raisonnables. Recommandé.

** Dauphin (Le) (R). 50, Rue de la Fourche. Tél. : 11.20.38. — Bonne cuisine.

*** Epaule de Mouton (A l') (R). 16, Rue des Harengs. Tél. : 11.05.94. — Maison fondée en 1660. Dirigée depuis le début du siècle par la famille Chantraine. Nombreuses spécialités et créations culinaires de cuisine classique française.

/* Filet de Bœuf (Au) (R). 8, Rue des Harengs. Tél. : 11.95.59. — Encore une vieille maison qui date de 1785. Admirablement dirigée par M. de Cocq qui s'y occupe lui-même de la cuisine. Elle se classe au tout premier rang, à tous points de vue : accueil, cuisine, cave. Se laisser conseiller par le patron. 10 p. c. de remise à nos membres.

A. KNAEPEN 15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace **BOOT-GREINER**, Mittelwih

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

*** Filet de Sole (Au) (R). 1, Rue Grétry. Tél. : 12.68.12. Paul Bouillard : C'est tout dire. — On est ici chez l'ambassadeur de la cuisine française en Belgique. Noblesse oblige. Fidèle aux meilleures traditions de la fine cuisine française, Paul Bouillard présente une série de chefs-d'œuvre culinaires, qu'il associe spirituellement à l'actualité. Magnifique cave véritable armorial des vins de France. Paul Bouillard a reçu le grand diplôme d'honneur des Purs Cent.

** Gastronom (Au) (R). 43, Quai au Bois à Brûler. Tél. : 11.21.74. — M. Defrenne y fait une excellente cuisine. Bonne cave.

* Gits (Taverne). 1, Boulevard Anspach. Tél. : 12.92.27. R. Peeters. — Bonne petite taverne. Service rapide.

/* Grand Château (Au) (R). 20, Quai aux Briques. Tél. : 11.53.93. J. Lefaux. — Admirable cuisine. Accueil très aimable. Dans sa simplicité, cette maison est en train de devenir un des meilleurs restaurants de Bruxelles. Tout à fait recommandable.

** Grégoire (Ex : Charlemagne) (Restaurant). 25, Rue des Bouchers. Tél. : 11.35.65. M. Pené. — Clientèle d'artistes. Bonne cuisine. A signaler le déjeuner boursier du mercredi.

/ Jean Harre (Restaurant). 6, Rue des Harengs. Tél. : 11.23.49. — Le chef est M. Cugnat, ancien chef du restaurant l'Etoile de belle mémoire. Belle cuisine, beaux vins.

* Justine (Restaurant). 1, Rue du Peuplier (Marché aux Poissons). Tél. : 11.06.56. Herregods. — Bon et pas cher.

** Lion d'Or (Au) (R). 43, Rue Grétry. Tél. : 11.26.38. — Restaurant de luxe, grande carte, cave honnête.

■ *** Londres (Restaurant de). 23, Rue de l'Ecuyer. Tél. : 11.06.43. — Excellente maison, vieille réputation. Dirigée par M. Bonnetain. Très modernisée et avec un goût heureux. Choix très varié de plats du jour, cuisine et cave de premier ordre. Très recommandable sous tous les rapports.

** Marée (La) (R). Place Sainte-Catherine. Tél. : 11.26.51. — Bugnard qui laisse le souvenir déjà lointain mais excellent du Petit Vatel qui fut son triomphe.

** Métropole (Hôtel) (HR). Place de Brouckère. Tél. : 17.23.00. Chef : Moreau. — Bon restaurant. Bonne cave. Clientèle de gens d'affaires.

* Normandie (La) (R). 8, Rue Borgval. Tél. : 11.30.12. M. Levêque-Van Brabant. — Cuisine courante soignée. Prix très modérés.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

** Omer (Chez) (R). 33, Rue des Bouchers. Tél. : 12.79.67. Cette maison, dirigée depuis 1919 par M. O. Hougardy (Chef : A. Varillon), est à encourager pour la conscience avec laquelle elle maintient une excellente cuisine bourgeoise à des prix très raisonnables.

** Paix (La) (Taverne). Rue de l'Ecuyer. Tél. : 11.25.43. — Plats du jour réputés.

* Palace (Taverne du). Place Rogier. Tél. : 17.64.19. — Musique, cadre agréable.

Parc aux Huîtres (Restaurant). 17, Rue Léopold. Tél. : 17.18.89. — Bien.

** Paris (Restaurant du Café de). Rue St-Lazare. Tél. : 17.22.50.

x * Petit Louvain (Au) (R). 5, Quai au Bois à Brûler. Tél. : 12.48.98. — Bonne maison. Prix modérés. Vieille réputation bruxelloise.

** Plaza (Hôtel) (HR). 118, Boulevard Ad. Max. Tél. : 17.91.40. — Etablissement de grand luxe. Service très soigné. Cuisine riche.

** Poularde (La) (R). 40, Rue de la Fourche. Tél. : 12.84.10. — Bonne pâtisserie.

** Provençaux (Aux) (R). 22, Rue Grétry. Tél. : 12.56.84. — Bonne cuisine.

*** **Royale** (Taverne). 23, Galerie du Roi et Rue d'Arenberg. — Vieille réputation. Modernisée heureusement. Cuisine riche.

■ *** **Silver Grill** (Restaurant). 11, Rue des Augustins. Tél. : 11.48.59. — Très beau restaurant, excellente maison dirigée par M. Bernard qui tient aussi la Renommée à Ostende en saison. Confortable à tous points de vue. Repas et services parfaits. Tout premier ordre.

** **Sabot** (Au) (R). 41, Quai au Bois à Brûler. Tél. : 12.92.03. — Bien.

■ */** **Trois Suisses** (Café des). 10, Rue des Princes (Monnaie). Tél. : 17.75.47. M. Vachter. Chef : Berthon. — Très bonne taverne. Carte excessivement riche et susceptible de satisfaire les goûts les plus variés. Prix doux ; cuisine honnête, service excellent et rapide, portions copieuses. L'endroit idéal pour l'homme d'affaires

■ * **Wehrli** (Pâtisserie) (Restaurant Thearoom). 10, Boulevard Anspach. Tél. : 12.98.23. — Très agréable salle à manger intime à l'entresol. Déjeuner soigné, simple, bon et bon marché. Excellentes pâtisseries.

* **West-End Hôtel** (HR). 10, Boulevard d'Anvers (Nord). Tél. : 17.55.89. — Cuisine convenable, prix modérés.

Un bon Mousseux est infiniment préférable à un Champagne qui n'est pas de grande marque

LES CAVEAUX CHAMPENOIS

39, r. de Roumanie, BRUXELLES - T. 37.56.44



BRUXELLES (Haut de la ville).

/ **Bernard** (Traiteur). 93, Rue de Namur. Tél. : 12.88.21. — Très petite salle. Quelques plats seulement mais excellents.

Cantersteen (Restaurant du). Immeuble Shell (6^e étage), Cantersteen. — Bonne cuisine simple, beau panorama.

Y **Elite** (Restaurant). Porte de Namur (Chaussée d'Ixelles). Tél. : 12.74.68. — M. Jussy. Bonne maison.

*** **Gallia et Britannique** (Hôtel). 2, Rue Joseph II. Tél. : 11.65.60. G. Navir. — L'hôtel du grand monde. Excellent.

■ * **Old Tom** (Taverne). Porte de Namur, 14, Chaussée d'Ixelles. Tél. : 12.25.98. L. Boudart, gérant. Chef : R. Demayer. — Bonne cuisine quotidienne. Belle présentation. Cave honnête. L'endroit pour gens d'affaires à la Porte de Namur.

Ravenstein (Restaurant). 1, Rue Ravenstein (Place Royale). Tél. : 12.77.68. — Bon.

■ ** **Résidence Palace** (Restaurant du). 155, Rue de la Loi (Cinquanten.). Tél. : 33.49.25. Chef : E. Fallin. Dirigé par Paul Hertault. — Admirable salle à manger qui convient tout spécialement pour réunions, fêtes, banquets, dîners de mariages.

■ **/** Roy d'Espagne (Au) (R). Place du Petit Sablon. Tél. : 12.65.70. M. F. Clément. — Bonne cuisine fine à prix très raisonnable. Cadre très pittoresque en décor flamand. Accueil excessivement aimable. Nous recommandons cette maison un peu à l'écart mais aimable et sympathique à tous points de vue.

*** Strobbe (Restaurant). 98, Avenue Louise. Tél. : 11.60.50. — Vieille réputation. On y mange bien.

BRUXELLES — Avenue de Tervueren.

* Letellier (Café-Restaurant). 105, Avenue de Tervueren. Tél. : 33.09.78. Mme Letellier. — Bonne taverne. Plats du jour et plats froids bons et bien préparés. Cave honnête.

BRUXELLES — Bois de la Cambre-Forêt de Soignes. (Voir aussi Boitsfort et Tervueren).

** Châlet de la Forêt (R). Drève de Lorraine dans la forêt. — Cadre très agréable ; heureusement transformé en genre pavillon de chasse. M. P. Hernault, Chef ; M. Ghysels. — Parfait pour l'heure du thé en été.

Crémaillère (La) (Restaurant tea-room). 83, Avenue des Nations. Tél. : 48.29.57.

Pré Catelan (Restaurant). 91, Avenue des Nations.

DOMAINES DOPFF
Grds vins d'Alsace. 5. r. Argonne, Brux.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

Prince d'Orange (Au). 1, Avenue du Prince d'Orange (Route de Waterloo). Tél. : 44.82.71.

* Vert Chasseur (Restaurant du). 964, Chaussée de Waterloo (Bois de la Cambre). Tél. : 44.66.30. MM. Angillis et Baudoux. — Cuisine faite par les patrons. Bonne table, bonne cave, prix doux.

Villa de l'Horloge (Chez Alessio), à Fort Jacco. Chaussée de Waterloo. On nous l'a signalée comme fine cuisine.

*** Villa Lorraine (HR). 75, Vivier d'Oie (Chaussée de La Hulpe) à l'entrée de la forêt. M. Lomba. — Bonne cuisine soignée. Très beau cadre. Excellente maison.

CALMPHOUT (Anvers).

/ Chasseurs (Hôtel des) (HR). Rue de la Station. Tél. : 9. Mme Baesens. — Très bonne cuisine. Beau choix de vins.

CAMPENHOUT (Brabant).

** Castel Tudor (HR). Tél. : 113. — Dans le très beau cadre du Domaine des Eaux-Vives. R. Wastiau, Un des endroits agréables des environs de Bruxelles. Diplômé des Douze Apôtres de la Bonne Chère.

CELLES-SUR-LESSE (Namur).

Centre (Hôtel du). Tél. : Houyet 63. Houziaux-Demonté. — Cuisine honnête. Bon accueil. Bonne vieille maison.

CHAMPLON (Luxembourg belge).

Barrière (Hostellerie de la) croisement des routes Marche-Bastogne et Laroche-St-Hubert. Tél. : Baconfoy-Tenneville 55. — Un des très bons relais de la province. Un patron très sympathique, M. J. Parent, qui est à encourager par les gourmets. Excellente cuisine bourgeoise.

CHARLEROI (Hainaut).

■ * **Agneau d'Or** (Hôtel de l') (HR). 22, Rue de Marchienne. Tél. : 119.86. M. I. Maloteau. — Cuisine faite par le patron. Bon et bon marché.

* **Ardennaise** (Rôtisserie) (R). 9, Rue du Collège. Tél. : 106.54. Chef : Casals.

■ */** **Bourse** (Grand Café de la) (CR). 32, Place Albert 1^{er}. Tél. : 155.40. M. Servais. Chef : Hunig. — Bons plats du jour, excellent buffet froid.

*/** **Casino** (Grand Hôtel du) (HR). Place E. Buisset. — Très propre ; bonne table, bons vins.

POUR LA MAYONNAISE

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

*/** **Europe** (Grand Hôtel de l'). 27, Rue du Collège. Tél. : 100.38. — Maison fondée en 1875. Une des meilleures de Charleroi. Rendez-vous de l'élite. Bonne cuisine classique. Bonne cave.

✓ **Grand Hôtel** (HR). 3, Rue de la Station. — Très propre, bonne table, prix raisonnables.

✓ ** **Siebertz** (Grand Hôtel) et Restaurant du Faisan Doré. 18, Quai de Brabant. Tél. : 144.86. L. Denis. Chef : C. Willems. — Bien à tous points de vue.

CHAUDFONTAINE (Liège).

* **Bains** (Hôtel des). Tél. : Liège 504.00. — Cuisine bourgeoise courante.

Casino (Hôtel du). Tél. : Liège 509.86. — Cuisine bourgeoise courante.

CHIMAY (Hainaut).

■ * **Commerce** (Hôtel du). Place Léopold. Tél. : 25. M. Delvaux-Deshomme. — Cuisine bourgeoise comme chez soi. Bons vins. Accueil aimable. Maison recommandable.

CHINY (Luxembourg belge).

■ * **Touristes** (Auberge des) (HR). Tél. : Florenville 52. — Grande propreté. Maison sim-

ple ; cuisine bourgeoise faite par le patron M. Sombreyn. Endroit familial dans un des plus beaux sites de la Semois.

CINEY (Namur).

*/** **Univers** (Hôtel de l'). Tél. : 5. — Bien.

CLERVAUX (Grand-Duché de Luxembourg).

* **Vieux Château** (Hôtel du) (HR). Tél. : 99. J. Hames. Chef : P. Jaguch. — Bonne cuisine, bons vins.

COO (Liège).

Baron (Hôtel). Tél. : Trois Ponts 93. P. Delsemme.

*/** **Cascade** (Hôtel de la) (HR). Tél. : Trois Ponts 2. Mme Nivette. — Bonne cuisine bourgeoise. Cave courante.

COQ-SUR-MER (Flandre Occidentale).

■ **/** **Atlanta** (Hôtel) (HR). Tél. : 81. — Bel établissement. Bonne table, bonne cave. Remise de 5 p. c. à nos membres. Fermé l'hiver.

*** **Cœur Volant** (Hostellerie du) (HR). Tél. : 3. Le Bret. — Cadre luxueux. Bonne cuisine.

CORTENBERG (Brabant).

Achetez, persévérez, vous gagnerez avec les

1/5 DE BILLETS
de la LOTERIE COLONIALE

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

■ ** **Flèche d'Or** (Restaurant de la). Rue de la Station. Tél. : (02) Cortenberg 54.02.01. — Mme Van Hove. Bonne cuisine bourgeoise. Excellente cave. La maison est sympathique. Mention du Club des Douze Apôtres de la Bonne Chère.

■ **/** **Tourelle** (La) (R). Tél. : (02) Cortenberg 54.05.86. M. Dohet. — Cuisine soignée. Cave intéressante.

COUTRAI (Flandre Occidentale).

■ * **Damier** (Hôtel du) (HR). Grand'Place. Tél. : 154. Lanoy-Severy. — Maison connue. Bonne cuisine bourgeoise, service soigné. Recommandée aux boursiers, hommes d'affaires et voyageurs de commerce.

* **Grand Hôtel**. Grand'Place. Tél. : 15.55. Lannoy frères. — Bonne maison.

■ * **Nord** (Hôtel du). Place de la Gare. Tél. : 303. Langlez-Vandendriessche. — Cuisine bourgeoise soignée par le frère du patron.

COUVIN (Namur).

** **SaintRoch** (Hôtel) (HR). Tél. : 35. Saurez et Petitjean. — Cadre magnifique ; beau parc. Cuisine honnête. Beau rendez-vous de chasse.

COXYDE (Flandre Occidentale).

** **Moulin de Blekker** (Au) (R). — Cadre original.

Relais St-André.

CUSTINNE (Namur).

Grand Virage (Auberge du) à Payenne sur route Dinant-Wellin. Tél : Houyet 64.

DAVERDISSE-SUR-LESSE (Luxemb. belge).

*/** **Maison Blanche** (Hostellerie de la). Tél. : Wellin 46. Billy-Vany. — Maison bien tenue.

/ **Moulin** (Hôtel-Restaurant du). Mme Lemaire. Tél. : Wellin 83. — Vieille réputation.

DIEKIRCH (Grand-Duché de Luxembourg).

* **Ardennes** (Hôtel des) (HR). Tél. : 7. V. Pilger. Chef : Pascal. — Maison de premier ordre.

■ */** **Beau Site** (Hôtel) (HR). Avenue de la Gare. Tél. : 98. M. Hourt qui dirige aussi le bon Hôtel du Parc à Echternach. — Bonne cuisine luxembourgeoise faite par le patron. Belle cave. 5 p. c. de remise à nos membres.

■ * **Clesse-Muller** (Restaurant) (R). Tél. : 66. — Dirigé par la famille Clesse depuis 1866.

DEMANDEZ UN
COINTREAU
LIQUEUR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

Toutes les bonnes spécialités luxembourgeoises solides et liquides. Prix très raisonnables. Très bonne cave. Maison très recommandable.

Europe (Hôtel de l') (HR). Tél. : 56. — Bonne cuisine.

* **Midi** (Hôtel du) (HR). Tél. : 64. M. Breuling. — Service copieux. Table et cave convenables. Prix très raisonnables.

DIEST (Brabant).

*/** **Progrès** (Hôtel du). Grand'Place. Tél : 112. L. Dellevoet. — Maison simple. Accueil aimable. Cuisine courante. Service rapide.

DILBEEK (Brabant). Environs de Bruxelles.

Laiterie Van Molle (R). Rue Verheyden. Tél. : Bruxelles 21.17.28. — Vieille maison flamande, propre, mais rustique. Cuisine paysanne, bonne cave, bières bruxelloises. Intéressante au temps des fraises.

DINANT (Namur).

Ardennes (Hôtel des). Rue Léopold. Tél. : 240. — Bonne moyenne.

*/** **Collège** (Hôtel du) (HR). Tél. : 300. J. Famerée. — Diplômé du Club des Purs Cent.

■ **/** Herman (Hôtel) (HR). Place de Meuse. Tél. : 136. L. Sorée. Chef : E. Stiernet. — Bonne maison, recommandable.

Postes (Hôtel des). Tél. : 274. — Bel établissement très bien situé.

■ */**/** Terminus (Hôtel) (HR). Avenue de la Gare. Tél. : 135. M. de Wynter. — Belles spécialités. Bons vins.

DIXMUDE (Flandre Occidentale).

Casino (Hôtel du). Grand Marché. Tél. : 75. J. Duflo.

DOHAN (Luxembourg belge).

* Dufrière (Hôtel) (HR). Tél. : Bouillon 413. — Vieille maison simple. Bon accueil. Bonne cuisine. Prix moyens. Beau site.

DUDELANGE (Grand-Duché de Luxembourg).

* Hild (Hôtel) (HR) à Dudelange-Gare. Tél. : 127. — Bonne réputation.

DURBUY-SUR-OURTHE (Luxembourg belge).

■ */** Sanglier (Hôtel du) (HR). Tél. : Barvaux 139. Van Iseghem. — Bonne cuisine bourgeoise.

ECHTERNACH (Grand-Duché Luxembourg).

POUR LES VIANDES FROIDES

FLORIDA au verjus de Champagne

Meilleure que la moutarde

Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

■ * Ardennes (Hôtel des) (HR). Tél. : 108. H. Wagener, Chef : J. Wagener. — Excellente maison. Copieux, confortable. Bonne cave. Très recommandable.

*** Bel Air (Hôtel) (HR) sur la route de Diekirch. Tél. : 159. M. Deerboung. — Cuisine faite par le patron.

** Cerf (Hôtel du). Tél. : 17. M. Zierck. — Bonne moyenne ; prix modérés.

Luxembourg (Hôtel du) (HR). Tél. : 110. — Cuisine bourgeoise dans la bonne moyenne courante.

■ ** Parc (Hôtel du) (HR). Tél. : 130. M. Hourt. — Rendez-vous de gourmets. Tout excellent.

** Terminus (Hôtel) (HR). Tél. : 158. — Bon.

EECLOO (Flandre Orientale).

* Verger Vert (Hôtel du) (HR). Tél. : 141. Rue Roi Albert. H. Verhassel. — Cuisine courante, simple et honnête. Prix très modérés.

EHNEN (Grand-Duché de Luxembourg).

■ */** Simmer (Hôtel) (HR). Tél. : Wormeldange 30. Dirigé par M. Jean Job Klopp. — Très bonne maison. L'hôtel Simmer est coté comme un des meilleurs points gastronomiques du Grand-Duché. La cuisine est faite par Mme Klopp.

ELSENBORN (Liège).

Borghes (HR). G. Cleven. Tél. : 3. — Bonne cuisine bourgeoise. Sports d'hiver.

ENGHIEN (Hainaut).

■ * **Parc** (Hôtel du) (HR). Rue de la Station, à Petit-Engnien. Tél. : 10. M. E. Meulemans. — Connu depuis trente ans pour ses bonnes spécialités. Cave honnête.

* **Vieux Cèdre** (Restaurant). Tél. : 119. E. Cornet. — Repas simple et courant ; nourriture saine ; patron accueillant et serviable.

EREZEE (Luxembourg belge).

■ * **Belle-Vue** (Hôtel de) (HR). Tél. : 2. — Cuisine agréable faite par le patron M. R. Delveaux. Bonne cave. Bonne réputation méritée.

ESCH-SUR-ALZETTE (Grand-Duché Luxemb.).

*/** **Poste** (Grand Hôtel de la) (HR). Tél. : 26.18. — Bon.

ESCH-SUR-SURE (Grand-Duché Luxembourg).

* **Ardennes** (Hôtel des). Tél. : 8. — Plats familiaux bons et abondants. M. Ferber et ses filles sont excessivement affables.

* **Moulin** (Hôtel du). Tél. : 7. — Cuisine faite par la patronne Mme Drault. Il paraît qu'on y mange bien.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace **BOOT-GREINER**, Mittelwihr

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

ESNEUX (Liège).

■ ** **Château de la Tour** (HR). Tél. : 143. — Un beau cadre. Cuisine faite par le patron M. L. Antoine. 10 p. c. de remise sur les vins aux membres.

Hony (Hôtel de) (HR). Tél. : 122. — E. Lenders qui fut connu comme un cuisinier de valeur à la Bécasse, tient cette maison familiale où il reçoit avec le sourire ses vieux clients fidèles.

ETTELBRUCK (Grand-Duché Luxembourg).

*/** **Betz** (Grand Hôtel) (HR). Tél. : 239. — Bon.

EVREHAILLE-BAUCHE (Nam.) Vallée du Boq.

*/** **Bonne Auberge** (La) (HR). Tél. : Yvoir 243. — Mme Dewit bon cordon bleu.

FALAEN (Namur) Vallée de la Molinee.

■ */** **Truite d'Or** (Hôtel de la). Tél. : Falaën 74. J. Piette. — Près des ruines de Montaigne. Exquise cuisine faite par le patron. Bonne cave. Prix très modérés. Maison très recommandable.

FLORENVILLE (Luxembourg belge).

*/** **Central** (Hôtel). Tél. : 22. Salpétier-Douret. Chef : A. Adamy. — Bien.

* **Commerce** (Hôtel du) (HR). Tél. : 25. — Accueil cordial. Cuisine tout à fait simple.

*/** **France** (Hôtel de) (HR). Tél. : 32. M. Bertrand. Chef : Poncelet. — Accueil cordial, cuisine simple et familiale. Cave honnête.

* **Vieux Moulin** (Hôtel du) (HR) à Martuée. Tél. : 76. Maillien-Gillot, propriétaire et chef de cuisine. — Cadre rustique.

FRANCORCHAMPS (Liège).

■ **Source** (Hôtel de la) (HR). Tél. : 7. M. J. Callens. — Bonne maison, cuisine honnête, bonne cave. Recommandable.

FROYENNES (Voir Tournai).

FURNES (Flandre Occidentale).

*/** **Royal** (Hôtel) (HR). Grand'Place Tél. : 45. Mme Heyndrickx.

GAICHEL-LEZ-EISCHEN (G.-D. Luxembourg).

■ */** **Gaichel** (Restaurant de la) (R) à 4 km. d'Arlon dans la vallée des Sept Châteaux. Tél. : Eischen 4. — Vieille bonne maison dirigée depuis 1852 par la famille Reisdorff. Mme Philipp, chef de cuisine. Grand jardin, charmille. L'endroit est délicieux en semaine ; le dimanche, les Arlonnais y affluent. Prix très raisonnables et en monnaie belge. Le café après le repas est offert gracieusement aux membres.

A. KNAEPEN 15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

GAND (Flandre Orientale).

Cour de Saint-Georges (HR). Face Hôtel de ville. — Bonne moyenne.

■ * **Ducale** (La) (R). 32, Rue de Flandre. Tél. : 131.79. O. Teirlynck. Chef : de Couterre. — Plats et clientèle gantois. Bien.

Excelsior (HR). 14, Boulevard Elisabeth. — Moyen.

* **Patijntje**. 81, Quai Albert. Tél. : 125.75. — Guinguette agréable au bord de la Lys.

*/** **Poste et Flandria** (Hôtel) (HR). Place d'Armes. Tél. : 117.99. — Installation moderne ; cuisine bourgeoise moyenne ; cave bien fournie.

Saint-Jean (Taverne) (CR). 5, Marché-aux-Oiseaux. Tél. : 118.34. — Moyen.

* **Terminus** (Hôtel) (HR). Place Marie-Henriette. Tél. : 110.45. — Moyen. Service soigné, un peu lent.

■ */** **Universel** (Hôtel) (HR). 20, Rue de la Station. Tél. : 104.87. Mme Vve Eugène. — Cuisine normalement bourgeoise, fine sur demande, faite par le fils de la patronne. Bonne cave.

* **Wilson (Hôtel) (HR)**. 1, Quai St-Michel. Tél. : 103.62. — Cuisine courante soignée. Installation entièrement renouvelée. Plats gantois, bons vins, Beau point de vue.

GENCK (Limbourg).

** **Artistes (Hôtel des) (HR)**. Tél. : 6. — Mlles Frey. Cuisine soignée. Maison familiale.

* **Cloche (Hôtel de la)**. Tél. : 55. E. Vyghen. — Dans le même genre que l'hôtel des Artistes.

GHILIN-LEZ-MONS (Hainaut).

Château de la Barrière (R). Tél. : Mons 1.065. de Raeve-Joris. — Nombreuses attractions. Café tea-room.

GODINNE-SUR-MEUSE (Namur).

■ ** **Etrangers (Hôtel des) (HR)**. Tél. : Yvoir 95. P. Ransonnet-Fontaine. — Bonne cuisine agréable. Maison recommandable.

GREVENMACHER (Gr.-Duché Luxembourg).

** **Commerce (Hôtel du) (HR)**. Tél. : 45. M. J. Greiveldinger, ancien chef de grands restaurants parisiens.

GRIMBERGEN (Brabant) Environs de Bruxelles.

Cheval Blanc (Hostellerie du). — Nous a été signalé comme bon.

Un bon Mousseux est infiniment préférable à un Champagne qui n'est pas de grande marque
LES CAVEAUX CHAMPENOIS

39, r. de Roumanie, BRUXELLES - T. 37.56.44

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

GROENENDAEL (Brabant) Envir. de Bruxelles.

*** **Rose (Restaurant)** autrement dit Château de Groenendael. Tél. : Bruxelles 48.10.83. — M. Rose. Endroit bien situé dans la forêt de Soignes. But de promenade pour gens chics.

GROENENDIJK-PLAGE.

(Voir : Oostduinkerke-Bains).

HALMA (Voir : Neupont-Halma).

HAMOIR (près de Liège).

/ **Auberge du Père Marlier (R)** à Neblon-lez-Hamoir. Tél. : Ouffet 5. M. Marlier. Chef : H. Schouteten. — Table soignée.

Bonne Auberge (La). Nouvel établissement tenu par Mme Decortis-Odekerken qui a de qui tenir. Souhaitons qu'elle fasse aussi bien que son frère.

HAN-SUR-LESSE (Namur).

Beauséjour (HR).

■ **/** **Belle-Vue et Grotte (Hôtel de) (HR)**. Tél. : Rochefort 27. — Propriété de la famille Herman depuis 1872. Tout indiqué lors de la visite des Grottes de Han ; mais si l'on veut y être soigné et déjeuner tranquillement, éviter les dimanches et jours d'affluence. Cuisine agréable et honnête faite par le patron.

HARRE (Luxembourg belge) Route de Manhay à Werbomont.

Viel Hermitage Saint-Antoine (HR). Tél. : Werbomont 27.

HARZE (Liège).

Ardennes (Hôtel des) (HR). Tél. : Aywaille 15. P. Lawarée. — Bien.

HASSELT (Limbourg).

■ ***/** Trois Pistolets** (Aux) (HR). Grand-Place. Tél. : 72. Mme Sacré. Chef : Toussaint. — Ancienne maison. Bonne moyenne.

HASTIERE (Namur).

■ ***/** France** (Hôtel-Restaurant de). M. Turbaux-Bauwens. Tél. : 90. — Cuisine propre et saine. Grand parc.

HAUTRAGE (Ville-Pommerœul) (Hainaut).

■ *** Gros Chêne** (Hostellerie du) (R). Chez Robert. Tél. : Sirault 23. M. Gilson. — Cuisine savoureuse. Excellente maison sympathique et accueillante. Recommandable.

HAVELANGE (Namur).

■ ***/** Poste** (Hostellerie de la) (HR). Tél. : 90. Reuliaux. — Excellente maison. Un des meilleurs relais gastronomiques des Ardennes. Maison très recommandable.

POUR LES GOURMETS

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

HERBEUMONT-SUR-SEMOIS (Luxemb. belge).

** **Bonne Espérance** (La) (HR). Tél. : Bertrix 435. M. Heyermans. — Le titre n'est pas trompeur. Pas de cuisine en série, mais au goût du client.

Prieuré de Conques. M. Chénot.

HERBESTHAL (Liège).

■ *** Herren** (Hôtel) (HR). Tél. : 101. M. Falkenstein. — Bonne cuisine bourgeoise faite par la patronne. Recommandable.

HEYD-SOUS-BOMAL par Bomal sous Durbuy
(Luxembourg belge).

* **Crêtes** (Hôtel des) (HR). Tél. : Barvaux 92. C. Cornet-Comblin. — Cuisine bourgeoise agréable. Bonne cave à prix raisonnables.

HEYST-OP-DEN-BERG (Anvers).

■ ***/** Vieux Chaudron** (Au) (HR) Oude Ketel. Tél. : 22. — Très bonne maison dirigée par Milles Van Meensel, cordons bleus di primo cartello. Cuisine soignée aux petits oignons. Cave de curé. Indispensable de prévenir, surtout en semaine.

Milles Van Meensel sont diplômées des Douze Apôtres de la Bonne Chère.

HOFSTADE (Brabant).

Sablonnière (La) (R). Tél. : Weerde 80. Wel-
lens. — Cuisine honnête.

HOOGSTRAETEN (Anvers).

* **Swaenenhof** (Hôtel). Tél. : 3. Schrijvers-
Verschueren. — Endroit agréable. Vieille mai-
son Artis Amore (1736). Un joyau d'art du
vieux Hoogstraeten. Cuisine bourgeoise faite par
les patrons. Un service plus soigné serait dési-
rable.

HOTTON (Luxembourg belge).

** **Vallée** (Hôtel de la). Tél. : Melreux 40.
J. Lhermitte.

HOUFFALIZE (Luxembourg belge).

** **Bruyères** (Hôtel des) (HR). Tél. : 11.
M. Jacquet-Defrêcheux. — Cuisine faite par le
patron. Cave bien comprise.

* **Château des Chéras** (HR). Tél. : 28. J.
Neybriche.

■ **Commerce** (Hôtel du). Tél. : 1. M. Jacqmin-
Cartiaux. Chef : Mme Nezer. — Bonne maison.
Cuisine soignée.

** **Liège** (Hôtel de) (HR). Tél. : 41. J.
Remiche.



CHAMPAGNE

Lanson père & fils
Maison fondée en 1760
REIMS

** **Postes et du Luxembourg** (Hôtel des)
(HR). Tél. : 6. M. Ubaghs. — Bonne cuisine
faite par le patron.

HOUYET (Namur).

■ **/**/*** **Lesse** (Hôtel de la) (HR). Tél. : 2.
Mme Damseaux. — C'est la bonne maison de
famille où tout le monde est reçu aimablement
et où les vieux clients devenus des amis revien-
nent toujours avec joie. Chef : J. Leroy. Excel-
lente cuisine bourgeoise. Maison recommanda-
ble, dans un site aimable et reposant.

HULPE (LA) (Brabant).

■ * **Auberge du Père Boigelot** (HR) en face
de la gare. Tél. : (02) Genval 53.62.11. F. Boi-
gelot. — Maison sans prétentions mais excel-
lente. Cuisine bourgeoise très soignée par le
patron. Cuisine fine sur demande. Bonne cave.
Maison très recommandable à tous points de
vue. 10 p. c. de remise sur les vins aux mem-
bres.

HUY (Liège).

■ ** **Aigle Noir** (Hôtel de l') (HR). Tél. : 64.
Mme Warnotte. — Vieille réputation. En pré-
venant, on peut y faire un excellent repas.

■ * Nord (Hôtel du) (HR). 1, Place Z. Gramme. Tél. : 59. M. Beaumont-Detiège. — Bonne cuisine bourgeoise faite par la patronne. Prix très modérés. Remise de 10 p. c. aux membres.

* Terminus (Hôtel) (HR). Tél. : 73. Gare de Huy-Nord. M. Faniel-Wattyn. — Cuisine courante soignée. Copieux.

JAMBES-VELAINE-LEZ-NAMUR (Namur).

■ ** Château d'Amée-Plage (HR). Tél. : Namur 1762. Par la route de Dave sur la rive droite de la Meuse. — Très belle propriété. M. Devinant, vieil hôtelier, connaît bien son métier. Il a sa ferme dans le parc ; les produits passent directement à la cuisine et à la table, en conservant toute leur fraîcheur. Lieu de villégiature charmant : grand parc, bains de Meuse. La table est soignée et la cave bonne. Les patrons sont gens aimables.

KEERBERGEN (Brabant).

** Sans-Souci.

KNOCKE-SUR-MER (Flandre Occidentale).

■ * Britannique (Hôtel). 7, Avenue Van Bunnau Zoute. Tél. : 376. A. Malbert. — Maison française. Cuisine du patron. Une bonne cave. Remise de 10 p. c. sur les vins à nos membres. Maison recommandable dans des prix très raisonnables.

POUR TOUTS ASSAISONNEMENTS

FLORIDA au verjus de Champagne

Meilleure que la moutarde

Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

** Golf-Hôtel (HR). 13, Avenue Elisabeth au Zoute. Ch. Neyrinck depuis 1919. — Cuisine faite par le patron. Poissons.

Jacob (Hôtel) (HR) au Zoute. — Table convenable.

■ ** Lorphèvre (Rôtisserie-traiteur). Tél. : 781 au 162, Avenue Lippens. G. Lorphèvre. — Cuisine parfaite. Un des meilleurs établissements de la côte belge. Remise de 10 p. c. aux membres. Maison très recommandable à tous points de vue. Quelques chambres disponibles pour pensionnaires.

■ *** Memlinc Hôtel (HR). Place Albert au Zoute. Tél. : 130 et 230. Mme A. De Klerck. Très bel établissement. Chic et confortable. Table soignée. Belle cave.

■ *** Morel (Restaurant-traiteur). 146, Avenue Lippens. Tél. : 301. — Très bonne cuisine classique. Belle cave. Remise de 5 p. c. aux membres. M. Morel est diplômé des Purs Cent. Maison très recommandable.

St-Georges Palace (HR) au Zoute. — Cuisine convenable.

Toison d'Or (Hôtellerie de la).

LACUISINE (Luxembourg belge).

Jacoby (Hôtel) (HR). Tél. : Florenville 39. — Ancienne maison. Cuisine de la patronne. Réception familiale.

LA HULPE (Voir HULPE (LA)).

LANAEKEN (Limbourg).

Providentia (Hôtel-Restaurant).

LA PANNE (Voir PANNE (LA)).

LAROCHE en Ardennes (Luxembourg).

/ Châlet-Hôtel (HR). M. E. Binet. Tél. : 97. — Fine cuisine. Spécialités régionales. Très bonne cave.

LAROCLETTE (Grand-Duché Luxembourg).

/ Poste (Grand Hôtel de la). Tél. : 7. Tschidener-Meyers. — Bonne cuisine. Bonne cave en vins du pays.

LESSINES (Hainaut).

Paon d'Or (HR). Tél. : 86. V. Damseaux. — Bon.

LE ZOUTE (Voir KNOCKE-SUR-MER).

LIBRAMONT (Luxembourg belge).

Duroy (Hôtel) (HR). Tél. : 4. — Petite maison bien tenue.

JACOBERT
SES VINS FINS D'ALSACE

Dépôt : 203, Bd. Léopold II, Bruxelles. Tél. 26.78.43

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

LIEGE (Liège).

/ Angleterre (Hôtel d') (HR). Restaurant La Bécasse. 2, Rue des Dominicains. Tél. : 258.65. P. Quaden. Chef : L. Brackmann. — Bien.

Britannique (Grand Hôtel) (HR). 35, Place de la République française. Tél. : 148.20. L. Rigaux-Dieperinck. — Bonne cuisine. Prix modérés. Maison très propre ; tout y reluit.

/ Boulevards (Hôtel des) (HR). 155, Boulevard Sauvenière. Tél. : 174.17. — Belle carte.

** Chemin de fer (Hôtel du) (HR). Place des Guillemins. Tél. : 149.38. — M. Hanquet en dirige les cuisines depuis longtemps. Spécialités liégeoises. Bons Bordeaux.

*** Dounen (Hôtel) (HR). 48, Rue Souverain-Pont. Tél. : 112.76. — Vieille maison (1877). Belle cuisine. Carte de vins brillante.

** Gourmet sans chiqué (Au) (Rôtisserie). 24, Boulevard d'Avroy. Tél. : 103.25. — Rôtisserie courante avec ses plats habituels. Vins d'Alsace.

/ Gastronomes (Au) (Anc. Maison Gulix) (R). 7bis, Boulevard d'Avroy. Tél. : 240.27. G. Borteels. — Bonne rôtisserie ; bons vins d'Alsace.

* **Moderne** (Grand Hôtel) (HR). 29, Rue Pont d'Avroy. Tél. : 269.94. — Cuisine courante bien préparée.

Renaissance (Café-Restaurant de la). 22, Passage Lemonnier. Tél. : 252.53. — Quelques plats simples et bons.

Royal (Au) (R). 6, Place de la République française. Tél. : 252.49. Theunis. Chef : Morissen. — Bon.

** **Suède** (Hôtel de) (HR). 7, Rue Clémenteau. Tél. : 268.05. — Tout très bien. Bonne cuisine. Vieille cave bien choisie. Bon service.

*** **Univers** (Hôtel de l') (HR). Place des Guillemins. Tél. : 129.87. Louard et Cie. Chef : Linsens. — Bien. Bonne cave.

** **Vénitien** (Grand Hôtel) (HR). 2, Rue Hamal. Tél. : 108.30. Mlle Quaden. Chef : O. Dieu-donné. Gérant : Platzbacker. — Très central. Très belle taverne. Grande carte de plats du jour. Bon service. Cuisine honnête.

LIERRE (Anvers).

■ * **Terminus** (Hôtel) (HR). 9, Place Léopold 1^{er}. Tél. : 402.11. — Bonne cuisine bourgeoise faite par le patron M. Van Ockel. Accueil sympathique.

**DEMANDEZ UN
COINTREAU**
LIQUEUR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

LIGNEUVILLE (Liège).

** **Ardennes** (Hôtel des) (HR). Tél. : 3. E. Georges. — Bonne cuisine.

*** **Moulin** (Hôtel du) (HR). Tél. : 17. Rupp. — Excellent. Cuisine très relevée. La plus belle carte de vins de la région.

LOKEREN (Flandre Orientale).

* **Brasseurs** (Hôtel des) (HR). Rue de la Station. Tél. : 146. — Bonne table d'hôte.

LORCE (Liège).

*** **Vallée** (Hôtel de la) (HR) à la gare de Lorcé. Tél. : La Gleize 26. Thonart. — Très fine cuisine.

LOUVEIGNE (Voir STINVAL).

LUXEMBOURG (Grand-Duché).

■ **/*** **An der Stuff et de la Bourse** (Restaurant). Rue des Capucins. Tél. : 30.06. A. Schultz. Chef : P. Frantzen. — Bonne table. A la cave : premiers crus de Ehnen et Wormeldange, dont le patron est propriétaire. Excellents vins de France. Pour nos membres : 5 p. c. au-dessous de 20 francs et sur vins en carafons, 10 p. c. pour plus de 20 francs et sur vins en bouteilles.

****/** Brasseur** (Grand Hôtel) (HR). Beyens
Chef : A. Boot. — 88, Grand'Rue. Tél. : 58.01.
— Accueil cordial. Très bonnes table et cave.
Hôtel de luxe réputé.

* **Casino** (Restaurant du). 41, Rue Notre-
Dame. Tél. : 41.04.

****/** Continental** (Hôtel) (HR). 86, Grand'-
Rue. Tél. : 36.16. — M. Reiser cuisine lui-
même. Bonne table, cave honnête.

****/** Cravat** (Restaurant). 17, Rue Notre-
Dame. Tél. : 26.96. Chef : Brimeyer. — Vieille
maison. Le restaurant est au premier étage.

■ ****/** Gare** (Buffet de la). V. Schammel. —
Excellente table à prix très modérés. Sur de-
mande, toutes les spécialités des cuisines lu-
xembourgeoise et française. Belle carte de vins,
surtout en vins de Sarre et Moselle. Recom-
mandable.

* **Métropole-Bourse** (Café-Restaurant). 11,
Rue Porte Neuve. Tél. : 46.12. V. Olinger. —
Nous est recommandé par l'A. C. Luxembour-
geois.

****/** Paris-Palace** (Hôtel) (HR). 39, Avenue
de la Liberté. Tél. : 48.23. H. Petit. Chef :
Schmit. — Cuisine renommée.

Saint-Jean (HR). 19, Rue de Strasbourg. —
Cuisine propre et soignée.

Star-Palace. — Bon.

On se procure les **BILLETS DIVISÉS**

de la **LOTÉRIE COLONIALE**
chez les banquiers et agents de change

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

MACHTUM-SUR-MOSELLE (Grand-Duché).

Châlet de la Moselle. — Bon.

MALINES (Anvers).

— * **Carillon d'Argent** (Auberge du) (R). 64,
Rue Notre-Dame. Tél. : 1720. — Nevio Frasca.
Convenable et pas cher.

— ** **Couronne** (Hôtel de la) (HR). Place de
la Gare. Tél. : 130. J. Lambo. — Bonne cuisine.
Vin à discrétion. Recommandable.

MALMEDY (Liège).

Bristol (Hôtel) (HR). Place du Marché.
Tél. : 176. C. Lennartz. — Bonne cuisine, bon
hôtel. Gens aimables, parlant très peu le fran-
çais.

****/** Europe** (Hôtel de l') (HR). Chemin-
Rue. Tél. : 11. F. Dester. — Cuisine dans la
bonne moyenne.

* **Jacob** (Hôtel) (HR). Place du Marché.
Tél. : 194. Dester. — Comme ci-dessus.

MARBEHAN (Luxembourg belge).

Bouchy (Hôtel) (HR). — Bonne cuisine faite
par la patronne. Bon accueil.

MARCHE-EN-FAMENNE (Luxembourg belge).

****/** Cloche** (Hôtel-Rest. de la). M. Déom-

Kinard. — Cette maison, qui se modernise, ferait, paraît-il, un effort aussi pour améliorer la cuisine. Tél. : 179.

■ **Cygne** (Hôtel du) (HR). Place aux Foires. — Cet établissement a été rouvert depuis octobre 1935 par M. A. Fontaine qui dirigeait précédemment l'Hôtel des Sports à Durbuy. Bonne cuisine du patron. La cave est intéressante. 10 p. c. de remise à nos membres.

■ **Zuède** (Pâtisserie). Grand'Rue. — Il n'est pas permis de passer par Marche sans s'approvisionner de délicieux macarons à cette maison.

MARIEMBOURG (Namur).

Fagnes (Grand Hôtel des) (HR). Tél. : 16. L. Pinget. — Pas de prix fixe ; uniquement à la carte. Rendez-vous de chasseurs en saison.

MARIEMONT (Hainaut).

Mairesse (Restaurant). Tél. : Bascoup 196. Paul Mairesse. — La maison a eu très bonne réputation.

MARTELANGE (Luxembourg belge).

Croix d'Or (Hôtel de la) (HR). Tél. : Fauvillers 52. A. Grévisse. — Cuisine bourgeoise faite par le patron.

POUR LA SALADE

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE	
<i>Lanson père & fils</i>	
Maison fondée en 1760	REIMS

* **Maison Rouge** (Hôtel) (HR) sur territoire du Grand-Duché. Tél. : Perlé (G-D) 6. Mme Mayérus.

MELREUX (Hotton) (Luxembourg belge).

■ **Etrangers** (Hôtel des) (HR). Tél. : 24. M. Depaifve. — Cuisine excellente et très soignée. Très bonne cave. Prix très raisonnables. Recommandé pour séjours.

MEMBRE-SUR-SEMOIS (Namur).

Roches (Hôtel des) (HR). Tél. : Vresse 51. M. Liégeois. — Bonne cuisine faite par la patronne.

MERTERT-LEZ-WASSERBILLIG (Gr.-Duché).

Château de Mertert.

MIDDELKERKE (Flandre Occidentale).

Melrose-Hôtel (HR). 36, Avenue Léopold. Tél. : 35. D. Verecke. — Table courante. Tea-room, pâtisseries, glaces.

■ **Select** (Hôtel-Restaurant). 119, Avenue de la Reine. Tél. : 202. M. L. Motte. — Bonne table, bonne cave. Maison recommandable. 10 p. c. de remise à nos membres. Fermé l'hiver.

MOLL (Anvers).

■ ***** Belle Vue** (Hôtel de la) (HR). Tél. : 87. H. Krijnen. — Vieille maison connue (1880) pour sa bonne cuisine bourgeoise. Recommandable.

MONDORF-LES-BAINS (Grand-Duché).

***** Grand Chef** (Hôtel du) (HR). Tél. : 200. — Cave et cuisine courantes.

* **** Terminus et Golf Hôtel** (HR). Tél. : 17. J. Foltz. Chef : P. Mathis.

■ * **Welcome** (Pension). Rue de Daundorf. Tél. : 139. E. Kapgen. — Bonne cuisine de pension. Prix très raisonnables.

MONS (Hainaut).

Espérance (Hôtel-Restaurant). Repris depuis peu par l'ancien tenancier du Buffet d'Erque-lines. — Signalé comme bon.

* **Grand Hôtel** (HR). Rue Léopold. Tél. : 2.028. M. Carlier. — Table moyenne.

MONTAIGU (Brabant).

Cygne (HR) (De Zwaan). Tél. : Sichem 69. — Bien.

***** Vieille Barrière** (Hôtel de la) (HR). Tél. : Sichem 68. — Très bonne cuisine. Belle cave. Beau relais gastronomique.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils
Maison fondée en 1760 REIMS

MONTIGNY-LE-TILLEUL.

Eden-Parc.

MORTEHAN (par Cugnon) (Luxemb. belge).

* **Ansay** (ou de la Semois) (Hôtel) (HR). — Très simple mais bonne cuisine faite par la patronne Mme Ansay et par la Mère Chenot. Très typique. Menus pour estomacs puaissants. Excellent accueil. Prix très modérés.

MOUSCRON (Flandre Occidentale).

■ * **Stokman** (Hôtel) Gare. Tél. : 8. — Bonne cuisine courante.

MULLERTHAL (Vallée de la) (Grand-Duché).

■ **Mullerthal** (Grand Hôtel du) (HR). Tél. : Waldbilig 4. M. Schank-Weber. — Cuisine très soignée. Belle terrasse au bord de l'Ernz Noir. Très recommandé.

* **** Central** (Hôtel) (HR). J. Lentz. — Cuisine faite par le patron.

NADRIN (Luxembourg belge).

* **Hérou** (Hôtel du) (HR). Tél. : Laroche 544. E. Remy. — Remarquable point de vue sur l'Ourthe qui vaut à lui seul le déplacement.

Point de Vue (Hôtel du). Tél. : Laroche 512.

NAMUR (Namur).

* **Bérotte** (Restaurant-Traiteur-Pâtisseries). Rue Mathieu. Tél. : 1667. — Cuisine moyenne.

*** **Château de Namur** (HR). Tél. : 2546. Citadelle de Namur. — Très beau panorama. Beau service ; cuisine moyenne.

** **Flandre** (Hôtel de) (HR). Place de la Gare. Tél. : 179. — Bonne cuisine classique.

Harscamp (Hôtel d') (HR). 4, Marché aux Arbres. Tél. : 59. — Bar agréable.

*/** **Mouton d'Or** (Hôtel du) (HR). 59, Rue Godefroid. Tél. : 346. M. Pirlet. — Cuisine honnête.

** **Normandy Grill Room** (R). 39, Rue des Carmes. Tél. : 134. A. Noret. — Rôtisserie.

■ **Seresia** (Pâtisserie). 29, Rue de Marchovette. Tél. : 2573. — Gâteaux savoureux. Glaces, petits fours. Accueil aimable.

NEUPONT-HALMA (Luxembourg belge).

■ */** **Beau Séjour** (Hôtel) (HR). Tél. : Welin 35. — Excellent coin, gai, propre, accueillant et où le père Finet fait une cuisine savoureuse. Bonne cave. Maison tout à fait recommandable située dans un site charmant sur la Lesse.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace **BOOT-GREINER**, Mittelwihr

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

NIEUPOORT-BAINS (Flandre Occidentale).

Grand Hôtel (HR). Digue. Tél. : 213. Lener et Pirsch. — Cadre original au centre de dunes boisées. Bonne cuisine. Bonne cave.

Touristes (H-R des). — Bonne cuisine à prix très modérés.

NIEUPOORT-VILLE (Flandre Occidentale).

Yser (Café de l'). — Spécialité d'anguilles.

NONCEVEUX (Liège).

■ */** **Chaudière** (Hôtel de la). Tél. : Aywaille 193. M. Pirotte. — Excellente cuisine à prix très raisonnables. Prévenir. Maison très recommandée.

NOTRE-DAME-AU-BOIS (Brabant).

(Voir Overyssehe).

OHAIN (Brabant).

Closerie (La). — On nous dit que la table est bonne.

OOSTDUINKERKE-BAINS (Flandre Occid.).

■ * **Gauquié** (Hôtel). Tél. : Coxyde 41. F. Loons-Gauquié. Chef : Legain (1926). — Cuisine simple et honnête. Fermé l'hiver.

*/** **Gillardin** (Pâtisserie). — Pâtisseries et cuisine agréables faites par le patron.

■ **/ Omer (Chez) à Groenendijck-Plage.
Tél. : Nieuport 284. Omer Delva. — Spécialité
d'anguilles. Bon coin pour pêcheurs à la ligne.

OSTENDE (Flandre Occidentale).

/ **Bonne Auberge (La) (HR). Place d'Armes. Tél. : 1197. Seydel.

* **Club** (Le) (R). Tél. : 1221. Rue Longue, 5. Ch. Delgof. — Cuisine bourgeoise soignée faite par la patronne. Patron plein d'attention pour ses clients.

*** **Continental et Océan** (Hôtel) (HR). Digue. Tél. : 135. Ruhl. Chef : Lacroix. — Grande carte et cuisine de régime. Grands crus de France. Très bien.

/ **Etrangers (Hôtel des) (HR). 62, Rue de Flandre. Tél. : 1706. A. Gal. — Bonne cuisine courante. Prix modérés.

* **Meyus** (Hôtel) (HR). 141, Rue Christine. Tél. : 1170. — Maison simple et bonne. Prix doux.

*** **Osborne** (Grand Hôtel) (HR). Digue. Tél. : 468 et 1480. A. Demoulière. — Maison française. Cuisine soignée. Intéressant l'hiver.

/ **Parc (Hôtel du) (HR). Place Marie-José. Tél. : 419. V. Libert. Chef : A. Blanchard.

Vins et Liqueurs - Spécialité de Vins Mousseux
UNION VINICOLE

39, r. de Roumanie, BRUXELLES - T. 37.56.44

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

■ **/ **Piccadilly** (Hôtel) (HR). 4, Place Léopold 1er. Tél. : 47. E. Finger. Chef : A. Hiss. — Cuisine électrique ; soignée ; prix modérés. Bonne cave. Maison recommandable. Fermé l'hiver.

*** **Renommée** (A la) (R). 49, Rue Longue. Tél. : 355 et 1242. Bernard. — La plus fine cuisine d'Ostende. Maison de tout premier ordre ; même direction que le Silver Grill à Bruxelles. Service soigné. Très recommandable. Fermé l'hiver.

Shakespeare (Hôtel) (HR). Parvis SS. Pierre et Paul. Tél. : 460. — Plusieurs membres nous ont recommandé cette maison pour ses poissons frais excellents.

OTTIGNIES (Brabant).

/ **Duchêne (Hôtel) (HR). Tél. : 35. E. Dambroise-Devillers. — Simple et bon.

OVERMEIRE-DONCK (Flandre Orientale).

Welcome (Hôtel) (HR). — Endroit pittoresque.

OVERYSSCHE (Brabant).

■ * **Castel** (Le) (HR) à Notre-Dame-au-Bois. 304, Chaussée de Bruxelles. — Maison simple bien tenue. Cuisine par la patronne.

PANNE (LA) (Flandre Occidentale).

* **Bon Vieux Temps** (Rôtisserie du) (R).
Tél. : 29. Digue, 102. J. Hagenmeyer. — Cuisine du patron.

Englebert (Restaurant). Digue. — Bonne cuisine.

■ **Goëlette** (Ma) (HP). 18-20, Avenue des Chaloupes. M. A. Vuylsteke. — Pension 50 fr. par jour. Très bonne cuisine fine et régionale. Spécialités. Cave unique de connaisseurs. Prix raisonnables. 5 p. c. de remise à nos membres. Maison recommandée. Fermé décembre et janvier.

■ **Parc** (Grand Hôtel du) (HR). Avenue Alb. Dumont. Tél. : 77. J. Bruynoghe. — Excellente cuisine ; pâtisseries et entremêts. Belle carte de vins à prix raisonnables. Maison très recommandable.

Reine (Hôtel de la) ou Relais de La Panne. — Uniquement le petit déjeuner et buffet froid.

■ * **Relais de Saint-André** à St-André. Route Royale. Tél. : Coxyde 150. Dirigé par le jeune et bon chef F. Marchal. — Cadre intime dans les dunes boisées. Tous fruits de mer. Bonne cave. Belle clientèle.

Terlinck (Hôtel) (HR). Digue. Tél. : 25.

POUR LES HORS-D'ŒUVRE

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

PEPINSTER (Liège).

* **Central** (Hôtel) (HR). Tél. : Verviers 602.29. Vandeweerd. — Bonne cuisine courante, bonne cave.

PETANGE (Grand-Duché).

*** **Château** (Hôtel du) (HR). Tél. : 20. C. Kvichen. Chef : Mme Heutzig. — Bonne maison. Grands crûs à la carte.

POPERINGHE (Flandre Occidentale).

Skindles (Hôtel). 43, Rue de l'Hôpital. Tél. : 24. Mme Vve Betin. — Cette maison nous est signalée de divers côtés comme très bonne.

PROFONDEVILLE (Namur).

Chaumière (La) (HR). Tél. : 301. M. Vandervelde. — Spécialités mosanes. Bonne cave.

RESTEIGNE (Namur).

Lesse (Hôtel de la) (HR). Tél. : Wellin 29. Daury.Thiteux. — Cuisine bourgeoise courante.

RHODE-ST-GENESE (Brabant).

* **Prince Baudouin** (Au) (R). Tél. : (02) Rhode 52.04.41. Mme Standaert. — Cuisine saine. Bonne cave. Endroit agréable à proximité de l'Avenue de la Forêt de Soignes.

QUATRE BRAS (Forêt de Soignes).
(Voir Tervueren).

QUATRE CHEMINS (Aux) (Luxemb. belge).
Route Bouillon-Florenville, en pleine forêt
de Muno.

Cerf (Restaurant du). Tél. : Bouillon 35.
Mme Vve Barnique. — Rendez-vous de chas-
seurs. Cuisine faite par la patronne. Bon ac-
cueil.

REDANGE-SUR-ATTERT (Grand-Duché).

* **Arens** (Hôtel) (HR). J. Arens (1884). —
Cuisine honnête. Commander à l'avance.

REMICH (Grand-Duché de Luxembourg).

Ardennes (Hôtel des) (HR). Tél. : 69. —
Cave et cuisine renommées.

Bellevue (Hôtel).

*/**/*** **Château Buschland** (Hôtel) (HR).
Tél. : 25. Chef de cuisine : Grethen. — Beau
site. Cuisine agréable.

Follmer (Restaurant).

Sports (Hôtel des).

REMOUCHAMPS (Liège).

** **Etrangers** (Hôtel des) (HR). Tél. : Ay-
waille 6. Bonhomme. — Belle réputation.
Bonne cave.

DEMANDEZ UN
COINTREAU
LIQUEUR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

RENAIX (Flandre Orientale).

■ **/*** **Cour Royale** (Hôtel de la) (HR).
Grand'Place. Tél. : 50. — Ancien hôtel Lison.
Maison honnête. Propreté méticuleuse. La pa-
tronne, Mme Ide, est une excellente femme.

RESTEIGNE (Namur).

Lesse (Hôtel de la) (HR). Tél. : Wellin 29.
Daury-Thiteux. — Cuisine bourgeoise courante.

RHISNES (Namur).

■ * **Escale** (A l') (HR). Route Bruxelles-Na-
mur. Tél. : St-Denis-Bovesse 29. Mme Dailly.
— Cave et cuisine bonnes. 5 p. c. de remise à
nos membres.

RIXENSART (Brabant).

* **Lido** (Le). Tél. : (02) Genval 53.63.70.
J. Degreef. — Bonne cuisine. Accueil cordial.
Bel étang de pêche.

ROANNE-COO (Liège).

Princes (Hôtel des) (HR). Tél. : La Gleize
50. G. Sauveur. — Bien.

ROBERTVILLE (Liège).

■ **/*** **Lac** (Hôtel du). M. Ch. Fagnoul est
un expert en champignons. Avis aux amateurs
de cryptogames. Cuisine soignée, variée et co-

pieuse. Accueil très aimable. Site splendide.
Convient pour séjours prolongés.

ROCHEFORT (Namur).

■ **/** **Biron** (Hôtel) (HR). Tél. : 60. M. Demblon, administrateur. J. Piette, chef de cuisine. — Spécialement recommandé pour la saison de chasse.

Roches (Grand Hôtel des) (HR). Tél. : 162. — Même administration que l'Hôtel Biron ci-dessus.

RYMENAM (Anvers).

In den Bonten Os (Restaurant). J. Serneels. — Cuisine paysanne surtout intéressante à l'époque des jets de houblon et des asperges.

SAINT-HUBERT (Luxembourg belge).

/ **Grand Cerf** (Hôtel du) (HR). Tél. : 100. C. Guérisse. — Maison propre ; cuisine saine.

SAINT-NICOLAS-WAES (Flandre Orientale).

* **Miroir** (Hôtel du) (HR). Grand'Place. Tél. : 122. Burn frères et sœurs (1913). — Maison simple et bonne. Cuisine courante honnête. Bons vins.

Un bon Mousseux est infiniment préférable à un
Champagne qui n'est pas de grande marque
LES CAVEAUX CHAMPENOIS

39, r. de Roumanie, BRUXELLES - T. 37.56.44

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

SAINTE-CECILE (Luxembourg belge).

** **Lorraine** (Hôtel de) (HR). Tél. : Muno 6. R. Defooz (1923). — Peu d'apparence, mais l'habit ne fait pas le moine. Excellente cuisine faite par la patronne. Presque le seul bon coin gastronomique de la Semois.

SART-LEZ-SPA (Liège).

■ ** **Sart** (Hôtel de) (HR). Tél. : 65. M. L. Remacle. — Agréable lieu de séjour en Fagne. Cuisine soignée par la patronne.

SCHOTENHOF-LEZ-ANVERS (Anvers).

*** **Nieuw Schotenhof** (R). M. Van de Sande. — Excellent.

SICHEM-LEZ-MONTAIGU (Brabant).

■ **/** **Château d'Orange-Nassau** (HR). Tél. : 110. Van Audenhove. — Beau domaine, parc, verger, étang. A proximité de l'Abbaye d'Averbode. Aménagement intérieur en pension de famille fort agréable et plaisant. Bonne cuisine bourgeoise au beurre faite par la patronne. Bonne cave.

SOIGNIES (Hainaut).

■ * **Moderne** (Hôtel) (HR). Rue de la Station. Tél. : 44. Sciot, depuis 25 ans. — Bonne cuisine faite par la patronne. Maison simple mais très sympathique. Prévenir pour être soigné.

SPA (Liège).

Annette et Lubin (Hôtel) (HR). Tél. : 86.
— Le vieil et bon hôtel dont la réputation n'est plus à faire.

*** **Bains** (Palace-Hôtel des) (HR). Place Royale. Tél. : 160. Société des Grands Hôtels modernes. — Luxueux. Très bonne cuisine. Bon service à la carte, portions copieuses. Bonne cave.

/ **Balmoral** (Hôtel) (HR). Tél. : 89. — A Balmoral, merveilleusement situé. Beau panorama. Bonne cuisine, vieille cave.

■ * **Centre** (Hôtel du) (HR). 27, Avenue de Marteau. Tél. : 224. — J. Mexher, patron et chef depuis plus de 20 ans. Cuisine agréable et soignée. Spécialités italiennes excellentes. Bonne cave. Excellente petite maison. Recommandable.

/ **Château Levoz**. 56, Avenue de la Sauvinière. Tél. : 116. E. Peeters. — Beau cadre. Confortable. Cuisine moyenne. Prix raisonnables.

■ **/** **Etrangers** (Hôtel des) (HR). 40, Rue du Marché. Tél. : 576. M. Decamp. — Cuisine bourgeoise fine et régionale. Bonne cave. 5 p. c. de remise à nos membres. Recommandé.

Rosette (Hôtel) (HR). 61, Avenue de Marteau. Tél. : 92. — Petite maison où l'on mange très bien.

Verknocke (Restaurant) à Nivezé. Tél. : 628. — M. Verknocke est un bonhomme un peu spécial mais très ferré en cuisine. Il est bon de téléphoner un peu à l'avance

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

STAVELOT (Liège).

■ **/** **Mignon** (Grand Hôtel) (HR). Tél. : 47. M. Mignon. — Table soignée et agréable. Belle cave. 10 p. c. de remise aux membres.

■ **/** **Orange** (Hôtel d') (HR). Tél. : 5. — Dirigé par la famille Gillard depuis quatre générations. Excellente table ; très bon accueil. Bonne cave.

STINVAL (Louveigné) (Liège).

■ **/** **Relais Fleuri** (Hôtel du) à Stinval. Tél. : 42. Mlle Lurquin et L. Colsaert. — Site charmant. Excellente cuisine fine et classique faite par les patronnes bons cordons bleus. En avertissant, repas de grande classe. Excellente cave. 5 p. c. de remise à nos membres. Recommandé aux gourmets.

STOUMONT (Liège).

* **Schor** (Auberge) à Monthouet-lez-Stoumont. Tél. : La Gleize 74. A. Schor. — Très bonne cuisine bourgeoise. Point de vue magnifique sur l'Amblève.

TELLIN (Luxembourg belge).

* **Moderne** (Hôtel). Mme Laurent. — Bonne cuisine courante.

TEMPOUX (Namur).

■ */*** Denet (Hôtel) (HR). Tél. : St-Denis-Bovesse 65. G. Denet (1910). — Bonne cuisine faite par la patronne. Bonne cave. Accueil très aimable du père Denet. Maison recommandable, à tous points de vue.

TERVUEREN (Brabant) environs de Bruxelles. (15 kilom.).

■ *** Auberge Alsacienne (Ex : Belvédère) (HR) aux Quatre-Bras. Ancienne chaussée de Tervueren (10 kilom. de Bruxelles). Tél. : (02) Tervueren 51.62.91. Charles Wurtz cuisine admirablement. Tout est ici absolument parfait et digne de l'admiration des plus fins gourmets. La plus fine cuisine des environs de Bruxelles. Accueil charmant et bonhomie. Excessivement recommandable. M. Wurtz a reçu le diplôme d'honneur du Club des Douze Apôtres.

■ ** Beausoleil (Hôtel) (HR). Tél. : (02) Tervueren 51.64.51. F. Cloetens. Chef : A. Olsen. — Endroit chic et agréable, parc privé, solarium, piscine. Bonne cuisine. Belle cave.

TILFF (Liège).

■ **/** Casino (Hôtel du) (HR). A. Odekerken (1899). — La plus magnifique cuisine de la province de Liège et un des meilleurs re-

Bon gîte, bonne table, bons vins avec les

1/5 DE BILLETS

de la LOTERIE COLONIALE - Risquez votre chance

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

lais gastronomiques de la Belgique. La cuisine de M. Odekerken est de tout premier ordre. Sa renommée s'étend bien au-delà de nos frontières. Pâtisseries excellentes. M. Odekerken est diplômé du Club des Purs Cent. Maison excessivement recommandable. Très belle cave.

*/** Sainval (Hôtel de) à Sainval. Tél. : 24. Mlle A. Grosjean. Chef : Gallière. — Clientèle de bons vivants liégeois. Bonne cuisine. Crûs renommés.

TIRLEMONT (Brabant).

■ **/** Nouveau Monde (Hôtel du) (HR). Place de la Station. Tél. : 20. Ch. Jacob-Luyckx. Chef : Pauly. — Vieille réputation. Accueil affable. Bonne cave.

TOMBEEK (Voir : Overyssehe).

TOURNAI (Hainaut).

* Bavaro-Belge (Grand Restaurant du) (CR). Grand'Place. Tél. : 10.577. Ch. Van Hollebeke (1919). — Très bonne cuisine faite par le patron. Bonne cave. Cet établissement est digne d'attention.

■ * Bellevue (Hôtel) (HR) à la Gare. Place Crombez. Tél. : 100.95. — Dirigé depuis vingt ans par M. A. Bourgeois, Chef : F. Valtin.

Cuisine courante agréable et soignée. Vieux vins français d'origine. Accueil très aimable. Maison recommandable. 10 p. c. de remise aux membres.

***/** Cathédrale** (Grand Hôtel de la) (HR). 1, Place des Acacias. Tél. : 477. — Cuisine simple et soignée.

■ * Childéric Hôtel (HR). 25, Rue de l'Athénée. Tél. : 260. J. Matrau. — Maison moderne présentant bien. Bonne cuisine courante.

Française (Taverne) (CR). 61, Rue Royale. Tél. : 325. F. Saelens. Chef : Van Overbeek. — Bonne cuisine bourgeoise. Prix très raisonnables.

***/** Neuf Provinces** (Hôtel des) (HR). Place Crombez (Gare). Tél. : 88. — Vieille et bonne maison tenue depuis 40 ans par M. Debruyne qui fait lui-même la cuisine.

Normande (Auberge). Source des Mottes à Froyennes, route de Roubaix. Tél. : 483. — Grand parc avec étang et attractions. Laiterie. Buffet froid.

TRANSINNE-SUR-LESSE (Luxembourg belge).

■ *//** Patria** (Hôtel). Tél. : Libin 21. H. Monhonval-Dubois. — Aimable endroit de villégiature et cure de repos, situé à la barrière

POUR LES VIANDES FROIDES

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760 REIMS

de Transinne. Prévenir, Faveurs à nos membres.

VENCIMONT (Namur).

*** Houille** (Hôtel-Restaurant de la). Tél. : Gédinne 75. M. Delille-Landry. — Bonne cuisine simple. Grand jardin. Belle pêche. Agréable et propre. Pension 25 fr.

VERVIERS (Liège).

**** Grand Hôtel** (HR). 145, Rue du Palais. Tél. : 133.20. Meng.

■ * Nicolas (Restaurant). 47, Rue du Collège. Tél. : 10.252. Nicolas Fauquenne. — Vieille maison fondée en 1882. Excellente cuisine bourgeoise, fine, régionale. Vieux bourgognes. Prix raisonnables. Recommandé.

Toupy (Restaurant). 89, Rue du Palais.

VIANDEN (Grand-Duché de Luxembourg).

***/** Gare** (Hôtel de la) (HR). Tél. : 21. Miller (1924). Chef : Kohll. — Cuisine locale agréable.

■ */ Klopp** (Hôtel) (HR). Anciennement Ensich. Tél. : 10. — Une des meilleures hôtelleries du Luxembourg. M. Klopp 1919. Cuisine faite par le patron. Très belle cave. Très recommandable.

VIELSALM (Liège).

Grands Champs (Les). Hôtel champêtre. E. Olivier. Tél. : 36. Nouvel établissement signalé à titre d'encouragement.

* **Grotte** (Hôtel de la) (HR) Remacle. — Maison familiale. Service fait par le patron. Cuisine honnête. Recommandé aux pêcheurs à la ligne.

VIRELLES (Hainaut).

*** **Lac** (Restaurant du) Chez Madeleine. Tél. : Chimay 71. — Bonne cuisine. Bonne cave. Bon accueil. Très couleur locale.

■ **Lac** (Hôtel du) (HR). Tél. : Chimay 720. Leurquin. — Bonne cuisine. Maison simple recommandable. Prix modérés.

VONECHE (Namur).

Bellevue (Hôtel) (HR). P. Dewart. — Rustique. Cuisine saine.

VRESSE-SUR-SEMOIS (Namur).

■ ** **Glycine** (A la) (HR). Tél. : 11. Chaidron-Guisset. — Excellente cuisine du patron. Maison des plus sympathique. La cave est à hauteur de la cuisine. Cet hôtelier est à encourager par nos membres.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

*** **Semois** (Hostellerie de la) (HR). Tél. : 33. Henrion. — Bon.

WAEREGHEM (Flandre Occidentale).

Flandre (Hôtel de) (HR). Grand'Place. Tél. : 55. Mme Desmet. — Bonne cuisine bourgeoise.

WATERLOO (Joli-Bois) (Brabant).

*** **Chat Boîteux** (Au) (Tav.-Rest.), 52, Chaussée de Tervueren. Tél. : (02) Waterloo 52.73.75. Mme Bizet. — Petit mais bon. Belle cave.

WAULSORT (Namur).

** **Belle Vue** (Hôtel) (HR). Coune. Tél. : Hastière 1. — Cuisine du patron.

■ **/** **Grand Hôtel** (Le) (HR). Tél. : Hastière 22. E. Régner (1914). Chefs : Lausanne et le fils du patron. — Toute la gamme des bonnes spécialités d'Ardennes et de Meuse. Cuisine soignée. Bonne cave.

■ **/** **Meuse** (Hôtel de la) (HR). Tél. : Hastière 38. C. du Four (1921). — Bonne maison bien tenue. Cuisine et cave agréables.

Moderne (Hôtel) (HR). Tél. : Hastière 34. Chez Berthe. Mme Delchevalerie. — Maison sympathique.

■ ***/** Pergola** (Hôtel La) (HR). Tél. : Hastière 96. J. Malfliet, ex-chef. — Bonne cuisine faite par le patron. Spécialités meusiennes.

WAVRE (Brabant).

■ *** Théâtre** (Restaurant du). Tél. : 43. L. Francis. — Maison simple à la bonne franquette. Patron sympathique et très aimable. Cuisine simple et honnête faite par la patronne. Prévenir pour être soigné. Ne pas manquer d'y terminer le déjeuner ou dîner par la savoureuse tarte au fromage, spécialité du pays.

WEILERBACH (Grand-Duché de Luxemb.).

*** Schumacker** (Hôtel) (HR).

WELLIN (Luxembourg belge).

Univers (Hôtel de l') (HR).

WENDUYNE (Flandre Occidentale).

Austréa (Hôtel) (HR). Avenue Léopold. Tél. : Blankenberghe 413.64. — Bonne réputation.

WEPION (Namur).

■ ***** Alliés** (Hôtel des). Tél. : Namur 964. F. Demonté. — C'est l'ancienne maison du Père Courtin à qui a succédé M. Demonté.

A. KNAEPEN 15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace **BOOT-GREINER**, Mittelwihr

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

Le diplôme du Club des Douze Apôtres lui a été accordé. Bonne cuisine comme jadis. Belle cave.

■ ***** Escargot d'Or** (L') (R) à Fooz-Wépion. Géo. — Bonne cuisine à des prix qui deviennent, paraît-il, raisonnables.

■ ***** Fin Cordon Bleu** (Au). 48, Chaussée de Dinant. Tél. : Namur 2375. Mme Ida Courtoy pourrait faire une excellente maison.

■ ***** Petite Marmite** (La). Tél. : Namur 1560. M. Schoëffter. — Un ménage charmant, une maison aimable. M. Schoëffter est diplômé du Club des Purs Cents. Bonne cuisine. Maison recommandé.

WERBOMONT (Liège).

Poste (Hôtel de la). Tél. : 32. Gillet-Collard. — Cuisine simple et honnête.

WESTENDE-BAINS (Flandre Occidentale)

■ ***/** Bristol** (R). Tél. : 157. R. Gillardin. — Bonne table.

■ *** Massaux** (Hôtel). Tél. : Middelkerke 88. — Maison simple. Cuisine honnête et fort agréable faite par la patronne. Bons vins en carafon. Maison recommandable. Fermé l'hiver.

* **Noble Rose** (Hôtel) (HR). Tél. : Middelkerke 142. G. Van de Water, autrement dit « Willy ». — Savoureuse cuisine méridionale. Patron enjoué ; les clients oublient chez lui leurs ennuis. Bons vins ; accueil ensoleillé. Recommandé aux neurasthéniques qui tiennent à guérir rapidement.

* **Régai-Hôtel** (HR). 25, Avenue des Mouettes. Tél. : Middelkerke 1. Bréda, ex-chef de grandes maisons. — Bonne cuisine bourgeoise. Bonne cave.

WESTERLOO (Anvers).

■ **Ancre** (Hôtel de l') (HR). Tél. : 15. E. Coomans. — Bonne maison. Cuisine honnête et agréable.

YPRES (Flandre Occidentale).

* **Sultan** (Hôtel du). Grand'Place. Tél. : 193. Burgho. — Bon, copieux. Bon accueil.

YVOIR-SUR-MEUSE (Namur).

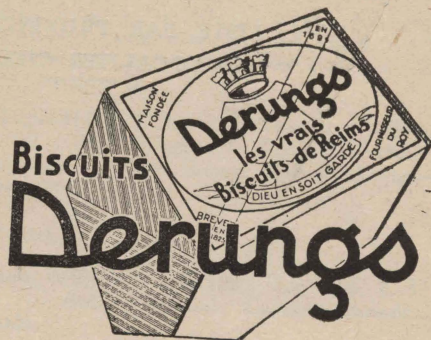
Bruxelles (Hôtel de). Tél. : 28. O. Coune. — Cuisine courante.

ZOUTE (LE) (Voir : Knocke-sur-Mer).

BELGIQUE - LUXEMBOURG

LISTE PAR PROVINCES
DES LOCALITES CITEES

DEMANDEZ UN
COINTREAU
LIQUEUR



La croustillante délicatesse d'un
Vrai biscuit de Reims DERUNGS
— est et restera inimitable —



Demandez échantillons à DERUNGS
Boîte Postale 132, REIMS



Mention d'honneur du Club des Douze
Apôtres de la Bonne Chère.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

ANVERS

Anvers.
Beersel.
Bouwel.
Brasschaet.
Calmpthout.
Heyst-op-den-Berg.

Hoogstraeten.
Lierre.
Malines.
Moll.
Schotenhof.
Westerloo.

BRABANT

Bierges (Wavre).
Boitsfort.
Bruxelles.
Cortenbergh.
Diest.
Dilbeek.
Grimbergen.
Groenendael.
Hofstade.
Hulpe (La).
Keerbergen.
La Hulpe.

Montaigu.
Notre-Dame-au-Bois.
Ottignies.
Overyssche.
Quatre Bras.
Rhode-St-Genèse.
Rixensart.
Sichem-Montaigu.
Tervueren.
Tirlemont.
Waterloo.
Wavre.

POUR LES GOURMETS

FLORIDA au verjus de Champagne
Meilleure que la moutarde
Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles

Tél. : 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

FLANDRE OCCIDENTALE

Blankenberghe.	Mouscron.
Bruges.	Nieuport.
Coq-sur-Mer.	Oostduinkerke.
Courtrai.	Ostende.
Coxyde.	Panne (La).
Dixmude.	Poperinghe.
Furnes.	Waereghem.
Groenendyck-Plage.	Wenduyne.
Knocke-sur-Mer.	Westende-Bains.
La Panne.	Ypres.
Le Zoute.	Zoute (Le).
Middelkerke.	

FLANDRE ORIENTALE

Alost.	Lokeren.
Audenarde.	Orroir.
Berchem-lez-Audenarde.	Overmeire.
Deurle-sur-Lys.	Renaix.
Eecloo.	St-Nicolas-Waes.
Gand.	

Vins et Liqueurs - Spécialité de Vins Mousseux

UNION VINICOLE

39, r. de Roumanie, BRUXELLES - T. 37.56.44

88

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

HAINAUT

Ath.	Ghlin-lez-Mons.
Barbençon.	Hautrage.
Beaumont.	Lessines.
Bois d'Havré.	Mariemont.
Bonsecours.	Mons.
Charleroi.	Soignies.
Chimay.	Tournai.
Enghien.	Virelles.
Froyennes.	

LIEGE

Anthisnes.	Lorcé.
Aywaille.	Malmédy.
Bodeux (Haute).	Nonceveux.
Chaufontaine.	Pepinster.
Coo.	Remouchamps.
Elsenborn.	Roanne-Coo.
Esneux.	Sart-lez-Spa.
Francorchamps.	Spa.
Hamoir.	Stavelot.
Harre.	Stinval.
Harzé.	Stoumont.
Herbesthal.	Tilff.
Huy.	Verviers.
Liège.	Werbomont.
Ligneuville.	

LIMBOURG

Asch.	Hasselt.
Beeringen.	Lanaeken.
Genck.	

89

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles

Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace BOOT-GREINER, Mittelwihr

LUXEMBOURG BELGE

Arlon.	Houffalize.
Auby.	Lacuisine.
Barvaux-sur-Ourthe.	Laroche en Ardennes.
Bastogne.	Marbehan.
Bouillon.	Marche en Famenne.
Champion.	Martelange.
Chiny.	Melreux.
Daverdisse-sur-Lesse.	Mortehan par Cugnon.
Dohan.	Nadrin.
Durbuy-sur-Ourthe.	Neupont-Halma.
Erezée.	Quatre-Chemins.
Florenville.	Saint-Hubert.
Halma.	Sainte-Cécile.
Heyd-sous-Bomal.	Tellin.
Herbeumont.	Vielsalm.
Hotton.	Virton.

POUR LA MAYONNAISE

FLORIDA au verjus de Champagne

Meilleure que la moutarde

Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

NAMUR

Alle-sur-Semois.	Houyet.
Andenne.	Jambes-Velaine.
Anseremme.	Mariembourg.
Ardennes.	Membre-sur-Semois.
Bauche.	Namur.
Bouvignes.	Profondeville.
Celles-sur-Lesse.	Resteigne.
Couvin.	Rhisnes.
Custinne.	Rochefort.
Dinant.	Temploux.
Evrehaille-Bauche.	Vencimont.
Falaën.	Vonèche.
Godinne-sur-Meuse.	Vresse-sur-Semois.
Han-sur-Lesse.	Waulsort.
Hastière.	Wépion.
Havelange.	Yvoir.

POUR TOUS ASSAISONNEMENTS

FLORIDA au verjus de Champagne

Meilleure que la moutarde

Société « Florida » à La Ville (Marne) - France.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Grands vins de Bourgogne LIGER-BELAIR

GRAND-DUCHE

Beaufort.
Berdorf.
Bourscheid.
Clervaux.
Diekirch.
Dudelage.
Echternach.
Ehnen.
Esch-sur-Alzette.
Esch-sur-Sure.
Ettelbrück.
Gaichel-lez-Eischen.
Grevenmacher.

Larochette.
Luxembourg.
Machtum-sur-Moselle.
Martelange.
Mertert-lez-Wasserbillig.
Mondorf-les-Bains.
Mullerthal.
Petange.
Redange.
Reisdorf.
Remich.
Vianden.
Weilerbach.

A. KNAEPEN

15, r. Ste-Gudule, Bruxelles
Tél. : 11.42.87

Gr. vins d'Alsace BOOT-GREINER, Mittelwihr

Pour les gourmets qui restent chez eux.

Quelques adresses de bons produits que vous pouvez vous procurer pour que votre table soit plus agréable :

ALIMENTATION

Biscottes : Croca (spéciales pour bouillon), 30, rue de Belgrade, Bruxelles.

Biscuits de Reims : Derungs, Henri, biscuits, Reims. (Mention du Club des Douze).

Boucherie : Coosemans (anc. Maison Roya), 15, r. des Chapeliers, Bruxelles. Tél. : 12.16.03. Livraison à domicile par moto-side-car, dans tout le Grand-Bruxelles. Envois dans toute la Belgique.

Cacao : Driessen, 30, rue de Belgrade, Bruxelles.

Cafés : Cie des Cafés purs Santario et Olinda. Usines : 7, rue Warocqué, Morlanwelz. — Bureaux : 25, rue du Collège, Charleroi. Tél. : 14.050.

Champignons (Blanc de) : « Ami ». Industries continentales du champignon. 27, rue Papenkasteel, Uccle. Tél. : 44.53.92.

Condiments : Florida, plus fine que la moutarde, à La Villa (Marne). Mention du Club des Douze.)

Macarons : Passama, à St-Emilion (Gironde).
Zuède (pâtisserie), à Marche-en-Famenne.

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

Pain : Roscam, 16, rue Nicolaï, Bruxelles ;
2, rue Dragon, Anvers ; 226, rue de Lourdes,
Gand. Pain complet rationnel et hygiénique.

LIQUEURS ET APÉRITIFS

Bols (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amsterdam, en 1575. Direction générale France : Moltzer et Cie, 36, rue Hoche, Paris (VIII^e). T. Carnot : 01.38.

Calvados : R. Gavret, à Ferrières-en-Bray. Représ. : Bernier, 65, avenue Louis Lepoutre, Bruxelles.

Cassis : Jarlaud, à Dijon.

Cointreau : à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.

Genièvre fin, liqueurs supérieures, apéritifs réputés, Louis Meeûs, Distillerie La Clef, Anvers, fondée en 1869.

Liqueurs fines et vins d'origine (Comptoir Français des) : dépôt Jacobert : 203, boulevard Léopold II, Bruxelles. Tél. : 26.78.43.

Marc « A la Cloche » à Prémieux (Côte d'or). Rep. : Fourcroy, Cantersteen, Bruxelles.

BIÈRES, CIDRES et BOISSONS DIVERSES

Cidres : Cidrerie Ruwet, à Thimister.

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET GRANDS ORDINAIRES DE TABLE NEGOCIANTS :

Georges Audy et C^{ie}, cours Balguerie, Bordeaux. 3, rue du Moniteur, Bruxelles. (Une mention du Club des Douze).

Fourcaud, Laussac et C^{ie}, à Libourne. Rep. : Ed. Ernotte, 9, rue Africaine, Bruxelles. (Une mention d'honneur du Club des Douze).

Bouchard père et fils, à Bruxelles, 38, rue E. Allard.

Guilleau et C^{ie}, à Cars (Gironde). Une mention du Club des Douze).

Luquot et Escure, Libourne. Rep. : H. Dussart, 12, av. A. Delvaux, Uccle. Tél. : 44.00.46.

Mahler, Besse et C^{ie}. Repr. : Ed. Charlier, Halles aux Vins, 40, rue de l'Ourthe, Bruxelles. (Deux mentions du Club des Douze).

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (Gironde). (M. Martin).

Comice Agricole de Blaye (M. Jacquereau, à Cartelègue) (Gironde).

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

Comice Agricole de St-André de Cubzac (M. Pioceau, à St-André de Cubzac) (Gironde).

Guilleau, Fils, à Cars (Gironde). (Une mention du Club des Douze).

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

Etablissements Liger-Belair, à Nuits-St-Georges. Château de Schimpen par Kermpt (Limbourg). (Diplôme d'honneur du Club des Douze). Bureaux : 15, rue Ste-Gudule, Bruxelles. Tél. : 11.42.87.

Bouchard père et fils. Bureau à Bruxelles, 30, rue Ernest Allard.

Seguin-Manue, à Savigny-lez-Beaune.
Rep. : Etabliss. Dortu, 12, rue de l'Ecuyer, Bruxelles.

Protheau, viticulteur, à Mercurey.
Représentant : H. Dussart, 12, avenue A. Delvaux, Uccle. Tél. : 44.00.46.

BEAUJOLAIS :

Crozet, Maurice, viticulteur, à Romanèche-Thorins (Saône et Loire). Moulin à Vent, Fleurie. Agent : Roussel, F., 182, rue G. Charlier, à Tournai. Téléphone : 492.

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia. Premier grand crû de Châteauneuf du Pape. Agent général Belgique : A. Bècret, Vieux-Marché-aux-Grains, 11, Bruxelles.

VINS D'ALSACE :

Syndicat des viticulteurs du vignoble alsacien, Place de la Gare, Colmar. Rep. : de Coninck, 71, avenue de Cortenberg, Bruxelles. (Une mention du Club des Douze).

Maison Greiner, à Mittelwihr. Repr. : A. Knaepen, 15, rue Sainte-Gudule, Bruxelles. Tél. : 11.42.87. (Une mention du Club des Douze).

Maison Kuehn, à Ammerschwihl (Haut Rhin).

Domaine Dopff, à Riquewihl. Rep. : Van Cau-laert-Masson, 5, rue de l'Argonne, Bruxelles. (Une mention du Club des Douze).

Tempé (Constant), à Ribeauvillé, monopole Jacobert. Rep. : R. Finck, 203, boulevard Léopold II, Bruxelles. Tél. : 26.78.43.

VINS DE CHAMPAGNE :

Lanson père et fils, Reims. 30, boulevard Adolphe Max, Bruxelles.

Chanoine frère, Epernay. Rep. : Droz, P., 176, chaussée d'Alseberg, Bruxelles.

VINS DE VOUVRAY ET TOURAINE :

Delaleu-Delaleu J., viticulteur, à Vouvray.

Penet-Villeronde, viticulteur, Ingrandes (Indre-et-Loire). (Une mention du Club des Douze).

VINS D'ANJOU :

Breyer (Maison Alex.), à Rochefort-sur-Loire (Maine-et-Loire). Quarts de Chaume. Château de Suronde, 1er grand crû de l'Anjou. (Une mention du Club des Douze).

VINS DE SAUMUR :

Hospices de Saumur, à Saumur, vin rouge de Champigny. (Une mention du Club des Douze).

VINS DU JURA :

Cuisiat R., à Maynal (Jura), blancs, fins et mousseux.

VINS DE PORTO :

Delaforce. Vieux Portos. Maison fondée à Oporto, en 1838. Direction générale France : Moltzer et Cie, 36, avenue Hoche, Paris (VIII^e). Tél. : Carnot 01.38.

de **Lago** (Cie Cepa de Porto). Agence pour la Belgique : N. et R. Toussaint, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles. Tél. : 12.28.27.

Sandeman. S. A. Importation des Vins. 47-49, r. Ulens, Bruxelles. Tél. : 26.47.55-26.47.56.

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE :

Union Vinicole, 39, rue de Roumanie, Bruxelles. Tél. : 37.56.44. Grands vins de France. Spécialité de vins mousseux.

Dortu (Etabl.) et **Vins Authentiques** (fondée 1861). Bruxelles (gros), 104, rue Joseph II. Tél. : 33.42.22. Détail : 10, rue de l'Ecuyer. Tél. : 11.24.69 ; 135, ch. de Wavre. Tél. : 12.36.61 ; 118, avenue L. Lepoutre. Tél. : 44.32.68 ; à Liège, 39, rue Grétry, 11, rue Vilbruck. Tél. : 24.360 ; à Verviers, 19, rue Secheval. Tél. : 12.566.

DEMANDEZ UN
COINTREAU
LIQUEUR

Cet ouvrage

se termine par quelques feuillets à détacher que nous prions les touristes de bien vouloir utiliser tant pour nous confirmer l'exactitude de nos renseignements que pour nous faire leurs critiques sur les établissements cités, ainsi que pour signaler des Maisons qui auraient pu être omises et qui mériteraient de trouver place dans la prochaine édition de ce Guide.

Aucune indication anonyme ne sera prise en considération.

LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour

l'édition 1938-39



Retournez cette feuille au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

39, Avenue Sleeckx, BRUXELLES (3)

et profitez-en pour demander votre inscription comme membre de ce Club (cotisation 30 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n°

a l'honneur de vous signaler que :

LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour

l'édition 1938-39



Retournez cette feuille au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE
39, Avenue Sleeckx, BRUXELLES (3)

et profitez-en pour demander votre inscription comme membre de ce Club (cotisation 30 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n°

a l'honneur de vous signaler que :

LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour

l'édition 1938-39



Retournez cette feuille au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES (3)

et profitez-en pour demander votre inscription
comme membre de ce Club (cotisation
30 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n^o

a l'honneur de vous signaler que :

LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour

l'édition 1938-39



Retournez cette feuille au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

39, Avenue Sleeckx, BRUXELLES (3)

et profitez-en pour demander votre inscription comme membre de ce Club (cotisation 30 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n^o

a l'honneur de vous signaler que :

LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour

l'édition 1938-39



Retournez cette feuille au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES (3)

et profitez-en pour demander votre inscription comme membre de ce Club (cotisation 30 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n^o

a l'honneur de vous signaler que :

Vieux Marc de Bourgogne

LA PLUS ANCIENNE ET LA PLUS
REPUTEES DES MARQUES



Jules BELIN
à Premeaux, (Côte d'Or)

MARC
A LA
CLOCHE

Maison fondée en 1817

Distributeur pour la Belgique :

Mⁿ G. Fourcroy et Fils

SHELL BUILDING — 47, CANTERSTEEN
BRUXELLES

IMP. J. DE CLERCQ
■ JETTE-BRUX. ■



SANDEMAN PORTS