



Guide

Gourmand

REGIONAL

1938

BELGIQUE

et LUXEMBOURG

(2^e édition)

PRIX :

Belgique 7.50 fr. belge

Luxembourg 6 fr. luxemb.

France 9 fr. français

Suisse 1.50 fr. suisse

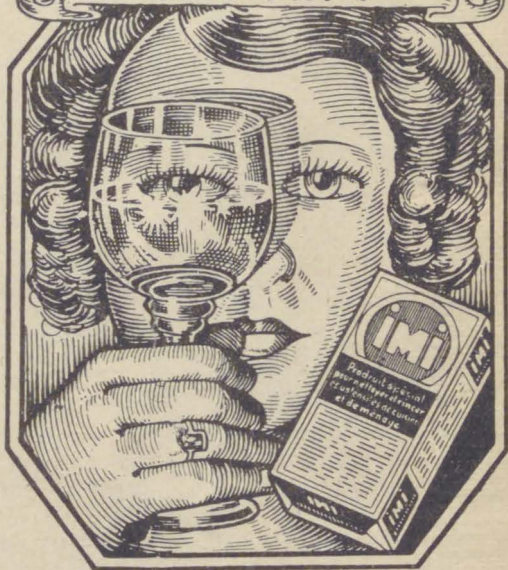
4^{me} Année

Edité par le Club de LA BONNE AUBERGE

Sleecx, Bruxelles



Au travers d'un cristal brillant
La vie est belle
Seul iMi rend étincelant
Toute la vaisselle





B
4679/1938

GUIDE GOURMAND

RÉGIONAL

LA BONNE AUBERGE

DE

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

1938

2^{me} EDITION

Le succès de cet ouvrage, dont la première édition, sortie de presse le 5 mars, était complètement épuisée 25 jours après, nous oblige à tirer, dès le début d'avril, cette seconde édition, corrigée et complétée selon les indications qui nous sont parvenues à ce jour.



Rédigé et Édité par : le CLUB de la BONNE AUBERGE

39, Avenue Sleenckx, Bruxelles

Tél. 15.98.32



COURT AVANT-PROPOS.

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 centaines 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.

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 et sur les routes, des adresses d'hôtels ou de restaurants. Accordez votre confiance aux hôteliers dont la renommée ne s'exprime qu'avec discrétion.

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

LE CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Défendre la bonne cuisine, les bons produits alimentaires et les bons vins, faire connaître les bons restaurants et les bonnes maisons d'alimentation, donner ou redonner à nos contemporains le goût de la bonne chère, tel est le programme de l'association de gourmets, de bons producteurs et de bons restaurateurs qu'est le Club de la Bonne Auberge.

Le Club exerce son action dans tous les pays de langue française. Il pourra ultérieurement l'étendre à d'autres pays.

Le Club comporte plusieurs sections de membres :

MEMBRES D'HONNEUR :

Comprenant des personnalités dont le titre de membre d'honneur peut apporter au Club l'appui de références. Ces membres sont dispensés de toute cotisation.

Le Club reste sous la Présidence d'Honneur de M. le Comte Austin de Croze, père du IX^e Art. (†)

MEMBRES PROTECTEURS :

Comprenant les syndicats d'initiative, organismes de tourisme, cercles gastronomiques et associations analogues.

Leur cotisation annuelle est fixée à 100 francs.

Pour inscription après le 31 mars, la cotisation de première année est fixée à autant de fois 1/10^e qu'il reste de mois à courir jusqu'au 31 décembre.

MEMBRES PARTICULIERS :

Comprenant : touristes, gourmets, usagers de la route ou du rail, en un mot toutes personnes qui apprécient, dans leurs déplacements, les bonnes tables, les bonnes caves et les bons produits alimentaires.

Leur cotisation est fixée à 40 francs par an.

Pour inscription après le 31 mars, la cotisation de première année est fixée à autant de fois 1/10^e qu'il reste de mois à courir jusqu'au 31 décembre.

MEMBRES RESTAURATEURS et HOTELIERS :

Comprenant : hôtels, restaurants, pensions, buffets, tavernes et tous endroits où l'on pré-

pare ou sert de la nourriture.

Leur cotisation est fixée à 120 francs par an.

Pour inscription après le 31 mars, il n'est payé que selon le nombre de mois, à raison de 12 francs par mois restant à courir.

Les établissements saisonniers ne paient que 70 francs par an.

MEMBRES PRODUCTEURS :

Comprenant producteurs ou négociants de l'alimentation et des boissons.

Leur cotisation est fixée à 80 francs par an.

Pour la première année d'inscription, après le 31 mars, la cotisation est de autant de fois 1/10^e qu'il reste de mois à courir jusqu'au 31 décembre.

AVANTAGES RESERVES AUX MEMBRES :

Tous les membres reçoivent gratuitement le service de la revue du Club « La Bonne Auberge », le « Guide Gourmand » de l'année, leur carte de membre et un insigne de radiateur.

Les membres hôteliers et producteurs reçoivent en plus et gratuitement une cocarde-insigne pour leur établissement.

Les membres producteurs et les membres hôteliers sont en outre signalés dans la revue à titre gracieux, le Club se chargeant ainsi de faire leur propagande.

CONDITIONS A REMPLIR POUR DEVENIR MEMBRE :

Il n'est exigé de références que pour les membres restaurateurs et producteurs, et ce afin d'empêcher l'intrusion dans le Club de maisons médiocres ou mauvaises, dont la recommandation pourrait nuire à l'ensemble. L'acceptation de tout membre restaurateur ou producteur fait l'objet d'une enquête préalable.

Les membres hôteliers s'engagent à :

réserver un accueil aimable à la clientèle de toutes classes ;

mettre à sa disposition des salles à manger propres et confortables ;

servir une cuisine saine et abondante à un prix raisonnable.

Les membres de toutes catégories s'engagent à aider le Club de toutes manières dans l'organisation et le développement de la propagande commune.

ABONNEMENTS DE LECTURE :

En dehors de ses membres le Club, afin

d'augmenter la propagande commune, peut consentir des abonnements de lecture ou de propagande aux cafés, tavernes, lieux de réunion, cercles privés, casinos, salons de lecture, établissements thermaux, hôtels, etc.

Ces abonnements sont fixés à 25 fr. par an.

MONTANT DES COTISATIONS ET ABONNEMENTS :

Les taux des cotisations et abonnements peuvent être modifiés soit en augmentation, soit en diminution, selon les besoins de la propagande.

Les taux de cotisation d'une catégorie de membres peuvent être modifiés sans entraîner la modification des taux de cotisations des autres catégories.

PAIEMENT DES COTISATIONS :

Tous les membres particuliers paient leur cotisation dans son entièreté le 1^{er} janvier de chaque année ou dans le courant de décembre de l'année précédente. L'année de leur inscription la portion de cotisation exigible est payable dans les 15 jours de l'inscription.

Les membres hôteliers peuvent obtenir de payer en deux versements de moitié chacun à effectuer l'un à la date indiquée plus haut, l'autre en avril. L'entièreté de la cotisation doit être payée avant le 15 avril de chaque année. Pour la première année, la portion de cotisation est payable dans les quinze jours de l'acceptation de l'inscription.

Les droits des membres ne peuvent jouer que si la cotisation est régulièrement payée. Tout membre en retard peut être l'objet de suspension de ses droits jusqu'à ce qu'il se soit acquitté de ses obligations.

Pour les membres hôteliers saisonniers, leurs droits continuent durant la période de fermeture de leurs établissements.

COMMENT S'EXERCE LA PROPAGANDE :

Les moyens mis en œuvre pour la propagande du Club peuvent varier selon les nécessités. Ils consistent en principe en :

1) Une publication périodique dénommée « La Bonne Auberge », qui est gratuitement servie à tous les membres, adressée aux abonnés de lecture et envoyée, chaque fois qu'elle paraît, à titre de spécimen à un nombre plus ou moins grand de personnes susceptibles de s'in-

téresser à l'action du Club, et de devenir membres dans l'une quelconque des catégories.

Elle peut être mise en vente dans les bibliothèques de gares, kiosques à journaux, librairies vendant des journaux, bureaux de syndicats d'initiative, etc. ;

2) Un « Guide Gourmand » général ou de grand tourisme, paraissant chaque année, adressé à prix réduit aux membres qui le demandent et mis en vente par l'intermédiaire des membres hôteliers et producteurs, de libraires, bibliothèques de gare, etc. ;

3) Des Guides Gourmands régionaux détaillés mis en vente dans les diverses régions ;

4) Des cocardes-insigne d'hôteliers ; et des insignes de radiateur pour tous les membres de toutes catégories ;

5) Tous imprimés jugés utiles, tels que : cartes postales gastronomiques, cartes routières spécialement faites au point de vue du repérage des bons endroits, pancartes disposées dans les hôtels et restaurants, cafés, cercles, etc. ;

6) Conférences par postes de T. S. F., placement de panneaux-indicateurs sur routes ;

7) Action directe des membres auprès des personnes encore étrangères au Club ; notamment par l'action des hôteliers qui sont mieux placés que n'importe qui pour recommander à leurs clients satisfaits l'affiliation au Club. ;

8) Le Club de la Bonne Auberge peut enfin associer son action à celle de tous organismes touristiques et de gastronomie.

* * *

Il est interdit formellement aux membres de profiter des visites, réunions, manifestations officielles, en un mot d'exciper de leur qualité de Membre, pour faire acte de publicité ou de commerce vis-à-vis d'autres membres ou de n'importe qui, sous peine d'exclusion.

Le Club s'interdit toute propagande particulière pour l'un quelconque de ses membres au détriment des autres.

Cependant, dans un but de propagande, il peut être organisé périodiquement des réunions de démonstration gastronomiques. Les établissements ainsi choisis concourant de ce fait à la propagande générale en faveur du bien manger, ces manifestations ne peuvent être considérées comme une propagande particulière pour ceux qui en sont l'objet.

Aucune publicité payante ou non ne peut être acceptée des hôteliers membres ou non membres. Afin de déterminer de bonnes maisons non encore membres à demander leur affiliation, il peut être créé une rubrique où temporairement elles seraient signalées. De même dans les Guides de telles maisons peuvent être indiquées afin de donner à ces ouvrages plus d'intérêt pour l'acheteur. Mais un signe distinctif sera dans ce cas réservé aux établissements membres.

Les organes du Club peuvent accepter de la publicité commerciale de tout commerce ou industrie autres que l'industrie hôtelière. Cependant dans la branche alimentaire aucune publicité ne peut être prise pour une maison qui ne serait pas membre ou dont les produits ne jouiraient pas d'une notoriété de bon aloi.

ORGANISATION INTERIEURE DU CLUB :

Le siège social du Club est momentanément fixé à Bruxelles, cette expression comprenant toute commune du Grand-Bruxelles. Il peut être fixé en tout autre endroit, si les besoins du Club l'exigent.

Le Club est administré par un secrétaire général qui centralise toutes les opérations et a charge des organes de propagande.

Dans chaque région, il est institué un bureau régional dirigé par un délégué régional, qui peut appartenir à n'importe quelle catégorie de membres, alors que le secrétaire général ne peut être ni restaurateur, ni producteur. Les délégués régionaux ont pour mission de surveiller et prospecter leur région, de déterminer des adhésions nouvelles de membres de toutes catégories, d'aider à la recherche de publicités commerciales, de procéder aux enquêtes, de répondre aux réclamations, de représenter le Club dans toutes les manifestations régionales, etc.

Il peut enfin être créé un ou plusieurs postes d'inspecteur, confiés à des personnes se déplaçant et qui, au cours de leurs voyages, peuvent soit visiter les délégués régionaux, soit visiter les membres, soit aider à l'affiliation de nouveaux membres, soit enfin examiner sur place tout sujet de contestation.

CONTESTATIONS ET DIFFICULTES :

Toutes difficultés relatives à l'admission, au maintien ou à la radiation d'un membre sont soumises à un Comité d'examen, composé :

- du secrétaire général ;
- du délégué régional ;
- d'un membre hôtelier de la région ;
- d'un membre touriste de la région ;
- d'un membre producteur de la région.

Les décisions prises à la majorité sont sans appel.

La qualité de membre se perd par :

manquement aux obligations contractées tant au point de vue professionnel qu'en ce qui concerne les devoirs particuliers de sociétaire ;

suite de réclamations motivées et réitérées relativement à tout ce qui peut être considéré comme obligatoire pour toute personne de bonne éducation ;

suite de manœuvres déloyales envers le Club ou l'un quelconque de ses membres ;

démission volontaire.

La radiation prononcée peut être temporaire ou définitive.

Tout membre qui croirait devoir signaler un défaut dans l'organisation ou le fonctionnement du Club, suggérer une idée, réclamer contre tous agissements, peut s'adresser en tout temps, soit au secrétaire général, soit au délégué régional, soit aux inspecteurs pour demander la constitution du Comité ci-dessus pour l'examen de la question qu'il a à soumettre. Si la réclamation vise l'un des membres de ce Comité, ce membre ne peut siéger ni prendre part à la discussion.

Aucune radiation, sauf pour non-paiement de cotisation, ne peut être prononcée sans avoir été soumise au vote du Comité d'examen, après que tous moyens auront été épuisés en vain pour obtenir du membre fautif les amendements désirés.

Toute correspondance, demande d'inscription, etc., peut être adressée au Secrétaire général du Club, 39, avenue Sleenckx, à Bruxelles (Tél. : 15.98.32).



RICHESSES GASTRONOMIQUES

de la Belgique et du Grand Duché

Dans la préface qu'il écrivait en 1933 pour le Trésor Gastronomique de France d'Austin de Croze et Curnonsky, Maître Fernand Payen du barreau de Paris disait :

« Chacune de nos provinces vaut par ses paysages ; elle vaut aussi par sa délicate et bonne cuisine. »

Puis, dans l'avant-propos de cet admirable répertoire, les auteurs s'expriment comme suit :

« Les touristes s'en serviront comme d'un guide quotidien qui leur permettra de profiter des ressources culinaires de chaque région.

» Les étrangers qui ne viennent point chez nous pour retrouver leur cuisine nationale, mais bien pour y goûter la nôtre, pourront, dans toutes les auberges de France, commander leurs menus en connaissance de cause et s'initier au talent de nos chefs et de nos cordons bleus.

» Peut-être trouvera-t-on des restaurateurs qui répondront avec suffisance : « Cela n'existe pas ! » Insistez, car tout, absolument tout ce qui est indiqué dans ce « répertoire » existe et mérite d'être savouré. Les restaurateurs qui le nieraient trahiraient leurs propres intérêts. »

Quelque temps avant sa mort, mon vieil ami le Comte Austin de Croze m'avait exprimé le désir que la Bonne Auberge fit pour les richesses gastronomiques de la Belgique ce que son collaborateur et lui avaient réalisé pour la France. Je me suis donc attelé à ce gros travail dont je présente aujourd'hui très modestement dans ce Guide Gourmand les premiers résultats.

Que cette nomenclature soit encore fort incomplète, je suis le premier à le regretter. Je n'ai trouvé, en effet, que fort peu de collaborateurs assez dévoués pour me venir en aide. Mais chaque année se complètera ce travail, grâce aux indications de touristes certainement plus soucieux que nombre de restaurateurs de ne pas laisser tomber en quenouille les bonnes recettes de jadis, de ne pas laisser s'étioler

l'auréole de réputation de bonne cuisine de la Belgique et du Luxembourg qui, avec le bon accueil, est à la base d'un tourisme productif pour nos pays.

P. de CARSALADE.

ANVERS

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Anguilles, moules, carpes, tanches, gardons, goujons, brêmes, carpes et brochets de l'Escaut ; Sandres du canal Albert ; chevennes, ldes et Lottes de la Nèthe, aloses et éperlans de l'Escaut.

Elevages : Coucous de Malines, Wyandottes, Rhode-Island, pigeons carnaux et mondains ; bovidés : race campinoise ; porcs Yorkshire ; lapins géants des Flandres et bleus de Beveren ; chèvres blanches.

Gibiers : Sarcelles, canards sauvages, bécassines, lapins, lièvres.

Légumes : Petits pois (principalement les « klimmers » ou pois de sucre) de Malines, Herenthals, Westerloo, Merxem, Eeckeren ; haricots, carottes, asperges et céleris de Malines ; choux-fleurs de Malines et St-Nicolas-Waes ; tomates de Duffel, Wavre-Ste-Catherine, Puers ; petits oignons blancs de Stabroeck, Lillo et Santvliet ; pommes de terre de Wavre-Ste-Catherine, Hoboken, Contich et Heyst-op-den-Berg ; conserves de légumes de Malines et Wespelaer.

Champignons : Armillaire couleur de Miel, pied bleu, charbonnier, palomet, cèpes, bolets des pins, morilles.

Fruits : Framboises de Hoogstraeten, Wortel, Ryckevorsel, Minderhout, Meer, Meerhout.

Divers : Rhubarbe de Malines.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes :

Condiments et adjuvants : Cornichons de Lierre.

Hors-d'œuvre froids : Anguilles au vert, moules parquées.

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Cabillaud à la flamande.

Plats de viande : Carbonades flamandes, paupiettes de veau à l'anversoise.

Charcuteries : Filet d'Anvers, saucisson d'Anvers.

Plats de gibier :

Plats de légumes : Asperges à la flamande.

Fromages :

Douceurs : Mains d'Anvers, Liersche Vlaaiques, pains d'épices, spéculoos.

Pâtisseries et confiseries : Chocolats, fruits confits.

Boissons : Bière des Trappistes.

Liqueurs et spiritueux : Elixir d'Anvers, genièvre Stooje.

(Collaborateur : M. Rohmer,
Queen's Hôtel, à Anvers).

BRABANT

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Carpes, tanches et anguilles d'étangs ; chevennes et ides de la Nèthe.

Elevages : Poulets de Bruxelles, canards de Merchtem, pigeons de fermes ; bovidés race bleue ; moutons Texel ; porcs Yorkshire ; lapins gris perlé de Hal ; chèvres blanches et chamoisées.

Gibiers : Lièvre, lapin, chevreuil, bécasse.

Légumes : Jets de houblon de Assche et Ternath ; cresson de fontaine de Vieux-Genappe ; choux de Londerzeel, Wolverthem, Vlesenbeke, Neder-over-Heembeek ; haricots et carottes de Londerzeel ; chicorées Witloof et céleris de Evere ; céleri (variété Chemin) de Louvain ; choux-fleurs de Louvain ; petits pois (le délicieux Krombek ou pois Serpette) de Kessel-Loo, Wesembeek-Stockel, Aerschot, Keerbergen, Dieghem et Crainhem ; pommes de terre marjolin de Assche ; tomates de Hoeylaert ; choux de Bruxelles.

Champignons : Champignons de couche de Bruxelles et de Grez-Doiceau ; bolets et oronges vineuses de la forêt de Soignes ; morilles ; armillaire couleur de miel ; pied bleu ; charbonnier ; palomet ; chanterelles (forêts de Soignes et de Meerdael).

Fruits : Raisins et pêches de Hoeylaert ; frai-

ses de Dilbeek, Itterbeek, Schepdael, Vleserbeek, Lennick-St-Quentin ; pommes, poires et cerises de Hal, Lennick-St-Quentin et Assche ; guignes noires et blanches ; cerises water krieken ; griottes du nord ; framboises des environs de Bruxelles ; cassis du Hageland (entre Louvain, Tirlemont et Diest).

Divers : Rhubarbe de Bruxelles.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe à la bière.

Condiments et adjuvants : Cornichons de Vleserbeke, Assche et Ternath ; moutarde et pickles de Bruxelles.

Hors-d'œuvre froids : Poissons fumés, filets de harengs secs et marinés ; moules en daube ; anguilles au vert.

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Poisson à la daube ; moules et frites.

Plats de viande : Choesels au Madère (le jeudi seulement) ; fricadelles, ballekes ; carbonades flamandes ; poulet rôti.

Charcuteries :

Plats de gibier :

Plats de légumes : Chicorées braisées au jus ; jets de houblon à la poulette.

Fromages : de Bruxelles.

Douceurs : Pain à la grecque, speculoos, bernardins, pain d'amandes, cramique, couques d'Assche, doublés de Nivelles, Wastais de Wavre.

Pâtisseries-confiseries : Tarte au maton et tarte au fromage de Nivelles et Wavre ; tarte al djotte de Nivelles.

Boissons : Bières de Hougaerde, de Diest et de Louvain ; faro, lambic, gueuze et krieken-lambic de Bruxelles (lambic aux cerises).

Liqueurs et spiritueux : Advocaat (jaunes d'œufs au genièvre).

FLANDRE OCCIDENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Crevettes d'Ostende et Blankenberghe ; huîtres d'Ostende et de Nieu-

port ; turbots, soles et en général tous poissons plats de la mer du Nord ; gardons, goujons, perches, tanches, rousses, brêmes carpes et brochets de l'Yser et de l'Escaut ; anguilles de l'Yser.

Elevages : Bovidés : race rouge ; moutons Texel ; porcs indigènes ; chèvres blanches ; lapins géants des Flandres ; poules Wyandottes et Rhode-Island.

Gibiers : Vanneaux, bécasses, bécassines, gibier d'eau, lièvre, lapin, canard sauvage, faisan.

Légumes : Pommes de terre de primeur de Middelkerke, Wenduyn, Westende et Lombartzyde ; pommes de terre « grauwe pellen » de Oostduinkerke et La Panne.

Champignons : Morilles (au littoral).

Fruits : Groseilles de Ghisteltes et de Oudenburg.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes :

Condiments et adjuvants : Moutarde de Furnes ; beurre de Furnes et de Dixmude.

Hors-d'œuvre froids :

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Waterzoï de poissons.

Plats de viande :

Plats de gibier :

Charcuteries :

Plats de légumes :

Fromages : Fromage de Watou.

Douceurs : Nœuds de Bruges, babelutttes d'Ostende, pavés et trekkelongen d'Ypres, biscottes de Courtrai et Menin, rocs de Blankenberghe, babillards et charlots de Furnes, miel d'Adinkerke.

Pâtisseries : Flans et tartes au fromage de Messines.

Boissons : Bière de Courtrai.

Liqueurs et spiritueux :

FLANDRE ORIENTALE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Gardons, goujons, perches, tanches, rousses, brêmes, carpes et brochet de l'Escaut ; anguilles de Baesrode, Maria-kerke et Rumpst.

Elevages : Volailles d'Audenarde et de Renaix ; canards et canetons d'Huttegem ; bovidés : race pie-rouge ; moutons Texel ; porcs Yorkshire ; chèvres blanches ; lapins géants des Flandres, bleus de Beveren et St-Nicolas, blancs de Termonde.

Gibiers : Perdreaux, faisans, lièvres, lapins sauvages, bécassines, canards sauvages, faisans, bécasses.

Légumes : Jets de houblon d'Alost ; tomates de Loochristi et Saffelaere ; choux-fleurs d'Alost, Swynaerde, Mariakerke et Vinderhaute ; petits oignons blancs d'Alost et Vinderhaute ; pois, épinards et haricots verts de l'arrondissement de Termonde ; pommes de terre de Moerzeke.

Champignons :

Fruits : Noix du nord de la province ; fraises de Beirvelde et Laerne ; groseilles d'Audenarde ; cerises, prunes, poires et pommes de Landegem et Hansbeke.

Divers : Rhubarbe d'Alost.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Waterzoï, petite marmite.

Condiments et adjuvants :

Hors-d'œuvre froids :

Entrées chaudes :

Plats de poisson : anguilles au vert, meunière et sauce tartare.

Plats de viande : hochepot à la flamande, waterzoï à la gantoise.

Plats de gibier :

Charcuteries :

Plats de légumes :

Fromages :

Douceurs : Rochers et pavés d'Audenarde ; craquelins de Grammont ; pains d'épices de Gand à forme scatologique.

Pâtisseries :

Boissons : Bière d'Audenarde ; bière triple de Gand ; cidre de Grammont.

(Collaborateur : M. Paeme

Hôtel de la Pomme d'Or, à Audenarde).

HAINAUT

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : truites d'élevage ; poissons de l'étang de Virelles.

Elevages : Bovidés race bleue de l'Entre Sambre et Meuse ; chèvres chamoisées ; porcs de la région de Fleurus ; dindons de Ronquières ; volailles Sussex ; canards de Laplaigne.

Gibiers : Faisan, lièvre, perdreau, gélinottes, chevreuil cerf.

Légumes : Ail et cornichons de Tournai ; choux, choux-fleurs, haricots et carottes de Mons et Tournai ; chicons de St-Symphorien ; pommes de terre de Kain ; asperges et petits pois (spécialement le pois anglais) de Kain, Warchin, Froyennes et Obigies.

Champignons : Cèpes, tricholome de la St-Georges, trompette de la mort (Entre Sambre et Meuse).

Fruits : Noix de Ronquières ; pommes Belle-Fleur et Reinette de Montreuil-au-Bois ; poires fines de Kain, Montreuil-au-Bois, Ath et Frasnés-lez-Buissenal.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants :

Potages et soupes :

Hors-d'œuvre froids : Cervelas de St-Ghislain ; escavêche de Virelles.

Entrées chaudes :

Plats de poisson : Escavêche ; truites en gelée.

Plats de viande : Lapin aux pruneaux ; coquet au vin (Tournai).

Plats de gibier :

Charcuteries : Cervelas de St-Ghislain ; andouillettes de Mons.

Plats de légumes :

Fromages : des Trappistes, de Forges-lez-Chimay, de Philippeville ; boulette (ou cras tofé) de Beaumont ; fromage de St-Rémy.

Douceurs : Macarons de Beaumont ; bernardins de Fleurus ; ballons de Tournai.

Pâtisseries : Tarte au maton d'Enghien.

Boissons :

Liqueurs et spiritueux :

(Collaborateur : M. L. Martin
Ma Témaine, à Barbençon).

LIÈGE

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites, brochets, perches, anguilles, goujons de l'Ourthe et de l'Amblève ; saumons de l'Ourthe ; rousses de la Meuse.

Elevages : Bovidés race bleue et race pie-noire ou de Herve ; moutons ; chèvres chamoisées ; porcs ; lapins ; oies de Visé ; poules ardennaises, Wyandottes et Rhode-Island.

Gibiers : Lapins, lièvres, chevreuils, perdreaux, faisans, bécasses, grives, alouettes, bécasseaux et bécassines, cerfs, tétralyste.

Légumes : Cornichons de Grivegnée ; pommes de terre Corne de Gatte à Liège.

Champignons : Mousserons, agarics, coulemelle, tricholome sinistre (Vallée de la Meuse), clavaires, hydnes (pied de mouton), morilles.

Fruits : Cerises, prunes, pêches, pommes, poires, nèfles, châtaignes noisettes Bérengère ; groseille rouge et cassis de Jupille ; fraises St-Lambert à Liège ; airelles des Fagnes.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe aux pois à l'Ardennaise.

Condiments et adjuvants : Compote d'airelles (avec gibier) ; coulis d'écrevisses, beurre aux fines herbes, prunes au vinaigre, cornichons et oignons confits.

Hors-d'œuvre froids : Blanchaille à l'escavêche ; escavêche de Huy ; jambon d'Ardennes.

Entrées chaudes : Terrine de pigeonneaux à l'Ardennaise ; chemnée (œufs au lard).

Plats de poisson : Truite meunière, brochet au beurre fines herbes, écrevisses en coulis, fritures de goujons et de rousses ; saumon de l'Ourthe.

Plats de viande : Oie à la mode de Visé, épigramme d'agneau spadoise, tournedos à la Malmédienne, rognon de veau à la liégeoise.

Plats de gibier : Civet de lièvre, grives à la liégeoise, faisan en cocotte, grives aux airelles.

Charcuteries : Boudins au foie (Liège), pâté de foies de volailles, pâté de lièvre, charcuteries de Malmédy.

Plats de légumes : Asperges à la liégeoise, salade aux cretons.

Fromages : de Herve, de Harzé, de Malmédy, de Ligneuville, de Huy, crastofé de Liège, makée de Liège.

Douceurs : Miel, poires cuites, sirops de poires.

Pâtisseries et confiseries : Tarte à la liégeoise, gâteaux, tartes et couques de Verviers, baisers de Malmédy (sortes de meringues) ; gaufres de Verviers et de Herve.

Boissons : Vin de Huy (Briolet, très rare), bière double-saison de Liège, bière de Malmédy, eaux de Chevron, Spa, Cristal (Chaudfontaine), Pouhon de Malmédy.

Liqueurs et spiritueux : Elixir de Spa ; liqueur des botresses ; genièvre de Géromont.

(Collaborateurs : M. Odekerken
Hôtel du Casino, à Tiff et M.
Dester, Hôtel de l'Europe, à
Malmédy).

LIMBOURG

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Carpes de la Campine, tanches, sandres du canal Albert.

Elevages : Bovidés race campinoise bleue et pie-rouge ; moutons Texel ; chèvres blanches ; porcs Yorkshire ; lapins ; volailles ; pigeons.

Gibiers : Tétralyre, chevreuil, gibier d'eau, canard sauvage, lapin, lièvre.

Légumes : Pommes de terre de Canne ; choux de Munsterbilsen ; cresson de fontaine de Houppertingen.

Champignons : Oronge vineuse, tricholome équestre ou jaunet, bolet des pins, morilles.

Fruits : Cerises noires de Kerniel, prunes de Vliermael, cerises hâtives de St-Trond ; poires et pommes de Looz et Tongres.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes :

Condiments et adjuvants : Beurre de Hasselt.

Hors-d'œuvre froids :

Entrées chaudes :

Plats de poisson :

Plats de viande :

Plats de gibier :

Charcuteries :

Plats de légumes :

Fromages :

Douceurs : Sirops de Bassenge ; speculoos de Hasselt.

Pâtisseries-confiseries : Fruits confits de Bassenge.

Liqueurs et spiritueux : Schiedam de Hasselt.

LUXEMBOURG

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites de rivières et ruisseaux ; écrevisses de Martelange, Chiny (Semois) et Laroche.

Elevages : Bovidés races bleue et pie-noire de Herve ; moutons Texel ; volailles ardennaises ; chèvres chamoisées ; porcs des Ardennes.

Gibiers : Lapins, lièvres, perdrix, chevreuils, sangliers, bécasses, faisans, gélinottes, cerfs.

Légumes :

Champignons : Coulemelle, charbonnier, palomet, lactaire délicieux ou catalan, cèpes, trompette de la mort, clavaires, hydnes (ped de mouton).

Fruits :

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Potée ardennaise.

Condiments et adjuvants : Beurre des Ardennes.

Hors-d'œuvre froids :

Entrées chaudes :

Plats de poisson :

Plats de viande :

Plats de gibier :

Charcuteries: Jambon d'Ardennes, saucisses de Bastogne, saucissons de Virton.

Plats de légumes :

Fromages : de l'Abbaye d'Orval.

Douceurs : Macarons de Marche-en-Famenne.

Pâtisseries et confiseries :

Boissons : Bière d'Orval.

Liqueurs et spiritueux :

NAMUR

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites de la Lesse, de l'Eau Noire, de la Molignée, du Bocq et de l'Iwagne (particulièrement fines) ; roussets et brochets de la Meuse ; écrevisses de la Semois ; anguilles de la Meuse.

Elevages : Bovidés race bleue ; moutons d'Entre Sambre et Meuse ; chèvres chamoisées ; porcs ; lapins ; volailles ; pigeons ; escargots.

Gibiers : Lièvres, faisans, perdreaux, bécasses, chevreuils, cerfs, sangliers, lapins, grives, gélinottes.

Légumes : Pois, choux-fleurs, haricots verts et carottes de Namur et banlieue ; choux de Jambes-Velaines.

Champignons : Coulemelle, charbonnier, palomet, tricholome sinistre (Vallée de la Meuse), lactaire délicieux ou catalan, cèpes, hydnes (pied de mouton) (Vallée de la Sambre), clavaires, morilles, chanterelles cendrées, agarics, champignons de couche de Folx-les-Caves et Jambes-Velaines.

Fruits : Prunes de la Sambre et de la Meuse ; nèfles de la Plante et de Beauce ; cerises et groseilles vertes de Malonne et St-Gérard ; prunes de Bois-de-Villers, Lesves, St-Gérard, Arbre, Wépion ; fraises de Wépion et la Plante ; pommes des vallées de la Meuse, du Bocq, de la Molignée et de la Lesse ; reines-Claude, pêches, mirabelles et cerises de Rochefort, Martouzin, Neuville, Ponderôme et Falmignoul ; pommes de la Semois (Vresse et Alle) ; myrtilles, cerises de Presgaux, fraises et framboises des bois.

SPECIALITES

ET PREPARATIONS CULINAIRES

Condiments et adjuvants :

Potages et soupes : Soupe ardennaise ; grosse soupe à la couenne de jambon.

Hors-d'œuvre froids : Escavêche de Meuse, anguilles au vert.

Entrées chaudes : Toasts aux champignons ; flamiche (sorte de pâte aux œufs, beurre et fromage blanc).

Plats de poisson : Truites au bleu et meunière ; friture de Meuse ; brochet au vin blanc ; anguilles Tartare ; écrevisses à la Dinantaise et à la Bordelaise.

Plats de viande : Carbonades dinantaises ; poularde farcie, poulet à la Couvinoise.

Plats de gibier : Faisan en salmis, gibelotte de lapin ; cuissot de sanglier sauce piquante, grives à la couvinoise, lièvre à la crème, gibier à la purée de marrons (Marche-les-Dames).

Charcuteries : Pâtés de lièvre, faisan, chevreuil, lapin ; avisances (pain de saucisse) ; andouilles de Couvin (langue de porc et sauge) ; pâté d'oie brioché à la Namuroise.

Plats de légumes : Salade aux cretons.

Fromages : de Surice, de Cul des Sarts, de Romedenne, cassette (Namur) blanc, boulette, des Trappistes.

Douceurs : Flamiches, raubosses (pommes en pâte), tarte de curé (aux pommes), couques de Dinant et de Rins, galettes de Namur (sortes de gaufres).

Pâtisseries et confiseries :

Boissons : Bière de Dinant, bière des Trappistes, bière d'orge de Spontin ; eaux de Spontin, de Leffe, de Monnat.

Liqueurs et spiritueux : Cherry de Beauraing.

(Collaborateurs : Syndicats d'Initiative de Couvin et de Dinant, ville de Dinant ; M. Piette, Hôtel de la Truite d'Or, à Faläen ; M. De Wynter, Hôtel Terminus, à Dinant.)

GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG

PRODUITS NATURELS

Poissons et crustacés : Truites, saumons et autres poissons de la Moselle et de la Sûre ; écrevisses.

Elevages : Escargots, poulets, canards, dindons, oies.

Gibiers : Marcassins, sangliers, perdreaux, lièvres, chevreuils, grives, bécasses.

Légumes : Fèves de marais, choucabus, choux rouges, salades romaine et mâche, pissenlit, céleri, oignons, haricots verts et blancs, concombres, cornichons, asperges.

Champignons : Agarics et mousserons des prés, trompette de la mort.

Fruits : Noix, cerises de Beaufort et de Trintange, griottes, bigarreaux, guignes.

SPECIALITES ET PREPARATIONS CULINAIRES

Potages et soupes : Soupe aux haricots, soupe aux lentilles, soupe à la fressure.

Condiments et adjuvants : Cornichons ; beurre du Luxembourg ; raifort.

Hors-d'œuvre froids : Coquilles de poisson en belle vue ; salade de concombres ; pâté de lièvre.

Entrées chaudes : Ramequins, écrevisses à la Luxembourgeoise.

Plats de poisson : Truites, brochet au four, saumon grillé, saumon à la russe (vallée de la Sûre).

Plats de viande : Jambon d'Ardenne aux fèves de marais, poule au riz, bœuf à la mode (au vin muscadé), cassoulet.

Plats de gibier : Grives à la Luxembourgeoise, hure de sanglier ; civet de lièvre.

Charcuteries : Jambon d'Ardenne, pâté de porcelets, quenelles de foie de veau, boudins noirs, cochon de lait en gelée, pieds de porcs panés et truffés, gras-double et tripes.

Plats de pâtes : Nouilles et quenelles au beurre.

Plats de légumes : Fèves de marais à la sarricette, lentilles aux prunes, pois au lard, choucroute.

Fromages : Fromages cuit et blanc.

Douceurs : Veianer krânzerchen (petits gâteaux de Vianden), flâns de Vianden, macarons mous, pralines fraîches au chocolat.

Pâtisserie et confiserie : Tarte aux quetches.

Boissons : Vins de la Moselle luxembourgeoise, Kreschen (vin sec).

Liqueurs et spiritueux : Kirsch, Mirabelle, Quetsch; liqueur du Père Blanc; crème de Cassis du Château de Beaufort.

(Collaborateurs : MM. Klopp, Hôtel Klopp, à Vianden; Paul Kraus, de Luxembourg).

En plus des personnes citées dans les provinces pour leur aimable collaboration régionale, il m'est agréable de remercier, ici, d'une façon toute particulière :

les services du Ministère de l'Agriculture, qui m'ont précieusement documenté sur les élevages et les cultures maraîchères et fruitières ;

le Département des Eaux et Forêts pour les renseignements concernant les poissons de rivières de la haute Belgique ;

M. Beirens, directeur de « Ons Aquarium », à Hoboken, pour ceux concernant les poissons de l'Escaut, de l'Yser et du canal Albert ;

le baron G. de Woelmont, expert cynégétique; directeur de Chasse et Sport, président de l'U. P. C. B., à qui je dois tout ce qui concerne les gibiers de Belgique ;

M. M. Beeli, collaborateur scientifique du Jardin Botanique de l'Etat, qui a mis à ma disposition ses connaissances cryptogamiques.

P. de CARSALADE.

(La reproduction de la documentation ci-dessus n'est autorisée qu'à la condition expresse de citer la source comme suit : « Guide Gourmand du Club de la Bonne Auberge ».)



CARTE GASTRO-TOURISTE

Belgique-Luxembourg

Échelle 1/800.000

10 Kil. = 12 m/m 5

● Localité où se trouvent une ou plusieurs bonnes tables qu'on trouvera renseignées à la liste alphabétique des localités.

— Les parties de planches en dessus et en dessous des traits rouges sont des recouvrements destinés à faciliter le passage d'une planche à l'autre dans les directions Nord-Sud ou Sud-Nord.

Cette carte ne se déplie pas ; elle se feuillette. Belgique et Luxembourg réunis, ont été divisés en trois bandes horizontales, représentant chacune environ 90 kilom. du Nord au Sud.

Les planches successives de ces bandes sont numérotées d'Ouest à Est.

(Nord)	11-O	11-E	12-O	12-E
(Milieu)	21-O	21-E	22-O	22-E
(Sud)	31-E	32-O	32-E

Les lettres **O** et **E**, qui suivent les nombres, signifient partie Ouest et partie Est de la même planche.

POUR SE SERVIR DE LA CARTE :

Si l'on voyage de l'Ouest à l'Est ou inversement, passer d'une planche à l'autre dans l'ordre des nombres commençant, selon l'itinéraire, par 1, 2 ou 3, ou inversement.

Si l'on voyage du Nord au Sud ou inversement, passer d'une planche à l'autre dans l'ordre des dizaines montant ou descendant.

Le changement de planches se fait lorsqu'on arrive au trait rouge.

Autour de chaque planche, les mentions précédées d'une main indiquent les numéros des planches successives dans toutes directions.

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

PLANCHE 11-O

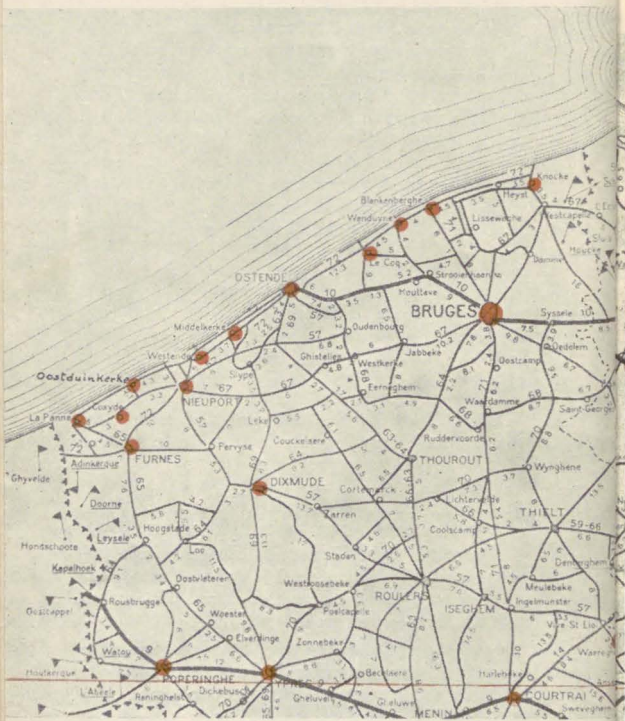



PLANCHE 11-O

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

PLANCHE 11-E  12-0

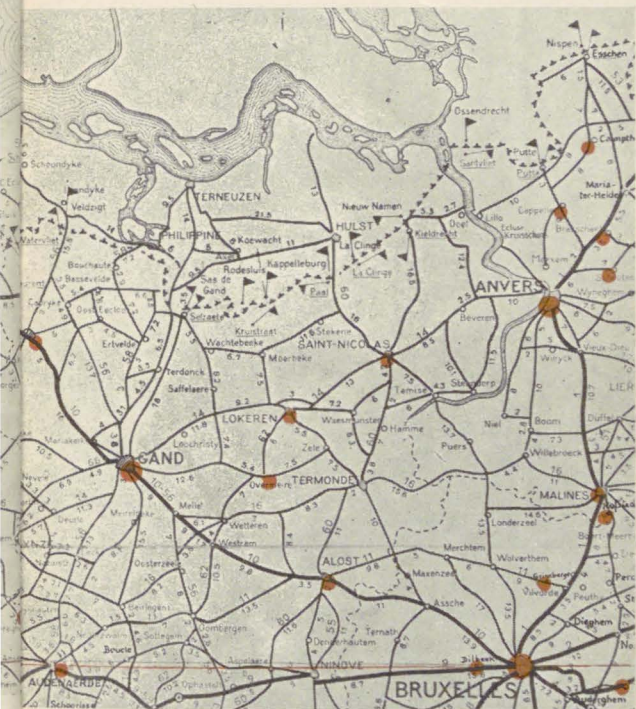




PLANCHE 11-E  12-0

21-E 

21-0 

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

PLANCHE 11-O

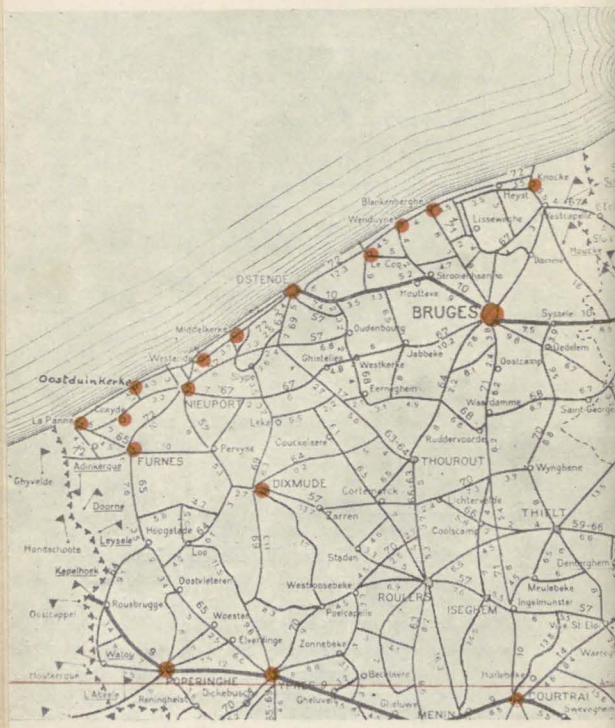


PLANCHE 11-O

21-O

CHAMPAGNE
Lanson père & fils
 Maison fondée en 1760
 REIMS

PLANCHE 11-E 12-O



PLANCHE 11-E 12-O

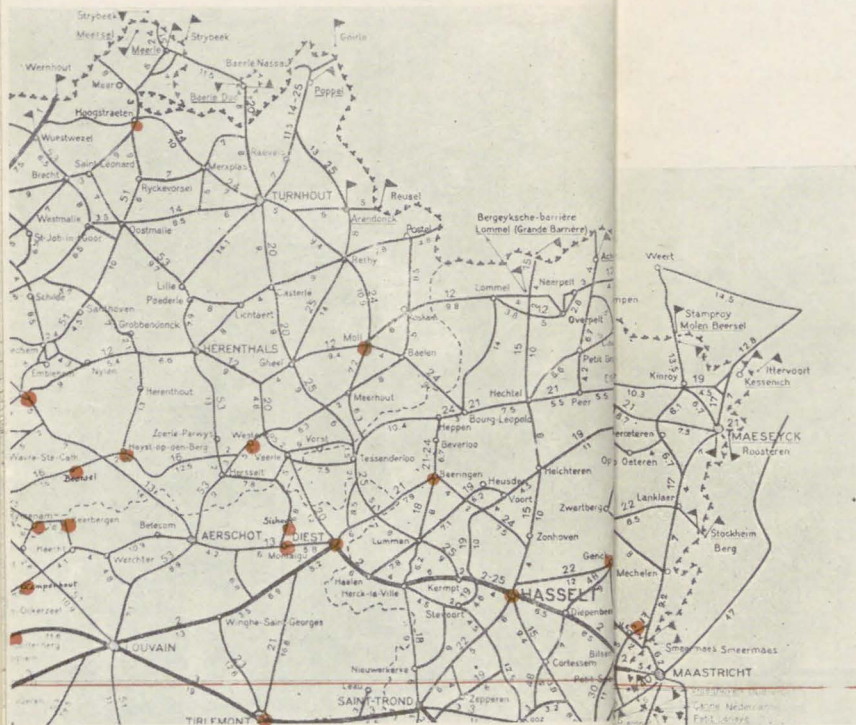
21-O

21-E

APRES UN CONTINU...
DE BONNES CHOSES...

des bonbons et chocolats Meyers

11-E  PLANCHE 12-O



11-E  PLANCHE 12-O

22-O

Les meilleurs Bourgognes CHANSON en bout. :
Clos des Mouches, des Fèves, du Roi
DUSSART, import., 12, Av. Delvaux, Bruxelles


PLANCHE 12-E

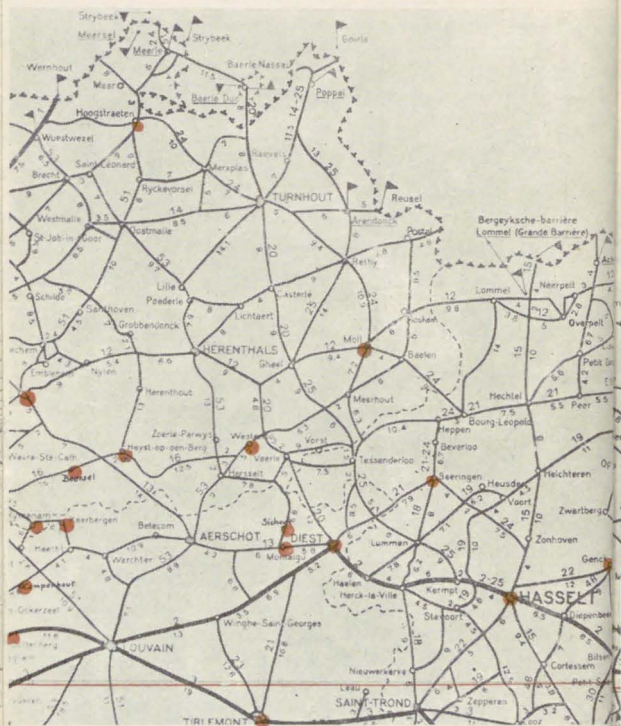
22-E

PLANCHE 12-E

APRES UN CONTINU...
DE BONNES CHOSES...

des bonbons et chocolats Meyers

11-E  PLANCHE 12-O



22-O 

11-E  PLANCHE 12-O

Les meilleurs Bourgognes CHANSON en bout. :
Clos des Mouches, des Fèves, du Roi
DUSSART, import., 12, Av. Delvaux, Bruxelles

PLANCHE 12-E



PLANCHE 12-E

les bonnes
pralines



PLANCHE 21-O

Etablissement. DORTU et VINS AUTHENTIQUES
Bruxelles - Liège - Savignes-les-Beaune
Caves et choix : 104, Rue Joseph II, Bruxelles
Tél. : Brux. 12.92.59 - 11.24.69 - 44.32.68 -
12.36.61 - Liège 243.60 - Verviers 125.66

PLANCHE 21-E 22-O

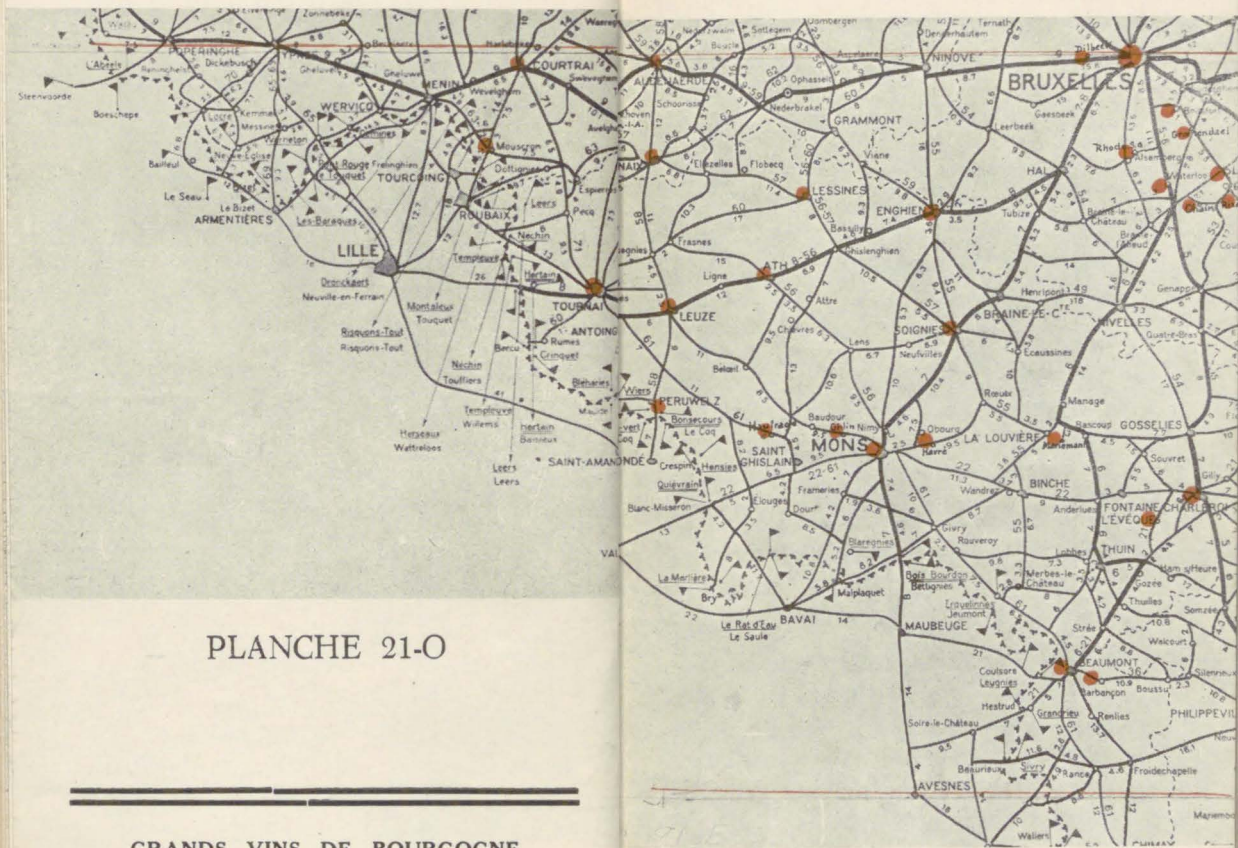


PLANCHE 21-O

PLANCHE 21-E 22-O

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
Etablissements LIGER-BELAIR
Nuits St-Georges (c. or) et château de Schimpen par Kermpit
Agent général : M. J. HUBERT
138, Chauss. d'Ixelles, Bruxelles - T. : 11.58.48



les bonnes
pralines



PLANCHE 21-O



PLANCHE 21-O

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Etablissements LIGER-BELAIR

Nuits St-Georges (c. or) et château de Schimpen par Kermpt

Agent général : M. J. HUBERT

138, Chauss. d'Ixelles, Bruxelles - T. : 11.58.48

Etablissement. DORTU et VINS AUTHENTIQUES
 Bruxelles - Liège - Savignes-les-Beaune
 Caves et choix : 104, Rue Joseph II, Bruxelles
 Tél. : Brux. 12.92.59 - 11.24.69 - 44.32.68 -
 12.36.61 - Liège 243.60 - Verviers 125.66

PLANCHE 21-E 22-O

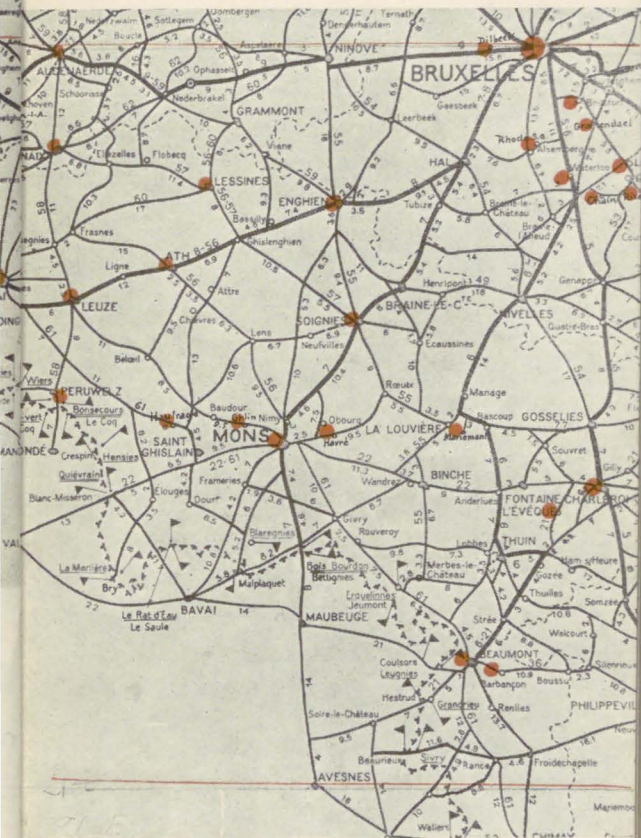



PLANCHE 21-E 22-O

FLORIDA au verjus de Champagne roi des vins

EST LA REINE DES CONDIMENTS
LA VILLA (MARNE)


12-O

21-E  PLANCHE 22-O

12-O



32-O

21-E  PLANCHE 22-O

32-O

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

PLANCHE 22-E

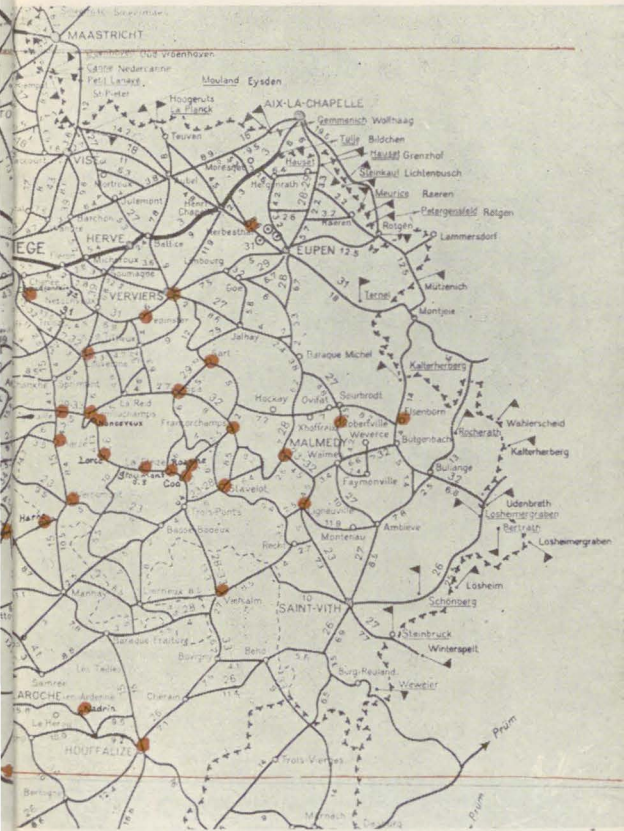



PLANCHE 22-E

FLORIDA au verjus de Champagne
roi des vins

EST LA REINE DES CONDIMENTS
LA VILLA (MARNE)


21-E  PLANCHE 22-O

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

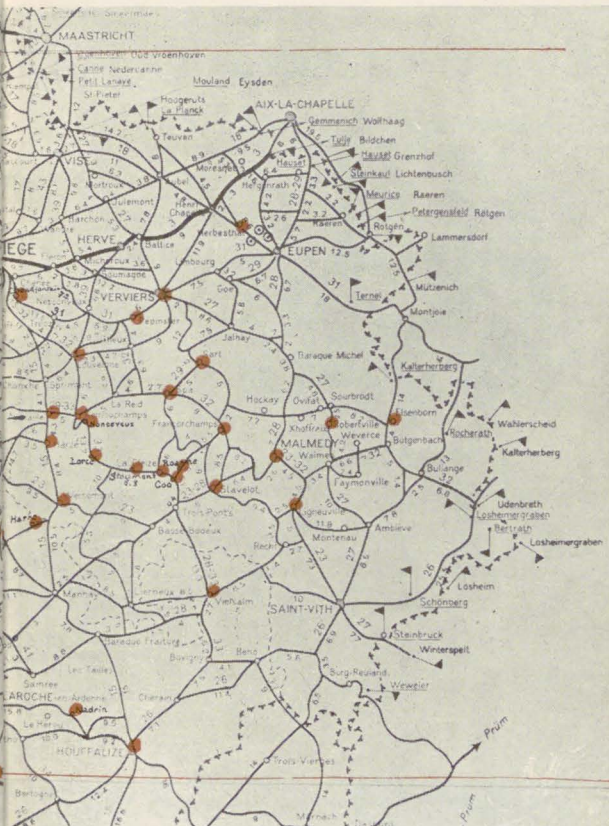
Maison fondée en 1760


REIMS

21-E  PLANCHE 22-E



21-E  PLANCHE 22-O





21-E  PLANCHE 22-E

1860
1861
1862
1863
1864
1865
1866
1867
1868
1869
1870
1871
1872
1873
1874
1875
1876
1877
1878
1879
1880
1881
1882
1883
1884
1885
1886
1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900

Les vins de Georges AUDY et Cie de Bordeaux
 sont la joie et l'apanage des vrais connaisseurs
 S'adresser : BRUXELLES : 189, Rue Royale
 Téléphone : 17.76.09



21-E

PLANCHE 31-E  32-O 

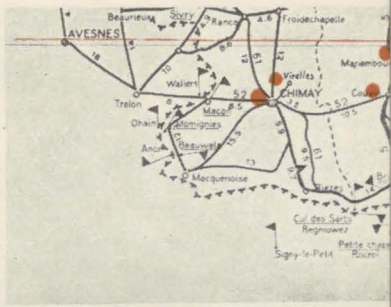



PLANCHE 31-E  32-O

**La LOTERIE
 COLONIALE
 DISTRIBUE des MILLIONS**

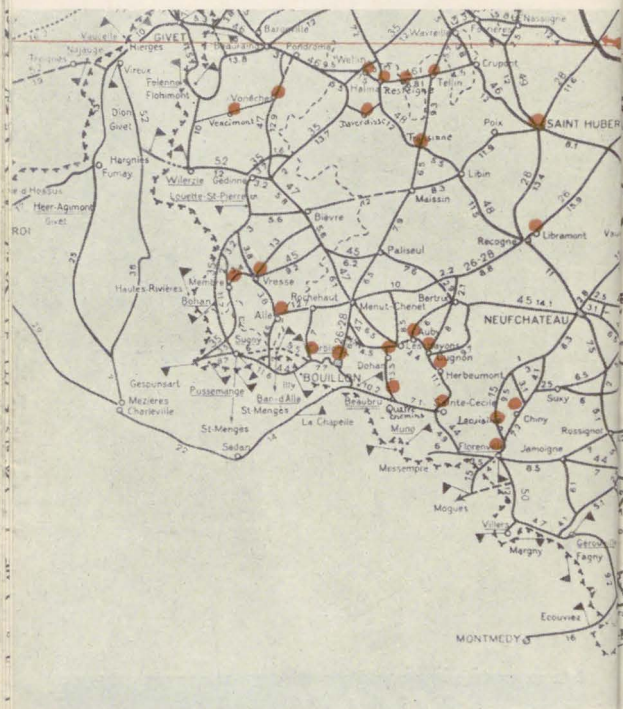
JACOBERT

SES VINS FINS D'ALSACE

22-O

31-E  PLANCHE 32-O

22-O



31-E  PLANCHE 32-O

POUR LE GOURMET, L'INDISPENSABLE EN
AUTO... C'EST D'AVOIR SON

TOBLERONNE

22-E

PLANCHE 32-E

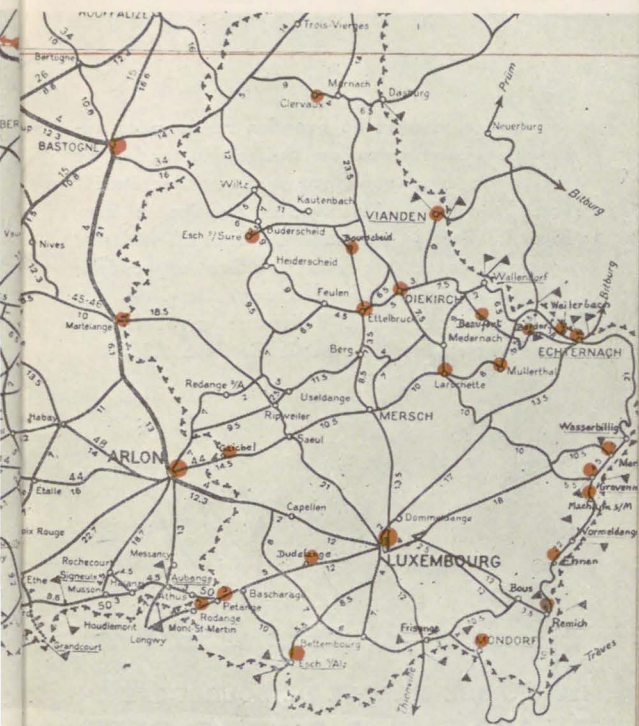



PLANCHE 32-E

Une erreur de dessinateur nous a fait placer Dudelange sur la route Longwy-Luxembourg. Cette localité se trouve au sud de Bettembourg et à l'est de Esch s/ Alzette.

JACOBERT

SES VINS FINS D'ALSACE

22-O

31-E  PLANCHE 32-O

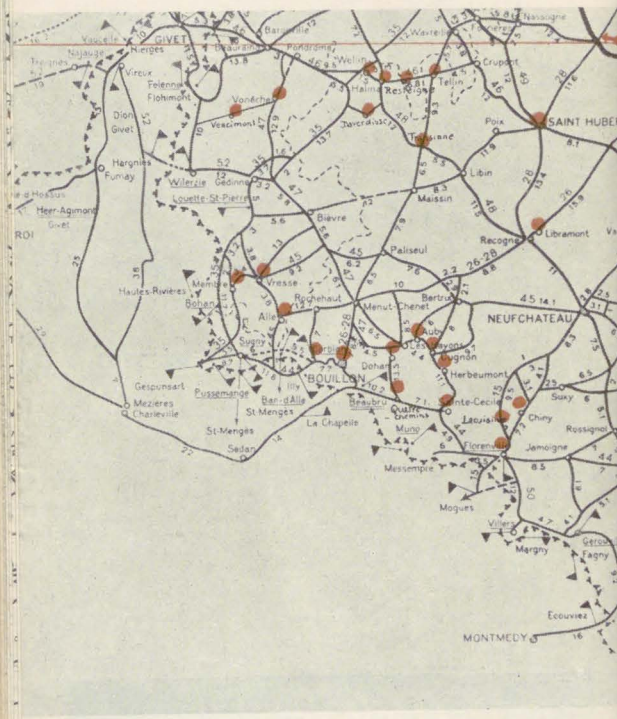
22-O


22-E

POUR LE GOURMET, L'INDISPENSABLE EN
AUTO... C'EST D'AVOIR SON

TOBLERONNE

PLANCHE 32-E



31-E  PLANCHE 32-O

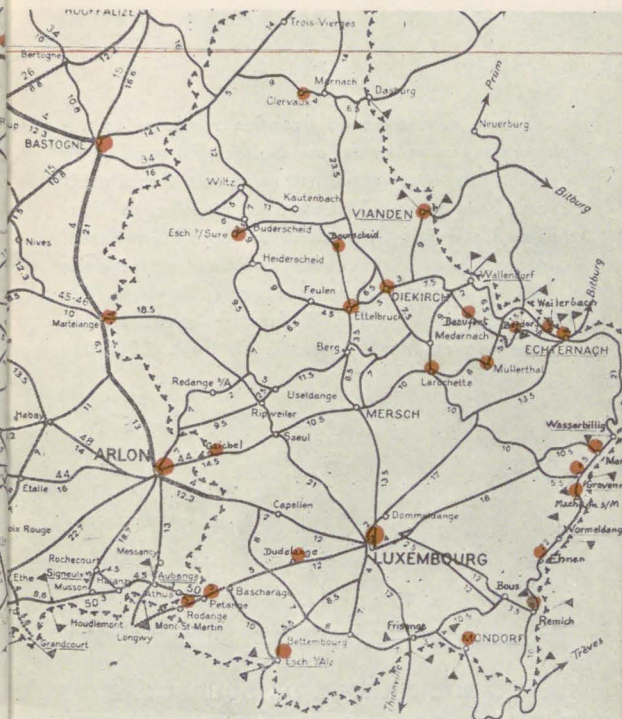


PLANCHE 32-E

Une erreur de dessinateur nous a fait placer Dudlange sur la route Longwy-Luxembourg. Cette localité se trouve au sud de Bettembourg et à l'est de Esch s/ Alzette.

Le touriste qui demande à l'Association régionale des Hôteliers, 60, Digue, La Panne, la liste de ses affiliés, est assuré de trouver au littoral Ouest bon gîte, excellente cuisine et accueil empressé.

Si vous envisagez de grandes randonnées automobiles en France ou Suisse Romande, ne partez pas sans vous procurer au Secrétariat général du Club, 39, avenue Sleenckx, à Bruxelles, **Le Guide Gourmand de Grand Tourisme**, contenant, avec la carte routière et réperée gastronomiquement de ces pays, la liste des 800 meilleures tables. 9 francs, envoi franco contre versement à notre C. C. Post. 1293.01.

LA GRANDE MARQUE DE BOURGOGNE
MARC A LA CLOCHE

G. FOURCROY et FILS
47, Cantersteen, BRUXELLES

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 Aubere. (Référence de qualité.)

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

**SIGNIFICATION DES ASTÉRISQUES
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).

**La LOTERIE
COLONIALE
DISTRIBUE des MILLIONS**

RESTAURATEURS

Employez notre tomate pour votre Oxtail

“LE SOLEIL,, Malines

ALLE-SUR-SEMOIS (Namur). — 32-O.

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

ALOST (Flandre Orientale). — 11-E.

* 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). — 22-O.

*/** Barcelone (Hôtel) (HR). 40, Rue Brun. Tél. : 42. M. Stockman. — 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). — 22-O.

■ ** Grand Hôtel (HR). M. Stakenberghs-Delbrassine. — Bonne cuisine saine, bonne cave, accueil très aimable.

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

ANTHISNES (Liège). — 22-O.

Cheney (Châlet du). Tél. : 71.

ANVERS (Anvers). — 11-E.

*/** 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.

le bon
cacao



pour avions. Restaurant réputé. Site très pittoresque.

ARLON (Luxembourg belge). — 32-E.

/ **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 (Limb.) Rte Hasselt-Maeseyck. — 12-OE.

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

ATH (Hainaut). — 21-E.

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

AUBY (Luxembourg belge). — 32-O.

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

AUDENARDE (Flandre Orientale). — 21-E.

■ *** 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.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

AYWAILLE (Liège). — 22-E.

Ardennes (Hôtel des). Tél. : 15. P. Lawarée. — 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). — 21-E.

■ *** Ma Témaine (Restaurant). Tél. : Beaumont 92. — Mme Germaine Martin est un 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). — 22-O.

Buron (HR). — Cuisine faite par les patrons.

BASTOGNE (Luxembourg). — 32-E.

Arcades (Café des).

■ */** Elite (Hôtel-Taverne-Restaurant). Rue d'Arlon, 9. Tél. : 253. Mme Vermeulen. — La patronne fait une excellente cuisine. Prix raisonnables. Maison à encourager.

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

BAUCHE (Namur) voir : Evrehaille-Bauche.

BEAUFORT (Gr.-Duché de Luxemb.). — 32-E.

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

MACARONS DE BEAUMONT

Les meilleurs chez E. TRICOT, 35, r. F. Dutry

Envoi rapide contre versement de 20 fr. au
compte chèque postal : 32.24.44

Pour cadeaux, présentation soignée en boîtes
bois clair

BEAUMONT (Hainaut). — 21-E.

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

BEERINGEN (Limbourg). — 12-O.

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

BEERSEL (Anvers). — 12-O.

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

BERCHEM-lez-AUDENARDE (Fl. Or.). — 21-E.

Cour de Saint-Georges (Restaurant).

BERDORFF (Gr.-Duché de Luxemb.). — 32-E.

Ermitage (Hôtel de l') (HR). Tél. : 4.

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

BETTENDORF (Grand-Duché). — 32-E (*).

Welter (HR). — Spécialités du pays ; très
fréquenté.

BIERGES-LEZ-WAVRE (Brabant). — 22-O.

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

BLANKENBERGHE (Flandre Occid.). — 11-O.

Bijou (Mon) (HP). 67, Digue de Mer.

/ 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 rai-
sonnables.

TRES RAFRAICHISSANTS...

Les bonbons Erismann

FABRICATION MEYERS

■ ** **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) voir Havré.

BOITSFORT-lez-BRUXELLES (Brab.). — 21-E.

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.

BONSECOURS (Hainaut). — 21-E.

■ */** **Grand Logis** (Hôtel du) (HR). Tél. : Péruwelz 5. J. Haelterman. Chef : F. Lallemand. — Bonne cuisine très soignée. Un pèlerinage à Notre-Dame de Bonsecours ne se conçoit pas sans un déjeuner à l'hôtel du Grand Logis.

BOUILLON (Luxembourg belge). — 32-O.

■ ** **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. Andrès.

BOURSCHEID (Gr.-Duché Luxemb.). — 32-E.

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

CHAMPAGNES

R. Ayala et Coste Folcher

Agent : DUSSART, 12, Av. Delvaux, Bruxelles

BOUVIGNES (près Dinant) (Namur). — 22-O.

*** **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.

BRASSCHAET (Anvers). — 11-E.

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

BRUGES (Flandre Occidentale). — 11-O.

■ * **Albert Ier** (HR). 38, Rue des Pierres. Téléph. : 328.80. — L. Van Heester. — La bonne maison bourgeoise pour touristes en groupes, sociétés, voyageurs de commerce, fonctionnaires. Cuisine courante soignée ; buffet froid. Cave bien fournie.

■ ** **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.

M. et Mme Van den Berghe sont des hôteliers modèles et reçoivent en gens du meilleur monde leur très belle clientèle.

■ ** **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.

RESTAURATEURS

Employez notre tomate pour votre Oxtail

“ LE SOLEIL „, Malines

*** **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.

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

Saint-Hubert (Hôtel) (HR). 46, 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. — Hoche-pot 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. Cuisine soignée. L'établissement est fermé l'hiver.

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

BRUXELLES (Brab.) Centre ville. — 11-E, 21-E.

** **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 profu-

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

sion. 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.

Bonne Auberge (La) (HR). 12-14, Rue du Marché. — Bon, propre, accueillante, bon marché.

** 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 Jacquain. Tél. : 17.43.14. M. Niel. — Bonne cuisine. Buffet froid réputé. Belle cave.

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.

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. Desimpe-

le bon
chocolat



laere. — 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.

■ *** **Filet de Sole** (Au) (R). 1, Rue Grétry. Tél. : 12.68.12. A. Knaepen et I. Marchal. — Le chef M. Minet, qui travailla sous les ordres de feu Paul Bouillard, tâche que le souvenir de l'Ambassadeur de la cuisine française ne s'éteigne pas.

** **Gastronome** (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. — Ad-

Jus vivant
du RAISIN

JUROZÉ

NISSAN
(Hérault)

Le plus pur sans alcool. — Le moins coûteux.
14 francs le LITRE

Tous renseignements - Dépôt exclusif :
F V F BEAUMONT (Hainaut)

mirable cuisine. Accueil très aimable. Dans sa simplicité, cette maison est devenue aujourd'hui 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. A signaler le déjeuner boursier du mercredi.

■ **/** Helder (R. du). 17, Rue de la Reine. M. Castell, élève d'Escoffier. Tél. : 12.56.49. — La grande et fine cuisine, dans un cadre intime et élégant. Excellent.

/ 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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Etablissements LIGER-BELAIR

Nuits St-Georges (c. or) et château de Schimpen par Kermpt

Agent général Grand-Duché : M. Ed. SAND

Téléphone : 203

ECHTERNACH

courante soignée. Prix très modérés.

***/** 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.

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

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

**** 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 rôtisserie. Prix raisonnables.

Princes's (R). Rue St-Michel. — Cuisine italienne.

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

Richelieu (R). 26, Rue de l'Evêque.

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

■ ***** 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 service parfaits. Tout premier ordre.

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

Sylvana (R). 17, rue Léopold. Tél. : 17.18.89. Bien.

Dites un
SANDEMAN

NE DITES PAS un Porto.

***/** 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.

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.

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.

LE PAIN ROSCAM

pour estomacs et intestins fatigués

BRUXELLES

16, RUE NICOLAY — Téléphone : 17.98.78

/ Roy d'Espagne (Au) (R). Place du Petit Sablon. Tél. : 12.65.70. M. F. Clément. — Bonne cuisine à prix raisonnable. Cadre pittoresque en décor flamand.

*** Strobbe (Restaurant). 98, Avenue Louise. Tél. : 11.60.50. — Vieille réputation. On y mange très bien. Cuisine fine et très soignée, salle à manger élégante et intime. Clientèle très choisie.

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).

■ *** Abbaye de Rouge Cloître (R). Rue du Rouge Cloître, par Auderghem. Tél. : 33.11.43. Mme Dupret-Piérard. Chef : M. Geyer. — Cuisine classique et fine. A la cave spécialement vins de Moselle. Le site est aussi agréable que la table.

** Châlet de la Forêt (R). Drève de Lorraine dans la forêt. — Cadre très agréable ; heureusement transformé en genre pavillon de chasse. M. P. Hertault. Chef : M. Ghysseles. — 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.

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.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

Villa de l'Horloge (Chez Alessio), à Fort Jacco. Chaussée de Waterloo. — Hors-d'œuvre amusants. Vins italiens.

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

CALMPHOUT (Anvers). — 11-E.

■ ** **Chasseurs** (Hôtel des) (HR). Rue de la Station. Tél. : 9. Mme Baesens. — Très bonne cuisine. Beau choix de vins. Recommandé pour le gibier en hiver.

CAMPENHOUT (Brabant). — 12-O.

■ ** **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.

CAPPELLEN (Anvers). — 11-E.

A San Mariaburg.

■ * **Chapelle** (Gr. Hôtel de la) (HR) à Boschkapelle. Téléph. : 421.03. Mme Baarendse-De Boes. Cuisine soignée faite par la patronne. Cave bonne. Beau cadre de sapinières. Agréments divers. Accueil très aimable.

CELLES-SUR-LESSE (Namur). — 22-O.

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

CHAMPLON (Luxembourg belge). — 22-O.

Barrière (Hostellerie de la) croisement des routes Marche-Bastogne et Laroche-St-Hubert. Tél. : Baconfoy-Tenneville 55. — Un des bons relais de la province. Un patron sympathique, M. J. Parent, à encourager. Excellente cuisine bourgeoise qui gagnerait à être plus copieusement servie.

La LOTERIE COLONIALE DISTRIBUE des MILLIONS

CHARLEROI (Hainaut). — 21-E.

■ * **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. M. Crespin. — On nous signale que la table se rait excellente.

*/** **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). — 22-E.

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

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

CHIMAY (Hainaut). — 31-E.

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

PARTOUT...

CHOCOLAT MEYERS

LES MEILLEURS

CHINY (Luxembourg belge). — 32-O.

Point de Vue (Pension). Mme Thévenet. — Nous est signalée comme recommandable.

■ * **Touristes** (Auberge des) (HR). Tél. : Florenville 52. — Grande propreté. Maison simple ; cuisine bourgeoise faite par le patron M. Sombreyn. Endroit familial dans un des plus beaux sites de la Semois. Recommandé.

CINEY (Namur). — 22-O.

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

CLERVAUX (Gr.-Duché de Luxemb.). — 32-E.

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

COO (Liège). — 22-E.

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 Occident.). — 11-O.

■ **/** **Atlanta** (Hôtel) (HR). Tél. : 81. — Bel établissement. Bonne table, bonne cave.

Clos Normand (Le) (R). Avenue Léopold. Ch. Delgof. — Cuisine bourgeoise soignée par la patronne. Patron plein d'attention pour les clients.

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

CORBION (Luxembourg belge). — 32-O.

Lion d'Or (HR. du). Tél. : 148. Maqua-Chai-Chaidron. — Bonne table ; patron un peu fruste mais bon accueil.

Porto "De Lago," Origine garantie

R. TOUSSAINT, 11, Vieux-Marché-aux-Grains
Tél. : 12.28.27 BRUXELLES

CORTENBERG (Brabant). — 12-O.

■ ** **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.

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

COURTRAI (Flandre Occidentale). — 21-O.

■ * **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.

COUVIN (Namur). — 31-E.

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

COXYDE (Flandre Occidentale). — 11-O.

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

Relais St-André.

CUGNON (Luxembourg belge). — 32-O.

* **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 puissants. On aimerait un accueil plus cordial. Prix très modérés.



CUSTINNE (Namur). — 22-O.

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

DAVERDISSE-sur-LESSE (Lux. belge). — 32-O.

*/** **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 (Gr.-Duché de Luxemb.). — 32-E.

* **Ardennes** (Hôtel des) (HR). Tél. : 7. V. Pilger. Chef : Pascali. — 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.

■ * **Clesse-Muller** (Restaurant) (R). Tél. : 66. — Dirigé par la famille Clesse depuis 1866. 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). — 12-O.

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

DILBEEK (Brab.). Env. Bruxelles. — 11-E, 21-É.

Laiterie Van Molle (R). Rue Verheyden. Tél. : Bruxelles 21.17.28. — Vieille maison flamande, rustique mais propre. Cuisine pay-

BYRRH

VIN DE LIQUEUR

sanne, bonne cave, bières bruxelloises. Intéressante au temps des fraises.

DINANT (Namur). — 22-O.

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.

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. La meilleure table de Dinant.

DIXMUDE (Flandre Occidentale). — 11-O.

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

DOHAN (Luxembourg belge). — 32-O.

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

DUDELANGE (Gr.-Duché Luxemb.). — 32-E.

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

DURBUY-sur-OURTHE (Lux. belge). — 22-O.

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

ECHTERNACH (Gr.-Duché Luxemb.). — 32-E.

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

le bon
dessert



*** **Bel Air** (Hôtel) (HR) sur la route de Diekirch. Tél. : 159. M. Deerboug. — 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.

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

EECLOO (Flandre Orientale). — 11-E.

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

EHNEN (Grand-Duché de Luxemb.). — 32-E.

■ ** **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). — 22-E.

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

ENGHIEN (Hainaut). — 21-E.

■ * **Parc** (Hôtel du) (HR). Rue de la Station, à Petit-Enghien. 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). — 22-OE.

■ * **Belle-Vue** (Hôtel de) (HR). Tél. : 2. —

Le touriste qui demande à l'Association régionale des Hôteliers, 60, Digue, La Panne, la liste de ses affiliés, est assuré de trouver au littoral Ouest bon gîte, excellente cuisine et accueil empressé.

Cuisine agréable faite par le patron M. R. Delveaux. Bonne cave. Bonne réputation méritée.

ESCH-sur-ALZETTE (G.-Duché Lux.). — 32-E.

*/** 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.

ESNEUX (Liège), — 22-OE.

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 (Gr.-Duché Luxemb.). — 32-E.

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

EVREHAILLE-BAUCHE (Nam.) Vallée du Boq.
22-O.

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

FALAEN (Nam.) Val. de la Molignée. — 22-O.

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

FLORENVILLE (Luxemb. belge). — 32-O.

*/** Central (Hôtel). Tél. : 22. Salpétier-Dou-

LE PAIN ROSCAM

pour estomacs et intestins fatigués

GAND

226, RUE DE LOURDES — Téléph. : 14.235

ret. 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). — 22-E.

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

FROYENNES (Voir Tournai).

FURNES (Flandre Occidentale). — 11-O.

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

GAICHEL-lez-EISCHEN (G.-D. Lux.). — 32-E.

■ */** **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 Philippy, 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.

GAND (Flandre Orientale). — 11-E.

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 Coutere. — Plats et clientèle gantois. Bien.

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

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

* **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). — 12-O.

*/** **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.

GHLIN-LEZ-MONS (Hainaut). — 21-E.

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

LA GLEIZE (Liège). — 22-E.

■ * **Tchéous** (Les) (HR). Route de Spa. Tél. : 60. — La bonne hostellerie montée par le peintre Emile Fabry. Cuisine soignée et copieuse ; bonne cave. Vraie maison de vacances ; cadre très agréable ; accueil charmant. Clientèle distinguée.

Curaçao - Orange

LOUIS MEEUS — ANVERS

GREVENMACHER (Gr.-D. Luxemb.). — 32-E.

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

GRIMBERGEN (Brab.) Env. Bruxelles. — 11-E.

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

GROENENDAEL (Br.) Env. Bruxelles. — 21-E.

*** 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 (Luxembourg belge). — 32-O.

■ */** 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.

HAMOIR (près de Liège). — 22-OE.

/ 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). — 22-O.

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

GRANDES CAVES DE LYON

Soc. An. au capital de 28 millions

Château des Fines Roches (1^{er} cru classé)

Rep. : G. Bocquillon Liger-Belair, Knaepen et Cie

4, Rue de la Hulotte, Boitsfort - Tél. : 48.67.46

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. — 22-E.

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

HARZE (Liège). — 22-E.

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

HASSELT (Limbourg). — 12-O.

* Schoofs (HR). Pl. de la Station. Tél. : 188.

HASTIERE (Namur). — 22-O.

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

HAUTRAGE (Ville-Pommerœul) (H.) — 21-E.

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

HAVELANGE (Namur). — 22-O.

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

HAVRE (Hainaut). — 21-E.

Dragon (Auberge du), à Bois d'Havré.

HERBEUMONT-SUR-SEMOIS (Luxemb. belge).
32-O.

*** 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.

Équipement de cuisines de restaurants
Marmites Aluminium "Éléphant",

Supérieur au cuivre

N. A. WILDGEN, 41, Chaussée de Braine
Tél. : Rhode 52.03.78 **ALSEMBERG**

Prieuré de Conques. M. Chénot.

HERBESTAL (Liège). — 22-E.

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

HEYD-SOUS-BOMAL par Bomal sous Durbuy à 1500 m. de la route Bomal-Manhey (Luxembourg belge). — 22-E.

■ */** **Crêtes** (Hôtel des) (HR). Tél. : Heyd 92. M. Cornet-Comblin. — Cuisine bourgeoise, bien préparée et bien servie. Bonne cave à prix raisonnables. Recommandé.

HEYST-OP-DEN-BERG (Anvers). — 12-O.

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

HOFSTADE (Brabant). — 11-E.

Sablonnière (La) (R). Tél. : Weerde 80. Welens. — Cuisine honnête.

HOOGSTRAETEN (Anvers). — 12-O.

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

HOTTON (Luxembourg belge). — 22-O.

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

☛ A Melreux :

* **Etrangers** (Hôtel des) (HR). Tél. : 24. M.

GOURMETS AMATEURS DE CHAMPIGNONS
affiliez-vous à la société s. b. l.

Les Naturalistes Belges

Cotisation : 20 fr. — C. Ch. postal : 28.22.28

Depaifve. — Cuisine soignée. Bonne cave. Prix raisonnables. Pour séjours.

HOUFFALIZE (Luxembourg belge). — 22-E.

*/** **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. Jacquin-Cartiaux. Chef : Mme Nezer. — Bonne maison. Cuisine soignée.

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

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

HOUYET (Namur). — 22-O.

■ */**/*** **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 reviennent toujours avec joie. Chef : J. Leroy. Excellente cuisine bourgeoise. Maison recommandable, dans un site aimable et reposant.

HULPE (LA) (Brabant). — 21-E.

■ * **Auberge du Père Boigelot** (HR) en face de la gare. Tél. : (02) Genval 53.62.11. F. Boigelot. — Maison sans prétentions mais excellente. Cuisine bourgeoise très soignée par le patron. Cuisine fine sur demande. Bonne cave. Maison très recommandable à tous points de vue.

HUY (Liège). — 22-O.

Aigle Noir (HR). — Cette maison à laquelle la famille Warnotte avait créé une vieille et loyale réputation va passer en d'autres mains.

La LOTERIE COLONIALE DISTRIBUE des MILLIONS

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

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

JAMBES-VELAINE-lez-NAMUR (N.) — 22-O.

Château d'Amée-Plage (HR). Tél. : Namur 1762. M. Devinant nous informe en dernière heure qu'il ne sait encore s'il continuera l'exploitation de l'excellent hôtel-restaurant qu'il exploitait.

KEERBERGEN (Brabant). — 12-O.

Grand Veneur (HR).

** **Sans-Souci** (HR). — Bien sous tous les rapports. Prix raisonnables.

KNOCKE-SUR-MER (Flandre Occid.). — 11-O.

■ * **Britannique** (Hôtel). 7, Avenue Van Bunnau au Zoute. Tél. : 376. A. Malbert. — Maison française. Cuisine du patron. Une bonne cave. Maison recommandable dans des prix très raisonnables.

** **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.

■ **Kismet-Résidence** (HR). Square du Casino, à Albert-Plage. F. Mostinck-Gompel. — Bonne table, bonne cave. Intime et confortable.

** **Lorphèvre** (Rôtisserie-traiteur). Tél. : 781 au 162, Avenue Lippens. G. Lorphèvre. — Un des bons établissements de la côte belge.

■ *** **Memlinc Hôtel** (HR). Place Albert au

Bâtons Meyers :

UN FRANC

SPECIALITE ET QUALITE

Zoute. Téléph. : 620.75. 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. M. Morel est diplômé des Purs Cent. Maison très recommandable. Une des meilleures tables du littoral.

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

Toison d'Or (Hôtellerie de la).

LACUISINE (Luxembourg belge). — 32-O.

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

LA GLEIZE (Liège) (Voir GLEIZE (LA)).

LA HULPE (Voir HULPE (LA)).

LANAEKEN (Limbourg. — 12-E.

Providentia (Hôtel-Restaurant).

LA PANNE (Voir PANNE (LA)).

LAROCHE en Ardennes (Luxemb.). — 22-E.

■ */** Air Pur (Hôtel de l') (HR). Sur la route d'Houffalize. Tél. : 123. Jules Dubois. Chef : A. Belva, ancien chef du Restaurant de Paris (Elie), à Lille. — Fine cuisine à la française. Spécialités intéressantes. Bons vins. Accueil très aimable. Prix très modérés. Tout à fait recommandable.

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

LAROCLETTE (Gr.-Duché Luxemb.). — 32-E.

*/** Poste (Grand Hôtel de la). Tél. : 7.

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

Tschidener-Meyers. — Bonne cuisine. Bonne cave en vins du pays.

LEUZE (Hainaut). — 21-E.

Manoir (Hostellerie du). Rue de Frasnes. M. Hombert.

LESSINES (Hainaut). — 21-E.

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

LE ZOUTE (Voir KNOCKE-SUR-MER).

LIBRAMONT (Luxembourg belge). — 32-O.

Duroy (Hôtel) (HR). Tél. : 4. — Maison bien tenue, fréquentée par de nombreuses sociétés.

LIEGE (Liège). — 22-OE.

/ 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.

Le touriste qui demande à l'Association régionale des Hôteliers, 60, Digue, La Panne, la liste de ses affiliés, est assuré de trouver au littoral Ouest bon gîte, excellente cuisine et accueil empressé.

***/** 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 : Linssens. — 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). — 12-O.

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

LIGNEUVILLE (Liège). — 22-E.

**** 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). — 11-E.

*** Brasseurs (Hôtel des) (HR).** Rue de la

les bonnes
noisettes



Station. Tél. : 146. — Bonne table d'hôte.

LORCE (Liège). — 22-E.

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

LOUVEIGNE (Liège). — 22-E.

■ **/** **Relais Fleuri** (Hôtel du) à Stinval. Tél. : 42. Mlles 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. Recommandé aux gourmets.

LUSTIN (Namur). — 22-O.

** **Bristol** (HR).

LUXEMBOURG (Grand-Duché). — 32-E.

■ **/** **An der Stuff et de la Bourse** (Restaurant). Rue des Capucins. Tél. : 30.06. A. Schultz. Chef : P. Frantzen. — Excellente table. A la cave : premiers crûs de Ehnen et Wormeldange, dont le patron est propriétaire. Excellents vins de France. Recommandé.

/ **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 demande, toutes les spécialités des cuisines lu-

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

xembourgeoise et française. Belle carte de vins, surtout en vins de Sarre et Moselle. Recommandable.

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

*/** **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.

MACHTUM-SUR-MOSELLE (Gr.-D.). — 32-E.

Châlet de la Moselle. — Bon.

MALINES (Anvers). — 11-E.

* **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). — 22-E.

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

*/** **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). — 32-OE.

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

Macarons

Réputés et Incomparables

“PATISSERIE ZUÈDE ., 38, Grand' Rue, Marche
TÉL. 178 Ni dépôts, ni succursales

MARCHE-EN-FAMENNE (Lux. belge). — 22-O.

*/** **Cloche** (HR de la). Tél.: 179. M. Déom-Kinard. — Cette maison, qui se modernise, ferait, paraît-il, un effort aussi pour améliorer la cuisine. Patron d'humeur un peu inégale.

■ */** **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.

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

MARIEMBOURG (Namur). — 31-E.

*/** **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). — 21-E.

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

MARTELANGE (Luxemb. belge). — 32-E.

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

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

MELREUX (Hotton) (Luxemb. belge). (Voir Hotton).

POUR VOTRE SANTE, FUMEZ :

Pipe du Docteur "HERGE",

à double filtration de nicotine

Toutes bonnes maisons et aux
Etablissements HERGE — Saint-Claude (Jura)

MEMBRE-SUR-SEMOIS (Namur). — 32-O.

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

MERSCH (Grand-Duché). — 32-E (*).

Buffet de la Gare. — Bon.

MIDDELKERKE (Flandre Occident.). — 11-O.

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. Fermé l'hiver.

MOLL (Anvers). — 12-O.

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

MONDORF-LES-BAINS (Gr.-Duché). — 32-E.

*** **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). — 21-E.

* **Espérance** (HR). Rue Léopold. — M. Hombert, ancien tenancier du Buffet d'Erquelines. Bon.

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

CHASSEURS

Pour TUER NET - Très LOIN - Sans RECOL
Cartouches VEILLET Beaumont
Les meilleures aux plus bas prix
Demandez tarif n° 17

MONTAIGU (Brabant). — 12-O.

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.

MONTIGNY-LE-TILLEUL. — 21-E.

Eden-Parc.

MORTEHAN (voir Cugnon) (Luxemb. belge).

MOUSCRON (Flandre Occidentale). — 21-O.

Grand Hôtel, place de la Gare. A. Deleu-
Vanden Berghe.

MULLERTHAL (Vallée de la) (G.-D.). — 32-E.

■ **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. — Cui-
sine faite par le patron.

NADRIN (Luxembourg belge).

NADRIN (Luxembourg belge). — 22-E.

* **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). — 22-O.

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

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

Le touriste qui demande à l'Association régionale des Hôteliers, 60, Digue, La Panne, la liste de ses affiliés, est assuré de trouver au littoral Ouest bon gîte, excellente cuisine et accueil empressé.

**** 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 (voir Halma) (Lux. belge).

NIEUPORT-BAINS (Flandre Occid.). — 11-O.

Grand Hôtel (HR). Digue. Tél. : 204. M. Gebos. — Bonne cuisine. Bonne cave

Relais de l'Espinette (R). Leener et Pirsch. Tél. : 213 à La Panne 67. — Cadre original dans les dunes boisées. Huîtres, buffet froid.

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

NIEUPORT-VILLE (Flandre Occid.). — 11-O.

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

NONCEVEUX (Liège). — 22-E.

***/** Chaudière (Hôtel de la).** Téléph. : Aywaille 193. M. Pirotte. — Bonne cuisine à prix très raisonnables. Prévenir.

NOTRE-DAME-AU-BOIS (Brabant).

(Voir Overysse).

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

OHAIN (Brabant). — 21-E.

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

OOSTDUINKERKE-BAINS (Fl. Occ.). — 11-O.

* **Gauquié** (Hôtel). Téléph. : 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). — 11-O.

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

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

■ *** **Renommée** (A la) (R). 49, Rue Longue. Tél. : 355 et 1242. Bernard. — La plus

BYRRH

VIN DE LIQUEUR

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). — 22-O.

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

OVERMEIRE-DONCK (Flandre Or.). — 11-E.

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

OVERYSSCHE (Brabant). — 22-O.

Castel (Le) (HR) à Notre-Dame-au-Bois. — La maison était bonne ; elle est, paraît-il, à remettre.

PANNE (LA) (Flandre Occident.). — 11-O.

* **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. Mme Vuylsteke. — Pension 50 fr. par jour. Très bonne cuisine fine et régionale. Spécialités. Cave unique de connaisseurs. Prix raisonnables. Maison recommandée. Fermé décembre et janvier.

■ */** **Parc** (Grand Hôtel du) (HR). Avenue Alb. Dumont. Tél. : 77. J. Bruynoghe. — Excellente cuisine ; pâtisseries et entremêts. Belle

Porto **Sherry**
SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK)

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.

PEPINSTER (Liège). — 22-E.

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

PETANGE (Grand-Duché). — 32-E.

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

POPERINGHE (Flandre Occident.). — 11-O.

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). — 22-O.

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

QUATRE BRAS (Forêt de Soignes).

(Voir Tervueren).

QUATRE CHEMINS (Aux) (Luxemb. belge).

Route Bouillon-Florenville, en pleine forêt de Muno. — 32-O.

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

TERRAINS A BATIR ET DE SPECULATION
les mieux situés au Littoral-Ouest
LENER et PIRSCH, 60, Digue, à La Panne
Exclusivité des domaines : Clos des Dunes, Co-
xyde — Relais de St-André à Oostduinkerke —
Groenendijck — Parc près Nieuport-Bains

REDANGE-SUR-ATTERT (Gr.-D.). — 32-E.

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

REMICH (Gr.-Duché Luxembourg). — 32-E.

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). — 21-E.

■ */** **Belvédère-Ambève Hôtel** (HR). M. Th.
Blochouse. Tél. : Aywaille 158. — Une vieille
et bonne maison où la cuisine est faite par le
fils du patron. Cave soignée et bien comprise ;
prix modérés et l'accueil qui convient. Très
recommandé.

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

RENAIX (Flandre Orientale). — 21-E.

■ */** **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). — 32-O.

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

RHODE-ST-GENESE (Brabant). — 21-E.

* **Prince Baudouin** (Au) (R). Tél. : (02)
Rhode 52.04.41. Mme Standaert. — Cuisine
saine. Bonne cave. Endroit agréable à proxi-

Château LARIVAUX-lez-ST-ESTEPHE

Château LAFFITTE-CARCASSET

Château CLINET 1^{er} Cru POMEROL

Agent : DUSSART, 12, Av. Delvaux, Bruxelles

mité de l'Avenue de la Forêt de Soignes.

RIXENSART (Brabant). — 21-E, 22-O.

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

ROANNE-COO (Liège). — 22-E.

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

ROBERTVILLE (Liège). — 22-E.

■ */** **Lac** (Hôtel du). M. Ch. Fagnoul est
un expert en champignons. Avis aux amateurs
de cryptogames. Cuisine variée. Accueil très
aimable. Site splendide. Convient pour séjours
prolongés.

■ */** **Warche** (HR de la). — La maison de
M^{me} Fagnoul est, comme celle de son homo-
nyme, un établissement de séjour, où l'accueil
est des plus aimable. Les amateurs d'entremets
fins y satisferont agréablement leur gourman-
disse.

ROCHEFORT (Namur). — 22-O.

■ */** **Biron** (Hôtel) (HR). Tél. : 60. M. Dem-
blon, administrateur. J. Piette, chef de cui-
sine. — Spécialement recommandé pour la sai-
son de chasse.

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

RYMENAM (Anvers). — 12-O.

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

SAINT-HUBERT (Luxemb. belge). — 32-O.

*/** **Grand Cerf** (Hôtel du) (HR). Tél. :

la bonne
tasse



100. C. Guérisse. — Maison propre ; cuisine saine.

SAINT-NICOLAS-WAES (Fl. Or.). — 11-E.

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

SAINTE-CECILE (Luxemb. belge). — 32-O.

** **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.

SAN MARIABURG (Anvers) (voir Cappellen).

SART-LEZ-SPA (Liège). — 22-E.

■ ** **Pont de Belleheid** (Hôtel du) (HR). Tél. : 90. M. M. Piret. — Une patronne qui a étudié l'art culinaire et le met en pratique pour le plaisir de ses clients ; un patron qui a su composer sa cave. Bons vins accompagnant chère soignée et copieuse. Prix raisonnables. Bon accueil.

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

SCHOOTEN-lez-ANVERS (Anvers). — 11-E.

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

SICHEM-LEZ-MONTAIGU (Brabant). — 12-O.

■ */** **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

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

famille fort agréable et plaisant. Bonne cuisine bourgeoise au beurre faite par la patronne. Bonne cave.

SOIGNIES (Hainaut). — 21-E.

■ * **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.

SOULME (Namur). — 22-O.

Bellevue (HR) (Chez Dumont). Route Rosée à Heer-Agimont.

SPA (Liège). — 22-E.

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 Sauvenière. Tél. : 116. E. Peeters. — Beau cadre. Confortable. Cuisine moyenne. Prix raisonnables.

■ ** **Etrangers** (Hôtel des) (HR). 40, Rue du Marché. Tél. : 576. M. Decamp. — Cuisine

J.-B. GANDOUFF, Propriétaire-Bouilleur

Sa fine Champagne Réserve 28

Son Marc Bourgogne fin

Agent : DUSSART, 12, Av. Delvaux, Bruxelles

bourgeoise fine et régionale. 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

STAVELLOT (Liège). — 22-E.

■ **/ Mignon (Grand Hôtel) (HR). Tél. : 47. M. Mignon. — Table soignée et agréable. Belle cave.

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

STINVAL (Liège) (voir Louveigné).

STOUMONT (Liège). — 22-E.

* **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). — 32-O.

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

TEMPLoux (Namur). — 22-O.

■ **/ 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.). — 11-E, 12-O.

LES DAMES CROQUENT DES...

Amandes et Dragées BRACQUIER

FABRICATION MEYERS

■ *** **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.

Moderne (HR). M. Leclercq.

TILFF (Liège). — 22-E.

■ **/** **Casino** (Hôtel du) (HR). A. Odekerken (1899). — La plus magnifique cuisine de la province de Liège et un des meilleurs relais 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). — 22-O.

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

TOURNAI (Hainaut). — 21-O.

* **Bavaro-Belge** (Grand Restaurant du) (CR). Grand'Place. Tél. : 10.577. Ch. Van Hollebeke (1919). — Très bonne cuisine faite par le

La LOTERIE COLONIALE DISTRIBUE des MILLIONS

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.

*/** **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.

VENCIMONT (Namur). — 32-O.

* **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). — 22-E.

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

■ * **Nicolas** (Restaurant). 47, Rue du Collège.

BUVEZ le : Vin de Tokay

le plus délicieux et salulaire des vins
vendu sous le contrôle du Gouvernem. hongrois

Agent général : **M. BEELI**

33, Rue Berckmans

BRUXELLES

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 (Gr.-Duché de Luxemb.). — 32-E.

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

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

VIELSALM (Liège). — 22-E.

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). — 31-E.

*** **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. Cave excellente. Prix modérés.

VONECHE (Namur). — 32-O.

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

Toutes nos annonces

proviennent de maisons membres
du Club de la Bonne Auberge

GARANTIE DE QUALITE

VRESSE-SUR-SEMOIS (Namur). — 32-O.

■ ** **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.

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

WATERLOO (Joli-Bois) (Brabant). — 21-E.

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

WAULSORT (Namur). — 22-O.

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

/ **Grand Hôtel** (Le) (HR). Tél. : Hastière 22. E. Régnier (1914). Chefs : Lausanne et le fils du patron. — 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. Recommandé.

WAVRE (Brabant). — 22-O.

■ * **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 man-

CHAMPAGNE

Lanson père & fils

Maison fondée en 1760

REIMS

quer d'y terminer le déjeuner ou dîner par la savoureuse tarte au fromage, spécialité du pays.

WEILERBACH (Gr.-Duché Luxemb.). — 32-E.

*. Schumacker (Hôtel) (HR).

WELLIN (Luxembourg belge). — 32-O.

Univers (Hôtel de l') (HR).

WENDUYNE (Flandre Occidentale). — 11-O.

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

WEPION (Namur). — 22-O.

Alliés (Hôtel des). — Saluons en passant cette maison qui eut son heure de célébrité au temps où l'excellent cuisinier Henri Courtin y tenait les fourneaux.

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

*** **Fin Cordon Bleu** (Au). 48, Chaussée de Dinant. Tél. : Namur 2375. Mme Ida Courtoy, ancienne cuisinière d'Henri Courtin, a gardé les bonnes recettes de son vieux maître. On nous annonce, pour cette saison, un prix fixe avec menus parfaits et excellents, vins compris — la bonne formule — qui doit retenir l'attention de tous les gourmets. Maison très recommandée et à encourager.

WERBOMONT (Liège). — 22-E.

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

WESTENDE-BAINS (Flandre Occid.). — 11-O.

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

Etablissement. DORTU et VINS AUTHENTIQUES

Bruxelles - Liège - Savignes-les-Beaune

Caves et choix : 104, Rue Joseph II, Bruxelles

Tél. : Brux. 12.92.59 - 11.24.69 - 44.32.68 -

12.36.61 - Liège 243.60 - Verviers 125.66

**** Noble Rose (HR)** arr. tram él. 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.

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

WESTERLOO (Anvers). — 12-O.

Si l'on est obligé de déjeuner à Westerloo, on peut manger le dimanche au **Valkenhof**.

YPRES (Flandre Occidentale). — 11-0.

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

YVOIR-SUR-MEUSE (Namur). — 22-O.

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

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



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 1939-40



Retournez cette feuille au
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES (3)

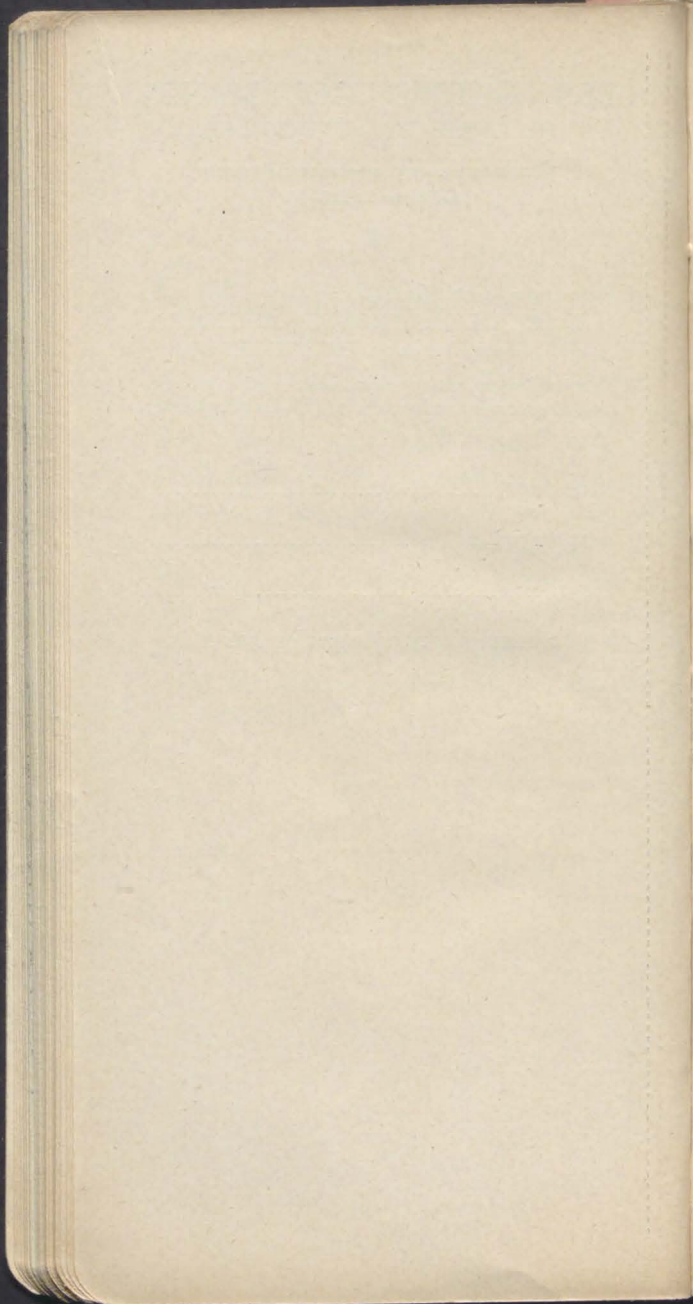
et profitez-en pour demander votre inscrip-
tion comme membre de ce Club (cotisation
40 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n^o

a l'honneur de vous signaler que :



LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour
l'édition 1939-40



Retournez cette feuille au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES (3)

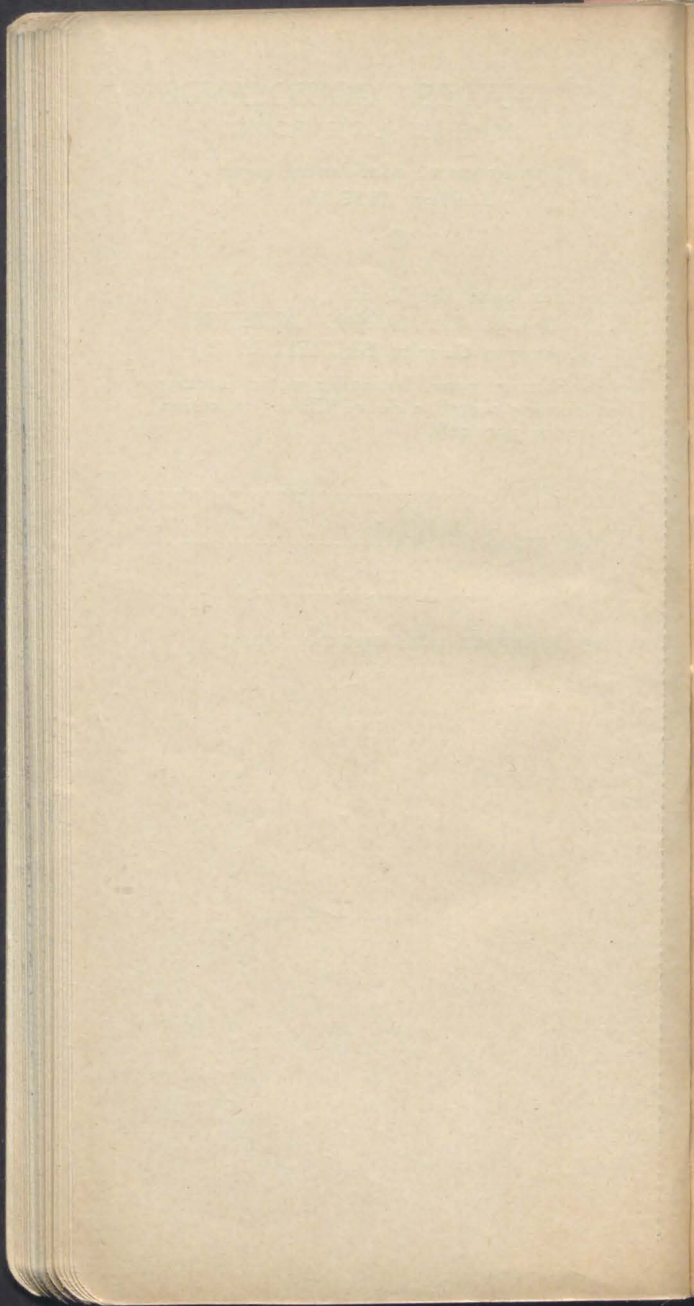
et profitez-en pour demander votre inscription comme membre de ce Club (cotisation 40 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n^o

a l'honneur de vous signaler que :



LES GUIDES GOURMANDS

BELGIQUE ET LUXEMBOURG

Renseignement confidentiel pour
l'édition 1939-40



Retournez cette feuille au
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES (3)

et profitez-en pour demander votre inscrip-
tion comme membre de ce Club (cotisation
40 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 1939-40



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 40 francs par an).

Monsieur

demeurant à

rue, n^o

a l'honneur de vous signaler que :

Imprimé en Belgique
JEAN DE CLERCQ
Chaus. de Jette, 594
JETTE - BRUXELLES

Les Marques Mondiales & Centenaires

Grand Marnier

LIQVOR

Cordon Rouge - 1827 - Cherry Cognac
Cognac Marnier « Château de Bourg » Charente

Mac Callum's « Perfection Whisky » - 1807

Nicholson's Dry Gin - 1829

Angostura Bitter's - 1824

Melcher's Schiedam « Château 1837 »

Armagnac « Marquis de Caussade » - 1810

Cockburn's Ports - Oporto 1815

Misa's Sherry « Pale sec » - Jerez 1785

Rhin et Moselle « Deinhard et Co » - 1794

Carpano Vermuth - Turin 1786

Vermout Richard - Chambéry 1860

Rose's « Lime Juice et Squashes » - 1865

Champagne « H. de Malet » - Reims

Agent Général :

Marcel de Schryver Fils

11, AV. VANDEN ELSCHEN (Vert-Chasseur)

Téléphone : 44.71.22

BRUXELLES



BLANKENHEYM

oude schiedam

A^c 1714