

# "LA BONNE AUBERGE,"

**DIMANCHES  
WEEK-END  
VACANCES**

BULLETIN HEBDOMADAIRE DE GASTRONOMIE TOURISTIQUE

DIRECTION :

EDITE SOUS LE PATRONAGE DE LA

39, AVENUE SLEECKX, 39

"LIGUE DES CENT MILLE,"

... BRUXELLES ...

POUR LA DEFENSE DU BON MANGER

TELEPHONE : 15.88.32

PARAISANT LE VENDREDI SOIR

## CONCOURS DU BON HOTELIER 1933

1<sup>er</sup> ex-aequo : Nouveau Monde, Tirlemont 46 p.  
Ma Témaine, Barbençon ... 46 p.  
Denet, à Temploux ..... 45 p.  
3<sup>me</sup> Grd Hôtel Meuse, Waulsort 29 p.

6<sup>e</sup> Page: LISTE DES BONS ENDROITS.

## Notre Rallye de Janvier

C'est donc à Renaix que le 28 janvier prochain nous nous retrouverons pour la quatrième fois à nos Rallyes-Gourmands; et c'est à l'Hôtel de la Cour Royale qu'aura lieu le déjeuner suivi de notre amicale et joyeuse réunion.

La réputation de la Cour Royale n'est plus à faire.

Qui ne connaît en Belgique le fameux restaurant Lison du nom de ceux qui le dirigèrent si longtemps; M<sup>me</sup> Ide qui en dirige aujourd'hui les destinées ne l'a pas laissé périliter et elle nous le prouvera.

En choisissant Renaix nos membres et convives ont surtout voulu montrer qu'il n'y a à la Ligue aucune question de préférence pour une région déterminée. Presque tous ceux qui participèrent au vote étaient Wallons, et, en choisissant un hôtel en Flandre pour le Rallye de janvier, ils ont marqué que les questions de langue et de race n'ont rien à faire avec l'art du bon manger.

D'autres propositions nous étaient parvenues: une, notamment, fort alléchante, du bon cuisinier qu'est le patron du « Moulin de Blekker », à Coxyde. Que celui-là ne nous en veuille point de n'avoir pas été choisi. Janvier est encore le plein hiver et il est compréhensible qu'en cette saison on hésite à entreprendre, même en vue d'un excellent déjeuner, une randonnée qui, de Bruxelles, représente plus de trois cents kilomètres aller et retour, et beaucoup plus s'il s'agit de convives venant de Liège, Namur ou Charleroi. Nous reparlerons de cela au printemps; Renaix était plus accessible à tous points de vue et devait l'emporter en saison d'hiver.

A ce Rallye de Renaix, comme à toutes nos autres réunions, nous convions tous les automobilistes qui voudront bien se joindre à nos membres pour fêter la bonne cuisine. C'est le meilleur moyen pour la Ligue de se faire connaître, et chacun peut être certain d'un accueil aimable parmi nous.

Nos réunions précédentes, de l'avis unanime, ont été parfaitement réussies; mais nous tâcherons de faire encore mieux cette fois-ci.

**Notre prochain Rallye-Gourmand aura lieu le 24 janvier 1934 à l'Hôtel de la Cour Royale à Renaix. Faites-nous le plaisir d'y participer (détails en quatrième page).**

Que ceux qui viendront nous apportent seulement leur bonne humeur; nous nous chargeons du reste.

Le programme gastronomique de cette réunion est indiqué à la page 4 ainsi que les conditions de participation. Envoyez-nous vos adhésions.

## Vaste Programme

Cette année 1933, qui vient de se terminer, n'a vu que le commencement de nos efforts, l'énoncé de quelques-unes des questions qui figurent dans notre programme; questions que nous allons reprendre successivement cette année, et pour la solution desquelles nous demandons l'aide de tous nos membres touristes et hôteliers.

En premier lieu nous continuerons notre campagne contre la publicité outrancière que constituent les « guignols » alignés sur nos routes. Il faut que tous ces épouvantails disparaissent, que la réclame hôtelière ne s'avilisse pas par ces procédés indignes d'une honnête corporation; et que ceux, qui résisteront à nos instances, sachent bien qu'ils se déconsidéreront, ce faisant, aux yeux de la clientèle, et se rangeront volontairement dans la catégorie où tous les moyens de racolage sont bons.

Nous prions tous ceux qui connaissent des réclames de ce genre, cuisiniers gargantuesques découpés ou peints, de nous les signaler afin que, indépendamment de l'action par le journal, nous puissions agir personnellement par lettre. Il n'est pas possible que les bons hôteliers que nous aurons ainsi priés de faire disparaître ces polichinelles grotesques, qui n'ont, quoique certains en pensent, pas même l'excuse artistique, ne comprennent pas qu'il est de leur intérêt même d'être plus discrets, et ne cèdent pas à notre prière.

Nous insisterons en outre pour que toutes pancartes aux dimensions anormales ou aux répétitions exagérées disparaissent. S'il est utile, nécessaire même qu'à une croisée de routes un panneau voyant aux dimensions convenables indique que tel chemin conduit

à tel hôtel, il est inadmissible que pendant des kilomètres une série de pancartes qui salissent les paysages obsèdent les touristes par les louanges toujours exagérées d'une auberge; il est intolérable que des inscriptions de plusieurs mètres de long et de haut s'étalent le long de nos routes pittoresques et viennent déshonorer les points de vue. Si nous n'arrêtons pas ces pratiques il n'y aura bientôt plus de motifs pour que non seulement les hôteliers, mais les fabricants de fromages, les fabricants de conserves, les fabricants ou débitants de tout ce qui se mange ou se boit, dont quelques-uns d'ailleurs ont déjà commencé, ne nous invitent par des avis de ce genre à nous arrêter à chaque maison bordant la route pour y trouver au prix de gros ou aux gros prix des produits de leur spécialité.

Ce ne seront plus des routes que nous parcourrons, mais un immense marché qui aura pris possession de notre réseau touristique. N'est-il pas déjà scandaleux de voir sur la route de Bruxelles à Namur, depuis Overysse jusqu'à Wavre, des centaines d'échoppes de maraîchers installées sur les trottoirs où l'on débite aux automobilistes à des prix très souvent supérieurs à ceux des grands magasins d'alimentation de Bruxelles non seulement des raisins mais toutes sortes de fruits et légumes. Vous le voyez, la pancarte a déjà cédé le pas à l'échoppe en certains endroits; hôteliers si vous ne nous aidez pas, si vous ne réagissez pas énergiquement avec nous, demain Gargot dressera table et buffet sur l'accotement de la route et tiendra boutique en plein air.

— Il y a d'autres pancartes que les nôtres, me direz-vous! Hélas, je le sais bien, et, j'en demande pardon ici à mon ami Brassel, — elles sont aussi désagréables que les vôtres. Elles appellent d'ailleurs les mêmes résultats. Ne voit-on pas déjà des stations de graissage s'installer de tous côtés le long des routes « à l'instar des Etats-Unis ». C'est, paraît-il, le « Chemin du Paradis » qui nous a apporté cette mode. Mais autant ces stations peuvent être utiles dans un immense pays comme les Etats-Unis, où les villes sont souvent très éloignées les unes des autres sans que la moindre bâtisse se

rencontre pendant des centaines de kilomètres, autant elles sont inutiles et ridicules chez nous, où les agglomérations sont à une portée de fusil les unes des autres. Si cela continue on verra bientôt apparaître les stations de réparations, les stations de dépannage et de pièces de rechange, les stations de pneus, que sais-je encore!

Automobilistes, vous ne voyez donc pas le danger ! Il crève pourtant les yeux. Que font vos clubs qui tolèrent de pareilles pancartes et de semblables installations le long de nos routes! Que fait le Touring Club qui admet que la réclame à l'américaine enlaidisse nos routes après avoir envahi nos villes? Est-ce ainsi qu'on protège le tourisme? La question dépasse malheureusement le cadre de la Bonne Auberge et nous ne pouvons que jeter un cri d'alarme. Mais en ce qui concerne les panneaux d'hôtelleries et les réclames ayant trait au manger et aux boissons, nous ferons déjà dans notre sphère tout l'effort possible pour obtenir le nettoyage des routes. Si peu que ce soit ce sera toujours cela; et puis ce sera un exemple de ce qu'il est possible de faire si on le veut.

D'autres questions sont inscrites à notre programme.

Celle de la boisson de table par exemple.

Ici encore nous nous attendons à une certaine résistance. Cependant quelques exemples ont été donnés par des hôteliers dont les affaires ne s'en portent pas plus mal, au contraire; et cette question est tellement logique qu'il faudra bien qu'on y vienne, partout du moins où l'on vit, non seulement du touriste riche qui vient faire ripaille, mais de la clientèle obligée professionnellement à manger au restaurant.

Que tel établissement uniquement fréquenté par les riches gourmets qui ne consentent à arroser des plats pimentés que de crus de premier choix, ne suive pas notre suggestion, nous le comprenons parfaitement; le patron fait un commerce uniquement de luxe et il n'y a dans ce domaine ni logique, ni règle. Mais combien rares sont aujourd'hui les hôtelleries capables de se contenter d'une clientèle dont les possibilités s'amointrissent tous les jours et qui est appelée à disparaître ! Et est-ce exclusivement des établissements de cette sorte que nous devons comprendre sous le nom de bonnes hôtelleries ?

Le bon hôtelier n'est-il pas au contraire celui chez qui on peut, je dirais presque « à toute heure », être assuré d'une nourriture saine et normale ? Y a-t-il d'ailleurs quelque chose qui empêche cet hôtelier-là qui, la semaine durant, a servi bourgeoisement une clientèle de gens d'affaires, d'offrir, le dimanche venu, un déjeuner plus relevé à des convives touristes qui seront très heureux — leurs moyens le leur permettant — de remplacer l'ordinaire de table par des vins plus cotés ? Le bon hôtelier n'est-il pas encore celui qui prévoit, pour satisfaire les diverses catégories de clientèle, soit un, soit plusieurs Menus à des prix fixes échelonnés, et une carte où le gourmet peut toujours choisir à son gré et selon l'état de ses finances ? Voilà je crois la formule de l'avenir. Il ne faut pas, en effet, se faire d'illusions. L'année 1934 ne nous apportera, pas plus que 1933, la fin de ce que trop de gens continuent encore à appeler la « crise », et qui n'est que la période difficile de transition

d'une époque écervelée à une époque raisonnable. Il n'y a pas de « crise ». Il y a simplement que les folles années où la valeur de l'argent n'existait plus pour personne sont terminées, et qu'il s'agit de revenir à une compréhension plus intelligente de la vie; que les possibilités de s'enrichir odieusement sans fournir un travail normal doivent diminuer jusqu'à disparition complète, et que nous devons en revenir à cette formule, que la guerre et ses suites nous ont fait perdre de vue, que le travail ennoblit l'homme et qu'il est seul capable de lui assurer une existence agréable. Il y a encore trop de gens qui ne veulent pas admettre cela et qui préféreraient nous pousser à une nouvelle aventure, comme celle de 1914, pour édifier sur nos désastres de scandaleuses fortunes; il y a encore trop d'oisifs, trop d'escrocs du travail, trop de mentalité chômeuse; et c'est cela qui nous donne l'impression de la crise. Tel qui avant la guerre travaillait d'arrache-pied avec un personnel minime, et qui a connu, depuis, les années d'abondance où son petit atelier de rien du tout était devenu l'immense usine, ne se souvient plus de la félicité de ses débuts et croirait déchoir en y revenant. Nous avons tous été touchés par la folie des grands et il y a encore pas mal de « piqués » incurables qui doivent disparaître pour que la situation normale vers laquelle nous revenons lentement, durement, mais sûrement, ne nous paraisse plus être une accentuation de la crise, mais bien l'aboutissement normal, la santé après la grave maladie. L'humanité commence seulement sa convalescence; elle a à peine passé le septième jour fatidique de la typhoïde; et ceux qui s'obstinent à croire à la « crise » et à la possibilité d'un retour au délire, nous prouvent qu'elle n'est pas encore complètement débarrassée de la fièvre, tout simplement.

Mais que tous ceux qui ont rêvé que cela passerait, que les « beaux jours » reviendraient et qu'une clientèle éternelle de bons vivants suffirait à achalander leur commerce de boustifaille de luxe se détrompent. Pour ceux qui ne me croient pas, qu'ils ouvrent les yeux. A Bruxelles, en ce moment, il n'est question que de la disparition prochaine de plusieurs maisons de ce genre, qui y avaient poussé comme des champignons, et qui, n'ayant pas réussi à détourner à leur unique profit la clientèle des anciennes bonnes maisons, vont tout simplement « sauter » par suite de la diminution du nombre de « viveurs ».

Que par-ci, par-là, quelques très bonnes maisons de ce genre, antérieures à la guerre, résistent et reprennent la rare clientèle de luxe, c'est certain et cela est juste. Mais ces maisons-là resteront des exceptions et la généralité hôtelière devra adopter une autre formule si elle veut vivre.

Alors pourquoi s'obstiner à cette absurdité qu'est le repas à prix fixe sans boisson de table ? Que vous ne donniez pas la boisson par-dessus le marché, c'est très naturel; et personne d'ailleurs ne vous demande ce sacrifice. Mais que si vous établissez votre Menu sans boisson à vingt francs par exemple, vous le portiez, au lieu de cela, à un prix un peu supérieur « boisson comprise », qu'y a-t-il donc d'illogique à cette conception ?

Il n'y a que le repas « à la carte » qui

justifie le prix de la boisson à part, par lequel le client à la carte n'a pas plus de motifs d'accepter l'ordinaire liquide que l'ordinaire solide du Menu à prix fixe.

Et je vois très bien pour ma part que ce n'est pas seulement le Menu à prix fixe démocratique avec une boisson de table unifiée, mais des Menus prix fixe plus aristocratiques avec crus, par demi ou quart de bouteille, appropriés à l'ordonnance du repas. Nous en reparlerons dans quelque temps, mais si quelques-uns, que je connais bien, que je juge intelligents, voulaient tenter l'essai, nous sommes prêts à les soutenir; nous ne doutons pas de leur succès. Il n'est d'ailleurs pas uniquement question du Menu dans ma suggestion et certains plats ou vins nous s'accommoderaient parfaitement de bière ou de cidre.

Enfin, il reste en faveur du repas « boisson comprise » un dernier argument qui n'est pas le moins valable. Je veux parler des énormes capitaux immobilisés que représentent les caves de certains hôteliers. Il y a là un « actif gelé » dont beaucoup voudraient pouvoir disposer. Je n'en vois pas comme gage que les demandes qui nous sont parvenues ces temps derniers de plusieurs bonnes Maisons qui nous demandaient de les aider à réaliser une partie de leur cave à bas prix.

Quel merveilleux moyen de réalisation représente le Menu « boisson comprise » ? Y avez-vous songé, vous qui cherchez à faire de l'argent ?

Je n'en dirai pas plus sur ce sujet.

Mais là ne s'arrête pas notre programme. Nous en continuerons la publication dans notre prochain numéro; car de nombreux points importants restent encore à exposer tant aux gourmets qu'aux hôteliers.

Je veux cependant indiquer dès à présent que nous ne faisons ici qu'exposer des idées, et que nous acceptons toutes critiques, toutes suggestions également. La Bonne Auberge n'a pas de système à imposer. Elle borne son intervention dans ces questions à rechercher les solutions les meilleures, à être le trait d'union entre l'hôtelier et ses clients.

Que personne donc ne nous accuse, comme on l'a déjà fait, de vouloir imposer nos idées sur quoi que ce soit, alors que nous nous contentons d'exposer les idées des autres dans l'unique but d'être utiles à une corporation que, comme touristes et gourmets, nous avons tout intérêt à voir prospérer.

P. de C.

une fine bouche...  
une mise distinguée

**RENE**

le tailleur des gourmets  
ses pardessus  
ses costumes à

**995** Fr.

155. boul. ad. max  
bruxelles. tél. 17.89.14.



## Fabriques de Vins !

Savez-vous qu'il existe en Belgique plus de soixante usines qui fabriquent du vin; et que c'est par plus de dix millions de litres annuellement que se chiffre cette fabrication ?

Savez-vous que ces infâmes mixtures, où n'entre pas une goutte de raisin frais, vous sont vendues comme des vins véritables : Bordeaux, Bourgognes, Mousseux et même Champagnes ?

Savez-vous que cette fraude est non seulement connue de notre Gouvernement mais autorisée par lui, pourvu que les fabricants paient au fisc les taxes dues sur ces fabrications ?

Savez-vous que depuis quelques années l'importation des vins français en Belgique a baissé de plus de moitié par suite de cette concurrence déloyale et scandaleuse ?

Et si vous savez tout cela pourquoi n'êtes-vous pas avec nous dans notre lutte contre le gargarier qui vous vend ces mixtures empoisonnées ?

Ne comprenez-vous pas que votre santé est en jeu et que le mauvais hôtelier, le mauvais restaurateur sont les receleurs de cette fabrication homicide qu'ils se chargent d'écouler !

Quand nous nous donnons la peine de vous indiquer les Maisons où vous pouvez aller sans crainte d'y consommer autre chose que des nourritures ou boissons saines, parce que nous connaissons la probité de leurs dirigeants, vous pouvez vous rendre compte du service immense que nous vous rendons.

Mais ce que vous ne comprenez pas encore, c'est qu'il est de votre devoir d'adhérer à la Ligue des Cent Mille; et que, sous son aspect aimable, cette association de gourmets est aussi utile à la santé publique que les Ligues contre la tuberculose ou le cancer; car, en faisant la police des Etablissements où l'on mange et où l'on boit, elle vous défend contre les empoisonneurs et leurs complices.

## Lucullus chez Lucullus

La Ligue des Cent Mille et le Groupement de la Bonne Auberge fêteront le samedi soir 3 février prochain les hôteliers qui ont gagné les prix du Bon Hôtelier en 1933.

Les trois coupes offertes par MM. L. Piérard, R. Laderier et A. Gilbert leur seront remises au cours d'un dîner intime qui aura lieu à « La Maison Haute », à Boitsfort et dont le Menu, que nous donnons ci-dessous, a été ordonné par notre sympathique Président du Comité hôtelier, M. Georges Smets.

Le Potage des Veneurs  
Le Chapon au Philipili  
Le Choix de Légumes  
Le Baron d'Agneau Daphine  
Le Riz Impératrice

Châteauneuf du Pape 1921  
Château Saint-Pierre 1904  
Monopole Heidsiek 1919

Si quelques hôteliers du Groupement

voulaient assister à cette amicale réunion où nous serions très heureux de les recevoir, nous les prions de bien vouloir bien nous en aviser avant le 25 courant.

## Nos Jalons

Nous avons commencé depuis le début décembre la distribution de nos Jalons de la Bonne Auberge dont une bonne trentaine sont déjà placés.

Progressivement tous les établissements, membres du Groupement de la Bonne Auberge en seront pourvus. Ceux qui sont éloignés et qui disposeraient à Bruxelles ou à Namur d'une adresse (fournisseur ou autre), où nous pourrions faire déposer leur Jalon, sont priés de bien vouloir nous en aviser; ils nous feront gagner du temps et nous éviteront des frais.

Pour les autres, nous les informons que nous avons étudié un emballage spécial dont le coût est de quatre francs et que sur remise de cette somme minime nous leur expédierons leur Jalon en port dû.

Il faut que dès le printemps tous les Etablissements faisant partie du Groupement de la Bonne Auberge aient arboré leur Jalon.

Le journal fera d'ailleurs à ce moment une vaste publicité pour signaler à tous les touristes comment sont reconnaissables sur les routes les Etablissements du Groupement.

## Referendum de la Truite

Nous avons commencé à traiter cette intéressante question dans « La Bonne Auberge », du 15 décembre dernier.

N'y a-t-il plus personne qui ait une idée personnelle à nous soumettre, sauf celles qui ont fait l'objet de notre communication ?

Clients et Hôteliers, si vous désirez que notre action se fasse sentir, il faudrait nous y aider autrement que par votre noble silence.

Beaucoup d'entre vous sont très négligents et croient s'en excuser en l'avouant ingénument. Cela ne suffit pas.

C'est en marchant qu'on avance, et non pas en regardant marcher les autres.

## Concours des noms d'Hôtels

Encore une question qui ne doit laisser personne indifférent.

Voyons, vous Monsieur, qui êtes gourmet, ça vous dit quelque chose d'aller manger à l'Hôtel du Commerce ou de l'Industrie ou du Chemin de Fer ou de tout autre lieu commun

Ça vous aiguise l'appétit de penser que vous déjeunez dans un endroit « qui a un nom comme tout le monde » comme disait Mac-Nab ?

Et ne trouvez-vous pas un goût plus évocateur à quelques-uns des noms suivants :

Au Filet de Sole;  
A l'Epaule de Mouton;  
Au Pacolet;  
Les Merlettes;  
Au Vieux Chaudron;  
etc., etc., etc.

Consultez donc notre liste et indiquez-nous vos préférences afin que nous récompensions les hôteliers qui ont montré quelque esprit d'à-propos dans le choix du nom de baptême de leurs Etablissements.

Et vous propriétaires d'hôtels ou de restaurants, pourquoi conservez-vous des enseignes stupides ou banales ?

Craignez-vous donc de perdre votre clientèle parce que vous aurez changé le vilain nom de votre Maison, et imaginez-vous que l'amoureux de Cunégonde ne serait pas heureux s'il apprenait subitement que sa bonne amie a changé son ridicule prénom pour celui plus harmonieux d'Arlette, par exemple ?

Nous avons reçu une délicieuse correspondance ces temps derniers.

Que si l'auteur nous lit, elle ne s'en fâche point — car il s'agit d'une femme — nous n'avons ici nulle intention de moquerie, et bien au contraire, si l'histoire est naïve, elle n'en est pas moins instructive, et nous la publions à l'usage des autres.

Cette femme, qui dirige un hôtel, en avait surmonté l'entrée d'un magnifique panonceau où s'étalait noblement, pompeusement, cette atroce banalité :

« Hôtel du Midi ».

Un jaloux, — imagine-t-on qu'on puisse faire un jaloux avec une appellation pareille, — un jaloux donc, se prévalut d'un droit d'antériorité et l'obligea à enlever cette belle inscription.

La dame fit peindre alors sur sa porte :

« Hôtel de l'Etoile ».

Mais cela ne la satisfaisait pas. Et quelques jours plus tard elle nous pria de rectifier en nous annonçant :

« Veuillez mettre désormais « Hôtel de l'Etoile d'Or »; j'ai ajouté « d'Or » parce que j'ai trouvé que ça faisait mieux. »

Ça ne fait peut-être pas beaucoup mieux, chère Madame, mais votre geste est louable parce qu'il témoigne d'un désir sincère de corriger la banalité.

J'aime d'ailleurs encore mieux l'Etoile d'Or que l'Etoile d'amour ou l'Etoile d'ivresse d'un chansonnier qui a pourtant fait fortune avec ces fadaises. Et puis « d'amour » ou « d'ivresse » eussent été des qualificatifs bien peu adéquats à la désignation d'un hôtel honnête !

Que cette histoire, vous prouve, hôteliers dont les Maisons sont mal baptisées, que vous pouvez sans crainte leur choisir une autre appellation.

## Informations utiles

Le cinquième Raliye-Gourmand (Or et Vert), est fixé au 25 février 1934.

MM. les Hôteliers sont priés de nous faire leurs propositions prix forfaitaire, comprenant : Menu, boissons, apéritif, café et service, pour le 25 janvier au plus tard.

Le vote aura lieu le 28 janvier à Renaix.

\*

\*\*

Il y a dans le journal des annonces touchant l'alimentation ou des boissons.

Il y a dans la Ligue des Membres qui dirigent des affaires de même nature.

Pourquoi les uns et les autres ne pro-

fitent-ils pas de nos Rallyes pour faire connaître et déguster leurs produits?

\*\*

Si vous nous écrivez et sollicitez une réponse, joignez un timbre à votre lettre. Les fonds minimes dont nous disposons sont plus utilement employés à la propagande générale qu'à affranchir des lettres à des particuliers.

#### Critérium Champagne de la Ligue, Fr. 38

« La Bonne Auberge » est régulièrement adressée tous les vendredis à tous les Membres de la Ligue et à tous ceux du Groupement hôtelier.

Nous prions ceux qui ne la recevraient pas de bien vouloir nous en aviser afin que nous recherchions d'où proviennent ces erreurs.

\*\*

La publicité sur les bandes du journal est à louer. 20 francs le mille, par 20,000 bandes.

Y a-t-il parmi nos membres commerçants quelqu'un que cette publicité intéresserait? Nous serions heureux d'avoir réponse d'urgence.

\*\*

Nous avons établi un type très artistique et original de MENU, utilisé déjà pour nos Rallyes et que nous désirerions voir adopter par tous les établissements membres du Groupement, afin d'agir par ce moyen également sur les touristes, qui, rien qu'à la vue du menu, sauront qu'ils se trouvent dans une bonne maison.

Nous pouvons le céder avec impression du titre de l'établissement, adresse et les mots MENU du... à fr.: 35 le cent.

Un specimen sera adressé gratuitement sur demande.

#### Critérium, Champagne de la Ligue, Fr. 38

Nous avons commencé depuis le début décembre la distribution de nos Jalons de la Bonne Auberge dont une bonne trentaine sont déjà placés.

Progressivement tous les établissements, membres du Groupement de la Bonne Auberge en seront pourvus. Ceux qui sont éloignés et qui disposeraient à Bruxelles ou à Namur d'une adresse (fournisseur ou autre), où nous pourrions faire déposer leur Jalon, sont priés de bien vouloir nous en aviser; ils nous feront gagner du temps et nous éviteront des frais.

#### Critérium, Champagne de la Ligue, Fr. 38

Des prix en argent de 1,000, 500 et 250 francs peuvent être gagnés par tout hôtelier qui nous aura amené, de sa clientèle, durant l'année 1934, respectivement 200, 100 ou 50 membres à la Ligue des Cent Mille.

Les hôteliers que cela intéresse sont priés de nous en aviser. Ils recevront très prochainement un carnet à souches numérotées avec cartes de demandes d'admission détachables qu'ils n'auront qu'à faire remplir et à nous retourner.

## AGENDA GASTRONOMIQUE

Nous avons créé cette rubrique pour que les hôteliers membres du Groupement puissent faire connaître leurs Menus aux membres de la Ligue des Cent Mille non seulement pour le dimanche, mais dans toutes les occasions où il est intéressant pour eux de le faire, telles que : kermesses aux bouidins, fêtes locales diverses, fêtes carillon-

nées comme Noël, Pâques, etc., époques de spécialités telles que gibier, pêche et autres autres.

Il suffit, pour se rendre compte de l'intérêt que présente cette rubrique, de voir la régularité avec laquelle quelques-uns d'entre eux y font annoncer leurs menus.

#### Nouveau Monde, à Tirlemont

Tous les dimanches, durant la saison de chasse un plat de gibier à chaque repas.  
MENU 28 FRANCS

#### Hôtel Denet, à Temploux

DIMANCHE 31 et NOUVEL-AN. — 35 francs.

Les Huitres Royales d'Ostende  
Le Velouté Napolitain  
La Sole meunière  
La Côte de veau champignons  
Les Pommes chipes  
La Macédoine de fruits  
La Poularde farcie  
Les Galettes crème vanille

#### « Au Mouton d'Or », Namur

DINER « RECLAME » à 22 fr. 50.

Crème de Tomates  
Truite Meunière  
Tournedos petits pois  
Pommes Allumettes  
1/2 Poulet de grain rôti  
Salade  
Gâteau ou Fruits

#### 4<sup>me</sup> Rallye-Gourmand

Couleurs : Bleu et Rouge

28 janvier 1934

à l'Hôtel de la Cour Royale, à Renaix.

Nous convions tous les automobilistes gourmands à notre quatrième Rallye qui aura lieu le 28 janvier 1934 à l'Hôtel de la Cour Royale, à Renaix, à 13 heures.

En voici le menu :

Crème de Blé Vert  
Darne de Saumon, sauce Tartare  
Fondue au Parmesan  
Poulet de ma Grand'mère  
Pâté de lièvre Maison  
Salade de Saison  
Gâteaux - Fruits - Moka

VINS

Bodenheimer 1928

Saint-Emilion 1926

Château Le Plantier (Haut-Brion) 1924

Clos du Roy 1919

Prix forfaitaire, service compris : 50 francs.

Droit d'inscription : 5 fr. par personne. Compte

Chèques Postaux : de Carsalade 1803.48.

La liste d'adhésion sera close le 24 janvier au soir, date à laquelle les fanions seront adressés à tous les participants.

Le nombre de couverts est limité à 60.

## LIGUE DES CENT MILLE

39, Avenue Sleenckx, BRUXELLES III

### Bulletin d'adhésion

(A détacher)

Veillez m'inscrire comme membre de la Ligue des Cent Mille.

M .....

N° d'auto : .....

Droit d'inscription 1<sup>re</sup> année..... fr. 5

Cotisation annuelle 1934 ..... fr. 20

Insigne radiateur ..... fr. 6 (facultatif).

Soit fr. ....

que je verse au compte chèques postaux de Carsalade n° 1803.48,

que veuillez faire encaisser par la poste.

# Groupement hôtelier de la "Bonne Auberge,"

Le groupement hôtelier de « La Bonne Auberge » est une Ligue des bons hôtels, bons restaurants et d'une façon générale de toutes bonnes maisons où l'on peut trouver à des prix raisonnables une nourriture saine ou des boissons de choix. A ce titre les pâtisseries ainsi que les Tavernes, buffets froids, etc., peuvent en faire partie.

Le but du groupement est de faire connaître, avec l'aide de la Ligue des Cent Mille, toutes les bonnes maisons et de diriger vers elles par une action collective la masse des touristes.

Les maisons admises au groupement, sur enquête et références de premier ordre, jouissent des avantages suivants :

L'inscription en majuscules dans la Liste des Bons Endroits ;

Le droit à toute mention publicitaire suivant cette inscription ;

La remise d'un Jalon de la Bonne Auberge à placer bien en vue sur la façade ;

La participation aux diverses réunions de propagande gastronomique, organisées par la Ligue des Cent Mille ;

Ainsi que la participation à toutes autres initiatives ultérieures ayant pour but une publicité collective pour les Membres du Groupement.

*Aucun de ces avantages ne peut être accordé à des hôteliers qui ne sont pas Membres du Groupement.*

Toutes les maisons qui sont citées en petits caractères dans la liste des Bons Endroits et que nous considérons comme bonnes peuvent, sur simple demande, devenir Membres du Groupement de la Bonne Auberge.

Celles qui nous sont signalées comme bonnes peuvent également devenir Membres du Groupement après un stage de 1 à 3 mois aux demandes d'admission, stage pendant lequel il sera procédé à une enquête et à la vérification des références.

Nous tenons à la disposition des unes et des autres des formules de demande d'admission qu'il suffit de demander au Secrétariat du Groupement.

Il est de l'intérêt de toutes les bonnes maisons de s'affilier au Groupement de la Bonne Auberge pour nous aider à intensifier la lutte collective contre les gargotiers qui sont la plaie de la corporation et qui, par des procédés peu scrupuleux, détournent les touristes des bons endroits, gâtent son goût et font un tort énorme aux hôteliers consciencieux.

Secrétariat général :

**39, Avenue Slegckx, Bruxelles 3.**

Téléphone : 15.88.32.

COMITE D'HONNEUR :

MM. **Georges Smets**, Maison Haute, Boitsfort.  
**Ch. Jacob**, Nouveau Monde, Tirlemont.  
**Louis Martin**, Ma Témaine, Barbençon.  
**Georges Denet**, Hôtel Denet, Temploux.  
**Jos. Verriest**, Grd Hôtel Verriest, Bruges.

Inspecteur Général :

M. J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Bruxelles.

Inspecteurs :

M. Gustave FIVE, 89, rue Ten Bosch, Bruxelles.  
M. Léon FRANCK, 224, av. de la Reine, Bruxelles.  
M. Jean PIRET, 21, rue H. Lemaître, Namur.  
M. Jean SEGERS, 140, av. d'Amérique, Anvers.  
M. Désiré THYS, 10, Digue de Mer, Middelkerke.  
M. Ad. LECLERCQ, 131, r. du Commerce, Ciney.  
MM. Jules BUISSÉRET et Paul BRADFER, à Chimay.

## ON NOUS SIGNALE COMME BONS

Restaurant Edmond, à Verviers.  
Osborne, à Ostende.  
Restaurant Meeus, à Ostende.  
Hôtel Royal, à Furnes.  
Hôtel Terlinck, à La Panne.  
Hôtel du Grand Cerf, à Liège.  
Hôtel Mairesse, à Mariemont.  
Hôtel Sibertz, à Charleroi.  
Hôtel Globe et Rubens, r. Eglise, Blankenberghe.  
Taverne du Louvre, pl. Madou, Bruxelles.  
Restaurant Bérotte, Namur.  
Hôtel des Ruines, Villers-la-Ville.  
Hôtel des Postes, Houffalize.  
Père Finet, à Neupont.  
Hôtel du Moulin, à Esch-le-Trou (Grand-Duché).  
Hôtel Terminus, à Dinant.  
Hôtel Jacobs, à Malmédy.  
Hôtel de l'Europe, à Malmédy.  
Rôtisserie, à Knocke.  
Rôtisserie Lorphèvre, 168, av. Lippens, Knocke.

Les Etablissements signalés ici peuvent nous adresser s'ils le désirent leur demande d'admission au Groupement de la « Bonne Auberge ».

## Demandes d'admission

Nous prions instamment les membres de la Ligue et ceux du Groupement de nous donner leur avis sur les demandes d'admission. Ce n'est que si chacun nous aide à nous renseigner que nous arriverons à n'inscrire que des Etablissements méritant réellement d'être recommandés.  
**Hôtel « La Vignette »**, Tervueren (22).  
**Hôtel de la Cloche**, Saint-Trond (23).  
**Terminus**, à Huy (Gare) (24).  
**Hôtel de la Croix d'Or**, Martelange (24).  
**Hôtel Hoffmann**, à Alle-s/Semois.

Tout établissement qui, après parution à cette rubrique n'aura été l'objet d'aucune critique sérieuse sera automatiquement admis à faire partie du « Groupement de la Bonne Auberge » sur références d'usage.

Les Etablissements qui seraient agréés avant le 2 avril, date à laquelle ils figureront à leur place dans la liste, resteront mentionnés ici en attendant mais en majuscules et leur mention sera suivie du mot « Admis ».

Ils pourront, dès ce moment, jouir de tous les avantages des Membres du Groupement, participer à nos Rallies et arborer le Jalon de la « Bonne Auberge ».



...mentionnés en majuscules. Ce sont ceux qui font partie du groupement hôtelier de...

Bouvignes. — Auberge.  
Dinant. — Hôtel Herman.  
ANSEMEMME, 93 k. R. (4), (17), (47).  
HOTEL DU BROCHET. T. Dinant 105.  
M 20-25. — P 40. — W 45.  
WAULSORT, 95 k. R. (4) (17).  
Grand HOTEL de la MEUSE. T. Hastière 38.  
M : 20 à 30 fr. — P : 50 à 60 fr. — W : 65 francs.  
LE GRAND HOTEL. T. Hastière 22.  
M 25-40 — P 60 — W 65.  
Hôtel Bellerive.

### VALLEE DU BOGQ

EVREHAILLES-BAUCHE, 85 k. R. (4) (47) Yvoir à Crupet (4 k.).  
LA BONNE AUBERGE. T. Yvoir 243.  
Chauffage central, garage chauffé.

### LA MARLAGNE

METTET, 74 k. R. (5) Charleroi à Mettet.  
A LA CROIX DE BOURGOGNE

### BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

HAVELANGE, 97 k. R. (4) (36).  
HOSTELLERIE DE LA POSTE  
MARCHE

## Pâtisserie ZUEDE

38, Grand'Rue, MARCHE — Tél. 178

vous présente ou vous rappelle

### SES MACARONS

incomparables - inégalables - imbattables

Boîtes de 1, 1/2 et 1/4 kg.

La boîte de 1/4 kg. Fr. 12.50

(373)

Hôtel de la Cloche.  
Barvaux. — Les Hazalles.  
DURBUY, 113 k. R. (4) (29).  
HOTEL DES SPORTS. Tél. Barvaux 95.  
M 12.50 à 30. — P 40.—  
Spécialités : Rognon de veau durbuysienne.  
Caneton de l'Ourthe à l'orange.  
EREZEE, 122 k. R. (4). Marche à Manhay.  
HOTEL BELLE-VUE. T. permanent n° 2.  
Prix modérés — Cuisine renommée.  
Spécialité de Gibiers. — Grand Parc. — Tennis.  
Hotton. — Hôtel Vallée.  
MELREUX, 115 k. R. (4) (34).  
HOTEL DES ÉTRANGERS. T. 24. Prix mod.  
P dep. 30 — Cuisine réputée — Bonne cave.  
Spécialité : Truites de rivière et gibiers.  
MARCOUR, 125 k. R. (4). Marche Hotton (34).  
LE PACOLET. Tél. Rendeux 55.  
M 20-25 — P 40-50 — W 65.  
Rendeux. — Touristes.  
LAROUCHE, 127 k. R. (4) (28) ou (4) Marche à Laroche.  
HOTEL DU NORD. T. 25 (1<sup>er</sup> avril-30 septemb.).  
LES MERLETTES. T. 59 (Val Pierreux).  
M 20-30. — P 45-60.  
Grives — Gibier — Ecrevisses — Truites.  
A LA TRUITE D'OR. T. 97.  
Hôtel du Sud.  
Nadrin. — Hôtel du Héroü.  
HOUFFALIZE, 157 k. R. (4) (26).  
HOTEL DU COMMERCE. T. 15.

### AU PAYS DES GROTTES et VALLEE DE LA LESSE

La Grotte de Han est citée par tous les guides de voyages comme une merveille naturelle unique au monde, par les proportions gigantesques de ses salles, la profusion et la blancheur de ses cristallisations, la féerie de sa sortie sur le plus vaste lac souterrain connu.  
La Grotte de Rochefort, toute différente, complète admirablement cette excursion.  
ROCHEFORT, 122 k. R. (4) (17 ou 47) (48).  
Ciergnon à Rochefort.  
HOTEL BIRON. T. 60.  
M 22-30 et carte. — P depuis 55 fr.  
Han-sur-Lesse, Belle-Vue et Grotte.  
Houyet. — Hôtel de la Lesse.  
SOUR D'AVE, 117 k. R. (4) (17 ou 47) (48).

HOTEL DU RY D'AVE. T. : Wellin 13.  
M 25 à 35 — P 45-50 — W 50-60.  
Ses pâtés de lièvre et gibier. — Son perdreau flambé. — Ses grives. — Ses crêpes Julien.  
WELLIN, 120 k. R. (4) (17 ou 47) (48).  
HOTEL DES ARDENNES. T. 32.  
F. DERAUVET. — Ses menus à prix fixe.  
Ses spécialités. — Son parc boisé.  
Daverdisse. — Hôtel du Moulin.

### VERS LES BORDS DE LA SEMOIS

BARONVILLE, 100 k. R. (4) (17 ou 47) (47).  
HOSTELLERIE L'ENCLOS. Tél. Beauraing 70.  
M 20-30 — P 40-45 — W 50.  
Spécialités : Truites, Ecrevisses, Gibiers, Diners fins sur commande. Ch. central. Eau courante.  
BEAURAING, 105 k. R. (4) (17 ou 47) (47).  
HOTEL SAINT-MARTIN.  
En reconstruction après incendie.  
VRESSE-SUR-SEMOIS, 142 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (45).  
HOSTELLERIE DE LA SEMOIS. T. 33.  
Télégr. « Henrion-Vresse ». — Prix fixes et à la carte. — Ses truites au bleu. — Ses pâtés de canard et gibiers. — Ses écrevisses et son homard à la Père Henrion. — Chambre av. s. d. b., W.-C. — Chauffage central.  
Membre. — Les Roches.

BOUILLON, 150 k. R. (4) (17 ou 47) (47).  
Bouillon, c'est l'Ardenne avec ses rochers à pic, ses rivières chantantes, ses forêts aux sous-bois délicieux, ses points de vue superbes, ses échappées féeriques.  
Bouillon, c'est le pays du grand air, des promenades merveilleuses, le pays des bons hôtels et de l'accueil charmant.

Bouillon, enfin, c'est 1000 ans de notre histoire racontée à de nombreux visiteurs par l'antique château-fort de Godefroid.

### HOTEL DE LA POSTE. T. 6.

Ses Menus du dimanche à 30 fr.

HERBEUMONT, 165 k. R. (4) (17 ou 47) (47) (44) (45) Bertrix à Herbeumont.  
LA BONNE ESPERANCE. T. Saint-Médard, 35.  
Pas de cuisine en série. — Au goût du passant, depuis 17.50 fr.  
FLORENVILLE (Martin), 190 k. R. (4) (17) (48) (15).

### HOTEL DU VIEUX MOULIN. T. 76.

M 16 — 18. P 40 — 45. W 90 — 100.

### AU PAYS GAUMAIS

Le pays Gaumais c'est la région de Virton, St-Mard, Ethel; pays d'eaux vives, de collines boisées, de routes pittoresques et accidentées où les paysages riants, succèdent aux crêtes sauvages de l'Ardenne.

C'est le pays des truites et des écrevisses, le pays aussi de l'exquis jambon fumé, le pays enfin de l'hospitalité proverbiale qui fait qu'on conserve de ce coin privilégié le meilleur souvenir.

VIRTON, 213 k. R. (4) (17 ou 47) (48) Neufchâteau à Virton.

### LA RENOMMEE, 8, Grand'Rue. Tél. 54.

Siméon-Noël — M 15-18 — P 20-35.

### VERS CHIMAY ET LA FAGNE

MARCINELLE (Hublimbu), 50 k. R. (5).  
LE BOIS FLEURI, 16, av. Tilleuls. M 25.  
Tél. Charleroi 14.892.

Beaumont. — Macarons.  
BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (61).  
MA TEMAIN. T. Beaumont 92.  
Virelles. — Hôtel du Lac.  
Couvin. — Hôtel Saint-Roch.

### VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7).  
HOTEL MODERNE, rue de la Station. Tél. : 44.  
Casteau. — Hostel. St-Christophe.  
MONS, 60 k. R. (7).  
HOTEL DEVOS, 7, r. Coupe. I. 535.  
M 15 — 20. P 45. W 45.  
Royal, Taverne, Gd Place. T. 759. Buffet froid.

### MONT DE L'ENCLUD ET TOURNAISIS

TOURNAI. — Ballons de Tournai.  
ORROIR, 75 k. R. (9).

LE VERT FEUILLAGE. T. Avelghem 31.  
M 12-15. — P 30.

### LES FLANDRES VERS L'YSER

RENAIX, 56 k. R. (9) (62).  
HOTEL DE LA COUR ROYALE (Ex.: Lison).  
T. 50. Menu : Semaine : 17 — 25. Dimanche : 35.  
AUDENARDE, 64 k. R. (9).  
HOTEL DE LA POMME D'OR. T. 56.  
M 15-20. — P 30.  
Courtrai. — Hôtel du Damier.  
Ypres. — Hôtel du Sultan.

### LES BORDS DE LA LYS

DEURLE-s/LYS, 61 k. R. (10) (14).  
\*RALLYE ST-CHRISTOPHE. T. 74.  
Waereghem. — Parc. — Flandre.

### LES FLANDRES VERS OSTENDE

Assche. — Couques. Rest. Chalet d'Assche.  
Alost. — Bourse d'Amsterdam.  
GAND, 50 k. R. (10). — Moques de Gand.  
LA DUCALE, 32, r. Flandre. T. 131.79.  
M 12.50-20 et carte.  
Patijntje. — Gambrinus.  
BRUGES, 100 k. R. (10) — Nœuds de Bruges.  
HOTEL DU PANIER D'OR, Grand'Place.  
Tél. 339.85.  
HOTEL VERRIEST, 30, rue Longue. T. 337.64.  
(Direction franco-belge)  
Restaurant pittoresque, cuisine renommée.  
Parc pour autos.  
Fermé en hiver — Réouverture à Pâques.  
Café Central.

### SUR LA COTE BELGE

Ostende. — Babeluttas.  
Renommée. — Bonne Auberge.  
MIDDELKERKE, 132 k. R. (10), Ostende-Middelkerke par la Digue.  
LAMBERTHIA, pension-hôtel-restaurant.  
10, Digue de Mer (face bains). T. 233 — M 10-12.  
Oostduinkerke. — Gauquié. — Père Omer.  
Pâtisserie Gilardin.  
COXYDE-BAINS, 152 k. R. (9) (65).  
AU MOULIN « DE BLENKKER ». T. 116.  
M 25 et Carte.  
La Panne. — Pâtisserie Englebert.

### GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG

210 k. R. (4) ou (4) (17) (48) (4) jusqu'à Luxembourg ou R. (4) jusqu'à Bastogne, Martelange ou Arlon.

CLERVAUX  
GRAND HOTEL DU PARC, Clervaux. T. 68.  
EHNEN.  
HOTEL SIMMER. T. Wormeldange, 30.  
M 12 — 25. P 45.  
ECHTERNACH  
GRAND HOTEL DE L'ETOILE D'OR. T. 95.  
M 12-18 — P 45-55.  
Esch-sur-Alzette. — Parc.  
Grevenmacher. — Commerce.  
Luxembourg. — Ancre d'Or, Cravat, Boulevards.  
MARTELANGE  
HOTEL MAISON ROUGE. Tél. Perlé 6.  
Pêche à la truite et chasse gratuites.  
M 15-20 P 36-40 W 50  
Mondorf. — Hôtel de France.  
Remich. — Belle-Vue.  
VIANDEN  
HOTEL KLOPP (anc. Enschn.). T. 10.  
M 12-25 — P 50-60.  
WILTZ.  
HOTEL THILGES. T. 14. M 12 — 25. P 35 — 50.  
W 60 — 70.

### ETRANGER

PARIS  
Grd HOTEL DU PAVILLON, 36, r. Echiquier.  
Tél. Provence 17-15 ou 54-34. — Lunch 18 et 28 fr.  
Dîner 22 et 30 fr. — Spécialités régionales.

“La Bonne Auberge”, et les seuls que nous puissions recommander sans restriction.

Les Membres de la Ligue des Cent Mille se doivent de faire des affaires  
avec nos Annonceurs qui font vivre "La Bonne Auberge",

## Grands Vins Bordeaux & Bourgogne

Provenance Directe

Jean FORT

Membre de la Ligue des Cent Mille

LIBOURNE (FRANCE)

Distributeur exclusif pour la Belgique :

Charles LAMBERT

Momentanément aux bons soins de  
La Bonne Auberge (367)

### PROBITE COMMERCIALE



## SPA-MONOPOLE

SOURCE REINE

### Consommateurs

Lorsque vous demandez un

## SPA

et que sans vous avertir au préalable on vous sert par esprit de lucre, une eau d'autre provenance,

REFUSEZ TOUTE  
SUBSTITUTION  
ET EXIGEZ UN

## SPA

C'est du reste dans l'intérêt de votre santé.

Dépôt Principal :

126, av. du Port. — Tél. : 26.10.72 et 73 (324)

Maison spéciale pour les fines et cognacs

## André GILBART, à Saint-Gérard

DEMANDEZ SES FINES CHAPEAU BLEU ET CHAPEAU D'OR  
SES COGNACS PIGNON ET DUBOIS

Tél. 19 Saint-Gérard

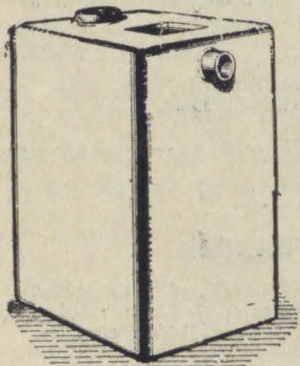
## S<sup>te</sup> des CHARBONNAGES du ROTON à TAMINES

(Membre de la Ligue des Cent Mille)

Production : 550.000 Tonnes par an de vrais ANTHRACITES pour foyers domestiques, chauffage central, feux continus, et du charbon spécialement recommandé pour la cuisine de restaurants.

DEMANDEZ PRIX-COURANT

(376)



LA  
FOSSE  
SEPTIQUE  
SUPPRIME  
LA  
VIDANGE

Renseignements, prix et devis sur demande

P. de CARSLADE

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

## DICTEZ AU DICTAPHONE

pour accomplir davantage en moins de temps

Machines à Ecrire

## WOODSTOCK

R. CLAESEN, 29, rue des Pierres, BRUXELLES (271)

## Orfèvrerie E. PIERARD-LEFEBVRE

173, chaussée de Haecht, Bruxelles

Maison fondée à Gembloux en 1794

Articles en métal blanc argenté 1<sup>er</sup> titre

Spécialités pour Restaurants — Coupes de Sports (351)

### AVANT DE DEJEUNER

demandez un « PORTO GILBEY »

W. et A. GILBEY de Londres, fournisseurs de S. M. le Roi d'Angleterre et des principales Cours d'Europe.

Agence Générale Belge et Grand-Duché :

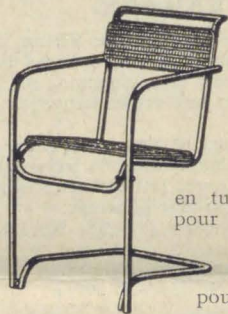
G. FIVE, 89, r. Tenbosch, Bruxelles. T. 44.91.63.

### TARIF DE PUBLICITE

Informations au numéro : 3 fr. la ligne

3 mois 6 mois 1 an

Le cm. de haut : Fr. 200.— 300.— 400.—



Anciennes Usines

## ANNOYE

CHASTRES (Perbais)

Meubles

Modernes

en tubes d'acier superposables pour Cafés, Restaurants, Terrasses et Jardins

PRIX SPECIAUX

pour Membres de la Ligue et du Groupement

Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux. (3)

DIX A DOUZE FOIS PAR AN PARAIT :

## JEAN DESTHIEUX

## HEURES

## PERDUES

## MÉLANGES

Jean DESTHIEUX est l'un des écrivains les plus originaux de notre époque.

Véritable encyclopédiste, ses « Heures Perdues » feront le régal de tous les esprits dégagés de préjugés, qu'intéressent non seulement les lettres et les arts mais tous les problèmes sociaux de l'heure présente.

On s'abonne à « LA BONNE AUBERGE »

Abonnement : 20 fr. belges au lieu de 30 fr. franç. Pour les Membres de la Ligue des Cent Mille.

## CHOCOLATS G. LECHIEUX

144-146, rue Bara, BRUXELLES

LE MEILLEUR CHOCOLAT BELGE  
LES PLUS BELLES PRIMES

MARQUES :

CORONA — DELLA — FOX-FILM



Ag. Gén. : J. SOUHAMI, 31, Bd Botanique, Brux.

### MÉTAL EXTRA BLANC (Nickel)

Argenté à forte épaisseur à l'usage des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers

## ORFÈVRERIE R. LADERIE

16, RUE DE LA SERRURE  
BRUXELLES — BOURSE

Le gaz à la campagne

PAR LE  
PÉTROLE ET L'ÉLECTRICITÉ  
sans pompe ni pression  
grâce au  
FOURNEAU PÉTRELEC



AUCUN DANGER  
garanti un an

39, avenue SLEECKX, Bruxelles. — Tél. : 15.88

## LE CIMENTOL

COULEUR A L'HUILE INALTERABLE pour bétons, cimenteries, lavatory, corridors, courts de tennis. — Notice et carte de teintes sur demande

39, AVENUE SLEECKX, BRUXELLES

IMPRIMERIE G. BOTHY

22, rue de la Concorde, Bruxelles. — Tél. : 12.44