

B. 4408

LA

BONNIE

AUBIERGIE



SOMMAIRE :

- Trois contre un
par Chrysale.
- Un restaurant parisien : Chez Ducottet
par Pierre Andrieu.
- Radio-idioties
par P. de C.
- Propos gourmands de l'astrologue
par L'Hermès gourmand.
- L'importation des vins en bouteille en Belgique
X...
- Le Restaurant du Palais-Bourbon
Hors-d'œuvre et desserts
Devinette

VI^e Année.

Bi-mensuel.

31 janvier 1938.

ESDERS

A LA GRANDE FABRIQUE

26, rue de la Vierge Noire, 26
BRUXELLES

• • •

Spécialité de VETEMENTS pour l'Industrie hôtelière et les restaurateurs.

**HABITS et SMOKINGS.
LIVREES ET UNIFORMES**

Vêtements de coutils: **SPENCER,
SMOKING**, vestes et toques pour
cuisiniers.

**VETEMENTS POUR HOMMES,
JEUNES GENS et ENFANTS.**

QUALITES INCOMPARABLES

Prix les plus avantageux.

GARÇON :

FAITES SAUTER LE BOUCHON



J'AI GAGNE

A LA

LOTERIE COLONIALE

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



La Bonne Auberge

FRANCE, BELGIQUE, GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG, SUISSE ROMANDE

Dans la branche alimentation et boissons nous ne prenons d'annonces que de maisons de premier ordre.

ORGANE DE PROPAGANDE DU
CLUB DE LA BONNE AUBERGE
(ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF)

Groupement de gourmets, de bons producteurs et de bons hôteliers-restaurateurs pour la défense et le maintien des traditions du bon manger et du bon boire et le développement du « gastrotourisme »

Président d'Honneur : M. le Comte AUSTIN DE CROZE †

Dans l'industrie hôtelière nous n'acceptons aucune publicité.
Nos mentions sont gratuites

POURQUOI NOTRE CLUB DOIT ETRE LE VOTRE

Quelle que soit votre occupation, votre profession, vous appréciez sans doute ces délassements que sont une table bien servie, la bonne chère, les jolis vins et la compagnie de convives gais et spirituels.

Le Club de « La Bonne Auberge » vous offre tout cela.

Luxembourg (Fr. lux.)	32.—	64.—	96.—
Suisse (Fr. suisses)	6.—	12.—	18.—
Angleterre (shillings)	10.—	—	—

Numéros de compte chèques-postaux : Bruxelles : 12.93.01 — Luxembourg : 7.709 — Paris : 17.65.91.

Pour les restaurateurs et producteurs de l'alimentation, le Club n'acceptant comme Membres que les bonnes maisons, les candidats sont priés de ne faire aucun versement avant d'avoir été avisés que leur demande est agréée.

PARTIE OFFICIELLE

1938

NOUVEAUX MEMBRES

Tout particulier peut devenir Membre du Club.

Les demandes d'adhésion doivent être adressées :

Pour la France : 56, rue du Point du Jour, à Boulogne-sur-Seine (Seine).

Pour la Belgique et Luxembourg : 39, Avenue Sleenckx, à Bruxelles ;

Pour la Suisse : chez M. Deslandes, à Pompaples (Vaud).

Pour l'Angleterre : chez M. R. A. Bicknell, 5/6, Clements Inn., Londres W. C. 2.

On trouvera en dernière page de ce journal, un bulletin d'inscription qu'il suffit de découper et de nous adresser, en effectuant virement ou versement selon barème ci-dessous, à l'un des c.-chèques postaux indiqués.

Cotisations	Parti- culier	Produc- teur	Restau- rateur
France (Fr. français)	40.—	80.—	120.—
Belgique (Fr. belges)	40.—	80.—	120.—

GUIDE GOURMAND 1938

La prochaine édition du Guide Gourmand, contenant la carte routière et gastronomique paraîtra au début du printemps 1938.

Le succès qu'ont rencontré les précédents tirages de cet ouvrage vendu à un prix qui le rend accessible à toutes les bourses, et l'attrait supplémentaire que sera la carte en question l'assurent d'une énorme diffusion parmi les touristes de tous pays de langue française et même d'ailleurs.

Il est en outre adressé de droit à tous nos Membres et gracieusement à tous les restaurateurs de France, Belgique, Luxembourg et Suisse romande qui y sont cités.

Aucune publicité ne peut donc être plus profitable aux fabricants de spécialités régionales, de tous bons produits concernant le boire et le manger, de tous articles ayant rapport à la table, à la cuisine, à l'art culinaire chez soi comme au restaurant.

Cette publicité est d'ailleurs d'un prix excessivement raisonnable, son produit étant uniquement destiné à nous permettre de maintenir très bas le prix de vente du Guide, malgré les perfectionnements apportés à cet ouvrage.

Pour tous renseignements et spécimen gratuit s'adresser aux bureaux du Club.

Histoires pour rire... ou ne pas rire

TROIS CONTRE UN



Elle est bien bonne!... Que dis-je! Elle est délicieuse l'histoire qui m'arrive!

Et je suis bien désolé de ne lui avoir point trouvé un plus beau titre car elle mérite beaucoup mieux.

Trois contre un, ça n'est pas ça. Ça vous a un air banal de titre de fait-divers. On devine la suite:

« Hier soir, par une nuit noire, dans une ruelle étroite, trois lâches individus se sont jetés sur un pauvre passant et après l'avoir dévalisé, l'ont roué de coups et laissé pour mort. »

Brrr! C'est sinistre!

J'aurais dû trouver un autre titre, puisque je vous dit que l'histoire est délicieuse.

Ce n'est pas que je n'aie cherché, je vous assure! Mais ça n'est pas toujours facile.

Généralement, j'écris d'abord l'histoire, et quand elle est terminée je cherche... et quelquefois je trouve... le titre qui lui convient.

Oui, mais voilà! Ça c'est une méthode excellente pour les histoires qu'on invente, qu'on fabrique; mais ça ne vaut absolument rien pour celles qui vous arrivent ou qu'on vous apporte toutes faites. Pour celles-là, il semble que, comme elles ne sont pas sorties de votre « ciboulot », la mécanique intellectuelle se refuse à leur trouver un titre convenable.

J'en ai ainsi une dans mes tiroirs qui m'a été contée par un ami il y a bien six mois et que je trouvais tellement bien quand il me l'a narrée que je lui ai dit : « Mon cher, épatante, je la passe dans le prochain numéro! » Depuis lors j'ai reçu au moins vingt rappels éplorés de mon ami... auxquels je n'ai pas répondu par lâcheté, par bêtise, parce que je n'arrive pas, tout simplement, à trouver le titre qu'il faut à son histoire. C'est très ennuyeux; d'autant que j'ai l'impression, comme depuis quelque temps il ne réclame plus, que cette ridicule impuissance va me brouiller définitivement avec lui. Il ne « comprendra pas », comme le type d'Arvers. Et moi plus je cherche, moins je trouve. Voyez comme les petites causes peuvent engendrer de grands effets.

Mais je m'égare. Si nous revenions à mon histoire?...

— Tonton, moi je la connais ton histoire, me dit tout-à-coup ma petite nièce qui surveille tout ce que fait son vieil oncle.

— Tu la connais, amour?... Et quelle est-elle donc?...

— Le grand méchant loup et les trois petits cochons!...

Le grand méchant loup?... D'où diable cette enfant a-t-elle pu imaginer?... Ah mais, oui, j'y suis. C'est encore mon titre! Ce titre malencontreux!... Trois contre un!... Trois, ce sont les trois petits... et un, parfaitement, c'est le grand méchant loup.

Je ris.

— C'est pas ça?...

— Non, amour, tu n'y es pas. Ce n'est pas l'histoire du grand méchant loup. D'ailleurs tu sais bien que celle-là ce n'est pas une histoire de Tonton.

— Alors?... demande l'enfant.

— Alors?... Eh bien alors cherche!

Elle repart jouer avec le chien mais je vois bien qu'elle cherche dans sa petite tête et la voilà qui revient en courant vers moi.

— Je sais... je sais! C'est l'histoire du méchant boucher!

Du méchant boucher? Ma foi, elle brûle.

— Mais de quel méchant boucher?...

— Ben, tu sais bien, Tonton, çui-là qui avait mis les trois petits enfants dans le saloir et à qui Saint-Nicolas disait: boucher, boucher, qu'en as-tu fait!

Je ne détromperai pas cette enfant.

C'est bien en effet l'histoire d'un méchant boucher. Sulement ce n'est pas celle qu'elle connaît, c'est une autre... pour grandes personnes.

La voici en deux mots: courte et bonne.

J'ai reçu un billet libellé comme suit:

« Mon cher Chrysale,

» J'ai lu votre article: « Comment je suis devenu végétarien ». En échange de ce boucher perdu, je vous apporte les adhésions de trois nouveaux Membres ».

C'est tout. Suivaient seulement les noms et adresses de trois personnes et la signature d'un de nos amis de la première heure.

Est-ce que vous ne trouvez pas ça exquis de délicatesse et plein d'esprit?

Faut-il que je sois bête pour n'avoir pas pu trouver à cette jolie histoire un titre plus XVIIIème!

CHRYSALE.

DEMANDEZ UN
COINTREAU

Matériaux d'histoire gastronomique

« CHEZ DUCOTTET »



En 1870, une petite boucherie-charcuterie occupait le rez-de-chaussée du vieil immeuble sis 28 rue des Fossés-Saint-Bernard, face à l'une des entrées de la Halle aux Vins.

M. Dubois, Mâconnais, acheta le fond mais le transforma en montant un magasin d'articles de cave, puis en installant un comptoir et en donnant des casse-croûte sur le pouce.

M. Larochette, d'abord employé comme caviste, puis négociant à la Halle aux Vins s'en rendit acquéreur, ajouta une épicerie et, vers 1900, commença à faire venir du vin de Saint-Amour, dans le Beaujolais.

Il céda son affaire à un nommé Crozet, Mâconnais comme l'avant dernier propriétaire et, pendant la guerre, la femme tint la maison, son mari étant mobilisé. Elle était assistée du Père Louis (Barrot), réformé, entré en 1901 et qui ne devait quitter le comptoir qu'en 1932, décoré de la Médaille du Travail, grâce aux démarches de son patron d'alors, Auguste Soulier.

En février 1921, Ducottet, natif du Beaujolais comme sa femme, ancien caviste à Bercy, chez Joannès Loron, achetait à son tour la maison une quarantaine de mille francs. (Elle en vaut plusieurs centaines de mille aujourd'hui!)

L'enseigne fut alors : « Ducottet - Au Casse-Croûte ».

On déménagea les articles de cave, on changea le comptoir et le nouveau propriétaire alla sur place acheter ses vins, supérieurs à ceux jusqu'alors consommés.

Le fond de la clientèle était composé de tous les éléments de la Halle aux Vins : négociants, employés, camionneurs, etc. et Mme Ducottet, excellente cuisinière, faisait quelques plats à emporter.

Des artistes et gens de lettres vinrent par hasard, trouvèrent pittoresques le cadre et ses occupants, savoureux les casse-croûte. Un jour, quelques-uns dont Bélière, Bach, André Dahl, demandèrent à la patronne de leur préparer un déjeuner lyonnais.

D'abord, elle hésita, puis s'enhardit, et dans sa salle-à-manger particulière, leur servit le saucisson chaud, les quenelles et le poulet à la crème, le tout réussi à la perfection.

Boucot, Dutertre, les éditeurs Bernouard et Rombaldi, le dessinateur Pol Rab, le duc de Guise, plusieurs Rothschild, Vincent d'Indy, Alphonse XIII, Emile Vuillermoz, Saint-Granier, le Prince et la Princesse Murat, Félix et Camille Ducray, Mistinguett... et tant d'autres vinrent s'asseoir autour de la table ronde, aujourd'hui historique, qui existe toujours dans l'arrière-salle de l'actuel établissement.

Le succès fut éclatant, le monde attendait sur le trottoir, la rue des Fossés-Saint-Bernard connaissait les files d'autos immobiles, et la salle commune puis la salle à manger ne suffisant plus, Ducottet céda aux clients, au premier étage, sa chambre à coucher, puis une deuxième chambre.

On déjeunait et dînait au milieu de leurs meubles personnels, dans le décor de leur vie privée, et le tuyau de poêle montant du rez-de-chaussée, dégageait une chaleur...!

Le patron n'avait pas toujours bon caractère, et quand on s'amusa à lui dire que son vin n'était pas bon, il « vidait » parfois le récalcitrant sans s'occuper de sa personnalité.

Mme Ducottet ajouta à ses spécialités lyonnaises, le coq au vin, le homard à l'américaine, le gâteau de framboises, la crème renversée, le gâteau de riz, etc.

En 1923, elle s'adjoignait Mme Cugnet, une admirable cuisinière, modeste et simple, mais l'un des grands cordons-bleus de France qui, dans un local d'une superficie d'un mètre carré soixante-dix, prépara des merveilles gastronomiques que tous les gourmands du monde entier vinrent déguster.

Cette cuisine est probablement la plus petite de Paris. A côté, l'escalier où l'on se « tape la tête » en montant, prélude de ce que sera le repas.

Mme Cugnet est toujours fidèle au poste et fait maintenant partie de la maison.

Le 15 décembre 1930, le ménage Ducottet se retirait dans sa propriété de Fleurie et cédait la glorieuse succession à M. et Mme Auguste Soulier qui avaient monté rue Félix Ziem, à Montmartre, un restaurant des mieux achalandés.

La nouvelle patronne était parfaite cuisinière et avait fait ses preuves dans de grandes maisons bourgeoises. Mme Cugnet gardait le fourneau et Soulier (Auguste pour les familiers), merveilleux connaisseur en vins et champion de France de billard, recevait les clients avec bonhomie tandis que le Père Louis était au comptoir. L'aimable Mado, sœur de Mme Soulier, prenait la direction du personnel féminin jeune, actif et souriant.

La maison pouvait marcher, elle était en bonnes mains.



AUGUSTE SOULIER

Soulier transforma tout le premier étage en une belle salle confortable, mais eut l'esprit de lui garder une accueillante simplicité, de même qu'il conserva au rez-de-chaussée son cadre primitif de « bistrot ». Pendant les travaux, le restaurant ne ferma pas et les clients mangeaient sur les planches des maçons. On leur brossait le plâtre en sortant.

Tout Paris vint et... continue. De Koval à Maurice Rostand, de Le Bargy à Francis Carco, de Marcel Simon

à Antonin Magne, de Guirand de Scévola à Nadine Picard, de Géo London à Abel Gance, de Marie Bell à Gabriel Signoret, de Farman à Boucot, de Jeanne Helbling au coiffeur Antoine, de Maurice Escande à Maurice Donnay, de Toscanini au Docteur Paul, d'Albert Préjean à Maurice Chevalier, de Dussane à André Leduc, de Germaine Dulac à Pauley, etc... les signatures se succèdent sur le Livre d'Or de Soulier. En voici quelques extraits :

« Nos deux Arts, Ducottet, se touchent.
« Je vais vous le prouver tout sec :
« Je travaille pour le bon bec,
« Vous œuvrez pour la bonne bouche ».

René DORIN

« J'applaudis ici à des découvertes que les physiciens ne font pas.

Jean Perrin. Sous-Secrétaire d'Etat
à la Recherche Scientifique
« J'accepte tous les défis gastronomiques.

« Et vous savez que cela me plaît.

« Surtout s'ils sont économiques,

« Et qu'on les fait « Chez Ducottet. »

RIGOULOT

« Si Marius avait connu Ducottet, il ne serait jamais parti. »

FANNY (Orane DEMAZIS)

« J'étais saoul hier.

« Aujourd'hui, chez Soulier

« C'est la même chose.

Ed. HERRIOT

« Et l'on revient toujours

« à ses premières amours.

Toute la vieille amitié de BACH. 1936

« Un plat signé Ducottet

« Est agréable au palais.

« Un meuble signé Léviton

« Est garanti pour longtemps.

? ...

« Je n'aime à Paris que la province : accents de terroir, vins régionaux, gros plats succulents... alors, je dine ici.

COLETTE 8 juillet 1935

« C'est la première fois que je viens ici... Que de temps perdu!

Marie DUBAS ».

Au dessous de Francis Carco dessiné par lui-même, ce quatrain :

« Si je meurs, je veux qu'on m'enterre

« Dans la cave de Ducottet,

« Loin du sac à pommes de terre

« Mais la gueule près du robinet. »

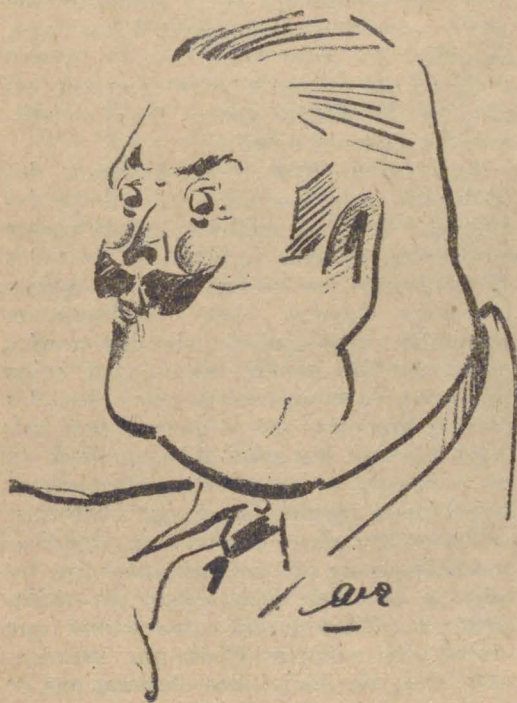
Au-dessous d'un dessin de Pol RAB, représentant la rue des Fossés-Saint-Bernard embouteillée par les automobiles, cette légende :

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

« Pardi, c'est ici le fameux petit bistrot dont il ne fallait pas donner l'adresse! »

Lorsque Soulier prit la direction de sa maison, quelques figures connues de la Halle aux Vins, parmi lesquelles N... et G... montèrent des farces « hénarques » pour jouir de l'ahurissement du nouveau patron.

Un jour, en plein service, alors que la salle du premier étage ne disposait plus d'un seul couvert libre, un brave homme se glissa subrepticement dans le « bistrot », monta l'escalier et devant les convives surpris commença de jouer sur un piston qu'il avait dissimulé sous son pardessus, un grand air d'opéra. Les couacs succédèrent aux couacs jusqu'au moment où Auguste Soulier, furieux, vint mettre fin à ce concert improvisé en faisant redescendre l'escalier au pseudo-musicien, plus vite que celui-ci ne l'avait monté.



M. Soulier vu par le dessinateur Ara.

Feine perdue! Mis à la porte par devant, il rentrait par derrière et inversement. Toute la salle s'esclafait de-

vant la pantomime du patron surgissant, de plus en plus écarlate, et menaçant d'étrangler le joueur de piston.

Parbleu, le bonhomme était payé par N... pour venir présenter cette attraction imprévue.

Une autre fois, ce fut un joueur d'accordéon, un vitrier auquel un client mal intentionné cassait les carreaux portés sur son dos tandis qu'il consommait au comptoir.

Lorsque la boutique était un magasin d'articles de cave, on avait installé cent quarante-cinq tiroirs sur tout un côté du mur pour ranger les différentes marchandises. Quelques jours après la prise de possession par Auguste Soulier, quelle ne fut pas sa surprise en voyant s'arrêter une voiture à bras devant sa maison, puis entrer deux ou trois hommes qui sans rien dire, s'emparèrent prestement des tiroirs pour les porter dans leur voiture. Le nouveau propriétaire s'interposa mais il lui fut répondu qu'il avait acheté le fond de commerce mais non les tiroirs.

Coléreux, il reprit quelques-uns de ceux-ci et les remit en place, tandis qu'au fur et à mesure les déménageurs les lui enlevaient de nouveau. Le jeu dura une heure devant les clients amusés, tandis que Soulier sacrait et pestait de plus en plus et que N... sur le trottoir d'en face, se tenait les côtes de rire.

Un autre habitué, G... possède un chien noir réputé féroce à juste titre. Il est arrivé plusieurs fois au pauvre Soulier de rester enfermé dans sa cabine téléphonique parce que le chien avait été mis en faction par son maître devant la porte, avec ordre de ne point le laisser sortir.

Pour qui connaît la carrure d'Auguste Soulier et la dimension réduite de la cabine, on peut juger du martyre enduré lorsque la séquestration dure dix minutes.

Ne cherchons pas « Chez Ducottet » qui reçut pourtant tant de gastronomes éminents, quelques diplômes accrochés au mur, si ce n'est celui de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Ici, ce n'est pas sur les parchemins officiels qu'on lit des appréciations plus ou moins dithyrambiques, c'est dans les assiettes que « Chez Ducottet » donne la preuve d'être un des premiers restaurants de Paris.

Pierre ANDRIEU

Grand Marnier

LIQVOR

11, av. Van der Elschen, Bruxelles. T. 44.71.22

RADIO-IDIOTIES

Quand je t'ouïs, speaker serin
Dire : « En un budget de ménage,
Ce qu'il faut bannir, c'est le vin »,
J'attrape ma plume avec rage.
(Monsieur de Sépangueul.)

Ce n'est pas une strophe du spirituel et mordant poème que mon ami, Monsieur de Sépangueul vient d'écrire au sujet des « doufoqueries » débitées à la radio que je devrais vous citer, mais toute la ballade, car elle est d'une magnifique envolée..., d'une magnifique volée de vrais-je dire, volée de bois vert, bien entendu. Hélas, la place me manque, et je le regrette, car nos lecteurs y perdent une bonne occasion de s'instruire dans l'art de se venger avec esprit des idioties radiophoniques.

Donc les postes officiels français — sous prétexte de compression des dépenses — engagent les habitants du pays du vin par excellence à bannir le jus de la treille de leur budget de ménage.

Ce n'est pas seulement idiot, c'est mal-faisant.

C'est mal-faisant parce que cela vise à maintenir dans la gêne des centaines de milliers de français qui vivent déjà fort difficilement du vin : vigneron, négociant, tonnelier, pour ne citer que quelques-unes des professions que cette suggestion « téséfique », si elle était suivie, mènerait à la ruine.

C'est mal-faisant en outre parce que le vin n'est pas seulement utile, mais nécessaire à la santé humaine, parce qu'il n'est pas seulement un plaisir mais un aliment parfait, un reconstituant de premier ordre, un porteur de vitamines sans pareil, un élixir de vie qui n'a d'égal que le grain de blé, un dispensateur de joie et le plus sûr remède pour lutter contre la neurasthénie et l'hypocondrie que nos tristes conditions de vie n'ont que trop tendance à rendre épidémiques.

Mais ne croyez pas, ô Sépangueul, que votre harangue rimée eut dû s'adresser

uniquement aux P. T. T. français !

N'ai-je pas entendu, il n'y a guère, à l'I. N. R. belge un conférencier, médiateur s'il vous plaît, jeter l'anathème sur le vin et même sur la bière et annoncer par la voix des ondes aux populations effarées que toute goutte de l'un ou de l'autre est un poison violent, que vin ou bière sont des agents d'hébètement. Sans doute les auditeurs qui sont en général gens de bon sens ont-ils haussé les épaules à l'énoncé de pareilles absurdités. Mais je me demande s'il n'y a pas dans le renouvellement de ces prêches d'abstinents fanatiques un danger, une manœuvre criminelle et qu'il serait temps d'éventer. A dire et redire au monde que le vin est un poison on pourrait bien finir par le lui faire croire. Et comme je ne suis pas exclusif je plaide également pour la bière qui, sans être en aucune façon comparable au jus de la vigne, n'en est pas moins une boisson saine, et fort agréable... même aux buveurs de vin. Le tout étant de la boire quand il faut et non mal à propos.

Qu'il n'y ait pas dans les pays nordiques où elle est boisson nationale une Association des médecins amis de la bière c'est fort dommage et je souhaite que parmi les nombreux disciples d'Esculape, membres de notre Club, il s'en trouve d'assez entreprenants pour créer cet organisme de défense contre les « conseillers de buveurs d'eau ».

Mais qu'en France l'Association des Médecins amis des vins qui groupe les sommités de l'art médical, laisse passer sans protester avec indignation de telles monstruosité, est-ce concevable ! Voyons, Messieurs, voyons chers confrères en œnophilie, vous qui depuis des années portez par vos congrès aux quatre coins de France la bonne parole, vous dont les savants rapports ont démontré sans critique possible les admirables qualités du vin, vous qui avez opéré ce redressement de reclasser le vin, honni par Diafoirus, au rang des plus merveilleux médicaments, vous ne pouvez pas vous taire devant de pareilles déclarations par radio-diffusion. C'est toute votre œuvre que sâpent des cuistres. C'est une provocation, c'est un déni à vos observations de praticiens, c'est un véritable outrage !

Protectez, je vous en prie.

Faites appel à la presse. Pas un journal sensé ne refusera de vous prêter sa voix pour combattre l'hérétique. Organisez la croisade du vin, par la plume con-

Pour nos membres : voir page 33 nouvelle offre du Fourrier Gourmand : Les vins de dessert du Roussillon

tre la parole. Si le micro est vendu aux buveurs d'eau vous avez à votre disposition les milliers de publications quotidiennes ou périodiques qui atteignent plus sûrement la foule et dont l'effet est plus certain. N'attendez plus ; déclanchez la riposte.

Le temps n'est point de chanter le vin. On l'attaque ; il faut le défendre.

P. de C.

Propos gourmands de l'astrologue

Nous avons terminé notre chronique du mois de décembre dernier en disant que pour apprécier exactement les pronostics astrologiques généraux, ceux d'ordre gastronomique notamment, il était indispensable pour chacun de tenir compte de son « **tempérament inné** ».

Que faut-il entendre par cette expression ? On sait que les astrologues considèrent l'être naissant comme ayant été, avant son apparition à la lumière, insensible ou très peu sensible aux subtiles influences qui émanent des milieux cosmiques.

Ils supposent que, protégé par les tissus qui constituent le corps de sa mère, il échappe aux actions magnétiques extérieures, suivant le phénomène dit de la cage de Faraday. Dès qu'il ne bénéficie plus de cette protection, il se trouve brusquement plongé dans l'ambiance des innombrables radiations astrales qui émanent soit de notre système planétaire mobile, soit des étoiles fixes plus lointaines, radiations éternellement variables et distinctes d'un instant à l'autre. Suivant cette conception, les cellules infiniment petites du nouveau-né se trouvent impressionnées, réglées en quelque sorte sur une certaine longueur d'onde, résultante de cette ambiance du moment.

Les calculs précis des astronomes

déterminent à tout instant les positions exactes des planètes et des étoiles par rapport à la terre.

En opérant sur des individus connus, l'astrologue possède les deux éléments essentiels du problème de l'interprétation des influences astrales. D'une part, les facultés et le caractère contrôlés de ces individus, d'autre part, les positions planétaires relevées aux moments précis de leur naissance.

Or, des milliers et des milliers de vérifications ont établi certaines correspondances constantes entre telles et telles configurations célestes et telles et telles dispositions physiques ou psychologiques. Il y a là un fait indiscutable, qui met à néant les piètres arguments des négateurs endurcis, tel par exemple que celui-ci, répété à satiété : les astres sont beaucoup trop loin de nous pour qu'ils puissent avoir sur les hommes l'influence que leur attribuent les astrologues.

La découverte des rayons cosmiques, si puissants, si lointains et si mystérieux, a victorieusement battu en brèche ce raisonnement du domaine négatif, très précaire par lui-même. La constatation d'une correspondance précise entre deux choses, telles que les dispositions astrales et les caractéristiques des individus semble échapper pour le moment à la possibilité d'une démonstration probante directe, mais il est bien plus difficile encore d'établir scientifiquement la preuve qu'elle n'existe pas ; l'adversaire doit se borner à une simple négation sans démonstration. Nous n'insisterons pas davantage et nous reviendrons à la question des tempéraments.

Les quatre types primordiaux, établis depuis Gallien, sinon antérieurement, comprennent le sanguin, le bilieux, le lymphatique et le nerveux. Il est extrêmement rare qu'un individu corresponde à l'un de ces types absolument pur. De nombreuses combinaisons se présentent. Les signes du Zodiaque, groupés en triplicité leur correspondent assez exactement. Air : sanguin — Feu : bilieux — Eau : lymphatique — Terre : nerveux. Quant aux planètes, elles se rapportent chacune à un type mixte : Soleil-

Mars et Uranus : Bilio-nerveux — Lune, Vénus et Neptune : Lympho-sanguin — Mercure et Saturne : Lympho-nerveux — Jupiter : Bilio-sanguin. Ces indications ne sont pas toutefois adoptées par tous les auteurs. En outre, suivant l'importance de telles ou telles planètes, les variétés se multiplient à l'infini.

De nombreux médecins, principalement homéopathes ont cherché à établir une doctrine des tempéraments qui semble assez confuse.

Les détails qu'il est possible de trouver dans leurs publications quant à la gastronomie sont fort succints.

Nous résumerons de la façon suivante les tendances de chacun des types initiaux.

Le sanguin aime les viandes saignantes, la nourriture riche et les vins généreux.

Le bilieux savoure les viandes fortes et l'alcool.

Le lymphatique s'accommode d'aliments lourds et gras, de farineux et de sucreries; il se prête facieusement aux changements de régime.

Au nerveux, il faut des excitants alimentaires et psychiques.

On voit quel problème compliqué devrait résoudre un habile cuisinier pour donner entière satisfaction à quatre représentants de la nomenclature fondamentale des tempéraments.

Heureusement, comme nous l'avons dit, les types mixtes et même subdivisés dominant, les tendances se mélangent, de sorte que la pratique de la gastronomie n'a plus à se préoccuper que de la présentation de mets savoureux, se succédant dans l'ordre classique, établi par la longue expérience de la culture du goût. Chacun y trouvera son compte et se déclarera satisfait.

Les recherches nouvelles que comporte l'étude des rapports entre l'astrologie et la gastronomie ne pourront se révéler vraiment efficaces que par l'examen et l'interprétation des horoscopes de gourmets connus. Or, nous avons pu déjà nous en procurer quelques-uns; nous les analyserons prochainement.

En attendant, nous serons très reconnaissants aux lecteurs qui nous enverraient tous détails de l'espèce, même sous forme anonyme, date, lieu, heure de naissance et particularités gastronomiques.

Nous avons dit antérieurement que

Dites un **SANDEMAN**

NE DITES PAS un Porto.

l'année 1938 ne favorisait guère Jupiter, la principale planète des gourmets; celle-ci se trouvera maléficiée par Saturne, à partir du 3 avril prochain, pendant plusieurs mois.

D'ici là, quelques bons jours interviendront, dont pourront profiter les gastronomes.

Les pronostics de la revue « **Demain** » (1), pour février prochain, indiquent des aspects harmoniques entre la Lune et Jupiter pour les 5, 7, 9, 18, 23 et 28, tandis qu'ils sont dissonants les 7, 13 et 20.

Que les organisateurs d'agapes, qu'ils souhaitent réussies, s'inspirent de ceci, afin de les placer dans le champ des influences astrales les plus favorables.

L'HERMES GOURMAND.

Conseils pratiques.

Envois de vins de France en bouteilles d'origine

De divers côtés nous sont parvenues, ces temps derniers, des correspondances de vignerons ou négociants en vins français dont la plupart déclarent que par suite de la complication et de la cherté des frais d'envoi et de douane pour expéditions en Belgique, — notamment pour mises du château et vins en bouteilles, — ils préfèrent s'abstenir désormais d'affaires avec ce pays.

Emus par ces répétitions, nous avons entrepris une enquête d'où il ressort que les expéditeurs ignorent, en général, comment il faut s'y prendre et rejettent dès lors sur des administrations qui n'en sont point responsables, les effets désastreux d'actes dont ils sont les propres auteurs.

Les uns se confient à des agents en douane qui appliquent des barèmes pas toujours exacts, pas toujours équitables et qui,

(1) « **Demain** », revue d'astrologie scientifique, 4, Avenue de Sumatra, Uccle. Numéro spécimen gratuite sur demande à nos membres.

étant des commerçants, prélèvent pour leurs services un bénéfice qui du normal peut aller à l'excessif.

D'autres négligent de se renseigner sur les facilités qui leur sont offertes pour leurs envois dans certaines conditions, et vitupèrent ensuite contre les chemins de fer dont ils déclarent les tarifs prohibitifs.

Eclairons la lanterne de ces producteurs afin qu'ils puissent continuer à nous envoyer leurs excellents vins.

Question transport d'abord :

Elle est des plus simple à la condition de grouper les envois par 60 kgs minimum, ou, si le poids n'atteint pas les 60 kgs, de réclamer l'application du tarif spécial PV. 6 sur ce poids minimum.

Ce tarif est basé sur des taux applicables par régions. A titre d'exemple, il est, pour parcours en territoire français jusqu'à Quévy-frontière belge, de 50 francs par cent kilos pour la région Sauternes (Gironde) et de 56 francs par cent kilos pour la région Rivesaltes (Pyrénées Orientales).

Supposons donc une caisse de 25 bouteilles de 75 cl., qui, avec contenants, contenu, emballage, doit peser dans les 40 kgs. Son transport de Sauternes à Quévy, en réclamant le tarif PV. 6, coûtera 50 francs les 100 kgs \times 60 kgs poids minimum = 30 francs. De Rivesaltes, la même caisse coûtera 33 fr. 60.

Reste le réseau belge, soit Quévy-Bruxelles par exemple. Sur ce réseau le tarif applicable (minimum 20 kgs et fr. 7) en petite vitesse est de 13 fr. 40 les 100 kilos. Dans le cas considéré (caisse de 40 kgs), le colis ne devrait payer que 5 fr. 36. Le minimum de 7 francs est donc applicable.

Il résulte de ce qui précède que le coût total du transport d'une caisse de 40 kgs de Sauternes à Bruxelles est de 37 francs, et de Rivesaltes à Bruxelles 40 fr. 60.

Douane maintenant :

Les vins en bouteilles ne titrant pas plus de 21 degrés sont passibles à l'entrée en Belgique d'un droit de 405 francs l'hectolitre, selon article 265-A2 de la spécification des douanes belges.

Une caisse de 25 bouteilles de 75 cl., soit 18 litres 75, paiera donc $18.75 \times 405 = 75$ fr. 93, soit chiffre rond: 76 fr.

Taxe de transmission enfin :

Cette taxe est applicable sur toutes opérations commerciales effectuées soit en Belgique soit entre pays étrangers et Belgique.

Pour les vins elle est de 5 pour cent à cal-

culer sur le prix du vin augmenté des frais de transport et de douane.

Supposons que le vin vaille chez le vigneron ou négociant, prix du catalogue, dix francs la bouteille, soit 250 francs les 25 bouteilles, la taxe de transmission pour la caisse de 25 bouteilles se calculera comme suit :

Pour l'expédition de Sauternes :

Valeur du vin	fr. 250
Transport	37
Douane	76

Fr. 363

5 0/0 sur 363 = 18 fr. 15.

Pour l'expédition de Rivesaltes :

Valeur du vin	fr. 250.—
Transport	40.60
Douane	76.—

Fr. 366.60

5 0/0 sur 366.60 = 18 fr. 33.

Frais de dédouanement et remise à domicile.

L'Administration des Chemins de Fer belges se charge des formalités de dédouanement à raison de 9 francs pas 100 kilos. Le remise à domicile à Bruxelles pour un colis de moins de 60 kgs est de 2 fr. 70.

Coût du vin en bouteilles rendu chez le client à Bruxelles :

De tout ceci, il ressort que le coût du vin rendu chez le client à Bruxelles ressort à 390 fr. 85 pour la caisse de 25 bouteilles en provenance de Sauternes et à 396 fr. 65 pour celle en provenance de Rivesaltes.

Le vin qui valait 10 francs au départ de ces deux localités, vaut donc à son arrivée chez le client bruxellois, respectivement 15 fr. 65 pour le Sauternes et 15 fr. 90 pour le Rivesaltes.

Tout ce qu'on exige de vous au-dessus est ou bien du vol ou bien le résultat de votre ignorance.

Comment obtenir ces conditions

D'abord demander à la gare expéditrice l'application du tarif spécial PV. 6. Puis sur la lettre de voiture indiquer *Bruxelles* comme gare destinatrice et mentionner : *franco de tous frais port et douane*. Enfin, dans la colonne relative aux indications pour la douane, écrire textuellement ce qui suit : Article 265-A2. Vins autres, logés en bouteilles, non dénommés, ne titrant pas plus de 21 degrés: 405 francs l'hectolitre; et déclarer la valeur du vin au départ.

Et puis ?

Et puis ? Mais c'est tout.

La gare expéditrice vous réclamera le montant du transport jusqu'à la frontière, soit, selon le cas: Sauternes, 30 francs ; Rivesaltes: 33 fr. 60.

A l'arrivée à Bruxelles, l'administration des Chemins de Fer belges s'occupera des opérations de dédouanement et de remise à domicile, puis elle chargera la gare expéditrice de récupérer chez vous le montant de ces frais, soit pour Sauternes 112 fr. 85, pour Rivesaltes 113 fr. 05.

C'est clair comme de l'eau de roche!

Et, bien entendu, si l'envoi pèse plus de 60 kgs, les frais de transports diminuent encore selon le tarif PV. 6. Nous n'avons examiné ici que le cas le plus défavorable, soit celui du poids minimum.

Conclusion :

Tout cela n'offre aucune difficulté, ne présente aucune complication, ne majore pas outre mesure le prix du vin. L'agent en douane devient parfaitement inutile, le tarif des Chemins de Fer belges étant infiniment plus bas que celui qu'il pourrait appliquer pour rémunérer ses services. Vous ne courez aucun risque, le chemin de fer restant responsable de la marchandise jusqu'à délivrance au client; vous n'avez à craindre aucune surprise.

La seule et unique précaution à prendre est, dans le cas de colis de moindre poids, — par exemple caisses de 12 à 18 bouteilles, — de vous arranger pour grouper les envois de façon à profiter du tarif spécial PV. 6.

Si vous avez à Bruxelles un Représentant auquel vous pouvez adresser les fournitures pour divers clients, à charge à lui d'en faire la répartition à l'arrivée, rien de plus simple.

Si, au contraire, vous n'avez pas de Délégué à Bruxelles, avisez donc vos clients de l'énorme intérêt qu'ils auraient à vous commander 25 bouteilles au lieu de 12 ou 18. Il vous suffira pour cela de leur faire tenir, avec les conditions exposées ci-dessus, et à titre de comparaison, les prix de transport des petits colis en France que nous vous donnons dans le tableau ci-dessous:

Colis de	venant de Sauternes	Rivesaltes
10 à 20 kg.	fr. 52	62
21 à 30 kg.	75	90
31 à 30 kg.	97	116
41 à 50 kg.	117	140

Ils verront alors combien ils sont loin du prix de 30 ou 33 fr. 60 pour un colis

de 40 kgs en tarif PV. 6. L'argument sera certainement irrésistible car personne ne tient à engraisser inutilement les chemins de fer. Vous aurez fait faire à votre client une opération intéressante et vous vous serez assuré une fourniture plus importante.

P. de C.

LE RESTAURANT DU PALAIS-BOURBON

—«»—

Pour n'être point accessible au public, cet établissement n'en est pas moins curieux à connaître. « Gringoire » nous donne les renseignements suivants, qui intéresseront certainement nos lecteurs :

Il y a, au Palais-Bourbon, un restaurant qui est payant (12 fr. 50 sans boisson).

Il y a aussi une buvette, mais qui est gratuite.

Nombre de députés, socialistes et communistes, ont imaginé un système économique de restauration. Après chaque plat, ils s'absentent un petit instant, et vont avaler un verre de vin à la buvette.

Vue de l'extérieur, la buvette apparaît un peu comme une serre, avec ses grandes vitres donnant sur un agréable jardinet qui domine l'angle de la rue de Bourgogne et du boulevard Saint-Germain.

Au printemps et en été, c'est une oasis de fraîcheur et de verdure qui contraste aimablement avec l'ensemble sévère et triste du palais législatif. Des bouquets d'arbustes, une pelouse et une corbeille de fleurs, variant suivant les saisons, quelques beaux arbres, le tout n'occupant pas plus de 200 mètres carrés, forment un cadre attrayant. Des bancs permettent de deviser en plein air et de respirer autre chose que l'atmosphère empestée de la salle des séances ou l'air enfumé des couloirs.

A la rigueur, on peut emporter son verre ou sa tasse dans le jardin pour y déguster tout à son aise la boisson favorite.

Ma's, à moins qu'on ne tienne absolument à juger de la popularité du Parlement à Paris, il est recommandé, surtout en cas de manifestation, de ne pas trop se montrer au public, du haut de

cette terrasse qui domine les rives de la Seine.

Durant les sessions, on fait chaque jour à la cuisine de la buvette du bouillon gras, non pas avec des comprimés comme beaucoup de ménagères qui préfèrent ce moyen expéditif, mais avec du vrai pot-au-feu et des légumes.

Le bouilli n'est pas consommé sur place — c'est un mets trop vulgaire ! La tradition veut que les employés se le partagent. En fait, il est fréquemment donné à une institution de bienfaisance : les pauvres de quelque hospice en profitent; nos honorables font ainsi la charité sans le savoir.

En plus du ravitaillement des députés en vivres et en boissons, la buvette pourvoit à l'alimentation des fonctionnaires lorsqu'ils sont astreints à être présents au delà de la durée normale des séances.

Il suffit d'un coup de téléphone pour obtenir du fournisseur habituel — une importante maison d'alimentation qui est accoutumée à ce genre de commande et dont le patron aspire en outre à jouer un rôle politique — tout ce qu'il faut pour assurer le casse-croûte à tout ce petit monde parlementaire. En une demi-heure, une camionnette automobile est en mesure d'apporter 60 kilos de jambon, quelques kilos de pâté, de veau, de porc froid, de saucisson, de langue écarlate, de fromage de tête, 150 ou 200 kilos de pain de fantaisie, un ou deux gruyères entiers, des pâtisseries fraîches et quelques autres friandises.

Des agents du service intérieur, avertis dès l'arrivée de ces victuailles, viennent les chercher à tour de rôle dans de grands paniers de pâtisseries, pour répartir entre leurs camarades celles qui leur sont destinées, tandis que les garçons de la buvette font des « réserves » pour les députés, tirent de la cave des bouteilles de vin, préparent les sandwiches, édifient des piles de gâteaux, des collines de petits fours.

On assiste alors dans les couloirs et dans les salles de correspondance et de lecture à des repas « sur le pouce », qui mettent une note pittoresque dans le sévère palais législatif dont certaines salles sont transformées en réfectoires.

Au pied du sage Solon ou du démocrate Brutus, dont les statues ornent les Quatre-Colonnes, avec celles de Lycurque et d'Épaminondas, on aperçoit installés sur de petits tabourets, ou sur des

banquettes, taillant dans le jambon et le gruyère, ou buvant un coup de pinard, les « hommes de service », qui trinquent à la « prochaine fin de la séance ».

A la buvette, réservée aux députés, on peut contempler M. Herriot, gros mangeur, engouffrer une douzaine de sandwiches d'enfilade et se verser force rasades de gaillac pour « arroser ça », ou observer la grâce un peu mièvre avec laquelle M. Blum grignote un petit beurre avant d'avaler son verre d'eau minérale.



Devinette

Ne vous récriez pas d'avance. « La Bonne Auberge » ne va pas vous proposer des concours de mots croisés, de mots en triangle ou autres rébus.

D'abord nous devons rester dans la gastronomie.

Ensuite il faut instruire en amusant, et être utile à tous, aussi bien à ceux qui trouveront la solution qu'à ceux qui nous fournissent les données de ces devinettes et qu'enfin au Club lui-même.

Nous commencerons par des problèmes simples pour ne pas décourager les Sphinx; mais il n'en sera pas toujours ainsi.

Il s'agit, tout simplement de trouver que ou qui représente le dessin ou portrait qu'on trouvera désormais sous ce titre dans chaque numéro de la revue.

Il ne sera tenu compte que des solutions exactes qui seront accompagnées de la présentation d'un nouveau membre. Il y a donc deux choses à trouver: la solution du problème et un membre parmi ses amis ou connaissances.

Le gagnant sera celui dont la réponse exacte, accompagnée du bulletin d'adhésion d'un nouveau membre (un formulaire se trouve en fin de chaque numéro) aura été postée la première; vérification qui nous sera donnée par le cachet de la poste. Toutefois, une réponse exacte accompagnée de deux adhésions de nouveaux Membres aura le pas sur toute autre.

Voici la première question:

Afin de permettre à nos membres de goûter ces vins nous grouperons les demandes par caisses assorties dont nous ferons la répartition à l'arrivée. Ainsi chacun peut faire un essai de ces vins par une bouteille minimum.

A titre d'indication : les prix d'envoi de Perpignan à la frontière belge peuvent être comptés pour environ 1 fr. par bouteille d'après ce que nous savons. Nous croyons qu'il faut compter un autre franc environ pour transport frontière-Bruxelles, formalités en douane et remise au bureau du Club. Enfin, les droits de douane actuels doivent être, pensons-nous, de fr. 4 à 5 le litre.

Ces divers frais seront répartis sur chacune des bouteilles que comporterait l'envoi.

Dès que les droits exacts de douane et transport nous seront connus nous pourrons faire offre par caisses de 12 ou 25 bouteilles assorties rendues domicile.

Il serait intéressant, en attendant, que nos membres essayent en grand nombre ces vins délicieux qui s'accordent admirablement avec les entremets, pâtisseries et sucreries des desserts.

Prochains services

Très prochainement nos membres trouveront ici tous renseignements pour des propositions portant sur :

Vins de Touraine.

Les vins de Touraine ne pouvant voyager avant février-mars, nous devons attendre cette époque pour préciser nos offres.

Cagnotte gastronomique

Comme chaque mois nous proposons à nos membres de participer par dix personnes, à l'achat en commun d'un billet de la Loterie Coloniale. La quote-part est donc de 5 francs par participant.

Qui veut s'inscrire pour le tirage de fin février et risquer avec nous de gagner un lot qui jusqu'à concurrence de 2.500 fr. sera utilisé à l'organisation d'un voyage gastronomique pour les 10 adhérents. Le solde — s'il y en a — et nous vous le souhaitons — étant partagé entre les heureux gagnants.

Cagnotte A pour le tirage de février :

1. M. de Carsalade ;
2. Mme de Carsalade ;

(à suivre).

Les Livres du Gourmet

Comus en Bresse, par Benoît Perrat: Fr. : 20.
Chez l'auteur : Hôtel Moderne, à Vonnas (Ain).

Les Femmes, la Table et l'Amour, par Berjanette. Fr. : 15 au bureau de la Bonne Auberge.

Les Vins de chez vous, par M. de Sépangueul. Fr. : 25.

Aux éditions de la France du Centre, 6, rue de la Hallebarde, Orléans.

Les grands vins de Bordeaux, joyaux de la Table et de la gastronomie par Charles Dormontal, lauréat de l'Académie Française.

Chez l'auteur, 7, Cours de Gourgue, à Bordeaux.

Le Trésor Gastronomique de France, par Austin de Croze et Curnonsky.

Chez l'éditeur Delagrave, 15 rue Soufflot à Paris, 25 francs.

Sachons boire par Pierre Andrieu.

Aux Presses de France, 9, rue Bleue, Paris, 15 francs.

Les Nobles Vins de la Touraine, par O. Sophos, illustré par Jacques Touchet, chez Arrault et Cie, à Tours. F. : 25.

L'Esprit des liqueurs, par Austin de Croze.

A l'Office d'Éditions d'Art, rue de Castellane, Paris. 20 francs.

Liqueurs et eaux de vie de France, par Pierre Andrieu.

Format 19 x 24 sur pur fil de Rives, 125 fr. — sur Hollande van Gelder, 150 fr.

P. S. — « La Bonne Auberge » se charge, moyennant Fr. 5 par ouvrage, versés à son C. C. P. 1293.01, de commander ces ouvrages et de les faire adresser franco aux destinataires.

Les bons produits gastronomiques français

AUGUSTE MICHEL, à Schiltigheim (Bas-Rhin)

Foies gras d'Alsace en croûte et en terrine
Dépôt à Paris « A la Cigogne », 17, r. Duphot (1er)
Tél. : Opéra 47.91

Jean BERTIER

Hôtel Moderne à Espalion (Aveyron). Foies gras du Périgord. Les célèbres Tripoux en boîte

FRANCINE SANSOUBE, 17, rue des Carmes
DAX (Landes)

Foies gras d'oie et de canard des Landes.
Confits - Ballotines - Etc.

BRANDADE DE MORUE **RAYMOND**

43, r. d'Avignon, NIMES (Gare)
Maison fondée en 1879. — Supérieure à la meilleure

Une exquisite confiserie orléanaise : les **Cotignac**
de H. AUVRAY, 7, rue Bannier
ORLEANS (Loiret)

LA MAISON DES VRAIS GOURMETS
34, rue Damméont, PARIS (18e). Tél. Mont : 27.74
Choix unique de Saucisses, Andouillettes, Boudins,
Rillettes, Jambons, Quenelles, etc., de toutes les provinces
de France.

Les foies maigres confits au Vouvray et les pâtés de foies
de Touraine confectionnés par
M^{me} BRAILLY le réputé cordon-bleu de
l'AUBERGE DU MAIL,
à AMBOISE. Expédition en boîtes

LES DELICIEUX MARRONS GLACES
de **Clément Faugier,** PRIVAS
(Ardèche) Dem. partout son excellente crème de marrons

MAISON CHARLES BRUCKER
14, r. du Vieux-Marché-aux-Grains, Strasbourg (B.-Rhin)
Ecrevisses - Gibiers - Escargots - Volailles
Expédition par colis rapides

L'Héritier-Guyot - Dijon

Cassis - Marc de Bourgogne - Prunelle - Guignolet
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Les admirables « QUART-DE-CHAUME »
L. MIGNOT - Propriétaire-Viticulteur
Château de Bellerive
ROCHEFORT-SUR-LOIRE (Maine-et-Loire)

CLOS DES LAMBRAYS
DOMAINE CAMILLE RODIER
NUITS-ST-GEORGES (Côte-d'Or). Grand cru classé

LA MIRABELLE FINE DU VAL-DE-METZ
Kirsch - Framboise - Quetch
Paul THIERY, à Noveant-sur-Moselle

LA VIEILLE PRUNE - LA VIEILLE NOIX
Deux splendeurs chaudes et parfumées de
Louis ROQUE, à SOUILLAC (Lot)

LE PINEAU DES CHARENTES
Délicieux mélange de vin blanc et de Cognac
de Louis VERNEUIL, Propriétaire-Viticulteur
Domaine du Pin, CONTENEUIL par Cozes (Ch. Inf)

CALVA D'AUGE
Le Calvados des Gourmets
ANEE, Distill., 64, rue du Perré, VIMOUTIERS (Orne)

LISEZ ET PROPAGEZ
« LA BONNE AUBERGE »

Les bons produits de nos membres producteurs

ALIMENTATION

Biscuits (Petits-Beurre et Sablés) : Biscuiterie Van Loo,
200, av. Chazal, Bruxelles.

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

Champignons « White Queen », Echoppe, 16, r. Vier-
ge-Noire (T. 11.18.44) ; 18, r. de Lessines (T. 21.08.30),
Bruxelles ; 9, r. de Mai (T. 363.98), Anvers.

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

Macarons : Zuède (pâtisserie), à Marche-en-Famenne.

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

Pain : Roscam, 16, rue Nicolai, Bruxelles ; 2, rue
Dragon, Anvers ; 226, rue de Lourdes, Gand. Pain com-
plet rationnel et hygiénique.

Traiteur : Lippler, 68, r. F. Enseignement, Bruxelles, télé-
phone : 17.31.29. Spécialités : nouilles fraîches, ravioli,
canelloni, fondue Parmesan, escargots, pâtes père Wurtz
Porte à domicile, envois en province.

LIQUEURS ET APERITIFS

Bols (Les Grandes Liqueurs). Maison fondée à Amster-
dam, en 1575. Direction générale France : Moltzer et
Cie, 36, rue Hoche, Paris (VIIIe). T. Carnot : 01.38.

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

Cointreau, à Angers, et 24, rue de Bosnie, à Bruxelles.
Genièvre fin, liqueurs supérieures, apéritifs réputés.
Louis Meeüs, Distillerie La Clef, Anvers, fondée en 1869.

Jacobert, liqueurs fines d'Alsace. R. Fink : 203, bd Léo-
pold II, Bruxelles. Tél. : 26.78.43.

BIERES, CIDRES, DIVERS

Jus de raisins frais garanti sans alcool : Jurozé, Cie
Uval de Nissan (Hérault). Vente excl. Belgique : F. Veil-
let, Beaumont (Hainaut).

VINS

GRANDS VINS DE BORDEAUX ET
GRANDS ORDINAIRES DE TABLE

Georges Audy et Cie, cours Balguerie, Bordeaux.
3, rue du Moniteur, Bruxelles.

Bouchard père et fils, à Bruxelles, 38, rue E. Allard.
Guilleau et Cie, à Cars (Gironde).

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

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).

Comice Agricole de Blaye (M. Jacquereau, à Car-
telègue).

Cave Coopérative de Générac (M. Broquaire, à Vil-
leneuve de Blaye).

Comice Agricole de Saint-André de Cubzac (M. Pio-
ceau, à Saint-André de Cubzac).

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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE :

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

Seguin-Manuel, à Savigny-lez-Beaune

Rep. : Etab. Dortu, 12, rue Ecuyer, Bruxelles

Protheau, viticulteur, à Mercurey.

Représentant : H. Dussart, 12, av. A. Delvaux, Uccle. Tél. 44.00.46.

COTES DU RHONE :

Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia, 1er grand cru de Châteauneuf du Pape. Agent général Belgique : A. Bècret, 11, Vieux-Marché-aux-Grains, Bruxelles.

Grandes Caves de Lyon, à Lyon, propr. du Château des Fines-Roches. Agt gén. Belgique : A. Knaepen, 47, r. Application, Auderghem. Tél. 48.38.74.

VINS D'ALSACE :

Maison Greiner, à Mittelwihr. Repr. : A. Knaepen, 43, r. de l'Application, Bruxelles. Tél. : 48.38.74.

Domaine Dopff, à Riquewihr

Rep. : Van Caulaert-Masson, 5, rue Argonne, Bruxelles.

Jacobert, à Colmar (H. R.). Représ. : R. Fink, 203, bd Léopold II, Bruxelles. Tél. : 26.78.43.

VINS DE CHAMPAGNE :

Lanson père et fils, Reims.

30, boulevard Adolphe Max, Bruxelles

Chanoine frères, Epernay. Repr. : Droz, P., 43, r. de l'Application, Bruxelles (Auderghem).

VINS D'ANJOU :

Breyer (Maison Alex.), à Rochefort-sur-Loire (Maine-et-Loire). Quarts de Chaume. Château de Surronde, 1er grand cru de l'Anjou.

VINS DE DESSERT :

Sté Coopérative de Vins Blancs, à Salses (Pyr. Or.), Malvoisie, Rancios, Grenaches, Banyuls.

VINS DE PORTO :

Delaforce.

Vieux Portos. Maison fondée à Oporto, en 1838. Direct. Gle France : Moltzer et Cie, 36, avenue Hoche, Paris (VIIIe). Tél. : Carnot 01.38.

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

Sandeman.

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

NEGOCIANTS EN VINS EN BELGIQUE :

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

Knaepen (A.) et Cie. Château de Schimpen, par Kermpet et 43, r. Application, Bruxelles. Tél. : 48.38.74. Agent de : Gdes Caves de Lyon (Châteauneuf du Pape). Et. Liger-Belair et Fils Bourgogne), Lazard Frères (Bordeaux), Boot Greiner (Alsace).

LES BONNES TABLES
France**FLANDRE — ARTOIS — PICARDIE**

AMIENS (Somme), routes Paris-Dunkerque et Bruxelles-Rouen :

Grand Hôtel (B. Muiatier), 19, rue Lamartine M. : 18 à 25 et carte

BOULOGNE-SUR-MER (Pas-de-Calais), route Calais-Rouen :

Hostelleris Excelsior (P. Delattre), 6, rue Monsigny. M. : 20.

SAINT-QUENTIN, Aisne.

Hôtel du Cygne (Vrinat), 14, francs (Lauréat du Club des Purs Cent)

NORMANDIE

LAIGLE (Orne), route Paris-Granville

Hôtel du Dauphin (Bernard) M. 15-18

SAINT-OUEN, par Envermeu (Seine-Inférieure).

Route de Dieppe à Blangy, par Envermeu (19 k. de Dieppe).

Restaurant Prieuré du Bailly-Bec. — L. Chauvat

VIRE (Calvados), route Paris-Granville

Hôtel du Cheval Blanc (Delannay) M. 15 fr et dre compris, et carte

BRETAGNE

DINARD (Ille et Vilaine), route Paris-Brest-Dinan-Dinard :

Hostellerie de la Marjolaine (H. Seroin, chef de cuisine), r. Levasseur. T. : 381.85. M. 18 et 20 fr

ST-BRIEUC (Côtes du Nord), route Paris-Brest :

Hôtel de la Gare (J. Rioux). T. 0.03. M. : 10 à 15 fr Carafon cidre compris

NANTES (Loire Inf.) :

Central Hôtel, 2, r. du Couédic

VENDEE — SAINTONGE — POITOU

POITIERS (Vienne), route Paris-Bordeaux :

Hôtel de France, 23, r. Carnot

Hôtel du Palais, 2, r. Bonne

COTE D'ARGENT — GUYENNE**GASCOGNE**

BLAYE (Gironde). R. N. 137, St-André-de-Cubzac, à La Rochelle :

Hôtel Bellevue (Levêque, traiteur) M. : 13, vin de Bordeaux compris. —

BORDEAUX (Gironde) :

Restaurant L'Aiglon, 39, rue Porte-Dijéaux A. Fousats M. : 14

Hôtel-Restaurant du Chapon Fin, 5, rue Montequien J. Steard A la carte.

Hostellerie du Château Trompette (Beziat), rue Château Trompette

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

SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC (Gironde). R. N. 10. Angoulême à Bordeaux :

Hôtel du Lion d'Or F. Sarthe. M. : 12

PAYS BASQUE**NAVARR — BEARN**

ASCAIN (par Rte St-Jean-de-Luz-Cambo) :

Hostellerie Etchola (E. Fréville). T. : 8. M. : 16-18 P. : 35 à 65.

CHAMPAGNE

EPERNAY (Marne) R. N. 3, Château-Thierry à Châlons-sur-Marne, et R. N. 51, Reims à Troyes :
Café de Rohan (R. Jeantet), rue de Châlons -
T.: 244. M.: 14.

REIMS (Marne) :

Restaurant *Le Lido*, 171, rue de Vesle A la carte
P.: 51.33

ARDENNES — LORRAINE

NANCY (Meurthe-et-Moselle) :

**Excelsior et Grand Hôtel d'Angleterre* (Paul Maujean), 1, rue Mazagran M. 20 fr

PARIS — ILE DE FRANCE

PARIS :

Tavernes des Flandres (Tournier), 8 Bd de Denain
Grand Hôtel et Restaurant à Pavillon 36, r. Echiquier. Tél.: Provence 17-15 ou 54-34

Repas à partir de 25 francs

Grand Hôtel du Printemps, 1, r. d'Isly (Gare St Lazare) M. Martin Attenante à l'hôtel: Brasserie d'Alsace

LAGNY-THORIGNY (Seine-et-Marne), route Paris-Nancy :

Hôtel Bellevue (G. Nicolas), 16 francs

ORLEANAIS — SOLOGNE — TOURAIN

AMBOISE (Indre-et-Loire) par rte 152, Blois à Tours, passer la Loire :

**Auberge du Mail*, (Mme Brailly).

CHARTRES (Eure et Loire) Rtes Nies 110 et 188 Paris-Chartres

Restaurant L'homme, 31, r. Soleil d'Or A la carte

ORLEANS (Loiret), route Paris-Orléans :

Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, r. d'Illiers, plein centre d'Orléans. Tél. 24.25. M. 16. petit repas soir 13.

PITHIVIERS (Loiret), route Fontainebleau-Orléans :

Hôtel des Touristes, (J. Laumonier).

**AUVERGNE — BOURBONNAIS
CEVENNES**

MUROLS (Puy-de-Dôme), Rte Issoire-Le Mont Dore :

Touring Hôtel, M. Milone-Villeneuve. Tél.: 10
M.: 16-18. P.: 25 à 45. - Rédu pour enfants à milles nombr. longs séjours. Cure de santé

ROZIER (le) (Lozère), gorges du Tarn, route Milhau-Florac :

Grand Hôtel des Voyageurs (Vve André), 12-15 avec boisson

**LANGUEDOC — ROUSSILLON
COMTE DE FOIX**

AULUS (Ariège), route c. 32 de St-Girons :

Grand Hôtel (ie) (G. Calvet)

VOSGES — ALSACE

CONTREXEVILLE (Vosges) route Verdun-Belfort :

Hôtel Continental (Demay). M.: 18 (Ouvert de 24 mai au 1er octobre)

MOOSCH (Bas-Rhin), route Nancy-Mulhouse :

Hôtel de France (Restaurant Coutouly)

VITTEL (Vosges), route Contrexéville-Epinal :

Grand Hôtel et Rest. du Casino (P. Raspail), 25-30-35

BOURGOGNE — MORVAN

VILLEVALLIER (Yonne), route Paris-Lyon 5bis (Paris 132 k.) :

Hôtel du Pavillon Bleu (E. Tourtier). M.: 16-18-24
W.: (2 personnes): 90. Parc ombragé unique

CHENOVE (Côte d'Or), route Dijon-Beaune, à 3 kilom. de Dijon :

Restaurant de l'Escargotière (J. Vota) M.: 10-15-20.
P.: 25 W. 40

NUITS-SAINT-GEORGES (Côte d'Or), route Dijon-Lyon :

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) 20-25 francs

BRESSE-LYONNAIS-CHAROLAIS

VONNAIS (Ain), route Mâcon-Lyon par Villars :

Grand Hôtel Moderne (B. Perrat)

CHALAMONT (Ain), route Lyon-Bourg, par Montluc :

Hôtel des Voyageurs (Delorme)

JURA—FRANCHE-COMTE

ARBOIS (Jura), route Lyon-Strasbourg :

Hôtel de la Poste (Cretenet). T.: 34. M. 14
P.: 25. W. 40-50.

BAUME-LÈS-MESSIEURS (Jura), entre Poligny-Lons-le-Saunier :

**Hôtel du Belvédère* (Aux Roches de Baume Chaudat) Tél. Canot 4. (15, 20, 25 fr vin compris).

LONS-LE-SAUNIER (Jura), routes Chalon-sur-Seine, à Genève et Besançon, à Bourg et Lyon :

Hôtel de la Poste (L. Chaudat), 9, rue rouge, l'Isle. Tél.: 2-17. M.: 12-15-18-20. P.: 28-35. W.: 25

SAINT-CLAUDE (Jura), route Belfort-Lyon :

Grand Hôtel de France (G. Pommey), av. de Belfort. Tél. 16. M.: 16 à 20, soir 13 à 20. P.: 35-40. W.: 60-80

ST-HIPPOLYTE (Doubs), route Belfort-Pontarlier :

Restaurant du Doubs (Vve Guignot) M.: 20-25
Hôtel de la Gare, Tél. 6 (R. Guignon) M.: de 10 à 20. P.: 30-35. W. 50-60

Hôtel Les Terrasses (15.00)

SELLIERES (Jura), route Dôle, à Lons-le-Saunier :

Hôtellerie du Chapeau Rouge (A. Comte-Benoît) (chez la Mère Benoît) M.: 12 et 15. P. hors saison 22; en saison 25. vin pris W.: 30-50

THOIRETTE (Jura) :

Hôtel des Messageries (G. Maire). M.: 12-15. P.: 22-28. vin compris

SAVOIES — DAUPHINE

EHELLES (les), (Savoie), route Lyon-Chambéry :

La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel (J.

FAIN L'ERMITAGE (Drôme), route Lyon-Avignon :

Hôtel du Commerce (Constant)

PROVENCE

ST-ANDRE-DES-ALPES (B. Alp.), route Grenoble à Nice :

Le Grand Hôtel (L. Gibert) M. 20 francs

COTE D'AZUR

CAP MARTIN-ROQUIEBRUNE (Alpes-Maritimes) :

**Eden Hôtel* Pension complète Fr.: 45.

Belgique-Luxembourg**A BRUXELLES**

**Canard Sauvage* (Auberge au), Impasse Fidélité.
T.: 12.54.04. M.: 25-32.50 et carte.

- **Cosmopolite (Hôtel)*, pl. Rogier T.: 17.64.19.
 **Coupole (La)*, 6, pl Louise T. 11,15,12. M.: 15-25
 **Filet de Bœuf (Au)*, 8, R. Harengs. T.: 11.95,59
 M.: 40 fr. et Carte
 **Filet de Sole (Au)*, 1, rue Grétry T. 12.68.12
 **Grand Château (Rest.)*, 20, quai aux Briques. Tél. 11.53.93. — (A la carte)
 **Gregoire*, 14, r des Bouckers T.: 11.35.65. M.: 25 et carte
 **Helder (Rest. du)*, 17, R. de la Reine. T.: 12.56.49 A la carte.
 **Londres (Restaurant de)*, 22, r. Ecuyer. T.: 11,06 48
 **Old Tom (Taverne)* 14, Ch. Ixelles. T.: 12,29,95 M.: 14-20
 **Silver Grill*, 11, r des Augustins T.: 11,48.50 M.: 30-40 et carte.
 **Wehrli, V. (Pâtisserie)*, 10, Bd. Anspach. T. 12,25,23. Lunsch à 12,50 et 14 fr.

BOIS ET FORET DE SOIGNES :**ENVIRONS DE BRUXELLES**

Les distances et itinéraires partent de Bruxelles

AUDERGHEM (Forêt de Soignes) :

- **Abbaye du Rouge-Cloître*, rue du Rouge-Cloître — M.: 25. Trams: 25, 31, 35, 40, 45. — Tél.: 33.11.43.

VERT-CHASSEUR (Bois de la Cambre) :

- **Restaurant du Vert-Chasseur*, 964, ch. de Waterloo T. 44.66.30. M.: 10-15 et carte. P. 35.

BOITSFORT, 8 kil. R. (5-6) (53) :

- **Maison Haute* T. 48,19,32. Trams 16, 30, 31, 33 (term.). M. 25

QUATRE-BRAS (Tervueren), 11 k. R. (3), (ancienne chaussée de Tervueren) :

- **Auberge Alsacienne (Le Belvédère)*. T. (02) 51,62 91. Menu 30 fr. et carte.

CAMPENHOUT, 15 km. ch. d'Haecht :

- **Castel Tudor (Domaine des Eaux Vives)*. T.: 113. M.: 25 (dimanche et fêtes). Carte les autres jours.

PETITE SUISSE**LA HULPE, 15 k. Drève de Lorraine, Groenendael-La Hulpe :**

- **Auberge du Père Boigelot (Gare)*. Tél. Brux: 53 62 11 M.: 12 et carte.

NOTRE-DAME-AU-BOIS (voir vers Namur).**WAVRE, 25 k. R. (4) :**

- **Restaurant du Théâtre*. 9, pl. Hôtel de Ville. — T. 43, M.: 11.13.50

ANVERS-BAS ESCAUT ET CAMPINE ANVERSOISE**ANVERS, 45 k. R. (1) :**

- **Atlantic (Taverne)*, 1 av de Keyser, M.: 18-25.
 **Gr Hôtel de Londres*, 58, av de Keyser. T.: 259.65 (7 l.) M. 18-25-35. carte. P. dep. 80, 1/2 P. 60.
 **Queen's Hôtel*, 13 Quai Van Dyck. T. 27.214. M. 15 et 25 — 1/2 P.: 50; P.: 70 Garage
 **Thomas (Rest.)*, 9, r. Appelmans T.: 277.32 M. 25-35 et carte
 **Trois Rois (Café-Restaurant des)* à Ste-Anne, sortie tui nel piétons Tél. 310.35. A la carte.

HEYST-OP-DEN-BERG, 42 k. R. (1) (16) :

- **Au Vieux Chaudron* T. 22.
 En semaine: F. 15. Dimanche F.: 25; W.: 60 —

LIERRE, 40 k. R. (51) :

- **Hôtel Terminus*. 3 pl. Léopold. T.: 402,11 M. 12-15. P.: 35

MOLL, 80 k. R. (2) (21) (24) :

- **Hôtel Belle-Vue* Tél. 87 M. 12.50 à 25.00; P.: 22

ST-NICOLAS-WAES, 60 k. par Anvers ou Termonde :

- **Canterbury (H. R.)*, 25, pl. Notre Dame. Tél. 876 M.: 12.50.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE**SICHEM-LEZ-MONTAIGU, 55 k. R. (2) (53) (13)**

Montaigu à Sichem :

- **Château d'Orange-Nassau*. T. 110. M.: 17.50 à 25.00 P. 35 W.: 50

HASSELT, 80 k. R. (2) :

- **Aux Trois Pistolets* Tél. 72. — M. 14-16.

ASCH, 100 k. R. (22 depuis Hasselt) :

- **Hôtel Mardaga*. T.: 34. M.: 15 à 25 P. 30-40 W.: 35-45

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE**CORTENBERG, 15 k. R. (3) :**

- **Restaurant de la Flèche d'Or*. T.: (02) 54.02.01 M. 15-20-25. P. 35. W. 50.

- **La Tourelle*. T. (02) 54.05.86. M.: 15-20 et carte

TIRLEMONT, 50 k. R. (3) ou (2) (3) :

- **Nouveau Monde (Station)* T. 20. Dimanches 20 et 30 fr.

LIEGE ET ENVIRONS PLATEAU DE HERVE**TILFF (Vallée de l'Ourthe), 15 k. de Liège :**

- **Hôtel du Casino*

LOUVEIGNE (Stinval), R. 32 Liège-Spa, 17 k. de Liège:

- **Belais Fleuri (H. R.)* Tél. Louveigné 42 M.: 25 —

SPA — LA GILEPPE — BARAQUE MICHEL**SPA, 125 k. R. (3) (32 ou 31-32) :**

- **Centre (Hôtel du)*, 27, av. de Marteau. T. 224 M.: 20. P.: 40155; W.: 50.

- **Hôtel des Etrangers*, 40, r. Marché. T.: 576 M.: 16-18-25; P.: 45-60; W.: 50-55

SART-LEZ-SPA, 135 k. R. (3) (31-3c), 32 :

- **Hôtel du Pont de Belleheid*. Tél.: 90. M.: 20-25. P.: 50.

- **Hôtel de Sart* Tél.: 65. P.: 45-55; W.: 95-110. M.: 16.50-20-25.

HERBESTHAL, 150 k. R. (3) puis Henri-Chapelle à Herbesthal :

- **Herren (Hôtel)*. Tél. 101 R.: 17.50. P.: 50.

VERVIERS, 133 k. R. (3 ou 2-3) (31) :

- **Restaurant Nicolas*, 47, rue du Collège T.: 10.252 — M.: 17 et 20 fr

VALLEES DE L'AMBLEVE ET WARCHÉ**REMOUCHAMPS, 130 kl. R. (3) (33) (4) (17 ou 47) (48) :**

- **Belvédère Amblève Hôtel*. Tél.: Aywaille 158. — M.: 16-18-24. P.: 45-50.

STAVELOT, 160 k. R. (3) (33) (28) :

- **Grand Hôtel Mignon*. T.: 47. M.: 12.50-25; P.: 40-45. — W.: 75;

- **Hôtel d'Orange*, T.: 5. M.: 17-25; P.: 45-50; W.: 90. (2 j. pleins)

ROBERTVILLE, 175 k. :

*Hôtel du Lac (Ch Fagnoul) T : Waismes 35 M. : 15 à 30. P. : 50 à 60

*Hôtel de la Warche (Mme Fagnoul), pour séjour T. : Waismes 86. M. : 15-25. P. : 50-55.

DE BRUXELLES VERS NAMUR

NOTRE-DAME-AU-BOIS, 12 k. R. 4 :

*Le Castel, 304, Ch. de Bruxelles. T. : (02) 52.94.76 - M. : 12.50-15-18. P. : 36-40.

WAVRE, 25 k. (voir Petite Suisse).

RHISNES, 50 k. R. 4 :

*Escale (A P), H R. Tél. St-Denis-Bovesse 29. - M. : 10-15-20. P. 30. W. : 55

TEMPLoux, 50 k. R. (5) (19) ou (4) panneau indic. :

*Hôtel Denet. T St-Denis-Bovesse, 65 M. : 35

VALLEE DE LA MEUSE

HUY, 80 k. R. (3) (23) :

*Hôtel de l'Aigle Noir. T. 64. M. : 16-22.50. P. : 50

*Hôtel du Nord pl. Z. Gramme Tél. 49 M. : 10 et 12.50.

ANDENNE, 80 k. R. (4) (17) :

*Hôtel de la Paix T. : 396 - Carte Dimanche d'été pour touriste 3-25

NAMUR, 60 k. R. (4) :

*Pâtisserie Seresia, 29, rue Marcholette.

WEPION, 65 k. R. (4) (17) :

*Père Courtin - A la carte T : Namur 964

DINANT, 90 k. R. (4) (17) ou (47) :

*Hôtel Herman, pl. de Meuse. T 136 M 20 à 45 et à la carte Pet W 60

*Hôtel Terminus. av. Gare T. 133 M. : 18-20.

WAULSORT, 95 k. R. (4) (17) :

*Hôtel La Pergola T. Hastière 96 M. : 18-25. W. : 45-55; W : 15

HASTIERE, 100 k. P. (4) (17) :

*Hôtel de France. T. : 90 M. 18 à 28 P 45-55. W. 60. (Fermé l'hiver)

VALLEE DE LA MOLIGNEE

FALAËN, 99 k. R. (4) (17), Dinant à Falaën :

*Hôtel de la Truite d'Or T : Falaën. 74 M : 15-30. P. : 40. W 50.

BORDS DE L'OURTHE ET CONDROZ

(Voir aussi Tilff et Esneux, dans la région de Liège.)

HAVELANGÉ, 97 k. R. (4) (36) :

*Hostellerie de la Poste (Reuliaux). T. : 90. M. : 25 et 30 francs.

MARCHE :

*Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY, 113 k. R. (4) (29) :

*Hôtel du Sanglier Tél. Barraux 134. M. : 20-25 et 45-60.

HEYD-s/Bomal (Bomal à Manhay) :

*Hôtel des Crêtes. T. : Barvaux 92.

EREZEE, 122 k. R. (4), Marche à Manhay :

*Hôtel de Belle-Vue. T. permanent No 2 M. : 14-18. P. : dep. 30.

HOUFFALIZE, 157 k. R. (4) (26) :

*Hôtel du Commerce. T. 25.

VALLEE DE LA LESSE

ROCHEFORT, 122 k. R. (4) (49), Ciergnon à Rochefort :

*Hôtel Biron. T. 60. M. : 20-30 et carte. P. : dep. francs.

HAN-SUR-LESSE, 127 k. R. (4) (49) (35) :

*Hôtel Belle-Vue et Grotte T Rochefort 27

HOUYET, 100 k. R. (4) (17) (47-29) ou (48-29) :

*Hôtel de la Lesse. T 2. M. : 15-30; P 40-70 fr. Fermé l'hiver.

NEUPONT-HALMA, 125 k. R. (4) (17 ou 47) (48) :

*Hôtel Beau Séjour (Père Finet). T Wellin 35 M : 15 à 30. P 35. W : 40.

TRANSINNE-SUR-LESSE, 137 K. R. :

*Hôtel Patria Tél. Libin 21. M. : 15-30. P. 35-41. W. : 4 00 à 110

SEMOIS ET PAYS GAUMAIS

VRESSE-SUR-SEMOIS, 140 kil. R. (14) (17 ou 47) (47) (45) :

*Glycine (A la) Hôtel-Rest. Té 11 - M. 20 à 30 francs. P. : 50-60. W. : 60.

BOUILLON, 150 k. R. (4) (17 ou 47) (47) :

*Hôtel de la Poste. T. 6. Ses menus du dim. à 30 fr

CHINY :

*Auberge des Touristes. Tél. : Florenville 52

VERS LA SUISSE LUXEMBOURGEOISE

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

BASTOGNE, 151 kil. R. (4) :

*Elite (Hôtel-Rest.-Taverne). 9, route d'Arlon. T. : 253 M : 20 et 30. P. : 45. W : 75.

ARLON, 191 k. R. (4) ou (4) (17) (48) :

*Hôtel-Restaurant du Parc, av. Nothomb; Tel. 28 - M 15.00 et carte P W à forfait

BEAUFORT (Grand-Duché) :

*Hôtel Buchler-Diederich Tél. 14 M. : 20-25 P : 40

BERDORF (Grand-Duché) :

*Grand Hôtel Scharff. T. : Echternach 179 M 12-15-18. P. : 38-50. W : 50-55

DIEKIRCH (Gr.-Duché) :

*Beau Site (Hôtel) T : 78 M. : 12-25. P. : 60; W : 90

*Restaur. Clesse-Muller T 66 12-16-22 25 et carte

ECHTERNACH (Gd-Duché) :

*Hôtel des Ardennes. Tél 108 M. : 12-18 P. : 45-55

EHNEN (Gd-Duché) :

*Hôtel Simmer T Worweldange. 30 M. 12-25 P 45

GAICHEL-LEZ-EISCHEN (Gd-Duché) :

*Restaurant de La Gaichel T. Eischen 4 Route Arlon-Mersch M. : 12 à 25 fr belges et carte

LUXEMBOURG :

*An der Stuff et de la Bourse (Rest.), r. des Capucins Tél/ 30 06. M : 12-15-20

*Biffet de la Gare T 4093 M 12-18; carte

MONDORF-LES-BAINS (Gd-Duché) :

*Pension Welcome. rue Daundorf Tél 139 M. : 12-15-18

MULLERTHAL (Gd-Duché) :

*Gr. Hôtel du Mullerthal. Tél Waldbillig. 4

VIANDEN (Gd-Duché) :

*Hôtel Klopp (anc. Ensch.) T. 10 M 12-25 P 45-55; W : 90

VERS CHIMAY ET LA FAGNE

CHARLEROI, 52 k. R. (5) :

*Agneau d'Gr (Hôtel de P), 22. r. Marchienne Tél:

119.86 M : 9-14. Avec pichet de vin 12.50-17.50
BARBENÇON, 91 k. R. (5) (21) (36) :
 *Ma Semaine. T Beaumont 92. Prix fixe et carte
VIRELLES, 115 k. R. (5) (21) (61) :
 *Hôtel du Lac. Tél.: Chimay 72. M.: 12.50 à 30.00
 et carte.

VERS LA CITE DU DOUDOU

SOIGNIES, 31 k. R. (7) :
 *Hôtel Moderne. rue de la Station. Tél 44.
HAUTRAGE, 75 k. R. (7) (61) :
 *Hôtellerie du Gros Chêne (chez Robert). M.: 17.50.-

VERS MONT DE L'ENCLUS ET TOURNAISIS

ENGHIEN, 27 k. R. (8) :
 *Hôtel du Parc (Meulemans) r. Station. T.: 19
 M.: 10-15 et carte. P.: 45
RENAIX, 56 k. R. (9) (62) :
 *Hôtel de la Cour Royale (Ex.: Lisson) T. 50 Menu:
 semaine 17-25. Dimanche: 25
TOURNAI, 80 k. R. (8) :
 *Hôtel Bellevue, 10, pl. Crombez (gare). Tél 95 M.:
 10-12.50-15.00; le dimanche 20.00.
 *Childerie's Hôtel, 25, r. Athénée. T. 260. M 12.50-
 15.20; dimanche: 15-20-25. - P 45. - W 50.
BONSECOURS :
 *Hôtel du Grand Logis. T. Péruwelz 5

LES FLANDRES VERS L'YSER

AUDENARDE, 64 k. R. (9) :
 *Hôtel de la Pomme d'Or. T. 56. M. (semaine): 11-
 15-17. (dimanches): 12.50-15-20 P.: 25-30
COURTRAI, 97 k. R. (9) :
 *Hôtel du Damier, Grand'Place. T.: 154 M 18-20
 *Hôtel du Nord, pl. Gare. T. 303 - Dimanche Fr 20;
 lundi 12-18; semaine 9 et carte.

LES FLANDRES VERS OSTENDE

GAND, 50 k. R. (10) :
 *La Ducle. 32 r. Flandre T. 31.79. M. 12.50-20 et
 carte.
 *Hôtel Universel, 20, l. Station. T.: 104.87 - Se-
 maine 19 et Carte. Dimanche 17 et Carte
BRUGES, 100 k. R. (10) :
 *Albert 1er (Hôtel Rest.), 38, rue des Pierres. Tél
 328.80. M.: 12.50-17.
 *Grand Hôtel, r. Saint-Jacques T.: 331.14. M. 25-30
 et carte. P.: 70. W. 120 (1 1/2 jour)
 *Osborne Hôtel, r. des Aiguilles T.: 322.52 - M.:
 15-22 P. 45 W.: 95
 *Hôtel Verriest et Restaurant de l'Abbaye. 30-36. r.
 Longue. T.: 337.63. (Ferme l'hiver. M.: 15-20-25 et
 carte P.: 60; W.: 110.

SUR LA COTE BELGE

KNOCKE, 118 k. R. (10) (67) :
 *Britannique (Hôtel), 7, av. Van Bunnou, au Zoute
 Tél.: 376 M.: 15; P.: dep 40 W.: dep. 75
 *Hôtel Memlinc, pl. Albert, au Zoute T.: 130 et 230
 Lunch. F.: 35. Dîner Fr.: 45 P.: dep. Fr. 100
 *Morel (Rest.-Traiteur), 146, av. Lippens. Tél. 301
 M.: 15 à 35
BLANKENBERGHE, 114 k. R. (10) (71) :
 *Hôtel Globe et Rubens r. Eglise. 67. Tél 25
 *Hôtel Majestic, 89 rue Eglise T.: 416.49 M.: 12.50-
 15-17.50. P.: 35-50. W.: 35-50. Fermé l'hiver
 *Restaurant Mousson, 20, r. des Pêcheurs. T 518 -
 Ferme l'hiver)
 *Royal Pier Hôtel, Digue. T.: 72. M.: 15-20-25

COQ-SUR-MER, 130 k. R. (10), par Ostende :
 *Atlanta (Hôtel) M.: 25-30. P.: dep 75 fr. T 81
 Fermé l'hiver.

OSTENDE, 125 k. R. (10) :
 *Piccadilly-Hôtel, 4, pl. Léopold 1er. T. 47 M.: 15-
 18-22. P. 40.
 *La Renommée. 47. Longue T. 355 (Fermé
 l'hiver)

MIDDELKERKE :
 *Hôtel Pension Select, 119, av. de la Reine. Tél 202.
 M..... P.: dep 50 fr. W.....
OOSTDUINKERKE, 155 k. R. (9) (65) (72) :
 *Chez Omer (Hl. Groenendyk Plage. T.: Nieupoort
 286 M.: 15-20-25 P. et W. 45 et 50
 *Hôtel Relais de St. André. route Royale L. OAV
 de 150. M.: 20 et W.: 50-60

PANNE (LA) :
 *Ma Goëlette (Pension), 18, av. des Chaloupes.
 T. 348 - M.: 20; P.: 50
 *Hôtel du Parc, 30, av. Albert Dumont. Tél.: 77 -
 M.: 20-22.50-25 P.: 50-60

Suisse-Romande

CANTON DE VAUD

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

BULLETIN A DECOUPER

et à retourner au

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

au Secrétariat général de France, Belgique ou Suisse
 comme imprimé sous enveloppe, ouverte

M

rue

localité

désire être inscrit au Club de la Bonne Auberge en qualité

particulier
 de membre (*) fournisseur
 hôtelier
 protecteur

(*) Biffez ce qui ne convient pas.

Le Gérant P. de CARSLADE du PONT,
 39, avenue Sleenckx, Bruxelles (III)
 Imprimerie Jos. Flament, Bruxelles.



LE POSTE DE T. S. F.
QU'ON ACHETE
EN TOUTE
CONFIANCE

H. OTS 1a, rue des Fabriques, 1a
Tél. : 12.36.24-12.61.63

“ FLORIDA ”

Reine des condiments, au verjus de champagne
MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
Mention d'honneur du Club des Douze
Caisse réclame 10 pots : dix belgas, franco port.
toutes gares belges.

Société FLORIDA, LA VILLA (Marne-France)

POISSONNERIE DE PREMIER ORDRE

ANNA LATOUR

Fournisseur des principaux Hôtels et Restaurants
de la Ville et de la Province.

SPECIALITE DE POISSONS FINS
HUITRES DE TOUTES PROVENANCES

TELEPHONE : 11.45.14

Echoppes 43 et 44, Marché-aux-Poissons,
Bruxelles.

Quel est le chasseur assez peu gourmet
pour ne pas faire partie du

CLUB DE LA BONNE AUBERGE

Et quel est le gourmet-chasseur qui ne lit pas régulièrement
le

« Journal des Chasseurs »

Revue mensuelle illustrée de la chasse.

Abonn. : 60 fr. par an. Numéros spécimens sur demande
23, RUE MORPHEUS, BERCHEM-ANVERS.
Tél. 901.20 C. C. P. 294389

SANDEMAN

(REGISTERED TRADE MARK.)

BUREAUX A BRUXELLES :

45-46-47, RUE ULENS

TEL. : 26.47.55 ET 26.47.56.

SEUL EXPORTATEUR NE VENDANT,
EN BELGIQUE, QU'EN BOUTEILLES

SOUS SA GARANTIE



Zwicker

Gentil

Sylvaner

Riesling

Traminer

Comptoir Français des Liqueurs Fines
et Vins d'Origine
Bd Léopold II, 203, Bruxelles. T: 26.78.43.



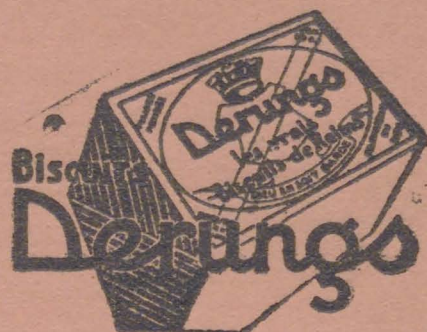
LA
FOSSE
SEPTIQUE
SUPPRIME
LA
VIDANGE
22, av. Stecath
Bruxelles

Un conseil...

Buvez du Champagne; jamais son réconfort ne fut plus nécessaire

Et pour obtenir le maximum de satisfaction choisissez un Champagne de Grande Marque dont le nom garantit la qualité: « Lanson » par exemple, arden des anciennes traditions, vous servira de façon impeccable.

Champagne Lanson Père et fils, 30, Boulevard Adolphe Max, Bruxelles. Tél.: 17.82 52



La croûstillante délicatesse d'un
Vrai biscuit de Reims DERUNGS
est et restera inimitable.
Demandez échantillons à DERUNGS
Boîte Postale 182, REIMS
Mention d'honneur du Club des Douze

Escargots de Bourgogne

VOILA LE HORS-D'ŒUVRE

LE PLUS APPRECIÉ ET LE MEILLEUR MARCHÉ,

préparé par vos soins en deux minutes,

avec les ESCARGOTS au naturel

« BOISSEAU ».

Il doit figurer sur tous vos
« PRIX-FIXES »

LES CONSERVES DU HAUT-RHIN

NEUF-BRISACH (Alsace)

ENVOI A PARTIR D'UNE BOÎTE
d'une douzaine



Tarif et échantillons sur demande au Club de la Bonne Auberge
qui se charge de grouper les commandes pour diminuer le plus possible les frais d'envoi.

POUR LA PUBLICITE S'ADRESSER AUX BUREAUX DU CLUB