

70.5596

LA BONNE TABLE

CLUB
DES
GASTRONOMES

MENU

Avis Important.

Les réunions du Club des Gastronomes.

Les Commandements des Médecins Amis des Bons Vins de France

Courrier des Grands Clubs.

Autour du Verre à boire.

Le Vin et la Verrerie. Recettes au Porto.

Guide Gourmand et Carte Gastronomique

Le Plus...

Apropos sur les Oies de Visé.

Bibliographie

Tourisme
nomie

L. HENDER

Organe Officiel du Club des Gastronomes
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNOSKY
Prince Elu des Gastronomes

Bi-mensuel

15 FÉVRIER 1939

Le numéro : 3 francs.

Abonnement annuel : 25 Francs

Les meilleurs Escargots en toutes Saisons.

Comment? En mangeant les escargots préparés en conserve; ils présentent les avantages suivants :

Ils sont soigneusement sélectionnés.

Leur préparation est faite au moment où ils sont le plus gros et le plus moelleux.

La cuisson faite par des spécialistes est toujours uniforme.

La préparation au naturel leur conserve toute leur saveur et toute leur finesse.

Par l'enrobage spécial à l'intérieur des boîtes, ils ne prennent jamais de mauvais goût.

QUALITÉ
PROPRETÉ

Adressez-vous à

Prix de revient
intéressant

M. Gustave FIVÉ

89, rue de Tenbosch à Bruxelles - Tél. : 44.91.63

Dépositaire des Conserveries du Haut Rhin à Neuf-Brisach (H.R.)

Le Club des Gastronomes



A.S.B.L.

83, rue Royale à BRUXELLES. Téléphone: 17.52.69

Président d'Honneur : CURNOSKY

Quelles que soient vos occupations, votre profession, vous apprécierez certainement, chez vous, et plus encore hors de chez vous, les plaisirs d'une table bien servie, d'une bonne chère et de jolis vins, ainsi que la compagnie de convives gais et spirituels !

Demandez donc votre adhésion au
CLUB DES GASTRONOMES

EXTRAITS DES STATUTS

BUTS : Art. 3. - La Société a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

MEMBRES. - Art. 8. - Les associés ont à verser une cotisation annuelle de 100 frs, s'ils sont associés **Protecteurs**, 40 frs s'ils sont associés **Gastronomes**, 80 frs, s'ils sont associés **Producteurs**, et 120 frs s'ils sont associés **Restaurateurs et Hôteliers**.

**AVANTAGES OFFERTS
FORMULES D'ADHÉSION** } au verso

CONDITIONS D'ADMISSION :

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui statue au scrutin secret sur cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir en aucun cas motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées, au moyen du présent coupon détachable, soit au Secrétariat Général, soit à la Délégation Française.

Pour la Belgique, le Grand-Duché-de-Luxembourg et la Suisse : au Secrétariat Général, rue Royale, 83, Bruxelles - Téléphone 17.52.69. Compte Chèques Postaux : Bruxelles 980.73

Pour la France : à M. Willems DE LÉRIA, rue Juliette Lamber, 13, Paris 17^e
Compte Chèques Postaux : Paris 2230.64

PROPRIETAIRES-VITICULTEURS :

Cave Coopérative de Rauzan (M. Martin).
Comice Agricole de Blaye (M. Jacquereau, à Cartelègue).

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

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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Maison Jules Belin, fondée en 1817, Anciennes Maisons Charles Vienot et J. Remond. — Propriétaire des célèbres Vignobles Clos Arlot et Clos des Forêts Saint-Georges, à Prémecaux, Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or).

Repr.: Jacques Souhami, 27, rue de Laekenfeld, Bruxelles. Tél. 26.55.28.

COTES DU RHONE :

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

VINS D'ALSACE :

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

VINS DE CHAMPAGNE :

Vignobles Henriot, à Epernay, Le Mesnil-sur-Oger.

Champagne Henriot, à Reims. — Fondé en 1808.

Grande marque exceptionnelle.

Champagne Doyen et Co, à Reims. — Fondé en 1895.

Le Champagne élégant.

VINS D'ANJOU :

Freyer (Maison Alex), à Rochert-sur-Loire (Maine-et-Loire), Quarts-de-Chaume Château de Suronde, 1er grand crû de l'Anjou.

VINS DE DESSERT :

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

DOCK-CONRARDY

578, chaussée de Waterloo, Bruxelles

Téléphone 44.09.84

Spécialités alimentaires renommées.

Céréales Kellog. Jus de raisins Chal-Land

Beurre fin de Culdesarts.

JACOBERT

SON KIRSCH D'ALSACE

VINS DE PORTO ET DE XEREZ (Sherry):
Jems's S. P. R. L., Porto Jems's Sherry
Jems's.

Bureau de vente et dépôt: 27, rue Laekenfeld, Bruxelles-Maritime. Téléphone: 26.55.28 - 25.08.75.

VINS DE TOKAY :

Peeli, N., 33, rue Berckmans, Bruxelles.
Tél. 12.40.27. Monopole de vente de la Sté Coop. des Viticulteurs de la région de Tokay.

Les Bonnes Tables de nos membres restaurateurs. Belgique - Luxembourg A BRUXELLES

Canard Sauvage (Auberge du), impasse Fidélité. Tél. 12.54.04: 25.32.50 et carte.

Cosmopolite (Hôtel), place Rogier. Tél. 17.64.19.

Filet de Bœuf (Au), 8, rue des Harengs. Tél. 11.95.59; M.: 40 fr. et carte.

Filet de Sole (Au), 1, rue Grétry. Tél.: 12.68.12.

Grand Château (Rest.), 20, quai aux Briques. Tél. 11.53.93. (A la carte.)

Londres (Rest. de), 22, rue de l'Ecuyer. T. 11.06.48.

Silver Grill, 11, rue des Augustins. Tél. 11.48.50. M.: 30-40 et carte.

Wehrli, V. (Pâtisserie), 10, boul. Anspach. T. 12.25.35. Lunch à fr. 12.50 et 14 fr.

ENVIRONS DE BRUXELLES

BOIS ET FORET DE SOIGNES :

AUDERGHEM (Forêt de Soignes):

Abbaye du Rouge-Cloître, r. du Rouge-Cloître. M.: 25. Trams: 25, 21, 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.

DREVE DE LORRAINE (Forêt de Soignes):
Châlet de la Forêt. T. 44.84.16. M.: 25-30 et carte.

TERRVUEREN :

Eausoleil (Fr. Cloetens). T. 51.64.51. Avenue Elisabeth, 6. Jardins splendides, Roseraie, Solarium, Piscine.

BOITSFORT :

Maison Haute, Place Communale. Tél. :
48.33.90. 48.19.32. Trams : 16, 30, 31,
33 (term.). M. : 25.

STROMBEEK :

Le Bon Accueil, chaussée Romaine, 558.
T. 26.37.77. Propriétaire : Renard.

RHODE-SAINT-GENESE :

Le Bon Accueil, M. Vandebossche, 212,
chaussée de Waterloo. T. 52.00.78.

QUATRE-BRAS :

Auberge Alsacienne (Le Belvédère). Tél.
(02 51.61.91. Menu : 30 fr. et carte.

CAMPENHOUT :

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

PETITE SUISSE**LA HULPE :**

Auberge du Père Boigelot (Gare). Tél. :
Brux. 53.62.11 ; M. 12 et carte.

RIXENSART :

Auberge du Canard Sauvage. Tél. : (02)
Genval 53.64.09. M. : 18-25-35 et carte.

ANVERS - CAMPINE ANVERSOISE**ANVERS :**

Café Français, Joray, place Verte. M. 15
et buffet froid.

Atlantique (Taverne), 1, avenue de Keyser :
M. : 18-25.

Gr. Hôtel de Londres, 58, av. de Keyser.
T. 259.60 (7 lignes) ; M. : 20-25-35 et
carte. P. dep. 85 ; 1/2 P. : 65.

Thomas (Rest.), avenue de France. Tél. :
277.32. M. : 25-35 et carte.

Trois Rois (Café-Rest. des), à Ste-Anne,
sortie tunnel piétons. T. : 310.35. M. :
15-25 et carte.

HEYST-OP-DEN-BERG :

Au Vieux Chaudron. T. 22. En semaine :
15 ; dimanche : 25 ; W. : 60.

SINT-MARIABURG :

Grand Hôtel de la Chapelle. T. Capellen
421.03 ; M. : 15-20 ; P. : 40.

LIERRE :

Hôtel Terminus, 9, pl. Léopold. T. 402.11.
M. : 12-15. P. : 35.

MOLL :

Hôtel Belle-Vue. T. 87. M. : 12.50 à 25.
P. : 25.

CIGARETTES**BOULE D'OR LÉGÈRE**

Paquet de 12 : fr. 1.25

Paquet de 25 : fr. 2.50

DEUX SERVITEURS FIDÈLES

la seule bonne base d'une
nourriture et digestion normales
est le

pain intégral des Flandres

ROSCAM

Demandez avis à votre docteur.
Analyse à la disposition, sur demande.

GAND : 226, rue de Lourdes. T. 142.35.

ANVERS : 74, rue du Verger. T. 91.394.

BRUXELLES : 16, rue Nicolai. T. 17.98.78.

VERS LA CAMPINE LIMBOURGEOISE**SICHEM-LES-MONTAIGU :**

Château d'Orange-Nassau. Tél. 110. M. :
17.50 à 25. P. : 35. W. : 50.

ASCH :

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

LANKLAER :

Hôtel Beau Séjour. T. 17. M. : 12.50, 15.00,
12.50, 16.00. 23 ch. Eau ch. et fr. Gar.

DIEST :

Hôtel du Progrès, L. Dellevoet-Paquet, 25,
Grand'Place. Tél. 112. M. : 15, 20, 16 ch.
Eau ch. et fr. Garage.

WESTERLOO :

Hôtel de l'Ancre, Claessens-de Schepper.
T. 15.

ROUTE DE BRUXELLES A LIEGE**CORTENBERG :**

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

TIRLEMONT :

Nouveau Monde (Station). T. 20. Diman-
ches : 20 et 30.

Amateurs de champignons,

affiliez-vous à la Société Les Naturalistes Belges, 33, rue Baroisman, Bruxelles. — Cotisation 20 francs. Tél. C. C. Post. 28.22.28. Bulletin mensuel, excursions, conférences, expositions.

LIEGE ET ENVIRONS
PLATEAU DE HERVE

TILFF (Vallée de l'Ourthe):
Hôtel du Casino.
LOUVEIGNE (Stinvill):
Belcis Fleuri (H.R.). T. Louveigné 42.
M.: 25.

FAGNE GILPEE BARAQUE MICHEL
SPA:
Centre (Hôtel du), 27, rue de Maréchal, T.
224. M.: 20; P.: 40-55; W.: 50.
SART-LEZ-SPA:
Hôtel du Pont de Bellebeid, T. 220. M.: 20;
P.: 25; W.: 50.

HERBESTHAL:
Herren (Hôtel). T. 101; R.: 17.50; P.: 50.
VERVIERS:
Restaurant Nicolas.
VALLEES AMBLEVE ET WARCHÉ

LA GLEIZE:
Les Tchéous (H.R.). T. 600. M.: 30-40-50-60.
W.: 55-775. Route de Spa.
REMOUCHAMPS:
Belvédère Amblevé. Hôtel T. Aywaille 558;
M.: 16-18-24; P.: 45-50.

STAVELOT:
Grand Hôtel Mignhon.
Hôtel d'Orange. T. 5; M.: 17-20-25-30-35-40-45-50;
W.: 90 (2 l. pleins).

ROBERTVILLE:
Hôtel de la Courbe.
CORLENBERG:
Hôtel International.
Elsen. T. Elsenborn 91.

Hôtel du Centre, Joseph Blesgen. T. Elsenborn 900.
Garage. Pension 40-50.

JACOBERT
SES VINS FINS D'ALSACE

RHODE-SAINT-GENESE:
CHASSE DE WATERLOO. T. 52.00.78.

BRUXELLES VERS NAMUR
TEMPOUX:
Hôtel Denet. T. St-Denis-Bouvignes 55.

VALLEE DE LA MEUSE:
ANDENNE:
PETITE SUISSE

Hôtel de la Paix. T. 396. Carte dimanche.
NAMUR:
Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovolette.

DINANT:
Hôtel Terminus, av. de la Gare. Tél. 135.
M.: 15 à 30.
BOUVIGNES-LEZ-DINANT:
Auberge de Bouvignes, Leyman. T. 556.

ANSEREMME:
Grand Hôtel de Dinant. T. 58-57-56-55-54-53-52-51-50-49-48-47-46-45-44-43-42-41-40-39-38-37-36-35-34-33-32-31-30-29-28-27-26-25-24-23-22-21-20-19-18-17-16-15-14-13-12-11-10-9-8-7-6-5-4-3-2-1.

WAULSORT:
Hôtel la Pergola. T. 10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100.

VALLEE DE LA MOULGE:
FALAEN:
Hôtel de la Truite d'Or.

La liste des bonnes adresses se poursuit après les pages rédactionnelles.

MACARONS DE MARCHE

MARQUE DEPOSEE
BOULE D'OR LEGERE
34, rue Longue à Argenteuil, ANVERS
18, Grand Rue, MARCHE

“ La Bonne Table „

Belgique, France, Grand-Duché de Luxembourg, Suisse Romande.

ORGANE OFFICIEL DU CLUB DES GASTRONOMES
Association sans but lucratif

Président d'Honneur : CURNONSKY

PRINCE ELU DES GASTRONOMES

Rédaction : 83, RUE ROYALE, BRUXELLES — Téléphone : 17.52.69

Pour la Publicité en Belgique et le Grand-Duché : M. G. DERINE, 35, Avenue de Mars
Bruxelles - Tél. : 33.61.55

Pour la Publicité en France: M. WILLEMS DE LÉRIA, 13, rue Juliette Lamber
PARIS (17^e) - Tél. : Carnot 12.42

Avis important

Nous attirons l'attention de nos membres qui n'ont pas encore payé leur cotisation que ce retard occasionne au secrétariat général un surcroît de besogne et de frais que la modicité de nos cotisations peut supporter malaisément, notre association étant sans but lucratif.

Pour la bonne marche de notre Club et pour faciliter l'extension que nous nous proposons de lui donner, nous demandons instamment à ces membres de régulariser leur situation vis-à-vis de notre secrétaire général trésorier qui pourra ainsi s'occuper plus activement des autres branches de notre activité.

Un peu de bonne volonté et le Club continuera sa destinée toujours plus gastronomique, partant, toujours meilleure.

LE COMITE.

Les Réunions du Club des Gastronomes

C'est demain, 16 février, qu'a lieu le premier déjeuner mensuel du Club. Ainsi que nous l'avons dit précédemment, ce déjeuner est exclusivement réservé aux membres de l'association et le nombre des convives limité à cinquante est atteint. Pour les absents, nous donnons ci-dessous le menu qui sera servi :

Zakouskis moscovites
accompagnés d'un Bourgogne blanc aliqoté Jules Belin

—
Quenelles de brochet Brillat Savarin
Meursault tête Jules Belin

—
Jambon de Prague en croûte, gloire des Gastronomes
(escalopes de foie gras avec truffes fraîches)
et pointes d'asperges nouvelles
Mouton Cadet, sélection Rothschild

—
Pintades à la broche
Nuits Saint-Georges, « Clos des Forêts » Jules Belin

—
Salade Lorette

—
Les Fromages
Nuits Saint-Georges, "Clos des Forêts" Jules Belin

—
Crêpes soufflées Rothschild dernière création
Porto Jems's 1887

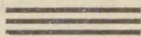
Notre second déjeuner aura lieu au mois de mars dans la province de Namur. Le lieu en sera fixé au cours d'une prochaine réunion du comité.

L'organisation de la caravane gastronomique surprise de Pâques est presque terminée. Nous pouvons déjà annoncer qu'elle partira le samedi veille de Pâques pour rentrer à Bruxelles le mardi suivant dans la soirée. Le prix en sera de 650 francs, tout compris boissons et services inclus. La caravane sera présidée par notre président d'honneur CURNONSKY qui commentera les plats régionaux qui seront servis aux étapes et les bons vins de France qui rempliront les verres. Peut-être aurons-nous avec nous un conférencier littéraire qui nous parlera des beaux pays que nous traverserons.

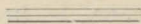
Les membres du Club qui désireraient participer à cette caravane peuvent se faire inscrire au secrétariat du Club, 83, rue Royale.

Nous préparons également le voyage vers la Bourgogne fixé au mois de mai prochain. Que les amateurs de bon vin se fassent inscrire, nous leur donnerons les renseignements qu'ils désirent, en attendant de les publier dans la revue.

LE CLUB DES GASTRONOMES.



Les Commandements des Médecins Amis des Bons Vins de France



*Tout d'abord tu distingueras
Le vin de l'alcool sagement.
Pour boire en mangeant tu prendras
Du bon vin raisonnablement.
Pour tes malades tu verras
Selon le cas et le moment.
Ne prescriras, n'interdiras
Sans bien réfléchir doctement.
Tes observations donneras
Au Congrès annuellement.
Par l'exemple tu prêcheras
Comme Rabelais, dignement.
Tous les fraudeurs dénonceras
Toujours très courageusement.
Tes confrères convertiras
Si tu peux scientifiquement.
Au raisin, son jus penseras
Comme aliment, médicament.
Mais seulement quand ne pourras
Donner de vin uniquement.
L'eau toujours utiliseras
En injection et lavement,
Ou, verdunisée, la mettras
Dans un verre séparément.
Confrère ainsi tu vieilliras
Aimé de tous, utilement.
Et dans ta cave laisseras
Bons crus pour ton enterrement.*

Dr M. E.

Courrier des Grands Clubs

Le déjeuner de l'ACADEMIE des GASTRONOMES à eu lieu le 31 janvier à l'Hostellerie du Coq Hardy, à Bougival, chez Francis Bonnerue.

Les convives étaient au nombre de treize, parmi lesquels Curnonsky le Président, Maringer Président au Conseil d'Etat, le sénateur Roussel, le baron de Douvres, Gaston Chierry de Paris-Soir, Robine Président des Purs Cent, etc.

Hors d'Œuvres de l'Auberge
 Turbot en blanquette
 Poularde à la broche au feu de bois
 Pommes au beurre
 Foie gras frais en gelée au Porto
 Pissenlits au lard

Fromages
 Bombe Coq Hardy
 Conques feuilletées
 Corbeille de fruits

Château Panisseau
 Beaujolais
 Pommard 1929
 Clos de Commaraine
 Champagne frappé
 Café
 Liqueurs

Le même jour Curnonsky a assisté au dîner des Purs Cent, au Chapon Fin, avenue Malakoff, à Paris.

La Soupe des Navigateurs
 Le Turbot de Gravelines sauce
 hollandaise
 L'Aloyau rôti à la broche
 Le Gratin dauphinois
 Les Pissenlits au lard

Tous les Fromages
 La Brioche mousseline
 La Crème chocolat

Ay nature
 Côtes de Beaune 1934
 Magnum Champagne
 Café
 Liqueurs

Autour du Verre à boire

L'histoire du vin en France, déborde, si l'on peut ainsi dire, d'anecdotes relatives aux bouteilles qui contiennent l'élixir, et aux verres dans lesquels on le boit. Notre temps ne pouvait manquer à cette tradition. Au vrai, ne fut-il pas toujours d'usage, dans le langage familier de prendre le contenant pour le contenu, et de dire, à la bonne flanquette : « On va vider une fameuse bouteille » ou « Buwons encore un verre ! » ? Combien de récipients célèbres, chez nous, même s'il ne s'agissait que de bottes de guerrier, et je pense à celle que le maréchal de Bassompierre emplissait de vin et lampait sans reprendre haleine. Et comment ne pas évoquer aussi Alfred de Musset disant un jour : « Nous l'avons eu, votre Rhin allemand. Il a tenu dans notre verre ! » Sur ce seul thème de la verrerie, nous ne taririons pas avant longtemps, mais force nous est de choisir.

Aujourd'hui, tout véritable fin buveur de vin ne peut ignorer le précepte classique : « Buvez vos vins dans de larges verres de délicat cristal blanc. Il faut que le nez y entre quand les lèvres en touchent le bord, car le bon vin se respire avec autant de joie qu'il se boit. Imitiez ce vieux connaisseur qui prend un large verre, l'échauffe paternellement dans ses mains, y verse un peu de vin, l'agite un peu, le mire, le place entre la lumière et son œil pour goûter sa limpidité, le flairer pieusement, enfin le sirote en le mâchant, comme boivent les oiseaux ». Nous tenons personnellement cette bonne leçon d'un vigneron qui nous la démontra, avant les récentes vendanges, en buvant devant nous un cru de son terroir, dans une cloche à fromage ! Et comme il avait des lettres, il nous dit : « C'est aussi bon que dans la coupe de Bacchus, dans le rhyton des Egyptiens, dans les gobelets et les tasses du roi René, tous en métaux précieux et lourds de pierreries ! »

La timbale d'argent ou d'étain n'a pas perdu tous ses fidèles, mais si, par ailleurs, tels de nos contemporains raffinés se délectent à boire dans des verres de Venise, laiteux, opalisés, filigranés, nous avons assisté, depuis quelques années en France, à de charmantes recherches, à d'heureuses trouvailles de verrerie. Il y a déjà quatorze ans qu'en Anjou, fut ouvert un concours, auquel participèrent 300 artistes, pour un modèle de verre à boire le vin du pays. On prit une fort jolie tulipe conique, qui est maintenant de rigueur dans les banquets des angevins, soit en leur province, soit aux réunions de leur association parisienne. D'autres régions ont fait de même et c'est, notamment, le cas de Vouvray qui, voulant avoir sa coupe typique, a mis au concours un projet de verre. A la nouvelle, un tourangeau lyrique a proposé : « S'il faut un verre, que, sur un pied, l'on me souffle une corolle d'arum, claire



de boire dans un récipient qui a le ton du vert bouteille. Cela tient beaucoup, semble-t-il, à ce qu'en Grande-Bretagne, le vert bouteille est réputé mauvais pour les affaires d'amour. Et nul n'ignore, d'après une romance fameuse, que la chanson, le vin et l'amour vont de pair. Ne dit-on pas, chez nous, de temps immémorial : « Celui qui, dans son verre, boira, ce que femme pense, saura » ?

Et voici, pour finir, une histoire de verre qu'un témoin nous garantit authentique. Elle date de l'ouverture de la chasse 1934 et a pour cadre un village berrichon. Deux Nemrods se rencontrent. Il fait chaud. On boira donc à la proche auberge. Mais l'aubergiste Sébastien a battu l'un des chasseurs au Conseil municipal. Impossible d'aller boire chez lui. L'autre insiste : « C'est moi qui t'invite. Ce n'est plus pareil. Allons, viens ! » Le récalcitrant consent enfin et avant d'entrer chez son ennemi, se lave les mains dans la rivière.

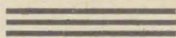
Sébastien sert à boire aux chasseurs et l'homme aux mains propres va boire quand, hurlant, il tend son verre au cabaretier : « Coquin, crie-t-il, quand tu mets de l'eau dans ton vin, tu pourrais au moins la prendre dans le puits et pas dans la rivière ! ». Dans le verre, un petit poisson tournoyait innocemment.

Jamais le furieux ne voulut comprendre que la minuscule ablette avait glissé de sa manche dans son verre. « Si non e vero, e ben trovato. »

Marie-Louise LAVAL.

BYRRH

Le Vin et la Verrerie



Vous venez de lire un article très intéressant de Marie-Louise Laval sur la verrerie et le vin et je ne puis que me rallier aux conclusions qui terminent. Je me permettrai d'y ajouter quelques remarques en ce qui concerne le champagne :

Faut-il regretter l'abandon de la flûte?... Les innombrables petites bulles brillantes de la mousse, qu'il était plaisant de voir s'agiter dans ce long verre élégant et délicat, montaient répandre à la surface les délicieuses subtilités du bouquet qu'elles avaient recueillies dans leur longue course à travers le liquide cristallin?...

La mode et son habituel cortège d'erreurs firent adopter la trop plate coupe, c'est-à-dire tout l'opposé, l'antithèse, si le mot est permis, de la flûte...

Mieux vaut abandonner la coupe aux Mousseux ordinaires des banquets à prix fixes, qu'elle fait passer sans trop laisser apparaître leurs défauts.

La coupe est indigne des tables de goût...

Le moindre verre ballon à forme de tulipe est finement préférable parce qu'il se referme légèrement à ses bords, il concentre le bouquet et répond mieux aux avantages qu'offre la flûte...

Il est encore une coutume erronée, celle de frapper le champagne ; le palais engourdi par le froid ne sent rien et le plus fin bouquet d'un Vin glacé ne se développe pas. Cette pratique, qu'on ne saurait recommander peut convenir à la consommation de Vins acides et durs, ou de Vins lourds et peu engageants. Mais un vrai Champagne de qualité doit être servi seulement frais ou rafraîchi, à la température des caves ou il fut composé, c'est-à-dire à 8° ou 10° degrés centigrades...

Voulez vous goûter ces excellents vins dans ces conditions, en faisant un voyage de trois jours entièrement gratuit en Champagne? Voyez en fin de revue la proposition que vous fait TOURISME ET GASTRONOMIE...

REANDRE.

Recettes au Porto

« L'Institut du Vin de Porto », organisme officiel de l'Etat portugais — trait d'union des deux organismes corporatifs : la « Casa do Douro » et le « Gremio » des exportateurs de Vin de Porto — vient d'éditer un charmant opuscule intitulé : « Le Porto et la Bonne Chère ».

Cet institut a bien voulu autoriser notre Vice-Président M. Jacques Souhami, membre de la « Casa de Portugal », de publier dans notre organe les recettes des « Entremets » indiquées dans ce volume.

Nous commençons cette publication, certains que ces bonnes recettes feront la joie de nos membres car, « Si on y goûte, on y raffole », comme on le dit au Portugal, ce beau pays de rêve et de soleil, où l'on vit selon notre grand poète Emile Verhaeren :

« Loin des regrets et loin des haines,
» Dans l'ivresse des soirs et l'amour des matins. »

ALCESTE.

LES PRUNEAUX AU PORTO.

Faire tremper les pruneaux dans l'eau pendant douze heures ; les faire cuire dans l'eau où ils ont trempé. Au milieu de la cuisson, ajouter du vin de Porto et du sucre ; enlever les pruneaux cuits à l'écumoire ; réduire le jus à la moitié, verser sur les pruneaux. On prépare également cet entremet avec des poires et des abricots secs.

LE SOUFFLE AU PORTO.

Faire fondre du beurre avec de la farine, ajouter du sucre ; mettre sur le feu en tournant jusqu'à ébullition ; ajouter des jaunes d'œufs, du beurre et des blancs d'œufs battus en neige. Verser dans une casserole beurrée et sucrée en ne remplissant qu'aux trois quarts ; semer des fruits confits coupés en morceaux et macérés dans du vin de Porto ; mettre au four à feu modéré pendant 20 à 25 minutes.

LE SAMBAYON AU PORTO.

Travailler dans une casserole des jaunes d'œufs, de la fécule et du sucre à l'aide d'un fouet ; délayer avec du vin de Porto ; placer au bain-marie ; fouetter jusqu'à ce que l'ensemble devienne mousseux ; ajouter du vin de Porto en maintenant l'état mousseux et servir.

Cet entremet peut se servir glacé, en mettant sur glace et en fouettant jusqu'à complet refroidissement.

LES FRUITS RAFRAICHIS AU PORTO

Dresser dans une coupe une macédoine de fruits, les recouvrir avec du vin de Porto et ajouter un petit verre de cognac. Placer dans la glace pendant deux heures avant de servir.

LE SORBET PORTUGAL.

Mettre dans une terrine un citron, deux oranges, cinq décilitres de sirop à 20° et quatre décilitres de vin de Porto. Sangler une sorbetière, la sangler aux deux tiers. Glacer en détachant avec une spatule la glace qui se forme sur les parois et en la rejetant dans la masse jusqu'à ce que le tout soit moëlleux et gratiné. La glace doit être travaillée continuellement. Quand elle forme une masse compacte, lui incorporer le quart de son volume de crème fouettée. Servir dans des verres en ajoutant dans chacun une cuillerée de vin de Porto.

N'oubliez pas pour la préparation de ces recettes le



Porto d'origine, le vrai vin de Porto tel qu'il sort de Porto.

POUR VOS VOYAGES

adressez-vous à

TOURISME & GASTRONOMIE

83, RUE ROYALE, BRUXELLES — Tél. : 17.19.57

qui vous organisera ce que vous désirez,
mais toujours GASTRONOMIQUEMENT.

Demandez une
"VIEILLE CURE"

LA GLOIRE DES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES.



GUIDE GOURMAND
&
Carte Gastronomique

sous la présidence d'honneur de
CURNONSKY

Prince élu des gastronomes

et la collaboration de

Jacques SOUHAMI

Commandeur de l'Ordre des Chevaliers
du Tastevin.

Ce volume de 72 pages en deux couleurs est indispensable à tous les touristes, car il donne la liste des 950 meilleurs hôtels et restaurateurs de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg. Il est complété d'une Grande Carte Gastronomique en couleurs, indiquant les « étapes » recommandées et les bonnes routes pour y accéder. Cette sélection est réputée parce qu'elle est faite par des amateurs de bonne chère et de bons vins qui ne tiennent compte que du mérite gastronomique. Ce sont de fins connaisseurs qui vous guident. Les plus fines bouches du pays l'utilisent et en ont chaleureusement félicité les auteurs.

Prix de vente : 10 francs.

Dans les bonnes librairies, kiosques, bons restaurants, hôtels, et au Secrétariat du Club des Gastronomes, 83, rue Royale, à Bruxelles.

Le Plus...

Le plus grand péché : La Peur.

Le jour le plus favorable : Aujourd'hui.

Le plus grand trompeur : Celui qui se trompe lui-même.

La plus grosse erreur : Abandonner la partie.

La faiblesse la plus coûteuse : La Haine.

La chasse la plus commune, la plus stupide, la plus facile : Chercher les défauts des autres.

Celui qui cause le plus d'ennuis : celui qui parle trop.

Le meilleur professeur : Celui qui donne envie d'étudier.

Ce qu'il y a de mieux dans toute religion : Douceur et bonne humeur.

Le sentiment le plus bas : La Jalousie.

Ce dont on a le plus besoin : Le bon sens.

Le plus joli cadeau : Le Pardon.

La plus belle affaire : une bouteille importée de Reims, extra sec ou goût américain à 32 francs la bouteille : le champagne Doyen carte blanche.

Les plus beaux Portos et vins purs, véritablement de grand origine : Jems's.

Le plus grand plaisir : recevoir votre commande.

Ne l'oubliez pas pour vos achats.

JEMS'S vous en remercie.

Savez-vous que

...plus vous lirez, plus loin vous irez ?...

...une personne qui cesserait de s'instruire serait bientôt dans la situation d'un avocat qui ignorerait les lois nouvelles ?...

...le temps est un capital qui nous échoit gratuitement mais qui nous rend plus ou moins riche selon ce qu'on en fait ?...

...le capital du restaurateur est fait de clients satisfaits ?...

...études, plans, prévisions, c'est ce que les autres appellent « chance » quand ils vous voient réussir ?...

...en saluant le client par son nom : vous lui serez vite sympathique ?...

...un bon accueil, une bonne cuisine, de bons vins, de bons prix, et le client devient vite une bonne publicité ?...

...quant à changer, les clients préfèrent trouver mieux : qualité et service ?...

...servir cinquante couverts, c'est faire cinquante démonstrations ?...
 ...les hommes qui vont loin dans la vie sont ceux qui savent être leur propre directeur, et être plus sévères pour eux-mêmes que ne le serait le plus dur des patrons ?...

...la qualité engendre la confiance, la confiance engendre l'enthousiasme et l'enthousiasme garantit le succès ?...

...Jems's est non seulement une grande marque, mais aussi un symbole de « haute qualité » ?...

...il vous suffit d'écrire une carte pour faire une excellente affaire, en recevant une des deux caisses gastronomiques ci-après indiquées ?...

1^o caisse gastronomique N° 1 contenant vingt bouteilles d'une valeur de 610 francs pour 500 francs, détaillé à la dernière page couverture ?

2^o caisse N° 2 de douze bouteilles d'une valeur de 240 francs pour 200 francs, détaillée ci-après :

- 1 bouteille Mouton Cadet « Sélection Rothschild » 1933.
- 1 bouteille Château Mouton Armaillacq 1934.
- 1 bouteille Rosé de Mouton.
- 1 bouteille Saint-Julien « Sélection Rothschild » 1934.
- 1 bouteille Pauillac Haut-Médoc 1933 « Sélection Rothschild ».
- 1 bouteille Haut-Barsac 1934 « Sélection Rothschild ».
- 1 bouteille Côtes de Nuits Saint-Georges 1934.
- 1 bouteille Pommard 1926.
- 1 bouteille Champagne Doyen Carte Blanche.
- 1 bouteille Meursault (tête) 1934.
- 1 bouteille Nuits Saint-Georges Clos des Forêts 1934.
- 1 bouteille Porto JEMS'S N° 21, blanc ou rouge ?

...tous ces grands vins proviennent de Maisons de premier ordre, recommandées dans cet organe aux pages C et D ?

...les meilleures intentions ne valent pas la plus petite action ?...

...les personnes qui tirent parti des moindres occasions sont les plus aptes à profiter des grandes ?...

...il ne faut pas être indécis ?...

...vous aurez certainement toute satisfaction de votre commande et que vous deviendrez aussi un fervent Jemsiste.

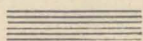
ALCESTE.

Pour établir un BON MENU, une alléchante CARTE DES VINS
 ou une simple copie, rien ne vaut la Machine à écrire

REMINGTON

2, rue d'Assaut, Bruxelles et PARTOUT. T. 17.59.16-17.83.19.

Apropos sur les Oies de Visé



Parmi les nombreux touristes qui, lors des vacances, excursionnent à Visé, la « coquette cité mosane », certains pensent pouvoir y rencontrer des troupeaux d'oies circulant librement dans les rues comme à la campagne. Légende ou réalité ? Expliquons-nous.

Avant la grande guerre, qui vit la destruction de notre si jolie cité, des troupeaux d'oies, appartenant aux hôteliers visétois, allaient ou revenaient des pâturages de Navagne à la sortie Nord de Visé, sous la surveillance de domestiques. Détail curieux : chemin faisant, parfois se produisait la rencontre, puis la fusion de deux importants troupeaux ; mais, en temps utile, les deux groupes se reformaient et chaque oie rejoignait infailliblement son peloton respectif.

Depuis lors, les temps sont changés. Les progrès de la locomotion moderne ont créé un danger pour la libre circulation des précieux volatiles et chaque hôtel possède son pré clôturé avec étable, et les oies passent ainsi la nuit sur les lieux de pâture. Lorsqu'elles reprennent le chemin de l'hôtel, c'est pour ne plus en sortir... que pour entrer dans l'estomac des gourmets.

Remarquons de même qu'aucune oie n'est élevée à Visé même. C'est dans les environs de la ville qu'il faut chercher les fournisseurs de nos hôtels. Les vallées du Geer et de la Berwinne, le pays de Tongres et le plateau de Herve possèdent de multiples élevages d'oies dont certains produisent, par an, environ deux cents oies prêtes à la consommation.

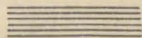
Visé n'est donc pas le « berceau » des oies, mais bien leur lieu de sacrifice. La faveur que cet excellent plat local rencontre auprès des gourmets est un véritable succès qui s'amplifie et qui participe au développement de Visé qui, grâce aux efforts de son Syndicat d'Initiative, est devenu un centre touristique bien organisé et des plus attrayants.

Ce plat a, du reste, une renommée établie depuis plusieurs siècles. D'anciens écrits relatent que l'oie était exportée à Rome, il y a près de deux mille ans, soigneusement emballée dans des pots, enrobée d'une couche de succulente sauce. Ce qui fait surtout la faveur accordée à cette spécialité gastronomique, est la préparation des Visétois, préparation locale que l'on essaie d'imiter sans jamais l'égalier.

Aussi, en visitant Visé, ne manquez pas de déguster « l'Oie à la mode de Visé », ce qui complétera gastronomiquement l'agréable souvenir que vous en emporterez.

P. GALERE Fils.

Bibliographie



La Femme, cette Inconnue.

par Hector TALVART. — Delmas, éditeur, Bordeaux. 18 francs.

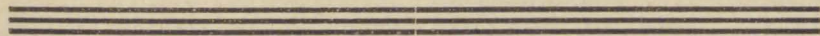
Il est des sujets toujours neufs, pour les esprits vraiment curieux, car rien n'est épuisé dans le domaine de la psychologie sexuelle malgré Freud.

Après Gina Lombroso dans *l'Ame de la Femme* ; le Dr Drouin dans *Femmes Damnées* et *l'Enigme de la Femme*, du Dr Vachet, M. Hector Talvart reprend la dissection inachevée de : *La Femme, cette Inconnue*. Ce titre, parallèle à celui du dernier ouvrage du Dr Carrel, annonce des pages où l'auteur, qui prétend n'être qu'un essayiste, complète les observations de ses prédécesseurs et parce qu'il n'est pas médecin mais dilettante, philosophe, homme tout court, apporte en contribution des notes fort originales sur ces problèmes si complexes de l'attrance, de la perversion, du besoin sexuels et de l'incidence, en cette matière du corps, sur la sentimentalité et vice versa.

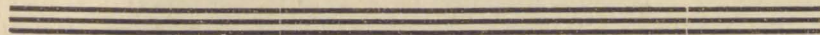
Il faut l'habileté littéraire de M. H. Talvart, dont le style est riche et souple, pour faire circuler le lecteur en corniche, si j'ose dire, de la vulgarité dans laquelle nous entraînent trop souvent des pseudo-sadiques ou des pornographes à gros tirage.

M. Talvart a trouvé dans la maison Delmas un chef d'édition qui sait présenter les œuvres. En ouvrant *La Femme, cette Inconnue*, c'est avec la joie des yeux et la curiosité de l'esprit que vous hâte de savoir si M. Talvart vous donnera le secret pour toutes les comprendre... Mais, peut-être qu'il vaut mieux pas, car c'est dans la recherche du bonheur qu'est le bonheur, je crois.

Dr. J. M. EYLAUD.



Achetez, répandez le GUIDE GOURMAND et sa Carte Gastronomique de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg, 950 bonnes adresses où la chère est de première qualité. En vente dans toutes les bonnes librairies, les bons hôtels et au secrétariat général du Club des Gastronomes, 83, rue Royale, à Bruxelles.



TOURISME & GASTROMIE

vous offre un voyage de trois jours en Champagne, entièrement gratuit et vous en trouverez ci-dessous le programme :

Départ de Bruxelles vers 9 heures du matin.

en autocar de luxe.
Déjeuner à Avesnes, vin compris.
Arrivée à Reims.
Descente aux hôtels.
Visite des caves Henriot.
Dégustation dans les caves.
Dîner au champagne.
Logement.

2^e jour :

Petit déjeuner.
Départ pour Epernay.
Visite des Vignobles Henriot (les plus vastes de la Champagne).
Déjeuner au champagne.
Visite des caves.
Retour à Reims.
Dîner au champagne.
Logement.

3^e jour :

Petit déjeuner.
Visite de Reims.
Départ pour Saint-Quentin.
Déjeuner à Saint-Quentin, vin compris.
Départ pour Bruxelles.
Arrivée dans la soirée.

Trois départs sont fixés : le premier en juin, le second en juillet et le troisième aux vendanges fin septembre.

UN BON POUR CE VOYAGE ENTIEREMENT GRATUIT sera remis à tout acheteur d'une caisse de champagne Henriot (30 bouteilles) au prix de 55 francs la bouteille.

Tous renseignements sur demande : tél. : 17.19.57.

TOURISME ET GASTRONOMIE
83, rue Royale, Bruxelles.

CIDRE DE LA VALLEE D'AUGE
(Calvados)
MA NORMANDIE
COLMAR SA GRAND HOTEL
ALSACE

D.-J. MES, Bd LEOPOLD II, 236, BRUX.

COGNAC
OURTHE ET CONDROZ
(Voir aussi Tilff et Esneux,
dans la région de Liège.)



LIEBIG
Adjuvant
culinaire
sans égal!

11, avenue Van der Elschen, Bruxelles

HAVELANGE :

Hostellerie de la Poste (Reulicux). T. 0.
M.: 25 et 30.

MARCHE : Hôtel du Grand-Place. T. 136.

Hôtel du Cygne (A. Fontaine). T. 136.

DURBUY : LES FLANDRES VERS OSTENDE

Hôtel du Sanglier. Tél. Barvaux 134. M.:
20-25; P.: 45-60.

Hôtel du Miroir (Barvaux). T. 136.

HEYD's Bomaï : Hôtel des Crêtes. T. 92. M.: 15-22-50. P.:
dep. 35.

BRUGES :

EREZEE : Albert Ier (Hôtel-Rest.). T. 38. M.: 25-30. P.: 45-60.

Hôtel de Belle-Vue. T. 38. M.: 25-30. P.: 45-60.

Grand Hôtel. T. 38. M.: 25-30. P.: 45-60.

RENDEUX-SUR-OURTHE :

Le Pacolet. René Dubois. Restaurant. T. 38. M.: 25-30. P.: 45-60.

Hôtel Vertier et Rest. de l'Arrière. T. 38. M.: 25-30. P.: 45-60.

Hôtel du Commerce. T. 38. M.: 25-30. P.: 45-60.

VALLEE DE LA LESSE :

ROCHFORT :

Hôtel Biron. T. 60. M.: 30-30. P.: 45-60.

HAN-SUR-LESSE : (The.) Spackepere Hotel. T. 27. M.: 25-30. P.: 45-60.

Hôtel Belle-Vue. T. 27. M.: 25-30. P.: 45-60.

HOUYET :

Hôtel de la Lesse. T. 27. M.: 25-30. P.: 45-60.

Hôtel de la Lesse. T. 27. M.: 25-30. P.: 45-60.

NEUPONT-HALMA :

Hôtel Beau-Séjour (Père Finet). T. Wellin. M.: 25-30. P.: 45-60.

Hôtel Beau-Séjour (Père Finet). T. Wellin. M.: 25-30. P.: 45-60.

VRESSE-SUR-SEMOIS :

Glycine (A la). Hôtel. T. 20. M.: 20-30. P.: 50-60; W.: 60.

BOULLON : PANNE (A.). Hôtel de la Poste. T. 348. M.: 20; ff. 080; dimanche.

NEUPONT-HALMA : Hôtel du Parc. T. 30. M.: 25-30. P.: 35; W.: 40.

WILT (Grand-Duché) :

VRESSE-SUR-SEMOIS : Hôtel de la Gare. T. 20. M.: 20-30. P.: 50-60; W.: 60.

Glycine (A la) : Hôtel. T. 20. M.: 20-30. P.: 50-60; W.: 60.

CHINY : VERS CHIMAY ET LA FAYE

Auberge des Touristes. T. Florenville. 52.

SUISSE LUXEMBOURGEOISE : Grand Hôtel. T. 118. M.: 8-14; avec pchets.

BASTOGNE : Elite (Hôtel-Rest-Tav.). 9, route d'Alton. T. 253. M.: 20-30; P.: 45; W.: 75.

ARLON : Hôtel-Restaurant du Parc. av. Nothomb. T. 20; M.: 15 et carte; P. W. à forfait.

BERDORF (Grand-Duché) : Grand Hôtel Schart. T. Echternach. M.: 12-15-18; P.: 38-50; W.: 75.

DIEKIRCH (Grand-Duché) : Beau Site (Hôtel). T. 78. M.: 12-25; P.: 45; W.: 75.

ECHTERNACH (Grand-Duché) : Hôtel der Ardennes. T. 108. M.: 12-18; P.: 45-55.

ENHEN (Grand-Duché) : Hôtel du Parc (Mentemann). T. 10. M.: 12-18; P.: 45-55.

Hôtel Simmer. T. : Wormeldange. T. 20. M.: 12-25; P.: 45.

LUXEMBOURG : Hôtel de la Cour Royale (EX. Lison). T. 50. M. semaine: 17-25; dimanche: 18-25.

MERSCH : Buffet de la Gare. T. 21. M.: 12-25; P.: 45; W.: 50.

MONDORF-LES-BAINS (Grand-Duché) : Hôtel-Pension Welcome. avenue Marie. T. 199. M.: 12-18; P.: 45-55.

MULLERTHAL (Grand-Duché) : Gr. Hôtel du Mullerthal. T. Waldbilling. 4. M. sem.: 12-18; P.: 45-55; W.: 90.

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

SON JAMBON OLIDA SA CHARCUTERIE
SES SAUCISSONS SES CONSERVES
 EN VENTE DANS LES BONNES MAISONS

ORLEANS (Loiret):

Hôtel de la Boule d'Or (A. Boitier), 9, rue d'Illiers, plein centre d'Orléans. T. 24.25. M.: 16; petit repas soir: 13.

PITHIVIERS (Loiret):

Hôtel des Touristes (J. Laumonier).

TOURS (Indre-et-Loire):

Gd Café et Restaurant Lyonnais (Arnoux frères), 52, Route Nouv. 10. Tél. 6.84. M.: 14-20.

AUVERGNE — CEVENNES**BOURBOULE (LA) (Puy-du-Dôme):**

Ville Internationale (Hôtel-Pension). Mme Benard. T. 178. M.: 15-18; P.: 38-45, pour séjours.

MUROLS (Puy-de-Dôme):

Touring Hôtel (M. Milone-Villeneuve). T. 10. M.: 16-18; P.: 25-45; réd. p. enfants, familles nombr., longs séjours, cure de santé.

LANGUEDOC — ROUSSILLON**AULUS (Ariège):**

Grand Hôtel (Le) (G. Calvet).

VOSGES — ALSACE**CONTREXEVILLE (Vosges):**

Hôtel Continental (Deman); M.: 18. (Ouv. du 1er mai au 1er octobre).

MOOSCH (Eas-Rhin):

Hôtel de France (Restaurant Coutouly).

RIBEAUVILLE (Haut-Rhin):

Hôtel de la Pépinière (M. Weber).

VITTEL (Vosges):

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

BOURGOGNE — MORVAN**VILLEVALLIER (Yonne):**

Hôtel du Pavillon Bleu (Mme Tourtier); M.: 16-18-26; M. (2 personnes): 90. Parc ombragé unique.

CHATILLON s/Seine (Côte d'Or):

Gare et Pavillon Bleu (H. R.). M. Reignard, diplômé des Purs Cent. M.: 16 à 35 et carte.

NUITS-ST-GEORGES (Côte d'Or):

Hôtel de la Croix Blanche (Legendre) M.: 20-25 fr.

BRESSE - LYONNAIS - CHAROLAIS**CHALAMONT (Ain):**

Hôtel des Voyageurs (Delorme).

SAVOIE — DAUPHINE**ECHELLES (LES) (Savoie):**

La Commanderie des Echelles, Relais-Hôtel.

TAIN L'ERMITAGE (Drôme):

Hôtel du Commerce (Constant).

PROVENCE**MARSEILLE (B. du Rhône):**

Restaurant Pascal, pl. Thiers. T.: D. 20.76. int. A la carte (moyenne 25 fr.).

ORANGE (Vaucluse):

Modern' Hôtel (Gd Rest. Provençal), angle rue République et Route Nouv. 7. (Mme Vasse). Tél. 1.89. M.: 20.

ST-ANDRE-DES-ALPES (B.-Alp.):

Le Grand Hôtel (M. Coquilhat). Tél. 50. M.: 20 fr.

COTE D'AZUR**CAP MARTIN-ROQUEBRUNE (A.-M.):**

*Eden Hôtel. Pension complète: 45 fr.

SUISSE-ROMANDE**CANTON DE VAUD****EPESSÉS-CULLY:**

Au Vieux Moulin (L. Grandjean).

PAYERNE:

Hôtel de l'Ours (Prof. L. Tüller).

POMPAPLES:

Rest. du Milieu du Monde (R. Bula).

Petites Annonces

ARDENNES BELGES. — A vendre, Hôtel-Restaurant, avec cession de fonds de commerce, situation de passage excellente, travaille toute l'année. S'adresser au notaire **LEBEAU**, à **Stavelot**.

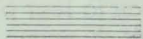
A VENDRE:

Deux friteuses électriques de 35 x 25 x 25, état neuf, courant 220 volts, fabrication SEM. S'adresser à « La Bonne Table ».

(Pour toutes nos annonces on est prié de s'adresser au bureau du journal qui transmettra aux intéressés).

Les demandes d'emploi du personnel d'hôtellerie et restauration sont publiées gratuitement.

Médecine et Gastronomie



Les gourmets ont, de tout temps, témoigné de la plus vive reconnaissance envers les maîtres en cuisine, auxquels ils devaient de goûter les plaisirs de la table : ces plaisirs de tous les âges, de tous les jours et de tous les pays lesquels peuvent s'associer à tous les autres et demeurent les derniers pour nous consoler de les avoir perdus.

L'antiquité nous offre maints exemples des récompenses principales accordées à leurs cuisiniers par les rois et les empereurs des anciens âges ; plus près de nous, les ouvrages laissés par les écrivains de bouche qui, pour nous, constituent les classiques de la de la table, de Cussy, Talleyrand, Brillat-Savarin, Berchoux et que d'autres, témoignent de cette gratitude. Peut-être, les gastronomes se montrèrent-ils moins équitables envers ceux qui assument la tâche, plus ingrate sans doute, mais combien précieuse de tenir leur estomac en parfait état, c'est-à-dire libre et bien disposé à recevoir les éléments d'une dégustation journalière, abondante et variée ; or, c'est de la Médecine, ou plutôt de la Pharmacie que dépend le moyen de mettre Messer Gaster en état de grâce digestive, car, ainsi que le fait remarquer Grimod de la Reynière, les apothicaires (sic) sont, comme l'on sait, les cuisiniers des médecins.

Et puisque nous évoquons l'illustre auteur de l'Almanach des Gourmands, disons qu'on ne saurait lui reprocher quelque ingratitude envers ces libérateurs de l'abdomen. Écoutons le parler dans l'Almanach pour 1807 de ces grains de santé du docteur Franck qui, depuis 1791 jusqu'à nos jours, perpétuent leur action bienfaisante, et rappelons que l'Almanach des Gourmands fut édité et publié par Grimod de la Reynière de 1803 à 1812.

Après nous avoir fait (page 132) un tableau tragi-comique des souffrances du gourmand surmené, après nous avoir dit les désagréments causés par les purgatifs et les remèdes « émétiques ou drastiques », manne, tartre stibié ou ipécackuanha, le célèbre gourmet conclut à l'abandon de ces méthodes ancestrales. Aussi bien son siège est-il fait, sa religion éclairée : ce purgatif que le savoir des plus grands médecins n'avait pu encore composer, il le connaît aujourd'hui et l'indique, de quel enthousiasme, à ces lecteurs gourmands.

Ce remède, il était réservé au docteur Franck de le découvrir et l'on peut dire qu'il a trouvé ce que les Galien, les Boërhave, les Dumoulin, les Sylva, les Haller, les Sémac, les Tronchin, les Lorry, etc., ont en vain cherché. »

« Ce remède, ce sont les Pilules Gourmandes, connues aussi sous le nom de Grains de Vie ou de Grains de Santé. Leur couleur argentine, leur taille mignonne (sic) flattent l'œil au lieu de le rebuter et elles ressemblent moins à des pilules qu'à une jolie semence de perles fines. Mais ce n'est pas là leur plus grand mérite. Non seulement leur usage n'astreint à aucun régime, mais encore elles agissent avec la plus grande discrétion. En effet, les pilules avalées, le reste de la journée s'écoule sans que vous entendriez parler du docteur et de ses pilules. Il est même assez poli pour ne point vous visiter pendant la nuit et vous laisse jouir d'un sommeil doux et tranquille, accompagné de ces songes appétissants qui sont aussi constamment fidèles aux Gourmands, que les songes vénériens le sont aux voluptueux, mais qui, grâce au Ciel, n'ont pas les mêmes résultats...

» Ce n'est que le lendemain matin que l'effet des pilules commence à se faire sentir. Elles vous purgent doucement sans tranchées, sans douleurs, et cependant très copieusement. Après cinq ou six fortes évacuations, que vous entremêlez d'une tasse de thé léger, vous en êtes quitté ; vous pouvez vaquer à vos affaires, dîner comme de coutume et recommencer à courir la carrière des indigestions, pendant plusieurs mois et sans aucune inquiétude

» Une société de gourmands, à laquelle s'étaient joints quelques goulus, a fait l'été dernier, au Rocher de Cancale, l'essai des Pilules du Dr Franck connues en Europe depuis seize ans (1791). Tous ces messieurs ont été purgés complètement ; on assure que le plus joufflu et le plus goulu des journalistes l'a même été pendant trois jours, parce que, en cette dernière qualité, il avait plus d'humeur que les autres. »

Après quoi, la Reynière nous confie l'adresse précieuse, nous dit-il, du docteur Rouvière, créateur des Grains de Santé, dont Franck semble bien avoir été le pseudonyme(*) Le docteur Rouvière fut « bon gastronome, hôte excellent, et par conséquent médecin habile », bienfaiteur de l'humanité par surcroît, car, conclut gravement le sagace épicurien : « il a obvié à l'emploi de ces médicaments qui, d'ailleurs, consomment un temps précieux ; or, le vrai Gourmand n'en a point à perdre, car il ne mange que deux fois par jour et la vie est si courte ».

Le docteur Rouvière naquit à Carpentras en 1764 et mourut en 1832. Il fut, avec Grimod de la Reynière et Gastaldy, un des premiers gastronomes réputés. Comme membre du jury dégustateur de l'Almanach des Gourmands, il succéda au docteur Gastaldy en 1806.

C. L. B.

(*) Aujourd'hui : Véritables Grains de Santé du Docteur Franck.

Toutes Pharmacies.

CHAUDRONNERIE
ETAMAGE FERBLANTERIE
A. HELDENBERGH



Matériel et moules
en tous genres
pour cuisiniers
et pâtissiers.
REPARATIONS

Rue de Rollebeek, 25-27
BRUXELLES
TELEPHONE : 12.97.55

“FLORIDA”

Reine des condiments
au verjus de champagne

MEILLEURE QUE LA MOUTARDE
SOCIÉTÉ FLORIDA
LA VILLA (Marne-France)

Représentant pour la Belgique et Luxembourg :
Gustave FIVE
89, rue Ten Bosch, BRUXELLES
Tél. : 44.91.63



Le poste de T.S.F.
qu'on achète en
toute confiance

H. OTS

1a, rue des Fabriques, 1a
Tél. 12.36.24 - 12.61.63



3 POINTS

qui vous décideront à nous consulter pour
TOUS VOS IMPRIMÉS

- livraison soignée dans un délai «record»
- choix unique de caractères modernes ...
- toujours 10 % moins cher qu'ailleurs !

Demandez visite du
Délégué par tél. au
15.55.36

IMPRIMERIE
“G. I. G.”
12, AVENUE SLEECKX, 12



CAISSE GASTRONOMIQUE N° 1

Permettant de mettre à l'épreuve les recommandations du "Guide Gourmand" concernant l'art d'harmoniser les mets avec les vins appropriés.

composée de grands vins et champagnes d'une valeur de 640 francs expédiée franco à titre de propagande pour **FRS 500**

- 1 bouteille Rosé de Mouton « Sélection Rothschild »
 - 1 » Grèves sec « Agneau Blanc 1934 » Rothschild
 - 1 » Bourgogne blanc. Aligotté 1934 « Jules Belin »
 - 1 » Meursault (Tête) 1934 « Jules Belin »
 - 1 » Champagne Doyen « Silver Label »
 - 1 » Champagne Henriot « Brut »
 - 1 » Champagne Henriot « Souverain » 1929
 - 1 » Sherry Jems's « pale et délicat »
 - 1 » Haut Barsac 1934 « Sélection Rothschild »
 - 1 » Haut Sauterne 1934 « Sélection Rothschild »
 - 1 » Champagne Doyen « Carte Blanche » Goût am.
 - 1 » Champagne Henriot « Goût américain »
 - 1 » Champagne Henriot « Vieux goût français »
 - 1 » Porto Jems's n° 21 blanc ou rouge
 - 1 » Mouton Cadet 1933 « Sélection Rothschild »
 - 1 » Côtes de Nuits St-Georges 1934 « Jules Belin »
 - 1 » Château Mouton d'Armailhacq 1934.
 - 1 » Château Mouton « Rothschild 1933 »
 - 1 » Clos de l'Arlot (tête de cuvée) Nuits St-Georges 1934. « Propriété Jules Belin »
 - 1 » Clos des Forêts (cuvée hors ligne) Nuits St-Georges 1934. « Propriété Jules Belin ».
- 20 bouteilles** Georges 1934. « Propriété Jules Belin ».

CARTE POSTALE

Vous pouvez m'envoyer franco de tous frais domicile :

- caisse(s) gastronomique (s) n° 1
- caisse(s) gastronomique (s) n° 2
- (*) votre prix courant gratuit :
- (*) des vins en bouteilles expédiables de Bruxelles
- (*) des vins en fûts expédiables de France
- (*) Paiement contre-remboursement
- (*) Somme que je verse à votre compte postal n° 2302.39

Nom

Adresse

Localité
(Signature)

(*) Biffer les mentions inutiles.

La Caisse No 2 est détaillée page No 541

Port payé par
le destinataire

Port
payé par
JEMS'S

ETABLISSEMENTS

JEMS'S

(S.P.R.L.)

Service : "L'Art de bien
manger et de bien boire"

Rue Laekenveld, 27

BRUXELLES