

19.5.46



L'Echanson des Gourmets



Menu

NUMERO
SPECIAL

DU MOIS DE MAI



Entre nous

L'Echanson à travers les Ages

Les réunions du Club

Six Ans après

Du producteur au Consommateur

La Bière et la Gastronomie

Vitalité de la France

Qualités comparées
des années 1937 à 1945

Attention !

Conseils aux Restaurateurs

L'accord belgo-portugais

Recettes

Liste ancienne d'hôtels et restaurants
de Belgique
et du Grand-Duché de Luxembourg

Président d'honneur :
CURNONSKY
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



REVUE MENSUELLE
12^e année

N^o 1

LE NUMÉRO 30 fr.



Extraits des Statuts du Club des Gastronomes

A. S. B. L.

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 première cotisation de 3.000 fr. s'ils sont associés **Protecteurs**; une cotisation annuelle de 500 fr. s'ils sont associés **Gastronomes**; 1.000 fr. s'ils sont associés **Producteurs, Restaurateurs et Hôteliers**. Cotisation réduite à 200 fr. pour le conjoint (sans second service de la Revue).

FORMULES D'ADHESION

Encartage ci-contre.

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration qui statue 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 de l'encartage ci-joint au Secrétariat général : 27, rue Laekenveld. - Téléphone : 26.10.26. - Compte Chèques Postaux : Bruxelles « L'Echanson » n° 3634.43.

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent le service de la Revue « **L'Echanson des Gourmets** » qui paraît dix fois par an, ainsi que leur carte de membre.

Les membres producteurs et hôteliers sont recommandés, à titre gracieux, dans la Revue.

Tout membre a droit :

- 1) à un insigne pour auto (au prix coûtant) ;
- 2) à un panonceau (au prix coûtant) pour les membres hôteliers ;
- 3) à l'assistance et aux conseils du Secrétariat général ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc. ;
- 4) à participer moyennant la quote-part fixée dans chaque cas aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement ;
- 5) à un tarif de publicité réduit pour les annonces qu'il désirerait faire paraître dans la Revue et dans toutes autres publications éditées par le Club.

ABONNEMENTS DE LECTURE

Afin d'augmenter la propagande commune, le Club consent des abonnements de lecture aux Cafés, Tavernes, Cercles Privés, Casinos, Salons de lecture, Hôtels, Etablissements Thermaux et tous autres lieux de réunions, même si les propriétaires ou gérants ne sont pas membres du Club. Le coût de ces abonnements est de 250 francs par an.



L'Echanson des Gourmets

ORGANE MENSUEL ET OFFICIEL DU
« CLUB DES GASTRONOMES »

Président d'Honneur : CURNOSKY
— Prince Elu des Gastronomes —

SECRETARIAT GENERAL : 27, RUE LAEKENVELD - BRUXELLES
TELEPH. : 26.10.26 — C. C. P. DE « L'ECHANSON » N° 3634.43

ENTRE NOUS



LE *Club des Gastronomes*, contraint comme tant d'autres à un sommeil de six années, au moment où toutes les branches du commerce et de l'industrie tentent en Belgique, avec des moyens de fortune souvent, de reprendre une activité et un renouveau qui étonnent le Monde, a décidé de reparaitre au jour.

Durant cette sombre période, ceux des membres du Conseil demeurés en Belgique se réunirent quelquefois pour maintenir vivante l'âme du Club. Mais nous avons eu à déplorer la déportation en Allemagne d'un des nôtres, Monsieur Georges Van Damme, puis sa mort au camp de Buchenwald. Nous réitérons ici à Madame Van Damme, sa mère, tous nos sentiments de sympathie émue.

Depuis la Libération, des échos de l'impatience de nos anciens membres nous parviennent. Ceux-ci, et ils sont nombreux, gardent tous dans un coin du cœur, le coin le plus proche du palais, un souvenir nostalgique des Dîners Gastronomiques, arrosés de breu-

vages assortis avec un soin pieux et averti, artistement comme : tés par de spirituels Présidents, dont le plus illustre est le Prince Elu et incontesté des Gastronomes, Maurice-Edmond Sailland, dit Cur-nonsky ; et cela à des prix qui font maintenant sourire de... regret.

L'amélioration continue des possibilités alimentaires, l'effort des restaurateurs pour affiner leur cuisine et adoucir leurs tarifs, nous permettent d'espérer dans un avenir pas tellement éloigné, de vivre une ère clémente et fleurie et de recommencer dès maintenant ces agapes mémorables.

Oui, bien sûr, il y a les pessimistes, les mélancoliques, mais tout le monde sait que seuls sont pessimistes ceux que le Ciel, dans sa colère, a dotés d'estomacs rétifs et de foies grognons. Mais nous, Belges, heureux de vivre, nous savons qu'aucune catastrophe, la bombe atomique exceptée, n'empêchera notre sol aimable de nous fournir dans leur saison les fins légumes et les fruits sapides ; que les vaches et les porcs rescapés ne demandent qu'à faire des petits ; que le retour des jours d'abondance est une question d'efforts et de patience. Nous sommes capables des uns et de l'autre, et nous l'avons prouvé.

La question des vins paraît plus épineuse — la guerre ayant saigné à blanc les réserves des vieilles caves. Nous sommes pourvus pour l'instant de vins français dont les meilleurs sont d'ho : nêtes pinards qui rappellent de fort loin les « caves de curé » de naguère ; pourtant de lointains échos nous promettent merveille de la récolte 1943 et celle de 1945, au dire des connaisseurs, éclipsera't en qualité l'année sacrée de la Comète (ne cherchez pas, c'est 1811). Nous ne savons s'il faut y croire aveuglément — le Bordelais est si près du Midi ! — mais nous pouvons affirmer que 1945 sera une année exceptionnelle.

Fermons cette parenthèse œnologique et revenons à l'activité du Club qui ne se borne pas aux réunions dont il est question plus haut.

En application du principe fondamental énoncé dans l'art. 3 de nos statuts nous voulons reconstituer le réseau de rela : s amis au long des routes belges, françaises et mêmes inter : ationales. Il faut que les membres appelés, soit par leurs occupations, soit par le tourisme, à bivouaquer au hasard, ne risquent pas de s'égarer dans de trompeuses gargotes aux dehors alléchants, ou bien, sur la foi d'une ancienne et solide renommée, dans des maisons réouvertes par des enrichis de la guerre, du trafic des vi : s et de l'abattage clandestin qui professent que la margarine est indéc : lable dans les sauces, et les rogatons de la semaine excellents dans le potage.

Aussi faisons-nous un appel pressant à nos anciens membres pour qu'ils nous signalent dès maintenant les changements de cet ordre

qu'ils auraient constatés parmi les restaurants et hôtels, dont la liste suit et parmi lesquels les anciens affiliés de notre Club sont marqués d'un astérisque.

Les restaurateurs dignes de ce nom obtenaient avant la guerre, sur l'avis des membres gastronomes du Club, le droit d'en faire partie et d'arborer le panneau distinctif. Un lien était ainsi créé entre les gourmets et les artistes culinaires. C'est ce que nous voulons rétablir dans l'intérêt des uns et des autres.

Comme nous le disons plus haut, en attendant que notre service d'inspection soit rééquipé : voitures, essence, etc., nous avons organisé dans ce but un département destiné à recevoir les communications que les membres voudront bien nous faire et à reconstituer un Guide Gourmand où, selon notre formule la plus sacrée, les appréciations sont données et non pas vendues.

Donc, cher membre, un papier, votre plume et dites-nous aujourd'hui même ce que vous savez sur les hôtels, les restaurants dont la liste se trouve en fin de revue. Vos renseignements seront précieux à vos confrères, comme ceux qui nous seront donnés par eux vous seront utiles. Le Comité directeur de votre Club vous en remercie.



COMPTE-RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE
DU « CLUB DES GASTRONOMES »
CONVOQUEE POUR LE JEUDI 2 MAI 1946
A 16 HEURES, AU « MAIL »

La séance est ouverte par le Président, M. Pierre J. Morren.

Le quorum de membres requis n'étant pas atteint, décision est prise de reconvoquer, selon les délais légaux, une prochaine assemblée fixée au jeudi 16 mai, à 17 heures, au « Mail », 30, place de la Vieille-Halle-au-Blé, à Bruxelles.

Désignation d'un bureau provisoire :

Président : M. Pierre J. MORREN;

Vice-Président : M. Jacques SOUHAMI;

Scrutateurs : M. le Baron de WOELMONT,

M. Paul HERTAULT.

Secrétaire général : M. Jean SOUHAMI;

A l'issue de cette première séance, les membres présents échangèrent pas mal de souvenirs gastronomiques et choquèrent leurs verres au succès de leur club.

Ordre du jour de la prochaine assemblée :

- Création de membres protecteurs effectifs;
- Création de délégués et de correspondants;
- Modification du mode de convocation des assemblées générales;
- Exclusion des inciviques.

L'Echanson à travers les Ages



ECHANSON, nom musical qui chante au fond de nos souvenirs d'enfance. Déformé, comme tous les souvenirs lointains, il est devenu pour la plupart d'entre nous le titre d'un vague serviteur chargé de verser à boire ; de là à l'assimiler irrévérencieusement à un simple sommelier, c'est bientôt fait. Or, il y a autant de distance entre les échansons de l'Histoire et un sommelier qu'entre une soubrette et les dames d'atours des Reines de France.

Depuis la plus haute antiquité, une série de hauts dignitaires traversent l'Histoire, remplissant leur charge auprès des souverains célèbres, comblés de confiance et d'honneurs.

Le plus ancien remonte à la Genèse et nous le trouvons emprisonné avec Joseph, fils chéri de Jacob, dans les geôles d'un fantasque pharaon, pour une faute que nul ne révéla jamais. Faute vénielle sans doute puisqu'un songe lui annonça son proche retour en grâce.

Enchantement de notre enfance, les mots nouveaux de pharaon, de cep, de sarment, d'échanson, de panetier, joints aux naïves images d'hommes barbus aux longues robes bariolées, résonnent encore dans nos mémoires :

« Et le grand échanson conta son songe à Joseph, et lui dit : Il me semblait en songeant, que je voyais un cep devant moi ; et il y avait en ce cep trois sarments, et il était prêt de fleurir ; sa fleur sortit, et ses grappes firent mûrir les raisins,

Et la coupe de Pharaon était en ma main, et je prenais les raisons, et les pressais dans la coupe de Pharaon, et je lui donnais la coupe en sa main.

Et Joseph lui dit : Voici son explication : Les trois sarments sont trois jours.

Dans trois jours Pharaon élèvera ta tête, et te rétablira en ton premier état, et tu donneras la coupe à Pharaon en sa main, selon ton premier office, lorsque tu étais échanson. » (GEN. XL. 9 à 13.)

Plus tard, Salomon éblouit la reine de Saba des mets de sa table, de ses officiers et de ses échansons somptueusement vêtus. La charmante reine emporta d'ailleurs, avec d'innombrables richesses, un gage tangible de son admiration sous forme d'espoir de progéniture. Mais le rôle des échansons n'a jamais été précisé dans cette affaire.

Et suite, Néhémie, honoré de la confiance entière d'Artaxerxès, brille dans la fresque colorée des fastueux rois mèdes. Poste de con-

fiance, en vérité, car chez les monarques d'Égypte, de Perse, d'Assyrie ou de Judée, les intrigues de cour et les empoisonnements étaient monnaie courante ; certains échantons étaient même tenus de goûter le vin avant de le servir, rôle repris plus tard par l'esclave « praegustator » de la décadence romaine.

Chez les Grecs, nous voyons Zeus en personne se métamorphoser en aigle géant, enlever dans ses serres un jeune prince troyen, Ganymède, le transporter tout vif dans l'Olympe et lui confier la tâche d'abreuver de nectar les Immortels.

Les vieux documents latins du XII^e siècle mentionnent l'apparition à la Cour de France du « pincerna » ou « scantio » qui devient au XIII^e siècle « scarcionarius ». Cependant, malgré la ressemblance des termes latins avec le mot « échanton » on attribue à ce dernier une origine germanique, de « schenken — verser ».

Au XIII^e siècle, on compte quatre échantons placés sous l'autorité immédiate du Grand Echanton, dépendant tous de l'autorité suprême du Grand Bouteillier.

Dès Saint-Louis, la dignité d'échanton n'a plus rien de commun avec le service effectif de la table, mais les quatre dignitaires de ce nom achètent les vins pour le Roi et perçoivent la redevance du « hauban » qui se payait en vin.

Sous Louis XIV, le Grand Echanton n'a plus qu'un titre honorifique, auquel n'est attachée aucune fonction, quoique grassement rétribué, avec, sous ses ordres, vingt-quatre gentilshommes sans plus d'efficacité que lui.

La marque de cette charge consistait en deux bouteilles d'argent doré aux armes du Roi, accolées aux armes du titulaire.

La charge disparut avec l'ancien régime, reparut sous la Restauration et fut supprimée définitivement en 1830.

Un parrainage aussi illustre peut paraître écrasant pour une simple revue gastronomique ; mais notre religion du vin, notre prosélytisme nous semble une excuse suffisante pour nous réclamer d'une Confrérie qui bénéficia de tous temps de la confiance de ses maîtres, et sut jusqu'au bout s'en montrer digne.

Alberte WILQUET.

La réunion du Grand Vatel

28 MAI 1946



CHARLES WURTZ, chef éminent connu de tout gourmet de Belgique... et d'ailleurs, enregistrait un vif succès quand, le 16 février 1939, les membres du « Club des Gastronomes » se voyaient composer, cuisiner et servir avec autant d'art que de science, le menu suivant :

ZAKOUSKIS MOSCOVITES
accompagnés d'un Bourgogne blanc aligoté



QUENELLES DE BROCHET BRILLAT-SAVARIN
Meursault tête



JAMBON DE PRAGUE EN CROUTE. GLOIRE DES GASTRONOMES
(escalopes de foie gras avec truffes fraîches)
(et pointes d'asperges nouvelles)
Mouton Cadet — Sélection Rothschild



SALADE LORETTE



FROMAGES
Nuits-Saint-Georges



CREPES SOUFFLEES ROTHSCHILD. DERNIERE CREATION
Porto Jems's 1887



A cette occasion, CURNONSKY, notre Président d'Honneur, lui remit un Livre d'Or dédié par lui.

Charles Wurtz, pionnier du Club, a donné sa renommée à l'Auberge Alsacienne de Tervueren où Curnonsky, à l'issue d'un fin déjeuner « ne trouvait pas, disait-il, de termes suffisamment éloquents, bien qu'il connût tous les termes élogieux, pour exprimer les mérites culinaires de ce grand chef ».

Il nous paraît utile de signaler à nos lecteurs un côté moins connu de son activité. D'abord, ce grand restaurateur se double d'un amateur éclairé de peinture et d'un généreux mécène. Ensuite, il existe, disséminés dans les grands restaurants d'Europe, une série de jeunes chefs formés par lui. Actuellement encore, M. Wurtz élève dans ses cuisines « un poulain » qui, d'après ses propres termes, fera parler de lui. On peut donc dire sans exagérer qu'il existe une école de chefs « Charles Wurtz » qui transmet vivante une haute tradition culinaire.

D'autre part, parmi les projets du Club, il en est un de création d'un cours d'initiation à la grande cuisine — cours qui serait donné par M. Wurtz, ainsi que par d'autres chefs éminents.

Nous savons aussi, mais ceci est une indiscretion, qu'il se pourrait fort bien qu'il se décidât à rédiger ses Mémoires et divulguer ses recettes et nous sommes certains, dans ce cas, d'arriver à le persuader d'en réserver la primeur à nos membres.

M. Charles Wurtz inaugurera le cycle des Galas gastronomiques du Club des Gastronomes, dans le cadre du « Grand Vatel », luxueux restaurant du boulevard de Waterloo, qu'il anime à Bruxelles, en composant pour ses membres le menu que voici, le **mardi 28 mai**, à midi :

FRIANDISES NORVEGIENNES



QUENELLES DE BROCHET BRILLAT-SAVARIN



LA SURPRISE GRAND VATEL,
COMME AU BON VIEUX TEMPS



FROMAGES



MERINGUE GLACEE PRINTANIERE

Vins : une demi-bouteille de vin blanc noble (Quincy* si possible);
une demi-bouteille de vin de Bourgogne rouge : « Les Visitan-
dines » 1937 de la Maison Patriarche Père et Fils - Propriétaire
et Commercante à Beaune.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Être membre du Club des Gastronomes (cotisation 1946 réglée) ;
- 2) Verser au C. C. P. de « L'Echanson » - n° 3634.43, la somme de 400 fr., montant de la participation à cette réunion, vins et service compris ;
- 3) Le nombre des couverts est limité à vingt-cinq.

(*) Le « Quincy » se trouve actuellement sous douane à Bruxelles et pourrait ne pas être dédouané en temps utile.

La réunion du Mail

6 JUIN 1946



M. HENRI LEYMAN, fils et petit-fils de restaurateurs, lui-même jeune chef de grande classe, formé dans les plus grands hôtels européens, a représenté la Belgique au cours de diverses manifestations culinaires en Grande-Bretagne pour le Ministry of Food.

Ancien de la Brigade Piron, il nous offre de fêter comme il convient l'anniversaire du Débarquement Libérateur.

Voici donc le menu qui sera servi aux membres du « Club des Gastronomes », dans les salons du second étage du « Mail », place de la Vieille-Halle-au-Blé, à Bruxelles, le jeudi 6 juin 1946, à midi :

CONSOMME A L'ANCIENNE



TURBOT A L'AMIRALE



LE PLAT DE LA RESISTANCE A NOTRE FAÇON



CROUSTADE « LE MAIL »



MELON GLACE MONT-ROSE

Vins : une demi-bouteille de vin blanc noble (Quincy* si possible);
une demi-bouteille de vin de Bourgogne rouge : « Les Visitandines » 1937 de la Maison Patriarche Père et Fils - Propriétaire et Commerçante à Beaune.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes (cotisation 1946 réglée) ;
- 2) Verser au C. C. P. de « L'Echanson » - n° 3634.43, la somme de 400 fr., montant de la participation à cette réunion, vins et service compris ;
- 3) Le nombre des couverts est limité à cinquante.

(*) Le « Quincy » se trouve actuellement sous douane à Bruxelles et pourrait ne pas être dédouané en temps utile.

Réunion de l' Epsom

13 JUIN 1946



Sur la Digue de Mer, à Blankenberghe, au n. 134, est né, il n'y a pas bien longtemps, l'« EPSOM ». Et il paraît que sa valeur n'a pas attendu le nombre des années. Aussi serons-nous à même d'en juger, puisque le **jeudi 13 juin**, à midi, le menu suivant y sera servi :

BARQUETTE AUX FRUITS DE MER



FILETS DE SOLE AU GRATIN



POUSSIN CRAPAUDINE



ASPIC DE HOMARD A LA NORVEGIEENNE



GATEAU EPSOM

Les vins, comme pour les deux réunions précédentes, comprendront une demi-bouteille de vin blanc noble (Quincy* si possible) et une demi-bouteille de vin de bourgogne rouge : « Les Visitandines » 1937 de la Maison Patriarche Père et Fils - Propriétaire et Commercante à Beaune.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Etre membre du Club des Gastronomes (cotisation 1946 réglée) ;
- 2) Verser au C. C. P. de « L'Echanson » - n. 3634.43, la somme de 400 fr., montant de la participation à cette réunion, vins et service compris ;
- 3) Le nombre des couverts est limité à quarante.

(*) Le « Quincy » se trouve actuellement sous douane à Bruxelles et pourrait ne pas être dédouané en temps utile.

Un déjeuner Sylvestre au Chalet de la Forêt

27 JUIN 1946

Le « CLUB DES GASTRONOMES » organise pour le 27 juin une réunion gastronomique dans le cadre verdoyant du « Chalet de la Forêt », Drève de Lorraine, à Bruxelles.

Le menu, composé par M. PAUL HERTAULT, recueillera, pensons-nous, l'approbation alléchée de tous les membres :

LE SAUMON A LA LIGURIENNE

•
LE PLAT DU PATRON A LA MARIE-LOUISE

•
LES AIGUILLETES DE CANETON EN BELLEVUE

•
LES FRAISES CHANTILLY

Vins : une demi-bouteille de vin blanc noble (Quincy* si possible) ;
une demi-bouteille de vin de Bourgogne rouge : « Les Vis-tandins » 1937 de la Maison Patriarche Père et Fils - Propriétaire et Commerçante à Beaune.

CONDITIONS DE PARTICIPATION :

- 1) Être membre du Club des Gastronomes (cotisation 1946 réglée) ;
- 2) Verser au C. C. P. de « L'Échanson » - n° 3634.43, la somme de 400 fr., montant de la participation à cette réunion, vins et service compris ;
- 3) Le nombre des couverts est limité à cinquante.

Ici, quelques mots ne nous paraissent pas superflus pour rappeler la longue et talentueuse carrière de M. Paul HERTAULT, l'une des figures les plus représentatives de la haute cuisine française en Belgique et membre du Club depuis les premiers jours.

M. Hertault, entré dans le métier à l'âge de treize ans et demi, est arrivé à Bruxelles le 21 avril 1897. C'est un joli bail. Il ouvre en 1902 son premier établissement qui reçoit le nom évocateur, à l'âge héroïque de l'auto, de « Pavillon des Chauffeurs », avenue de Tervueren.

Il a présidé aux destinées d'un nombre impressionnant de restaurants, dont le Kursaal d'Ostende, la restauration du Palace à Bruxelles pendant 20 ans, la Laiterie du Bois, le Résidence Palace, et le 22° de la série, son bâton de maréchal, comme il le nomme lui-même, le « Chalet de la Forêt », que toutes les fines gueules de Bruxelles connaissent et apprécient.

Que M. Hertault excuse notre grande indiscrétion, mais qu'il veuille trouver dans le fait de divulguer son âge, 69 ans, un hommage de plus à son étonnant dynamisme, à l'apogée de sa brillante carrière.

(*) Le « Quincy » se trouve actuellement sous douane à Bruxelles et pourrait ne pas être dédouané en temps utile.

SIX ANS APRÈS



Six longues années se sont écoulées depuis que paraissait notre dernier numéro de la « Bonne Table » du mois de novembre 1939.

Nous avons décidé alors d'espacer pendant quelque temps la publication mais nous étions loin de prévoir la catastrophe qui allait s'abattre sur la Belgique, avec son cortège de privations, de souffrances, d'exils, de deuils...

La « Bonne Table », elle aussi, prenait le maquis en se refusant à paraître et les membres de son Comité connaissaient des fortunes diverses, mais toutes patriotiques : la rançon du sang en fut la déportation et la mort de notre regretté confrère M. Van Damme.

Et puis, le spectre vert s'est enfui, poursuivi, battu, écrasé par des hommes que tous nos vœux accompagnaient, que nos efforts épaulaient et dont beaucoup étaient nos fils. Parmi tant d'autres, citons le fils de notre président, M. Fierre J. Morren, de la Brigade Firon, et celui de notre vice-président, M. Jacques Souhami, dans les cadres de la Division Leclerc.

Enfin, le soleil brillait à nouveau et on se comptait, chacun pensait ses plaies et se reprenait à songer aux lendemains qui chantent.

La Direction de la « Bonne Table » songeait, elle aussi à reprendre son activité : depuis plusieurs mois, d'anciens membres du Club des Gastronomes lui écrivaient, désirant lire à nouveau ses études sur la Gastronomie, les grands vins; savoir en quels restaurants la chère redevient drait savoureuse et abordable...

Le jour est arrivé où nous pouvons apporter notre contribution à la renaissance des saines traditions de la Gastronomie. Déjà, en France — qui le croirait ? — des réunions gastronomiques commencent à se tenir régulièrement dans les meilleurs restaurants de Paris. Aussi, puisqu'en Belgique nous sommes favorisés d'une reprise plus marquée qu'ailleurs, avons-nous décidé de faire renaître la « Bonne Table », sous un titre nouveau, significatif de l'alliance des vins et des mets : « L'Échanson des Gourmets ».

L'échanson n'était-il pas en effet l'officier chargé d'harmoniser les vins aux mets servis et de verser à boire aux grands de la Terre ?

« L'Échanson des Gourmets » vous rappellera ces fastes en associant dans ses colonnes : le Bon Vin, la Bonne Table et le Bon Service. Il est l'organe officiel du Club des Gastronomes auquel nous vous convions comme membre. (Voir page 2 de la couverture.)

Nous essaierons de rendre cette revue aussi attrayante et variée que possible et vous saurons gré, membres à la plume aisée, de l'envoi d'anecdotes inédites se rapportant à la gastronomie ou d'articles concernant nos activités.



Du Producteur au Consommateur

DU PRODUCTEUR AU RESTAURATEUR

RESTAURATEURS, réalisez-vous la somme de travail, de soins, d'efforts déployés ; les fonds investis : terrains, vignobles, immeubles, matériel, main-d'œuvre ; les risques courus : maladies de la vigne, grêle, gelées ; les difficultés rencontrées : disette de produits œnologiques — tel que le sulfate de cuivre — manque de futailles, de bouteilles, de moyens de transport ; les démarches interminables faites : autorisations d'importation, agrégation des prix ; les frais de vente, de livraison, de représentation ? — Réalisez-vous qu'il ait fallu tout cela pour arriver à vous fournir une belle et bonne bouteille de vin et que, tout au long de ce chemin, les marges bénéficiaires ont été strictement contrôlées par les pouvoirs publics, normalisées par le jeu de la concurrence ?

DU RESTAURATEUR AU CONSOMMATEUR

Restaurateurs, ici commence votre rôle. Savoir acheter, discerner quels sont les vins dignes de composer votre cave et, surtout maintenant, quels sont les vins qui la reconstitueront en lui donnant une valeur ascendante avec le cours des années.

Éliminez de votre cave les bouteilles de guerre, les mauvaises années, pour ne garder que des vins de choix. Petit à petit, tout va rentrer dans l'ordre : la clientèle de « smokkeleers » pour qui n'importe quel pinard, pourvu qu'il soit cher, est délicieux, s'étiole et disparaîtra bientôt complètement.

Songez à offrir à votre clientèle de toujours, celle qui restera, des vins parfaits et élégants. Donnez un caractère personnel à votre cave pour que votre renommée culinaire soit épaulée par celle des bons vins que vous avez su sélectionner. Et n'oubliez pas, les années de guerre l'ont suffisamment démontré, que le bon vin est un placement valant plus que de l'or.

Au demeurant, c'est le vin qui assure le plus clair de vos bénéfices, avec des risques moindres que pour les produits de votre cuisine. et vos fournisseurs sérieux vous aident à opérer cette sélection primordiale qui ne vous laissera pas subsister de « rossignols » en cave.

Et au moment de servir vos vins au consommateur, n'oubliez pas que l'établissement des prix sur votre carte aura une très grosse importance. Il ne s'agit pas de coter vos vins uniquement d'après leur prix de revient; vous devez tenir compte de l'échelle des prix, dans le commerce, suivant les crus et les millésimes, qui vous donne une base sérieuse pour votre tarif. Il importe que le consommateur ne pense pas que la carte a été rédigée par un ignorant, y voyant par exemple, coter plus cher une mauvaise année qu'une bonne parce que votre achat de la mauvaise année a été moins heureux.

Et pour terminer, compte tenu des efforts déployés pour vous amener dans votre cave une bonne bouteille prête à être servie, ne pensez-vous pas que la pratique de certains restaurateurs qui « font la culbute » sur le prix d'achat est pour le moins exagérée et va, en définitive, à l'encontre de leurs intérêts?

L'expérience de tous les grands restaurateurs de France et de quelques-uns de Belgique et du Grand-Duché qui se contentent d'un bénéfice normal dans la vente des vins a prouvé que, si ces restaurateurs ont acquis une réputation mondiale grâce à leur cuisine et à leur cave, c'est surtout à cette dernière qu'ils doivent d'avoir réalisé des fortunes agréables, car, vous le savez, les bénéfices de la cuisine seule ne permettent pas un enrichissement légitime.

Du producteur au consommateur, il est donc nécessaire d'évaluer à leur valeur logique les marges bénéficiaires établies de manière à permettre le plein essor de la vente du vin, branche si importante de la restauration: tout le monde aura ainsi satisfaction, même le ministre des Affaires Economiques!



MISE AU POINT AU SUJET DU « QUINCY »

Reproduction du procès-verbal de la séance du conseil d'administration de la Société « Quincy » Exportation, tenue le 23 avril 1935 :

« M. Lafitte (administrateur-délégué) soumet à la réunion le règlement partiel effectué par une personne belge, dénommée M. Van Hauwermeiren, qui nous est totalement inconnue et avec qui nous n'avons jamais fait aucune affaire.

» Suite à une visite effectuée à Quincy par M. Jean H. Meert, demeurant 66, rue du Fossé-aux-Loups, à Bruxelles, qui a déclaré à différents membres de la Société, être le seul représentant et vendeur du vin de Quincy en Belgique et avoir insisté comme avoir effectué les versements par clearing, nous marquons notre étonnement le plus complet, le dit versement ayant été fait par une personne inconnue de nous tous.

» Nous signalons (M. Lafitte et M. Olivier) ne jamais avoir traité aucune affaire avec le nommé Meert.

» Revenant à la discussion concernant M. Meert, les vigneronns présents déclarent n'avoir traité aucune affaire avec ce monsieur ».

« Suivent les signatures. »

La Bière et la Gastronomie



L'ART de faire bonne chère était déjà pratiqué par Lucullus et ses ancêtres, il n'en est pas moins vrai que les aïeux de Gamberus appréciaient déjà à leur juste valeur les bières aux différents stades de leur évolution... car évolution il y eut quelque peu comme vous pourrez le constater.

En effet, les recherches effectuées en Mésopotamie permettaient de situer l'origine de la boisson favorite des Belges vers l'an 7,000 avant J.-C. A cette époque déjà, elle était faite d'orge et d'épeautre et était très dense. Les hommes primitifs s'imaginaient faits à l'image des dieux et comme eux, ne pouvaient prendre leurs repas sans boissons. Cette boisson alcoolique obtenue par fermentation de moûts de céréales se prénommaît « SIRUKU » et était la bière nationale des Babyloniens.

Il ressort de cette constatation que l'invention de la bière était antérieure à l'époque de Gamberus et il faudrait attribuer cette qualité à NIDABA, déesse des céréales, de l'agriculture et de la maturité. On nous la présente comme une accorte hôtelière ferme de chair et de propos, versant à boire à une assemblée de dieux rians et francs buveurs.

A cette époque, la fabrication de la bière constituait une besogne ménagère.

Plus près de notre ère, 5,000 av. J.-C. !, il existait déjà des exploitations industrielles de préparation de la bière, et des brasseurs bien instruits de leur métier.

En l'an 4,000 avant J.-C., — nous nous rapprochons — une liste retrouvée nous le certifie, il existait déjà trois espèces distinctes de bière. La plus... fine était la Bi-Hubur-Gug-Bulug pour laquelle il fallait 72 Ka de matières premières pour 60 Ka de liquide final. Le Ka était égal à 4/10 de litre. Il y avait à boire et... à manger!

Quittons le pays de Nabuchodonosor pour nous transporter, en passant par l'Arabie, dans cette Egypte mystérieuse qui après Babylone a connu cette divine boisson et où des femmes voilées et brunes portaient sur leur tête des amphores pleines de bière pour offrir aux Dieux et aux visiteurs.

Appréciant à sa juste valeur la connaissance de l'art brassicole, les Egyptiens, tout comme leurs professeurs, ne connaissaient plus de

repas sans boissons, habitude inventée probablement par les restaurateurs de notre époque.

Ils y prirent tellement goût qu'un culte divin en Egypte n'était plus imaginable sans beuveries.

Maïs les Babyloniens ne s'en furent point uniquement vers l'Egypte et certaines tribus arabes émigrèrent vers la Nubie, le Soudan et l'Abyssinie actuelle, qui, à leur tour, connurent les choses agréables qui... découlèrent de la bière !

Jusqu'à présent, la préparation de la bière n'a toujours pas changé et c'est toujours une boisson à base de céréales, orge ou froment, suivait les contrées, sans ajout de houblon ou ensemencement par de la levure.

Et elle voyagea ainsi encore, arrivant chez les Phéniciens, qui, grands voyageurs maritimes, eurent tôt fait d'installer des comptoirs — que le terme est élégant quand on parle de bière — dans les îles de la Mer Egée, en Sicile, en Sardaigne et à Malte. Ils parvinrent même à Madère et aux îles Canaries.

En 1.100 av. J.-C., ils passèrent le détroit de Gibraltar et arrivèrent ainsi à la côte Nord de l'Allemagne.

La bière et les céréales qui la composent les accompagnent dans cette domination itinérante, au cours de laquelle ils firent encore connaître l'art de brasser aux habitants des Dardanelles, des côtes de l'Asie Mineure, de la mer Noire, en Capadoce et chez les Phrygiens. Les routes terrestres et maritimes ont donc conduit le grain de par le vaste monde.

En l'an 700 av. J.-C., la bière pénètre chez les Thraces et 1.000 ans plus tard, elle s'introduit en Macédoine. Plus loin, toujours plus loin, jusqu'au Danube, en Illyrie où elle prend nom SABIIA ou CANUM, vers Rome, où on l'appelle CEREVISIA, du latin « Cereris vis », force de Cérès, déesse de l'agriculture et des moissons; et malgré tout, la bière n'occupe chez ces peuples qu'une place de second rang, une place indigne d'elle, car le vin est là qui mûrit en grappes violettes au soleil de la Méditerranée.

Maïs les Romains la tenaient pour une boisson barbare, ce qui est loin d'être notre opinion; maïs il est vrai que le bon Belge n'a jamais eu les mêmes opinions que les Romains.

La connaissance de la bière devait donc s'étendre à l'Ouest de l'Europe, grâce encore aux Phéniciens errants. Ces derniers débarquèrent aux environs de 1.100 avant notre ère, en Ibérie, l'Espagne d'aujourd'hui, plus précisément dans la colonie de Cadès, la Cadix actuelle. Et là, au cours d'une bordée de marins, ils implantèrent la boisson d'orge, en somme dans un pays dont le climat était propice à la culture d'orge, de froment et de seigle.

Et c'est dans cet ordre que la bière remonta vers nos régions. Cependant, une autre porte d'entrée s'offrit pour la boisson qui nous occupe : Massila, la Marseille actuelle, où elle fut introduite par les Grecs.

Et elle voyagea ainsi, allant et venant de tous côtés en Europe et nous pouvons affirmer que dès le premier siècle de notre ère, elle est bien connue en Germanie et même en Scandinavie, où elle pénétra également vers cette époque.

Ici, nous entendrons vraiment parler pour la première fois de « malt », de fermentation et de refroidissement. Quant au houblon, son origine d'emploi est fort contestée, mais il semble cependant qu'il était connu et employé avant que la bière ne fut introduite en Europe.

Et ainsi, nous apprenons que la bière est connue, brassée et bue de plus en plus et qu'elle est présente sur toutes les tables des fins gourmets. Même Charlemagne, qui aimait les tables bien mises, adorait la boisson qui « rafraichissait le gouslier et dégageait les mauvoises odeurs ».

Et grâce à lui, en plus de ses écoles, il laissa le soin aux moines d'étendre et de perfectionner cet art majeur qu'est la fabrication de la bière. Ils s'en tirèrent d'ailleurs fort bien et c'est vers cette époque que se montèrent vraiment les premières installations... modernes de brassage.

La « Cervoise » fit tellement bien son chemin qu'en 1286, Saint Louis, qui pourtant ne l'aimait pas, déclara sa fabrication « d'utilité publique » au même titre que la boulangerie.

Nous nous en voudrions de ne pas avoir cité la Grande-Bretagne comme adepte et productrice du fameux « Ale », dont la dénomination est encore restée de nos jours.

Ne croyez cependant pas que tout aille aussi simplement qu'on pourrait le supposer et si la bière était appréciée quand elle était bonne, sa fabrication fût contrôlée sévèrement à l'époque de J. Liénart (1489), afin de remédier aux fraudes, car des gens sans foi ni loi se mirent à répandre une bière infecte, tout simplement bonne à altérer la santé publique (on ne stipule pas encore le mot de « smokkeleer » à cette date).

A cette époque moyennageuse, le houblon quoique connu, n'est pas encore employé officiellement et on aromatisait les bières avec toute une série de graines et plantes, racines et fruits : on utilisait le poivre long ou piment, le sucre, le gi gembre, le citron, les clous de girofle, la rose, l'absinthe, la sauge, l'armoise, l'isope, le romarin, la lavande, le laurier, la mélisse, les cerises, la racine de coudrier, les glands, la prunelle, les framboises et bien d'autres encore.

Quant à la levure, il n'est fait mention de son emploi que dans une lettre de Henri II, au prévôt de Paris pour lui ordonner de surveiller une fois pour toutes, les brasseurs de France (décidément, la fraude n'est pas un métier moderne !) et l'emploi d'une levure saine, non infestée ni corrompue,

Et les accises, on n'en parle point? Mais si, mais si. En 1626, les premiers contrôleurs, munis de pleins pouvoirs, firent leur apparition pour veiller au paiement des impôts qui eux, existaient déjà en 1292 en France. Et nous nous consolérons ainsi en apprenant que si les bonnes choses se trouvaient déjà, les... désagréables n'en étaient pas moins présentes, comme encore de nos jours d'ailleurs,

Et enfin, les gens et les choses se tassant, s'organisant, s'inclinant et se résignant vécutent... et eurent beaucoup d'enfants!

Toutes les villes d'une certaine importance, et certains centres régionaux eurent bien tôt une spécialité, une bière partout réputée : Bruxelles, Audenaerde, Diest, Louvain, etc...

Elles se mirent à brasser des bières nettement différentes par la composition et par le goût. Les unes sont appréciées, les autres le sont moins. Toutes néanmoins ont leurs amateurs et c'est très bien ainsi.

Et la gastronomie, vous direz-vous, quel était son rôle dans cette histoire? Si nous n'en avons pas fait spécialement mention au cours de ce rapide tour d'horizon sur l'âge de la bière, c'est afin de ne pas vous importuner plus longtemps.

Nous nous en voudrions cependant de vous quitter sans vous avoir affirmé et tranquilisé au sujet de nos ancêtres et des disciples de Lucullus.

Il s'avère certain, et nous l'avons constaté maintes fois, que les fins gourmets qu'ils étaient — et il est malheureux de constater qu'ils étaient hélas! plus nombreux que de nos jours — appréciaient hautement les bières et cervoises de leur époque. Qu'ils fussent Babyloniens, Egyptiens, Grecs, Germains ou... Belges, il n'y avait pas de bons repas sans le vin du Midi, le cidre de l'Ouest et la bière du Nord.

Il n'en sera d'ailleurs jamais autrement et le Belge, spécialement, ne peut concevoir, en général, un bon repas sans sa boisson favorite. Il aime bien boire et bien manger et s'il sait savourer avec délice un plat de « Choelsels au Madère » bien préparé, il n'en dégustera pas moins en connaisseur une des bonnes spécialités de bières dont la Belgique peut s'enorgueillir de posséder quelques variétés.

M. L.

(Extrait de la Revue « Kockelberg-Magazine »)

Vitalité de la France



« Conclusion de l'éditorial de *Life* du 25 mars 1946. »

L'IMPORTANCE d'une France saine est plus grande pour l'Amérique et le Monde qu'on ne peut l'évaluer.

Le grand don que la France a fait à la civilisation est cette lucidité courageuse avec laquelle les Français — en littérature, arts, politique et philosophie — ont poussé l'utilisation de la raison humaine jusqu'à ses limites extrêmes. Ce don est inscrit dans l'Histoire et a coûté beaucoup aux Français. Cependant, la France n'a jamais permis au rationalisme de saper sa foi très profonde dans la liberté et dans la sainteté de l'esprit humain. Il y a fort à parier qu'elle ne le permettra jamais.

Ce qu'il adviendra en France ces prochaines années sera, par conséquent, un événement-clé dans l'histoire de la civilisation moderne. Si l'Amérique mérite le rôle d'une grande puissance, elle aura à jouer une part dans cet événement, dans ce combat pour l'âme de la France.

Dastion de la civilisation occidentale depuis longtemps, la France se réveille et rejoint la communauté des nations.

C'est là l'événement le plus prometteur d'espoir depuis la fin de la guerre.

(Traduction de Jean Souhami.)

MAURICE DES OMBIAUX
Grand gastronome belge



NOUS extrayons d'une lettre datée du 1er mai que nous venons de recevoir de notre vénéré Président d'Honneur et Ami, Curnonsky, le passage suivant :

... « Je vous enverrai un premier papier sur mon cher ami disparu, le Grand Gastronomes Belge, Maurice des Ombiaux, qui symbolisait si glorieusement l'Alliance de la Gastronomie belge et de la Gastronomie française. »

Quincy

VIN NOBLE



LE vignoble de QUINCY se limite à 220 hectares environ et n'est soudé à aucun autre vignoble. Il s'étend sur la commune de Quincy (Cher) et une partie sur le territoire de la commune de Brinay.

Situé sur un plateau, à peine sculpté, de la rive gauche du Cher, il n'offre pas d'expositions caractéristiques ; la nature seule de ces terrains a une influence sur les vins qu'il produit. Il est couvert en entier par un vaste dépôt calcaire, recouvert de sables plus ou moins graveleux, d'une épaisseur variant de 40 centimètres à 2 ou 3 mètres. Entre les sables et le calcaire se trouve une couche d'argile d'épaisseur variable.

Ces terrains pauvres sont presque impropres à d'autres cultures, mais par contre très favorables au Sauvignon, le seul cépage produisant le vin noble de Quincy.

On peut dire que la renommée du vin de Quincy provient absolument de son sol et de son cépage.

L'origine du vignoble est très ancienne : déjà au XV^e siècle, les vignes recouvraient une partie des terrains silico-argileux où se trouve actuellement le vignoble.

Le cépage Sauvignon a été apporté à Quincy par les Bénédictins de l'Ordre de Cîteaux de l'Abbaye de Beauvoir, près de Quincy.

Le vin noble de Quincy a un bouquet très affirmé, de la sève, beaucoup de finesse, un fumet spécial très agréable et peut-être classé parmi les grands vins blancs de France.

L'ECHANSON.

QUALITÉS COMPARÉES DES ANNÉES 1937 à 1945

Les renseignements sur les vins de Bordeaux ont été puisés au « Moniteur Vinicole ».
Les précisions sur les vins de Bourgogne nous ont été fournies par la Maison PATRIARCHE Père et Fils, propriétaire et commerçante à Beaune.

ANNÉES	CARACTÈRES DOMINANTS			
	BORDEAUX		BOURGOGNES	
	Blancs	Rouges	Blancs	Rouges
Année normale	*** bouqueté harmonieux gras	*** bouqueté harmonieux mince	** bouqueté harmonieux savoureux	*** bouqueté harmonieux rond
1937	** bouqueté concentré liquoreux	*** concentré savoureux ferme	** bouqueté savoureux ferme	*** bouqueté savoureux ferme
1938	*** bouqueté gras savoureux	** bouqueté rond savoureux	*** bouqueté rond savoureux	*** bouqueté harmonieux fin
1939	*** bouqueté harmonieux variable	** bouqueté harmonieux délié	*** bouqueté fin variable	*** bouqueté harmonieux délié
1940	*** bouqueté savoureux harmonieux	*** bouqueté élégant harmonieux	* bouqueté mince variable	* bouqueté mince délié
1941	** bouqueté mince délié	** bouqueté mince délié	*** bouqueté mince délié	*** bouqueté mince délié
1942	*** bouqueté savoureux liquoreux	*** bouqueté rond harmonieux	*** bouqueté savoureux fin	*** bouqueté rond harmonieux
1943	*** bouqueté concentré liquoreux	*** concentré savoureux ferme	*** bouqueté concentré fin	** bouqueté savoureux ferme
1944	*** bouqueté délié variable	*** bouqueté harmonieux délié	** bouqueté mince variable	* bouqueté mince délié
1945	*** concentré savoureux liquoreux	*** concentré savoureux liquoreux	*** concentré savoureux ferme	*** concentré savoureux ferme

LES CARACTÈRES DU VIN

Bouqueté : qui a un parfum particulier développé.
Concentré ou capiteux : riche en principes alcooliques.

Délié ou souple : moelleux, coulant, agréable.

Élégant ou fin : ayant une délicatesse de sève, l'agrément du bouquet, la netteté de la saveur et de la couleur.

Ferme : très corsé.

Gras : charnu, moelleux, onctueux, souple.

Harmonieux : dont les éléments constitutifs sont bien équilibrés.

Liquoreux : qui a une douceur caractéristique.

Mince ou délicat : qui a peu de corps, mais de la finesse.

Rond : souple, corsé, ayant du moelleux.

Variable : dont les éléments constitutifs ne sont pas tout à fait équilibrés.

Savoureux : ayant une sève abondante, agréable au palais.

Châteauneuf-du-Pape

Le Pape des Vins



VOICI ce qu'en pense notre éminent Président d'Honneur dans :
« La France, Paradis du Vin » :

Ce sont, a dit un fin connaisseur, des Bourgognes qui ont reçu le baiser du soleil !

Sur la rive gauche, entre le Rhône et Avignon, se dresse le fier coteau de Châteauneuf, couronné par les ruines d'un ancien castel où les Papes venaient déguster le vin du pays. Les Papes ont passé, mais le Châteauneuf rouge ou blanc est resté dig e... du palais des papes.

Les vins du Rhône ont une telle sève () et une telle puissance qu'il vaut mieux les laisser vieillir. On en connaît qui ont pu passer le demi-siècle.*

Et son Editeur ajoute :

Sur la rive gauche, d'Uchaux à Avignon, les coteaux s'allongent toujours. Et au milieu d'eux, voici maintenant le Pape des Vins : le Châteauneuf. Fulgurant dans sa pourpre cardinalice, c'est par un triomphe qu'il termine ce voyage le long de ce beau fleuve dont les côtes semblent prédestinées aux beaux vignobles et aux bons vins.



RECETTES

CROUTES A LA CHAMPENOISE

DETAILLER dans du pain de mie rassis (ou du gros pain blanc) des croûtes rondes de 6 à 7 centimètres de diamètre et de 1 centimètre et demi d'épaisseur. Cerner ces croûtes, de la pointe du couteau, à un demi-centimètre du bord, et sans aller jusqu'au bout. Frire ces croûtes au beurre clarifié; les vider, c'est-à-dire retirer la partie cernée, de façon à former des façons de petites caisses. Garnir ces croûtes avec une composition que l'on aura préparée avec de la cervelle de veau cuite au beurre, mélangée d'oignon haché fondu au beurre, assaisonnée de sel, poivre, muscade et pointe d'ail. Lisser la composition en dôme; saupoudrer de fromage râpé. Faire gratiner vivement au four.

(*) Un vin a de la sève quand il possède de la force alcoolique et une saveur particulière et agréable qui flatte le palais et parfume la bouche.

Attention, Attention, Attention!...



A l'issue de l'Assemblée générale du « Club des Gastronomes » tenue le 2 mai, à 16 heures, dans les salons du « Mail » à Bruxelles, un des pionniers du Club — il en fait partie depuis 1933 —, fin connaisseur de vins fins, nous a déclaré qu'il venait de recevoir 100 bouteilles portant l'habillage complet de « Quincy-Vin noble », identique à celui expédié de France et que le vin contenu dans ces bouteilles n'était nullement du Vin de Quincy.

Notre vice-président a été sollicité par ce membre pour venir déguster ce vin et donner son appréciation, ce qui fut accordé ; et accompagné de quelques membres du Club, il se rendit au domicile où se trouvaient ces vins.

Une première bouteille habillée exactement comme celles expédiées de Quincy lui fut montrée. Débouchée devant lui, cette bouteille portait un bouchon estampé de la marque « Quincy ».

Après dégustation, notre vice-président fit l'observation que le vin goûté n'était pas du vin de Quincy, mais un vin de la Moselle luxembourgeoise. Ce fait fut confirmé le lendemain 3 mai au cours d'une nouvelle dégustation faite par M. LAFITTE, administrateur français de la Société Quincy-Exportation, à Quincy (Cher), justement de passage à Bruxelles.

Nous saisissons l'occasion, puisque nous en sommes au chapitre des falsifications pour vous signaler qu'une grande marque de champagne a été également falsifiée. Nous reviendrons sur cette question dans un de nos prochains numéros, dès que nous aurons pu réunir la documentation nécessaire pour vous éclairer avec précision.

Donc, plus que jamais, méfiez-vous de ces faussaires qui, non seulement vous trompent, mais encore vous font payer ces marchandises à des prix beaucoup plus élevés que ceux pratiqués par le commerce honnête.

L'ECHANSON.

Pour la liberté commerciale

(lu dans le « Soir » du 2 mai 1946)

Voici un court extrait du remarquable article de M. L. Creplet, intitulé : « Les Problèmes de l'Heure » :

« Ils (les éditorialistes britanniques) font remarquer que la volonté des gouvernements de s'opposer à l'édification de fortunes malsaines par les agioteurs a abouti à conférer des pouvoirs exorbitants à une administration incapable de co cevoir le juste jeu de l'offre et de la demande et de la concurrence. Seule cette loi peut régler normalement les prix dans les périodes de pénurie comme aux époques d'abondance. Ils se demandent si demain ces méthodes 1 éfastes vont se perpétuer sur le plan international, avec la même acuité qu'à l'intérieur des pays inféodés à un dirigisme économique rigoureux.

» Ces commentaires britanniques rejoignent ainsi par la pensée, un confrère français, Raymond Bertrand. Dans le « Monde », celui-ci faisait le procès des missions d'achat et de leurs tares, démontrait que les « groupements d'importations » appelés à succéder aux missions, constituent un grave faux-pas vers la liberté et stigmatisait comme il convient le régime des licences et de ses abus, comparant les licences à des billets de loterie truqués. Ce n'est pas aux commerçants belges qu'il est nécessaire de présenter ces démonstrations. Chaque jour encore, ils souffrent de méthodes, parfois malho nêtes — héritage du temps de l'occupation — et toujours fallacieuses pour la masse des honnêtes gens. Les exemples concrets seraient à citer, nombreux, dans beaucoup de secteurs de notre économie, notamment dans le textile, dans la chaussure, dans la broserie, dans les métaux, où la réglementation demeure trop souvent confiée à des personnes directement intéressées; celles-ci sont habiles à se réfugier derrière le paravent facile des « années de référence », prétexte favorable surtout aux entreprises qui n'ont pas cessé le travail, pendant que les patriotes consacraient le meilleur de leurs forces au service de la Belgique meurtrie. »

Tout le monde a appris ces jours-ci, par la presse, les arrestations d'importateurs de vins, corrupteurs de fonctionnaires. Ce scandale ne réjouit personne et encore moins les firmes honnêtes qui, elles, restent dans un état de léthargie, dans une inactivité déprimante et fort coûteuse pendant que ces chevaliers d'industrie inondent le marché de produits quelconques « au prix fort ».

Le mal ainsi produit : goût faussé du consommateur, surstockage de la clientèle, sera long et difficile à réparer.

Les Conseils de M. Raymond Brunet aux Restaurateurs



LES produits de la cave constituant les plus gros bénéfices du restaurant, il importe de placer les clients à leur arrivée dans la salle d'après l'importance de leur consommation habituelle de vins. Ceux qui sont connus pour ne consommer que de l'eau ou qui sont soupçonnés être des buveurs d'eau ou de bière doivent être de préférence casés dans le fond de la salle et dans les coins les plus cachés. Lorsque des consommateurs peu amateurs de vin, en arrivant dans un restaurant, voient uniquement de l'eau naturelle ou minérale sur les tables, ils font la réflexion que dans cet établissement on ne consomme que de l'eau et s'empressent de faire une économie en ne commandant pas de vin. Au contraire, quand un client est entouré de consommateurs qui ont tous du vin auprès d'eux et qu'on lui demande ce qu'il désire comme vin, il n'ose pas s'abstenir pour ne pas se faire remarquer et commande une bouteille.

Cette question de l'entraînement des consommateurs a une grosse importance, surtout à l'arrivée des clients. Si on place bien en vue, à l'entrée du restaurant, quelques clients qui soient buveurs d'eau, au lieu de les cacher, la recette en vins baisse, tandis que si l'on a soin de mettre en vedette aux meilleures places les buveurs de vin, et surtout les buveurs de grands vins, la recette en vins augmente.

LE CHOIX DES VINS ET LE ROLE DU SOMMELIER

Quand le client a été placé, il faut l'inviter à faire son menu, en commandant des plats renommés pour être consommés avec de bons vins, comme des huîtres, du poisson de préférence aux œufs, des grillades et des rôtis de préférence aux viandes en sauce, des fromages de préférence aux fruits et entremets. Il est plus lucratif de placer un fromage qui doit être accompagné d'une bonne bouteille, que des fruits qui se consomment sans boisson, ou que des entremets qui s'allient mal avec les vins secs. On sait, en effet, que tous les vins gagnent en qualité quand on les consomme avec du

fromage, notamment avec du roquefort, que Grimod de la Reynière a qualifié de « Biscuit des Ivrognes ».

Quand le menu du client a été arrêté, il convient de faire faire à celui-ci sa commande de boissons. A cet égard, il est plus avantageux de faire prêter cette commande par un sommelier que par la personne qui a pris le menu à laquelle le co-sommateur peut répondre aisément en demandant de l'eau, en raison de l'entretien qu'il a eu avec elle pour la confection du menu, tandis qu'il n'ose pas le faire quand il se trouve en face d'une autre personne, et surtout d'un sommelier qui lui montre la carte et lui demande ce qu'il consommera avec son poisson, son rôti et son fromage. Le sommelier ne doit jamais se présenter sans connaître le menu du client, afin d'associer les vins aux mets commandés.

A un client qui termine la commande de son menu en disant : « et avec ça une bouteille d'eau minérale quelconque », on doit répondre : « Je vais vous envoyer le sommelier pour prendre la commande. » Cette réponse commence à intimider le consommateur, qui, s'il est entouré de consommateurs de vins, ne voit pas d'eau seule sur les tables, n'ose pas s'abstenir quand le sommelier arrive en lui offrant sa carte et en vantant les qualités de ses vins.

Le sommelier qui soigne les vins à la cave, qui a suivi leur développement et leur amélioration depuis leur arrivée dans l'établissement, est mieux placé que quiconque pour offrir au consommateur ce qui lui convient suivant sa bourse, ses goûts et la nature de ses invités.

En outre, il sait quels sont les vins de la cave qui laissent à désirer et qui doivent être servis aux gens peu connaisseurs, de même qu'il connaît les grands vins bien réussis qu'il est préférable de donner aux gourmets et aux bons clients de la maison.

Le sommelier peut être d'une grande utilité au chef d'établissement pour recommander avec discernement aux clients les vins arrivés à leur maturité ou les vins défectueux qui doivent être écoulés rapidement, car il importe que cette opération soit faite en n'y faisant pas part à ces connaisseurs. Le sommelier sert encore à lancer une nouvelle marque, un nouveau cru que le patron a intérêt à placer, en les recommandant aux habitués qui ont confiance en lui.

Lorsque dans les maisons renommées pour leur cave, le sommelier a la confiance des clients, ceux-ci ne regardent même pas la carte et lui demandent une bonne bouteille, ou un bon bourgogne, ou un bordeaux, de même qu'ils le prient plus tard de servir une bonne fine en lui laissant le choix. C'est là une confiance que l'on verra rarement donner pour la commande d'un menu ; rare-

ment on entendra dire : « Servez-moi un bon menu, un bon poisson, une bonne viande. » Le sommelier peut donc exercer une influence heureuse sur la consommation du vin.

Après avoir lu le menu du client, le sommelier doit examiner avec soin sa physionomie, pour découvrir s'il a devant lui un méridional ou un septentrional, un Latin ou un Anglo-saxon, car les goûts des uns et des autres diffèrent, et ce n'est que lorsqu'il est fixé qu'il doit faire ses offres. Les habitants des pays scandinaves, de Hollande, de Belgique, préféreront les bourgognes ou vins analogues, tandis que les Anglais, les Américains, les gens du Midi préféreront les bordeaux. On reconnaît la nationalité à l'accent, à la physionomie, au port des binocles ou des lunettes, à la coupe des cheveux, à la coupe des vêtements. Quand le client est hésitant sur le choix d'un vin, le sommelier, qui a découvert sa nationalité, peut le décider en lui disant que son compatriote « Un tel » l'a trouvé exquis la veille.

Quand le client a des invités, le sommelier doit déterminer si ceux-ci sont des personnes de marque que le client veut bien soigner, pour leur offrir les grandes bouteilles, ou des camarades ou obligés auxquels il suffira de présenter les vins fins courants. Si les invités sont des dames, il doit reconnaître si ce sont des parentes ou des amies, car, si dans le premier cas il ne coiffe que des vins légers, dans le second cas, il devra carrément offrir les grands vins et les champagnes.

Il ne faut pas, dans la gradation des vins, servir toujours les plus jeunes avant les vieux, car il y a des vins vieux qui sont plus vigoureux que des jeunes, et des vins vieux passés n'ayant plus de corps et de bouquet, qui paraîtraient fades et plats après des vins plus jeunes bien parfumés, riches en alcool et en éthers. En les dégustant au début de la gamme ils peuvent souvent encore donner une impression satisfaisante.

En général, en hiver, on consomme plus fréquemment les vins rouges fort corsés, et on garde pour l'été les vins légers et bouquetés, de même que lorsque les chaleurs arrivent on recherche les vins blancs secs que l'on fait rafraîchir. De même on boit plus habituellement des vins rouges aux dîners et des vins blancs aux déjeuners.



L'Accord Belgo-Portugais




LES gourmets luxembourgeois ont de la chance ! Tandis que les grandes maisons spécialisées dans l'importation et la distribution des vins de Porto d'origine en Belgique — telles que Jems's, Sandeman — n'ont encore reçu, à ce jour, aucune licence d'importation de ces vins fameux qui pourraient être vendus aux co. sommateurs belges — tenez-vous bien — moins cher que le plus médiocre vin de liqueur, apéritif, vendu sur le marché belge aujourd'hui, la Commission Administrative Mixte Belgo-Luxembourgeoise a accordé de telles licences pour le Grand-Duché de Luxembourg.

Ci-après reproduction de deux licences d'importation de vins de Porto accordées le 19 avril 1946, à « l'heureux-importateur-gagnant-de-la-loterie-économique », M. Robert Steichen, qui pourra régaler ses compatriotes d'un vrai Porto à un prix inférieur à celui des apéritifs.

A quand le tour du co. sommateur belge ?

Et d'où cette obstruction à l'application des accords belgo-portugais en ce qui concerne les vins de Porto ?

Commission Administrative Mixte Belgo-Luxembourgeoise
Office de Luxembourg



Sc 141
N° 123343
5662

Licence d'importation

Monsieur Robert Steichen
Luxembourg, rue Goethe 48

est autorisé à importer les produits suivants

No de l'importateur	Spécification des marchandises	Quantité autorisée des pièces	POIDS	
			Grav	Net
	Porto d'origine	10,700 litres		11,500 Kg
	Valeur, exclusive 111,200\$00			


Pays d'origine : Portugal

Durée d'entrée : tous offices


La présente licence est valable jusqu'au 31 août 1946

19 avril 1946

Office des Licences



Commission Administrative Mixte Belgo-Luxembourgeoise
Office de Luxembourg



Sc 141
N° 123344
5662

Licence d'importation

Monsieur Robert Steichen
Luxembourg, rue Goethe 48

est autorisé à importer les produits suivants

No de l'importateur	Spécification des marchandises	Quantité autorisée des pièces	POIDS	
			Grav	Net
	Porto du Douro	5,500 litres		
	Valeur, exclusive 64,500\$00			


Pays d'origine : Portugal

Durée d'entrée : tous offices

La présente licence est valable jusqu'au 31 août 1946

19 avril 1946

Office des Licences



EXPORTATION DE VINS DE PORTO A DESTINATION
DE LA BELGIQUE

Statistique officielle :

Mars 1946, en fûts	7,257 litres
Mars 1946, en bouteilles	9,479 litres

Total	16,336 litres
-------------	---------------

1 ^{er} trimestre 1945	000,000 litres
--------------------------------------	----------------

1 ^{er} trimestre 1946	137,439 litres
--------------------------------------	----------------

1^{er} trimestre 1946 : les Etablissements Jems's, spécialisés dans l'importation et la distribution de vins de Porto ont eu, sur ces arrivages, une attribution de 258 litres qui ont été distribués à 45 fr. la bouteille :

à l'Auberge de Douvignes à Bouvignes, à l'Hôtel Herman à Dinant, au Château d'Ardennes, à la Rôtisserie d'Alsace à Bruxelles; à la Rôtisserie Ardennaise à Bruxelles, au Restaurant Gits à Bruxelles, au Chalet de la Forêt à Bruxelles, au Restaurant Doyen à Bruxelles, à l'Hôtel La Charmille à Tiège-lez-Spa, à Camille Barthélémy, artiste-peintre à Chiny, au Grand Hôtel à Waulsort, etc...

Les commentaires sont superflus,

100 pipes de Porto viennent d'arriver à Anvers. — Pour qui?...

Honni soit qui les fabrique!

OUI, nous, francs gourmets, palais délicats et sélectifs, leur jetons la pierre à ceux qui, d'un pinard du Bordelais, savamment combiné à un vin fort en gueule, du Midi ou d'Algérie, réussissent à nous fabriquer au rabais ces faux Bourgognes, ces soi-disant Châteauneuf-du-Pape, ces prétendus Côtes-du-Rhône.

Alors que ces douces contrées donnent naissance à des produits naturellement nobles, pieusement élevés dans des caves honnêtes et qui font honneur à leur étiquette, c'est une vilaine escroquerie de les fabriquer ici sur place avec des pinards juste bons à être consommés comme vins courants. L'appât du gain facile fait parfois détourner ainsi de leur destination réelle les vins ordinaires du Ravitaillement.

Le fermeture de leur commerce à perpétuité ! Voilà quel devrait être le sort de ces maraudeurs.

Malheureusement, la fraude, facile à déceler pour un connaisseur, trompe un palais non averti ou simplement déshabitué.

Soyez vigilants. Ne vous laissez pas attirer par des étiquettes flamboyantes de maisons inconnues. Achetez sur la foi d'une bonne réputation établie depuis de longues années.

LU DANS « LA PRESSE », HEBDOMADAIRE PARISIEN,
DU 8 JANVIER 1946

A la bonne Nôtre



VOILA enfin une explication plausible et concrète de la sécheresse persistante qui désole le fond de nos verres et de nos gosiers. Cette explication, nous l'avons trouvée avec un étonnement... plus ou moins amusé et... altéré dans un placard publicitaire de l'un de nos confrères bruxellois, « Fourquoi Pas ? ».

Cette page publicitaire annonce à nos amis belges que les Etablissements Jems's de Bruxelles mettent à la disposition de leurs clients 15.000 bouteilles de vin rouge français (10°5 et 11°). Ce vin leur a été alloué par le Ministère du Ravitaillement belge, lequel l'a reçu du Ministère du Ravitaillement français, conformément à un récent accord franco-belge.

Et nous lisons plus loin : « Vous pouvez avoir ce vin librement et à volonté; grand avantage sur nos amis français dont le « pinard » est toujours rationné. Alors, vous direz-vous ? C'est bien simple, la France a besoin de produits belges; elle se soumet librement à des restrictions pour se relever. »

Qu'en termes délicats ces choses-là sont écrites !

D'ailleurs la Maison Jems's n'est certainement pas la seule à qui pareille attribution fut faite. Des centaines d'autres négociants bénéficièrent de l'accord franco-belge, si bien que le volume des vins envoyés outre-Quévrain, a probablement dépassé le million de litres !

Plus d'un de nos compatriotes restera rêveur devant cette prodigalité. Et si, dans son for intérieur, il remercie les Bruxellois de la haute estime dans laquelle ils nous tiennent, nous, notre courage devant les restrictions, et notre grande envie de produits belges, il n'en pensera pas moins qu'au moment des fêtes, ce « pinard », comme ils disent, aurait été le bienvenu sur nos tables, éclairées aux chandelles et ornées de quignons de pain, glanés ça et là en faisant la queue devant les boulangeries.

Il nous reste l'espoir de la contre-partie. Peut-être aurons-nous une bonne surprise... qui sait ?

Peut-être même nos amis belges nous enverront-ils quantité de Manneken-Pis.

Et puis, ces Manneken-Pis, eux, ils « marchent à l'eau ». Tout comme nous !

LES ESCARGOTS DE LA PRESIDENTE

IL nous arrive de temps à autre d'avoir envie d'escargots, mais envie ! Seulement, voilà...

Les charmantes bestioles sont hors de prix et puis, ce n'est pas la saison — elles auront un affreux goût de marécage — et puis, nous n'avons pas l'argenterie spéciale qu'elles exigent; et puis, sauf pour de rares amateurs, ce qu'on aime surtout dans l'escargot, c'est la sauce...

C'est à la suite d'un tortueux raisonnement de ce genre que me fut confiée, après expérience et gratitude, la méridionale et délectable recette du succédané d'escargots.

Voici :

De petits champignons frais et fermes, calibrés de préférence, pour le plaisir de l'œil, et raccourcis de leur queue, sautés à la poêle — je dis bien « sautés » — loin de nous ces loques visqueuses et étuvées qui figurent trop souvent sur les tables sous le nom de champignons — les nôtres seront dorés, croquants et tendres à la fois.

D'autre part, une tranche de mie de pain, mouillée de lait et exprimée, des jaunes d'œufs, du beurre, un peu d'échalote, beaucoup de persil, encore plus d'ail, sel et poivre surtout, le tout haché menu, travaillé en farce onctueuse et de haut goût.

Les champignons seront garnis d'un dôme de cette pâte, rangés dans un plat, et glissés quelques instants dans le four.

Le piquant et apéritif fumet de l'ail qui envahit toute la cuisine, chatouillera déjà les papilles de nos convives, avant que le Midi tout entier ne se concentre, avec ou sans canapé, dans leur assiette.

RECETTE D'AUTREFOIS

Intitulée : « Manière nouvelle de faire cuire une volaille sans broche et sans feu », et tirée d'un vieux bouquin de 1759 : « Les secrets de la nature et de l'art développés pour les aliments ».

« Commencez par apprêter une volaille comme à l'ordinaire; ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge et d'un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille et de la forme, à peu près, d'un rouleau de pâtisserie.

» Mettez après cela votre volaille dans une boîte de fer-blanc bien fermée. Au bout de deux heures, elle sera cuite.

» Cette méthode expéditive et peu embarrassante peut être d'usage pour des officiers (officiers de bouche) qui sont en route et qui, sans beaucoup d'apprêts et sans s'arrêter, pourront, par ce secret, porter avec eux leur dîner tout cuit. »

Les Clubs Gastronomiques



PARIS est, sans aucun doute, la ville qui, avant la guerre, possédait le plus grand nombre de clubs gastronomiques. En marge du même raffinement qui les inspira tous, chacun avait son pittoresque particulier et par leurs manifestations, ces aréopages ajoutaient à la gloire de notre capitale, cette capitale qui déjà faisait dire à François Villon : « Il n'est bon bec que de Paris ».

Les plus fameux de ces clubs étaient, sans conteste : « L'Académie des Gastronomes », fondée et présidée par Curnonsky; « le Club des Cent », créé en 1912 par Louis Forest, et les « Purs-Cent », qui avaient pour but la gastronomie et le tourisme et qu'animaient le Docteur André Robine. Mais il y en avait d'autres que l'on peut énumérer ainsi :

« L'Académie des Psychologues du goût », dont le secrétaire perpétuel était encore Curnonsky, le « prince », le poète des agapes; « Les Gastronomes Régionalistes » attachés aux recettes locales et aux produits régionaux, présidés depuis vingt ans par Raymond Brunet et ayant de nombreuses sections en province; « L'Académie des Cœnophiles », président, baron Fouquier; « Les Compagnons de Cocagne », comprenant des écrivains, des peintres et des compositeurs; « La Petite Viande » (ou les amis du pot-au-feu); « Les Bâtons de chaise », groupant des médecins bons vivants; « Le fin Galaïs », créé par des avocats; « Les Joyeux Morts », dont chaque membre avait décidé de léguer au Club une somme de 10,000 francs dont les intérêts devaient être affectés à un déjeuner succulent offert, le jour anniversaire de sa mort, aux survivants; « Les Gentils-hommes de Gueule », qui ne craignaient pas d'être 13 à table, puisqu'ils s'étaient placés sous le signe de ce chiffre fatidique; « Les Belles Perdrix », de Gabrielle Réval et Marie Cross; « Le Cercle des Gourmettes »... et bien d'autres encore tels que : « L'Académie du Goût », « La Pipe », « Le Grand Perdreau », « Le Plat Unique », « La Serviette au Cou », « Les Fourchettes », « Les Esculapes gourmands », « Grand-Gousier »...

Extrait du *Moniteur Viticole*, du 4 mai 1946, rue de Beaune, 6, à Paris.

Les bons produits de nos Membres Producteurs



ALIMENTATION GENERALE

« CREMERIES SERVIR ».

30 succursales « BIEN SERVI », à Bruxelles.

Traiteur Soc. Coop. « LA BRIGADE », 30, place de la Vieille-Halle-au-Bé, à Bruxelles. Huitres. Mets préparés chauds et froids. Vins. Tous les services. Livraison à domicile par service rapide. Téléph. 12.02.49.

BIERES

S. A. GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG, 17, avenue de la Liberté, à Bruxelles. Téléph. 26.48.75.

COGNACS

CAVO, de la Soc. An. des Cognacs Authentiques et eaux-de-vie d'origine, 125, rue de Paris, à Angoulême. — Agent général : Jacques Souhami, rue Laekenveld, 27, Bruxelles. — Téléphone 26.10.26.

J. DAVID, 29bis, rue Lohmeyer, à COGNAC. — Exporté de Cognac par : Coopérative de Producteurs sous la garantie de Unicoop de Cognac. — Agents généraux : Etablissements Jems's, 27, rue Laekenveld, Bruxelles.

JEMS'S FRANCE. — Sélection effectuée parmi les meilleurs cognacs par les Etablissements Jems's-France.

s.a.r.l., à Paris-Perpignan. — Dépôt : « L'Echanson », 27, rue Laekenveld, à Bruxelles. Téléphone 26.10.26.

VINS NOBLES

Grands Vins de Bordeaux

Vins sélectionnés des meilleures Maisons de Bordelais, réservés aux membres. — Distributeur : « L'Echanson », 27, rue Laekenveld, Bruxelles.

Grands Vins de Bourgogne

Vins sélectionnés des meilleures Maisons de Bourgogne, réservés aux membres. — Distributeur : « L'Echanson », 27, rue Laekenveld, Bruxelles.

PATRIARCHE PERE ET FILS, Propriétaires et Commerçants, à Beaune (Côte d'Or).

Côtes du Rhône

Vins sélectionnés de Châteauneuf-du-Pape et des Côtes-du-Rhône, réservés aux membres. — « L'Echanson », 27, rue Laekenveld, Bruxelles.

LES CAVES DES APOTRES, Propriétaires et Commerçants, à Châteauneuf-du-Pape.

Vins de Porto et de Xérès
PORTO SHERRY



JEMS'S

SOUHAM'S Mc PHERSON
*(Pas de stock disponible
en Belgique actuellement)*

N. B. — Nous prions nos anciens membres producteurs de nous adresser leur adhésion de manière à les faire figurer dans la liste ci-dessus, dans les prochains numéros.

Importateurs immatriculés au
Ministère du Ravitaillement
sous le n° 5/371 IN.

Exportation directe de :
Porto, 39, rua de Be'omonte;
Jerez de la Frontera : 5/7 Calle
Colon.

Vins de Quincy

Soc. Coop. des Vins Nobles de
QUINCY, à Quincy (France). - D.s-
tributeur : « L'Echanson », 27, rue
Laekenveld, à Bruxelles.

Vins de Bordeaux

*CLASSEMENT OFFICIEL, TOUJOURS EN VIGUEUR,
ETABLI EN 1855*

GRANDS PREMIERS CRUS : Château-Lafite, Château-Margaux, Château-Latour (qui sont des vins rouges du Médoc), Château-Haut-Brion (vin rouge de Graves), Château-Yquem (vin blanc de Sauternes).

DEUXIEMES CRUS PRINCIPAUX : Mouton-Rothschild (Pauillac), Léoville-las-Cases, Léoville-Poyferré, Léoville-Barton (Saint-Julien), Gruaud-Larose (Saint-Julien), Pichon-Longueville (Pauillac), Cos d'Estournel et Montrose (Saint-Estèphe).

TROISIEMES CRUS PRINCIPAUX : Lagrange et Langoa (Saint-Julien), Issan et Kirwan (Cantenac), Brane-Cantenac et Palmer (Cantenac).

QUATRIEMES CRUS PRINCIPAUX : Duluc, Ducru, Branaire et Saint-Pierre-Bontemps (Saint-Julien), Duhart-Milon (Pauillac), Lafont-Rochet (Saint-Estèphe), Beychevelle (Saint-Julien) Marquis-de-Thermes (Margaux).

CINQUIEMES CRUS PRINCIPAUX : Pontet-Canet, Batailley, Mouton d'Armailhacq (Pauillac).

Tous ces deuxièmes, troisièmes, quatrièmes et cinquièmes crus sont des vins rouges de Médoc.

Liste ancienne des Hôtels, Restaurants
de Belgique et du Grand-Duché du Luxembourg

ABRÉVIATIONS
UTILISÉES

h = Hôtel meublé, sans restaurant.
hr = Hôtel-Restaurant.
r = Restaurant.
p = Palace.
Rég. = Réquisitionné.

Les restaurateurs membres du Club
des Gastronomes sont précédés sur la
liste du signe *.

A

- AERSCHOT**
Casino, 8, place de la Station (hr).
- ALLE-s/SEMOIS**
La Charmille (hr).
Semois, Grand Rue (hr).
- ALOST**
Flandre et Industrie, 7, Esplanade (hr).
- ALSEMBERG**
Les Terrasses, Route de Bruxelles (hr).
- AMAY**
Touristes, 11, rue du Paradis (hr).
- ANDENNE**
Industrie, 49, place de la Gare (hr).
Barcelona, 40, rue Brun (r).
* Paix, 17, rue Brun (r).
* Irlande, 4, place des Tilleuls (r).
- ANHEE**
Tourne-Bride, Route de Dinant (r).
- ANSEREMME**
Beauvillage, Esplanade de Meuse (hr)
Beauséjour, 96, r. Ariste Caussin (hr).
Brochet, 3, rue Dufrenne (hr).
Britannique, 3, Q.1. Pr. Van Geert (hr).
Grand Hôtel, rue Ariste Caussin (hr).
Lesse (hr).
Meuse, 112, rue Ariste Caussin (hr).
Mignon (hr).
- ANVERS**
Amirauté, 115, av. de France (r).
Atlantic, 1, av. de Keyser (rég.) (r).

- Billard Palace, 40, place Reine Astrid
(rég.) (hr).
Belle Meunière, 17, rue Appelman (r).
Blumer, 6, Meir (r).
Carlton, 38, avenue de France (h).
Century, 62, av. de France (hr).
Cigogne d'Alsace, 4, rue Van Ert-
born (r).
Commerce, 30, pl. Reine Astrid (hr).
Excelsior, 4, r. du Pélican (rég.) (hr).
Industrie, 14, rue du Pélican (hr).
* Londres, 58, Keyserlei (hr).
Métropole, 25, rue Leys (rég.) (r).
Select, rue du Berceau (r).
- ARDENNE**
Château d'Ardenne (p).
Marquissette (hr).
- ARGENTEAU**
Tourne-Bride, 47, rue de Visé (hr).
- ARLON**
Bau Site, 80, av. du Luxembourg (hr).
Cosmopolite, 33, av. de la Gare (hr).
Luxembourg, 37, av. de la Gare (hr).
Moderne, 153, av. de Longwy (hr).
* Parc, 1, rue de la Station (hr).
- ASCH**
Mardaga, 38, rue de la Station (hr).
- ATH**
Excelsior, 7, rue de la Station (hr).
Au Guide, 20, Marché aux Toiles (r).
- ATHUS**
Bonardeaux (hr).
- AUBY**
Grotte St-Remacle (hr).

AUDENAERDE

- * Pomme d'Or, 62, Grand'Place (hr).
- Prince Albert, 53, rue de la Gare (r).
- Saumon, 4, rue Haute (hr).

AYWAILLE

- Ardennes, rue Nicolas Lamberey (hr).
- Casino, 3, rue du Rivage. (hr).
- Liège, 38, place Jos. Thiry (hr).

B

BARAQUE MICHEL

- Baraque Michel, 97, r. de Fagne (hr).

BARJENÇON

- * Ma Temaine, Rte de Philippeville (r).

BARRIERE DE CHAMPLON

- Hostellerie de Champlon (hr).

BARVAUX

- Biron, Route de Tohogne (hr).
- Hazailles, rue de la Gare (hr).

BASTOGNE

- Commerce, Gare du Sud (hr).
- * Elite, 9, rue d'Arion (r).
- Lebrun, 6, rue du Marché (hr).

BEAUFORT

- Buchier (hr).

BEAUMONT

- Commerce, 7, Grand'Place (hr).
- Mouton Blanc, Grand'Place (r).

BEAURAING

- Commerce, 7, rue de la Gare (hr).
- Métropole, rue de Bouillon (hr).
- Salve Regina, 31, r. de la Genette (hr).

BEERINGEN

- Cerf, 27, Grand'Place (hr).

BEERSEL

- Auberge du Chevalier, 65, r. de Loth (r).

BEERZEL

- Beerzelhof, chaussée de Malines (hr).

BELCEIL

- Touristes, 2, rue Durieux (hr).

BERDCRF

- Ermitage (hr).
- Herber (hr).

K'nnen (hr).

- Scharff, place de l'Eglise (*hr).

BERTRIX

- Genon-Hanneux, pl. de la Gare (hr).

BETHANE-GILEPPE

- Hôtel de Béthane (hr).
- Lion, Barrage (hr).

BETTENDORF

- Welter (r).

BIEVRE

- Ardennes, 21, rue de Bouillon (hr).

BINCHE

- Haubruge, 44, Grand'Place (hr).
- Tourelle, 13, place de la Gare (hr).

BLANKENBERGHE

- Bristol, 116, Digue de Mer (hr).
- Cecil et Lion d'Or, 120, Digue de Mer (hr).
- Continental, 113, Digue de Mer (hr).
- Cygne, 133, boul. de Smet de Nayer (hr).
- D'ifondt, 28, rue de l'Eglise (hr).
- * Epsom, 134-135, Digue de Mer (hr).
- Flandres et Capiau, 135, r. de l'Eglise (hr).

- Globe et Rabens, 67, rue de l'Eglise (hr).

- Chalet de l'Huitrière, 1, av. de Smet de Nayer (r).

- Impérial, 24, rue de l'Eglise (hr).

- Lion Noir, 62, rue de l'Eglise (hr).

- Majestic, 89, rue de l'Eglise (hr).

- * Nations (Mousson), 20, rue des Pêcheurs (hr).

- Océan, 99, Digue de Mer (hr).

- Orange et Fiora, 76, r. de l'Eglise (hr).

- Pauwels-D'Hondt, 112, Digue de Mer (hr).

- Petit Rouge, 113, Digue de Mer (hr).

- * Royal Pier, 189, Digue de Mer (hr).

- Thonon, 70, av. de Smet de Nayer (hr).

- Windsor Castle, 5, rue Helling van Praet (hr).

BODANGE

- De la Sire (hr).

BOHAN

- Beau Site (hr).
- Bohannais (hr).

BOLLENDORF

Gare (hr).
Wirtz (hr).

BOMAL

Aisnez, 68, rue de l'Aisne (hr).
Orthe, 130, rue de Barvaux (hr).
Vieux Moulin à Juzaine (hr).

BOOM

Univers, 34, rue d'Anvers.

BOTASSART

Touristes (hr).

BOUILLON

Ardennes, 53, Grand'Rue (hr).
Central, 3, place St-Arnould (hr).
Cerf, aux 4 Chemins (10 km.) (hr).
France, Faubourg de France (hr).
Luxembourg, rue de la Gare (hr).
Panorama (hr).
* Poste, 1, place St-Arnould (hr).
Semois, rue du Collège (hr).
Windsor, 1, boulevard Heynen (hr).

BOULAIDE

Hames (hr).

BOURG-LEOPOLD

Legentil, 23, place Royale (hr).

BOURSCHEID

Moulin (hr).

BOUVIGNES

* Auberge de Bouvignes (r).

BRAINE-LE-COMTE

Charleroi, 6, place de la Station (hr).
Patria, Grand'Place (hr).

BREE

Union, 2, Grand'Place (hr).

BREDENE

Espérance, Route Royale (hr).

BRUGES

Albert Ier, 38, rue des Pierres (hr).
Bell'roi, 4, rue des Halles (hr).
Civ'ère d'Or, 33, Grand'Place (r).
Cornet d'Or, 2, pl. Simon Stevin (hr).
* Grand Hôtel, 41, rue St-Jacques (hr).
Londres, 11, place de la Gare (hr).

* Osborne, 22, rue de l'Aiguille (hr).
Panier d'Or, 28, Grand'Place (r).
Sablons, 21, Noordzandstraat (hr).
Saint-Georges, Château (hr).
Saint-Hubert, 46, Zuidzandstraat (hr).
Singe d'Or, 15, place de la Gare (r).
Van Eyck, 8, rue d'Argent (hr).
* Verriest, 30, rue Longue (hr).
Wellington, 18, place de la Gare (hr).

BRUXELLES

Abbaye du Rouge-Cloître, rue du Rouge-Cloître, Auderghem (r).
Acacias, 6, avenue Fonsny (hr).
Albert Ier, 10, place Rogier (hr).
Aux Armes de Bruxelles, 13, rue des Bouchers (r).
Asti, 58, av. de la Toison d'Or (r).
Astoria, 103, rue Royale (p).
Atlanta, 7, boul. Ad. Max (hr).
Belle Meunière, 51, r. de la Fourche (r).
Bellevue, chaussée de La Hulpe, Boisfort (r).
Bon Accueil (Vandenbosse), 212, chaussée de Waterloo, Rhode-Saint-Genèse (r).
Bordeaux et Bedford, 135, rue du Midi (hr).
Boulevards, 1, place Rogier (hr).
La Brigade, 30, Vieille Halle au Blé (r).
Canard Sauvage, 12, Imp. Fidélité (r).
Cantebury, 129, boul. Emile Jacquemain (hr).
Cecil, 12, boul. Jardin Botanique (hr).
Central (rég.), 3, place de la Bourse (hr).
* Chalet de la Forêt, 43, Drève de Lorraine (r).
Château de Groenendael, à Groenendael (hr).
Taverne Colisée, 14, r. des Princes (r.).
Colonies, 6, rue des Croisades (hr).
Comme Chez Soi, 23, pl. Rouppe (r).
Cordemans, 4, Pet. rue au Beurre (r).
* Cosmopolite, 5, place Rogier (hr).
Couronne, Grand'Place (r).
Le Dauphin, 50, r. de la Fourche (r).
Epaule de Mouton, 16, rue des Harengs (r).
Espérance, 8, place de la Constitution (hr).
* Au Filet de Bœuf, 8, rue des Harengs (r).
* Filet de Sole, 1, rue Grétry (r).

Forêt, 118, ch. de Groenendaël, à Groenendaël (r).
 Forêt de Soignes et Ferme Saint-Hubert, 1599, ch. de Waterloo (r).
 Gallia et Britannique, 2, rue Joseph II (hr).
 Gaminus, chaussée de La Hulpe, à Boitsfort (r).
 Grand Hôtel, 29, boul. Anspach (hr).
 Grand Hôtel Scheers, 132, boulevard Adolphe Max (hr).
 Grand Veneur, 66, rue du Luxembourg (hr).
 Hochedez, 25, ch. de Charleroi (r).
 Letellier, 105, av. de Tervueren (r).
 * Londres, 23, rue de l'Ecuyer (r).
 * Le Mail, Vieille Haile-au-B'é (r).
 * Maison Haute, 2, pl. Léopold Wiener, à Boitsfort (hr).
 Marignan, 2, av. Toison d'Or (r).
 Métropole, 31, pl. de Brouckère (p).
 Novada, 22, rue Neuve (r).
 O'd Tom, 14, Porte de Namur (r).
 Palace Hôtel, 13, place Rogier (hr).
 Taverne du Palace (Quiblier), pl. Rogier (r).
 Au Petit Louvain, 5, Quai au Bois-à-Brûler (r).
 Piazza, 118, boulevard Adolphe Max (r).
 La Poularde, 40, r. de la Fourche (r).
 Prince d'Orange, 1, avenue du Prince d'Orange (r).
 Les Provençaux, 22, rue Grétry (r).
 Rôtisserie d'Alsace, 103, boulevard Jacquemain (r).
 Rôtisserie Ardennaise, 145, boulevard Adolphe Max (r).
 Taverne Royale, Galerie Royale (r).
 Roy d'Espagne, 9, Petit Sablon (r).
 Au Sabot, 41, Quai au Bois à Brûler (r).
 Sabot d'Or, 5, boulevard d'Anvers (h).
 Sainte-Marie, 344, rue Royale (hr).
 Savoy, 47, boulevard de Waterloo (r).
 * Silver Grill, 1, r. des Augustins (r).
 Splendid et Suisse, 14, rue des Croisades (hr).
 Strobbe, 98, avenue Louise (r).
 * Tête d'Or et Grand Château (Le'aux), Grand Place (r).
 Touring Hôtel, 25, avenue du Boulevard (h).
 Villa Lorraine, 75, avenue Vivier d'Oie (r).

Pâtisserie Wehrli, 10, boulevard Anspach (r).
 West-End, 10, boulevard d'Anvers (hr).

C

CALMPHOUT

Chasseurs, 276, rue de la Gare (hr).

CASTERLE

Bosch en Dain, rue d'Hérental (hr).

CELLES-GENDRON

Centre (hr).

CHARLEROI

Agneau d'Or, 22, r. de Marchienne (hr)

Bourse, place Albert Ier (r).

Europe, 27, rue du Collège (hr).

Grand Hôtel de Charleroi, 12, place E. Buisset (hr).

Grand Hôtel Espérance, 2, place E. Buisset (hr).

Siebertz, 19, Quai de Brabant (hr).

CHATLINEAU

Europe, 39, rue de la Station (hr).

CHAUDFONTAINE

Bains (hr).

Da Casino, 45, Grand'Route (hr).

CHEVRON

Chanteclair (hr).

Source (hr).

CHIMAY

* Commerce, chaussée de Couvin (hr).

Emmaus, 30, rue des Ormeaux (hr).

Univers, 13, rue de Virelles (hr).

CHINY

Comtes De Chinv, embarcadère (hr).

Point de Vue (hr).

Touristes (hr).

CINEY

Luxembourg, 4, pl. de la Gare (hr).

Univers, 60, rue du Commerce (hr).

CLERVAUX

Bertemes, Grand'Place (hr).

Claravallis, rue de la Gare (hr).

Grand Hôtel Central (hr).

Parc (hr).

Vieux Château (hr).

COLMAR-BERG

Bon Repos (hr).

COMBLAIN-LA-TOUR

Gillard (hr).

CONSDORF

Central (hr).
Mersca (hr).
Mullerthal (hr).
Place (hr).

CORBION

Ardennes (hr).

CORTENBERG

Flèche d'Or (r).
Tourelles (r).
Trois Sapins (r).

COURTRAI

* Damier, 41, Grand'Place (hr).
Grand Hôtel, 15, rue de Tournai (hr).
Nord, 2, rue de la Gare (hr).
Royal, 4, place de la Gare (hr).

COUVIN

Place Verte, 65, place Verte (hr).
Saint-Roch (hr).

COXYDE

Casino, 175, avenue de la Mer (hr).
Moulin du Blekker, 1, avenue du Panorama (r).
Parc, 118, avenue de la Mer (hr).
Teriack, Digue de Mer (hr).
Trianon, 42, Digue de Mer (r).

D

DAVERD'SSE

Maison Blanche (hr).
Moulin (hr).

DEURLE

Rallye St-Christophe, 4, Pontstr. (hr).

DEYNZE

Progrès, 53, Tolpoortstraat (hr).

DIEKRICH

Ardennes, rue Alexis Heck (hr).
* Beau Site, 27, avenue de la Gare (hr).
Central, place Guillaume (r).
Europe, 1, place de l'Etoile (hr).
Luxembourg, 3, Grand Place (hr).
Midi, rue de la Gare (hr).

DIEST

Progrès, 25, Grand'Place (hr).

DINANT

Ardennes, 1, rue Léopold (hr).
Collège, 1, rue de Philippeville (hr).
Collégiale, 2, rue Sax (hr).
Commerce, 3, place Saint-Nicolas (hr).
Couronne, 1, rue Sax (hr).
Gare, 27, rue de la Gare (hr).
* Herman, 6, place Roi Albert (hr).
Hollande et Angleterre, 5, place de la Gare (hr).
De l'Hôtel de Ville, 93, r. Grande (hr).
L'Union (hr).
Pavillon Marcel, 176, rue Defoin (hr).
Postes, 1, rue de la Station (hr).
* Terminus, rue de la Gare (hr).

DOHAN

Dufrenes (hr).

DUDELANGE

Commerce, 11, avenue de la Gare (hr).

DUNBERGEN

Beauséjour, Digue de Mer (hr).
Chalet, 31, Route Royale (hr).
Edelweiss, rue des Patriotes (hr).
Helios, avenue Elisabeth (hr).
Pauwels, Digue de Mer (hr).
Soleil, 21, rue des Patriotes (hr).

DURBUY

Albert, 73, rue du Pont (hr).
La Crémaillère, à Pont de Petit-Han (hr).
Majestic, 70, Grand'Place (hr).
* Sanglier, rue du Grand Pont (hr).

E

ECAUSSINES-D'ENGHIEN

Central, 55, Grand'Place (hr).

ECHTERNACH

* Ardennes, 36, rue de la Gare (hr).
Bel-Air, route de Berdorf (hr).
Bellevue, route de Luxembourg (hr).
Cerf, rue de la Montagne (hr).
Etoile d'Or, 43, rue de la Gare (hr).
Grand Hôtel, route de D'ekirch (hr).
Place, place du Marché (hr).
Terminus, 55, rue de la Gare (hr).

EECLOO

Verger Vert, 12, rue Roi Albert (hr).

EHNEN-sur-MCSELLE

* Simmer (hr).

ENGHIEU

Vieux Cèdre (hr).

ENGIS

Bellevue, 30, ch. J. Wauters (hr).

EREZÉE

* Bellevue, 10, rue des Combattants (hr).
La Clairière, Pont d'Erezée (hr).

ERQUELINES

Biffet de la Gare (r).
Midi, 346, rue Albert Ier (hr).

ESCH-sur-ALZETTE

Ardennes, 17, rue Neuve (hr).
Poste, 107, rue de l'Alzette (hr).

ESCH-sur-SURE

Ardennes (hr).
Moulin (hr).

ESNEUX

Bellevue, avenue Montefiore (hr).
Château de la Tour, avenue Montefiore (r).
Liège, 1, rue Chamelot (hr).

ETTELBRUCK

Betz, place de la Gare (hr).
Chemin de Fer (hr).
Herckmans, Grand'Rue (hr).

EUPEN

Birnbaum, 1, rue de Verviers (hr).
Bosten, 2, rue de Verviers (hr).
Kœnig (hr).
Loch (hr).

EVREHAILLES

La Bonne Auberge (hr).

F

FALAEN

* Truite d'Or, route d'Anhée (hr).

FLEURUS

Au Mouton Blanc, 4, Marché-aux-Chèvres (r).

FLOBECQ

Ardennais, 62, Grand'Place (r).

FLORENNES

Home Saint-Roch, 1, pl. St-Roch (hr).

FLORENVILLE

Central, 21, place Albert Ier (hr).
France, 21, Grand'Rue (hr).
Pirard (hr).

FRAHAN

Aux Roches Fleuries (hr).

FRAUCORCHAMPS

Bel-Air (hr).
Bruyères, 105, rue de la Gare (hr).
Source (hr).

FURNES

Aux Arcades, 18, rue d'Est (r).
Royal, 15, Grand'Place (hr).

G

GAND

Albert, 82, avenue Elisabeth (hr).
Britannia, 20, place Saint-Baaf (hr).
Cour Saint-Georges, 46, rue de Hoogpoort (hr).
* La Ducale, 32, rue de Flandre (hr).
Gambinus, 67, rue de Flandre (hr).
Pitvynck, 91, Quai Albert (r).
Poste et Flandria Palace, 14, Kouter (hr).
Regina, 3, rue de la Gare (hr).
Saint Jean, 5, Marché-aux-Oiseaux (r).
Terminus, 5, pl. Marie-Henriette (hr).
Termonde, 4, place Wilson (hr).
* Universel, 20, rue de la Station (hr).
Wilson, Marché-aux-Grains (hr).
Yser, 65, rue de Flandre (hr).

GEDINNE

Station (hr).

GHEEL

Agneau, 54, Grand'Place (hr).
Dun Haan, 29, Passtraat (hr).

GEMBLOUX

Touristes, 77, av. de la Station (hr).

GENCK

Artistes, 27, rue de la Gare (hr).
Cloche, 11, rue de la Gare (hr).
Poste, 27, rue de la Poste (hr).

GENVAL

Argentine Hôtel (hr).

- Normandy Hôtel, Parc (r).
 Parc (réquisitonné), 2, avenue de Normandie (hr).
 Rallye Saint-Hubert, Parc (hr).
 Terminus, 32, avenue du Parc (hr).
- GODINNE**
 Etrangers (hr).
 Grand Hôtel, place de la Gare (hr).
- GOSELLIES**
 Commerce, 4, place de la Gare (hr).
- GRAMMONT**
 Europe, 30, place de la Gare (hr).
- GRAND-HALLEUX**
 Pensionnat (hr).
- GREVENMACHER**
 Métropole, rue de Trèves (hr).
- GROENENDYK**
 Groenendyk, Route Royale (hr).
- GRUNDHOF**
 Brimer, en face de la Gare (hr).
 Ferring (hr).

H

- HAL**
 Eleveurs, 15, rue de la Gare (hr).
- HALMA**
 * Beau Séjour (hr).
- HAMOIR**
 Auberge du Père Marlier, à Néblon (hr).
 La Bonne Auberge, 14, place J. Delcour (hr).
- HAN**
 Ardennes (hr).
 * Bellevue et Grotte (hr).
 Central, 75, rue des Grottes (hr).
 Lesse (hr).
 Voyageurs (hr).
- HANNUL**
 Bruxellois, 21, Grand'Place (hr).
 Dessart, 42, rue Albert 1er (hr).
- HARRE**
 Vieil Ermitage, à Saint-Antoine (3 kilomètres) (hr).
- HASSELT**
 Hoog Huis, 8, place de l'Hôtel de Ville (hr).

- S-hoofs, 55, place de la Gare (hr).
 S-hœurs, 1, place du Roi Albert (hr).
 Trois Pistolets, Grand'Place (hr).
- HASTIERE**
 Château de la Montagne (hr).
 * France, 8, Grand'Place (hr).
 Gare, 109, rue de la Gare (hr).
 Terminus, route de Blaimont (hr).
- HAUTRAGE**
 * Hostellerie du Gros Chêne (r).
- HAVELANGE**
 Hostellerie de la Poste, 4, rue de Dinant (*hr).
- HEINERSCHIED**
 Wagener (hr).
- HERBESTHAL**
 Bellevue, 58, rue Mitoyenne (hr).
 * Herren, 59, rue Mitoyenne (hr).
- HERBEUMONT**
 Bonne Espérance (hr).
- HERENTHALS**
 Rose d'Or, 8, place de la Gare (hr).
 De Zalm, 23, Grand'Place (hr).
- HERMETON**
 Hezmosa, 49, rue du Centenaire (hr).
- HERVE**
 Gaspard, 100, rue de la Station (hr).
- HESPERANGE**
 Beauséjour (hr).
- HEYD-sur-BOMAL**
 * Cretes (hr).
- HEYST-OP-DEN-BERG**
 * Vieux Chaudron (hr).
- HEYST-SUR-MER**
 Astoria et Lion d'Or, 160, Digue de Mer (hr).
 Bains, 199, Digue de Mer (hr).
 Bruges et des Flandres, 167, Digue de Mer (hr).
 Marine, 2, place de la Station (hr).
 Nord, 12, place de la Station (hr).
 Notre-Dame, 215, Digue de Mer (hr).
 Phare, 150, Digue de Mer (hr).
 Univers, rue Cardinal Mercier (hr).
- HONNAY**
 Château de Honnay (hr).

HOOGSTRAETEN

De Zwaan, 239, Vrijheid (hr).
Swaenenhof, 254, Vrijheid (hr).

HOSINGEN

Hippert (hr).
Schmitz (hr).

HOTTON

Paix, 120, rue de la Vallée (hr).
Vallée, 125, rue de la Vallée (hr).

HOUFFALIZE

Les Bruyères, route de Liège (hr).
Château des Cheras, route de Liège, à
Mont-lez-Houffalize (hr).
* Commerce (hr).
Ermitage, avenue de la Gare (hr).
Liège, 229, route de Liège (hr).
Nuttons, Vallée Ourthe (hr).
Ourthe (hr).
Postes et Luxembourg, 11, place du
Roi Albert (hr).

HOUYET

Gare (hr).
Lesse, 12, rue de la Gare (hr).

HUY

Aigle Noir, 10, Quai Dautrebande (hr)
Edmond, 11, rue Neuve (r).
* Nord, 1, place Zénobe Gramme (hr).
Terminus, 6, avenue Albert Ier (hr).

I

IZEL

Château

J

JODOIGNE

Kinon (hr).

JUMET

Phili, 3, place de la Gare (hr).

K

KAUTENBACH

Buffet de la Gare (r).

KEERBERGEN

* Grand Veneur (hr).
Le Bois Fleuri, route de Keerbergen à
Malines (hr).
Les Lierres (hr).
Sans Souci (hr).

KNOCKE-LE-ZOUTE

ALBERT PLAGE

Astoria, 70, Digue de Mer, à Albert
Plage (hr).
Bellevue et Comte de Flandre, place
Albert Ier, au Zoute (hr).
Brise, 202, Digue de Mer, au Zou-
te (hr).
* Britannique, 7, av. van Bunnan (hr).
Carlton, Digue de Mer, au Zoute (hr).
Cecil, pl. Van Bunnan, à Knocke (hr).
Central, 279, av. Lippens, Knocke (hr).
Claridge's, 211, Digue de Mer, au Zou-
te (hr).
Continental, pl. Van Bunnan, à Kno-
cke (hr).
France, 74, Albert Strand, à Albert
Plage (hr).
Globe, 201, Digue de Mer, Zoute (hr).
Golf Hôtel, 13, avenue Elisabeth, au
Zoute (hr).
Grand Hôtel du Zoute, au Zoute (hr).
Ibis, Kustlaan, au Zoute (hr).
The Links Hôtel, avenue Elisabeth, au
Zoute (hr).
Lion d'Or, 34, avenue Lippens, à Kno-
cke (hr).
Lorphèvre, 162, avenue Lippens, à
Knocke (r).
* Memlinc, place Albert Ier, au Zoute
(hr).
Midland, Kustlaan, au Zoute (hr).
Normandy, avenue Elisabeth, à Albert
Plage (hr).
Noordzee, 6, avenue Lippens, à Kno-
cke (hr).
Rubens, 92, Digue de Mer, à Albert
Plage (hr).
Sablons, avenue Elisabeth, Zoute (hr).
Saint-Georges Palace, Digue de Mer,
au Zoute (hr).
Savoy, Digue de Mer, au Zoute (hr).
St. Andrews, avenue Elisabeth, au
Zoute (hr).

L

LACUISINE

Acoby (nr).

LAFORET

Ardennais (hr).

LAGLEIZE

* Tcheous, route de Spa (hr).

LA HULPÉ

* Hôtel des Sports (hr).

LA LOUVIERE

Bristol, 2, rue G. Boël (hr).
Excelsior, 39, rue Albert 1er (hr).
Liégeois, 22, rue Sylvain Guyaux (hr).

LANAÏKEN

Baijot, à Tournebride (hr).

LANKLAER

Beauséjour, Vaarstraat (hr).

LA PANNE

La Bonne Auberge, Digue de Mer (r).
Canton, 37, route de Dunkerque (hr).
Continental Osborne, 11, route de Dunkerque (hr).

Englebert, 62, Digue de Mer (r).
* Gociettes, 18, avenue Chaioupes (hr).
Marie-José, 63, Digue de Mer (hr).
* Parc, 30, avenue Albert Dumont (hr).
Plaza, 89, avenue de la Mer (hr).
Poste, 43, route de Dunkerque (hr).
Rôtisserie du Bon Vieux Temps, 110, Digue de Mer (r).
Royal, avenue de la Mer (hr).
Sablon, 19, route de Dunkerque (hr).
Terlinck, Digue de Mer (nr).

LA ROCHE

* Air Pur, route Houffalize (hr).
Ardennes, 2, rue de Beausaint (hr).
Bellevue (hr).
Chalet Hôtel, route de Marche (hr).
Les Mérlettes, route de Hérou (hr).
Luxembourg, 1, rue de Chaumont (hr).
Nord, 21, rue du Pont (hr).
Sud, 17, rue de Beausaint (hr).

LAROCHELETTE

Grand Hôtel de la Poste (hr).

LAVACHERIE

Savage (hr).

LE COQ

Astoria, avenue Léopold (hr).
* Atlanta, route Royale (hr).
Auberge des Rois, Digue de Mer (hr).
Beau Rivage, 24, route Royale (hr).
Bellevue, place Léopold (hr).
Bristol, avenue Léopold (hr).
Hostellerie du Coeur Volant, avenue de Normandie (r).
Clos Normand (r).
Goif Hôtel, 35, route Royale (hr).
Grand Hôtel, avenue Léopold (hr).

Grosvenor, route Royale (hr).
Jolibois, avenue Jean d'Ardenne (hr).
Strand Hôtel, Digue de Mer (hr).

LESSINES

Pion d'Or, 20, rue de la Station (hr).

LEUZE

Couronne, 8, place de la Gare (hr).

LIBRAMONT

Duroy, place de la Gare (hr).

LIEGE

D'Angleterre et Restaurant La Bécasse, 2, rue des Dominicains (hr).
Boulevards, 153, boulevard de la Sauvenière (hr).
Britannique, 35, place de la République Française (hr).
Central, 2, place de la République Française (hr).
Chemin de Fer, 11, place des Guillemins (nr).
Dinant, rues Saint Gangolph et Saint Etienne (hr).
Dunen, 48, rue Souverain Pont (r).
Au Gastronom, 7bis Bd d'Avroy (r).
Au Gourmet sans Chèque, 24, boul. d'Avroy (r).
Modernes, 29, rue Pont d'Avroy (hr).
Au Royal, 6, place de la République Française (r).
Siège, 9, rue G. Clémenceau (hr).
Trianon, 12, bd de la Sauvenière (r).
Univers, 116, rue des Guillemins (hr).
Vénitien, place de la République Française (r).

LIERRE

Commerce, 26, Grand Place (hr).
* Terminus, 9, place Léopold 1er (hr).

LIGNEUVILLE

Ardennes (hr).
Moulin, Grand Rue (hr).

LOKEREN

Brasseurs, 46, rue de la Gare (hr).

LOMBARTZYDE

Ma Campagne, 151, avenue de Lombartzyde (hr).

LOO

De l'Hôtel de ville (hr).

LORCE

Vallée (hr).

LOUVAIN

Cécil, 163, avenue des Alliés (r).
Industrie, 7, place des Martyrs (hr).
Maison des Brasseurs et Cosmopolite,
1, place Foch (r).
Majestic, 20, avenue des Alliés (hr).

LOUVEIGNE

* Relais Fleuri, à Stinval (2 km.) (hr).

LOVERVAL

Faisan Doré, rue du Calvaire (r).

LUSTIN

Bristol, place de la Gare (hr).
Midi, place de la Gare (hr).

LUXEMBOURG

Alfa, place de la Gare (hr).
Ancre d'Or, 21, place Guillaume (h).
* Van der Stuff, rue des Capucins (r).
Brasseur, 47, boulevard Royal (hr).
* Buffet de la Gare Centrale (r).
Casino, 41, rue Notre-Dame (r).
Central Molitor, 28, av. Liberté (hr).
Clesse, place de la Gare (hr).
Continental, 86, Grand Rue (hr).
Cravat, 17, rue Notre-Dame (r).
Gaisser, 30, rue Beaumont (h).
Kons, place de la Gare (hr).
Luxembourg, 18, rue de l'Eau (hr).
Paris Palace, 39, av. Liberté (hr).

M

MAESEYCK

Chemin de Fer, 53, rue du Bois (hr).
De Vrede, 12, Grand Place (hr).

MACHTUM-sur-MOSELLE

Châlet de la Moselle (r).

MAISON GAIGHEL

Beauséjour, route de Mersch (hr).
* De la Gaïchel (r).

MAISSIN

Central, 55, Grand'Rue (hr).

MALINES

Astoria, 6, avenue de l'Yser (hr).
Mercurius, 15, rue Conscience (hr).
Supra, 3, rue Conscience (r).

MALMEDY

Bilvédère, 5, rue de la Vaux (hr).
Bristol (hr).
Europe (hr).
Gare, 29, rue du Parc (hr).
Globz, 14, rue Devant l'Étang (hr).
International, 1, place de Rome (hr).
Jacob, 23, place Albert Ier (hr).
Saint-Esprit, 19, place de Rome (hr).

MANAGE

Voyageurs, 9, place de la Gare (hr).

MARCHE

Alexandre, 36, rue Dupont (hr).
Clochz, rue de la Station (hr).
* Cygne, 21, pl. aux Foires (hr).
* Pâtisserie Zuede, Grand Rue.

MARCHE-LES-DAMES

De la Gare (hr).

MAREDSOUS

Hostellerie de Maredsous (hr).

MARIEMBOURG

Fagnacs, 29, rue St-Louis (hr).

MARTELANGE

Croix d'Or (hr).
Maison Rouge (hr).

MEMBRE

Roches (hr).

MENIN

Canon, 128, rue d'Ypres (hr).

MERSCH

Brandenburger, rue de la Gare (hr).
Hannebour, Route d'Ansembourg (5
km) (hr).
Sept Châteaux, Route d'Arlon (hr).

METTEI

Croix de Bourgogne, place de la Gare
(hr).

MIDDELKERKE

Astoria, 1, av. de la Reine (hr).
La Cigogne, 81, av. Léopold (hr).
Continental et Littoral, 16, Digue de
Mer (hr).
Melrose, 35, av. Léopold (hr).
National, 75, rue de l'Église (hr).
Orchidées, 29, avenue Léopold (hr).
Plage, 60, Digue de Mer (hr).

L'ÉCHANSON DES GOURMETS

- * Select, 119, av. de la Reine (hr).
- Victoria, 40, av. Jean Cassel (hr).

MODAVE

- Du Pont de Bonne (hr).

MOLL

- * Belle Vue, 4, place Baron Van Eetveld (hr).
- Progrès, 7, place de la Gare (hr).

MONDORF

- France (hr).
- Grand Chef, avenue des Bains (hr).
- Midi, avenue des Bains (hr).
- Palace (hr).
- Schleck, avenue des Bains (hr).
- Terminus Golf, av. des Bains (hr).
- * Welcome, rue Baundorf (hr).

MONS

- De Vos, 7, rue de la Coupe (hr).
- Dupuis, 6, rue des Clercs (hr).
- Italie, 15, place Léopold (hr).
- Terminus, 13, place Léopold (hr).

MONTAIGU

- Cygne, place Albrechts (hr).
- Vieille Barrière, rue de la Gare (hr).

MORESNET-CHAPELLE

- Couvent, 287, rue de l'Hospice (hr).

MORLANWELZ

- Beauséjour, 5, place du Préau (hr).
- Mairesse, 77, ch. de Mariemont (r).

MORTEHAN

- Schossier, 9, rue de l'Eglise (hr).

MOUSCRON

- Grand Hôtel, 20, pl. de la Gare (hr).

MULLERTHAL

- Central (hr).
- * Mullerthal (hr).

N

NADRIN

- Hérou, 47, Grand'Rue (hr).
- Les Ondes (hr).
- Point de Vue (hr).
- Au Belvédère, Rocher du Hérou (hr).

NAMECHE

- Vérandah, 6, rue de Liège (500 m.) (hr).

NAMUR

- Berotte, 8, avenue de la Gare (r).
- Château de Namur, Citadelle (hr).
- Couronne, 6, place de la Gare (hr).
- Flandre, 14, place de la Gare (hr).
- Harscamp, 4, Marché-aux-Arbres (hr)
- Normandy, 71, rue des Carmes (r).
- Porte de Fer, 4, av. de la Gare (h).
- Rome, 22, avenue de la Gare (hr).
- Saint-Aubain, pl. Saint-Aubain (hr).
- * Pâtisserie Seresia, 29, rue Marchovette.
- Victoria, 11, avenue de la Gare (hr).

NASSOGNE

- Bourgeois, 142, rue de Masbourg (hr).
- Val-Bois, 209, rue Marché (hr).

NEUF-CHATEAU

- Luxembourg, 8, rue Saint-Roch (hr).
- Terminus, rue Saint-Roch (hr).

NIEUPORT

- Fryns, 13, rue du Port (hr).
- Grand Hôtel, Digue de Mer (hr).
- Normandy, 58, av. Albert Ier (hr).
- Plage, avenue Albert Ier (hr).

NINOVE

- Etoile, 59, place de la Gare (hr).

NISMES

- Grand Hôtel (hr).
- Parc, 1, Grand'Rue (hr).

NISRAMONT

- Des Rochers du Hérou (hr).

NIVELLES

- France, 180, rue de Namur (hr).
- Union, 39, Grand'Place (r).

OOSTDUINKERKE

- Grand Hôtel, Digue de Mer (hr).
- Ermitage (hr).
- Gauquie, 13, Route Royale (hr).
- Gillardin, Digue de Mer (hr).
- * Relais de Saint-André, Route Coxyde (1 km.) (r).

O

ORROIR

- Balmoral, Mont de l'Enclus (hr).

OSTENDE

- * A la Renommée (Silver Grill), 49, rue Longue (r).

Couronne, 14, avenue Vindictive (hr).
 France, 72, rue du Roi (hr).
 Kursaal, 201, Digue de Mer à Maria-kerke (hr).
La Bonne Auberge, r. de Brabant (r).
Littoral Palace, Digue de Mer (hr).
Métropole, 32, rue de l'Eglise (hr).
Meyus, 141, rue Christine (r).
Océan, Digue de Mer (h).
Osborne, 30, Digue de Mer (hr).
Pacific, 11, rue de la Cour (hr).
Palais des Thermes, Digue de Mer (hr).
Parc, 4, place Marie-José (hr).
Plaza, 65, Digue de Mer (hr).
Providence Regina, 23, rue des Flan-dres (hr).
Rennommée, 61, Prom. Albert Ier (r).
Savoy, 24, avenue Léopold (hr).
Terminus Maritime, Gare Maritime (hr).
Wellington, Prom. Albert Ier (hr).

OTTIGNIES

Duchêne, Gare (hr).

OVERMEIRE

Welcome, Donckstraat.

P

PAYENNE-HOUYET

Auberge du Grand Virage (r).

PEPINSTER

Bellevue, avenue de la Gare (hr).
 Central, 51, rue Neuve (hr).

PERUIWELZ

Avenir, 55, place de la Gare (hr).
 Europe, 46, rue Astrid (r).
 * **Le Grand Logis**, 11, Grand'Place, à Bonsecours (hr).
Moderne, 10, rue Sainnt-Amand, à Bonsecours (hr).

PETANGE

Château, 12, Route de Luxembourg (hr).

POPERINGHE

Skindles, 43, Gasthuisstraat (hr).

PROFONDEVILLE

Mosan (hr).

R

RANCE

Fagnes, 94, Grand'Rue (hr).

REDANGE-s/ATTERT

Arens (hr).

REICHLANGE

Weiss (hr).

REISDORF

De la Sûre (hr).

REMICH

Ardennes (hr).
 Bellevue (hr).

REMOUCHAMPS

* **Belvédère et de l'Amblève**, 4, Route de Spa (hr).
Centre, 1, rue du Centre (hr).
Chaudière, à Nonceveux (hr).
 Grotte (hr).
 Royal Hôtel des Etrangers (hr).

RENAIX

Lejeune, 7, place de la Gare (hr).
Julien Lison, 1, rue Ch. Vanderdooren (r).
 * **Lison (Vve Ide)**, Cour Royale (hr).

RENDEUX

Des Bains (**Le Pacolet**), (hr).
 Touristes (hr).

RESTEIGNE

Lesse (hr).

RYMENAM

De Bonten Os, Grand'Place (hr).

ROBERTVILLE

Centre (hr).
 * **Lac** (hr).
 * **Warche** (hr).

ROCHFORT

Anvers, 33, rue de Behogne (hr).
 Bellevue, 21, place Roi Albert (hr).
 Central, place Roi Albert (hr).
 Centre, place Roi Albert (hr).
Moderne, 2, rue de la Sauvenière (hr).
 Poste, 25, rue de Behogne (hr).

ROCHEHAUT

Moderne (hr).

ROULERS

- Bourgogne, 26, H. Conscience (hr).
- Java, 16, rue de l'Est (hr).
- Steen, 40, rue H. Conscience (hr).

RUMELANGE

- Métropole, Grand'Place (r).

S

SAINT-GHISLAIN

- Gare, 7, rue Elisabeth (hr).

SAINT-HUBERT

- Ardennes, 1, rue de la Fontaine (hr).
- Grand Cerf, 57, av. N. Martin (hr).
- Luxembourg, 7, place du Marché (hr).
- Hostellerie Val de Poix, à Val de Poix (hr).
- Voyageurs (hr).

SAINT-IDESBALDE

- Dunes, 85, Digue de Mer (hr).
- Excelsior, ch. de St-Idesbald (hr).

SAINT-NICOLAS

- Aigle, 8, place Notre-Dame (r).
- Arcades, 9, place de la Gare (hr).
- Flandres, 5, place de la Gare (hr).
- Miroir, Grand'Place (hr).

SAINT-TROND

- Henri IV, 33, av. Prince Albert (r).
- Saint-François, 159, place de la Gare (hr).

SAINTE-CECILE

- Lorraine (hr).

SAINTE-MARIABURG

- * La Chapelle, 58, Boschkapellelei (hr).

SCHOOTEN

- Nieuw Schotenhof, à Schotendorf (2 km.) (hr).

SICHEM-LEZ-MONTAIGU

- * Château d'Orange-Nassau (hr).

SIMMERSCHMELZ

- Simmerschmelz (r).

SIVRY

- Saint-Aubain, 2, rue Godart (hr).

SOIGNIES

- * Moderne, 73, rue de la Station (r).

SOTTEGEM

- Petit Bruxelles, 6, pl. de la Gare (hr).

SPA

- Annette et Lubin (hr).
- Astoria, 23, avenue Reine Astrid (hr).
- Bains, 27, place Royale (hr).
- Balmoral, 1, avenue Léopold II (hr).
- Bellevue et Flandre, 21, avenue Reine Astrid (hr).
- Britannique, 13, rue de la Sauvenière (hr).
- Cardinal, 17, place Royale (hr).
- Centre, 27, avenue Marteau (hr).
- Charmille, à Tiège (5 km.) (hr).
- Colonies, 53, av. Reine Astrid (hr).
- Cosmopolite, 9, rue de la Gare (hr).
- * Etrangers, 40, rue du Marché (hr).
- Golf Hôtel, avenue Léopold II (hr).
- Laeken, 1, rue Léopold (hr).
- Louvre, 5, place Pierre le Grand (hr).
- Palmiers, 37, rue du Waux-Hall (hr).
- * Pont de Belleheid (hr).
- Rosette, 61, avenue Reine Astrid (hr).
- Sapinière, à Sart (7 km.) (hr).
- * Sart (hr).
- Spa, 37, rue Xhrouet.

STAVELOT

- Luxembourg, 12, rue Neuve (hr).
- * Mignon (r).
- Orange, 8, rue de Spa (r).
- Perron, 15, Grand'Place (hr).

SUTENDAEL

- De Klok (hr).

T

TAMINES

- Station, 5, rue de l'Industrie (hr).

TELLIN

- Moderne, rue des Juifs (hr).

TEMPOUX

- Denet, 58, chaussée de Waterloo (hr).

TERMONDE

- Nova, 42, Marché au Lin (r).

TERVUEREN

- * Auberge Alsacienne (Michel), 243, ch. de Bruxelles (r).
- Beussoleil, 6, avenue Elisabeth (hr).
- Château de Tervueren, Parc (hr).
- La Vignette, 2, ch. de Louvain (hr).
- Musée et Bellevue, 1, chaussée de Louvain (hr).

THEUX

Caro, 110, rue de Hovemont (hr).

THIELT

Avenir, 128, place de la Gare (hr).
Boucherie, 221, place de la Gare (hr).

THOUROIT

Universel, 11, rue de la Gare (hr).

THUIN

Casino, 37, Grand Place (hr).
Regina, 2, place du Chapitre (hr).

TILFF

* Casino, 13, place Roi Albert (hr).
Cheval Blanc, 3, av. A. Labouille (hr).
Sainval, Route d'Angleur.

TIRLEMONT

* Nouveau Monde, 7, place de la Gare (hr).

TOURNAI

* Bellevue, place Crombez (hr).
Cathédrale, 1, place des Acacias (hr).
Lion, à Mont-Saint-Aubert (hr).

TRANSINNE

La Barrière, les Baraques (1 km.) (hr)

TROIS-PONTS

Beau Site, 37, rue des Villas (hr).
Bourgogne, 11, rue Lejeune (hr).
Crismer, 7, place du Marché (hr).
Salm, 1, rue du Marché (hr).

TURNHOUT

Grand Monarque, 2, place de la Gare (hr).
La Porte d'Or, 35, Grand Place (hr).
Tea Room, 40, Grand Place (r).
Terminus, 30, Grand Place (r).

V

VERVÈRES

Cosmopolite, 43, rue Jardon (hr).
Edmond, 19, rue Jardon (r).
Grand Hôtel, 145, rue du Palais (hr).
* Nicolas, rue du Collège (r).
Saint-Jean, place Verte (hr).

VIANDEN

Etrangers, rue de la Gare (hr).
Gare, rue de la Gare (hr).
Heintz, Grand Rue (hr).

* Klopp, rue de la Gare (hr).
Victor Hugo (hr).

VIELSALM

Bellevue (hr).

VILLE-POMMERCEUL

Relais (hr).

VILLERS-DEVANT-ORVAL

Ange Gard'en (hr).
d'Orval (hr).

VILLERS-s/LESSE

Beau Séjour (hr).

VILVORDE

Coomans, 1, avenue J.-B. Norve (hr).
J. Hertens, 8, Allée de Schaerbeeck (hr)

VIRELLES

* Lac, rue du Lac (r).
Madeleine et Edgard (r).

VIRTON

Renommée, 8, Grand'Rue (hr).

VISE

Pont, 12, avenue du Pont (hr).
Touristes, 16, avenue du Pont (hr).

VONECHE

Bellevue (hr).

VRESSE

* A la Glycine, Grand'Rue (hr).
Hostellerie de la Semois, 37, Grand'Rue (hr).

W

WAEREGHEM

Flandres, 6, Grand Place (hr).
Parc, place de la Gare (hr).

WALCOURT

Aigle, place de l'Hôtel de Ville (hr).

WASSERJLIG

Zimmer, Grand'Rue (hr).

WATERLOO

Monuments, Butte du Lion (hr).
Paix, Butte du Lion (hr).

WAULSORT

Bellerive, 7, rue de la Meuse (hr).
Belle-Vue, 22, rue de la Meuse (hr).
Grand Hôtel, 14, r. de la Meuse (hr).

- Meuse, 6, rue de la Meuse (hr).
 Moderne, 12, rue de la Meuse (hr).
 * Pergola, 10, rue de la Meuse (hr).
- WAVRE**
 Les Etangs, à Bierges (r).
 * Théâtre, pl. de l'Hôtel de Ville (r).
- WEILERBACH**
 Schumaker (hr).
- WELLIN**
 Ardennes (hr).
 Univers, Grand'Place (hr).
- WENDUYNE**
 Boulevards, 1, rue de l'Eglise (hr).
 Grand Hôtel, Digue de Mer (hr).
 Pauwels, 16, Digue de Mer (hr).
 Savoy, 7, avenue de Smet de Nayer (hr).
 * Wellington, 7, av. de Smet de Nayer.
- WEPION**
 Chez le Père Courtin, 14, chaussée de Dinant (r).
 Meuse, 147, chaussée de Dinant (r).
 Pairibonnier, 148, ch. de Dinant (hr).
 Petite Marmite, 30a, ch. de Dinant (r).
- WEKVICQ**
 Charité, Ooievaartstraat (r).
- WESTENDE**
 Bellevue, Digue de Mer (hr).
 Bristol, 175, avenue H. Jaspar (r).
 Massaux, 42bis, av. des Chardons (hr).
 Regal, 25, avenue des Mouettes (r).
 Rélais du Lac, av. H. Jaspar (hr).
 Résidence Porte-Joie, av. des Mouettes (hr).
- Savoy, Digue de Mer (hr).
 Select, 18, avenue des Mouettes (hr).
 Westende Palace, Digue de Mer (hr).
- WESTERLOO**
 Valkenhof (hr).
- WESTREM**
 Chalet Nicolas, Route de Gand à Bruxelles (r).
- WILTZ**
 Gare (hr).
 Thilges, Grand'Rue (hr).
- WORMELDANGE**
 Plage (hr).
- WYCHMAEL**
 Commerce, 102, rue de la Gare (hr).

Y

- YPRES**
 Excelsior, 39, Grand'Place (hr).
 Gare, place de la Gare (hr).
 Skindles, 19, place de la Gare (hr).
 Splendit et Britannique, 17, Grand'Place (hr).
 Sultan, Grand'Place (hr).
 Ypriana, 8, avenue de France (hr).

YVOIR

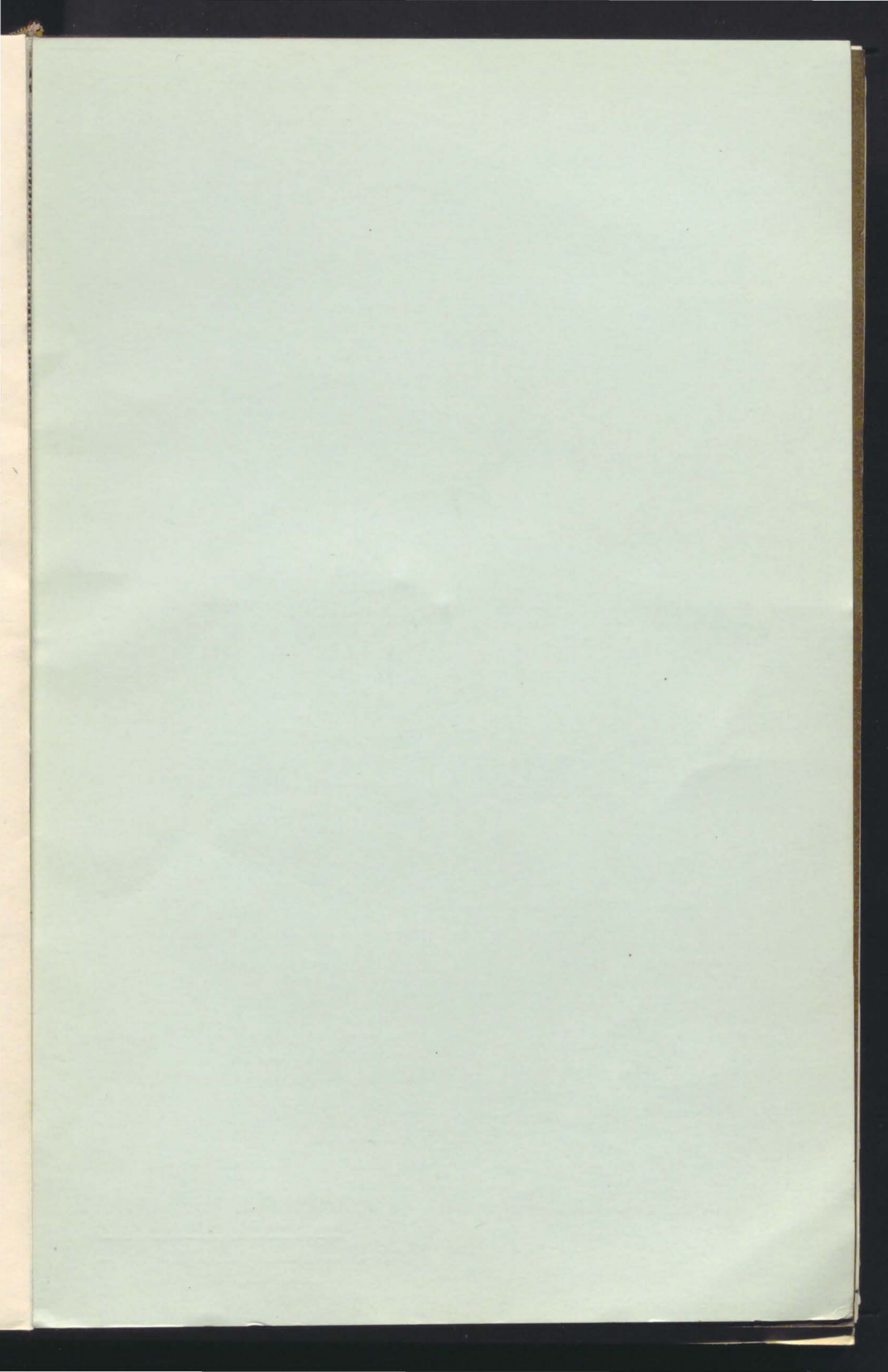
- Bruxelles, 28, rue de la Station (hr).
 Touristes (hr).

Z

- ZEEBRUGGE**
 Fryatt, 46, av. Baron de Maere (hr).
 Palace Hôtel, 79, Digue de Mer Ouest (hr).

Notre correspondant d'Ostende nous communique en dernière heure la liste des hôtels et restaurants ci-dessous. Nous prions nos membres de donner leur avis sur ces Maisons.

- Bel-Air, boulevard Van Iseghem (hr).
 Montgomery, avenue Léopold (r).
 Almondo, rue Longue (r).
 Canterbury, rue du Jardin (r).
 Les Etoiles, rue Royale (hr).
 Miramar, Digue de Mer (hr).
 Londres, Digue de Mer (hr).
 Coventry, rue Longue (r).
 Restaurant Mottin, rue Longue (hr).
 Mamina, rue Longue (hr).
 Belgica, Quai des Pêcheurs (r).
 Du Bassin, Quai Vindictive (hr).
 Stella Maris, Quai Vindictive (hr).
 Atlanta, rue Ad. Buyl (r).
 Friture Richard, rue Ad. Buyl (r).
- Winston, rue de Flandres (r).
 Queen Mary, boul. Van Iseghem (hr).
 Nouvel Hôtel, boul. Van Iseghem (hr).
 Bristol, place Léopold (hr).
 Piccadilly, place Léopold (hr).
 Albert, avenue Henri Serruys (hr).
 Smebeam, avenue Henri Serruys (hr).
 Hôtel Maritime, Parvis SS. Pierre et Paul (r).
 Empire, 8, rue Louise (hr).
 Trianon, 18, rue Louise (hr).
 Monte-Carlo, rue Longue (r).
 Régent, rue de la Chapelle (hr).
 Britannique, rue de la Chapelle (hr).



31 OCT 1946



Imp. « Les Ateliers Publicitaires »

— Directeur-gérant : L. Cool —
8, rue du Grand Duc, Bruxelles IV