

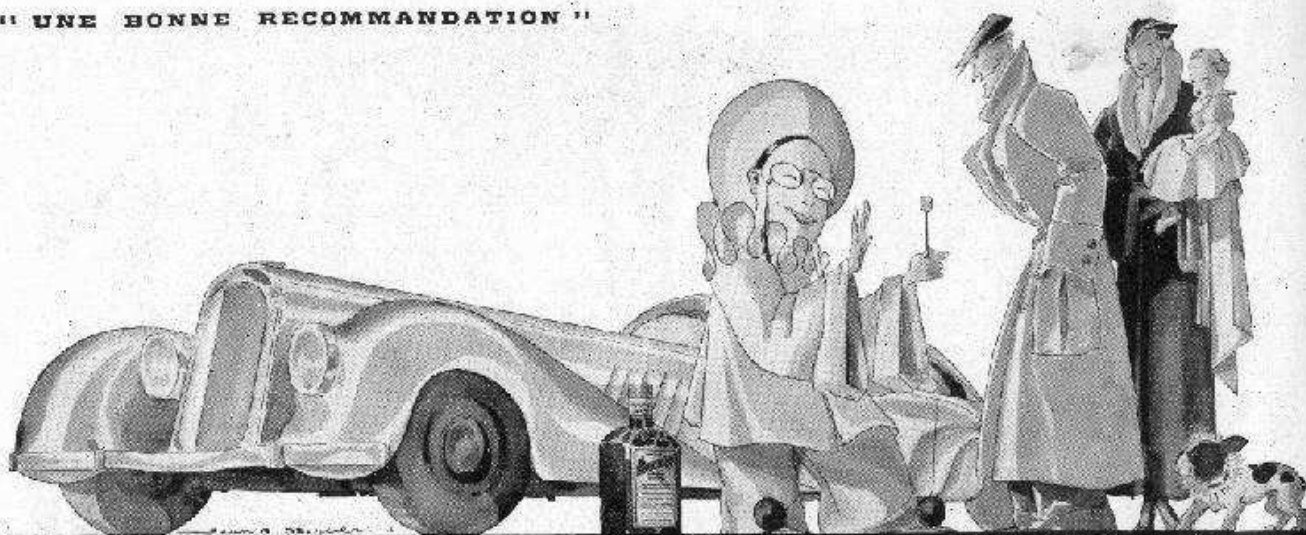
C'était il ya longtemps

XLVI ANNONCES

L'ILLUSTRATION

3 OCTOBRE 1985

"UNE BONNE RECOMMANDATION"



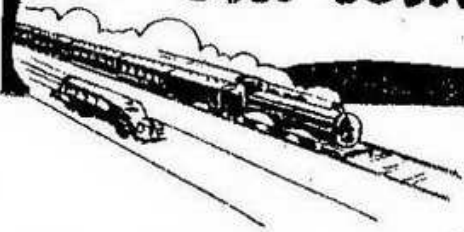
NE PRENEZ JAMAIS LA ROUTE AUSSITOT APRES
UN BON REPAS SANS UN PETIT VERRE DE LA MARQUE
MONDIALE

COINTREAU

L I O U E U R

RICARD!

"sur toute la ligne"



Les Cheminots, qui ont besoin de tous leurs esprits.. ont immédiatement adopté le **RICARD**



Quelles conséquences épouvantables, en effet, pourraient avoir pour chacun de nous un seul instant d'inattention de la part de ces "responsables" du rail et de la route! Et ils le savent bien - Ils savent qu'ils doivent être sobres et c'est pourquoi "sur toute la ligne" de Marseille à Paris, tous ne boivent que du RICARD.

Quel apéritif, en effet, peut offrir autant d'avantages? A base

naturelle de plantes aromatiques distillées aux vieux alcools rectifiés (procédé de la double rectification) le RICARD ne contient pas plus de corps cétoniques que de thuyonne (poison du système nerveux aux effets épileptiques). Approuvé par les Médecins c'est bien là "l'apéritif de bonne humeur" mais c'est surtout "l'apéritif de bonne santé", qui ouvre franchement l'appétit sans jamais faire mal à l'estomac ni à la tête.

A LA MARSEILLAISE!



Le RICARD doit se boire uniquement "à la Marseillaise", c'est-à-dire à la dose de 2 cl. 1/2 (moitié moins qu'un anis ordinaire), et 5 volumes d'eau, seule façon d'apprécier pleinement le meilleur et l'onctueux

du "vrai pastis de Marseille". Et, bien entendu toujours à l'égoutte et sans sucre.



A Lyon, sur la ligne Paris-Marseille, un groupe sympathique déguste joyeusement le RICARD, le "vrai pastis de Marseille".

RICARD

LE VRAI PASTIS DE MARSEILLE

SIÈGE SOCIAL: DISTILLERIE RICARD, St-MARTHE, MARSEILLE — DÉPÔTS: PARIS, LYON, CHAMBERY, GRENOBLE, NICE, TOULOUSE, VAIRAC.

FRANCE

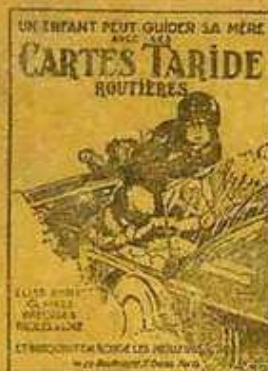
ROUTIÈRE KILOMÉTRIQUE

(Préférence N° 75)

Grands Itinéraires
Kilomètres

Routes Numérotées

Nouvelle
Classification
des Routes Nationales



Échelle :
1/1.300.000

Tirage en 5 couleurs

Sur papier
simili-japon :

Prix : 6 fr.

Donnez la préférence aux Restaurants qui comprennent
le vin dans le prix du repas.

MOYENNE
de la
VIE HUMAINE

59 ans
pour un
buveur d'eau

65 ans
pour un
BUVEUR
DE VIN



87 % des
centenaires sont
des buveurs de
vin.

Le Vin
c'est le lait
des vieillards

“ Le Vin est la plus saine et la plus hygiénique
des boissons. ”
(Pasteur.)