

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 15 (1906)

Heft: 3

Anhang: Beilage zu No. 3 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 3 de la Revue Suisse des Hôtels

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le boycottage de la Suisse.

Voici un extrait du rapport de M. Chaix, président de la commission de tourisme de l'Automobile-Club de France, présenté au Congrès de Paris et soumis au vote définitif du samedi 16 décembre. Notons que le bureau de la section, par l'organe de M. Chaix lui-même a spontanément et avec la meilleure grâce renoncé à soumettre à l'assemblée le texte du vote N° 3 tendant au boycottage de la Suisse et qu'à la suite d'une éloquentة protestation de M. Raisin, président du T.-C.-S. ce vote a été remplacé par un vote de confiance dans les efforts des sociétés de tourisme suisses et par un vœu tendant à une application équitable et uniforme de la réglementation de la police des routes en Suisse.

« Mais ce que nous ne devons pas laisser passer, l'état de choses contre lequel nous devons réagir, sans trêve ni relâche, c'est l'exploitation à laquelle nous sommes en butte et les vexations qui nous sont imposées sur le territoire de la Suisse. Et pour cela le meilleur de tous les moyens est à notre portée, nous l'avons déjà employé à plusieurs reprises et il nous a parfaitement réussi. Ce moyen c'est tout simplement la grève, c'est l'abstention complète et absolue, c'est la suppression totale de cette manne bienfaitante qu'apportent dans un pays les riches touristes qui s'y rendent en automobile.

Et d'ailleurs je n'ai pas eu besoin d'aller chercher bien loin des arguments à l'appui de ma proposition, la Suisse elle-même me les fournit par l'organe d'un de ses citoyens les plus autorisés. Voici les termes d'une lettre bien significative, écrite, il y a peu de temps, par l'éminent président de l'Automobile-Club Suisse, M. Aloys Naville. Il déplore la situation avec une vérité frappante et nous donne un conseil véritablement typique, qui indique bien que les Suisses eux-mêmes se révoltent contre les procédés de leur propre administration.

Voici la teneur de cette lettre marquée au sceau du bon sens :

« Vous me demandez si nous avons un bon règlement de circulation concernant les automobiles ?

A cela je répondrai : non, nous n'en avons pas, et nous n'en aurons jamais.

Dans les villages c'est le Conseil municipal qui rédige le règlement. Tout porte à croire que les maires ont bien de la peine à boucler leurs budgets et les gardes-champêtres bien des notes à payer. Les agents de police touchent sur le produit des amendes une somme plus forte à la campagne que dans les villes, de 30 à 50 % m'a-t-on dit. La vitesse maxima est de 4, 6 à 8 kilomètres à l'heure. Ces vitesses varient d'après la situation financière de la localité et le nombre des enfants de l'agent préposé aux amendes.

Il est infiniment regrettable que notre police Suisse, composée en très grande majorité de citoyens remplissant leur devoir consciencieusement et avec intelligence, voie sa réputation ternie et salie par quelques individus qui profitent du port de l'uniforme pour détrousser les passants.

Je terminerais par un conseil qui s'adresse à tous les chauffeurs, mais principalement aux comités des sections de l'A.-C.-S. :

Lorsque vous recevez des lettres de l'étranger vous demandant si la circulation est possible en Suisse, répondez : oui, elle est possible, mais elle présente peu d'agréments et elle coûte cher. Elle n'a ni les avantages d'un voyage en plaine, ni le charme d'une excursion en montagne, les routes de montagnes sont interdites.

Pour nous chauffeurs, lorsque nous voulons faire un voyage agréable, nous allons en France, en Allemagne ou en Autriche. Ces pays possèdent des plaines et des montagnes superbes, les routes y sont excellentes ; quant à la question d'hôtel, la qualité s'améliorera au prorata du nombre des voyageurs.

Genève, le 27 octobre 1905.

Aloys Naville,
président de l'Automobile-Club Suisse.

« Je ne puis donc vous dire qu'une chose : Allions-nous aux Suisses eux-mêmes, agissons comme ils agissent, unissons nos efforts aux leurs, employons la force d'inertie et évitons, puisque cela nous est facile, d'aller nous offrir bénévolement aux coups qui nous attendent.

A la vérité, ils ne sont guère à plaindre ceux qui ont été rebattu les oreilles de leurs cris déchirants de malheureux touristes écorchés. C'était bien de leur faute. Qu'allaient-ils faire dans cette galère ? Pourquoi s'en allaient-ils dans ces régions inhospitalières au lieu de rester dans leur mère patrie ?

Voilà surtout, le point sur lequel je désire appuyer de la manière la plus forte et la plus sentie ; voilà le but de nos efforts, je vais vous l'indiquer nettement.

Vous avez à vous, bien à vous, un merveilleux patrimoine et, presque tous, vous paraissez l'ignorer. A part certaines régions de notre belle France où nous nous pressons dans un petit espace, la plus grande partie de notre territoire est laissée à l'abandon.

Notre belle patrie possède une admirable réunion de sites pittoresques, de monuments merveilleux, de collections précieuses, d'objets d'art, de trésors industriels et artistiques ; aucun pays du monde, je le dis hautement et avec l'assurance de ne pas être contredit ne peut lui être comparé.

Français, nous faisons pour la France ce que parisiens nous faisons pour Paris. L'habitude d'y vivre nous la fait négliger. C'est par expérience personnelle que je vous parle, Messieurs ; c'est la constatation que j'ai faite moi-même en rayonnant en tous sens sur nos routes françaises. C'est le regret que j'ai maintes fois ressenti de trouver désertes d'admirables régions qui m'ont poussé à vous exprimer, pour clore ce rapport, un désir que je souhaite ardemment de vous voir réaliser : Faisons connaître notre France, rendons-la si possible encore plus attrayante, étudions-la soigneusement, parons-la de tout ce qui peut faire valoir sa beauté, attirons auprès d'elle la foule des étrangers et nous atteindrons ainsi l'un des principaux buts de notre œuvre.

Le Congrès émet le vœu :

1° Que des perfectionnements et des améliorations efficaces soient apportés aux réseaux routiers de toutes les nations afin d'élargir le champ d'action de la locomotion automobile.

2° Que les arrêtés d'interdiction de circulation relatifs à certaines routes de montagne soient rapportés.

3° Qu'en raison des vexations dont ils sont victimes, les touristes automobilistes s'abstiennent jusqu'à nouvel avis d'excursionner sur les routes de la Suisse.

* * *

La lecture de la lettre du président de l'A.-C.-S. a naturellement soulevé des exclamations de surprise parmi les congressistes émus de cette appréciation peu flatteuse d'un citoyen Suisse sur nos autorités et nos fonctionnaires. Nous croyions la partie perdue. L'intervention énergique du président du T.-C.-S. a changé la face des choses et enlevé un vote de confiance. Le boycottage de la Suisse a été unanimement rejeté par le Congrès international de Tourisme.

Deux jours plus tard, le lundi 18 décembre, une réunion de délégués de dix Automobile-Clubs étrangers a voté l'interdit de notre pays. Le journal "Les Sports" dit que ce vote a eu lieu "sans l'ombre d'une protestation. L'Auto" dit que la résolution a été prise à l'unanimité, les délégués suisses s'étant abstenus. On nous dit d'autre part que les délégués de l'A.-C.-S. ont protesté énergiquement contre cette mesure et que l'assemblée a passé outre.

Notre humble avis, les Automobile-Clubs étrangers qui tous étaient représentés au Congrès international de tourisme ont parfaitement le droit de se déjuger à 48 heures de distance. Mais c'est le nôtre aussi de constater que leur procédé est désobligeant et peu courttois à l'égard de l'Automobile-Club de France, organisateur du Congrès et à l'égard de toutes les associations qui y étaient représentées.

* * *

L'ordre du jour adopté par le Congrès international des clubs automobiles au sujet de la mise à l'index de la Suisse est devenu une question intéressante dans le monde automobile.

A ce propos, l'un de nos confrères a eu une interview avec le conseiller Goldberg, un des fondateurs de l'Automobile-Club d'Allemagne, dont la compétence est d'autant plus grande qu'il a fait lui-même du tourisme automobile en Suisse.

M. Goldberg estime qu'un ordre du jour si nettement hostile se tourne contre les automobilistes eux-mêmes, qui se privent ainsi de visiter un des plus beaux pays de l'Europe.

Il admet que les Suisses ne sont guère favorables à l'automobile, mais ce n'est pas de cette façon que l'on fera l'éducation des foules. Le meilleur moyen d'obvier aux ennuis passés serait d'étudier les susceptibilités locales et d'observer les règlements, même si cela devait paraître momentanément désagréable.

Quand les Suisses verront que les automobiles ne traversent plus leurs villages à une allure de course, ils se familiariseront avec le nouveau mode de locomotion.

M. Goldberg ajoute qu'il y a lieu de remarquer que, malgré le puissant appui de l'empereur et du prince Henri de Prusse, l'automobile n'a pas complètement conquis les masses en Allemagne.

Plusieurs localités sont encore systématiquement opposées aux automobiles. Les habitants de ces localités succéderont l'ordre du jour voté, comme un succès pour la Suisse, car il leur donnera l'impression que ce pays a réussi à bannir l'automobile de son territoire.

L'instruction des apprentis-cuisiniers.

(Communiqué).

J'ai lu avec un grand intérêt les réflexions d'un expert, publiées dans le No. 48 de la "Revue", et je me permets de vous communiquer à ce sujet quelques légères remarques.

Je voudrais tout spécialement souligner une phrase des observations de M. l'expert, celle par laquelle il dit : que la théorie devrait jouer un grand rôle dans l'art culinaire ; or, jusqu'à ce jour cela n'a malheureusement guère été le cas. La plupart des jeunes gens qui ont terminé leur apprentissage connaissent à peine la terminologie la plus élémentaire et sont incapables de désigner de leur véritable nom les ustensiles dont ils se servent. Pour cela il est nécessaire d'avoir une connaissance, ne serait-elle que superficielle, de la langue française. Il faut reconnaître aux Français la priorité dans l'emploi et le développement des termes techniques ayant trait à la cuisine, et si leur cuisine est encore aujourd'hui préférée du grand public, cela provient en grande partie de ce fait. L'instruction théorique doit montrer qu'il existe des principes à la base de l'art culinaire, principes sur lesquels s'édifie toute la science de la cuisine, et que chacun doit connaître. La difficulté réside en premier lieu dans le triage des termes ; tout ce qui n'est pas essentiel doit disparaître et on doit surtout combattre énergiquement le désordre dans la dénomination des plats. Qu'on jette une fois un coup d'œil sur le carnet de notes d'un apprenti ! Quelle confusion ! Mais d'où le jeune homme tirera-t-il sa science, s'il ne reçoit pas d'indications théoriques, et s'il transcrit en secret, le soir, ce qu'il a appris dans la journée avec beaucoup de peine, et qu'il a quelquefois mal compris ?

Qu'on parle un peu à l'apprenti du développement de l'art culinaire et de la vie des principaux représentants de celui-ci, comme Brillat Savarin par exemple et qu'on éveille de cette manière son intérêt ; qu'on lui fasse comprendre que la cuisine est moins un métier, qu'un art, et qu'il ne suffit pas de savoir seulement comment on prépare un mets, mais aussi pourquoi il doit être fait de telle ou telle façon ; qu'on lui explique la manière de dresser un menu, et qu'on lui indique la différence entre un déjeuner, un dîner et un souper. Les potages doivent être divisés en groupes de soupes claires, soupes liées et soupes en purée, etc. A l'article "sauces" qui passe pour le plus difficile c'est précisément la théorie qui démontre le mieux la manière de procéder ; il existe deux sauces de base, l'espagnole et la veloutée, desquelles dérivent une grande quantité d'autres sauces, par simple adjonction d'assaisonnements, d'essences ou d'ingrédients ; la variété infinie et la diversité inextricable sont aussitôt simplifiées et rendues claires et c'est alors seulement que l'apprenti comprend pourquoi le chef tient constamment prêt de la demi-glace et de l'allemande mi-bain-marié, quoiqu'il n'y ait rien de pareil d'indiqué sur le menu ; puis viennent les divers groupes spéciaux de sauces au beurre, sauces à l'huile, sauces au lait, etc.

Avant tout l'œil dissuade l'apprenti de travailler pour l'œil, tant que la qualité de la préparation laisse encore à désirer. La décoration ne doit venir qu'en second lieu.

Je ne veux ici que donner une indication, laissant à la plume compétente d'un homme du métier le soin de dresser un véritable plan d'étude. Je suis fermement persuadé qu'une forte instruction théorique aura pour résultat d'intéresser davantage le jeune homme à sa profession, qu'elle lui donnera en outre de l'assurance dans son travail et qu'elle le formera par dessus tout à un jugement logique et personnel. Un cuisinier formé de cette manière, pour peu qu'il soit doué de quelque talent naturel, sera en état de faire des progrès et de confectionner des plats nouveaux (sans s'en tenir continuellement aux modèles donnés, comme c'est très souvent le cas) et de se conformer au goût de la maison dans laquelle il travaille. Il est bon toutefois de prévenir le jeune homme contre la trop haute opinion qu'il pourrait avoir de la cuisine française ; il existe aussi en dehors de celle-ci des plats appétissants et il y a d'autres sortes de cuisines qui méritent également d'être étudiées.

D'autre part il n'est pas donné à tout chef d'expliquer théoriquement ses connaissances et son savoir, et on pourrait remédier à cela, en donnant de 2 heures à 4 heures, par exemple, un cours, lequel serait confié à une personne compétente.

Il n'y a peut-être pas d'autre profession où l'apprenti ait autant de peine à s'instruire que dans celle de l'industrie hôtelière ; car ce qui se passe pour la cuisine, est malheureusement aussi le cas pour d'autres parties du métier, je ne parlerai que du secrétaire. Après bien des difficultés et des efforts, on considère actuellement en Allemagne l'hôtelier comme un véritable négociant, et il est incontestable que l'exploitation moderne d'un hôtel doit être entreprise et conduite commercialement. Mais là aussi, le défaut de culture des employés est un achoppement. Sur 100 secrétaires, caissiers, chefs de réception ou tout autre nom que se donnent les titulaires, je parierais qu'il n'y en a pas plus de 5 qui sachent distinguer le doigt de l'ivoire ; il y a là des milliers de jeunes gens capables, connaissant les langues et bien préparés

pour leur profession, qui peuvent remplir le devoir de leur poste, mais qui éprouvent un léger frisson de terreur lorsqu'ils entendent parler de comptabilité en partie double et de bilan. Le mot bilan est pour eux quelque chose de mystérieux, un conglomérat de chiffres indéchiffrables et énigmatiques desquels il n'y a pas moyen de se sortir ; ils n'ont en effet pas dépassé la tenue du journal de l'hôtel (avec le système à colonnes), du brouillard de caisse et du livre de récapitulation, par le simple motif qu'à peu d'exceptions près, l'occasion ne leur est pas offerte à l'hôtel, de se perfectionner sur ce point. Dans les petites maisons, le propriétaire tient lui-même sa comptabilité, ou bien il fait venir de temps en temps un expert-comptable, tandis que les maisons plus importantes ainsi que les sociétés par actions engagent un comptable commercial spécial — lequel tour souvent a la prépondérance dans ce domaine, sur le directeur lui-même peu instruit sur ce point ; et l'autorité de ce dernier n'en est pas augmentée. Peut-être un de nos lecteurs trouvera-t-il une proposition à faire pour parer à cet inconvénient ; il acquerrait la reconnaissance de milliers d'employés qui feront volontiers tout ce qui leur est possible, pour s'instruire également sur ce point. La corporation toute entière s'en trouverait bien, si l'industrie hôtelière pouvait confier ce travail à ses propres professionnels, et ne se voyait pas obligée de se servir de tant d'éléments d'autres branches qui sont, il est vrai, spécialistes dans leur métier, mais auxquels il manque la plupart du temps la connaissance de la branche hôtelière ; sans parler du fait, qu'alors on ne verrait pas des employés d'hôtel, entreprendre des exploitations, à la légère, dans le but de se rendre indépendants, et ne devenir prudents qu'après de fâcheuses expériences.

E. R.

Un mot à propos de la réforme de la cuisine d'hôtel.

Lors de l'assemblée générale extraordinaire de la Société internationale des hôteliers, qui a eu lieu le 7 décembre, à Brunswick, la question de la hausse des prix était à l'ordre du jour. Monsieur Th. Bieger d'Emm a extrêmement bien parlé à cette occasion. La *Wochenschrift* a reproduit son discours, dont nous citerons ce qui suit :

« Dans le temps, la consommation des boissons donnait d'assez beaux bénéfices pour que l'idée, que l'hôtelier n'avait pas besoin de gagner sur la nourriture ait pu prendre naissance et cela avec une certaine raison d'être. Mais aujourd'hui, ensuite du mouvement antialcoolique et d'autres raisons, la consommation des boissons a diminué pour le moins de la moitié, tandis que les dépenses pour la cuisine ont augmenté l'année dernière, de 20—30%. Cette augmentation des dépenses est occasionnée par le renchérissement des prix de la viande et d'autres denrées alimentaires. Même les plus timorés d'entre nous sont arrivés à la conclusion que cet état de chose ne pouvait durer.

Il est absolument nécessaire que nous nous unissions tous, pour arriver à ce que les hôteliers ne se contentent pas que la cuisine, cette partie si pénible et si ingrate de notre métier, rentre dans ses frais ou qu'elle demande même des sacrifices. Elle doit contribuer pour sa part aux frais généraux, comme cela convient, vu son importance et comme ce n'est que juste avec une exploitation commerciale. La manière dont on devra procéder, dépendra du genre et du rang de la maison. On pourra élever les prix pour chaque service et où ceci est impossible, on simplifiera, c'est-à-dire on fera des menus moins opulents. En général, c'est ce qui serait probablement le plus facile à faire, à l'exception de quelques maisons à clientèle très exclusive et cela trouverait l'approbation de la plupart des clients. Car, depuis une dizaine d'années, nos clients ont une tendance marquée à demander un plus grand confort général plutôt qu'une cuisine très recherchée. Ils sont fatigués de la table d'hôte et on en accuse presque toujours la trop grande variété des mets et leur préparation trop recherchée. Mais on apprécie et ne reconnaît pas les grands sacrifices que nous faisons pour cela. Souvent des clients (et même des dames) m'ont demandé après un repas de table d'hôte de six à sept services et de plus de cent personnes, si ma femme pouvait suffire à sa préparation ou s'ils ne lui fallait pas peut-être une aide ? Quand je leur ai expliqué que pour ces repas, il ne me fallait non seulement plusieurs cuisiniers, mais encore un personnel de cuisine assez nombreux, ils étaient tout étonnés de tous ces faux-frais et faisaient la remarque que nous ne pouvions alors guère gagner grand-chose là-dessus. La plupart des clients ne demandent même pas et nous croient beaucoup trop raisonnables pour leur faire cadeau de quoique ce soit. Aussi en profitant autant que possible de ce qui leur est offert, ils pensent que c'est toujours autant de pris sur l'ennemi.

* Auteur de la "Physiologie du goût", en 2 volumes à 30 centimes de la Bibliothèque nationale des meilleurs auteurs français.

