

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: L'hôtellerie suisse en avril 1930
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541069>

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: 18.03.2025

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

nos chefs de cuisine et à nos meilleurs produits que nous devons cette supériorité. Tous les produits nécessaires à la bonne chère se trouvent en France, que ce soit: poissons, viande de boucherie, volaille, gibier, foie gras, truffes, champignons, les légumes les plus fins, des fruits délicieux et surtout des vins généreux et exquis, si justement appréciés dans le monde entier, car la meilleure cuisine, les mets les plus parfaits seraient incomplets s'ils n'étaient accompagnés de nos précieux crus: Bordeaux, Bourgogne etc.

2. Chefs de cuisine:

En parlant de la maîtrise de nos Chefs de cuisine, je ne veux pas dire que seuls les cuisiniers français savent faire la cuisine française; ce serait une grande erreur de le penser, car pendant mes soixante années d'activité comme chef de cuisine dans les plus grands hôtels, j'ai eu le plaisir de former personnellement de nombreux élèves de toutes nationalités dont je n'ai eu qu'à me louer et qui ont su conserver nos principes et faire honneur à la cuisine française.

La cuisine française depuis Carême:

À l'époque de ce chef illustre, la haute cuisine se trouvait encore restreinte aux maisons royales et princières, mais depuis lors on a construit de grands hôtels; de nombreux restaurants de luxe se sont créés de toutes parts, ce qui, grâce aux progrès réalisés, a changé la face des choses. La cuisine est devenue une affaire industrielle et a pris de ce fait un essor considérable, sans pour cela subir le moindre dommage. Au contraire, il s'est produit une évolution heureuse, dont la cuisine française a profité. De nouvelles et nombreuses créations sont venues enrichir notre patrimoine culinaire.

La réduction des distances entre les pays, grâce au progrès de la locomotion, n'est pas étrangère au développement de la cuisine. Autrefois, il y a à peine 70 ans, il fallait 20 jours pour recevoir à Nice un pâté de foie gras venant de Strasbourg. Aujourd'hui, en quarante huit heures, vous pouvez obtenir cet incomparable pâté dont le mariage avec l'exquis truffe du Périgord peut être qualifié de "Sainte alliance"; aucun nuage ne pourra jamais les désunir, et cela à la grande joie des gourmets et gourmands.

En visitant votre exposition culinaire, il m'a été particulièrement agréable de constater les progrès qui ne cessent de s'accomplir chaque jour, et c'est avec joie que j'en félicite les auteurs.

3. La Gourmandise:

On a prétendu que la gourmandise était un péché et, me trouvant un jour en conversation avec un haut dignitaire de la religion catholique, je lui demandai son opinion sur ce dicton. Il me répondit: "Dieu a créé de si bonnes choses pour plaire à l'humanité que ce serait un péché de ne pas savoir les apprécier." Certes, la glotonnerie est non seulement un péché, mais elle peut aussi occasionner certains maux très désagréables. Croyez-moi, ce plaisir du bien manger dont la femme possède le privilège est un bienfait de Dieu et ce serait lui déplaire de ne pas y goûter; donc, n'oubliez pas ce devoir sacré, et considérez avec plaisir que la bonne cuisine est un peu de gourmandise charmant l'existence et font la joie et le bonheur du foyer. Ainsi, sans exa-

gérer la portée des attributions des cuisiniers, ceux-ci peuvent être fiers de travailler utilement au bonheur des peuples.

La cuisine est un art et une science.

N'oublions jamais que c'est autour d'une table garnie de mets savoureux et de vins exquis que les ennemis d'hier se réconcilient. Souhaitons pour la paix du monde et le bonheur des peuples de voir toutes les nationalités unies par la même communion d'idées et de pensées généreuses, et de pouvoir ainsi jouir d'une vie paisible.

Permettez-moi de lever mon verre en l'honneur de M. le président de la Confédération helvétique, aux Suisses, ces amis de la France, aux dames ici présentes, à la presse toujours si aimable et généreuse, à mes chers collègues et à la continuation de la bonne et saine cuisine.

A. Escoffier.

A l'École hôtelière de Cour-Lausanne

Les 14 et 23 mai s'est réunie à Cour-Lausanne la Commission de l'École professionnelle de la S. S. H. Au cours de la première assemblée, M. le directeur Bertsch a présenté, sur la marche de l'institut pendant les quatre premiers mois de l'année, un rapport dont nous tirons les renseignements suivants:

Le Cours professionnel annuel a recommencé, après les vacances de Noël, le 9 janvier. Peu après, l'École était plongée dans le deuil, l'élève Henri Perrotet, de Lausanne, un jeune homme qui donnait les plus belles espérances, ayant été renversé à Cour par une automobile le 14 janvier et ayant succombé le 17 à ses blessures. Ce terrible accident montre la nécessité de créer une place de récréation pour les élèves, qui à l'heure actuelle n'ont guère que la route à leur disposition.

Le 28 février a eu lieu l'examen de clôture du Cours de cuisine d'hiver. La Commission scolaire y était représentée par MM. Buttica, Egli et Nicodet; l'expert était de nouveau M. Keller. Les résultats n'ayant pas répondu à l'attente, on apportera une modification dans le corps enseignant culinaire et l'on réorganiserà l'enseignement théorique et pratique. — Le 1er mars a commencé un nouveau cours de cuisine qui compte douze participants.

Trois jours plus tard s'est ouvert le 4me Cours supérieur d'hôtellerie, auquel ont pris part une douzaine d'auditeurs. Le cours s'est prolongé cette fois-ci pendant six semaines. Des mesures seront prises pour assurer désormais une fréquentation des leçons et un travail plus assidus.

L'École regrette la démission de deux maîtres, M. Mabillard, professeur de français, qui se fait une position indépendante, et M. Weil, qui va poursuivre des études en Espagne.

Pour le Cours professionnel 1930-31, on peut déjà s'attendre à une forte affluence d'élèves. En effet, la direction avait reçu, à la date du

14 mai, 58 demandes d'inscription, soit celles de 33 Suisses et de 25 étrangers.

La question a été soulevée à la Commission scolaire d'organiser à Cour-Lausanne des cours d'anglais, afin de remédier aux difficultés rencontrées par la jeunesse hôtelière suisse qui voudrait aller travailler en Angleterre pour y apprendre la langue. Mais dans les circonstances actuelles l'organisation de cours semblables se révèle extrêmement difficile. Cette question toutefois ne sera pas perdue de vue.

L'École professionnelle de Cour participera à la ZIKA en y organisant un stand et en envoyant une brigade des élèves du Cours de cuisine, les 10 et 11 juin. Les élèves profiteront de leur course annuelle pour aller visiter l'Exposition internationale de l'art culinaire.

L'hôtellerie suisse en avril 1930

Les données recueillies par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie suisse pendant le mois d'avril 1930 concernent 1277 établissements, disposant au total, à la fin du mois, de 89.431 lits. Sur ces chiffres, il y avait 699 hôtels ouverts, avec 41.292 lits.

Calculé sur le nombre des seuls établissements ouverts, le pourcentage moyen des lits occupés était de 47,1 à la mi-avril et de 42,1 à la fin du mois, contre 41,2 à fin mars. En tenant compte aussi des établissements saisonniers fermés, ces pourcentages respectifs étaient de 21,1, 19,4 et 16,3.

Au milieu d'avril, on a enregistré les plus forts pourcentages suivants: Locarno-Ascona 100, Locarno-Minuso 100, Lugano-Cassarate 100, Lugano-Ruvigliana 100, Petite-Scheidegg 100, Lugano-Paradiso 99, Lugano-Castagnola 98,2, Locarno-Ville 98,1, Locarno-Orselina 97, Lugano-Ville 96,9, Lugano-Cademario 95,7, Locarno-Muratto 94, Montreux-Territet 83,6, Montreux-Clarens 81,2, Mont-Pèlerin 74,5, Leysin 73,8, Sierre 73, Glion-sur-Montreux 72,6, Bellinzzone 69,6, Bienne 68,9, Montreux 68,8, etc.

À la fin d'avril, le pourcentage de l'occupation des lits était de 92,5 à Lugano-Ruvigliana, de 85,3 à Lugano-Paradiso, de 80,7 à Bâle (60,8 au 15 avril), de 80,7 à Locarno, de 80 à Montreux-Clarens, de 79 à Locarno-Ascona, de 75,3 à Lugano-Castagnola, de 73,6 à Lugano-Ville, de 73,3 à Lugano-Cademario, de 72,2 à Montreux-Territet, de 71,1 à Locarno-Orselina, de 70 à Lugano-Cassarate, de 67,4 à Bienne, de 67,4 à Neuchâtel, de 66,1 à Locarno-Minuso, de 65,7 à Leysin, etc.

En ce qui concerne les principales villes non citées plus haut, les pourcentages respectifs au milieu et à la fin d'avril étaient de 57,1 et 66,4 à Zurich, 61,7 et 58,6 à Lausanne-Ouchy, 50 et 52,4 à Berne, 54,4 et 37,9 à Vevey, 36,8 et 52,9 à St-Gall, 37,1 et 43,2 à Genève, 34,5 et 40 à la Chaux-de-Fonds, 19,5 et 26,1 à Lucerne, etc.

Dans les stations situées à moins de 1000 mètres, le pourcentage moyen des lits occupés, qui était de 43,8 à la fin de mars, est monté à 50 au milieu d'avril, puis il est redescendu à 45,6 à la fin du mois. Dans les stations plus élevées, le pourcentage moyen s'est maintenu à peu près au même chiffre à la mi-avril (33,8) qu'à la fin mars (33), puis il s'est abaissé à 26 à la fin d'avril.

Les établissements de plus de cent lits avaient, aussi bien au milieu qu'à la fin d'avril, à peu près la même proportion de lits occupés que les établissements plus petits, alors que ceux-ci marquaient encore un avantage en mars.

Les établissements dont le prix de pension est d'au moins 12 francs ont bénéficié dans une plus large mesure que les établissements moins chers de la progression de la première quinzaine d'avril, mais ils ont aussi senti plus fortement la régression de la seconde quinzaine du mois.

Le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie a augmenté de 9,3 % de la fin de mars au milieu d'avril et de 4,9 % du milieu à la fin de ce mois. Il était à cette date de 54,7 % moins élevé qu'à la fin de juillet 1929, moment où l'on a enregistré le nombre le plus élevé.

Pour cent lits dénombrés, la proportion des personnes travaillant dans l'hôtellerie était de 31,5 au milieu d'avril et de 32 à la fin du mois, contre 33,4 à fin mars. Par cent lits occupés, la proportion était de 67 à la mi-avril et de 75,9 à la fin du mois, contre 81,2 à fin mars.

Le rapport du nombre des personnes actives au nombre des lits occupés s'est réduit de la fin mars au milieu d'avril, aussi bien dans les stations situées à moins de 1000 mètres que dans les stations plus élevées, puis il s'est agrandi jusqu'à fin avril dans les unes comme dans les autres.

Au Comptoir suisse à Lausanne

Le Comptoir suisse de 1929, le dixième depuis sa création, a réuni un nombre d'exposants supérieur à celui de l'année précédente. On a observé spécialement une augmentation remarquable de la participation de la Suisse allemande.

Dans le domaine de l'alimentation, les négociants en vins ont déclaré en général, comme en 1928, un chiffre d'affaires inférieur à celui de 1927; cela tient aux prévisions favorables de la récolte, qui incitent les acheteurs à la prudence. Les tractations ont été animées dans les chocolats, les liqueurs, les pâtes, etc. Mais c'est tout particulièrement dans les installations domestiques que l'on a relevé des marchés intéressants. Les exposants en frigorifiques, appareils de cuisson, etc. ont été unanimes à reconnaître le nombre et la valeur des commandes prises. Cette constatation est intéressante pour l'hôtellerie, gros client de cette catégorie de fournisseurs. Les arts graphiques, la publicité, la réclame, l'organisation commerciale avaient attiré de nombreux exposants qui ont été satisfaits de leur participation. La boissellerie et la tonnellerie ont aussi donné lieu à des marchés animés. Les produits divers pour la protection des arbres

LES RESTAURANTS LES PLUS LUXUEUX

DANS L'AIR SUR MER SUR TERRE

UTILISENT

L'orfèvrerie Christofle

la grande marque mondiale

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

Tennisplätze

Erstklassiges patentiertes Spezialverfahren. Jahrelange Haltbarkeit, geringster Unterhalt. Neue lichtechte grüne oder rote Spezialfarbe. Im Winter Eisbahn.

Bruno Weber & Sohn - Basel

Tennisbaugeschäft, Telephon Safran 20.31

BUCHANAN'S "BLACK & WHITE" WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
FRED. NAVAZZA - GENÈVE

„Elmer-Citro“ Alpiner Mineralquell, durststillend, wohlschmeckend, bekömmlich

Ein köstlicher Trunk

ist das alpine Mineralwasser mit reinem Frucht-sirap Elmer-Citro. Ihre Kunden sind Ihnen dankbar, wenn Sie es führen.

Elmer-Citro das ideale Erfrischungsgetränk

Überall erhältlich!

Elmag Sirap Tafelwasser der Mineral- und Kurquelle Elm

Eternit-Pflanzen-Kasten

beziehen Sie am vorteilhaftesten durch die

Stapag A.G. in Stansstad

(franko Lieferung) Gleiche Firma liefert die besten **Strand- und Bade-Boote**. Verlangen Sie Prospekte.

Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toilettenseife, Stückgrösse 30 und 50 Gramm mit **unabwaschbarem Text** resp. Hotelansicht, ist unströmling eine ganz würdige Reklame. Bitte verlangen Sie Muster und Preise.

Chemische- und Seifenfabrik Stalden (Emmental)

ZIKA

Der Teppichbelag im **chinesischen Restaurant** die Teppiche, Wandmalereien und Vorhänge im **italienischen Restaurant** und die blau uni Teppiche im **Kochkunst-Pavillon** sind verkäuflich

W. Geelhaar, Teppiche Bern