

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 69 (1989)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Wagons-Lits Service 260 : le restaurateur du TGV Sud-Est  
**Autor:** Gauthier, Bernard  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-887190>

### **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:** 02.04.2025

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

# Wagons-Lits Service 260 : le restaurateur du TGV Sud-Est

**Bernard Gauthier,**  
*Directeur de la Restauration Ferroviaire France  
du Groupe Wagons-Lits, Paris*

**L**a Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme a été choisie par la SNCF pour assurer la restauration à bord du TGV dès son apparition en 1981.

Notre ambition est de faire du voyage en TGV un moment de détente et d'agrément : à cette fin, nous proposons aux passagers un éventail de produits et de services extrêmement variés.

Sur tous les TGV, en moyenne 220 par jour, un service de bar offre une restauration légère, chaude ou froide, ainsi qu'une gamme variée de boissons à emporter ou à consommer sur place.



Un service de restauration à la place est assuré en 1<sup>re</sup> classe, aux heures des repas. Les menus varient en fonction des saisons et des événements marquants du calendrier. Ainsi, peut-on déjeuner et dîner à bord du TGV sans jamais se voir proposer un repas identique au cours d'un même mois.

C'est grâce à l'enthousiasme d'un personnel compétent, dynamique et accueillant que nous faisons vivre à nos

clients « Le Bon Moment » de leur voyage. Les 500 hôtesse et stewards de « Wagons-Lits - Service 260 » jouent en effet un rôle essentiel : formés par des méthodes et techniques de management moderne à l'avant-garde de la profession, ils sont le lien entre l'entreprise et le client.

Les objectifs permanents vers lesquels tendent toutes les actions de

notre entreprise et de chacun de nos 950 agents prennent ainsi la forme de trois paris :

**pari commercial** pour assurer la qualité des prestations et l'efficacité du service, dans les conditions d'exploitation très difficiles que présente un restaurant à bord d'un train,

**pari économique** pour répondre à la double exigence de la SNCF qui veut, tout à la fois, que les prestations soient renouvelées et les coûts d'exploitation diminués,



**pari humain**, enfin, pour offrir aux agents des conditions de travail favorables à leur épanouissement tout en développant le sens de leur responsabilité. ■

## Le Commissariat Hôtelier le plus moderne d'Europe : véritable vitrine technologique du savoir-faire du Groupe Wagons-Lits

Situées à proximité de la Gare de Lyon, les installations ultra-modernes de Wagons-Lits Service 260 s'étendent sur 6 000 m<sup>2</sup>, en sous-sol.

Le Commissariat Hôtelier fonctionne 7 jours sur 7 et 21 heures sur 24. Quatre cent cinquante personnes y assurent les opérations de fabrication, de conditionnement et de transport des produits jusque dans les TGV.

Conseillé en permanence par la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire (SSHA), Wagons-Lits Service 260 met tout en œuvre pour faire régner une hygiène parfaite. Deux principes fondamentaux prévalent :

- la marche en avant des produits : les produits sont travaillés en linéaire avec élimination systématique et latérale des déchets ;
- la chaîne de froid : 12<sup>0</sup> dans les aires de travail, 0 à 3<sup>0</sup> pendant le conditionnement et le transport des produits. Au retour du train à Paris, tous les produits périssables invendus sont jetés.

Wagons-Lits Service 260 est également le lieu de nombreuses recherches en matière agro-alimentaire, notamment pour la cuisson sous-vide.

Plus de 37 000 personnes, professionnels ou non, ont visité l'entreprise depuis sa création.

Pour tout renseignement : 40 19 20 00