

**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** - (1944)

**Heft:** 5

**Artikel:** L'Ecole professionnelle des Restaurateurs à Neuchâtel

**Autor:** Staub, Jean Emile

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-779089>

### **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:** 30.03.2025

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



A gauche : L'ancienne «Maison des Halles», qui abrite l'Ecole professionnelle des Restaurateurs et Hôteliers. A droite : Théorie à l'Ecole de commerce.

Links: Die alte «Maison des Halles», in welcher die Fachschule für das Gastgewerbe des Schweizerischen Wirtvereins untergebracht ist. Rechts: Theorie in der Handelsschule.



## L'Ecole professionnelle des Restaurateurs à Neuchâtel



Neuchâtel possède aussi une des excellentes écoles professionnelles de la Société suisse des cafetiers-restaurateurs, où 15 élèves s'initient constamment aux secrets du service de table, de l'art culinaire et surtout de la langue française, si importante pour les restaurateurs et hôteliers. Ils peuvent en même temps suivre les cours théoriques et les cours de langue de l'Ecole supérieure de commerce de Neuchâtel.

In Neuenburg befindet sich auch eine der ausgezeichneten Fachschulen des Schweiz. Wirtvereins, wo ständig 15 Schüler in die Geheimnisse des Service, der Küche und

vor allem auch der französischen Sprache, die für das Gastgewerbepersonal so wichtig ist, eingeführt werden. Gleichzeitig können die theoretischen und Sprachfächer an der höhern Handelsschule Neuenburgs besucht werden.

Au milieu, à gauche: M. Montandon, directeur de l'Ecole, démontre à ses élèves ce qu'il faut observer dans l'achat des denrées. A droite: Ce pensionnaire, un étudiant étranger, se sent particulièrement à l'aise au restaurant de l'Ecole professionnelle. En bas, de gauche à droite: La cuisine moderne; le service de la cave; devant la machine à préparer le café (percolateur).

Mitte, links: Praktisch demonstriert Hr. Direktor Montandon, worauf es beim richtigen Einkauf ankommt. Rechts: Im Restaurant der Schule fühlt sich dieser Gast, ein ausländischer Student, besonders wohl. Unten, von links nach rechts: Einführung in die modern ausgerüstete Küche; Weinpflege; an der Kaffeemaschine. Reportagen: Jean Emile Staub.

