Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 4

Titelseiten

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 23 janvier 1930
Nº 4

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 23. Januar 1930
Nº 4

Nouvelles de la Société

Cours supérieur hôtelier

L'Ecole professionnelle de la Société suisse des hôteliers à Cour-Lausanne organise pour la troisième fois un *Cours supérieur* entre saisons. Le nouveau cours, d'une durée de *six semaines*, sera donné *du 3 mars au 12 avril 1930*. Comme les précédents, ce cours est spécialement destiné aux jeunes hôteliers et employés supérieurs. Pour y être admis, il faut être âgé d'au moins 22 ans, avoir occupé des postes supérieurs dans des hôtels et être muni de bonnes références. Les participants sont externes. Le prix de l'écolage, pour les six semaines, est de 100 fr. pour les membres de la S.S.H. ou leurs enfants, de 175 fr. pour les autres participants de nationalité suisse et de 325 fr. pour les participants de nationalité étrangère. Le programme comprend 32 heures d'enseignement par semaine, à savoir 4 heures pour la construction et l'aménagement d'hôtels, 4 h. pour les installations techniques, 4 h. pour l'exploitation hôtelière, 4 h. pour la jurisprudence hôtelière, 2 h. pour les assurances et la responsabilité civile, 4 h. pour la comptabilité et les connaissances commerciales, 2 h. pour la connaissance des marchandises, 2 h. pour le calcul des prix de revient de cuisine, 2 h. pour l'oenologie, 2 h. pour les voyages et le tourisme et 2 h. pour l'hygiène hôtelière. Cet horaire est provisoire et il est susceptible de modifications. *Le cours n'aura lieu que si le nombre des inscriptions est suffisant.*

Service de placement

Etant donnée la demande déjà assez forte de personnel de toutes catégories pour la **saison d'été 1930,** nous recommandons aux employés intéressés de s'annoncer le plus tôt possible à l'*Hôtel-Bureau*, Aeschengraben 35, à Bâle (service de placement de la Société suisse des hôteliers). Tous les employés déjà inscrits chez nous et qui ont déposé à notre bureau leurs offres de travail devraient nous faire savoir s'ils acceptent aussi une place pour la saison d'été. Les employés à salaire fixe voudront bien nous indiquer séparément le salaire demandé pour la saison ou pour une place à l'année. On veillera soigneusement à ce que les *copies de certificats* soient *au complet* et en *bon état* et à ce que les demandes de places d'employés des deux sexes soient accompagnées d'une *photographie appropriée*, et non pas, si possible, en costume de sport ou d'excursion. Pour faciliter les opérations de notre service de placement, les employeurs comme les employés sont instamment priés de répondre le plus promptement possible aux demandes et aux offres de places.

Hôtel-Bureau
Aeschengraben 35, Bâle.

La cuisine régionale

La *France Hôtelière*, organe de la Chambre nationale de l'hôtellerie française, a ouvert parmi ses lecteurs une enquête sur la cuisine et les plats régionaux. Elle a déjà reçu des réponses intéressantes. Voici un extrait de celle de M. Jacson, de Troyes :

« La cuisine régionale doit être préparée et consommée dans le pays dont elle porte le nom, et non pas dans des restaurants de grandes villes qui offrent en série des spécialités bordelaises, alsaciennes ou autres, confectionnées bien souvent avec des produits étrangers aux régions dont elles sont censées provenir. Ce n'est là qu'une savante imitation. C'est à Lyon que l'on goûte les quenelles, à Castelnaudary le cassoulet, à Troyes les andouillettes, à Melun les anguilles, etc.

Les plats locaux sont variés et leur confection exige le respect des recettes originales et savoureuses consacrées par la tradition, l'emploi des produits du terroir, ainsi qu'une minutieuse préparation. Le grand gastronome Brillat-Savarin, dans les écrits qu'il nous a laissés, nous donne des exemples sur la longueur de leur confection, qui dure quelquefois deux et même trois jours.

Ils sont très goûtés des touristes, qui y trouvent pour leur palais, lassé par la cuisine classique des grands restaurants, une saveur et une fraicheur toute nouvelle et qui sont incités ainsi à demander dans chaque région où ils se trouvent ces spécialités.

Quant au prix de revient de cette cuisine, il n'est pas plus élevé que celui de la cuisine ordinaire ; comme toujours, il est des plats plus chers les uns que les autres.»

M. André Launey, directeur d'hôtel à Chantilly (Oise), dit entre autres :

« Traversant la France deux fois par an en automobile, en flânant à chaque voyage pendant une dizaine de jours, j'en suis à compter les endroits où l'on m'a offert autre chose que des hors-d'œuvre réduits éternellement à quatre radis, une tranche de saucisson et une sardine à l'huile, l'inévitable omelette et le non moins inévitable beefsteak aux pommes!... Vous pouvez donc n'avoir aucune crainte ; les touristes ne seront jamais lassés de manger le matin des spécialités bordelaises, le soir des plats toulousains, que suivront le lendemain des célébrités auvergnates, etc. La monotonie réside au contraire dans la soi-disant cuisine savante et classique, cuisine internationale où le menu est invariablement le même.

La cuisine régionale est des plus variées et permet un changement constant, même pour les hôtels où les clients font des séjours et où par conséquent le menu doit être modifié chaque jour, par opposition aux restaurants « de passage » où il peut se répéter identique, puisque ce ne sont jamais les mêmes clients.

En ce qui concerne les prix de revient, la cuisine régionale étant faite avec des produits du pays, elle devrait coûter moins cher par définition. La cuisine régionale a de plus l'avantage d'être de la cuisine et non pas du « grill-room », d'être mijotée et par conséquent de pouvoir, sans perdre de sa valeur, au contraire, attendre deux et trois heures les retardataires, voire même les arrivants du lendemain. Donc, pas de pertes! Il est évident que ceci est une remarque générale et qu'il y a des exceptions quant au prix de revient, par exemple si l'on se fait servir des ortolans dans les Landes. Il y a partout des plats plus recherchés et des plats plus ordinaires, et pourtant délicieux quand ils sont apprêtés avec soin.»

* * *

Pouvons-nous, dans l'hôtellerie suisse, faire de la cuisine régionale ?

Constamment et partout, non! — Comme variation des menus, surtout dans nos hôtels petits et moyens, certainement!

Chacun de nos cantons possède ses plats régionaux, mais rarement on sait en tirer parti dans la cuisine des hôtels et des grands restaurants. Cependant les étrangers les apprécieraient aussi bien qu'ils apprécient, dans d'autres pays, les spécialités locales.

Parmi nos plats régionaux, beaucoup sont appropriés aux besoins des campagnards, que l'exercice corporel oblige à consommer des mets abondants et nourrissants. Mais ce n'est pas là un défaut, du moment que la mode actuelle est à la simplification des menus. Nous ferons de ces mets plus lourds le plat de résistance et nous les accompagnerons de préparations plus légères.

D'autres recettes peuvent fort bien concourir à la confection de hors d'œuvre, d'entremets ou de desserts.

Nous n'entreprendrons naturellement pas ici de dresser une liste de nos mets nationaux ; la place, le temps et surtout la compétence nous font simultanément défaut pour élaborer un pareil travail. Il existe du reste des ouvrages sur la matière et nous renvoyons nos lecteurs à ces publications. Ils y trouveront par exemple, pour Zurich, une douzaine au moins de préparations culinaires spéciales, dont trois ou quatre se prêtent fort bien à former le plat de résistance d'un repas. Le grand canton de Berne, avec ses diverses régions si différentes dont chacune a ses propres caractéristiques à de nombreux points de vue, est plus riche encore en mets locaux. Nos plus petits cantons de la Suisse centrale figurent en très bon rang dans ce tableau d'honneur de nos recettes culinaires traditionnelles. Le nord-est de la Suisse, les Grisons, le Tessin, le Valais, chaque canton de la Suisse romande ont des spécialités tout à fait dignes de figurer dans d'excellents menus.

Maintenant que le tourisme automobile promène notre clientèle, en quelques jours, d'un bout de la Suisse à l'autre, quel ne serait pas le plaisir de nos hôtes gastronomes de découvrir chez nous, à chaque étape, un plat qu'ils ne connaîtraient pas encore.

Pourquoi nos prospectus d'hôtels ne portent-ils pas, à côtés de l'inévitable « cuisine soignée » ou « cuisine de premier ordre », la mention « plats du pays »? Ces quelques mots constitueraient à eux seuls toute une excellente publicité pour les meilleures catégories de notre clientèle.

L'hôtellerie, dans son intérêt bien compris, a ici deux devoirs à remplir : encourager ses cuisiniers, par tous les moyens, à préparer de la cuisine régionale et recourir à la publicité pour faire savoir à l'étranger que les spécialités régionales existent en Suisse aussi bien qu'ailleurs et qu'elles y sont tout aussi délectables.

Cette réaction contre la routine et contre la cuisine cosmopolite nous attirerait autant de visiteurs que beaucoup d'autres attractions soigneusement relevées dans notre propagande.

Abonnements généraux à court terme

On sait que la création des abonnements généraux de courte durée, spécialement des abonnements de huit jours, n'a pas eu pour l'hôtellerie et les autres industries touristiques les bons effets attendus par les milieux officiels. Au contraire, les craintes exprimées dans l'hôtellerie de voir les abonnements généraux à court terme accélérer davantage encore et rendre toujours plus « fugitif » le mouvement des voyageurs, en provoquant ainsi un nouveau raccourcissement du séjour des hôtes, se sont pleinement vérifiées.

Les abonnements généraux de courte durée présentent d'autre part certains inconvénients pour les voyageurs eux-mêmes, en leur fournissant l'occasion directe de grandes randonnées en chemin de fer, excessivement fatigantes, ce qui n'est pas conforme au véritable but des vacances : le repos de l'esprit, le rafraîchissement des forces physiques.

Il n'est pas surprenant dans ces conditions que précisément des milieux du public voyageur soient issues des suggestions tendant à améliorer le régime de cette catégorie d'abonnements, avantageux en soi, mais susceptible de recevoir de profitables modifications.

Nous avons eu en mains, par exemple, la copie d'une lettre adressée par un visiteur allemand de notre pays à la Direction générale des C. F. F. ; elle contient une proposition qui mérite d'être sérieusement étudiée par les organes compétents. L'auteur de cette lettre part de la constatation qu'aujourd'hui encore bon nombre de touristes prolongent volontiers leur séjour dans une localité à leur convenance, mais qu'ils prennent cette décision, la plupart du temps, au cours du voyage et d'une manière imprévue, suivant les circonstances, le soleil ou la pluie, la réception reçue, leurs goûts personnels, etc. Ces prolongations spontanées, très agréables en voyage de vacances, seraient décidées beaucoup plus facilement si les abonnements généraux pouvaient subir une interruption unique, d'une durée limitée, commençant et finissant dans une localité au choix de l'abonné et contrôlable par l'apposition du timbre à date de la station de chemin de fer en question.

L'exemple suivant donnera une idée plus précise de l'innovation suggérée :

Un touriste allemand disposant de trois semaines de liberté entre en Suisse par Bâle, où il prend un abonnement général de 15 jours. Mais dans la localité au nord des Alpes où il avait l'intention de s'arrêter pour en faire le centre de ses excursions, il trouve le mauvais temps, alors que les bulletins météorologiques signalent un beau soleil dans le Tessin. Notre voyageur modifie aussitôt son itinéraire. Il traverse le Gothard, s'installe dans une localité du Tessin et fait timbrer à la gare son abonnement général pour interruption de validité. Il peut maintenant attendre quelques jours, dans d'agréables conditions, que le temps s'améliore au nord des Alpes. L'interruption d'abonnement écoulée, il fait timbrer de nouveau l'abonnement, qui recommence à courir. A supposer qu'il l'ait utilisé déjà pendant cinq jours lors de son arrivée au Tessin, l'abonnement est encore valable pendant dix jours, durant lesquels il pourra excursionner à son aise, comme il en avait l'intention tout d'abord, dans la région au nord des Alpes.

Les grands avantages qui résulteraient pour les voyageurs d'un pareil système d'abonnements à court terme susceptibles d'être suspendus pendant un certain nombre de jours n'ont pas besoin d'être démontrés. L'hôtellerie en retirerait un profit non moins facile à comprendre, de même que les branches commerciales intéressées au mouvement des étrangers. Les chemins de fer, pour leur compte, n'auraient que le très léger inconvénient de timbrer l'abonnement au début et à la fin de l'interruption. D'un côté, ils n'auraient rien à perdre au système proposé, puisque l'abonnement ne pourrait pas être utilisé effectivement plus longtemps que le nombre de jours pour lequel il a été primitivement établi. D'un autre côté, ils auraient tout à y gagner, car la commodité créée par la possibilité de suspension développerait certainement la vente des abonnements de ce genre, surtout pendant les saisons touristiques d'été et d'hiver.

Pour tous ces motifs, il nous semble que cette innovation, éminemment pratique dans un pays de tourisme comme le nôtre, devrait être examinée avec bienveillance dans les milieux intéressés, notamment dans ceux des C. F. F. et des entreprises privées de transports ferroviaires et autres comprises dans le réseau des abonnements généraux. Il y aurait là, en particulier, un moyen efficace de lutter contre la concurrence du tourisme automobile.

Pour un Office tessinois du tourisme

En 1925, la Fédération *Pro Leventina*, association des sociétés de développement de cette vallée, avait pris l'initiative de la création d'un office central de propagande touristique en faveur du Tessin ; mais cette tentative n'aboutit pas. Il y a deux ans, la *Pro Bellinzona* avait à son tour entamé des démarches en vue de l'organisation d'un Office cantonal tessinois du tourisme dans le but, d'un côté de rendre plus efficace, avec un minimum de frais, les efforts des groupements de propagande locaux et, d'autre part, de faire connaître au dehors de très