

...Et ce qu'on y mangera

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura**

Band (Jahr): **33 (1962)**

Heft 11

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-824727>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

est un monorail, qui comprend des trains électriques de seize wagonnets de quatre places chacun, répartis sur deux circuits parcourant les parcs et les promenades, surplombant de plusieurs mètres les rues passantes de l'Exposition pour redescendre ensuite au niveau du sol, longeant la rive du lac et se fauillant dans les halles. Un transport agréable et silencieux assure ainsi une visite sans fatigue de l'exposition.

Les piétons pourront visiter l'Exposition en toute quiétude, sans jamais avoir à se préoccuper de la venue de véhicules importuns.

...et ce qu'on y mangera

Etant donné qu'un bœuf normalement constitué fournit en moyenne 600 kilos de viande, combien faudra-t-il en tuer pour nourrir les 70 000 visiteurs quotidiens que l'on attend à l'Exposition nationale suisse 1964 ? Voilà l'un des innombrables problèmes — et encore l'un des plus simples — qu'ont eu à résoudre les responsables du ventre affamé de cette organisation gigantesque.

Heureusement qu'il y a les statistiques ! Grâce à elles et grâce au calcul des probabilités qui tend à devenir une science exacte, grâce aussi aux données fournies par d'autres entreprises précédentes et similaires, les 13 ou 15 millions de personnes qui défilent dans le cadre enchanteur de Vidy peuvent d'ores et déjà être certaines de ne rencontrer aucune difficulté en ce qui concerne la satisfaction légitime de leurs appétits. Elles n'auront pas besoin d'apporter leur pique-nique. Quarante-cinq restaurants, judicieusement répartis aux points stratégiques de l'Expo, équipés pour servir d'un seul coup 20 000 à 25 000 repas, seront prêts à les accueillir et à combler leurs désirs les plus divers. Restaurants sans alcool, restaurants végétariens, pintes régionales, tea-rooms, établissements de luxe et brasseries populaires joueront avec brio la gamme des mets et des prix.

Non, vraiment, le visiteur n'a pas à craindre de rester sur sa faim. Ni sur sa soif. Car vous imaginez bien qu'une organisation nationale suisse ne saurait se désintéresser du problème essentiel qu'est le confortable ravitaillement liquide de ses hôtes. A leur intention, on va préparer un million et demi de litres de vin ; deux millions de litres de bière ; un million de litres de lait ; des hectolitres d'eaux minérales et de boissons gazeuses, sans oublier le café et le thé ; et si ça ne suffit pas, on puisera dans les réserves.

C'est qu'on va le soigner, le visiteur ; mais non pas le saigner. Trop d'expositions, par une fulgurante majoration des prix, lui ont fait passer le goût du pain. A propos de pain, savez-vous que la consommation prévue est de un million et demi de kilos ? Et qu'une extraordinaire machine débitera tous les matins soixante mille petits ballons ? Donc, on ne va pas l'écorcher, le visiteur ; au contraire. Les prix pratiqués seront exactement ceux de la vie quotidienne à Lausanne et un contrôle, aussi permanent que strict, fonctionnera à ce propos.

On le connaît bien d'ailleurs, le visiteur. Encore une fois, grâce aux expériences et grâce aux statistiques.

On sait que, dans une proportion de 45 %, il va se nourrir

à l'Expo ; qu'à Berne en 1914, il avait dépensé en moyenne 1 fr. 65 par jour pour son ravitaillement ; 2 fr. 60 à Zurich en 1939 ; et qu'il va dépenser 4 fr. 50 à Lausanne en 1964 ; qu'il va déguster 80 000 kilos de fromage.

De fromage suisse, bien entendu, puisqu'il s'agit d'une exposition nationale où tout, même ce qui se mange, est suisse. Tous les matins, des tonnes de légumes suisses et frais arriveront au centre de préparation où ils seront lavés, épluchés, blanchis, avant d'être immédiatement répartis dans les quarante-cinq restaurants qui se partagent les 550 000 m² de l'Exposition. Et c'est sous les yeux du visiteur que le sucre suisse sera pesé et mis en petits sachets.

Notez qu'il est tout à fait normal que l'on s'efforce de faire ample connaissance avec le visiteur bien avant sa venue : les tenanciers des restaurants doivent savoir sur quel pied danser ; ils investissent des sommes énormes dans l'opération, aussi grandes que celles qu'ils placeraient dans un établissement appelé à durer, et ils doivent amortir leurs capitaux en six mois au lieu de pouvoir le faire en une ou deux générations. C'est pourquoi il leur importe, par le truchement de l'expérience, des statistiques et du calcul des probabilités de se familiariser avec ce client très particulier qu'est le visiteur d'exposition ; de savoir que ce client doit occuper chaque chaise tant de fois par jour, et vider vingt fois chaque assiette, pour que son affaire soit rentable.

Les restaurants de l'Exposition connaîtront aussi leurs heures de police, c'est-à-dire qu'ils cesseront de fonctionner chaque soir à 19 heures. Mais resteront à disposition du visiteur beaucoup plus tard ceux faisant partie du secteur nocturne, c'est-à-dire, en principe, les restaurants qui se dresseront en bordure même du lac, en tout cas ceux qui sont inclus dans le secteur de « La Suisse touristique » qui sera celui de « l'Expo by night ».

Mais pourquoi parler déjà d'heures de fermeture ?

Aperçu sur les bourses d'apprentissages

De nombreux parents ne sont pas encore au courant de la procédure à suivre lors d'une demande de bourse. L'année 1962, en effet, aura été une année d'adaptation — malaisée dans bien des cas — à une législation nouvelle en la matière. C'est pourquoi il nous paraît indispensable, au moment où les élèves des classes terminales jurassiennes choisissent — si ce n'est déjà fait — leur future profession, de tenter une première synthèse à l'intention du grand public. Puisse cet aperçu sur les bourses venir en aide aux parents qui, en traçant des projets d'avenir pour leurs enfants, établissent un premier état des frais qu'ils auront à supporter.

Les bourses sont nombreuses. Pour celles qui intéressent l'ensemble de nos jeunes gens et leurs familles, citons :

la bourse de l'Etat de Berne,
la bourse de la Journée cantonale bernoise de la Jeunesse,
Pro Juventute,
le Fonds de la Fête nationale, Fondation G. Motta.