

# Problèmes actuels de l'hôtellerie suisse et son évolution

Autor(en): **Mercurio, Giovanni de**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **52 (1972)**

Heft 4: **Problèmes d'actualité**

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886746>

## **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.

---

## PROBLÈMES ACTUELS DE L'HOTELLERIE SUISSE ET SON ÉVOLUTION

---

GIOVANNI DE MERCURIO

Lorsque la Chambre de commerce suisse en France m'a demandé de lui livrer quelques réflexions sur l'hôtellerie en général et l'hôtellerie suisse en particulier, j'ai accepté avec plaisir. Il n'est pas difficile en effet de parler d'un métier que l'on aime, mais il est peut-être ardu de faire comprendre à des gens une situation qu'ils ne voient que de l'extérieur.

L'hôtellerie, dont les premières traces organisées remontent à l'époque de Charlemagne, est une industrie qui, actuellement en Suisse, occupe près de 130 000 employés, et grâce à laquelle notre pays couvre une bonne partie du déficit de sa balance commerciale.

Sur le plan suisse, cette industrie est au second rang des activités. On ne peut pas parler véritablement d'un métier, il s'agit plutôt de plusieurs métiers qui ont été rassemblés sous une dénomination commune.

La multiplicité des emplois fait que la personne chargée de coordonner les activités est obligatoirement en contact avec du personnel de catégories

sociales très éloignées les unes des autres et, en même temps, de formations professionnelles relativement différentes. Il s'agit probablement là de l'une des difficultés mais en même temps de l'un des attraits de cette branche.

Puisque le mot de personnel a été lâché dans la phrase précédente, je dois m'en expliquer en quelques mots : bien avant la dernière guerre l'hôtellerie suisse faisait appel à un grand nombre d'employés étrangers et, dès cette époque, le pourcentage de ces derniers par rapport à la totalité était d'environ 50 %. Aujourd'hui, ce pourcentage est resté approximativement le même, mais de par l'extension considérable des activités du tourisme en Suisse le nombre total des employés étrangers s'est accru de manière sensible. Les conséquences directes de la dernière guerre se font encore sentir actuellement, car les difficultés économiques que notre branche a subies durant cette période par manque de touristes étrangers, ont fait que la jeunesse suisse du-

rant des années ne s'est plus intéressée à un métier relativement mal payé et peu intéressant.

Depuis quelques années, la situation du personnel a considérablement évolué ; aujourd'hui, elle est concurrentielle en comparaison des autres métiers. Mais, depuis maintenant près de 30 ans, la Suisse vit une période de haute conjoncture et la recherche des forces jeunes est poussée à l'extrême. Rares sont donc les jeunes Suisses qui choisissent une carrière où leurs pères ont connu des difficultés. De plus, l'attrait d'une profession de « cols blancs » se fait sentir en Suisse comme partout ailleurs dans des pays hautement développés.

Cette carence de personnel suisse a été comblée pendant des années par un apport massif d'employés étrangers. Mais la situation est devenue critique après la décision du Conseil Fédéral de bloquer l'entrée des travailleurs étrangers, sauf les saisonniers dont le nombre total a lui aussi été stabilisé.





BADRUTT'S  
PALACE HOTEL  
ET  
RESTAURANT "CHESA VEGLIA"

*St. Moritz*





GRAND  NATIONAL  
HOTEL  
LUCERNE

Hôtel de luxe  
Magnifique situation  
Au bord du lac  
Restaurant français  
Cocktail et Snack bar  
Garage  
Tous les sports à proximité  
Golf 18 trous

Groupement des Hôtels  
de Tout Premier Rang de Suisse

Eric E. Glattfelder, Directeur  
Tél. : 041.24.33.22  
Telex : 78.130



Le développement de notre industrie, qui a totalisé l'an dernier quelque 35 millions de nuitées, s'est fait parallèlement à un développement de la restauration, provoqué par de nouvelles habitudes des travailleurs, et aussi par l'impossibilité de ces derniers pour des raisons d'horaires ou d'éloignement de leur lieu domiciliaire de rentrer pour les repas. Ces facteurs font que le nombre de repas devant être préparés et servis dans les restaurants s'est accru très rapidement. Pour faire face à cet accroissement, il aurait fallu trouver du personnel supplémentaire car l'homme est resté dans ce métier la pièce maîtresse du système et son remplacement par la machine ne peut être fait que dans une faible mesure.

La population du pays n'a pas évolué aussi rapidement que dans les contrées nordiques ou les États-Unis, et la Suisse préfère encore et toujours un service dit personnalisé. Ceci ralentit l'ouverture d'établissements types « self » ou « presse-bouton ». D'autre part, on constate aujourd'hui de par l'accroissement du pouvoir d'achat des touristes en général, une demande plus forte pour des établissements où le client trouve toutes ses aises, établissements qui doivent faire appel à une main-d'œuvre nombreuse.

Cette situation a mené notre branche à un point culminant cette année et le manque de personnel hôtelier atteint maintenant le chiffre de 30 000 employés pour l'ensemble de la Suisse. Cette carence met en danger le label de qualité helvétique et en même temps menace directement certains établissements qui seront voués à la disparition de par la force des choses.

Le fait que le personnel disponible ne peut être puisé qu'en vase clos a provoqué en même temps un phénomène de surchauffe et une montée vertigineuse des salaires, la demande étant énorme et l'offre inexistante.

Les travaux préparatoires à l'accord de la Suisse avec la C.E.E. avaient fait naître quelques espoirs dans les milieux hôteliers car dans les pays de ce bloc économique, comme chacun le sait, la circulation de la main-d'œuvre est libre. Mais ces espoirs n'ont pu se réaliser car

le Conseil Fédéral a souhaité ne pas appliquer cette clause, le Gouvernement estimant qu'un apport supplémentaire de main-d'œuvre étrangère pouvait devenir dangereux.

Il faut dire que la pression politique, la situation dans la branche du logement en particulier et celle de l'infrastructure sociale (hôpitaux, écoles, etc.) ne laissent plus beaucoup de choix au Gouvernement.

La seule possibilité qu'il pourrait avoir serait de laisser entrer un nombre croissant d'employés saisonniers venant en Suisse uniquement pendant les mois de pointe et repartant chez eux après cette période. Au point de vue humanitaire, cette solution est également combattue car il s'agirait là d'une main-d'œuvre ne disposant d'aucun droit et assimilée à une machine uniquement destinée à produire de l'argent.

Cette pénurie de main-d'œuvre n'a pas eu seulement des effets négatifs, mais également positifs :

a) Les employeurs placés devant une situation souvent catastrophique, et risquant de se prolonger longtemps, puisque certains économistes prévoient qu'elle pourrait durer tout en s'aggravant jusqu'en l'an 2 000, ont fait d'énormes efforts de rationalisation.

b) Les conditions de travail matérielles et morales du personnel ont effectué un bond en avant extraordinaire, bond que certainement elles n'auraient fait en temps normal que dans une période beaucoup plus longue.

c) Les associations patronales et ouvrières ont consacré et consacrent beaucoup de temps et d'argent à la formation professionnelle.

d) De nouvelles méthodes de gestion ont été étudiées et l'hôtellerie suisse entre dans une période de changements et modernisations.

Pour mieux comprendre l'évolution, il faut savoir qu'en Suisse la grande majorité des établissements tant hôteliers que de la restauration sont de petits et moyens établissements, dont les propriétaires ou directeurs sont très individualistes, bien que regroupés dans les associations patronales.

Cette mentalité devait évoluer et quelques promoteurs l'ont compris.

Il faut, par exemple, rendre grâce à Monsieur Prager qui, avec ses « Mœwenpicks », a l'un des premiers lancé et développé une chaîne au retentissement international. Les regroupements, bien qu'ils ne soient pas la panacée, sont l'une des formes de rationalisation utiles.

L'une des conséquences de la naissance de ces chaînes est l'arrivée d'une nouvelle génération de « managers », issus de l'hôtellerie ou non, mais dont les activités ne sont plus tout à fait les mêmes que celles des hôteliers traditionnels. La formation professionnelle des écoles techniques supérieures a dû et devra encore s'adapter à cette évolution.

En ce qui concerne les installations techniques, là aussi il y a eu un changement très rapide qui demande une adaptation des écoles professionnelles. Dans ce domaine également, puisque ces écoles devront être modernisées, la dépense deviendra très élevée. La Société Suisse des Hôteliers prend déjà à sa charge tous les frais des Hôtels-Écoles sauf ceux de l'École Hôtelière de Lausanne qui, d'ores et déjà, est partiellement subventionnée par le Gouvernement. Il est à prévoir qu'à l'avenir cette aide devra devenir de plus en plus forte car l'association patronale ne pourra pas indéfiniment faire face à une charge financière aussi lourde.

D'après ce qui précède, il est facile de constater que l'hôtellerie et la restauration vont traverser une période de mutations considérables, mutations qui se feront quelques fois durement sentir.

Quelle sera l'hôtellerie de l'an 2 000 ? Pendant longtemps on a cru que la solution de tous les problèmes serait la transformation des hôtels en établissements « presse-bouton ». On s'aperçoit aujourd'hui que la voie prévue n'est pas celle dans laquelle une bonne partie de la clientèle désirerait s'engager. De par la force des choses, une partie des établissements devront se transformer en « self », mais il est de plus en plus certain que d'autres resteront ceux où le flambeau de la tradition hôtelière suisse se maintiendra et continuera comme par le passé à être dans le peloton de tête de l'hôtellerie mondiale.