

L'école hôtelière de la Société suisse des hôteliers à Lausanne

Autor(en): **Duttweiler, Georges**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): - **(1947)**

Heft 10

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-777456>

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

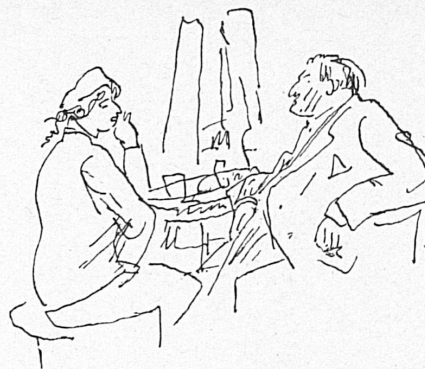
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Buffet-Stammtisch und Temperatur des Wetters mehrere Striche am Rande ihres Biertellers zählen müssen, ehe sie zahlen.

Auch Familienpublikum ist da mit gröhrenden, sich der Lebhaftigkeit der Umgebung nach ihrer Art anpassenden Kleinkindern, und der nicht fehlende Einsame hinter seinem Vanille-Eis am Nebentisch überhört sie großmütig, zeigt ein Gesicht, als ob er in einer höhern Sphäre leben würde und genießt dabei effektiv nur die lecker-süße Glace.

Wer zählt die Völker, nennt die Namen...? Weiße, braune (original oder made by the sun), schwarze; schlicht gekleidete Lords, elegante Großverdiener, Veloclubs und Äpler, Steuereinzahler und Vorbestrafte, der Maharadscha von Sowieso und — richtig, dort drüben sitzt ja auch unser Milchmann mit seiner Fräulein Braut.

Alles mögliche gibt es im Bahnhofbuffet. Nur etwas gibt es dort nicht: Langeweile!
Marc Voyageur.

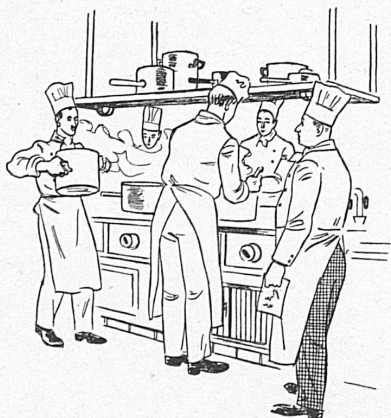


Zeichnungen von Victor Schwarz.

L'ÉCOLE HOTELIÈRE

DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS A LAUSANNE

Université hôtelière, Académie hôtelière, Ecole internationale d'hôtellerie, Ecole des directeurs d'hôtel, c'est à ces adresses variées et fantaisistes que 500 demandes d'inscription parviennent chaque mois à l'Ecole de Lausanne.



Quelle est l'origine de cette réputation solide? L'école de Lausanne est la plus ancienne du monde; elle fut fondée en effet en 1893. Elle a formé de nombreuses générations d'hôteliers, parmi les plus célèbres. Elle a surtout cette chance de bénéficier de la réputation de l'hôtelier suisse lui-même, et de la Suisse, pays par excellence du tourisme. Elle appartient à la Société suisse des hôteliers, et de ce fait, doit donner et donne effec-



tivement l'image la meilleure de la science hôtelière. L'Etat, à qui incombe la surveillance de la formation professionnelle, contrôle son activité et ses programmes.

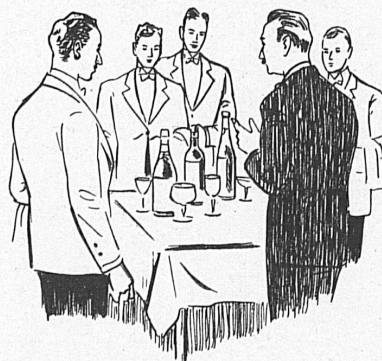
Vous rencontrerez peut-être dans vos voyages un vieil hôtelier qui vous dira: je n'ai pas été à l'Ecole hôtelière et j'ai tout de même réussi.

Oui, jadis.

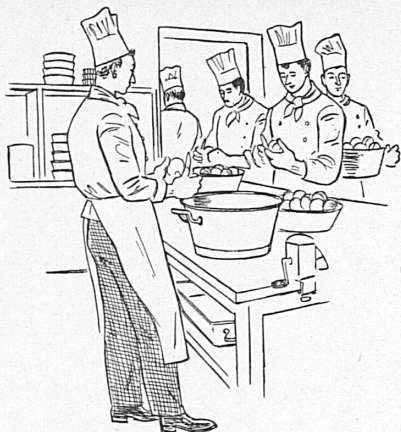
De nos jours, le métier est devenu si compliqué, si varié, qu'il faut la solide préparation de l'Ecole pour gagner la bataille.

Que peut le grand financier s'il ne connaît pas la cuisine? Que peut le chef de cuisine qui veut s'établir, s'il n'est pas aussi comptable?

L'école de Lausanne estime que la meilleure préparation est l'étude des trois départements principaux, cuisine, service, administration. Dans chacune de ces disciplines, elle organise un cours de cinq mois, complété par un stage obligatoire de cinq mois dans un hôtel de bonne réputation. Le stage est une excellente chose; il apprend au futur directeur à connaître le travail dur et sérieux, à connaître les hommes aussi qu'il sera appelé un jour à diriger.



Il ne faut pas croire que l'élève du cours de cuisine devient un cuisinier parfait en dix mois. Non, mais il a appris les bases sûres, et surtout, on lui aura fait comprendre que s'il faut du goût, du talent même pour faire de la bonne cuisine, il faut aussi savoir calculer le prix de revient de ce que l'on cuit. Plus tard, patron, il pourra discuter avec son chef, contrôler le rendement de la cuisine et les vieux praticiens vous diront que c'est l'une des premières conditions du succès.



Dans le cours de service, il apprendra tous les genres de service, il apprendra surtout à être précis, ponctuel, ordonné. Il sera soumis à une discipline très stricte, mais celui qui veut commander ne doit-il pas apprendre d'abord à obéir! L'étude de trois ou quatre langues internationales, la connaissance des vins compléteront le programme de ce cours.



Le secrétaire, lui, aura un horaire très chargé. On veut faire de lui d'abord un bon comptable, un bon organisateur; il apprendra les langues, le droit, sera orienté sur toutes les activités de l'hôtel. Il participera à des causeries de psychologie, car l'hôtelier qui n'est pas psychologue est un triste hôtelier, et, très souvent, un hôtelier triste. Le cours de secrétaires est celui qui demande les plus gros efforts à l'élève, et les échecs sont fréquents.

Quand le futur hôtelier a suivi les trois cours et accompli les trois stages il obtient le certificat final. Cinq ans plus tard, lorsqu'il aura bien voyagé, bien étudié, bien comparé, il s'annoncera pour un cours supérieur de deux mois, cours des plus difficiles, et finalement, il se présentera aux examens pour l'obtention du titre d'hôtelier-restaurateur diplômé. Autrement dit, diplôme de maîtrise dans la science hôtelière, le seul de ce genre dans le monde. Ce diplôme est fédéral, et les premiers examens, car il s'agit d'une institution nouvelle, auront lieu en mars 1948.

Si les jeunes filles ne suivent que rarement les cours de cuisine ou de service, par contre, elles s'inscrivent volontiers dans le cours de secrétaires. L'attrait de la carrière est grand. Si l'on questionne la jeune secrétaire qui a terminé son stage, elle répond: la journée de travail est longue, mais quel métier passionnant! C'est un film aux épisodes multiples, à la figuration sans cesse changeante, que nous voyons, et parfois dirigeons.

22 pays sont représentés à l'école de Lausanne. A la fin de la guerre, le plus fort contingent fut envoyé par la Tchécoslovaquie, mais maintenant c'est l'élément anglo-saxon qui domine, avec les variantes: Angleterre, Afrique du Sud, U. S. A., Irlande. Les Scandinaves, les ressortissants du Benelux, les Français, sont aussi très nombreux. La note pittoresque est donnée par les Indes, le Siam, l'Egypte, Chypre.

De nos 22 cantons, c'est le Valais, patrie des Seiler et des Ritz, qui vient en tête, suivi de très près par Vaud et Grisons.

L'école, comme New-York, est un véritable « melting pot ». Miracle de l'atmosphère suisse et romande: une entente parfaite règne entre ces jeunes gens de races, de religions, de langues différentes. Le Tchèque s'accorde avec le Hongrois, le Palestinien avec l'Arabe, l'Irlandais avec l'Anglais.

Autre miracle: la guerre a fait comprendre à beaucoup la nécessité du travail. Ne disait-on pas autrefois que l'Anglais ne comprenait rien à l'hôtellerie? Eh bien, les Anglais sont avec les Luxembourgeois et les Hongrois, nos meilleurs élèves.

Quel avantage pour les Suisses d'être en contact avec ces mentalités si différentes. Ils font là, vraiment, leur apprentissage d'émigrant, puis de directeur d'hôtel cosmopolite. Ils nouent des relations utiles et plusieurs, déjà, ont commencé le tour du monde traditionnel et leurs premières étapes ont été, presque toujours, l'hôtel d'un camarade d'études.

L'Ecole hôtelière de Lausanne doit défendre sa réputation. Pour cela, il faut qu'elle puisse compter sur un corps professoral de premier ordre. Ses professeurs, praticiens-théoriciens, ont été choisis avec un soin tout particulier. Ils ont su créer une méthode, et c'est de très loin qu'on vient les consulter.

En 1946, deux ministres en fonctions, 20 délégations gouvernementales ou d'écoles hôtelières étrangères (douze pays) sont passés à l'avenue de Cour.

32 élèves cuisiniers, sous les ordres de trois chefs, préparent les mets que 45 sommeliers stylés par trois maîtres d'hôtel, servent à 80 camarades secrétaires, cela dans un bâtiment très sympathique, mais devenu trop petit.

Bientôt, dans quelques mois, l'école disposera de nouveaux locaux, construits d'après les données les plus modernes. La Société suisse des hôteliers, que dirige avec tant de compétence M. le D^r Fr. Seiler, a vu grand et juste. Elle a compris l'importance d'une bonne formation professionnelle. Elle veut que son école soit, comme l'hôtellerie suisse, un modèle, la meilleure du monde.

Georges Duttweiler, directeur

