L'Hospes : un grand événement international à Berne

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **34 (1954)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-888515

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

L'HOSPES

Un grand événement international à Berne

La capitale de notre pays sera, d'ici quelques mois le pôle d'attraction de tous ceux qu'intéressent la gastronomie et le tourisme, car un événement d'une portée internationale s'y prépare. Sous le nom de *Hospes*, mot latin signifiant l'hôte, une grande exposition du tourisme en Suisse et de l'art culinaire international aura lieu à Berne du 14 mai au 21 juin de cette année. La manifestation a pour but de mettre en valeur l'importance économique et éthique du tourisme et son rôle sur le plan de la compréhension internationale. Par tourisme on entend non seulement les voyages, mais également l'hôtellerie sous tous ses aspects et, en particulier, l'art culinaire.

Les meilleurs cuisiniers du monde entier se donneront rendez-vous dans l'historique cité de Berne pour se mesurer les uns aux autres. Maintenant déjà, plus de trois mois avant l'ouverture de l'*Hospes*, le comité d'organisation a reçu de nombreuses inscriptions de plusieurs continents. La France, l'Allemagne, l'Italie, l'Autriche, l'Angleterre, les États-Unis, le Canada, la Finlande, la Suède, la Norvège, le Danemark, la Yougoslavie, l'Espagne, l'Égypte, la Hollande, la Belgique et naturellement la Suisse feront disputer le *Grand prix des nations de l'art culinaire* par des équipes nationales composées de tout grands maîtres de la cuisine. A côté du Grand prix sera disputé un concours international de bar-mixers, pour lequel 10 pays se sont inscrits. Pour bien montrer l'importance internationale de l'*Hospes*, il suffira de rappeler que le maximum des pays ayant participé jusqu'ici à des expositions culinaires internationales a été de six.

Disons d'emblée que la participation de la France à cette manifestation internationale sera particulièrement brillante. Au cœur même de l'*Hospes* sera édifié, en style bourguignon, le Pavillon de France qui comprendra un magasin de vente des meilleures spécialités françaises, un bar-réception et un restaurant de 100 places, où l'on cuisinera et mangera selon les meilleures traditions françaises. Dans un cadre folklorique seront servis toute une série de dîners de gala de nombreuses provinces françaises. Seront notamment représentés la Bourgogne, la Franche-Comté, le Lyonnais, la Vallée-du-Rhône, la Provence, la Côte-d'Azur, la Champagne, l'Alsace, la Normandie, la Bretagne, le Bordelais, le Béarn, la Savoie et l'Ile-de-France. Le 18 mai, journée française officielle de l'*Hospes*, sera, parmi beaucoup d'autres, l'un des moments les plus prestigieux de l'Exposition. Des maisons françaises réputées fourniront les installations de cuisine ultra-modernes, le linge et tout le service de table.

L'industrie des denrées alimentaires, les fabricants de batteries de cuisine pour hôtels, restaurants et particuliers, les fournisseurs d'argenterie de table, de porcelaine, verres, etc. pourront, dans le cadre de l'*Hospes*, montrer à un public international la richesse et la bienfacture de leurs produits. La section du vin, on se l'imagine, n'a pas été négligée. C'est l'un des plus grands connaisseurs du pays qui en a été chargé. Plus de 300 crus parmi les meilleurs de toutes les régions d'Europe ont été dégustés au cours des derniers mois et ce sont seulement les meilleurs d'entre eux qui ont été jugés dignes d'être servis à l'*Hospes*.

Les organisateurs ont aussi voué une attention particulière à la section historico-littéraire, consacrée à l'histoire de la gastronomie et à sa valeur civilisatrice. On y verra représentés de fameux cuisiniers et gastronomes de toutes les époques, des livres de cuisine des siècles passés dont certains rarissimes et hautement précieux, des tables magnifiquement dressées et même une cuisine médiévale.

L'Exposition du tourisme en Suisse, organisée simultanément avec l'Exposition de l'art culinaire international, est, comme son nom l'indique, limitée à notre pays. Son but est de montrer au visiteur l'histoire, le développement et l'importance économique du tourisme en Suisse. Le centre de cette section de l'*Hospes*, sera un hôtel modèle exploité selon les données les plus récentes. Cet hôtel comprendra une série de chambres-modèles, des salles de réception et de société, un restaurant en exploitation, une lingerie, une buanderie, la cuisine et la cave, locaux qui pourront être visités et qui, d'ordinaire, ne sont pas accessibles aux clients. Les Chemins de fer fédéraux et les chemins de fer privés présenteront leur meilleur matériel roulant, notamment un wagon-restaurant ouvert au public. Une petite gare avec poste d'aiguillage permettra de se faire une idée du travail quotidien de nos cheminots et employés de gare. Les P. T. T. seront aussi là avec leurs cars alpins dernier cri et un bureau de poste en exploitation.

Avec ses 180.000 mètres carrés de superficie, l'*Hospes* sera l'une des grandes expositions organisées en Suisse jusqu'ici. Les routes et les chemins à l'intérieur de l'*Hospes* auront un développement d'au moins 2,5 et le nombre de halls sera supérieur à 20. Le coût de ces bâtiments est devisé à plus de 2 millions de francs suisses.

Il est évident qu'étant donné le caractère même de l'exposition, tout a été prévu pour que les visiteurs ne manquent de rien, et pour qu'ils puissent boire et manger tout à leur aise. L'*Hospes* ne comptera pas moins d'une vingtaine d'établissements publics et restaurants, allant de la grande brasserie au bar mondain, où l'on pourra manger les mets les plus exquis en les arrosant des boissons les meilleures.