

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 12 (1973-1974)
Heft: 45

Artikel: Quoi de neuf
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-910599>

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: 16.02.2026

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

ou i de neuf

Le premier hôtel de la chaîne Lendi Hôtels S.A. ouvrira ses portes à Bruxelles fin janvier début février 1973.

Il forme l'une des tours de 30 étages du Manhattan Center, énorme complexe commercial groupant deux hôtels, bureaux, galeries commerciales, boutiques, drugstore, cinéma, agences de voyages, banque, station de métro, parking, etc...

La direction de l'hôtel est assurée par M. Pierre Gentinetta, un Valaisan de 34 ans, et par M. Pierre Vogt, petit-fils

de M. Richard Lendi, Sr. Une grande partie des cadres est Suisse également, ou le cas échéant a été formée en Suisse.

L'hôtel comprend 465 chambres, dont 60 % sont à un lit, le solde se divise en doubles et une quarantaine de suites-studios, soit au total 625 lits. Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bains, et dispose d'une T.V., d'un radio et d'un bar automatique. Ce bar, raccordé directement à la centrale, est muni d'un système de réveil acoustique et d'un voyant lumineux pour les messages.

L'équipement électronique

A la réception, une installation de type « Room Management » permet à n'importe quel moment de connaître la disponibilité des chambres. Cet appareil est programmé chaque jour en fonction des réservations et des départs prévus. Par deux terminaux installés à la réception et à la caisse, on introduit immédiatement chaque arrivée et départ dans l'appareil.

La gouvernante générale dispose également d'un tableau à voyants lumineux la renseignant sur le statut des chambres.

La gestion, la comptabilité, les salaires, le contrôle ainsi que tous les calculs de rendement sont effectués par l'ordinateur. L'Hôtel « Lendi » est l'un des premiers à avoir mis ce système au point en adaptant une gestion traditionnelle à l'électronique. Le « software » est d'ailleurs propriété de la société. La main-courante classique sur caisses enregistreuses et les décomptes journaliers sont introduits dans l'ordinateur.

La restauration

C'est vers la Suisse que l'Hôtel « Lendi » s'est tourné pour créer sa restauration en voulant mieux faire connaître en Belgique les multiples spécialités gastronomiques de la table helvétique. Pour ce faire, nous avons reconstitué un cadre typique rappelant l'architecture des stations de montagnes, et ceci tout spécialement dans le Grill « La Chesa Grischuna », où seront servies entre autres la fondue au fromage, la fondue bourguignonne et la raclette.

Le Restaurant « Le Mazot » offrira une carte plus internationale. Toutefois, les filets de perches, les morilles et chanterelles, peu connus en Belgique, feront partie de la gamme des préparations traditionnelles de notre pays. Le Snack « Le Carnotzet », servira le client plus pressé et complète les possibilités de votre restauration.

Nos vins suisses sont directement importés du Valais, des cantons de Vaud et Genève, et nous espérons ainsi satisfaire une clientèle locale exigeante et faire découvrir à d'autres les grands crus qui sont la réputation de nos vignobles.

Pour les banquets, cocktails, dîners d'affaires, deux salles sont aménagées, pouvant accueillir chacune jusqu'à 200 personnes. Ces locaux sont en outre équipés des installations nécessaires à la traduction simultanée lors de séminaires ou conférences.

