

# Les restaurants sans alcool : une "bonne oeuvre" bien gérée

Autor(en): **Bugnion-Secrétan, Perle**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses**

Band (Jahr): **73 (1985)**

Heft [1]

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-277438>

## **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.

## LES RESTAURANTS SANS ALCOOL UNE « BONNE ŒUVRE » BIEN GERÉE

Des femmes créatrices d'entreprises ? Le phénomène n'est pas aussi récent qu'on pourrait le supposer. Il y a presque cent ans, à Zurich, un groupe de femmes réunies dans le Frauenverein lançaient les restaurants sans alcool, qui existent encore aujourd'hui. Frauenverein, restaurants sans alcool : deux mots qui ont suscité bien des moqueries, jusques et y compris la fameuse chanson de Gilles. Et pourtant, ces pionnières méritent qu'on se souvienne d'elles. Nous sommes allées en parler avec les actuelles responsables de l'entreprise, à Zurich.

— Pourquoi et comment les restaurants sans alcool ont-ils été créés ?

— Avec l'introduction de la liberté de commerce dans la constitution de 1874, les cabarets se sont multipliés et l'alcoolisme est devenu un fléau social. Dans les restaurants, on devait consommer vin ou bière. Les Suisses absorbaient 11 litres de schnaps par an et par tête d'habitant, plus 55 l de vin et 37 de bière. Les psychiatres, les pasteurs, la Société suisse d'utilité publique ont alerté l'opinion.

C'est alors que quinze Zurichoises ont ouvert un premier restaurant où on servait thé, café et bientôt jus de pomme au lieu d'alcool. Leur but était d'offrir en même temps des repas bon marché (dès 40 centimes !..) mais d'une composition équilibrée. D'ailleurs, le FV a toujours eu le souci d'aider à promouvoir une alimentation saine. Ainsi, l'association s'appelait à sa création en 1894 « pour la

tempérance et le bien-être du peuple ».

— C'était en somme une « bonne œuvre » comme les femmes en ont tant fondé ?

— Oui et non. Le FV a voulu à la fois agir sur la société, rendre un service, mais mener son entreprise sur la base d'une bonne gestion. Il paie des impôts et ne reçoit aucune subvention, il fait des bénéfices mais les réinvestit pour développer l'affaire.

En outre, il a d'emblée assuré une vraie formation professionnelle à son personnel et lui a proposé des loisirs éducatifs, leçons de gymnastique et de couture par exemple. Dès 1904, il a créé une caisse de retraite. Il a toujours été en avance sur son temps en ce qui concerne les conditions de travail, les congés, les vacan-



Karl der Große, Kirchgasse 14, le jour de son ouverture en 1898

ces, le temps partiel, pour répondre aux besoins des femmes.

— Quel a été l'écho dans la population ?

— Très positif dès le début. Cinquante ans après sa création, le FV exploitait à Zurich 15 restaurants, 3 hôtels et 4 cafeterias. Il employait plus de 500 personnes. Il était en mesure d'organiser de vastes cantines lors de grandes expositions comme les deux SAFFA. A l'Exposition Nationale de Zurich en 1939, il a servi presque un million et demi de clients. Son exemple a été repris dans plusieurs villes suisses et à l'étranger. Pendant la première guerre, il a lancé les maisons du soldat, qui maintenant, vu leur nombre, sont une entreprise autonome (Volksdienst, Département social romand).

On ne peut pas parler du succès du FV sans rappeler le nom de Mme Orelli, qui en a été l'âme dès le début et pendant 25 ans. Elle a d'ailleurs été la première femme à recevoir un doctorat h.c. de l'Université de Zurich (médecine). Elle a été honorée d'un timbre Pro Juventute en 1945.

— Quelle est la situation actuelle ?

— Certaines conditions ont changé : il y a en ville de nombreux cafés avec une patente sans alcool ; les boutiques « fastfood » nous font concurrence, et partout on peut se faire servir sans consommer d'alcool. Nos propres restaurants jouent un rôle moins important qu'autrefois. En revanche, le FV ravitaille 21 cafeterias à l'université et dans les écoles secondaires, c'est une tâche considérable.

— Les femmes sont-elles restées maîtres de l'entreprise malgré son développement ?

— Jusqu'à récemment la direction était entièrement féminine, qu'il s'agisse du conseil d'administration, de la gestion centrale ou des restaurants. Malheureusement, ces dernières années, on n'a plus trouvé assez de femmes ayant la formation nécessaire et disposées à s'engager. Maintenant, une partie des responsabilités aux divers niveaux est assumée par des hommes.

Pourtant, le FV est encore présidé par une femme : Mme Rosemarie Michel, qui est aussi présidente de la Fédération mondiale des femmes de carrières libérales et commerciales (250 000 membres).

— L'esprit a-t-il changé avec la participation masculine à la direction ?

— Peut-être y a-t-il un déplacement des accents. Le côté commercial a pris plus d'importance par rapport à l'aspect social, prépondérant jusqu'alors. Mais peut-être que c'est inévitable aujourd'hui ?

Propos recueillis par  
Perle Bugnion-Secretan