

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: Les restaurants de la ZIKA
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541066>

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: 19.02.2026

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

b) au personnel des établissements visés par l'art. 14 litt. b), qui jouit, au cours d'une année, de huit jours de vacances dont deux au moins tombent sur un dimanche ou un jour de fête officielle

Art. 19. — D'autres exceptions peuvent être autorisées:

a) afin de permettre aux petits établissements de donner un repos hebdomadaire comprenant, par période de quatre semaines, trois demi-journées et une journée entière de 24 heures consécutives au moins;

b) dans les cas où cela est nécessaire pour le fonctionnement régulier, la surveillance ou la garde de l'établissement, les soins à donner aux animaux ou d'autres motifs impérieux;

c) afin de permettre, à titre exceptionnel, une autre répartition du repos prescrit par la loi.

Une ordonnance réglera le détail.

Art. 20. — Est réputée demi-journée de repos, au sens des art. 16 et 19, la période comprise entre la fin du repos de nuit et 12 heures, ou entre 14 heures et le commencement du repos de nuit, ou tout autre période de sept heures consécutives comprises entre la fin et le commencement du repos de nuit.

Art. 21. — Les dispositions des articles 8 et 10 à 13 sont également applicables.

Les dispositions pénales prévoient, en cas de contravention, une amende de 10 à 500 francs. S'il s'agit d'une négligence, l'amende est de 100 francs au maximum.

L'application de la loi et des ordonnances, ainsi que la poursuite des contraventions, incombent aux cantons, sous la haute surveillance du Conseil fédéral. Le Conseil fédéral édicte les ordonnances et dispositions d'exécution prévues par la loi; les gouvernements cantonaux et les associations professionnelles intéressées doivent être consultés au préalable.

Petite chronique de la ZIKA

Le 30 mai a eu lieu à la ZIKA la Journée de la presse. Les journalistes étaient au nombre d'environ 150. Ils ont publié dans leurs organes respectifs des articles fort élogieux sur le but de la grande entreprise zurichoise et sur son organisation, comme sur les expositions des stands, sur les restaurants nationaux et notamment sur l'accueil si agréablement courtis aux représentants de la presse suisse et étrangère. Après le banquet officiel, la journée s'est terminée par une promenade en bateau sur le lac de Zurich.

Le 31 mai a été le jour de l'inauguration officielle. M. Kracht, de l'hôtel Baur au Lac, président du comité d'organisation, a souhaité la bienvenue aux invités d'honneur, ainsi qu'aux représentants du corps diplomatique et des autorités, puis il a exposé les idées directrices de l'exposition. M. Musy, président de la Confédération, a prononcé le discours inaugural en allemand et en français. Ces deux discours ont été encadrés de productions de musique et de chant.

La liste des manifestations diverses organisées à l'occasion de la ZIKA comprend entre autres, le 2 juin, la Journée des bouchers; le 4, la Journée des cuisiniers suisses et celle des boulangers; le 5, la Journée allemande; les 7 et 8, les Journées genevoises (train spécial); le 10, la Journée des écoles professionnelles des hôteliers et des restaurateurs; le 12 au 14, l'Assemblée des délégués de la S. S. H. et la Journée des hôteliers; le 12, la Journée des ménagères suisses et la Journée vaudoise (train spécial); le 13, la Journée saint-galloise (train spécial); le 14, la Journée italienne; les 14 et 15, les Journées de St-Moritz; le 17, la Journée des cafetiers zurichois; le 18, la Journée hollandaise; les 19 et 20, les Journées luxembourgeoises (trains spéciaux); les 24 et 25, les Journées bernoises; le 26, la Journée autrichienne. — Le soir du 31 mai a eu lieu un corso lumineux organisé par la section de Zurich du T. C. S. Les 16 et 17 juin se réunira le Congrès des directeurs d'hôtels, d'établissements de cures et de sanatoriums de la Suisse, le 18, l'Assemblée générale des importateurs de comestibles et, du 21 au 23, l'Assemblée annuelle de l'Association des épiciers suisses. Le 28 juin, les festivités seront closes par une grande fête vénitienne sur le lac.

Les restaurants de la ZIKA

Le caractère international de l'Exposition d'art culinaire à Zurich est marqué tout spécialement par les restaurants de plusieurs pays, qui y offrent au public leurs spécialités chaudes. Chacun d'eux sera une attraction. Voici quelques détails à ce sujet, en suivant l'ordre alphabétique.

Le Restaurant allemand, patronné par la Fédération allemande des propriétaires d'hôtels, restaurants et entreprises apparentées, dont le siège est à Dusseldorf, a été organisé et affermé par une société composée d'exposants et d'exportateurs allemands. La présidence d'honneur en a été confiée à la Chambre de commerce allemande en Suisse. Sa cuisine, installée par les établissements Senking, fera sensation. Le restaurant a été aménagé et décoré selon les directives du professeur Breuhäus, de Dusseldorf, l'un des plus éminents architectes d'intérieurs, avec lequel des confrères suisses ont collaboré pour faire ressortir les tendances actuelles de l'architecture germanique. L'entreprise est gérée par M. Reine, directeur de l'hôtel Excelsior à Cologne, choisi par la Fédération précitée. La brigade de cuisine est placée sous les ordres du chef réputé M. Heyd.

Le Restaurant autrichien, patronné par le Syndicat des hôteliers, restaurateurs et cafetiers d'Autriche, est géré par M. Karl Leeb, le restaurateur viennois bien connu.

Le Restaurant chinois est géré par M. Ou-Cha-Foo, propriétaire du fameux «Chop Sui Restaurant Chung», à Paris, le seul restaurant authentiquement chinois sur le continent européen. Tous les visiteurs voudront profiter de l'ambiance rare de pouvoir goûter à Zurich les spécialités culinaires de l'Extrême-Orient.

Le Restaurant français, patronné par la Chambre nationale de l'hôtellerie française à Paris, a été organisé et financé par une société composée d'importateurs français de produits suisses et d'amis de la France, notamment d'hôteliers suisses établis à Paris. La cuisine de ce restaurant, la seule exclusivement électrique à la ZIKA, installée par les usines suisses d'électricité, sera l'une des attractions principales.

Le Restaurant italien et la *Bottega del vino* sont patronnés par les trois confédérations nationales fascistes des commerçants, des industriels et des agriculteurs. Ils ont été organisés par la Chambre de commerce italienne en Suisse et par la Confédération nationale fasciste des négociants en vins, dont le siège est à Rome. La gestion en a été confiée aux frères Ferrario, les célèbres restaurateurs milanaïsi.

Enfin l'*Hôtel-Restaurant suisse* et la *Taverne suisse* sont administrés par le Comité d'exploitation de la ZIKA et gérés par M. Schmid, directeur de l'hôtel Baur au Lac à Zurich. La cuisine du Restaurant suisse, ainsi que la grande cuisine de la ZIKA, sont dirigées par M. Julien Schneitter, chef de cuisine des hôtels Kulm à St-Moritz. La grande cuisine n'est fermée d'un côté que par une verrière, afin que le public puisse assister à toutes les opérations et voir fonctionner les nombreux appareils du dernier modèle qui y sont installés.

Citons encore le *Restaurant de la pêche*, où pourront se régaler les amateurs de poisson, la *Brasserie*, organisée par l'Union des brasseries zurichois, et la *Crémérie bernoise*, affermée par le populaire spécialiste M. Kipfer-Gieller.

Discours du Maître Escoffier à la ZIKA

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs et chers collègues!

Malgré bien des difficultés, et la distance qui sépare Monte-Carlo de votre beau pays, je n'ai pas hésité un seul instant à répondre favorablement à votre appel.

Je dois tout d'abord exprimer mes plus sincères remerciements à Messieurs les organisateurs et représentants de votre très intéressante exposition de leur délicate attention à mon égard, par la marque de sympathie que vous avez bien voulu me témoigner en baptisant «Boulevard Escoffier» le centre de l'exposition, témoignage d'amitié dont je garderai un précieux souvenir.

Ayant eu l'avantage de connaître la Suisse il y a bientôt un demi-siècle, je n'ai pas oublié la sympathie que j'ai toujours trouvée chez ce bon peuple, ami de la France. Aussi, il m'est très agréable aujourd'hui de me retrouver parmi vous, me rappelant les années passées sur les bords de vos grands lacs, et croyez que c'est un plaisir pour moi de venir revivre ces heures délicieuses et respirer la brise légère et parfumée de vos montagnes.

J'ai conservé les plus délicieux souvenirs des cinq saisons passées à l'hôtel National à Lucerne (de 1883 à 1888). D'autre part, ma collaboration à la Société Laitière des Alpes Bernoises, à la Société de conserves alimentaires de Saxon et aujourd'hui encore à la grande ferme Maggi, m'ont fait apprécier la bonté et la loyauté de vos compatriotes.

Mais qu'il me soit permis de saluer ici la mémoire du grand hôtelier suisse, César Ritz, avec qui j'ai eu l'avantage de collaborer pendant quarante années pour le développement de l'hôtellerie et au perfectionnement de la cuisine et j'adresse à cet excellent ami, trop tôt disparu, le souvenir de mes plus affectueuses pensées.

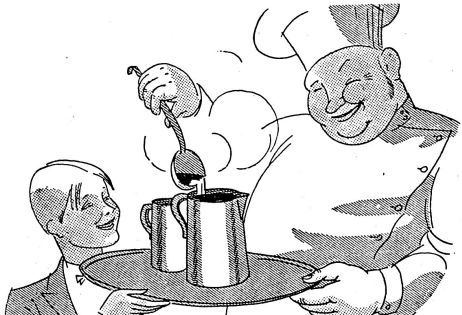
Je ne dois pas oublier de rappeler le nom d'un autre ami suisse aussi, M. Echenard, qui pendant de nombreuses années à Londres a contribué à l'oeuvre de César Ritz. La collaboration d'Echenard complétait ce trio qui fera époque dans l'histoire de l'hôtellerie. Ritz, Echenard et Escoffier laisseront à la postérité le souvenir d'avoir été utiles à leurs pays respectifs.

D'ailleurs, parmi les noms des divers hôtels auxquels Ritz, Echenard et Escoffier ont attaché leur nom, deux ont fait fortune: le Savoy hôtel et le Carlton hôtel à Londres. En effet vous avez pu remarquer que partout, aussi bien dans des grandes villes que les petites, on trouve des Savoy et des Carltons, deux noms qui font honneur à ce trio composé de deux Suisses et un Français.

1. La cuisine:

On m'a souvent demandé pourquoi la cuisine française était réputée la première du monde; ma réponse est bien simple: C'est au climat tempéré de la France, à son sol fertile, à la maîtrise de

Voir suite page 17.



Der Chef ist zufrieden.

wenn er zur Herstellung seines Desserts Kohler's

Cacao

oder **Chocolade-Pulver** verwenden kann und den Gästen zum Frühstück vorsetzen darf. Dabei hat er die Genugtuung, dass diese rässigen, sehr ausgiebigen und aromatischen Cacao- und Chocolade-Spezialitäten der Marke

KOHLER

nie Anlass zu Beschwerden geben.

CHAMPAGNE GEORGE GOULET, REIMS

LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

Agents généraux pour la Suisse:
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz

Häusermann Kältemaschinenfabrik Frauenfeld

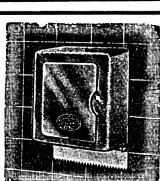
Fabrikation und Vertrieb erstklassiger Kälteerzeugungs-Anlage für jede Leistung und Betrieb.

Neuheit:
Glacé- und Eisfabrikation,
Glacé- u. Eisrahmaufbewahrung ohne besonderen Generator.

Vollautomatische Anlagen,
Kompressor direkt mit elektr. Motor gekuppelt, ohne Riemen.
Tiefkühlung bis zu 30 Grad minus.

Langjährige und weitgehendste Garantie. Erste Referenzen. Inlandsfabrikation.

„Ehret einheimisches Schaffen“



ONLIWON- Klosettpapier

empfehlen

Fritz Danuser & Co.
Neue Beckenhofstrasse 47
Zürich 6

Allein-Verkauf für die Schweiz



Conserve Benzburg

seit Jahrzehnten
die Vertrauensmarke für Gemüse-
und Früchteconserven

Verlangen Sie ausdrücklich immer „Hero-Lenzburg“

SPARGELN von Martinach

(Wallis) Produzenten-Genossenschaft

Extra-Qualität v. Fr. 1.70 an. Mittlere Qualität v. Fr. 1.20 an

Telephon 239 Telegramme: Asperges, Martigny

Billard-Renovation

aller Systeme. Alle Zubehörten

Banden, Tuch, Kugeln, Stücke usw.

Prima Referenzen. Höflichst empfiehlt sich

F. Baeriswyl, Safenwil (Aargau)

DIE WIEDERHOLUNG VERMIECHT

INSERATE

Fritz Danuser & Co.
Neue Beckenhofstrasse 47
Zürich 6

Junger Hoteller

der bereits durch gute Führung eines grossen Hotels während mehreren Jahren sich als tüchtiger Fachmann gezeigt hat, ist durch plötzliche unverhoffte Zufälle veranlasst, seine Stellung aufzugeben und sucht für den Herbst

Stellung als Direktor

oder auch Pacht eines gutgehenden Hotels. Offert. unter Chiffre RE 2007 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch in 30 Stunden

gelaufig sprechen lernt man nach interessanter und leichtfasslicher Methode durch

brieflichen Fernunterricht

mit Aufgaben-Korrektur.

Erfolg garant. 1000 Referenzen.

Spezialschule für Englisch „Rapid“ in Luzern Nr. 89

Prospekte gegen Rückporto.

Grand's Vins
Français

Ets. Schröder & de Constans
Bordeaux
Crus et Vins de Châteaux Millésimés

De Belgraves & Co.
Beaune et Tain
Bourgogne Côtes du Rhône

Richard Strub
Epernay
Champagne Français

Maison d'Importation
Richard Strub
Bâle 12