

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

**Artikel:** L'hôtellerie suisse en avril 1930  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-541069>

#### 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:** 10.01.2026

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

nos chefs de cuisine et à nos meilleurs produits que nous devons cette supériorité. Tous les produits nécessaires à la bonne chère se trouvent en France, que ce soit: poissons, viande de boucherie, volaille, gibier, foie gras, truffes, champignons, les légumes les plus fins, des fruits délicieux et surtout des vins généreux et exquis, si justement appréciés dans le monde entier, car la meilleure cuisine, les mets les plus parfaits seraient incomplets s'ils n'étaient accompagnés de nos précieux crus: Bordeaux, Bourgogne etc.

#### 2. Chefs de cuisine:

En parlant de la maîtrise de nos Chefs de cuisine, je ne veux pas dire que seuls les cuisiniers français savent faire la cuisine française; ce serait une grande erreur de le penser, car, pendant mes soixante années d'activité comme chef de cuisine dans les plus grandes maisons, j'ai eu le plaisir de former personnellement de nombreux élèves de toutes nationalités dont je n'ai eu qu'à me louer et qui ont su conserver nos principes et faire honneur à la cuisine française.

La cuisine française depuis Carême:

A l'époque de ce chef illustre, la haute cuisine se trouvait encore restreinte aux maisons royales et princières, mais depuis lors on a construit de grands hôtels; de nombreux restaurants de luxe se sont créés de toutes parts, ce qui, grâce aux progrès réalisés, a changé la face des choses. La cuisine est devenue une affaire industrielle et a pris de ce fait un essor considérable, sans pour cela subir le moindre dommage. Au contraire, il s'est produit une évolution heureuse, dont la cuisine française a profité. De nouvelles et nombreuses créations sont venues enrichir notre patrimoine culinaire.

La réduction des distances entre les pays, grâce au progrès de la locomotion, n'est pas étrangère au développement de la cuisine. Autrefois, il y a à peine 70 ans, il fallait 20 jours pour recevoir à Nice un pâté de foie gras venant de Strasbourg. Aujourd'hui, en quarante-huit heures, vous pouvez obtenir cet incomparable pâté dont le mariage avec l'exquise truffe du Périgord peut être qualifié de "Sainte alliance": aucun nuage ne pourra jamais les désunir, et cela à la grande joie des gourmets et gourmands.

En visitant votre exposition culinaire, il m'a été particulièrement agréable de constater les progrès qui ne cessent d'accomplir chaque jour, et c'est avec joie que j'en félicite les auteurs.

#### 3. La Gourmandise:

On a prétendu que la gourmandise était un péché et, me trouvant un jour en conversation avec un haut dignitaire de la religion catholique, je lui demandai son opinion sur ce dicton. Il me répondit: "Dieu a créé de si bonnes choses pour plaire à l'humanité que ce serait un péché de ne pas savoir les apprécier." Certes, la gloutonnerie est non seulement un péché, mais elle peut aussi occasionner certains malaises très désagréables. Croyez-moi, ce plaisir du bien manger dont la femme possède le privilège est un bienfait de Dieu et ce serait lui déplaire de ne pas y goûter; donc, n'oublions pas ce devoir sacré, et considérons avec plaisir que la bonne cuisine et un peu de gourmandise charment l'existence et font la joie et le bonheur du foyer. Ainsi, sans exa-

ger la portée des attributions des cuisiniers, ceux-ci peuvent être fiers de travailler utilement au bonheur des peuples.

La cuisine est un art et une science.

N'oublions jamais que c'est autour d'une table garnie de mets savoureux et de vins exquis que les ennemis d'hier se réconcilient. Souhaitons que la paix du monde et le bonheur des peuples de voir toutes les nationalités unies par la même communion d'idées et de pensées généreuses, et de pouvoir ainsi jour d'une vie paisible.

Permettez-moi de lever mon verre en l'honneur de M. le président de la Confédération helvétique, aux Suisses, ces amis de la France, aux dames ici présentes, à la presse toujours si aimable et généreuse, à mes chers collègues et à la continuation de la bonne et saine cuisine.

A. Escoffier.

## A l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne

Les 14 et 23 mai s'est réunié à Cour-Lausanne la Commission de l'Ecole professionnelle de la S. S. H. Au cours de la première assemblée, M. le directeur Bertsch a présenté, sur la marche de l'institut pendant les quatre premiers mois de l'année, un rapport dont nous tirons les renseignements suivants:

Le Cours professionnel annuel a commencé, après les vacances de Noël, le 9 janvier. Peu après, l'Ecole était plongée dans le dénuement, l'élève Henri Perrotet, de Lausanne, un jeune homme qui donnait les plus belles espérances, ayant été renversé à Cour par une automobile le 14 janvier et ayant succombé le 17 à ses blessures. Ce terrible accident montre la nécessité de créer une place de récréation pour les élèves, qui à l'heure actuelle n'ont guère que la route à leur disposition.

Le 28 février a eu lieu l'examen de clôture du cours de cuisine d'hiver. La Commission scolaire y était représentée par MM. Butticaz, Egli et Nicodet; l'expert était de nouveau M. Keller. Les résultats n'ayant pas répondu à l'attente, on apportera une modification dans le corps enseignant culinaire et l'on réorganisera l'enseignement théorique et pratique. Le 1er mars a commencé un nouveau cours de cuisine qui compte douze participants.

Trois jours plus tard s'est ouvert le 4me Cours supérieur d'hôtellerie, auquel ont pris part une douzaine d'auditeurs. Le cours s'est prolongé cette fois-ci pendant six semaines. Des mesures seront prises pour assurer désormais une fréquentation des leçons et un travail plus assidus.

L'Ecole regrette la démission de deux maîtres, M. Mabillard, professeur de français, qui se fait une position indépendante, et M. Weil, qui va poursuivre des études en Espagne.

Pour le Cours professionnel 1930-31, on peut déjà s'attendre à une forte affluence d'élèves. En effet, la direction avait reçu, à la date du

14 mai, 58 demandes d'inscription, soit celles de 33 Suisses et de 25 étrangers.

\* \* \*

La question a été soulevée à la Commission scolaire d'organiser à Cour-Lausanne des cours d'anglais, afin de remédier aux difficultés rencontrées par la jeunesse hôtelière suisse qui voudrait aller travailler en Angleterre pour y apprendre la langue. Mais dans les circonstances actuelles l'organisation de cours semblables se révèle extrêmement difficile. Cette question toutefois ne sera pas perdue de vue.

L'Ecole professionnelle de Cour participera à la ZIKA en y organisant un stand et en y envoyant une brigade des élèves du Cours de cuisine, les 10 et 11 juin. Les élèves profiteront de leur dernière année pour aller visiter l'Exposition internationale de l'art culinaire.

Dans les stations situées à moins de 1000 mètres, le pourcentage moyen des lits occupés, qui était de 43,8 à la fin de mars, est monté à 50 au milieu d'avril, puis il est redescendu à 45,0 à la fin du mois. Dans les stations plus élevées, le pourcentage moyen s'est maintenu à peu près au même chiffre à la mi-avril (33,8) qu'à la fin mars (33), puis il s'est abaissé à 26 à la fin d'avril.

Les établissements de plus de cent lits avaient, aussi bien au milieu qu'à la fin d'avril, à peu près la même proportion de lits occupés que les établissements plus petits, alors que ceux-ci marquaient encore un avantage en mars.

Les établissements dont le prix de pension est d'au moins 12 francs ont bénéficié dans une plus large mesure que les établissements moins chers de la progression de la première quinzaine d'avril, mais ils ont aussi senti plus fortement la régression de la seconde quinzaine du mois.

Le nombre des personnes travaillant dans l'hôtellerie a augmenté de 9,3 % de la fin de mars au milieu d'avril et de 4 % du milieu à la fin de ce mois. Il était à cette date de 54,7 % moins élevé qu'à la fin de juillet 1929, moment où l'on a enregistré le nombre le plus élevé.

Pour cent lits dénombrés, la proportion des personnes travaillant dans l'hôtellerie était de 31,5 au milieu d'avril et de 32 à la fin du mois, contre 33,4 à fin mars. Par cent lits occupés, la proportion était de 67 à la mi-avril et de 75,9 à la fin du mois, contre 81,2 à fin mars.

Le rapport du nombre des personnes actives au nombre des lits occupés s'est réduit de la fin mars au milieu d'avril, aussi bien dans les stations situées à moins de 1000 mètres que dans les stations plus élevées, puis il s'est agrandi jusqu'à la fin avril dans les unes comme dans les autres.

## L'hôtellerie suisse en avril 1930

Les données recueillies par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur l'activité de l'hôtellerie suisse pendant le mois d'avril 1930 concernent 1277 établissements, disposant au total, à la fin du mois, de 89,431 lits. Sur ces chiffres, il y avait 699 hôtels ouverts, avec 41,292 lits.

Calculé sur le nombre des seuls établissements ouverts, le pourcentage moyen des lits occupés était de 47,1 à la mi-avril et de 42,1 à la fin du mois, contre 41,2 à fin mars. En tenant compte aussi des établissements saisois fermés, ces pourcentages respectifs étaient de 21,1, 19,4 et 16,3.

Un milieu d'avril, on a enregistré les plus forts pourcentages suivants: Locarno-Ascona 100, Locarno-Minusio 100, Lugano-Cassarate 100, Lugano-Ruvigliana 100, Petite-Scheidegg 100, Lugano-Paradiso 99, Lugano-Castagnola 98,2, Locarno 98,1, Locarno-Orselina 97, Lugano-Ville 96,9, Lugano-Cademario 95,7, Locarno-Muratto 94, Montreux-Territet 83,6, Montreux-Clarens 81,2, Mont-Pèlerin 74,5, Vevey 73,8, Siècle 73, Glion-sur-Montreux 72,6, Bellinzona 69,6, Biel 68,9, Montreux 68,8, etc.

À la fin d'avril, pourcentage de l'occupation des lits était de 92,5 à Lugano-Ruvigliana, de 85,3 à Lugano-Paradiso, de 80,7 à Bâle (60,8 au 15 avril), de 80,7 à Locarno, de 80 à Montreux-Clarens, de 79 à Locarno-Ascona, de 75,3 à Lugano-Castagnola, de 73,6 à Lugano-Ville, de 73,3 à Lugano-Cademario, de 72,2 à Montreux-Territet, de 71,1 à Locarno-Orselina, de 70 à Lugano-Cassarate, de 67,4 à Biel, de 67,4 à Neuchâtel, de 66,1 à Locarno-Minusio, de 65,7 à Vevey, etc.

En ce qui concerne les principales villes non citées plus haut, les pourcentages respectifs au milieu et à la fin d'avril étaient de 57,1 et 66,4 à Zurich, 61,7 et 58,6 à Lausanne-Ouchy, 50 et 52,4 à Berne, 54,4 et 37,9 à Vevey, 36,8 et 52,9 à St-Gall, 37,1 et 43,2 à Genève, 34,5 et 40 à la Chaux-de-Fonds, 19,5 et 26,1 à Lucerne, etc.

## Au Comptoir suisse à Lausanne

Le Comptoir suisse de 1929, le dixième depuis sa création, a réuni un nombre d'exposants supérieur à celui de l'année précédente. On a observé spécialement une augmentation réjouissante de la participation de la Suisse allemande.

Dans le domaine de l'alimentation, les négociants en vins ont déclaré en général, comme en 1928, un chiffre d'affaires inférieur à celui de 1927; cela tient aux prévisions favorables de la récolte, qui incitaient les acheteurs à la prudence. Les tractations ont été animées dans les chocolats, les liqueurs, les pâtes, etc. Mais c'est tout particulièrement dans les installations domestiques que l'on a relevé des marchés intéressants. Les exposants en frigorifiques, appareils de cuisson, etc. ont été unanimes à reconnaître le nombre et la valeur des commandes passées. Cette constatation est intéressante pour l'hôtellerie, gros client de cette catégorie de fournisseurs. Les arts graphiques, la publicité, la réclame, l'organisation commerciale avaient attiré de nombreux exposants qui ont été satisfaits de leur participation. La boucherie et la tonnellerie ont aussi donné lieu à des marchés animés. Les produits divers pour la protection des arbres

Berücksichtigt die Hotel-Revue-Inserenten!

# Tennisplätze

Erstklassiges patentiertes Spezialverfahren. Jahre-lange Haltbarkeit, geringster Unterhalt. Neue lichtechte grüne oder rote Spezialfarbe. Im Winter Eisbahn.

**Bruno Weber & Sohn - Basel**  
Tennisausbau, Telefon Safran 20.31

# "BUCHANAN'S BLACK & WHITE WHISKY"

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE  
FRED. NAVAZZA - GENÈVE

"Elmer-Citro" Alpiner Mineralquell,  
durststillend,  
wohl schmeckend,  
bekömmlich

Ein köstlicher Trunk  
ist das alpine  
Mineralwasser  
mit reinem Frucht-  
sirup Elmer-Citro.  
Ihre Kunden sind  
Ihnen dankbar,  
wenn Sie es führen.

Elmer-Citro das ideale  
Erfrischungsgetränk

Überall erhältlich!

Cimag Glarus Tafelwasser der Mineral- und Kurquelle Elm

## Eternit-Pflanzen-Kasten

beziehen Sie am vorstellbarsten durch die  
Stapag A.G. in Stansstad  
(franz. Litferg.) Gleiche Firma liefert die beliebten Strand- und Bade-Boote. Verlangen Sie Prospekte.

## Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toilettenseife, Stückgröße 30 und 50 Gramm mit unabwaschbarem Text resp. Hotelansicht, ist unstreitig eine ganz vorzügliche Reklame. Bitte verlangen Sie Muster und Preise.

Chemische- und Seifenfabrik Stalden (Emmental)

# ZIKA

Der Teppichbelag im chinesischen Restaurant die Teppiche, Wandmalereien und Vorhänge im italienischen Restaurant und die blau uni Teppiche im Kochkunst-Pavillon sind verkäuflich

**W. Geelhaar, Teppiche Bern**