

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 32

Artikel: Fromage et viande
Autor: J.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541229>

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: 18.02.2026

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

Où la prudence s'impose

Une nouvelle crise économique mondiale est ouverte. Les spécialistes affirment qu'elle n'est qu'à ses débuts. Surproduction agricole et industrielle, manque d'argent dans les classes qui consomment, protectionnisme douanier fortement exagéré dans la plupart des pays, extension extraordinaire du chômage: voilà ce que l'on constate aujourd'hui presque partout. Ajoutons à ces calamités le fardeau des impôts, hors de proportion avec les possibilités normales des contribuables, ce qui permet aux Etats de dépenser de l'argent pour des buts très discutables, tandis que les particuliers se débattent dans la gêne. Cet état de choses, cette année déjà, porte un coup malheureux au développement du tourisme; les circonstances s'aggraveront probablement encore au cours des prochaines années.

On connaît la situation dans les Etats-Unis de l'Amérique du Nord. Tous les communiqués intéressés jetés dans la presse dans un but de réclame par des agences de voyages et des compagnies de navigation ne changent rien au fait que les krachs de bourse et de banque, la spéculation générale, la crise agricole, l'extension catastrophique du chômage dans l'industrie (il y a actuellement déjà cinq à six millions de chômeurs) contraignent absolument les Américains des classes aisées les mieux assises à se restreindre. Beaucoup de riches, enfoncés jusqu'au cou dans les spéculations, ont vu leur fortune s'écrouler. L'Américain semant autour de lui, en Europe, les dollars à pleines mains a passé dans le domaine des beaux souvenirs et des légendes. Le visiteur américain d'aujourd'hui est aussi économe que n'importe quel touriste d'un autre pays. Le roi dollar est blessé.

Les circonstances ne sont guère plus favorables en Grande-Bretagne, où le chômage prend des proportions toujours plus alarmantes. Il y a actuellement deux millions de chômeurs de plus qu'en temps normal. Qui dit chômage dit crise industrielle et par conséquent difficultés financières chez tous les porteurs d'actions et d'obligations des entreprises en mauvaise posture. Cela signifie que beaucoup de nos anciens visiteurs d'outre-Manche sont maintenant contraints, ou bien de se priver de leur séjour habituel de vacances sur le continent, ou d'y restreindre leurs dépenses au strict minimum.

Le Français est écrasé sous les impôts. Et l'on a eu les catastrophes du Midi, les dégâts du mauvais temps aux récoltes et une crise dans les grandes industries du Nord. Ici encore les restrictions, encouragées du reste par l'esprit bien connu d'épargne du Français, sont à l'ordre du jour.

Chacun sait qu'il y a une crise aussi en Allemagne. Ce n'est que grâce à des prodiges d'habileté que plusieurs industries parviennent à se maintenir à flot ou à peu près. L'industrie métallurgique surtout a une période très dure à traverser et l'on s'attend pour cet hiver à avoir environ quatre millions de chômeurs. Les charges fiscales sont énormes.

On connaît les graves perturbations économiques qui troublent maintenant les Etats du centre de l'Europe. Notre génération ne reverra plus la belle clientèle russe d'autrefois. L'Italie, malgré son travail intense et bien organisé, est elle-même aux prises avec de sérieuses difficultés.

Dans ces conditions, que va devenir le tourisme?

Nous verrons encore beaucoup de touristes, parce que les vacances sont devenues une absolue nécessité dans la vie trépidante et fiévreuse que l'on est obligé de mener à notre époque. Mais nous verrons des touristes qui ne pourront plus comme autrefois laisser chez eux les soucis financiers, des touristes éternels qui exigeront tous les confort sans être en mesure de les payer. La grande hôtellerie de luxe sera plus particulièrement atteinte, car sa clientèle se raréfiera jusqu'au retour de conditions économiques normales. Mais la moyenne et la

petite hôtellerie se ressentiront aussi fortement de l'abaissement des capacités de dépense des voyageurs.

Une conclusion s'impose; elle constitue le but de notre article.

L'hôtelier privé et les sociétés hôtelières ne doivent pas compter, pour les prochaines années, sur un développement des recettes nettes du mouvement touristique. Dans ces conditions, la sagesse élémentaire commande une prudence extrême dans l'établissement du budget des dépenses. En temps normal, on peut consacrer d'importants capitaux à améliorer le confort, même s'il touche au luxe, car on peut raisonnablement s'attendre à un rendement satisfaisant des sommes engagées. Attirer la clientèle aisée par des installations ultra-modernes, par des fêtes coûteuses, par des plages et des piscines à la dernière mode, c'est parfait... si la clientèle vient et dépense. Mais aujourd'hui le problème de l'avenir prochain pose une redoutable inconnue: est-ce que l'argent destiné aux améliorations envisagées rapportera son intérêt et son amortissement? Les circonstances sont variables, il est vrai. Telle dépense peut être raisonnable et rentable ici et être imprudente ailleurs. Chacun doit donc étudier de très près toutes les possibilités avec lesquelles il pourra se trouver obligé de compter et voir s'il ne serait pas préférable de renvoyer de quelques années de grosses dépenses risquant de devenir des pertes sèches.

On ne se met pas en route pour une promenade quand l'orage menace. On ne projette pas des frais considérables sans posséder une certaine certitude que cet argent pourra fructifier.

Faisons aujourd'hui le strict nécessaire; la prudence conseille d'attendre des jours meilleurs pour les réalisations moins urgentes. Mg.

La conférence du Dr Laur à la ZIKA sur l'hôtellerie et l'agriculture

(Suite et fin).

La guerre a apporté de profondes modifications dans la manière de se nourrir. On mange moins de viande et l'on consomme beaucoup plus de fruits et de légumes. On sait mieux varier l'alimentation. Les plus hautes sommités médicales conseillent une alimentation combinée, et non pas strictement végétarienne ou trop carnée. Mais la viande est et restera nécessaire dans une alimentation rationnelle.

En ce qui concerne la viande de boucherie, il faut reconnaître qu'aucun pays ne produit de la viande de veau aussi bonne qu'en Suisse et ce produit peut être chaleureusement recommandé à l'hôtellerie. Nos races suisses de bétail donnent de l'excellente viande. Mais dans une bête de boucherie il n'y a pas seulement le filet; les autres parties de l'animal doivent aussi être vendues. Un concours a été organisé pour établir des menus employant ces viandes moins recherchées; l'utilisation de ces menus est à conseiller vivement. Nos saucisses sont également un aliment recommandable. On a introduit dans une partie de la Suisse la fabrication du salami et il semble que les essais vont être couronnés de succès. Les hors-d'œuvre permettent d'employer avantageusement tous ces produits secondaires. La viande de porc est en Suisse d'une qualité inégale ailleurs. Nos charcuteries fournissent du jambon délicieux. Grâce à la viande de porc, on peut introduire dans les menus une agréable variation. D'autre part, il est avantageux de préférer les graisses animales suisses aux graisses oléagineuses provenant des pays étrangers.

Un autre produit agricole à recommander, c'est l'œuf. La production des œufs fait de grands progrès en Suisse, notamment en ce qui concerne la qualité, et des mesures sont prises pour en organiser rationnellement l'expédition et la vente.

Quant à nos légumes, la ZIKA donne une idée de ce que nos maraichers sont capables de fournir. Cette culture a chez nous un grand avenir, si elle est soutenue par les consommateurs et en particulier par les hôtels. Nous sommes reconnaissants aux hôteliers qui se mettent en rapports à cet effet avec nos organisations agricoles et nous sommes prêts à tenir compte, ici également, des vœux de l'hôtellerie.

Nos fruits peuvent parfaitement soutenir toutes les comparaisons et toutes les concurrences. Le choix des espèces, les soins aux arbres fruitiers, la cueillette, l'emballage, les conditions d'expédition, la conservation ont fait chez nous depuis quelques années des progrès énormes. La grande question, c'est de trouver des acheteurs. Nos fruits séchés sont également une spécialité hautement recommandable.

Notre cidre sans alcool remplace avantageusement la limonade. Le cidre ordinaire devrait être consommé autant que la bière. Nos vins suisses sont capables de figurer avantageusement à côté des meilleurs crus étrangers et nos hôteliers peuvent beaucoup pour en faciliter l'écoulement. Nous avons des espèces de vins pour accompagner tous les plats de nos menus; il n'y a qu'à choisir: les divers crus de Lavaux et de la Côte, le Neuchâtel, le Fendant, le Dôle et tant d'autres marques valent bien les produits des autres pays viticoles. La Suisse allemande et le Tessin produisent également des vins appréciés de tous les connaisseurs. Appelons donc l'attention de nos clients sur ces vins de notre pays, trop peu connus encore de nos visiteurs étrangers. Pour donner aux clients l'idée de commander des vins suisses, plaçons ceux-ci en tête de nos cartes et ajoutons au nom du cru quelques explications sur les mets avec lesquels tel ou tel vin s'harmonise. Le personnel de service doit avoir pour instruction de recommander tout d'abord les vins suisses. On est en train de créer maintenant des caves coopératives en Valais, dans le canton de Vaud, à Genève. Ces établissements, comme nos négociants sérieux, fournissent des marchandises de premier choix à des conditions tout à fait favorables.

L'agriculture est le principal fournisseur de l'hôtellerie et dans l'hôtellerie notre agriculture trouve l'un de ses plus gros preneurs. Entre ces deux classes économiques, un meilleur contact doit s'établir. Plusieurs grands hôteliers sont du reste aussi des paysans et diuigent d'importantes exploitations rurales. Ceux-là comprennent quels rapports étroits doivent exister entre l'agriculture et l'hôtellerie.

Fromage et viande

(Traduit de l'allemand)

Un hôtelier de l'Oberland bernois nous écrit au sujet de cette délicate question:

J'ai toujours voué un vif intérêt aux tendances et aux efforts ayant pour but l'établissement d'un étroit contact entre l'hôtellerie et l'agriculture. Mais l'observateur attentif se heurte sans cesse à des écueils qui mettent en danger cette bonne harmonie. Tantôt c'est la compréhension réciproque qui fait défaut; tantôt on ignore les causes mêmes de la non-collaboration. En tout cas, il s'agit ici d'un problème qui, dans l'intérêt des deux parties, devrait être étudié de plus près et trouver une solution satisfaisante.

M. le professeur Dr Laur, secrétaire des paysans suisses, a donné à l'occasion de la ZIKA une de ses excellentes conférences; celle-ci roulait sur le thème: «L'agriculture et l'hôtellerie». En principe, on peut se déclarer d'accord avec lui et il serait hautement souhaitable de voir se réaliser un travail en commun aussi sur ce terrain. Si le Dr Laur, par exemple, conteste que

l'on ne puisse pas acheter en Suisse du fromage de première qualité, il a parfaitement raison. Mais si l'on veut obtenir cette marchandise de choix, il faut demander expressément du fromage d'exportation, muni de son «beau» timbre rouge. Néglige-t-on cette précaution, on reçoit une marchandise différente, et cependant plus chère que la qualité meilleure destinée à l'exportation. Cela semble incroyable et pourtant il en est ainsi, car la différence de prix entre la marchandise destinée au pays et la qualité réservée à l'exportation est couverte par la Confédération.

Ce qui manque aujourd'hui sur notre marché, c'est un bon fromage, mi-gras, que l'on verrait avec plaisir sur la table des employés comme sur celle des patrons. D'autre part, le fromage gras, dans les conditions du moment, est tout simplement trop cher. Aussi ai-je dernièrement écrit à mon fournisseur qu'à l'avenir je devrais commander ma marchandise dans le pays de Mussolini ou dans celui du prince-consort, où l'on comprend mieux qu'à l'Union suisse des fromages les besoins de notre industrie hôtelière.

Passons maintenant à la question de notre approvisionnement en viande de boucherie, qui ne se présente pas tout à fait comme l'a exposée M. le Dr Laur. En ce qui concerne notre production indigène en viande de veau, c'est un fait qu'elle est excellente et l'on pourrait ajouter même «bon marché», si l'on réussissait à maintenir les tarifs des bouchers dans de justes limites. Par contre, les autres bêtes de boucherie laissent très souvent beaucoup à désirer. Quand on a décrété l'interdiction de l'importation du bétail d'abattage, il aurait fallu prendre en Suisse des mesures sérieuses pour fournir notre marché, en suffisance, aussi de marchandise de premier choix. Mais tel n'est pas le cas, car la majeure partie des animaux de boucherie mis en vente chez nous sont des vaches sur le déclin et des taureaux, et souvent ces sujets ne sont pas même convenablement engraisés. C'est là une grave lacune dans notre marché suisse du bétail de boucherie, surtout si l'on établit une comparaison avec les marchés de l'étranger. Là où l'élevage et l'engraissement du bétail de boucherie sont rationnellement organisés, comme en Ecosse, en Hollande, etc. et où l'on offre des animaux bien préparés, âgés de deux ans et demi à trois ans, personne n'a l'occasion de se plaindre du fait que les hôtels ne veulent d'une bête que les morceaux de choix. Si elle disposait d'une pareille marchandise, toujours et toute de bonne qualité, notre hôtellerie pourrait aussi utiliser les pièces de viande de la partie antérieure. Mais il est impossible de demander à un bon hôtel, vu la qualité de notre bétail de boucherie, d'acheter des morceaux des moindres parties de l'animal en aussi grande quantité que des parties les meilleures.

D'autre part, je ne puis me représenter aucun hôtelier suisse qui ne saisisait pas avec empressement l'occasion d'utiliser des produits indigènes dans son entreprise pour appuyer la classe paysanne et collaborer avec elle. Toutefois, la condition préalable de cette collaboration, c'est que la qualité comme le prix de la marchandise fournie s'harmonisent dans une certaine mesure avec la situation à l'étranger, c'est-à-dire sur le marché mondial.

Tout observateur attentif doit reconnaître qu'aujourd'hui le producteur, le paysan, n'est pas toujours payé suffisamment pour ses produits, et dans cette affirmation j'ai surtout en vue les prix du bétail de boucherie. Et cependant le consommateur, pour la même marchandise, doit payer des prix beaucoup trop élevés. La faute en est au commerce intermédiaire, qui fréquemment constitue un obstacle à la collaboration souhaitable entre l'agriculture et l'hôtellerie. Qui aura le courage de s'attaquer à cet état de choses? N'y aurait-il pas là un problème à étudier en commun par M. le Dr Laur et l'hôtellerie suisse? J. R.