

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 68 (1988)  
**Heft:** 4

**Artikel:** L'École hôtelière de Lausanne, charnière entre la tradition et l'innovation  
**Autor:** Seiler, Christian  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-887310>

### **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:** 18.04.2026

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

# L'École Hôtelière de Lausanne, charnière entre la tradition et l'innovation

*Christian Seiler,  
Président de la Fondation de l'École hôtelière de Lausanne.*

L'hôtellerie, l'art de recevoir des hôtes, est l'un des plus vieux métiers du monde. Dans la plus haute Antiquité, l'hospitalité a joué un rôle primordial dans la vie des hommes.

**A** l'origine devoir sacré, elle a revêtu divers aspects au travers des siècles : auberges à l'époque gréco-romaine, premiers monastères chrétiens, caravansérails orientaux, hospices pour les pèlerins et les croisés, couvents et châteaux médiévaux, pour aboutir à l'hôtellerie naissante du XVI<sup>e</sup> siècle, avec ses auberges et ses relais de poste, jusqu'à l'hôtellerie proprement dite des premières stations thermales, puis des palaces du XIX<sup>e</sup> siècle et enfin des grandes chaînes internationales.

## La plus ancienne école du monde

**T**rès vite la Suisse s'est placée dans le peloton de tête des pionniers, jetant les bases d'un professionnalisme qui n'a cessé de se développer. Devant la multiplication des établissements d'accueil, la Société suisse des hôteliers a créé en 1893 la première école hôtelière du monde, l'École hôtelière de Lausanne (EHL), afin de dispenser une formation professionnelle devenue indispensable.

Les retombées de sa création, aussi bien professionnelles qu'économiques et culturelles, soulignent aujourd'hui plus que jamais l'impact considérable qu'a eue en 1893 l'initiative de M. Tschumi, alors directeur de l'Hôtel Beau-Rivage à Lausanne. La philosophie de l'institution, reposant sur le principe que toute connaissance théorique doit être immédiatement vérifiée par l'expérience pratique, reste pleinement valable aujourd'hui. C'est d'ailleurs l'une des forces de l'École de Lausanne. L'élan

donné à cette création qui s'est régulièrement adaptée à l'évolution de la vie économique, technique et sociale, aux besoins de la profession, a en outre largement contribué à promouvoir et la formation et la profession, en Suisse comme à l'étranger. On ne peut parler, raisonnablement, de façon fondée, d'enseignement professionnel sans se référer au « phénomène EHL » et à ses programmes.

## Une formation axée sur l'homme, la technique, l'innovation

**A** l'origine, tout – ou presque – était à inventer en matière de formation professionnelle hôtelière. M. Tschumi et la Société suisse des hôteliers ont alors créé de toutes pièces une formation originale à la mesure d'un secteur économique animé par des pionniers, des entrepreneurs – au sens originel du terme – intelligents, actifs, créatifs, responsables. Il s'agissait de former des cadres qualifiés, capables non seulement d'assimiler et de connaître pleinement les activités des divers départements d'un hôtel, d'assumer leurs responsabilités, mais aussi d'entreprendre et de créer, alliant la rigueur de la spécialité à la souplesse d'adaptation.

Aujourd'hui, le résultat est là : à travers les décennies, par-delà les montagnes et les mers, quelque 28 000 étudiants ont contribué en leur qualité de cadres à assurer la réputation de l'institution et de l'hôtellerie suisse dans le monde. Venus de quelque 100 pays, ils se sont installés en Suisse, sont

retournés dans leur pays ou ont parcouru la terre pour s'adonner au métier difficile mais passionnant d'hôtelier.

La formation reçue, faite d'une étroite alternance de théorie et de pratique – outre la théorie les étudiants sont tour à tour cuisiniers, serveurs, gouvernantes, comptables, chefs de réception, gestionnaires – leur procure des compétences de généralistes polyvalents, aptes à faire face à toutes les situations les plus diverses qui peuvent se présenter. En effet, aux termes de la Charte de l'École, ses programmes assurent le développement des aptitudes fondamentales sur trois plans :

### • l'homme :

c'est-à-dire la capacité de communiquer, de vivre avec et dans un groupe constitué, de diriger, motiver et former une équipe, de détecter et de résoudre les conflits, de gérer dans le meilleur des esprits la micro-société que constitue toute entreprise, d'assurer l'accueil personnalisé des hôtes ;

### • la technique :

c'est-à-dire la maîtrise concrète des divers métiers de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi que la maîtrise des méthodes et moyens de gestion et leur application dans les fonctions essentielles de l'entreprise ;

### • la créativité :

indispensable au cadre comme au chef d'entreprise cultivé, ouvert au monde, qui est prêt à déceler le changement, à l'accepter et à le maîtriser.

## Un dialogue continu entre professionnels et étudiants : clé de voûte de l'enseignement

**C**ependant, l'École ne saurait se reposer sur ses lauriers : c'est pourquoi, placée à une charnière délicate entre la tradition, qui ne doit pas être un oreiller de paresse, et l'innovation nécessaire, elle se remet inlassablement en cause. Sa conception de l'enseignement est basée sur les contacts permanents entretenus avec la profession et c'est en effet avec elle que ses objectifs sont revus, c'est avec elle que les étudiants peuvent dialoguer lors de séances-débats ou de conférences hebdomadaires. Ce sont des professionnels qui fonctionnent comme experts aux examens. C'est cette constante collaboration de praticiens suisses et étrangers qui lui permet de toujours mieux assumer sa mission qui est, avant tout, de servir.

La renommée de la formation hôtelière suisse, c'est tout d'abord la place prépondérante prise par les pionniers suisses de l'hôtellerie dans le monde. Sans vouloir les citer tous, grâce aux Ritz, aux Baehler, aux Badrutt et à tant



**HOTEL & RESTAURANT  
MANAGEMENT  
EDUCATION & TRAINING  
IN SWITZERLAND**

2 1/2 year.  
State recognised Diploma.  
Course includes practical training in  
Centre's restaurants & off campus training.  
Courses in English starting August  
every year

For further information contact:  
SITC Tête-de-Ran, 2208 Tête-de-Ran  
Switzerland  
Tél.: 19 41 38 533323. Fax: 19 41 38 532688  
Télex: 952 886



**Brentano's**

37, AVENUE DE L'OPERA  
75002 PARIS  
TEL:42.61.52.50

**A**

Hôtel\*\*\* Restaurant\*\*  
**ARNOLD**  
Logis de France

Relais gastronomique  
au cœur du vignoble alsacien  
Cuisine du terroir

67140 ITTERSWILLER  
Tél. 88.85.50.58 Télex ARNOLD 870 550 F

**Quelques  
bonnes étapes  
sur  
votre route**



CAFE RESTAURANT ROTISSERIE  
2 TERRASSES PANORAMIQUES  
BANQUETS (de 10 à 180 personnes)  
COCKTAILS (300 personnes)  
tél. (021) 28 08 80/28 20 54

M. et Mme André Pelletier,  
Officier Maître Rôtisseur, Poisson d'Or



**\*\*\*\* Palace**

- \* Son ambiance ART DÉCO
- \* Sa gastronomie
- \* Ses salles de séminaires
- \* Son bar pianiste

*Entièrement climatisé et insonorisé*

**HOTEL DU DAC**  
26, rue de la Sinne 68100 MULHOUSE - FRANCE  
Téléphone: 89 66 12 22 - Télex 881 790F - Fax 89 66 42 44

**Restaurant  
les 3 Rois**

*Charbonnade - Potence - Pizzas*

**Pierre-Alain et Christine**  
Zurkinden Baeriswyl  
Samaritaine 2 ø 037/22 16 45  
1700 FRIBOURG



d'autres, l'image de l'accueil est associée à l'origine suisse de ses promoteurs. Tant et si bien que le professionnel « made in Switzerland » bénéficie d'une réputation qui le précède.

La formation de base ne doit toutefois pas être une fin en soi. C'est la raison pour laquelle l'École hôtelière de Lausanne assure aussi la formation continue de ceux qui sont engagés dans les professions de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, de la gestion hospitalière. Elle met sur pied à Lausanne et à l'étranger des cours et des séminaires spécifiques (informatique, gestion du personnel, marketing, restauration, gestion financière, organisation de la production, etc.), en français et en anglais, des séminaires pour chefs d'entreprise, destinés aux cadres hôteliers moyens, supérieurs et dirigeants, remise en cause imposée par l'évolution constante de la société, de la profession, des techniques et de l'économie.

### Une activité internationale

**L**'EHL se veut également centre de réflexion international sur les problèmes d'avenir des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ; elle entend aussi mettre en valeur les aspects exaltants de ces métiers. D'où la création de colloques réguliers, dont celui de la restauration qui a acquis une audience internationale.

Son département de la formation professionnelle à l'étranger contribue efficacement à maintenir le rayonnement

de l'École et de la Suisse, en apportant à des gouvernements, à des sociétés, à des groupements privés ou publics, des concepts de formation de base, des méthodes, des programmes généraux ou de détail en matière de formation professionnelle de base et continue. Des pays de l'Amérique du Nord, du Sud, d'Afrique, d'Asie, d'Europe bien entendu, recourent ainsi aux services compétents de l'École pour assurer la formation de base et continue de leurs cadres et de leur main-d'œuvre hôtelière, celle de leurs professeurs aussi. Ceux-ci, soucieux d'être continuellement en prise directe avec le progrès, se perfectionnent et recherchent régulièrement une nouvelle approche des méthodes et des problèmes et, le cas

échétant, une nouvelle conception de leur enseignement. L'École est encore un centre d'études et de recherches, dans tous les domaines de l'hôtellerie, du tourisme, de l'informatique hôtelière et de la gestion de ce genre d'entreprises.

### Les revers de la renommée

**L**a solide tradition suisse de l'hôtellerie a rapidement été reconnue à l'étranger et de nombreuses écoles hôtelières ont emboîté le pas car, pour un cadre hôtelier, dans le monde entier, une formation professionnelle de haute qualité, acquise et sanctionnée par un diplôme helvétique est un atout majeur. Plusieurs de ces écoles ont un très bon niveau mais ces dernières années ont vu une prolifération anarchique d'instituts décidés à exploiter la formation hôtelière dans un but essentiellement lucratif, au détriment parfois de la qualité pédagogique réelle. Une réaction s'imposait afin de maintenir la réputation de la Suisse dans ce domaine : l'Association suisse des écoles hôtelières a été créée en janvier 1988. Réunissant les écoles hôtelières de la Société suisse des hôteliers, de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, de représentants de l'Union Helvétia et du Centre international de Glion, cette association a pour but de défendre les intérêts et la renommée des écoles suisses de qualité. Elle n'agrèera, en tant que membre, que les instituts suisses qui remplissent les critères de base définis par l'Association pour garantir la qualité de l'enseignement et maintenir par conséquent ce caractère de haute qualification professionnelle suisse qui remonte à la réussite des pionniers d'autrefois et explique celle des grands hôteliers d'aujourd'hui. ■

