

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 69 (1989)
Heft: 3

Artikel: Suisse : un wagon-restaurant "nouvelle formule"
Autor: Hersberger, Richard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887191>

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: 07.02.2026

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

Suisse : un wagon-restaurant « nouvelle formule » *

Richard Hersberger,
Cabinet d'architecture et de design Hersberger AG, Muttenz

Ce nouveau wagon-restaurant se devait de revêtir un aspect innovateur : gai, vaste, attrayant, intime, personnalisé, empreint d'atmosphère et autorisant une plus grande liberté de mouvement. A la différence des restaurants classiques, le wagon-restaurant offre à sa clientèle une vue qui se déroule à perte de vue : et c'est là l'un de ses intérêts majeurs. D'où la nécessité que toutes les places assises soient orientées vers l'extérieur et que les baies vitrées soient aussi larges que possible.

Le voyageur doit se sentir à l'aise et le wagon-restaurant « nouvelle formule » être accueillant du petit matin aux heures tardives de la nuit, sachant se transformer de restaurant soigné pour les repas de midi et du soir, en cafétéria plus informelle pour le petit déjeuner, les rafraîchissements et les collations hors des plages horaires fixes.

Le nombre de places assises doit rapidement pouvoir s'adapter aux moments d'affluence. Avec un nombre de places accru de 15 à 20 %, il est possible de satisfaire une clientèle plus nombreuse, et parallèlement d'augmenter le chiffre d'affaires.

Le choix des couleurs a été soigneusement pensé afin de donner à l'ensemble une note gaie, élégante et harmonieuse. Tout doit être fait pour rendre une impression d'espace aussi vaste que possible : par exemple pas de gros compartiments à bagages, ni de couleurs sombres sur les parois latérales, car elles réduisent optiquement la longueur du wagon. A l'inverse, des murs de couleurs claires et un plafond aux teintes dégradées donnent une impression d'espace. Quant aux sièges, du fait de leur mobilité, ils représentent une source de confort accru. La forme originale des tables, en demi-cercle, laisse non seulement au consommateur plus de liberté de mouvement, surtout au niveau des épaules et des coudes, mais aussi plus d'espace libre.

(*) Article traduit en français par Traduction Directe. Tél. : (1) 34.83.21.06.

Conception

- Tables en demi-cercle fixées sous les fenêtres.
- Sièges mobiles, donc disposition modulable.
- Petites tables de 2 personnes, et tables de 5 à 7 personnes.
- Nombre de sièges : 7 par fenêtre (au lieu de 6 jusqu'à présent), complétés par de confortables tabourets d'appoint empilables.
- Avantages des tables en demi-cercle : plus de place pour les coudes, meilleure vue sur l'extérieur, possibilité de conversation facilitée permettant de créer des « cercles conviviaux » ainsi qu'accès aisés pour les handicapés moteurs.
- Service Restaurant soigné (avec nappes).

Aspects pratiques

Le service ne se fait pas par-dessus la table, mais de côté : le consommateur est donc servi directement.

La configuration du wagon permet



Vue intérieure du wagon-restaurant.

aux serveurs et aux voyageurs (contrôleurs ou même mini-bar) de se croiser dans l'allée, étant donné que la forme semi-circulaire des tables crée, en elle-même, des dégagements.

Le sol est d'un entretien facile, puisque les sièges ne sont pas fixes.

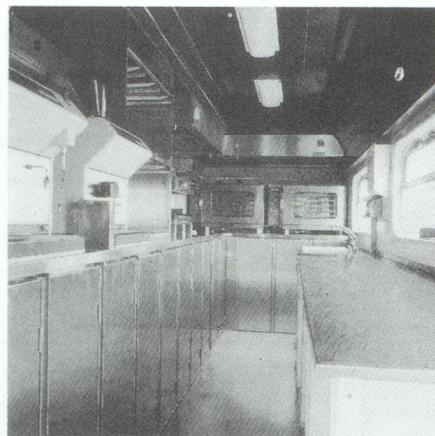
Réalisation

Le wagon-restaurant correspond, à la base, à une voiture standard (EW IV). Ses principales différences en sont toutefois :

- deux portes de service pour le chargement des plats et des boissons, servant également d'accès aux personnes se déplaçant sur fauteuil roulant, d'issue de secours et d'entrée au personnel de service ;
- une cabine réservée au service et alimentée en eau froide et chaude ;
- une réserve pour le stockage des marchandises ;
- l'accès par les voitures voisines pour permettre, entre autres, le dépôt des bagages.

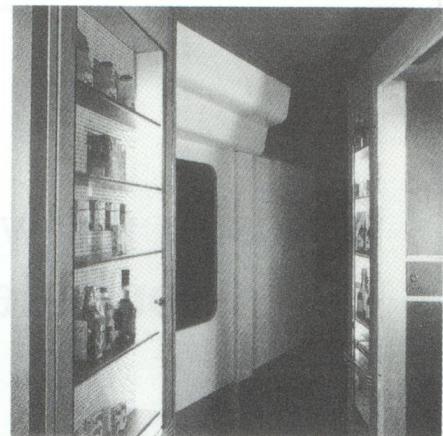
A l'intérieur, dans un agencement aéré, de grandes tables arrondies en poirier massif alternent avec de petites tables angulaires. Des sièges en cuir véritable et à disposition variable permettent, en permanence, à 56 personnes de trouver place, ce qui cor-

respond à une augmentation de la capacité d'accueil de 17 % par rapport aux voitures actuelles. En outre, des tabourets d'appoint accroissent encore cette capacité d'accueil, pour la porter de 56 à 72 personnes, dans le cas, par exemple, de voyages organisés.



Les nouvelles cuisines sont prévues de manière à permettre une préparation rapide, hygiénique et légère des repas. Elles sont d'ailleurs conçues selon le système adopté par les compagnies aériennes. Les plats chauds sont réchauffés à la vapeur ou gratinés au four.

Entre la salle de restaurant et la cuisine, on a nouvellement installé un kiosque où le voyageur peut acheter des



souvenirs ou cadeaux typiquement suisses, allant du couteau d'armée à la bouteille de kirsch.

Enfin les handicapés moteurs peuvent accéder à la salle de restaurant avec leur fauteuil roulant. L'agencement des lieux étant optimal, ils peuvent gagner leur place sans la moindre difficulté. ■

NDR

Wagon fabriqué par :
Schindler Waggon AG

Design intérieur :
Cabinet Hersberg

Bogies :
Société Industrielle Suisse
Équipement électrique/Climatisation
Asea Brown Boveri (ABB)

ENTREPRISES SUISSES SPÉCIALISÉES DANS LE MATERIEL FERROVIAIRE



Ferriere CATTANEO SA
CH-65 12 Giubiasco
Tél. 092/27 31 31
Télex 846 375 cfer ch
Fax 092/27 69 55

Wagons à marchandises de tous types (tombereaux, couverts, plats, citernes, silos, à gaz et spéciaux) ; pièces estampées et usinées pour wagons et travaux de voies ; charpentes métalliques, ponts, pylônes, etc.



Gardy S.A.
Case postale 230
CH-1211 Genève 24
Tél. 022/43 54 00
Télex 22 067 gardy ch
Fax 022/43 95 48

Appareillage et installations pour distribution électrique
Appareillage pour réseau de chemin de fer monophasé 50 Hz jusqu'à 25 kV



Hasler AG
Belpstrasse 23
CH-3000 Berne 14
Tél. 031/65 21 11
Télex 32 413 haweh ch

Systèmes mesurant la vitesse et la distance parcourues et simulateurs
Équipements d'alimentation pour courant continu
Équipements de multiplexage en fréquence



Aktiengesellschaft
Josef Meyer
Eisen- und Waggonbau
CH-4310 Rheinfelden
Tél. 061/88 12 41
Télex 64 894 meyag ch
Téléfax 061 88 12 87

Wagons à marchandises de tous types, wagons-réservoirs
Wagons à gaz, wagons-trémies
Train d'extinction d'incendie et de sauvetage
Composants comme bogies, parois coulissantes, bennes basculantes, etc.
Plaques tournantes, ponts transporteurs
Constr. métalliques et industrielles, ponts fer.