

# La saga de Mövenpick : de la glace au palace

Autor(en): **Auger, Denis**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 281-282

PDF erstellt am: **25.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849349>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

ÉCONOMIE

# La saga de Mövenpick

De la glace au palace

par Denis Auger

« Nous ne faisons rien d'extraordinaire. Nous avons du succès tout simplement parce que nous faisons des choses ordinaires d'une façon extraordinaire ». Ainsi s'exprime Ueli Prager (1916-2011). Cette conception des choses lui a permis de bâtir un empire.

Tout commence en 1948 à Zurich. Ueli Prager se promène au bord du lac en réfléchissant au concept de restauration qu'il voudrait mettre en place. Son idée de base est de servir des repas de qualité à des prix abordables, dans les plus brefs délais possibles. En pleine réflexion, il assiste au spectacle d'une mouette (*Möwe* en allemand) descendant en piqué pour happer de la nourriture. La scène le marque immédiatement, Mövenpick était né.

Et de belle façon. Le premier restaurant d'Ueli, le *Claridenhof* ouvre ses portes en juillet 1948. Selon les préceptes de son fondateur, il propose une carte originale composée de sandwiches, de viandes grillées et de salades fraîches. Le concept de plats simples à la carte au lieu de menus fixes est ainsi la première de nombreuses innovations.

## Riz Casimir et autoroutes

En fait, Ueli Prager va révolutionner la restauration. Tout d'abord en introduisant dans le pays la nourriture épicée, avec des plats comme le riz Casimir à base de curry. Ueli n'hésite pas à bousculer les traditions : les bons vins sont désormais servis au verre et non plus à la bouteille. Il accorde une grande importance à la formation de ses serveurs, une attitude franchement nouvelle en dehors des États-Unis. Il tire parti du nouveau réseau autoroutier qui met sur les routes de nombreux voyageurs. Passionné par le marketing et le management à l'américaine, Prager ne cesse d'innover avec toujours comme souci premier l'efficacité dans la qualité. Et le succès sera au rendez-vous, les restaurants fleurissent en Suisse mais aussi à l'étranger, essentiellement en Allemagne et en France



L'Hôtel Mövenpick de Prague

(voir encadré). Au plus fort de sa gloire, Mövenpick va compter 300 restaurants.

Ueli est insatiable. Il va appliquer ses méthodes révolutionnaires également dans le secteur de l'hôtellerie. Il est par exemple le premier à comprendre l'opportunité de construire des hôtels à proximité des aéroports. Et là aussi, le succès est au rendez-vous. À l'invitation du ministre égyptien du Tourisme, il ouvre un hôtel à côté des Pyramides. D'autres suivront à Louxor et sur les rives de la mer Rouge, un endroit alors ignoré par les groupes hôteliers. Mövenpick se lance aussi dans la croisière de luxe sur le Nil, avec cinq bâtiments. Le groupe poursuit son expansion en Amérique du Nord, à Pékin... Aujourd'hui, la chaîne à la mouette est présente sur les côtes nord-africaines, au Moyen-Orient et partout en Asie, avec plus de 90 établissements existants ou en construction.

En 1992, Ueli cède ses parts majoritaires au baron munichois August von Finck. En 1998, l'empire Mövenpick est scindé en quatre unités d'affaires séparées pour une plus grande flexibilité : l'hôtellerie, la restauration, les vins et l'épicerie fine. Les célèbres glaces Mövenpick sont cédées à Nestlé en 2003 mais conservent leur nom. Depuis 2007, le groupe Mövenpick basé

à Cham (ZG) n'est plus coté en bourse. En 2010, il employait plus de 18 000 personnes dans le monde et réalisait un chiffre d'affaires de 1,42 milliard de francs. Quant à Ueli, il s'est éteint il y a un peu plus d'un an. Ainsi est parti un baron d'empire, un capitaine d'industrie et entrepreneur d'exception qui a su exporter dans le monde entier la qualité suisse. ■

## Le Mövenpick Paris

Le restaurant de la Mouette était aussi bien connu des Suisses de Paris dans les années 80. Un superbe sous-sol à l'angle de la place de la Madeleine permettait de dîner ou de souper autour d'une piscine décorative. La carte était celle de tous les restaurants, et comprenait notamment les émincés de veau à la zurichoise accompagnés de roestis. Le service et la propreté étaient aux normes suisses. Ce restaurant s'est malheureusement effacé au profit du siège de la direction internationale de Paribas. Celui-ci occupa tout l'immeuble avant qu'en pleine flambée immobilière, il soit revendu au cours d'une opération qui a suscité beaucoup de bruit dans les couloirs de la banque. Mais ceci est une autre histoire que nous ne vous conterons pas ici. P. A.