

Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK

Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom

Band: - (1933)

Heft: 598

Artikel: Un paysan du Haut-Valais qui devint une célébrité du monde de l'hôtellerie

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-690279>

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: 28.01.2026

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

UN PAYSAN DU HAUT-VALAIS QUI DEVINT UNE CELEBRITE DU MONDE DE L'HOTELLERIE.

A Niederwald, dans la vallée de Conches, on montre un vieux chalet tout noir qui remonte, dit-on, au XII^e siècle. Seul le second étage est une addition du XVI^e siècle. C'est dans ce chalet que naquit César Ritz, dont le nom devait devenir celui d'un hôtel entre tous fameux, où résidèrent maintes fois des souverains. César Ritz est mort depuis une quinzaine d'années, mais sa veuve, qui a aujourd'hui 64 ans, continue à présider aux destinées de la célèbre hôtellerie de la rue de Rivoli. Elle va chaque année à Niederwald visiter le berceau de la famille de son mari défunt.

Voici comment elle a retracé pour le reporter anglais Charles Graves l'étonnante fortune de l'humble paysan du Haut-Valais dont elle devait partager longtemps les destinées.

"Mon mari était doué d'un tact et d'un sens diplomatique jamais en défaut. Il savait toujours exactement ce qu'il fallait dire ou faire en une circonstance donnée. Lorsque le prince de Galles, celui qui devait devenir Édouard VII, dina pour la première fois en public au Carlton, dont mon mari était le manager, il s'approcha de lui et le remercia de lui avoir fait gagner ce jour-même une forte somme risquée sur un cheval de l'écurie du prince qui était sorti vainqueur. Lorsque des hôtes de marque projetaient un voyage à l'étranger, mon mari leur composait un itinéraire et écrivait secrètement à tous les directeurs d'hôtels où ils devaient passer pour leur signaler les goûts et habitudes de ces clients. C'est à l'hôtel de Provence, à Cannes, dirigé par mon mari, qu'eurent lieu les fiançailles du prince de Galles et de la future reine Alexandra. Après son accession au trône, il m'envoya une broche et à mon mari une cravate.

C'est à l'âge de 12 ans que mon mari quitta Niederwald. Ses parents étaient pauvres, mais de bonne famille, qui avait donné naissance au cours des siècles à plusieurs hommes éminents. Il y eut un sculpteur et un peintre de ce nom. Lorsque César Ritz quitta son village, ce fut pour entrer à l'hôtel Couronne et Poste, à Brigue. A 14 ans, il se rendit à Paris et assuma tout le service d'un petit hôtel de 20 à 30 lits. De là, il passa chez Voisin, rue Saint-Honoré, puis au jardin zoologique comme gérant du restaurant. Il n'avait pas encore 20 ans. A 21 ans, il devint co-directeur de l'hôtel du Righi-Kulm.

C'est de là qu'il se rendit à Nice comme directeur du Grand Hôtel. Il n'avait que 21 ans! Il fut ensuite directeur d'un hôtel de San Remo, de l'hôtel Splendide, à Paris, et des Roches Noires, à Trouville, qui était à ce moment l'établissement le plus fashionable de cette plage. Ce fut ensuite l'hôtel Britannique, à Menton, avec l'hôtel National, à Lucerne, pendant l'été. Puis vint le Grand Hôtel de Monte-Carlo. C'est l'hôtel de Provence, à Cannes, qui fut la prochaine étape; il y eut comme hôte régulier le prince de Galles, puis le roi Édouard VII. Il dirigea aussi le Casino-Restaurant de Baden-Baden. C'est à l'époque où M. D'Oily Carte lui proposa la direction du Savoy, à Londres, en 1888, que je l'épousai.

Il était de petite taille, avec des yeux bleus très brillants, et était toujours mis de la façon la plus recherchée. Quand il entrait dans une pièce, rien n'échappait à son regard. Au premier coup d'œil il découvrait un défaut, s'il s'en trouvait. Son personnel l'adorait. Aux employés il passait les deux premières fautes graves; à la troisième, ils étaient licenciés. Aujourd'hui, lorsque je voyage, je trouve partout d'anciens employés de mon mari. Tous parlent de lui avec respect et affection. C'était un homme très juste.

Ritz fit l'ouverture du Savoy, mais n'y resta pas. Au bout de six mois on l'appela pour remettre l'affaire sur pied. C'est lui qui lança à Londres la mode de dîner au restaurant et qui inaugura les dîners en musique.

Il nourrissait depuis un certain temps le projet de fonder à Paris un hôtel conçu selon ses principes, c'est-à-dire où chaque chambre à coucher serait pourvue d'un cabinet de toilette avec baignoire. Il avait essayé ce plan à Rome dans une nouvelle annexe du Grand Hôtel, et le succès avait été complet. C'est à Rome qu'il avait rencontré le cuisinier Escoffier, qui a aujourd'hui 86 ans et est en train d'écrire ses mémoires. C'est là aussi qu'il imagina de décorer de fresques les murs et les plafonds des chambres à coucher.

Le Ritz de Paris fut ouvert le 5 juin 1898. En novembre de cette année, M. Rey entra à la direction, à titre d'associé, et nous avons encore quelques employés du début, notamment le chef caviste. L'hôtel avait coûté cinq millions. Il s'élevait sur le site occupé jusque là par la Banque immobilière. En 1912, l'hôtel fut agrandi tel qu'il existe aujourd'hui, avec 200 lits. Le bar de l'hôtel s'appelait alors le Café parisien. Lorsqu'il fut transformé en bar, la règle fut établie de ne y admettre que des messieurs; depuis lors, des Américaines ont protesté contre l'ostracisme qui les excluait, et l'on transforma le salon de correspondance en une seconde pièce où les dames sont admises. Ce local devint rapidement trop petit

et ne pouvant l'agrandir, mon mari eut l'idée de diminuer le format des sièges! Tout Ritz est dans ce trait de génie.

César Ritz reprit ensuite le Carlton de Londres, où il emmena Escoffier, l'inventeur de la Pêche Melba. Au Savoy, il y eut un jour un drame: le duc d'Orléans demanda une suite de salons pour le repas de noces de sa sœur qui épousait le duc d'Aoste. Les locaux réclamés avaient été retenus par le Club des Gardes pour un déjeuner auquel le roi devait assister. Ritz s'arrangea à contenter tout le monde. Il laissa les salons du premier au déjeuner du roi, mais il arrangea les locaux du rez-de-chaussée, juste dessous, avec un tel luxe de fleurs que personne ne songea à s'offusquer de ce changement d'étage.

Plusieurs bombes tombèrent pendant la guerre sur la place Vendôme, causant de gros dégâts aux vitres du Ritz. Le due de Connaught se trouvait à l'hôtel lors d'un intense bombardement aérien, mais il n'en fut pas le moins du monde dérangé.

Aujourd'hui, les affaires sont calmes. Nous devons, cela va sans dire, nous maintenir à la page, et en 1923 nous avons dépensé 1.500.000 francs pour renouveler les salles de bain. Nous avons un personnel de 400 employés; en 1928 et 1929 nous en avons eu jusqu'à 600. Malgré tout nous ne nous plaignons pas.

Regardez ce menu d'un diner servi il y a quelques mois. Il y avait onze convives et l'addition se monta à 10,000 francs, alors même que les deux vins principaux avaient été fournis par l'amphitryon.

Ritz était le treizième enfant de sa famille; il a encore deux neveux et des nièces à Niederwald. Maintes fois mon mari leur a offert de venir à Paris et de travailler avec lui, mais ils préfèrent l'existence paysanne.

Mon mari était exigeant, mais toujours poli. Il avait une rare élégance et s'habillait en Angleterre. Avec les têtes couronnées et les diplomates il avait une aisance extraordinaire. Il aimait à se vanter d'avoir été le plus leste des garçons de café; il n'en avait rencontré qu'un, dans un petit café de Vienne, en qui il eût reconnu son maître.

Un exemple montrera en quoi consistait le génie particulier de César Ritz. Il y avait au Ritz de Paris un long vestibule reliant l'ancien hôtel à l'annexe, entre la rue Cambon et la place Vendôme. Les hôtes détestaient ce trajet et les chambres de l'annexe ne trouvaient pas d'amateurs. Ce couloir est aujourd'hui le passage fameux baptisé le "Chemin des dames." Ritz eut l'idée d'en faire une galerie d'exposition. Il loua des cases à des commerçants et transforma l'ennuyeux couloir en une attraction. Aujourd'hui une centaine de cases sont louées au prix de 8000 francs par an et les chambres de l'annexe font prime."

T.D.G.

FRAU und ORGANISATION.

Ein administrativer Führer des internationalen Frauensportsverbandes äusserte sich kürzlich dahin, dass die Frauen mit wenigen Ausnahmen zu grosszügigen Organisationsarbeiten weniger Eignung besitzen, als Männer und sieht die Begründung in der Tatsache, dass an den obersten administrativen Stellen der internationalen Frauenverbände Personen männlichen Geschlechts sitzen. Eine solche Behauptung musste naturgemäß Widerspruch erregen. Zu Recht oder zu Unrecht. — Meiner Ansicht nach ist der Mann von Natur aus über ein grösseres Feld gesetzt. Der Frau liegt wohl die Organisation eines peinlich genau ausgearbeiteten kleineren Apparates. Auf weitläufigeren Gebieten wird sie nicht weit kommen. Nicht etwa aus Mangel an Intelligenz oder Mut, nein! Aber sie nimmt die Sache viel zu genau, um weitreichende Gebiete mit Erfolg zu organisieren.

Dem Manne liegen grosszügige Posten, und mit Selbstverständlichkeit organisiert er richtiger, aber nicht so ausgearbeitet wie die Frau. Doch die Organisation grosser Bewegungen würde bestimmt an einer zu peinlichen Aufführung scheitern. Und die Auffassung der Frau ist eben in dieser Hinsicht mehr oder weniger auf kleinliche Genauigkeit eingestellt. Die Frau darf das auch ruhig dem Manne überlassen. Warum es auch dem männlichen Geschlecht gleich tun wollen, wenn die natürliche Veranlagung doch eine ungleiche ist? Ausnahmen gibt es natürlich, aber sie bestätigen nur die Regel.

Marianne.

EMIL AND THE DETECTIVES.

While "14 juillet" is pursuing its prosperous progress at the Academy, another film equally good is being shown at the Cinema House, Oxford Circus. This film, which is called "Emil und die Detektive," is in German and should on no account be missed. I do not know whether it will please the young folk more than their parents, or vice versa. But it should be seen. It is interesting to compare the two films, "14 juillet" in French and "Emil und die Detektive" in German. Perhaps I prefer Emil for the story holds together better and there are practically no dead spots. The photography is superb. The characters, with the exception of the villain, are played by boys, and this is one of the charms of the film. They are extraordinarily natural.

The story concerns the adventures of a boy who is sent from a little country town to take some money to his grandmother in Berlin. He is left alone with a man in the railway carriage, who gives him a drugged sweet and whilst he is asleep robs him. The episode, depicting the effects of the drug, is a masterpiece. However, Emil recovers in time to follow the villain who goes to a café. While Emil is watching him, a little boy talks to him and learns his story. This boy promises to help Emil and collects his comrades who form a "gang" of which he is the chief. Watch is kept on the villain, and numerous adventures befall the "detectives" until finally the villain tries to change one of the stolen notes in a bank. Emil accuses him of the theft and he is arrested, and is found to be a bank robber for whose capture there is a reward. Emil is given the reward and returns in triumph to his village. ck.

PERSONAL.

The numerous business and private friends in England of Mr. Louis Dapples, President of the Board of Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company, will be pleased to hear that he has had conferred on him the Degree of Doctor of Medicine, honoris causa, by the University of Lausanne.

This honour bestowed on their President, was appropriately celebrated on Saturday, the 25th March, in Lausanne, at a dinner offered by the General Management of the Nestlé Company to their Chief, on the occasion of the 10th anniversary of his leadership. At this dinner were present members of the "Conseil d'Etat," the Rector, Vice-Rector, and Chancellor of the Lausanne University, Members of the Faculty of Medicine, and the Directors of this world famous Company.

We extend to Mr. Dapples our heartiest congratulations on this well merited distinction.

SWISS CLUB LIVERPOOL.

At the General Meeting held on 1st inst. Mr. Léon J. Fairye — our popular Chancellor — was unanimously re-elected President for the third year. During the past two years the activities of the Club have been very limited indeed and, apart from fortnightly meetings, have been more or less confined to 3 "jass" — matches with our good friends of the Swiss Club Manchester. Liverpool is still at the bottom of the "jass" League but is practising hard for the next match!

Owing to the general trade depression and the fact that our membership has been decreasing gradually and is now only small; the position of President is not exactly an enviable one as, for various reasons, it has not been possible to hold our annual Banquet and Dance and we have, therefore, been deprived of the opportunity and pleasure of inviting our friends of other Swiss Clubs, who so kindly ask us regularly to send a delegation to their functions. May I be permitted here to express our thanks for their kindness during the difficult times through which we are passing.

The Club held a "Soirée Choucroute" followed by "jass" on the 22nd inst., and our esteemed Consul, Mr. E. Montag, was present. No speeches were made but the meeting was a great success and Mr. Montag took advantage of

Institut pour jeunes FILLES CHEXBRES

sur VEVEY
SCHWEIZ.

In hervorragender Lage über dem Genfersee. (650m. ü. M.)

Französisches Zweig-Institut von
PROF. BUSER'S Vorarl. Töchter-Institut

Teufen via St. Gallen
(Hervorragendes Klima)

Vollständige Schule bis Matura. Handelsdiplom. Haushaltungsabteilung. — Intensive Pflege der modernen Sprachen. Umgangssprache Französisch. Besteingerichtetes Institut mit grossen Sport- und Spielplätzen. Sämtliche bewohnten Räume sind der Sonne zugewendet. Pflege von Sport und Gymnastik durch interne Lehrerin. Schwimmen im See.

Schweizer-Elternreferenzen in England.