

**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:** - (1953)

**Heft:** 1210

**Artikel:** The ideal restaurant

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-693247>

#### 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:** 13.08.2025

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

## THE IDEAL RESTAURANT.

It is a sign of the times, and evidence of the prevailing high standard of education that so many books are being written — and often extremely well written — by people whose occupations are far removed from the literary world.

A prominent member of the Swiss Colony in London has recently joined the ranks of such amateur writers. He is Monsieur Paul Lehrian, F.H.C.I., manager of the well-known West End Restaurant "A l'Ecu de France". His book "THE RESTAURANT" published by Practical Press Ltd. Salisbury Square, London, Price 10/6 nett, deals with the art and technique of restaurant management.

Nothing derogatory is intended by calling the author an amateur writer. There is certainly nothing amateurish in the way his book is written, and his English is impeccable. Expert knowledge and experience shine through every page and his enthusiasm for his calling is unmistakable.

In twenty-six chapters, the author explains and gives advice on the working of a high-class restaurant. He writes for those who already manage such a business and those who intend starting a new-one from scratch. Every possible facet is studied, location, finance, staff, costing and so forth, and much stress is laid on the human side, both as regards pleasing the customer and handling the staff. Attention to detail, personal control, supervision and a certain discipline are some of the attributes that make for the perfection the author has constantly in mind. To this perfection every member of the staff, from the headwaiter to the doorman can contribute. A characteristic aside refers to the making-out of the bill. If you undercharge, says Monsieur Lehrian, you lose money; if you overcharge, you lose the customer!

As for the manager, he must be three men rolled into one: He must be a philosopher who understands men and women, he must be a connoisseur of food and wines, and he must be a keen business man able to overcome the difficulties of the most difficult trade in the world. Which we guess, is something of a self-portrait.

The book is lucidly written and very readable. It is pleasantly illustrated and will no doubt be welcomed by all who are interested in the subject as a well planned and extremely practical handbook of its kind.

ST.

**Kettner's Restaurant has no music and is not luxurious . . . but the Food and Wine are superb.**

Roast Surrey  
Capon,  
Roast Aylesbury  
Duckling  
served every day



## CRONACA NOSTRANA.

In ogni città, borgo e villaggio della Svizzera italiana la ricorrenza del *Natale della Patria* è stata celebrata con fervido patriottismo alla luce dei fuochi di gioia sui fianchi dei monti ed allo squillo delle campane a festa; a Bellinzona vi furono altresì 22 salve di cannone, mentre a Lugano il discorso commemorativo venne tenuto dal cons. naz. on. A. Pini.

— Nella sua seduta del 22 luglio scorso il Gran Consiglio ticinese ha approvato la legge che stabilisce il versamento ai lavoratori, da parte dei datori di lavoro, di *assegni familiari*. L'assegno minimo è fissato in Fr 10 al mese per ogni figlio, e per salariati pagati a giorno od a ora, rispettivamente a Fr. 0.40 di supplemento giornaliero od a Fr 0.05 di supplemento orario. Secondo la definizione data dall'art. 4, l'assegno familiare è una prestazione sociale indipendente dal salario. In nessun caso la sua concessione può giustificare una riduzione di salario.

— Rileviamo dal bollettino dell'Ufficio cantonale ticinese di statistica che vi fu un miglioramento nel *movimento turistico* durante il 1952. Delle vere e proprie regioni turistiche quelle che trassero i maggiori benefici da questo miglioramento furono Locarno distretto (17%), Lugano distretto (9%), e Locarno dintorni (7%). Buono anche il risultato della Leventina, dove si ebbero 80,100 pernottamenti contro 73,900 nel 1951. Nel campo degli ospiti stranieri troviamo in testa i germanici col 29% degli arrivi e il 32% dei pernottamenti, seguiti negli arrivi dagli italiani col 16% e nei pernottamenti dai britannici col 14. Quanto alla durata del soggiorno, i più tenaci — se si considerano soltanto i paesi che forniscono un contingente turistico di qualche importanza — sono i britannici con una media di 5 giorni e mezzo, seguiti dagli olandesi con 5.2 e dai belgi con 4.6 I germanici si fermarono in media 4 giorni e gli americani non più di 2½.

— Rileviamo con piacere gli ottimi risultati ottenuti dalle *Filarmoniche ticinesi* al 22° Concorso federale di Musica di Friburgo svoltosi dal 10 al 13 luglio scorso. Ben 4 corone d'alloro furono assegnate alle bande ticinesi: Corona d'alloro con foglie e frangia d'oro di 1° rango alle Civiche Filarmoniche di Lugano e di Mendrisio che concorrevano nella Classe

## THE ANGLO-SWISS INSURANCE AND RE-INSURANCE AGENCY LTD.

of 29-30, HIGH HOLBORN, LONDON, W.C.1.

Tel.: CHAncery 8554 (5 Lines)

are at the disposal of Members of the  
Swiss Colony to advise about any  
insurance matters.