

Quoi de neuf

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 45

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-910599>

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.

QU'IL DE NEUF

Le premier hôtel de la chaîne Lendi Hôtels S.A. ouvrira ses portes à Bruxelles fin janvier début février 1973.

Il forme l'une des tours de 30 étages du Manhattan Center, énorme complexe commercial groupant deux hôtels, bureaux, galeries commerciales, boutiques, drugstore, cinéma, agences de voyages, banque, station de métro, parking, etc...

La direction de l'hôtel est assurée par M. Pierre Gentinetta, un Valaisan de 34 ans, et par M. Pierre Vogt, petit-fils

de M. Richard Lendi, Sr. Une grande partie des cadres est Suisse également, ou le cas échéant a été formée en Suisse.

L'hôtel comprend 465 chambres, dont 60 % sont à un lit, le solde se divise en doubles et une quarantaine de suites-studios, soit au total 625 lits. Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bains, et dispose d'une T.V., d'un radio et d'un bar automatique. Ce bar, raccordé directement à la centrale, est muni d'un système de réveil acoustique et d'un voyant lumineux pour les messages.

L'équipement électronique

À la réception, une installation de type « Room Management » permet à n'importe quel moment de connaître la disponibilité des chambres. Cet appareil est programmé chaque jour en fonction des réservations et des départs prévus. Par deux terminaux installés à la réception et à la caisse, on introduit immédiatement chaque arrivée et départ dans l'appareil.

La gouvernante générale dispose également d'un tableau à voyants lumineux la renseignant sur le statut des chambres.

La gestion, la comptabilité, les salaires, le contrôle ainsi que tous les calculs de rendement sont effectués par l'ordinateur. L'Hôtel « Lendi » est l'un des premiers à avoir mis ce système au point en adaptant une gestion traditionnelle à l'électronique. Le « software » est d'ailleurs propriété de la société. La main-courante classique sur caisses enregistreuses et les décomptes journaliers sont introduits dans l'ordinateur.

La restauration

C'est vers la Suisse que l'Hôtel « Lendi » s'est tourné pour créer sa restauration en voulant mieux faire connaître en Belgique les multiples spécialités gastronomiques de la table helvétique. Pour ce faire, nous avons reconstitué un cadre typique rappelant l'architecture des stations de montagnes, et ceci tout spécialement dans le Grill « La Chesa Grischuna », où seront servies entre autres la fondue au fromage, la fondue bourguignonne et la raclette.

Le Restaurant « Le Mazot » offrira une carte plus internationale. Toutefois, les filets de perches, les morilles et chanterelles, peu connus en Belgique, feront partie de la gamme des préparations traditionnelles de notre pays. Le Snack « Le Carnotzet », servira le client plus pressé et complète les possibilités de votre restauration.

Nos vins suisses sont directement importés du Valais, des cantons de Vaud et Genève, et nous espérons ainsi satisfaire une clientèle locale exigeante et faire découvrir à d'autres les grands crus qui sont la réputation de nos vignobles.

Pour les banquets, cocktails, dîners d'affaires, deux salles sont aménagées, pouvant accueillir chacune jusqu'à 200 personnes. Ces locaux sont en outre équipés des installations nécessaires à la traduction simultanée lors de séminaires ou conférences.

