Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien

Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien

Band: 10 (2015)

Artikel: Le café des pâtissiers : de la naissance à l'âge d'or des tea-rooms bullois

Autor: Bays, Florence

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1048074

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: 16.07.2025

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

Après une licence ès lettres de l'Université de Fribourg et un certificat en relations internationales (HEI, Genève), **Florence Bays** (1978) a mené des recherches sur l'histoire des intellectuels et des revues en Suisse romande. Ses travaux portent aussi sur le patrimoine culinaire et les traditions vivantes fribourgeoises. Elle enseigne à temps partiel au secondaire II.

Le café des pâtissiers

De la naissance à l'âge d'or des tea-rooms bullois

Comme ailleurs en Suisse, des tea-rooms ouvrent leurs portes à Bulle durant l'entre-deux-guerres. Héritiers de différents établissements publics du XIXe siècle et influencés par une mode venue de l'étranger, ils s'adressent à une clientèle choisie. Ces cafés attenant à une confiserie sont synonymes de modernité jusque dans les années 1960.

Les premiers grains de café arrivent en Europe au XVIe siècle. Au cours des deux siècles suivants, des maisons de café apparaissent progressivement dans les grandes villes européennes; nous en trouvons notamment des traces dans *Les Lettres persanes* de Montesquieu: «Le café est très en usage à Paris: il y a un grand nombre de maisons publiques où on le distribue. Dans quelques-unes de ces maisons, on dit des nouvelles; dans d'autres, on joue aux échecs. Il y en a une où l'on apprête le café de telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent [...][1]» Ce fin breuvage reste longtemps réservé à une élite. C'est seulement à la fin du XIXe siècle que les Suisses commencent à en importer de grandes quantités, à une époque où le goût pour les confiseries se développe aussi. A Bulle, si l'on en croit la publicité, le commerçant Pierre Michel propose un grand assortiment de cafés dans les années 1880[2]. Les débits de café qui se répandent dans le canton parallèlement aux auberges et aux pintes attestent aussi de l'engouement pour ce produit. En Suisse, quelques pâtissiers qui ont pignon sur rue en servent à une clientèle raffinée, comme celle de la confiserie Schiesser à Bâle à partir de 1870[3].

Avant la vogue du café, certains boulangers disposent déjà quelques tables de manière informelle et, si l'espace ne le permet pas, accueillent parfois des clients directement dans leur appartement[4]! La possibilité de déguster une pâtisserie tout en consommant une boisson existe déjà à Fribourg vers

1 Montesquieu (1689-1755), *Lettres persanes*, lettre 36.

2 *La Gruyère*, 17 février 1883.

3 HUBACHER, Lorenz: «Le plaisir du café: une renaissance», in *Heimatschutz/Patrimoine*, février 2013, p. 9.

4 EGGELHOFER, Fabienne; LUTZ, Monica: *Die schönsten Tea Rooms der Schweiz*, Zürich, 2004, pp. 1-4.

Le Chalet à Gruyères attire les touristes dans un tea-room. Première moitié du XXe siècle.
Archives Hôtelières Suisses, Sammlung Kurt Jungi, Bern.

1800 ; la loi sur les auberges du 29 mai 1804 stipule que « Les maîtres pâtissiers, exerçant leur état par eux-mêmes, et non par d'autres, peuvent vendre chez eux du vin et de la bierre en détail, et servir à leurs hôtes de leur pâtisserie et du bouillon tant-seulement, avec défense expresse de loger qui que ce soit hors des tems de foires… »[5] Quelques décennies plus tard, les statistiques par district sur les « auberges et autres établissements analogues », présentes dans le *Compte rendu de l'administration du Conseil d'Etat* de 1850, mentionnent, au même titre que les pintes, trois « pâtissiers » dans le district de la Sarine, et seulement un dix ans plus tard. Les prémices des tea-rooms se dessinent donc à une époque où les premiers « cafés » voient le jour. Ceux-ci s'adresseront longtemps à une clientèle masculine. Les Fribourgeoises issues de la bonne société devront attendre le siècle suivant pour se rendre seules dans des établissements publics jugés convenables.

Parmi les enseignes sélectionnées par l'auteur du livre *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse*[6], plusieurs datent des années 1910. Cependant, à Bulle, nulle trace de salon de thé dans ces années-là : l'inventaire de Louis Demierre, *Trois chapitres de l'histoire de la Ville de Bulle,* qui répertorie toutes les auberges et les commerces, rue par rue, n'en parle pas. C'est dans la décennie suivante que la mode des tea-rooms s'étend en dehors des grands centres urbains et des stations touristiques, et que l'on use progressivement de ce mot d'ori-

5 *Bulletin officiel des lois, décrets, arrêtés et autres actes publics du gouvernement du canton de Fribourg*, Fribourg, 1804, pp. 43-44.

6 HUBACHER, Lorenz: *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse*, Zurich, Patrimoine suisse, 2013.

gine anglaise pour désigner les cafés dépendant d'une pâtisserie. La loi fribourgeoise de 1919 sur les auberges reflète cette évolution en prévoyant l'octroi de concessions aux confiseurs. Eugène Glasson, établi à l'avenue de la Gare, se voit ainsi accorder une concession E par le Conseil d'Etat en 1922 déjà. Bulle suit donc la tendance et satisfait les attentes de la bonne société gruérienne.

Mais qu'en est-il de l'origine anglaise du vocable? Au XIXe siècle, les touristes britanniques avaient entraîné dans leur sillage l'habitude du thé de l'après-midi qu'on leur servait, à Saint-Moritz par exemple, accompagné de gâteaux. Le terme *tea-room*, qui apparaît durant l'entre-deux-guerres dans les enseignes bulloises[7] et en 1955 dans la loi, ne signifie pas pour autant que le thé y est particulièrement privilégié. En Suisse, dans les nombreux « Cafés », « Cafés-chocolat », « Kaffeehalle » ou « Kaffeestube », suivant la région linguistique, le café est davantage consommé que le thé[8]. Il en ira de même dans les tea-rooms. Ce terme neuf au sens trompeur permet toutefois de désigner un nouveau type d'établissement, à l'atmosphère distinguée et feutrée et au mobilier confortable, un endroit moderne où les femmes sont les bienvenues. Les tea-rooms fribourgeois n'ont donc d'anglais que le nom et tiennent davantage des *Konditoreien* allemandes ou autrichiennes, où sont servies des boissons chaudes ou froides et des pâtisseries à déguster sur place ou à l'emporter, que des salons de thé londoniens !

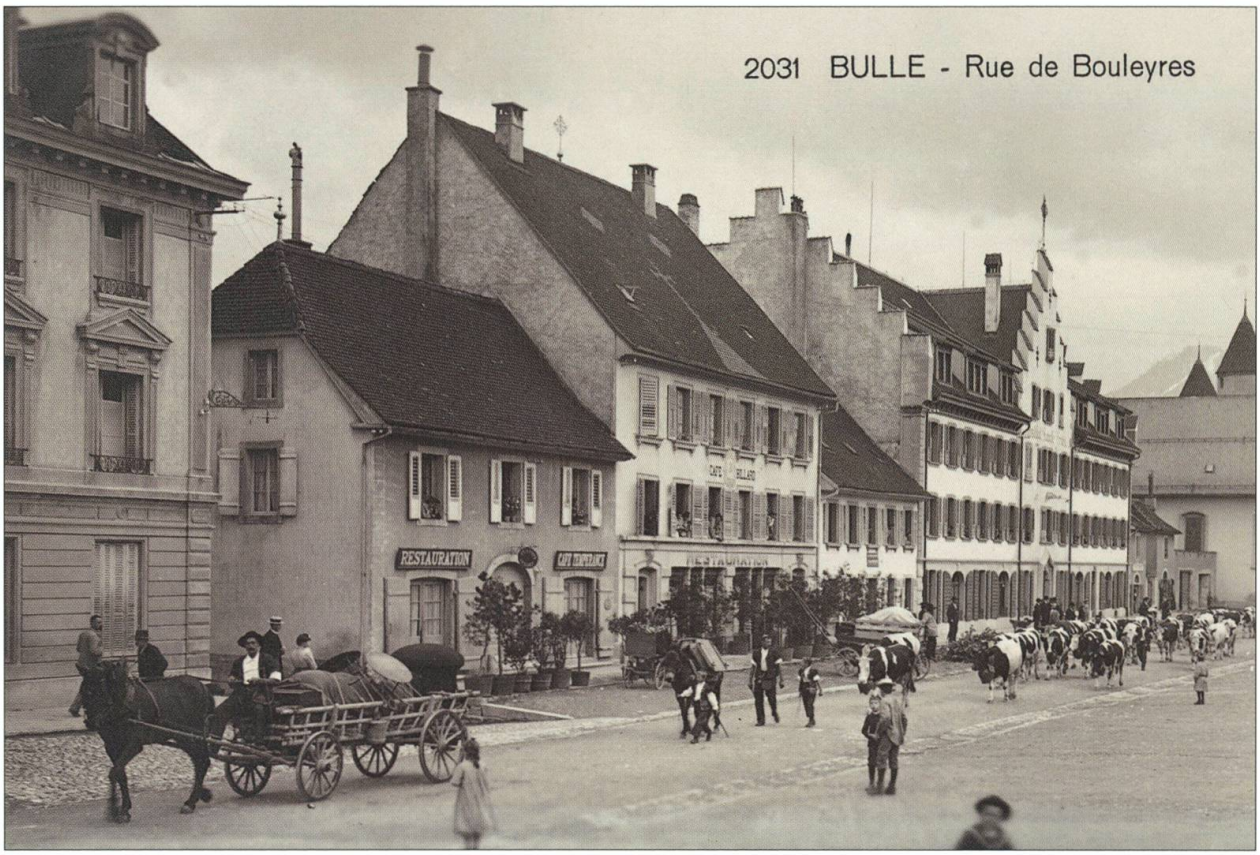
Les cafés sans alcool... ancêtres des tea-rooms ?

Inspirée par un mouvement américain, la lutte contre l'alcoolisme se propage en Europe tout au long du XIXe siècle. Elle favorise l'émergence de « cafés de tempérance ». En Grande-Bretagne et aux Etats-Unis, le nombre de tea-rooms augmente au moment où l'on cherche des alternatives aux pubs. La création de sociétés de tempérance et les débats autour de l'alcool et de ses travers atteignent la France et la Suisse romande plus tardivement. En conséquence, certains établissements ne sont pas autorisés à vendre de l'alcool. La loi de 1864 nous apprend que le « public » qui se rend dans un débit de café se verra exclusivement proposer « du café et du chocolat en boisson, avec du pain, des pommes de terre et toute espèce de farineux. » Selon les statistiques officielles, le canton compte 12 *débits de café* en 1865, dont un en Gruyère[9].

7 AEF, DP d 1489, Concession E Bulle 1901-1922, Lettre d'Eugène Glasson au Conseil d'Etat, 14 mars 1932.

8 EGGELHOFER, Fabienne ; LUTZ, Monica, *op. cit.*, p. 4.

9 *Compte rendu de l'administration du Conseil d'Etat*, Police, 1865, p. 279.



Le petit bâtiment sur la gauche porte une enseigne « Café Tempérance » (établissement servant des boissons sans alcool). Bulle, place du Marché, 1912.
© Charles Morel Musée gruérien
CM-10-15-0175

En 1888, la notion de « café de tempérance » apparaît dans la loi[10]. Influencées par le courant hygiéniste, les autorités cantonales soutiennent les lieux privilégiant l'abstinence et où il est permis de servir « des boissons non alcooliques, des produits laitiers et des farineux ». En 1916, la Gruyère compte quatre cafés de tempérance, en revanche aucun confiseur ne figure dans la liste des établissements publics[11]. Dix ans plus tôt, le *Livre d'adresses de Fribourg* (1907) mentionnait deux limonadiers dans la rubrique des commerces bullois, un doute subsiste néanmoins quant à la consommation des produits sur place ou non.

La lutte contre l'alcoolisme prend un tournant plus radical en 1919, puisqu'elle est alors inscrite dans la loi sur les auberges. L'« ivrognerie » devient en effet une préoccupation majeure et les autorités ont « l'obligation de prendre les mesures utiles pour lutter contre l'alcoolisme sous toutes ses formes et pour empêcher ses funestes effets »[12]. Deux nouvelles concessions différencient les établissements aux autorisations restreintes : la concession E donne pendant cinq ans le « droit de servir au public des vins fins, des boissons rafraîchissantes et des pâtisseries, conformément à des règle-

[10] Notons que lorsque nous évoquons la « loi » dans cet article, il s'agit d'un raccourci pour parler de la « loi fribourgeoise sur les auberges ».

[11] AEF, DPd 1660, Liste des établissements par district 1916-1918.

[12] Loi fribourgeoise sur les auberges de 1919, art. 49.

ments spéciaux, à édicter par le Conseil d'Etat »[13], alors que la patente F accorde « le droit de servir au public des boissons non alcooliques et des aliments (restaurants sans alcool). »

Ces cafés ont des heures d'ouverture plus strictes que les auberges ; ils ne peuvent pas être ouverts avant 6 heures l'été et 7 heures l'hiver, et ferment au plus tard à 20 heures l'été et à 19 heures l'hiver. L'association café/pain et les horaires limités suggèrent un lien avec les tea-rooms du XXe siècle. De plus, les femmes jouent un rôle important dans les cafés de tempérance – à Bulle, Henriette Gremaud reprend celui de Claudine Demierre en 1901 à la rue de Vevey, en 1904 une certaine Mme Currat en tiendrait un[14] – et trouveront leur place dans les tea-rooms, qu'elles soient clientes ou patronnes. Certains d'entre eux, sans lien avec une pâtisserie, sont donc les héritiers directs des cafés sans alcool[15]. Ce n'est cependant pas le cas à Bulle, où, au cours de l'entre-deux-guerres, une boulangerie précède systématiquement l'ouverture du salon de thé. S'il ne s'agit pas de filiation, un lien de parenté existe tout de même car les tea-rooms privilégient aujourd'hui encore les boissons sans alcool, quelle que soit leur patente.

Les débits et les cafés de tempérance partagent leur statut de plus ou moins lointain « cousin » du tea-room avec les limonadiers-glaciers ou les liquoristes, habilités à vendre « des glaces, des sorbets, de la limonade et autres rafraîchissements de cette espèce, ainsi que des vins fins et des liqueurs fines », des boissons qui seront dès 1919 autorisées dans les tea-rooms. A Bulle, la profession de limonadier paraît s'éteindre après la Première Guerre mondiale. Difficile d'en savoir plus sur la clientèle de tous ces endroits qui se développent en marge des pintes. On imagine aisément que les liqueurs étaient réservées aux plus fins palais, en revanche, « les individus » interdits d'auberges, parce qu'ils sont inscrits sur la liste des pauvres par exemple, sont autorisés à fréquenter les débits de café. Aucun élitisme ne semble donc y prévaloir.

Force est de constater que les statistiques, les appellations voire la loi peuvent s'avérer trompeuses et ne reflètent pas toujours la réalité du terrain quand il s'agit d'alcool... Les archives de la préfecture s'avèrent utiles pour cerner les abus et les contrevenants. Ainsi, en 1904, le Conseil d'Etat demande au préfet de la Gruyère de surveiller les cafés de tempérance bullois, dénoncés à plusieurs reprises pour vente de liqueurs et de vins[16] !

[13] Loi du 20 mai 1919 sur les auberges, la fabrication et la vente de boissons alcooliques et la répression de l'alcoolisme, article premier.

[14] AEF, DP d 1489 Concession E Bulle 1901-1922, Lettre du Conseil d'Etat au préfet de la Gruyère, 9 mars 1904.

[15] EGGELHOFER, Fabienne, LUTZ, Monica: *op. cit.*, p. 7.

[16] AEF, DP d 1489 Concession E Bulle 1901-1922, lettre du Conseil d'Etat au préfet de la Gruyère, 26 décembre 1904.

Tea-room à Bulle vers 1900. Archives Hôtelières Suisses, Sammlung Kurt Jungi, Bern.

L'apogée des tea-rooms

A partir de la Loi du 18 novembre 1955 sur les établissements publics, la danse et le commerce des boissons, la patente C est octroyée aux tenanciers de tea-rooms. La même année, sans taxe supplémentaire, les « hôtels, auberges, cafés, restaurants et tea-rooms peuvent rester ouverts au public les samedis et dimanches, jusqu'à 24 heures précises » (art. 44). Cette prolongation découle du succès rencontré par ces lieux de sociabilité et de rencontre, et pas seulement pour le café-croissant du matin ! Les tea-rooms bullois se développent pour pallier le manque d'endroits où se divertir. Y boit-on pour autant de l'alcool ? A partir de 1955, la patente C1 permet au propriétaire d'en servir, contrairement à la C2. La taxe annuelle est un peu plus élevée dans le premier cas de figure. Les tea-rooms de Charmey et de Grandvillard ne servent ainsi pas d'alcool à leurs clients durant les deux décennies d'après-guerre, contrairement aux tea-rooms bullois (Glasson à l'avenue de la Gare 19, Marcel Dewarrat à la Grand-Rue 47, Galley à la rue de Vevey 168, Remy à la Grand-Rue 15) ou à celui de Broc (Hauser).

En Suisse, la plupart des établissements de ce genre ont aussi connu leur apogée entre 1940 et 1960, selon l'historien de l'art Lorenz Hubacher[17]. Témoins de cet âge d'or,

[17] HUBACHER, Lorenz: *art. cit.*, p. 10.

quelques-uns sont encore ouverts actuellement dans le canton, comme le tea-room Monnier à Morat ou l'ancien tea-room Remy à Bulle; leur décoration conserve le style à la mode en ce temps-là: tapisserie, sièges rembourrés, lustres, parfois des rideaux.

Si aujourd'hui la jeunesse leur préfère des bars plus animés, les tea-rooms des années 1940-1950 n'étaient pas réservés aux personnes âgées, loin s'en faut! Comme le veut la tradition anglaise, en Gruyère comme ailleurs, les jeunes femmes de la bonne société pouvaient se rendre seules dans ces lieux jugés respectables où l'on se fixait parfois des rendez-vous galants. L'ancien journaliste Guy Ackermann, neveu du confiseur Georges Remy, se souvient des amoureux qui, avant les transformations des années 1950, se félicitaient de l'intimité du salon de thé à l'étage.

Chez Remy

« Chez Remy »[18]... un lieu évocateur de souvenirs pour les anciens clients du tea-room de la Grand-Rue. Depuis lors, il a connu de nouveaux propriétaires, cependant le nom du fondateur et de ses descendants, quoiqu'il n'apparaisse plus sur la porte d'entrée, demeure présent dans les esprits. Aux dires de quelques témoins, l'aménagement et la décoration ont été peu modernisés. En 1993, le tea-room a effectivement été rénové avec soin et sans grandes transformations, par la patronne Lucette Baechler[19]. Elément emblématique du décor, la scène de chasse, révélatrice de la passion de Georges Remy, a été conservée.

François, Louis, Georges: trois générations qui ont su faire perdurer et évoluer cette boulangerie-confiserie. Dans les archives de la ville de Bulle, Louis Remy figure dans le registre du commerce et de l'industrie dès 1908. Il tient son commerce de sa mère, qui a mené l'affaire familiale avec poigne à la suite du décès tragique de son époux François. Louis puis à partir de 1933 son fils Georges sont au bénéfice d'une concession E, puis d'une patente C[20]. Leur principal concurrent est la boulangerie Glasson. L'historien Pierre-Philippe Bugnard a démontré « l'imbrication de l'économique et du politique à la Belle-Epoque » quand Bulle devient un pôle commercial régional. Il relève l'« essor de deux économies séparées au sein du chef-lieu gruérien »[21]. La guerre ne fera pas disparaître ce clivage ancré dans les mentalités et les deux principaux rivaux en matière de

[18] Nous remercions Mme Michelle Guigoz et M. Guy Ackermann pour leurs précieux témoignages.

[19] « Tea-Room Baechler », in EGGELHOFER, Fabienne; LUTZ, Monica: *Die schönsten Tea Rooms des Schweiz*, Zurich, 2004, (sans pagination).

[20] AV Bulle, Bulle commerce et industrie, 1900-1905.

[21] BUGNARD, Pierre-Philippe: « Culture, économie et politique à Bulle vers 1900 », in *Cahiers du Musée gruérien*, n°7, 2009, pp. 81-84.

Scène de chasse au Tea-room Baechler.
© Mélanie Rouiller

gâteau bullois le sont aussi politiquement : la maison Glasson est radicale alors que Louis Remy est conservateur. Sous l'ère de Georges, moins engagé politiquement, la tendance s'estompera pour finir par s'inverser car bon nombre de radicaux se rencontrent chez Remy, séduits par la modernité du tea-room transformé dans les années 1950. Michelle Guigoz se souvient de l'après-guerre où la confiserie était une « véritable institution » pour les « mondains bon-vivants ». Le samedi soir, ou le dimanche matin, elle assistait à la messe alors que ses parents l'attendaient au tea-room. La bonne société à laquelle ils appartenaient s'y retrouvait pour un café ou des soirées plus arrosées après la fermeture. L'épouse de Georges, Elsa, surnommée « Coquinette », rendait l'atmosphère à la fois raffinée et conviviale, mais toujours de bon ton. A une époque où la société bulloise restait cloisonnée, le qu'en-dira-t-on régnait en maître et l'on se devait de fréquenter certains endroits. On se donnait ainsi rendez-vous chez Remy, on jouait au tennis, on skiait sur les pistes de La Chia et on dégustait une fondue le dimanche soir au Café de la Gare ! Le couple Remy régalait ses fidèles clients d'adouas et de pâtés au gibier, deux spécialités encore

fabriquées aujourd'hui. Guy Ackermann se souvient aussi de leur « exportation » outre-Sarine au moment des fêtes. Leur bonne réputation datait étonnamment de la Seconde Guerre mondiale : des officiers mobilisés en Gruyère avaient fréquenté le tea-room et goûté aux fameux pâtés malgré les restrictions.

Retour à sa fonction première

Les deux publications suisses consacrées au sujet – *Die schönsten Tea Rooms der Schweiz* (2004) et *Les plus beaux cafés et tea rooms de Suisse* (2013) – ont retenu deux établissements bullois : le Tea-Room Baechler (anciennement Remy[22]) et le Comte Michel ouvert par la famille Philipona en 1975. L'authenticité du cadre et l'architecture intérieure font partie des critères de sélection des auteurs. Selon quelques témoins, la qualité des douceurs de chez Glasson ou de chez Remy valait largement celle du décor. Dans ce domaine, l'exigence règne et l'on ne saurait se contenter uniquement du savoir-faire local. Avant de reprendre un commerce, plusieurs jeunes boulangers pâtissiers bullois des années 1920-1960 apprennent leur métier dans de grandes maisons. Georges Remy se forme à Paris, à Zurich et même en Algérie. Le père de Danik Philipona, actuel propriétaire du Comte Michel, travaille à Fribourg, à Genève et à Montreux avant de devenir chef confiseur chez Glasson à l'avenue de la Gare, une confiserie qu'il reprend en 1965 avant de fonder, dix ans plus tard, le Comte Michel, un tea-room très prisé au style intemporel peu représentatif des années 1970. L'étage y est aménagé dans un deuxième temps, en 1979, pour répondre à la demande[23]. A cette période, comme ailleurs en Suisse, les tea-rooms bullois retournent à leur vocation première, soit offrir à leur clientèle, souvent féminine, un endroit cosy où rencontrer des gens, lire le journal tout en savourant un croissant ou une pâtisserie accompagnés d'un café. De petits menus de midi y sont aussi peu à peu proposés, accompagnés d'un verre de vin si le patron détient une patente B.

A partir de 1960, les tea-rooms voient leur image s'altérer et n'attirent plus la jeunesse bulloise. L'ambiance moderne voire festive qui a pu les habiter un temps, notamment en soirée le week-end, a disparu. Les Gruériens se déplacent davantage pour sortir. Au centre-ville, les cafés se déclinent peu à peu sous toutes leurs formes et l'offre devient

[22] Actuellement Fragnière et Menoud.

[23] Les informations concernant *Au Comte Michel* viennent de M. Danik Philipona que nous remercions.

pléthorique dans les années 2000. Le cadre agréablement désuet des tea-rooms les inscrit dès lors hors du temps en les plaçant à l'abri des diktats de la mode. Et c'est désormais un gage de longévité face à des enseignes concurrentes souvent éphémères.

Bibliographie

Eggelhofer, Fabienne ▶ Lutz, Monica — *Die schönsten Tea Rooms der Schweiz*, Zürich, 2004.

Hubacher, Lorenz ▶ — «Le plaisir du café : une renaissance», in Heimatschutz/Patrimoine, février 2013, pp. 9-11.