

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

Artikel: La vaudois à la ZIKA
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541105>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

d'artillerie zurichoise de l'Alte Garde, suivie d'une section des Vieux Grenadiers de Genève en costume historique, sous les ordres d'un officier. On remarqua beaucoup le groupe des Genevoises, portant le costume national du temps de Toepffer.

Une chaleureuse ovation salua l'entrée de la délégation genevoise dans le boulevard Escoffier, où eut lieu la réception officielle. M. Kracht, président du comité d'organisation de la ZIKA, souhaita aux représentants de Genève une cordiale bienvenue. Il rappela l'agréable impression ressentie par le comité zurichois en apprenant la décision des Genevoises d'être parmi les premiers à annoncer leur participation à l'exposition. Il exprima la reconnaissance des organisateurs de la ZIKA pour cette belle manifestation de confraternité.

M. Maurice Och, président du comité d'organisation de la Journée genevoise, apporta aux autorités cantonales et municipales de Zurich, au comité de l'exposition et à la population zurichoise le salut patriotique et les meilleurs vœux de succès de l'hôtellerie, du commerce et de l'industrie du canton de Genève. Il souligna en termes heureux la bonne harmonie qui règne entre Zurich et Genève à l'occasion de toutes les manifestations importantes organisées dans l'une ou l'autre ville. Il félicita les organisateurs de la ZIKA de l'ampleur donnée à leur magnifique entreprise.

Au banquet, servi au Restaurant suisse, des discours furent prononcés par M. Alexandre Moriaud, président du Conseil d'Etat de Genève, qui porta son toast aux autorités et à la population de Zurich, par un membre du Conseil d'Etat zurichois, qui félicita les Genevoises du rôle joué par leur ville dans le domaine international, par M. le Dr Kloeti, au nom du Conseil municipal de Zurich et par M. Frédéric Martin, au nom des autorités municipales de Genève.

Après la visite de la ZIKA, la journée se termina par un bal très brillant au Kursaal.

Au cours d'un dîner offert par le comité de la ZIKA aux membres du comité genevois, M. Robert Marchand, président du Salon automobile de Genève, remercia en termes chaleureux la population zurichoise de l'appui précieux qu'elle accorde chaque année au Salon. Il fut beaucoup question, durant ce repas, de la collaboration des deux villes dans plusieurs domaines importants, de sorte que pour Zurich et Genève la ZIKA n'aura pas seulement un résultat « culinaire ».

Dans la matinée du dimanche 8 juin, les Genevoises prirent place à bord d'un bateau spécial, l'Uto, pour faire un tour sur le lac. A midi, chacun s'en alla vers les restaurants de la ZIKA, où l'on fit honneur aux savantes et savoureuses préparations des cuisiniers et notamment de l'équipe de Genève qui venait de prendre part aux concours.

Signalons ici que l'équipe genevoise, au concours de mets froids (Buffet des Nations), reçut le grand prix avec félicitations du jury. Le résultat du concours de dégustation artistique fit également le plus grand honneur aux artistes culinaires de Genève. L'équipe concourant pour le service de table (déjeuner de six couverts) se vit décerner le diplôme d'honneur avec félicitations du jury. Cette équipe avait présenté un matériel

exclusivement suisse (vaisselle de Langenthal) qu'elle avait apporté avec elle. Pour l'argenterie, elle n'avait pas choisi des pièces de luxe, mais bien plutôt un matériel artistique, élégant et fin. La vaisselle, la cristallerie et l'argenterie étaient authentiquement celles que l'on trouve sur les meilleures tables de Genève. Une ornementation florale bien comprise agrémentait la présentation générale de l'ensemble. Les difficultés techniques à vaincre par les deux équipes furent du reste assez nombreuses.

Les organisateurs des Journées genevoises à la ZIKA, et à leur tête leur actif et dévoué président M. Maurice Och, méritent les plus sincères félicitations. Ces journées ont laissé à tous les participants des souvenirs très doux à rappeler. La réception si cordiale et si pleine de prévenances des autorités zurichoises et du comité de l'exposition n'a pas pu contribuer à compléter la réussite totale de cette manifestation de solidarité intercantonale et d'estime réciproque entre Romands et Suisses alémaniques.

Les Vaudois à la ZIKA

Le mercredi 11 juin a eu lieu à la ZIKA la Journée vaudoise, à laquelle ont participé environ 300 personnes du canton de Vaud, arborant sur leurs vêtements de petits drapeaux verts et blancs. En tête de la délégation se trouvaient MM. Maurice Bujard, conseiller d'Etat et conseiller national et Paul Perret, syndic de Lausanne. Le monde hôtelier était représenté par MM. Haeblerli, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, Ch.-F. Buttiaz et Lenz, de Lausanne, Nicodet et Schoeri, de Montreux, Meng, de Vevey, président des cafetiers vaudois, Michel, de Gstaad, etc.

Une vingtaine de chefs de cuisine et de chefs de partie, ainsi que plusieurs maîtres d'hôtel, prenaient part à la même date aux divers concours de l'exposition.

A la descente du train, stoppant en gare de Zurich à 12 h. 30, la délégation officielle vaudoise fut reçue par les organisateurs de la ZIKA, notamment par le président, M. Kracht. Une collation apéritive des mieux servie réunit tout d'abord la délégation au Buffet de la gare, où elle était l'hôte de M. Primus Bon, directeur. Puis, grâce à l'obligeance des Zurichois, elle gagna la ZIKA en automobiles, à travers la rue de la Gare en fête.

A l'exposition eut lieu le lunch officiel, au cours duquel des discours furent prononcés par M. Kracht, qui souhaita aux Vaudois une bienvenue chaleureuse et flatteuse; par M. Sigg, conseiller d'Etat, chef du Département de l'hygiène publique, parlant au nom du gouvernement zurichois; par M. Bujard, parlant au nom du gouvernement vaudois, qui félicita les hôteliers suisses d'avoir surmonté courageusement la crise dont ils ont eu cruellement à souffrir et d'avoir ainsi gagné toujours davantage l'estime de leur clientèle; enfin par M. Salzmänn, au nom des employés d'hôtel et de la Société des cuisiniers, qui salua ceux qui furent à l'oeuvre et qui, pendant plusieurs nuits, firent leur possible pour défendre avec succès les couleurs hôtelières lausannoises et montreuysiennes.

Et ce fut la visite dans les stands. On y déplaça une fois de plus le peu d'empressement des viticulteurs vaudois à présenter leurs vins dans une exposition pareille, manquant ainsi une excellente occasion de fructueuse propagande. A la Weinsteube suisse, on pouvait boire un bon La Côte à 3 fr. 60 le litre, ce qui, comparativement aux prix des autres vins servis à la ZIKA, était relativement bon marché, si l'on tient compte des énormes frais de l'entreprise.

Les équipes vaudoises se distinguèrent à Zurich et, le jour de l'assemblée des délégués de la S. S. H., on n'attendait que des éloges sur le compte des cuisiniers et des maîtres d'hôtel genevois et vaudois. Une bonne part des plats présentés à l'exposition par les Vaudois avaient été confectionnés à Lausanne et à Montreux. Le transport par la route jusqu'à Zurich avait été si bien organisé que les dégâts furent insignifiants et parfaitement réparables. Les Lausannoises emportèrent également sur les bords de la Limmat les meubles, tentures, verres, tableaux, vases, etc. utilisés dans leurs mises en place.

Un diplôme d'honneur fut décerné au concours individuel de service de table, où se distinguèrent les stands lausannois du Beau-Rivage, du Lausanne-Palace et du Royal-Mirabeau-Savoy. Le maximum du succès alla également au concours collectif de buffet froid, disputé par Lausanne-Palace, Beau-Rivage, Central-Bellevue, Royal-Mirabeau-Savoy et Buffet de la Gare. Montreux se distingua très brillamment aussi par ses concours collectifs (service de table et buffet froid) et remporta de son côté le diplôme d'honneur. Le matin du jeudi 12 juin eut lieu le concours de cuisine chaude, disputé par une équipe lausannoise de la Société des cuisiniers, avec le menu: filets de perche veveysans, pieds de porcs payernois, tournedos avec cep, beignets Reine-Berthe.

Ajoutons que, le soir de la Journée officielle vaudoise, un excellent dîner fut agréablement spirituellement par MM. Perret, syndic de Lausanne, Meng-Marti, président des cafetiers vaudois et Kracht, président de la ZIKA. Au nom des Vaudois, M. Ami Pligier remercia les organisateurs et félicita les lauréats.

Le gaz à la ZIKA

La « ZIKA » a ouvert ses portes. Le vœu de la Société Suisse des Cuisiniers est depuis quelques jours une réalité, ceci grâce au concours de la Société Suisse des Hôteliers, de la Société des Cafetiers et au dévouement de tout le Comité d'Organisation qui, par un labeur incessant et digne de tous les éloges, a réussi par ses propres moyens à mener à chef une entreprise aussi considérable que, jusqu'à ces dernières années, paraissait impossible à réaliser en Suisse.

Il est intéressant de constater dans l'organisation de l'ensemble de la ZIKA qu'une importante place a été réservée aux installations modernes pour l'aménagement des cuisines.

Le fait que la généralité des restaurants de la ZIKA ont des installations de cuisine au gaz est

une preuve éclatante des résultats obtenus dans ce domaine et confirme en tous points les avantages que tous les praticiens sont unanimes à leur reconnaître.

Espérons que les visiteurs intéressés, soit les hôteliers, les restaurateurs et même les particuliers profiteront de l'occasion qui leur est offerte par la ZIKA pour se renseigner sur tout ce que l'on peut retirer d'une installation de cuisine au gaz bien comprise.

Ce n'est guère que depuis une dizaine d'années que l'on est arrivé à mettre pratiquement au service des grands établissements hôteliers des appareils à gaz perfectionnés — et qui se perfectionnent continuellement —, répondant à tous les besoins. Il va sans dire que les débuts n'ont pas été sans tâtonnements et ceci surtout de la part des cuisiniers qui, esclaves de la routine, ne voulaient pas admettre, même devant l'évidence, les progrès que la technique pouvait réaliser. Cependant, avec la pratique, les cuisiniers apprécieraient les avantages du gaz et reconnaissent qu'il était le combustible de l'avenir pour la cuisine.

Travaillant moi-même depuis plusieurs années avec le gaz, je voudrais faire ressortir en quelques mots les principaux avantages de ce combustible. Parlons tout d'abord de la suppression des cendres et de la fumée. Ainsi, par exemple, quel hôtelier utilise le charbon n'a pas eu lieu de récriminer contre les inconvénients des flocons de suie grasse qui sortent des cheminées et qui, après avoir erré sur le toit, retombent et se fauillent dans les chambres, sur les meubles et sur le linge, indisposant ainsi les clients?

Quant aux ramonages qui, dans certaines maisons, par suite des inconvénients cités plus haut ou pour éviter des feux de cheminée, doivent être exécutés à dates très rapprochées, que de dépenses n'entraînent-ils pas? Chaque chef de cuisine connaît en outre l'appréhension du ramonage et des difficultés à surmonter pour obtenir de nouveau une cuisine où se reflète la propreté.

Par contre, avec l'emploi du gaz, la tâche des employés auxquels incombe l'entretien de la cuisine est grandement facilitée du fait que le gaz ne dégage ni suie ni poussière grasse.

Des nombreuses facilités que procure le gaz aux cuisiniers je voudrais citer notamment celle de pouvoir décentraliser le travail, les appareils à gaz pouvant être répartis en différents endroits de la cuisine. Au lieu d'avoir, comme avec le charbon, un seul fourneau-potager, on peut avoir, avec le gaz, le fourneau proprement dit, forme table, divisé en plaques chauffantes et feux ouverts avec grands et petits brûleurs, ce qui est nécessaire car il ne faut pas oublier que, comme la ménagère, le cuisinier a aussi très souvent besoin de petits brûleurs, les gros brûleurs étant exclusivement réservés aux fritures, aux sautés. Pour le blanchissage ou la cuisson des légumes verts, la préparation du bouillon, il est recommandé d'utiliser des marmites basculantes ou fixes — il en existe de toutes contenance — qui déchargent ainsi les fourneaux-potagers. Ces marmites étant pourvues d'une isolation, l'ébullition peut être ainsi maintenue avec une très petite flamme de gaz. Elles se font en cuivre étamé ou en nickel pur. Je recommande plus particulièrement les marmites en nickel à mes collè-

WANZEN

samt Brut, Schwabenkäfer, Mäuse, Ratten, Motten, Ameisen etc.
vertilgt mit schriftlicher Garantie im gesamten In- und Ausland



Desinfecta A.-G.
Waisenhausstrasse 2, Zürich

Telephon Selnu 23-30 Telegramme: Desinfecta

Hotel mit Restaurant zu verkaufen

1st altershalber in aufblüh. Industriestadt günstig
38 modern eingerichtete Fremdenzimmer m. warm und kalt fliessendem Wasser. Geräumiges heime-
liches Restaurantslokal mit Speisesaal u. Vereins-
saal. Verkaufsalok. gut vermietet. Beste Geschäftslage.
Nur seriöse Interessenten erhalten kostenlose Aus-
kunft durch das Notariatsbureau Rud. Meyer,
Biel, Bahnhofstrasse 34.

Wegen Platzmangel und Nichtgebrauch sofort zu verkaufen

Ein so gut wie neuer

Patisserieofen

zweitürig, für Holz- und
Kohlenfeuerung, regu-
lierbar. Bei sofortiger
Wegnahme sehr billig.
Hotel Schönbegg, Adelboden.

A 50 mètres de la Sortie Principale de la
Gare de l'Est à Paris

TERRAIN A VENDRE

en totalité ou partie d'une contenance totale de 1405 mq.;
40 mètres de façade sur large avenue. Convientrait sur-
tout pour hôtel et grand garage, aucun hôtel ni garage
confortable et moderne n'existant pas actuellement aux
abords de cette gare. Ecrire à Manfredo Manfredini,
Villa Sans Souci, 17, rue des Hauts Closeaux, Sèvres (S. & O.)

Zu verkaufen aus Altersrückichten in vollem Betrieb bestehende zwei erstklassige

HOTELS

im Zentrum der Stadt
Genf. Hohe nachweisb.
Jahresrendite. Preis:
a) Fr. 450.000, b) Fr. 40.000.
Off. unt. Chiffre P 62297 X
Publicitas, Genf.

Kleines hotel garni

(30 Betten) im Rheinland. Passend für jüngeres Ehepaar
oder alleinlebende jüngere Dame, sofort zu verpachten (Kau-
tion ca. Fr. 8000.—) oder event. zu verkaufen (für Inventar-
übernahme erforderlich Fr. 25.000.—). Offerten mit Bild,
Refer. etc. erbeten an Postschliessfach 85, Frankfurt a./M.

HOTEL'S

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt
die führende, seit über 25
Jahren bestehende Spezial-
und Vertrauens-Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel-Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56

Feinste Referenzen

Strengste Diskretion

Affaires intéressantes

A vendre ou à louer deux hôtels en construction
à Montana-Vermala (Valais) de 30 et 70 chambres.
Meubles dernier confort. Installation moderne.
Eau courante, situation merveilleuse. Plans à
disposition. Facilités de paiement. S'adresser
René Métrallier, Montana, Tél. 202.

Per Zufall erstklassiges

HOTEL

mit Dependence, Sommer- u. Wintersaison, an schöner
Lage der Zentralschweiz umstandelbar sofort zu ver-
kaufen. Das Objekt gibt tüchtigen Fachmann prima
Existenz. Die Gebäulichkeiten sind bereits neu. 90 Betten.
Café. Nur tüchtige Selbstkäufer wollen sich melden.
Preis und Anzahlung nach Übereinkunft. Antritt sofort.
Off. unter Chiffre LJ 2086 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension

eingerichtet, Zweisaisongeschäft, v. Hotel-
fachmann zu pachten gesucht. Zu-
schriften erbeten an L. Menardi, Château
d'Antonin, Ostrow, Polen.

Zufriedene Gäste
schätzen vor allem die tadellos
Saubereit ihres Hauses. —
Nichts kann sie leichter erhalten und pflegen als
«Blitzblank Spezial»

das wunderbar wirkende und doch schonende Putzpulver für alle feinen
Putzarbeiten. — Ihr Lieferant wird Ihnen gerne praktische Eimer
von 5, 10 und 20 kg. besorgen. Die sind viel billiger als die kleine
Dosenpackung — extra gemacht für Sie!

van Baerle & Cie., Münchenstein-Basel



Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus
wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung,
Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht zuerst durch
Beiziehung des neutralen

Spezialfachmanns

Karl Braem, Ing.-Bureau, Bern, Gutenbergstrasse 4
Vergabung und Betrieb rationell gestalten lassen.

Projektiert, Beratung, Expertisen, Revisionen etc. von
Heiz-, sanitär- u. badetechnischen Anlagen