

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 31

Artikel: La conférence du Dr Laur à la ZIKA sur l'hôtellerie et l'agriculture [a suivre]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541208>

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>

Avis aux Sociétaires

Hôtels et automobilistes

Nous apprenons que très souvent des automobilistes demandent, en leur qualité de membres du Touring-Club Suisse ou de l'Automobile Club de Suisse, des rabais sur les tarifs habituels des hôtels. Nous rappelons qu'aucun arrangement en ce sens n'est intervenu entre ces groupements et notre société. Si certains automobilistes prétendent le contraire, ils sont dans l'erreur, probablement à la suite de faux renseignements reçus d'une source quelconque. Nous avons du reste fait une démarche à ce sujet auprès des deux associations précitées et nous sommes persuadés que le nécessaire sera fait pour mettre fin à ce malentendu.

La collecte du 1^{er} août dans les hôtels

Règlement des comptes.

Le secrétariat du Comité de la Fête nationale a eu maintes fois à se plaindre, ces dernières années, de défauts divers constatés dans la manière de régler les comptes pour la vente des insignes et les dons volontaires. Par exemple, il est arrivé souvent que des paiements ont été effectués au comité sans indiquer exactement l'adresse de l'expéditeur et sans spécifier si le montant envoyé provient de la vente des insignes ou des dons volontaires. D'autre part, le règlement de compte n'est pas toujours opéré avec la rapidité nécessaire. La réexpédition des insignes non vendus subit très souvent des retards exagérés. Afin de faciliter dans la mesure du possible la lourde tâche du Comité de la Fête nationale, nous prions par conséquent tous les hôtels qui règlent leur compte directement avec le secrétariat de Zurich d'observer les directives suivantes:

1. Se servir pour les envois d'argent du bulletin de versement, avec numéro de contrôle, fourni par le Comité de la Fête nationale, en donnant soigneusement les indications demandées au verso du formulaire.
2. Indiquer exactement le nom de l'expéditeur avec adresse complète, l'hôtel et la localité.
3. Si l'on envoie simultanément le produit de la vente des insignes et celui de la souscription de dons volontaires, il est instamment recommandé d'établir une distinction en spécifiant: Vente des insignes, fr. ...; dons volontaires, fr.
4. Les insignes non vendus doivent être réexpédiés à la poste en même temps que l'on effectue les envois d'argent.

La conférence du Dr Laur à la ZIKA sur l'hôtellerie et l'agriculture

Dans l'après-midi du 13 juin, à la salle des conférences de l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich, M. le Dr Laur a fait un intéressant exposé des rapports économiques entre l'agriculture et l'hôtellerie. Nous résumons ici, d'après nos notes, les déclarations de l'orateur.

Si les beautés de notre pays sont l'une des principales sources de prospérité de l'hôtellerie suisse, celle-ci trouve également de grands avantages dans le fait qu'elle a à sa disposition les bons produits de notre agriculture nationale. Malgré la magnificence de nos sites, le tourisme ne pourrait

se développer si nos hôtels n'étaient pas en mesure d'offrir à nos visiteurs les aliments de haute qualité fournis par nos paysans. Ces derniers, d'autre part, sont les meilleurs protecteurs des beautés du pays, qu'il s'agisse des beautés naturelles ou du caractère architectural des habitations rurales. L'Union suisse des paysans s'efforce de maintenir dans les campagnes le goût des constructions simples, commodées, pratiques, en harmonie avec les paysages et agrémentées d'une belle décoration florale. Elle appuie aussi le mouvement tendant à remettre en honneur les costumes régionaux, si prisés de nos visiteurs et qui ne constituent pas la moindre de nos attractions touristiques. Elle cherche en outre à protéger et à maintenir notre musique nationale, nos chants populaires nationaux. Elle a fondé dans son sein une section pour le bien-être des paysans chez eux, notamment en leur procurant du travail à domicile; elle sollicite à cet effet l'appui des hôteliers, qui sont particulièrement bien placés pour recommander à leurs hôtes l'achat des produits de ces petites industries. L'hôtel lui-même, du reste, peut y trouver des fournitures de premier choix, notamment dans les produits du tissage.

Mais les étrangers qui viennent chez nous veulent sustenter leur estomac; ils veulent bien manger. Nos cuisiniers d'hôtels et de restaurants, dont la réputation n'est plus à faire, ont besoin pour cela de denrées de bonne qualité. Notre agriculture est à même de les fournir.

Au dehors, on considère volontiers la Suisse comme un pays de pâturages et de bergers; on veut y trouver du lait, de la crème, du beurre et du fromage. Il est donc tout naturel, chez nous, de favoriser la consommation de ces produits.

En Allemagne, les associations laitières cherchent à introduire la vente du lait dans les établissements publics en bouteilles de trois décilitres; des affiches attirent là-dessus l'attention des consommateurs. Le même mouvement se dessine en Suisse et cette vente du lait a déjà été organisée dans certains restaurants. L'hôtellerie peut beaucoup pour encourager l'écoulement de notre bon lait suisse.

Il en est de même de la consommation du beurre, dont on s'efforce actuellement dans notre pays d'améliorer la qualité.

Le fromage pourrait être consommé dans des proportions bien plus grandes. Il devrait toujours être offert au petit déjeuner, et cela sans paiement d'un extra. Nos visiteurs tiennent beaucoup à ce petit morceau de fromage le matin. Ils aiment aussi notre miel, lorsqu'il est véritable et l'Union suisse des paysans est reconnaissante à l'égard de chaque hôtelier qui achète du miel du pays. En offrant à ses clients ces bons produits nationaux, notre hôtellerie se fait la meilleure des propagandes.

Le fromage devrait figurer aussi à la fin des autres repas. On dit qu'un dîner sans fromage est comme une jeune fille sans yeux! Le fromage peut entrer également dans la préparation de nombreux mets. Nos fromagers livrent au commerce toutes les spécialités désirables, soit comme assaisonnement d'autres mets, soit comme dessert.

On a émis des plaintes sur la qualité du fromage vendu en Suisse. Je conteste ces assertions. L'Union suisse des fromages fournit en tout temps, aux hôteliers, le fromage dans les qualités souhaitées. Mais il faut savoir le conserver en bon état à l'hôtel et lui donner des soins comme on les donne à la campagne.

La crème est très appréciée de nos hôtes sous toutes ses formes. Les hôtes de la saison d'été l'aiment beaucoup fouettée, avec adjonction de glace. La consommation de l'ice-cream fait de grands progrès. En Suisse, cette denrée est fournie déjà par six fabriques. Grâce à l'invention de la glace sèche, cet excellent produit peut être aujourd'hui envoyé commodément partout.

(A suivre).

Réfractaires! Déserteurs!

Sous ce titre, l'*Union Helvetia* du 24 juillet publie la traduction en français d'un article publié en allemand le 10 juillet. Certains passages de cet article sont de nature à provoquer une certaine sensation, non seulement dans les milieux du personnel, mais beaucoup plus loin encore.

Nous pouvons souscrire nous-mêmes, nous le déclarons franchement, à une partie des idées concernant l'organisation professionnelle exprimées dans l'article en question. Mais il en est d'autres qui provoqueront un vif mécontentement parmi les cuisiniers eux-mêmes, de sorte que, somme toute, en voulant faire de la propagande pour grossir les rangs de la Société suisse des cuisiniers, l'auteur de l'article a trouvé le meilleur moyen d'en tenir éloignés tous ceux qui n'ont pas encore mis leur idéal dans le syndicalisme et la lutte de classes. En constatant l'esprit qui se manifeste dans certains cercles de leur société corporative, beaucoup de cuisiniers protesteront en lisant par exemple: «Celui qui exerce le métier, qui veut le pratiquer comme employé, doit considérer comme incompatible avec l'honneur (c'est nous qui soulignons. *Réd.*) le fait de ne pas se joindre à ses collègues de la partie dans le cadre de l'association professionnelle.»

Nous lisons ailleurs:

«Un grand nombre de ces non-organisés n'ont besoin que d'être atteints par un travail systématique d'orientation et de mise au point des idées. Ce n'est pas tant la bonne volonté qui leur fait défaut, mais bien plutôt l'esprit de décision; et peut-être se heurtent-ils à des empêchements extérieurs (lisez: «provoqués par les patrons». *Réd.*). Mais il y a aussi par malheur quelques centaines de cuisiniers qui restent de propos délibéré hors de l'organisation, qui veulent bien récolter, mais n'ont cure de semer. Ces gens-là sont des réfractaires. Ces éléments laissent une force organisée sauvegarder leurs intérêts propres et leur corps de métier, mais ils se débent personnellement au devoir de contribuer à cette force, tout en jouissant de sa protection, qu'ils n'hésitent pas à invoquer pour eux-mêmes en cas de besoin. Les cuisiniers de cet acabit qui restent, par un calcul égoïste, à l'écart de la société, doivent être soumis peu à peu à une pression telle qu'un beau jour ils en arrivent à se demander si, pour pouvoir continuer à travailler en Suisse, il n'est pas de toute nécessité pour eux de consommer enfin leur adhésion. (C'est nous qui soulignons. *Réd.*)»

La deuxième partie de l'article de l'*Union Helvetia*, consacrée aux déserteurs, c'est-à-dire à ceux qui, après avoir fait partie de la Société suisse des cuisiniers, la quittent pour un motif ou l'autre, contient cette phrase:

«Ces déserteurs, lorsqu'ils persistent dans leur intention répréhensible, malgré tous les efforts et tous les éclaircissements, ne méritent aucun ménagement particulier; tout au contraire, ils ne peuvent que provoquer les attaques des employés organisés. (C'est nous qui soulignons. *Réd.*)»

La menace est donc très claire, très catégorique. Elle est même si dénuée de tact que nous nous sommes demandés si cet article, avant sa publication, a passé sous les yeux des hommes dirigeants et responsables de la Société suisse des cuisiniers. Mais du moment que la traduction française nous arrive deux semaines après l'article original en allemand, nous sommes forcés de conclure par l'affirmative: c'est bien l'esprit actuel des chefs de l'organisation fusionnée des cuisiniers suisses qui est exprimé dans cette menace de pression terroriste.

Le passage: «...pour pouvoir continuer à travailler en Suisse...», laisserait entendre que l'on a plutôt en vue les cuisiniers étrangers. Mais nous ne voyons pas très bien l'autorité se soumettre aux

exigences d'un syndicat pour accorder ou refuser l'entrée en Suisse. Et s'il s'agit de ressortissants suisses, nous ne voyons pas très bien le patronat se laisser imposer l'obligation de n'employer que des cuisiniers «conscients et organisés». Les offices de travail eux-mêmes ont besoin des employeurs pour placer leurs protégés et nous doutons fort que les employeurs tolèrent sans réagir l'activité qu'on nous laisse envisager. Si jamais les menaces de la Société suisse des cuisiniers à l'égard des «réfractaires» et des «déserteurs» devaient être mises à exécution, elles ne manqueraient pas de provoquer des conflits dont l'issue est plus que problématique... En tout cas, la bonne entente dans la corporation des cuisiniers suisses, que nous ne confondons pas avec un syndicat politique, certes non! courrait un danger très grave.

Nous jouissons en Suisse du droit d'association; mais qu'on nous cite un article constitutionnel ou un article de loi qui ait institué l'obligation de l'association!

Nous ne voulons pas attacher cependant à la menace de pression dont nous avons parlé une importance exagérée. Nous savons qu'elle n'est pas du tout du goût de beaucoup de cuisiniers organisés eux-mêmes, et notamment de ceux qui avaient autrefois comme principe et comme devise de leur drapeau l'union fraternelle et non pas la contrainte et l'asservissement. *Mg.*

La loi sur le repos hebdomadaire

On a pu voir dans les quotidiens que la commission du Conseil national dont nous avons indiqué la composition dans notre dernier numéro a siégé à Pontresina du 22 au 24 juillet et a approuvé le projet présenté par le Conseil fédéral sans proposer d'importantes modifications.

A part ce fait essentiel, il n'y a rien de très important à signaler sur les délibérations de la commission si ce n'est que, au cours du débat sur l'entrée en matière, diverses objections ont été formulées contre la réglementation du repos hebdomadaire sur le terrain fédéral, sans toutefois qu'on présente une proposition formelle contre la mise en discussion du projet. Il convient de relever aussi une déclaration du représentant du Conseil fédéral suivant laquelle la constitution fédérale n'offre aucune base permettant de soumettre le personnel sanitaire (hôpitaux, cliniques, etc.) à une réglementation fédérale sur la durée du travail. Cependant des prescriptions concernant le repos des employés seraient très nécessaires précisément dans cette catégorie d'établissements et l'on a peine à comprendre la réserve manifestée à ce sujet par les autorités. Cependant la commission a accepté un postulat Joss demandant une révision de la constitution fédérale pour autoriser la réglementation envisagée et l'on peut s'attendre, avec le temps, à une extension de la loi au personnel des établissements hospitaliers.

On apprendra avec satisfaction dans les milieux du tourisme l'acceptation par la commission d'une proposition de M. le conseiller national abYberg, tendant à prévoir certaines facilités pour diverses entreprises de caractère nettement saisonnier, comme le voiturage, les garages, les magasins, etc. La majorité s'est rangée à cette suggestion en ce sens que ces facilités pourraient être accordées par la voie de l'ordonnance d'exécution, en se bornant aux exceptions les plus nécessaires et en les adaptant le mieux possible aux conditions spéciales établies pour l'industrie hôtelière.

La commission a repoussé un postulat Obrecht tendant à inviter le Conseil fédéral à présenter un rapport sur la question de savoir s'il n'y aurait pas lieu d'introduire dans la constitution fédérale une disposition déclarant de la compétence de la Confédération toute la législation sur la protection