

Zeitschrift: Rapport de gestion / Chemins de fer fédéraux suisses
Herausgeber: Chemins de fer fédéraux suisses
Band: - (1992)

Artikel: Gastronomie sur rails : choix et qualité
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-676329>

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](#)

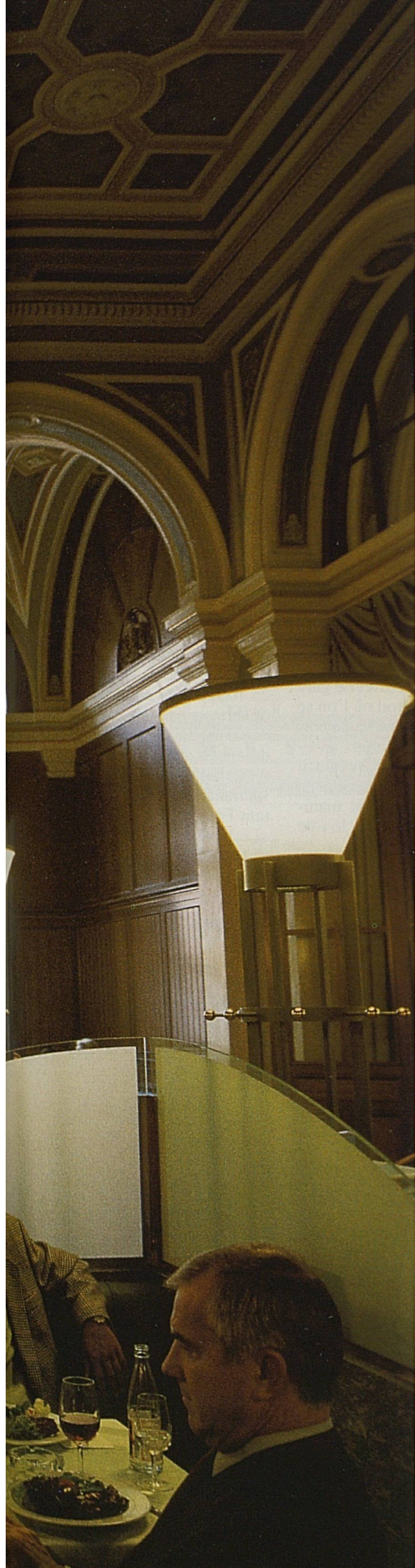
Terms of use

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: 30.06.2025

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





«Les Arcades», en gare de Zurich:
à la fois restaurant de ville, lieu
de rendez-vous et chef-d'œuvre
d'architecture.

Gastronomie sur rails: choix et qualité

Jamais dans l'histoire des chemins de fer suisses l'on a eu autant de possibilités qu'aujourd'hui de se restaurer durant le voyage. La nouvelle conception de la restauration dans les trains fait d'une pierre deux coups. Alors que les voyageurs profitent d'une carte beaucoup plus étoffée qu'avant, les CFF améliorent la rentabilité de ce secteur. La restauration dans les gares, quant à elle, n'est pas en reste; l'on distingue en effet une nette tendance à l'innovation et à la modernisation.

Depuis le 31 mai 1992, la nouvelle offre des voitures-restaurants sillonne le réseau ferré suisse. Une formule inédite de participation, basée sur le parrainage, a permis de réduire peu à peu les déficits supportés par les CFF dans le secteur de la gérance des voitures-restaurants.

Trois partenaires – une idée

Les trois entreprises de restauration qui invitent les CFF et leurs voyageurs à venir goûter des mets et des boissons de qualité durant le voyage, travaillent sur des lignes clairement définies: La Compagnie suisse des wagons-restaurants (CSWR) concentre son offre sur l'axe est-ouest entre le lac de Constance et le Léman. La Minibuffet SA, née de la coopération de buffetiers, a repris principalement les voitures-restaurants des lignes du St-Gothard et du Lötschberg. En nouveauté mondiale, très remarquée en Suisse et à l'étranger, la chaîne McDonald's s'est lancée dans la restauration embarquée, sur les lignes Genève-Aéroport-Brigue/Bâle. Par ailleurs, une douzaine de voitures-restaurants suisses circulent à l'étranger.

En 1992, le parc des wagons-restaurants suisses s'est accru, passant à 63 unités. La nouvelle conception «Dynamisation de la restauration dans les trains» a apporté des modifications au cadre financier et con-

tractuel, assorties de nouveaux partenaires. Le parc de Minibuffet SA a été modernisé durant l'année; les travaux de transformation de 14 voitures en «Buffets suisses», à la livrée grise et violette, ont été effectués par les ateliers principaux d'Oltén et leur financement assumé dans une large mesure par les exploitants. Par ailleurs, Minibuffet SA et McDonald's supportent entièrement les risques de l'exploitation. McDonald's a procédé lui-même à l'acquisition de ses deux voitures auprès de l'industrie suisse de construction de véhicules.

A l'avantage du client et des CFF

En ce qui concerne le «Fromage-Express» de la ligne du Lötschberg, ce que l'on prévoyait ces dernières années déjà s'est confirmé en 1992. Avec la nouvelle offre, les voitures-restaurants, neuves et anciennes, sont encore montées dans l'estime des voyageurs.

Grâce aux nouvelles formes de coopération – les sponsors peuvent se présenter au public dans les restaurants roulants – ainsi qu'à un accroissement de l'efficacité innovatrice des exploitants, la rentabilité des voitures-restaurants a pu être améliorée durant l'année de l'exercice. La participation des CFF à la couverture des déficits d'exploitation des wagons-restaurants, encore critiquée il y a deux

ans par l'opinion publique, a pu être réduite. Une évolution positive peut être espérée pour les années à venir.

L'abondante offre indigène en wagons-restaurants est en outre complétée par des sociétés internationales. C'est ainsi que les compositions de 40 trains circulant sur les réseaux suisses comprennent des voitures-restaurants gérées par des entreprises allemandes, françaises, italiennes, tchèques, hongroises et espagnoles.

Il convient de ne pas oublier les minibars qui, avec leurs casseroles, café, thé et boissons froides, sont toujours aussi prisés du public. Chaque jour, ils circulent – au double sens du terme – dans 495 trains, partagés à raison de 167 et 328 entre la CSWR et Minibuffet SA respectivement.

Dans le but de diversifier l'offre, l'on a lancé durant quatre mois de l'été 1992 un essai de vente de jour-

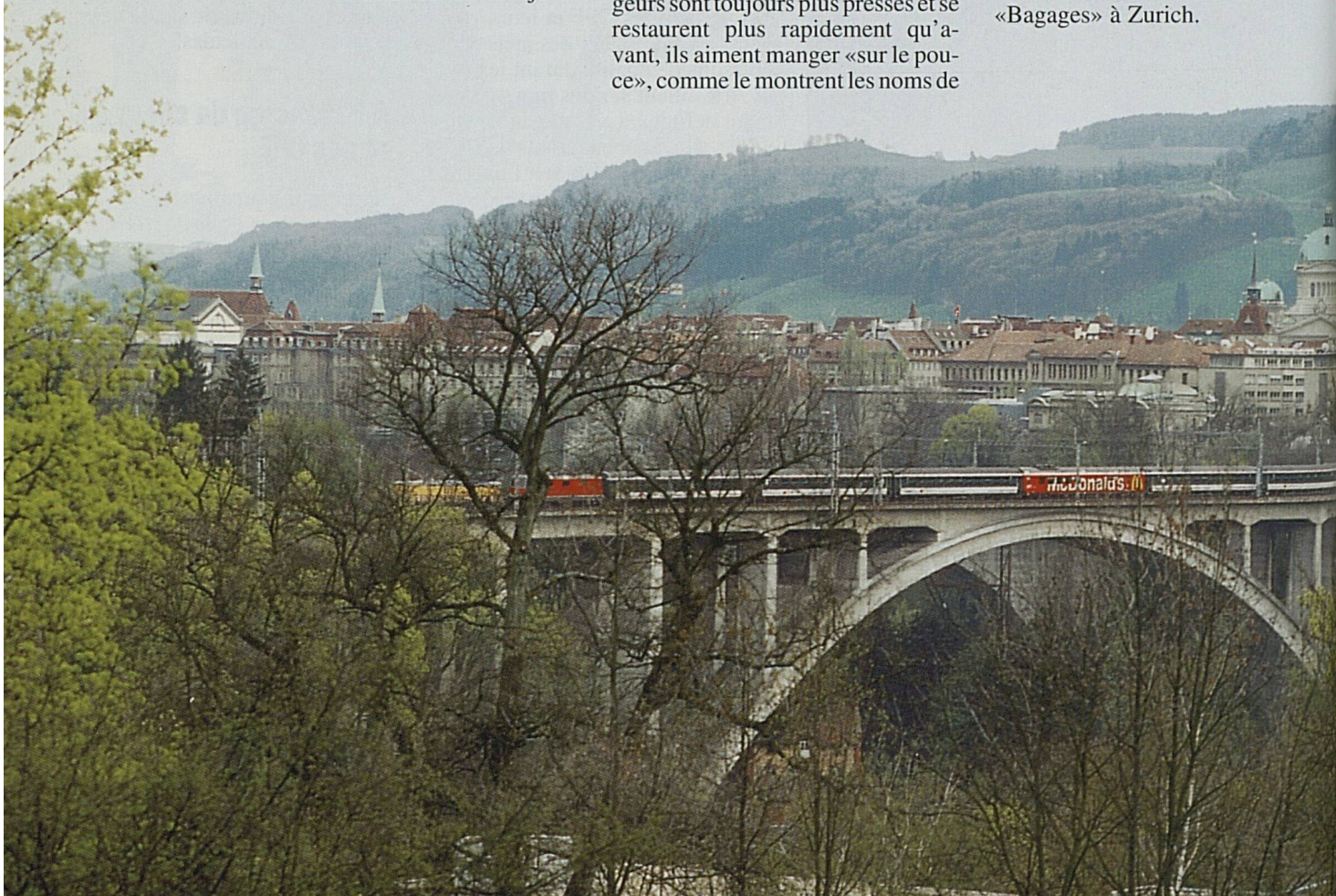
naux et de revues dans les trains entre Genève et Zurich. Les deux partenaires – CSWR et Ringier – estiment l'essai positif et veulent, après une première analyse, perfectionner le projet afin de pouvoir lancer un nouvel essai au printemps 1993.

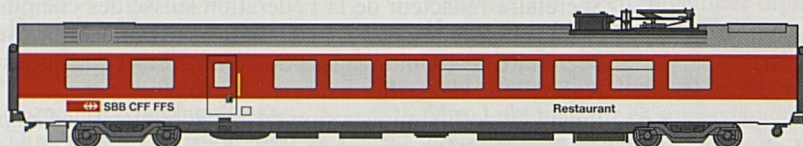
Les buffets de gare en mutation

Manger avant le voyage, manger après le voyage ? Depuis le temps de leur création, la vocation des buffets de gare s'est fortement modifiée. Depuis la venue des trains directs et des brefs temps de battement de l'horaire cadencé, le buffet de gare n'est plus guère l'endroit où l'on se rend pour attendre la prochaine correspondance. Dans les temps fébriles qui caractérisent notre époque, il est devenu de plus en plus un lieu de rencontre pour entretiens et manifestations et joue, à la gare, le rôle d'un restaurant de ville. Les voyageurs sont toujours plus pressés et se restaurent plus rapidement qu'avant, ils aiment manger «sur le pouce», comme le montrent les noms de

nouvelles exploitations dans les gares suisses: Plus Vite, Espresso, Buffet espresso, Le Voyage, Baguette, Topanino, Café Sandwich, Les Bagages, etc.

Cela se confirme aussi dans la nouvelle tendance des conceptions d'exploitation. Les bars à sandwiches, à saucisses, à pizza ou à café se sont multipliés, un bon nombre d'entre eux selon le principe de la vente à l'emporter. L'offre des buffets est devenue plus variée, plus internationale. Le sandwich classique – jambon, fromage ou salami entre deux tranches de pain – a été complété ou remplacé par des mets exotiques. Seuls quelques-uns des 25 restaurants au total qui ont été ouverts ou transformés dans une douzaine de gares au cours des deux dernières années proposent un service traditionnel: le «Sakura», restaurant japonais à Bâle, le «Restaurant Français» à Genève-Cornavin, «Le Voyage» à Soleure ainsi que le Café-Restaurant «Arcade» et les «Bagages» à Zurich.





Repas classique dans une voiture-restaurant traditionnelle, fondue au «Fromage-Express», ou encore un snack en famille chez McDonalds, les voitures-restaurants des CFF proposent une carte riche, pour tous les goûts et toutes les bourses.

