



Serveur!

Pour moi, bien manger est primordial. C'est pourquoi lorsque je suis loin de chez moi, je suis tellement heureux lorsque je découvre que mon hôtel dispose d'un bon restaurant où je peux manger de délicieux repas et ce, sans même avoir à sortir 😊!

Histoire^{1,2,3,4,5}

Les premiers établissements facilement reconnaissables comme des restaurants sont apparus vers 1100 en Chine, à l'époque où des villes comme Kaifeng et Hangzhou comptaient chacune plus d'un million d'habitants. Ces restaurants se trouvaient dans des quartiers animés qui accueillait les voyageurs d'affaires, avec des hôtels, des bars et des maisons closes. Selon des documents chinois de l'époque, la variété des options de restauration dans les années 1120 ressemblait au quartier touristique d'une ville du 21^e siècle.

Plus près de nous, le premier restaurateur français aurait été un certain A. Boulanger, un marchand de soupe qui a ouvert son commerce à Paris en 1765. L'enseigne au-dessus de sa porte annonçait des endroits afin de vous redonner de l'énergie, ou restaurants, en référence aux soupes et bouillons disponibles à l'intérieur. Bien que les auberges et les hôtels servent souvent aux clients des tables d'hôte, et que des boissons soient vendues dans les cafés, le restaurant de Boulanger est probablement le premier lieu public où un client peut commander un repas à partir d'un menu offrant un choix de plats.

Le premier restaurant gastronomique d'Amérique a été ouvert à New York au 19th siècle. Le Delmonico's a ouvert ses portes en 1837, proposant de luxueuses salles privées et une cave à vin de 1 000 bouteilles. Le restaurant affirme avoir été le premier en Amérique à utiliser des nappes blanches, et ses chefs étoilés ont non seulement inventé le célèbre steak Delmonico, mais aussi des classiques gastronomiques tels que les œufs Bénédictine, l'Alaska au four, le homard Newburg au et le poulet à la Keene.

On pense généralement que le ***premier hôtel doté d'un restaurant à l'intérieur*** est le *Tremont House* de Boston, qui a ouvert ses portes en 1829. Le restaurant de l'hôtel a rapidement acquis une réputation pour la qualité de sa nourriture et de son service, créant ainsi un précédent pour la combinaison de l'hébergement et de la restauration qui continue d'être une caractéristique standard des hôtels aujourd'hui. La salle à manger a été la première en Amérique à proposer une cuisine française. Aux heures prévues (pour les repas), un gong chinois résonnait dans l'hôtel si fort, selon Charles Dickens, qu'il "ébranlait le cadre même de la fenêtre".

À l'époque, une femme ne pouvait pas dîner seule dans la salle à manger principale, mais le Tremont a ouvert une salle à manger réservée aux femmes, appelée "Ladies' Ordinary", où elles pouvaient dîner seules ou avec d'autres femmes tout en étant protégées des attentions masculines.

¹ <https://www.quora.com/What-was-the-first-hotel-with-a-restaurant-inside>

² <https://www.sandrawagnerwright.com/tremont-house-americas-first-luxury-hotel/>

³ https://hne-rs.s3.amazonaws.com/filestore/1/2/7/5/5_3a9b896eb5818fb/12755_82eb41eadba2e2b.pdf

⁴ <https://www.merriam-webster.com/wordplay/the-history-of-restaurant#:~:text=Selon%20un%20souvent%20répété,c'est%2C%20%22restaurant%20branches.%22>

⁵ <https://www.history.com/news/first-restaurants-china-france>

Quels sont les meilleurs hôtels-restaurants aux États-Unis ? ⁶

S'appuyant sur des critiques parues dans Forbes, USA Today, Condé Nast Traveler et d'autres, *Mashed* (une publication consacrée à l'alimentation) a établi la sélection suivante :

- 1) Le Cavalier at the Green Room - le restaurant est niché dans l'emblématique *hôtel du Pont* à Wilmington, dans le Delaware, qui a ouvert ses portes en 1913. L'intérieur du restaurant allie de hauts plafonds ornés, des boiseries sombres et des lustres de style victorien à des reproductions d'art abstrait.
- 2) Lemaire à l'*hôtel Jefferson*, Virginie - Construit en 1892, l'hôtel a été surnommé "la Belle des années 90". thAujourd'hui, l'établissement témoigne de la grandeur et de l'opulence de l'architecture de la fin du XIXe siècle. Rénové en 1983, l'hôtel est aujourd'hui inscrit au Registre national des lieux historiques.
- 3) Superfrico au *Cosmopolitan* de Las Vegas, Nevada - le restaurant est divisé en plusieurs zones présentant des œuvres d'art, des disques en vinyle et d'autres formes d'expression que l'on ne s'attendrait probablement pas à découvrir au cours d'un dîner.
- 4) Addison at *Fairmont Grand del Mar*, Californie - "Grand del Mar" se traduit par "Grand Sea Hotel" en anglais. Cette structure d'inspiration méditerranéenne abrite l'Addison, le seul restaurant de San Diego à avoir trois étoiles au guide Michelin.
- 5) Chez Philippe at *The Peabody*, Tennessee - Ouvert en 1869, l'hôtel est célèbre pour sa marche quotidienne des canards Peabody, qui voit les oiseaux à pattes palmées se frayer un chemin sur un tapis rouge jusqu'à la fontaine du hall de l'hôtel, une tradition qui remonte aux années 1930. Chez Philippe est le seul restaurant classé quatre étoiles par Forbes et quatre diamants par l'AAA dans le Mid-South.

Quels sont les plats préférés des Américains⁷

- 1) Burrito bowl (poulet, riz, haricots, salsa et guacamole dans un bol).
- 2) Cheeseburger
- 3) Pommes de terre râpées, *hash browns* (pommes de terre râpées cuites à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et plus tendres au milieu)
- 4) Pizza au fromage

⁶ <https://www.mashed.com/1502890/best-hotel-restaurants-in-america/>

⁷ <https://www.rd.com/article/america-favorite-food/>

- 5) Frites - L'Américain moyen mange 48 livres de frites par an (le Belge : 165 livres !). Les frites existent depuis plus de 200 ans, mais elles n'ont trouvé leur âme sœur, le ketchup, qu'au milieu des années 1940 😊.

Le fonctionnement des restaurants dans les hôtels nécessite un personnel assez nombreux. Or, le manque de personnel est le problème NUMÉRO UN de l'industrie hôtelière. Pour alléger la pression, pourquoi ne pas adopter le pourboire électronique, comme **Tip&Go** ? C'est non seulement un moyen plus pratique pour les clients de montrer leur appréciation au personnel, mais cela peut aussi augmenter les revenus des employés 😊!

Francis Léonard, Directeur général

TIP&GO®

[#etipping](#), [#tippingapp](#), [#staffshortage](#), [#cashlesstipping](#), [#electronic tipping](#), [#hotelindustry](#), [#hospitality](#), [#hotelrestaurant](#)