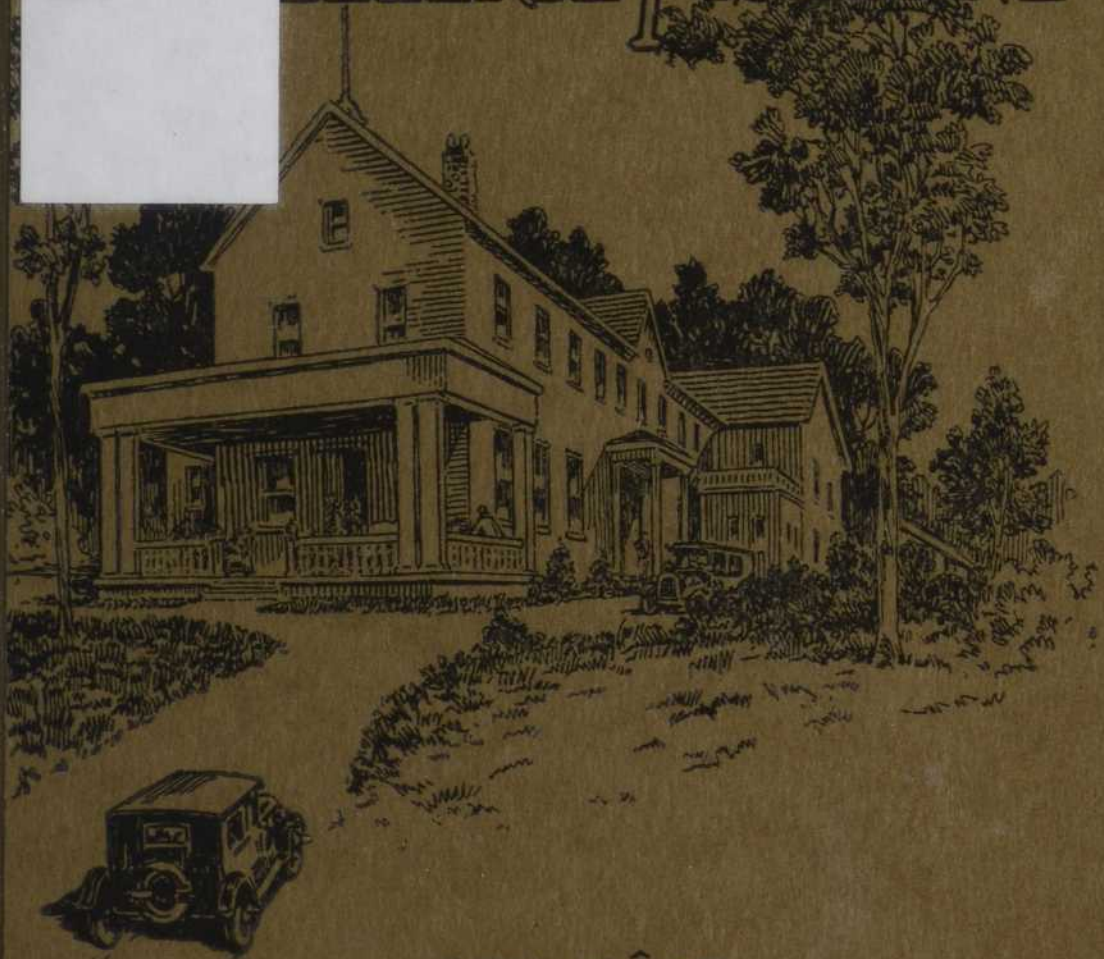


V6A1
H684
OFF

Cas H H
HOTELLERIE MODERNE



SON RÔLE,
SON ORGANISATION,
SES SERVICES,
SON DÉVELOPPEMENT
AU POINT DE VUE
TOURISTIQUE ~

Publié par le Ministère de la Voirie
QUÉBEC, 1927



Bibliothèque
et Archives
nationales

Québec 



L'HÔTELLERIE MODERNE





HÔTELLERIE MODERNE

Le style de l'hôtel doit s'harmoniser avec l'aspect des lieux.

L'HÔTELLERIE MODERNE

SON RÔLE
SON ORGANISATION
SES SERVICES
SON DÉVELOPPEMENT AU POINT DE VUE TOURISTIQUE

Avec onze dessins originaux

Publié par le
MINISTÈRE DE LA VOIRIE
QUÉBEC

Mars 1927

HON. J.-L. PERRON,
Ministre

JOS.-L. BOULANGER,
Sous-Ministre

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos.....	5
L'Hôtellerie (Précis historique).....	6
Confort général.....	10
Pièces d'une hôtellerie moderne.....	14
La buanderie.....	15
Le local des fournaises et du combustible.....	15
L'atelier de réparations.....	16
La cave aux vins.....	16
La cuisine.....	17
Le magasin de provisions (chambre des vivres).....	22
Le bar.....	24
Le hall.....	25
Le vestiaire.....	29
La salle à manger.....	30
Le salon des dames.....	35
La salle de correspondance.....	39
La chambre à coucher.....	42
La lingerie.....	47
La salle de bain.....	49
Les lavabos et cabinets d'aisances.....	53
Le garage.....	56
La construction et l'aspect général de l'hôtellerie.....	58
Loi concernant les hôtels.....	59
Publications du ministère de la voirie....	60

AVANT-PROPOS

L'avènement de l'automobile et la construction de routes modernes ont créé une industrie nouvelle qui, dans tous les pays du monde, tient à se développer considérablement: LE TOURISME.

La province de Québec n'est pas demeurée étrangère à cette manifestation du progrès moderne. En effet, elle inaugurerait en 1912 un mouvement de voirie qui, en quelques années, a transformé la province et créé par contre-coup l'industrie du tourisme. Le nombre d'automobilistes qui entrent chaque année dans la province est grand et il s'accroît sans cesse. La population retire du tourisme un revenu déjà considérable, et qui est susceptible d'augmenter à mesure que la province deviendra mieux connue.

Le ministère de la voirie poursuit avec vigueur une campagne intense de publicité destinée à nous amener les visiteurs en plus grand nombre. Mais le tourisme exige, pour se développer, l'amélioration des hôtelleries de campagne.

Un bon nombre de propriétaires d'hôtelleries ont fait des efforts louables pour rendre leurs établissements modernes et confortables à tous les points de vue.

Le Ministre de la Voirie, poursuivant son oeuvre, a pensé que l'amélioration de l'hôtellerie de campagne était un complément nécessaire et même indispensable.

Le but de la présente brochure n'est autre que d'aider par des suggestions utiles et pratiques les personnes intéressées au développement du tourisme et de l'hôtellerie. Le Ministre croira avoir atteint son but si cette brochure facilite l'amélioration de l'hôtellerie et, par suite, le développement du tourisme comme source de revenu et de prospérité pour la province.

[Faint, illegible text covering the majority of the page]

V
C
E
S
I
C

L'HÔTELLERIE

PRÉCIS HISTORIQUE

L'hôtellerie est une institution corrélatrice du voyage qui remonte aux premiers temps de la civilisation orientale.

Chez les peuples primitifs, le voyage étant à peu près inconnu, l'hospitalité, qui était non seulement une vertu, mais encore un devoir, a remplacé pendant longtemps l'hôtellerie.

D'abord, ce fut le caravansérail, sorte d'abri ouvert à tous les vents, logeant d'un côté les chevaux et de l'autre les hommes, entre des murs délabrés.

Ce genre d'hôtellerie se rencontrait sur les routes fréquentées par les caravanes, de même que sur les voies romaines qui sillonnaient l'Europe et une partie de l'Asie.

Dans les villes, on trouvait bien des asiles moins sordides, mais d'une moralité douteuse qui en faisait de véritables pièges où les voyageurs risquaient tout, même leur vie.

Ce fut pour éviter ces repaires que les commerçants appelés à voyager contractèrent entre eux, d'un pays à l'autre, des associations qui avaient pour but l'hospitalité.

Plus tard, dans les lieux de pèlerinage, on bâtit des hospices destinés à abriter les pèlerins étrangers. C'est ainsi qu'à Rome, saint Philippe de Néri fit construire un hospice qui, en 1600,

à l'époque du jubilé, logea, en trois jours, des milliers de pèlerins.

Toutefois, l'hôtellerie, telle que comprise de nos jours, n'existe dans le monde romain qu'à partir des premiers césars.

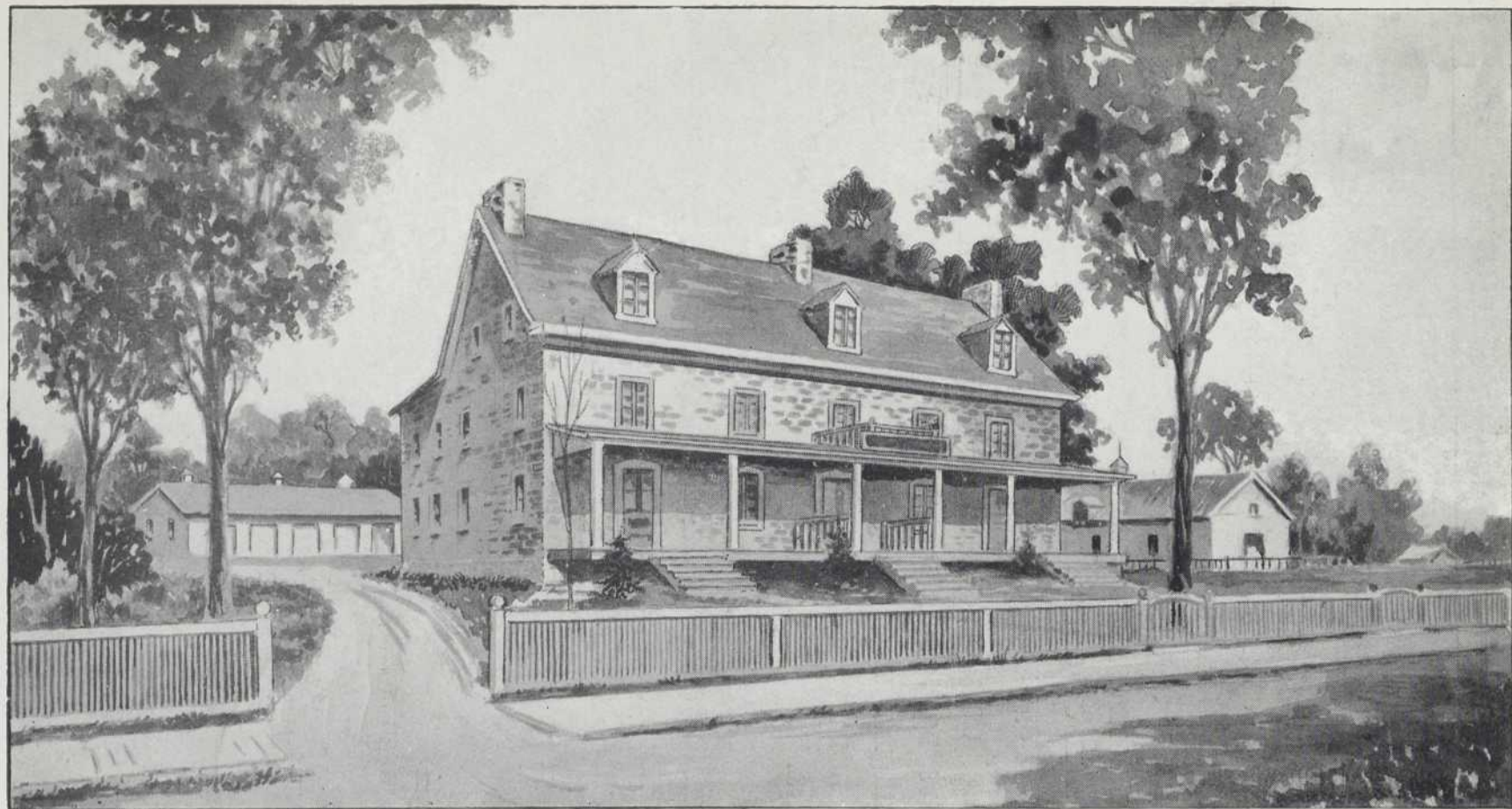
Ces asiles, connus sous le nom de "mansions," étaient essentiellement privilégiés et les voyageurs n'y pouvaient trouver abri et nourriture que sur présentation d'une lettre de l'empereur appelée "diploma tractatorum."

Ceux qui, à cause de leur situation, ne pouvaient jouir de ce privilège, devaient se contenter des auberges placées le long des grandes voies romaines et connues sous le nom de "diversorium" ou de "stabularium."

Ces hôtelleries, créées à grands frais, furent détruites lors des invasions des barbares. Elles ne tardèrent pas cependant à se rétablir sous l'empire de la nécessité, malgré les moeurs hospitalières des Germains qui semblèrent d'abord laisser croire à leur inutilité.

Au moyen âge, à côté des couvents et des hospices destinés aux pèlerins, tels le grand et le petit Saint-Bernard fondés vers 982 par saint Bernard de Menthon, il se trouvait sur les routes bon nombre d'hôtelleries qui, à cause de leur réputation douteuse, n'étaient pas toujours sans offrir des dangers aux voyageurs qui y cherchaient un abri.

Cependant, sans atteindre à la perfection, les hôtelleries se modifièrent peu à peu, en même



HABITATION TRANSFORMÉE EN HÔTEL
Quelques hôtelleries rappellent encore le régime français.

temps que les relations commerciales, et firent place à l'hôtel tel qu'on le voit aujourd'hui.

L'hôtel a donc évolué en même temps que le voyage et les merveilleuses inventions de la mécanique telles que les chemins de fer, les bateaux à vapeur et surtout l'automobile ont transformé complètement les moyens de locomotion et donné naissance à une autre forme de voyage: LE TOURISME.

Ce dernier, considéré d'abord comme un sport agréable, est depuis peu entré dans un domaine que fréquentent avec enthousiasme un nombre toujours plus considérable d'amateurs.

Aujourd'hui, on parle couramment de tourisme et ce goût du déplacement est devenu tel que les hôtels doivent pour la plupart améliorer des méthodes qui ne répondent plus aux exigences ni au confort des voyageurs.

CONFORT GÉNÉRAL

Le confort général d'un hôtel moderne repose sur les conditions essentielles suivantes: la chaleur, la lumière, l'air, l'eau, l'hygiène et la sécurité publique.

CHALEUR

Tout hôtel doit être muni d'un appareil de chauffage capable de développer, de répartir et de maintenir une température uniforme et convenable dans toutes les chambres et dépendances. Le chauffage peut se faire au moyen de l'eau chaude ou de la vapeur, par une série de tuyaux dont les ramifications distribuent la chaleur et communiquent avec les radiateurs de chaque pièce. L'installation d'un système de chauffage est donc une question délicate qui doit être étudiée avec le plus grand soin et confiée à une main d'oeuvre experte qui saura éliminer toute cause d'accident.

LUMIÈRE

L'éclairage à l'électricité est le seul qui convienne à un hôtel moderne. Dans les endroits où ce mode d'éclairage est encore inconnu, l'hôtelier utilisera une dynamo ou autre générateur capable de produire la lumière dont il aura besoin pour rendre son hôtel confortable et attrayant.

Pour la lumière naturelle, on a recours aux fenêtres ménagées dans les murs extérieurs, dont le nombre et les dimensions dépendent de

l'usage auquel sont destinées les différentes pièces. Il ne faut pas oublier que la lumière naturelle est indispensable à la salubrité de l'hôtel; il est préférable de l'avoir en excès, quitte à la tempérer par les moyens usuels, tels que rideaux, stores, persiennes, etc. Il s'ensuit donc que la lumière solaire doit entrer à profusion dans tous les services de l'hôtel, excepté toutefois la cave aux vins et le magasin de provisions.

AIR

L'air est un élément essentiel à la vie qui entretient la combustion et la respiration. Il est aussi le véhicule de poussières parmi lesquelles se trouvent des microbes qui n'attendent qu'un milieu favorable pour se développer et donner naissance à des maladies redoutables et parfois désastreuses. L'air doit donc être renouvelé dans tous les services de l'hôtel sans exception, par un système de ventilation efficace et fonctionnant bien en toute saison. Le système de renouvellement d'air généralement en usage consiste dans l'ouverture des fenêtres, mais ce moyen, outre qu'il n'est praticable que dans certaines saisons, n'est pas toujours efficace. On a donc recours à la ventilation artificielle laquelle permet d'expulser, au moyen de ventilateurs mécaniques, l'air vicié ou chargé de vapeur d'eau, et de le remplacer par de nouvelles quantités d'air pur et sec qui assureront la plus complète salubrité.

EAU

Il est indispensable que l'eau courante (chaude et froide) soit distribuée dans toutes les pièces de l'hôtel, telles que cuisine, chambres de bains, etc., et que cette eau soit pourvue des qualités nécessaires à la satisfaction des besoins domestiques.

HYGIÈNE

L'hygiène s'occupe des conditions générales dans lesquelles l'homme est appelé à vivre; elle étudie les mesures à prendre pour le prémunir et préserver la collectivité de la contagion possible des maladies. Son utilité n'a donc pas besoin d'être démontrée, puisque ses avantages ont été appréciés depuis les temps les plus reculés.

L'hygiène générale d'un hôtel moderne exige, entre autres choses:

1. Que toutes les pièces, particulièrement les cabinets d'aisances, urinoirs et lavabos soient continuellement et parfaitement désinfectés;
2. Que les crachoirs soient tenus propres, bien désinfectés et à moitié remplis d'eau;
3. Que des corbeilles à papier soient placées dans les endroits les plus fréquentés de l'hôtel;
4. Que les serviettes et essuie-mains soient renouvelés fréquemment;
5. Qu'en été, toutes les ouvertures donnant sur l'extérieur soient munies de moustiquaires se fermant parfaitement et automatiquement

au moyen d'une pesée ou de tout autre dispositif;

6. Qu'en hiver, ces moustiquaires soient remplacés par des double—fenêtres pouvant s'ouvrir à volonté;

7. Que toutes les pièces soient balayées, lavées et entretenues dans un état constant de propreté.

SÉCURITÉ PUBLIQUE

La sécurité du public voyageur et la protection de l'hôtel contre les incendies exigent que des extincteurs portatifs soient placés à chaque étage et aux endroits où le feu est susceptible de se déclarer, tels que cave, cuisine, hall, couloirs, etc. Ces extincteurs devront être placés dans des endroits bien en vue et facilement accessibles. De plus, si l'hôtelier veut assurer à ses clients le maximum de sécurité, il fera l'installation:

1. D'échelles de sauvetage permettant aux occupants de l'hôtel d'évacuer leurs chambres en cas d'incendie;

2. D'un système d'alarme opérant au moyen de sonnettes électriques communiquant à toutes les chambres.

PIÈCES D'UNE HÔTELLERIE MODERNE

Une hôtellerie moderne comprend généralement les pièces et dépendances suivantes :

La buanderie,

Le local des fournaises et du combustible,

L'atelier de réparations,

La cave aux vins,

La cuisine,

Le magasin de provisions (chambre des vivres),

Le bar,

Le hall d'entrée,

Le vestiaire,

La salle à manger,

Le salon des dames,

La salle de correspondance,

Les chambres à coucher,

La lingerie,

Les salles de bains,

Les lavabos et cabinets d'aisances,

Le garage.

DÉTAIL DES PIÈCES

BUANDERIE

La buanderie est un service d'une nécessité absolue au bon fonctionnement d'un hôtel moderne. Ce service doit être situé de préférence au sous-sol, dans une pièce fermée de dimensions suffisantes et pourvue de cloisons étanches, de façon que la vapeur qui s'en dégage pendant le lavage n'aille pas abîmer les autres services. Le plancher sera préférablement en béton et légèrement incliné vers le centre où un drain sera aménagé permettant l'écoulement facile des eaux. Cette pièce sera pourvue de robinets à l'eau froide et à l'eau chaude placés de façon à faciliter le travail. Enfin, un outillage moderne permettra d'exécuter convenablement et rapidement les opérations de la buanderie.

LOCAL DES FOURNAISES ET DU COMBUSTIBLE

Le local des fournaises de même que celui du combustible se placent généralement au sous-sol et doivent être construits à l'épreuve du feu. Le plancher de ces pièces devra être de préférence en béton et les cloisons en brique ou autres matériaux incombustibles. Afin d'éliminer complètement tout danger d'incendie et de conserver la chaleur, les conduites seront entourées de feuilles d'amiante.

Le combustible employé peut être l'huile ou le charbon. Dans le premier cas, il suffit d'un réservoir qui contiendra cette huile, tandis que dans le deuxième cas, il faudra construire un compartiment distinct mais contigu au local où se trouve l'appareil de chauffage. Dans la cloison qui sépare ces deux pièces, on ménagera une ouverture facilitant l'alimentation de la fournaise.

ATELIER DE RÉPARATIONS

Nul endroit ne s'adapte mieux que le sous-sol à l'aménagement de l'atelier de réparations. Il est probablement un des services les plus importants de l'hôtel moderne, puisqu'il ne se passe peut-être pas de jour où il ne soit nécessaire d'entreprendre la réparation de meubles, tuyauterie, etc. Il contribue au maintien en bon état du mobilier de l'hôtel dont l'entretien serait difficile, sinon impossible, sans un atelier contenant un outillage suffisamment complet.

CAVE AUX VINS

La cave aux vins n'a son utilité que dans le cas où il y a permis de vente. Cependant, comme un hôtel peut être appelé tôt ou tard à obtenir ce permis, il est bon, lors de la construction, de réserver à ce service un espace convenable. Ce local doit avoir une température constante et modérée variant de 53° à 55° Farh. Il doit être sec, bien aéré et privé de lumière, condition essentielle à la conservation des vins en bouteilles. Il devra en outre être à l'abri des vibrations du sol et ne contenir aucun aliment capable de provoquer la fermentation.

Des rayons ou casiers seront construits de manière que les bouteilles puissent y être placées dans une position à peu près horizontale.

On fera bien de suivre fidèlement sur ce sujet les instructions de la Commission des Liqueurs dont le personnel a la compétence requise.

CUISINE

La cuisine se place de préférence au sous-sol, bien qu'elle soit admise de plain pied avec la salle à manger. Cependant, la célérité du service exige qu'elle soit placée à proximité de cette dernière, sans toutefois incommoder les pièces avoisinantes par les odeurs qui s'en dégagent. Elle sera gaie et spacieuse de façon à permettre un service efficace. Pendant le jour, la lumière solaire devra y avoir accès en abondance par le moyen de fenêtres de dimensions suffisantes. Le soir, un éclairage électrique puissant au moyen d'ampoules de 60 et même de 100 watts facilitera la tâche du cuisinier en lui permettant d'exécuter son travail confortablement et convenablement. En été, toutes les ouvertures seront munies de moustiquaires se fermant parfaitement et, en hiver, de double-fenêtres pouvant s'ouvrir à volonté lorsque l'hygiène et la salubrité l'exigeront. Le plancher sera de bois, de ciment, ou de tout autre matériel convenable permettant un lavage facile et fréquent.

La ventilation de la cuisine devra être complète et constante.

L'hygiène exige de plus que la cuisine soit pourvue d'un drain de dimension suffisante permettant l'écoulement et la conduite des eaux ménagères. Ce drain sera lavé et nettoyé fréquemment de manière à ne pas dégager d'odeur désagréable. Les eaux ménagères devront avoir un écoulement constant et facile jusqu'à la voie

publique, de manière qu'elles ne puissent séjourner ni dans les cours, ni dans les allées; les gargouilles, canivaux, destinés à l'écoulement de ces eaux seront lavés fréquemment et entretenus avec soin. Dans le cas où la disposition du terrain ne permet pas de donner un écoulement aux eaux sur la rue ou dans un égoût, elles seront reçues dans des puisards, pour la construction desquels on se conformera aux dispositions prescrites par le conseil municipal de chaque endroit.

La propreté la plus scrupuleuse se révélera même sur la personne du cuisinier qui devra toujours porter des vêtements blancs et exempts de taches et de souillures. Il en sera ainsi pour tous les autres membres du personnel affecté à ce service, à l'exception toutefois des personnes préposées au lavage de la vaisselle, lesquelles pourront porter des tabliers de couleur.

Après avoir insisté de façon aussi précise sur la tenue propre et irréprochable du cuisinier et de son personnel, il semble superflu d'ajouter que le mobilier, les plats et les ustensiles doivent aussi être l'objet d'une minutieuse attention et ne doivent pas être couverts de poussière, ni de taches révélatrices d'un lavage insuffisant ou d'un travail négligé. Dans de telles conditions d'ordre et de netteté, l'hôtelier s'assurera une réclame fructueuse et peu coûteuse en permettant aux clients intéressés l'accès de la cuisine, où ils pourront se rendre compte par leur observation du service irréprochable qui leur est donné.

Le service complet d'une cuisine moderne comprend :

Une table pour la préparation des viandes ;

Une table pour la préparation des légumes ;

Une table pour la fabrication des pâtisseries ;

Une table pour le lavage de la vaisselle ;

Deux évier munis de robinets à eau froide et à eau chaude, dont l'un pour le lavage de la vaisselle et l'autre pour les besoins de la cuisine ;

Deux boîtes métalliques avec couvercle, dont l'une pour les déchêts de viande, de pain, etc., et l'autre pour les balayures, les boîtes vides, etc., lesquelles doivent être placées de préférence en-dehors de la cuisine ;

Une horloge fonctionnant bien ;

Une batterie de cuisine complète, laquelle doit être suspendue au mur ;

Des plats, des pots et autres ustensiles qui se placent de préférence sur des tablettes d'accès facile, au lieu d'être enfermées dans des armoires où la poussière règne en permanence ;

Des assiettes, soucoupes, verres, tasses, etc., que l'on doit ranger en ordre dans des armoires spéciales lavées et nettoyées fréquemment, ou sur des rayons spéciaux placés à une hauteur convenable ;

Un fourneau de cuisine électrique, au gaz, au bois ou au charbon, et non au pétrole ou à essence.

Les ustensiles suivants sont utiles sinon indispensables : les chauffe-assiettes, bains-marie, cafetières automatiques, etc.

Il n'est pas avantageux d'utiliser les ustensiles en *granit*, étant donné qu'ils s'écaillent rapidement et deviennent ainsi hors d'usage et impropres à la préparation des aliments. L'emploi d'ustensiles de cuivre offre moins d'inconvénients sous ce rapport, mais nécessite un entretien minutieux et fréquent à cause des taches de vert-de-gris qui se présentent sur ces ustensiles par suite d'un entretien négligé.

Nous déconseillons fortement l'usage de matériel bosselé, déformé ou tordu, lequel causera une impression défavorable aux clients sur le service de l'hôtel.

L'hôtelier ne devrait jamais permettre le lessivage ou le blanchissage du linge dans la cuisine, ni y tolérer les articles propres au nettoyage, tels que pétrole, benzine, désinfectants, etc., lesquels doivent être tenus dans une armoire spéciale en dehors de ce local. En un mot, on éloignera de cette pièce tout ce qui pourra contribuer à la rendre insalubre.

Le propriétaire de l'hôtel attachera aussi beaucoup d'importance à la propreté de la cour extérieure, puisque c'est là, sur les immondices qui peuvent s'y trouver, que naîtront les mouches qui envahiront ensuite la cuisine et les autres pièces.



CUISINE

La cuisine sera gaie et spacieuse.

Ce
être
cuisin
et d'
solar
ouver
tion,
élect
jour,
gée d
l'hoie
avec
Au
l'amé
de ce
tes p
et pr
1.
l'on
sucré
fèves
ment
henn
conse
sons
féren
résen
2.
de viz

MAGASIN DE PROVISIONS

(chambre des vivres)

Ce service qui est de toute nécessité doit être placé de préférence de plain pied avec la cuisine et être pourvu d'une aération constante et d'une température modérée. La lumière solaire ne doit pas y pénétrer, de sorte qu'aucune ouverture, sauf celles prévues pour la ventilation, ne sera ménagée dans les murs. La lumière électrique suppléera au besoin à la lumière du jour. Cette chambre sera assez vaste et aménagée de façon que toute la réserve alimentaire de l'hôtel puisse y être placée convenablement et avec ordre.

Aucune ordonnance n'existe relativement à l'aménagement et à l'agencement du mobilier de cette pièce; toutefois, les suggestions suivantes pourront trouver une application fréquente et pratique:

1. Un meuble à tiroirs et à compartiments où l'on placera le café, le thé, le sel, le poivre, le sucre, le riz, les farines diverses, les pois, les fèves, les haricots, etc. Ces tiroirs et compartiments devront être bien étanches et se fermer hermétiquement de façon que chaque article conserve son arôme particulier et leurs dimensions varieront suivant les quantités des différents produits susceptibles d'être mises en réserve pour les besoins alimentaires de l'hôtel;

2. Sur des rayons, on disposera les conserves de viandes, de légumes, les confitures, les fruits,

les céréales manufacturées (gruau, corn flakes, crème de blé, etc.), les sauces à la tomate, les marinades, etc;

3. Le lard, le bœuf, le mouton, le jambon et autres aliments de même nature seront suspendus au moyen de tiges de fer solidement fixées aux poutres du plafond;

4. Les pommes de terre, carottes et autres légumes seront placés sur le plancher dans des boîtes de dimensions appropriées;

5. On évitera de placer dans cette chambre tout ce qui n'a pas trait à l'alimentation, tels que tabac, déchets, etc.;

6. Dans un coin de la pièce, on aménagera une glacière à compartiments étanches de façon que les odeurs âcres de certains comestibles ne puissent se communiquer aux autres aliments contenus dans des compartiments environnants. Cette glacière pourra consister en une chambre spécialement construite à cet effet ou en un meuble particulier dont plusieurs types existent aujourd'hui sur le marché.

La conservation des aliments sera assurée par un procédé de réfrigération chimique ou bien par la glace naturelle ou artificielle, pourvu qu'elle soit bien propre et conforme aux exigences de l'hygiène.

BAR

Ce service se place de préférence au sous-sol ou en tout autre endroit susceptible de ne pas nuire au bon fonctionnement des autres services de l'hôtel. Il sera donc indépendant de celui-ci et accessible par une entrée spéciale donnant sur l'extérieur. L'hygiène commande qu'il soit tenu dans un état constant de propreté; que la ventilation soit continue et que le nettoyage en soit journalier et facile. Il sera aussi parfaitement éclairé, le jour, par la lumière solaire, et le soir, par un éclairage électrique convenable.

L'installation de chambres de toilette ne doit pas être tolérée dans cette salle, étant donné qu'il est difficile de les tenir dans un état hygiénique constant.

Le bon ordre y sera maintenu par une discipline ferme et courtoise et l'hôtelier n'y permettra jamais les querelles et le bruit contraires à la bonne administration. Cependant, l'attention et la surveillance que requiert de la part de l'hôtelier le bon fonctionnement du bar, ne doivent pas s'exercer au détriment des autres services de l'hôtel auxquels il doit être subordonné.

HALL

A cause de la nature même du service auquel il est destiné, ce qui en fait l'endroit le plus fréquenté de l'hôtel, le hall se place généralement au rez-de-chaussée. Cette pièce où l'on s'inscrit, circule, se repose, en attendant l'heure des trains, et où convergent tous les autres services, donne en quelque sorte aux voyageurs une idée du confort qu'ils pourront trouver. Une hauteur minimum de douze pieds et un éclairage électrique puissant et efficace ajouteront un attrait de plus à l'apparence de l'hôtel. Le mobilier de ce local devra donc être solide, durable, confortable et l'espace entre les différents meubles sera suffisant pour ne pas nuire à l'efficacité du service.

Ce mobilier comprend habituellement :

- Un bureau avec vitrine (show-case) ;
- Des fauteuils confortables en cuir ;
- Un écritoire propre ;
- Un registre pour l'inscription des voyageurs ;
- Un système d'appel communiquant à toutes les chambres par lequel les voyageurs peuvent appeler et être appelés en cas de besoin ;
- Un coffre-fort où seront déposées les valeurs laissées au bureau ;
- Un téléphone public placé de préférence dans un cabinet spécial ;
- Une horloge de dimensions convenables et fonctionnant bien ;

Un tableau indicateur des tarifs, heures des repas, règlements, etc.;

Un horaire des trains et des autres modes de transport;

Une armoire contenant les clefs des chambres;

Une boîte à lettres avec, si possible, les heures de levées;

Un calendrier.

Les articles suivants devraient se trouver aussi dans ce service:

Un rayon de tabacs, cigares, cigarettes, etc.;

Un rayon de bonbons, chocolats, etc.;

Un rayon d'articles de toilette, tels que savons, pâtes dentifrices, poudres, etc.;

Un rayon de médecines brevetées telles que: bicarbonate de soude, phosphate de soude, sulfate de soude, eau oxygénée, sublimé, teinture d'iode, sels digestifs, borate de soude, vaseline boriquée ou mentholée, cold-cream, painkiller, liniments, ouate et objets de pansements, etc.,

Cartes postales de l'hôtel et de la localité environnante;

Timbres-poste et d'accise;

Papeterie pour la correspondance des voyageurs.

C'est aussi dans cette salle que se trouvent la cage de l'escalier et le puits de l'ascenseur lorsque l'hôtel nécessite une telle installation.

Enfin, l'hygiène et la propreté de ce local seront assurées:

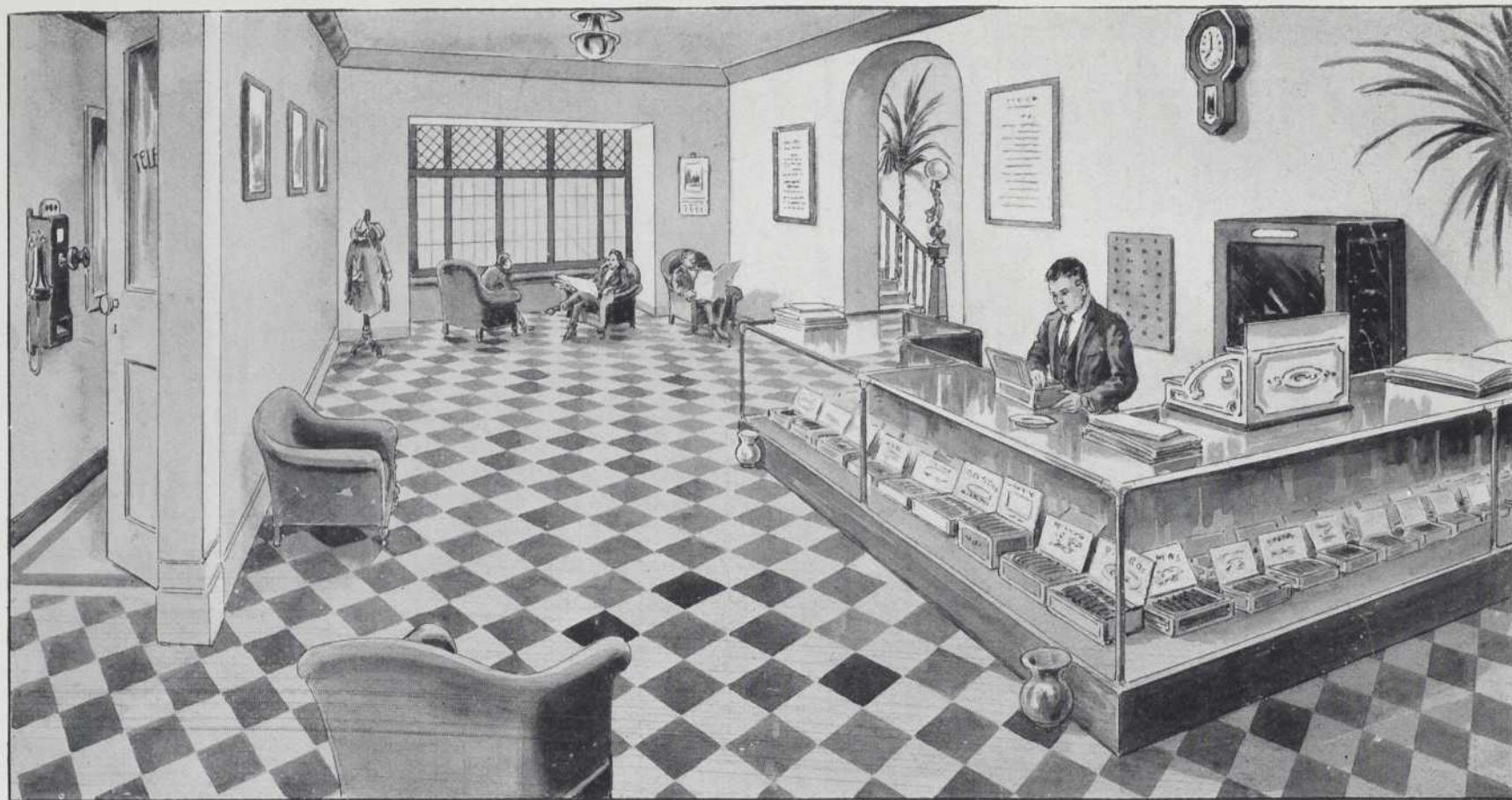
1. En plaçant des crachoirs en cuivre à moitié remplis d'eau et des cendriers aux endroits requis;

2. Par un nettoyage journalier et discret;

3. Par une désinfection et une ventilation continuelles.

Un plancher de tuiles ou de bois recouvert d'un prélat épais et de teinte uniforme en améliorera les conditions hygiéniques.

Vu l'importance de ce service, l'hôtelier avisé maintiendra en permanence un employé de bureau et un employé préposé aux bagages. Il ne permettra pas que des visiteurs importuns y viennent troubler la tranquillité des voyageurs, s'il veut conserver le bon renom de son hôtel.



BUREAU ET INFORMATIONS
Le hall donne une idée du confort de l'hôtel.

VESTIAIRE

Le vestiaire est une pièce de toute nécessité, puisque c'est dans ce local que les voyageurs déposent leurs vêtements et leurs bagages.

Lorsque ce service est sous la direction d'un employé attitré, il se place généralement à l'endroit le plus propice, tandis que si la surveillance en est confiée à l'employé du bureau, il est situé de préférence près de ce dernier. Quel que soit l'endroit où il est placé, le vestiaire devra être aéré et parfaitement éclairé, sinon par la lumière solaire, au moins par une bonne lampe électrique.

Le vestiaire doit être aménagé de façon que les gros colis et les valises soient placés sur le plancher et que les sacs à main et les serviettes d'affaires soient déposés sur un rayon d'un pied et demi de largeur fixé au mur à une hauteur de six pieds. En dessous de ce rayon, des tiges espacées d'un pied serviront à suspendre les vêtements. Enfin, une tablette d'un pied de largeur sera placée à une hauteur d'un pied du plancher pour recevoir les claques des voyageurs.

Aucun meuble autre qu'un porte-parapluie ne devra être toléré dans ce service qui doit être nettoyé et désinfecté fréquemment.

SALLE À MANGER

Le bon ou le mauvais renom d'un hôtel dépend pour une large part de l'efficacité du service de la salle à manger qui est en quelque sorte le reflet du confort général de l'établissement. Il n'est pas exagéré d'affirmer que l'impression créée par ce service aura une répercussion décisive sur le succès de l'entreprise. L'hôtelier se rappellera que c'est aussi l'endroit où le public voyageur est à la fois le plus exigeant et le plus sévère, et que la réclame la plus sûre et la plus efficace est celle des clients satisfaits. Pour cela, il n'épargnera rien pour rendre cette salle attrayante, gaie et confortable; elle sera ventilée, bien éclairée au moyen de fenêtres ordinaires ou de fenêtres en saillie (bay-window) et un éclairage électrique puissant projettera une lumière suffisante dans toutes les parties de la salle.

La décoration, le choix du mobilier et l'aménagement de cette pièce sont laissés à l'initiative de l'hôtelier. Cependant, les suggestions suivantes sur l'aménagement de la salle à manger pourront trouver leur utilité:

Le plancher sera de préférence en bois recouvert d'un prélatr épais ou d'un tapis en caoutchouc ou en liège.

Les chaises et les tables seront en bois, solides et d'un modèle unique; puisque les tables en fer ou en marbre et de dimensions variées et les chaises avec monture métallique

ne sont pas recommandables. Les tables pourront être rondes, carrées ou rectangulaires; toutefois, l'assemblage des tables carrées ou rectangulaires permet de former d'une façon pratique et peu dispendieuse de grandes tables de banquets.

Les dimensions des tables généralement en usage sont les suivantes:

Table carrée pour deux personnes: 36 pouces par 36 pouces;

Table ronde pour deux personnes: 48 pouces de diamètre;

Table carrée pour quatre personnes: 40 pouces par 40 pouces;

Table rectangulaire pour quatre personnes: 36 pouces par 60 pouces;

Table ronde pour quatre personnes: 60 pouces de diamètre.

Un espace minimum de quatre pieds doit être laissé entre les tables et un intervalle de même largeur sera réservé pour le service dans l'un ou l'autre sens de la salle.

La verrerie et l'argenterie seront propres, brillantes et de bonne qualité; la vaisselle pourra être blanche ou décorée, mais d'un modèle unique. Pour le sel, le poivre et le sucre en poudre, nous recommandons l'emploi de récipients spéciaux avec perforations ou fermeture automatique. Une carafe d'eau froide, claire et potable sera placée sur chaque table. Les

nappes et serviettes seront en toile ou en coton blanchi et devront être en bon état.

Un menu bilingue sera placé sur chaque table, de même qu'une carte des vins, si l'hôtel a un permis de vente. Les fleurs et la verdure sur les tables sont de bon goût et donnent à la salle un cachet de gaieté et de propreté.

L'hôtelier ne permettra pas que les aliments séjournent en permanence sur les tables, même s'ils sont recouverts de moustiquaires, et il ne tolérera pas non plus les serviettes en papier. Les tue-mouches ou attrappe-mouches suspendus au plafond devront aussi être évités; on se servira de préférence de chasse-mouches ou d'éventails aussi souvent que l'hygiène l'exigera, mais au moins une heure avant les repas. Une fontaine d'eau glacée, des récipients spéciaux pour le lait et la crème et un réceptacle spécial pour le beurre contenant de la glace sont bien à leur place dans une salle à manger et répondent aussi aux exigences de la propreté et de l'hygiène.

La capacité normale d'une salle à manger dépend du nombre des chambres de l'hôtel; ainsi, un hôtel de dix chambres doit avoir une salle à manger pouvant contenir trente convives.

La communication avec la cuisine peut se faire par une double-porte dont un battant s'ouvre sur la cuisine et l'autre sur la salle à manger. De cette façon, le service sera rendu

plus facile et plus rapide et de nombreux chocs occasionnant la rupture des plats seront évités. Dans le cas où la cuisine est placée au sous-sol, on recommande les monte-plats dont l'un sert à hisser les plats destinés au service de la table et l'autre à descendre la vaisselle à la cuisine. Les guichets donnant directement sur la salle à manger et laissant exhaler les odeurs de la cuisine ne doivent pas être tolérés.

Il semble superflu d'ajouter ici que les chambres à coucher, les salles de bains, les lavabos et les cabinets d'aisances ne doivent pas se trouver dans le voisinage immédiat de la salle à manger.

Enfin, l'hôtelier devra maintenir dans ce service un personnel actif et courtois s'il veut s'assurer et conserver une clientèle choisie.



SALLE À MANGER

La salle à manger est le reflet du confort général.

SALON DES DAMES

Cette pièce devrait se trouver dans tout hôtel bien tenu, où elle sera grandement appréciée des nombreux voyageurs qui désirent quelques instants de repos en attendant l'heure du repas ou du départ.

Le salon des dames, malgré sa dénomination, n'est pas nécessairement un local réservé à l'usage exclusif des dames, mais plutôt une pièce où le calme attend les personnes qui pourraient être incommodées par la fumée ou le va-et-vient des autres voyageurs. Tout hôtelier soucieux de procurer à sa clientèle le maximum de confort accordera à ce service indispensable l'importance qui lui est due.

Il serait bien difficile d'établir une règle rigide suivant laquelle le salon des dames doit être meublé, puisque le choix et la disposition des meubles sont surtout affaire de goût et de discrétion. Le propriétaire, dans ce travail, doit surtout mettre à contribution son initiative et ses ressources.

Ainsi, dans une localité, le mobilier consistera en "Chesterfields" et fauteuils rembourrés; ailleurs, un genre rustique sera choisi de préférence; enfin, dans un autre endroit, des meubles d'un style différent conviendront mieux.

Il serait même de bon goût, dans certains cas, de donner à ce salon un aspect canadien qui ne manquera pas de plaire au touriste amateur de pittoresque.

Ajoutons qu'il serait de mauvais aloi et même de nature à détourner le voyageur, de donner place, dans le salon des dames, aux tableaux, aux photographies, surtout aux souvenirs mortuaires qui doivent rester dans l'intimité de la famille.

Afin d'ajouter au confort, le salon des dames sera parfaitement éclairé, le jour par la lumière solaire qui devra y pénétrer abondamment, le soir par la lumière électrique.

Ce service, pour bien remplir la fonction à laquelle il est destiné, doit être situé de préférence du côté de la façade de l'hôtel, ce qui permettra au touriste de jouir de la vue extérieure tout en goûtant un repos rendu nécessaire à la suite d'une longue course. Il est important de plus que ce salon soit placé bien en vue et de plain pied avec la salle à manger.

Les fumeurs ne devraient pas fréquenter ce salon, à moins d'abandonner pour le temps qu'ils y resteront une habitude qui n'est pas également estimée de tout le monde.

Enfin, on évitera de placer des tables à écrire dans le salon des dames qui ne doit pas être transformé en salle de correspondance. Cependant, si cette pièce a tout l'espace voulu, on pourra y installer dans un coin discret un joli secrétaire qui pourra servir éventuellement à la correspondance des dames.

En plus de l'ameublement régulier, le voyageur sera toujours heureux de trouver dans ce

local un piano, un phonographe, ou même un poste récepteur de radio qui lui rendront le séjour agréable et lui feront oublier les fatigues d'un long voyage. Il pourra y avoir de même des journaux français et anglais capables de bien renseigner le touriste sur les derniers évènements mondains, politiques, économiques, etc.

Enfin, à cette collection de journaux pourraient s'ajouter des revues littéraires ou techniques bien faites, des cartes et renseignements sur le tourisme et même des ouvrages littéraires plus complets pour les amateurs de lecture.

Voilà des détails qui seront toujours appréciés et qui feront oublier les retards, parfois inévitables, apportés au service.



SALON DES DAMES

Le salon des dames doit être placé bien en vue.

SALLE DE CORRESPONDANCE

Cette salle, qui est grandement appréciée des voyageurs, doit être placée dans un endroit paisible qui assurera à leur travail une intimité parfaite. Le confort de cette pièce exige qu'elle soit bien éclairée, le soir comme le jour, et que le mobilier y soit disposé convenablement. Ce mobilier se compose généralement de petites tables individuelles ayant les dimensions suivantes:

Longueur: trois (3'-0") pieds,

Largeur: deux (2'-0") pieds,

Hauteur: deux pieds (2'-6") et six pouces.

Cependant, pour ménager l'espace, les tables peuvent être placées deux par deux se faisant vis-à-vis, avec entre les deux, une planchette verticale d'un demi-pied de hauteur pour éviter l'indiscrétion de celui qui fait face. Chaque table dont le dessus peut être horizontal ou légèrement incliné sera munie d'un écritoire complet comprenant sous-main, encre, plume et buvard.

Le nombre des tables à correspondance varie suivant l'importance de l'hôtel. Par exemple, un hôtel de dix chambres disposera de trois tables, tandis qu'un hôtel de vingt chambres en aura cinq; cependant, il est assez rare qu'il soit nécessaire d'installer plus de huit tables.

Cette pièce comprendra en plus une horloge fonctionnant bien, un calendrier avec chiffres

bien visibles, une corbeille à papier par deux tables, des crachoirs en porcelaine placés discrètement et dans la même proportion que les corbeilles à papier, un cendrier sur chaque table, etc.

Le papier et les enveloppes, de même que les buvards sur les tables pourront être du genre réclame et seront fournis gratuitement aux voyageurs.

Il n'est pas recommandable de remplacer les tables individuelles par de grandes tables où plusieurs voyageurs doivent se réunir pour écrire. Dans certains hôtels, on a l'habitude de placer quelques-unes de ces tables à correspondance dans le hall et le salon. C'est une erreur, à moins qu'on puisse les disposer dans des coins discrets de ces pièces.



SALLE DE CORRESPONDANCE
La salle de correspondance est appréciée des voyageurs.

Le de fi qu'il men ment prof ces qui fient L la p souv La dev prop U mon être que lors Le mm D des Les voja loger qu'èr sont

CHAMBRE À COUCHER

La chambre à coucher devra être aménagée de façon à procurer au voyageur tout le repos qu'il espère y trouver. Cette pièce sera parfaitement aérée au moyen d'un ventilateur fonctionnant bien et la lumière solaire y pénétrera à profusion par une ou plusieurs fenêtres. L'été, ces fenêtres seront pourvues de moustiquaires qui seront remplacés l'hiver par des double-fenêtres.

Les murs pourront être peints, blanchis ou tapissés et les décorations susceptibles de retenir la poussière, telles que tableaux inutiles et souvenirs de famille, devront être évitées.

Les rideaux seront de tissus lavables et devront être lavés aussi souvent que l'exigera la propreté de l'hôtel.

Le plancher pourra être en bois dur ou en bois mou, de préférence ciré ou verni et ne devra pas être entièrement recouvert d'un tapis, à moins que l'hôtel ne dispose d'un système de nettoyage à suction, tel que "vacuum."

La porte devra se fermer facilement et être munie d'une serrure de bonne qualité.

Dans un hôtel moderne, il y a généralement des chambres simples et des chambres doubles. Les premières sont destinées à recevoir un voyageur, tandis que les secondes peuvent en loger deux. Les dimensions minima que requièrent l'hygiène et le confort des chambres sont les suivantes:

	Longueur	Largeur	Hauteur
Chambres simples	12 pieds	10 pieds	8 pieds
Chambres doubles	15 pieds	12 pieds	8 pieds

L'aménagement d'une chambre à coucher comprend, entre autres :

Un lit simple ou double ;

Un lavabo en pierre ou en fonte émaillée avec deux robinets nickelés dont l'un pour l'eau froide et l'autre pour l'eau chaude ;

Un meuble à tiroirs muni d'un miroir ;

Une petite table à correspondance avec écrioire et sous-main ;

Un cendrier que l'on place généralement sur cette table à écrire ;

Deux chaises ;

Une patère ;

Un porte-serviette placé près du lavabo ;

Un porte-verre placé à droite du lavabo ;

Une tablette en verre de préférence, au-dessus du lavabo pour recevoir les menus objets de toilette ;

Un porte-savon fixé au mur au-dessus du lavabo ;

Un miroir de bonne qualité placé à une hauteur convenable ;

Un crachoir en porcelaine ;

Une corbeille à papier ;

Une lumière puissante avec interrupteur (switch) près de la porte d'entrée;

Une sonnette électrique communiquant au bureau de l'hôtel;

Deux descentes de lit;

Un tapis près du lavabo;

Un tableau indiquant les règlements et tarifs de l'hôtel.

Si l'on veut assurer au voyageur un service plus luxueux, on pourra compléter la chambre à coucher décrite précédemment:

1. En aménageant des salles de bains privées attenantes aux chambres à coucher;

2. En plaçant une lumière électrique supplémentaire au-dessus du lavabo et à la tête du lit;

3. En ajoutant au mobilier régulier une berceuse, un canapé, un fauteuil et une table de nuit sur laquelle on installera une petite lampe électrique (veilleuse);

4. En remplaçant le lit ordinaire par des lits jumeaux.

Le lit se compose généralement:

D'un cadre en bois et de préférence en métal;

D'un sommier métallique;

D'un matelas bien bourré, propre et d'une épaisseur uniforme;

D'un oreiller épais, en plumes ou en crins, pour chaque personne, et recouvert d'une taie en toile ou en coton blanchi;

D'une paire de draps en toile ou en coton blanchi débordant chaque côté du lit d'au moins un pied et demi;

D'une couverture de laine blanche ou de couleur;

D'une douillette dont le dessin s'harmonise avec l'ameublement et les tentures de la chambre.

Dans aucun hôtel, on ne devra tolérer les chambres sans fenêtres ou éclairées par un puits de lumière. On évitera de même les lits de plumes, les literies bariolées ou en mauvais état de propreté, les sommiers avec cadres en bois et les lits défectueux.

Enfin, l'hôtelier n'oubliera jamais que ce service requiert un soin attentif et constant s'il veut conserver une clientèle nécessaire au bon fonctionnement de son hôtel.



CHAMBRE À COUCHER

La chambre à coucher procurera au voyageur le repos qu'il espère y trouver.

LINGERIE

La lingerie est un service d'une absolue nécessité dont ne peut se dispenser un hôtel moderne. Ce service, à cause même de sa nature, doit être placé dans un local parfaitement éclairé, le jour par la lumière solaire, la nuit par la lumière électrique.

Il semble hors de propos de parler ici de la nécessité de n'utiliser que des articles de lingerie absolument propres; cependant, il suffit de voyager quelque peu pour constater que trop souvent on n'accorde pas à ce sujet tout le soin que demande l'hygiène la plus élémentaire.

Il est bien difficile de fixer d'avance les dimensions du local réservé à la lingerie dont l'importance varie d'un hôtel à l'autre. D'ailleurs, dans bien des hôtels, il y a une lingerie à chaque étage.

L'aménagement de la lingerie doit être approprié, simple et pratique; il consiste surtout en rayons superposés, à claire-voies, disposés de manière à permettre l'aération complète des articles qui y sont déposés.

Il est très important de placer ensemble les articles destinés au même usage; par exemple, un rayon sera réservé aux serviettes, un autre aux couvertures, un troisième aux taies d'oreiller, et ainsi de suite.

En outre de ces rayons, la lingerie comprend, entre autres:

1. Une armoire destinée à recevoir les articles de toilette, tels que savons, papier hygiénique;
2. Une grande table où l'on fait le pliage du linge;
3. Une table à repasser;
4. Un ou plusieurs fers électriques.

Afin d'assurer une plus grande célérité au travail lorsque le lavage du linge se fait au sous-sol, on installera de préférence un glissoir (chute) entre la lingerie et la buanderie de manière à faire parvenir rapidement le linge sale à ce dernier service. Si, au contraire, le lavage est fait dans une buanderie extérieure, le linge sale sera expédié dans des sacs appropriés.

SALLE DE BAIN

L'usage des bains remonte très haut dans l'antiquité et, de nos jours, cet usage est entré dans les mœurs au point de constituer un service essentiel de l'hôtel moderne où le confort et l'hygiène exigent l'installation d'une ou de plusieurs salles de bains.

Dans un hôtel moderne, il est de règle d'installer une salle de bain pour huit chambres à coucher autres que celles auxquelles est attachée une salle de bain privée. Cette pièce doit être chauffée et bien éclairée, la nuit par la lumière électrique et le jour par une fenêtre donnant sur l'extérieur. Cette fenêtre sera pourvue, l'été, d'un moustiquaire qui devra être remplacé, l'hiver, par une double-fenêtre n'affectant pas la ventilation constante et efficace de la salle de bain.

Il est bien évident, à cause de la vapeur qui s'échappe de la baignoire, que les murs ne doivent pas être recouverts de papier de tenture. Au contraire, ils doivent être de plâtre ou recouverts d'une peinture à teinte claire qui en facilitera le nettoyage.

Le plancher de cette salle peut être de bois, de ciment ou de céramique. Toutefois, dans les hôtels ordinaires, on pourra adopter le plancher recouvert d'un prélat épais, de teinte uniforme, mais plutôt foncé, qui empêchera l'eau de traverser le plancher et d'abîmer le plafond des pièces situées à l'étage inférieur.

Les dimensions de ce service sont assez variables et ne peuvent être fixées d'avance. Toutefois, une salle de bain complète doit comprendre :

1. Une baignoire en fonte ou en pierre émaillée avec accessoires en cuivre nickelé;

2. Un lavabo en porcelaine ou en fonte émaillée muni de deux robinets nickelés dont l'un pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide;

3. Une cuvette à siphon, en faïence ou en fonte émaillée, avec abattant (siège) en chêne ou émaillé blanc;

4. Un porte-savon nickelé ou en porcelaine émaillée accroché de préférence au rebord de la baignoire;

5. Un tapis épais placé le long de la baignoire;

6. Un miroir de bonne qualité et de dimensions appropriées;

7. Un distributeur de papier hygiénique;

8. Une lampe électrique d'au moins 60 watts fixée au plafond;

9. Une chaise blanche et émaillée;

10. Deux crochets en cuivre nickelé fixés à la porte, laquelle doit se fermer à clef ou au moyen d'un loquet à l'intérieur;

11. Un porte-serviette en porcelaine ou en cuivre nickelé.

Si le propriétaire désire ajouter au confort des voyageurs, il pourra apporter les modifications suivantes à la salle de bain décrite précédemment :

1. La baignoire reposant directement sur le plancher et fixée au mur pourra remplacer avantageusement la baignoire sur pieds ;

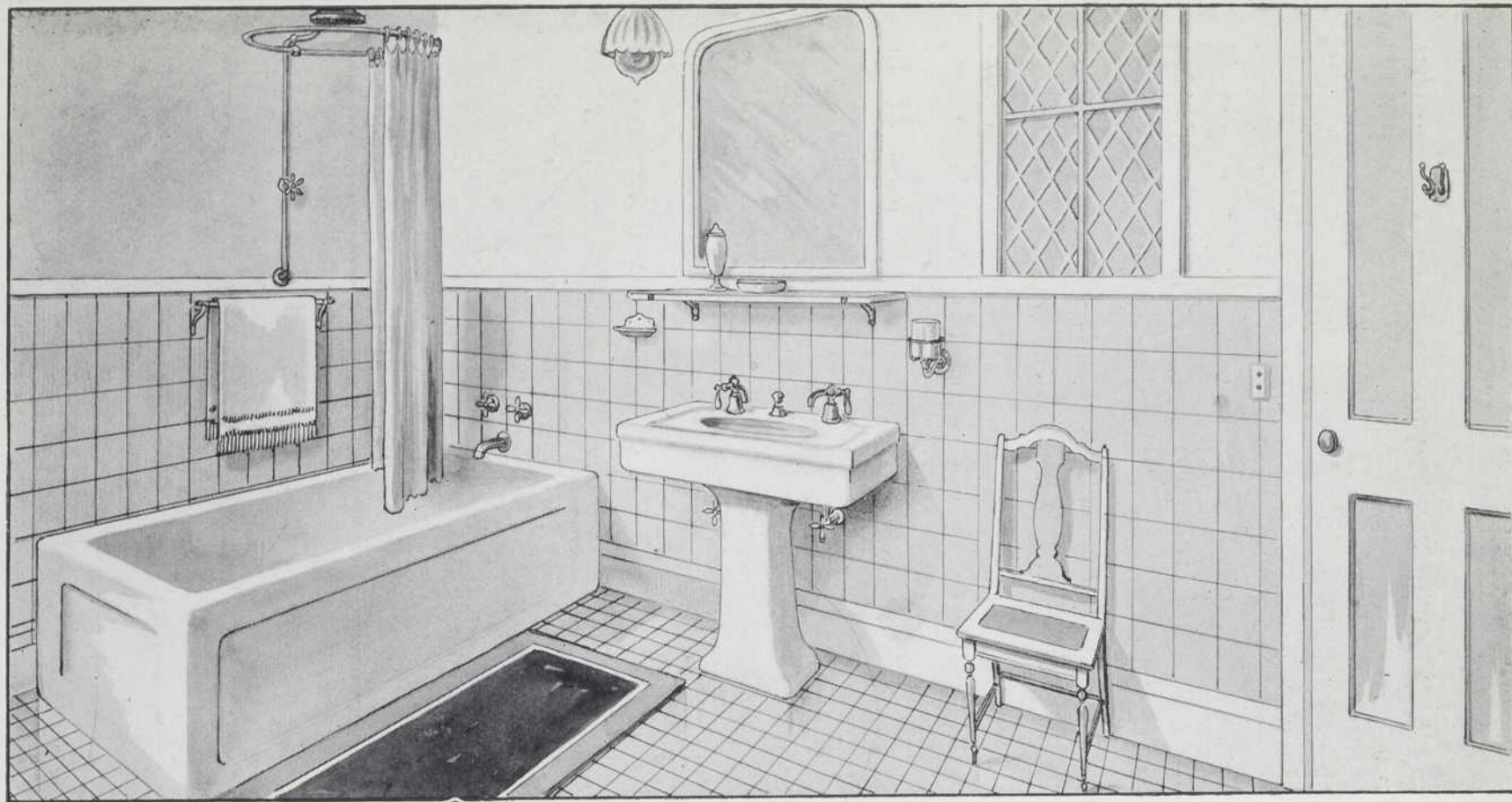
2. Une douche nickelée, avec robinets pour eau chaude et eau froide, sera fixée au-dessus de la baignoire et entourée d'un rideau imperméable ;

3. Un tapis en liège sera placé le long de la baignoire ;

4. Les murs seront recouverts de tuiles de revêtement ;

5. Le plancher sera en tuile.

Inutile de dire qu'on ne devra jamais tolérer les baignoires en fer-blanc ou en acier galvanisé et peinturé.



SALLE DE BAIN

La salle de bain doit être chauffée et bien éclairée.

LAVABOS ET CABINETS D'AISANCES

L'hygiène d'un hôtel exige que des lavabos et cabinets d'aisances soient placés en nombre suffisant et dans des endroits bien accessibles. Ces services, qui doivent être éclairés la nuit comme le jour, requièrent un entretien suivi et doivent être tenus constamment dans une condition hygiénique parfaite; leur ventilation continuelle nécessite l'installation de radiateurs qui y maintiendront une température moyenne. Les lavabos et les cabinets d'aisances sont parfois installés dans des locaux distincts; cependant, quelle que soit la méthode adoptée, il est important que leur installation soit confiée à des ouvriers compétents.

Généralement, dans les hôtels de moins de quinze chambres à coucher, on met à la disposition des dames et des messieurs un lavabo que l'on place ordinairement dans un endroit ouvert, tel que le couloir. Lorsque l'hôtel comprend plus de quinze chambres à coucher, les lavabos sont installés dans des pièces séparées et réservées en nombre égal aux dames et aux messieurs. Dans ce dernier cas, le local réservé au lavabo des dames, de même que celui contenant le lavabo des hommes, doivent être situés dans des endroits appropriés de l'hôtel. Sur la porte de chacune de ces pièces, on aura le soin de fixer, suivant le cas, une inscription telle que:

"DAMES" "MESSIEURS"

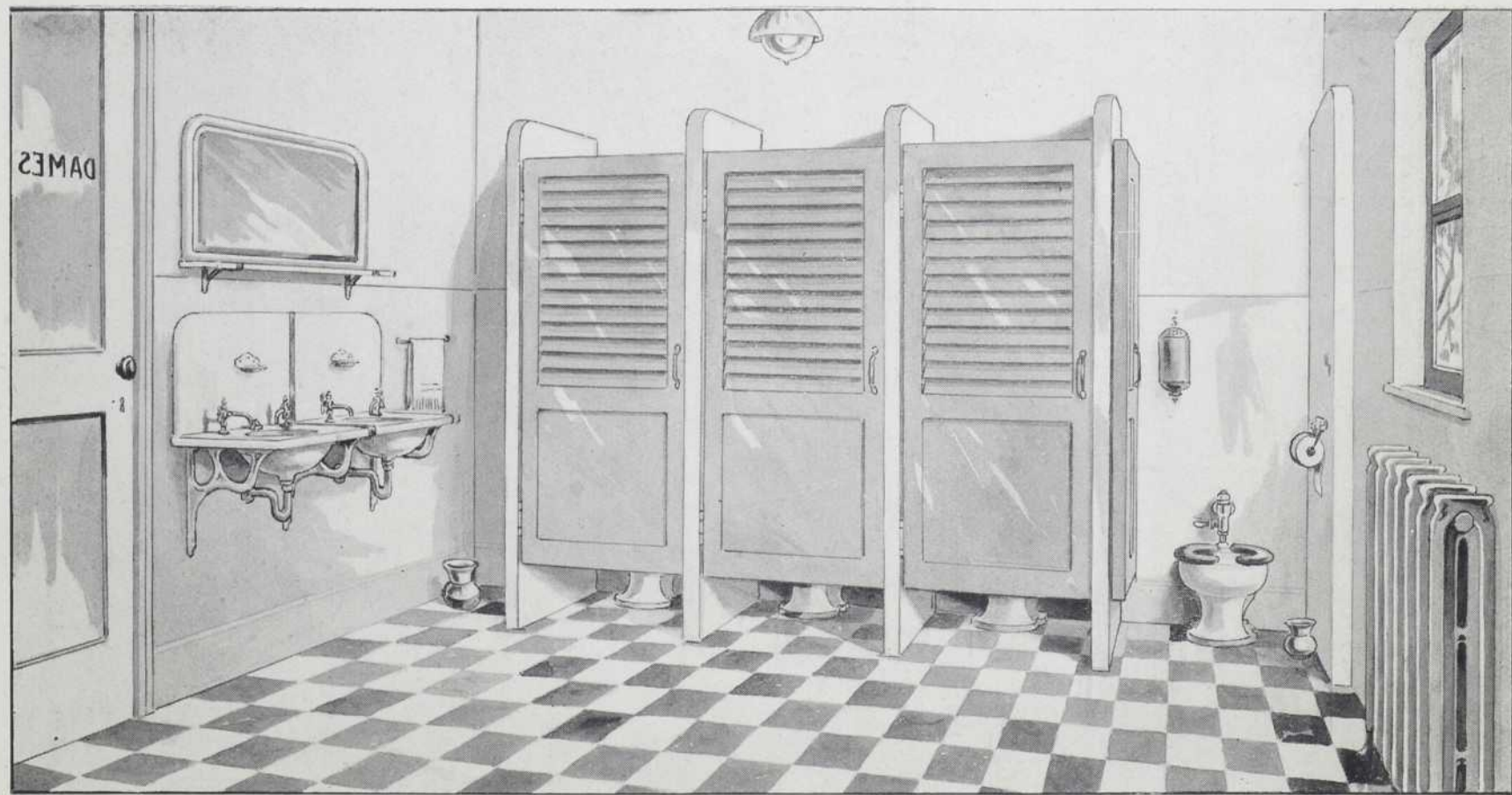
Au-dessus de chaque lavabo, il est bon de placer un miroir de bonne qualité et de forme rectangulaire.

Outre les lavabos, il est d'usage d'installer dans ces pièces des cabinets d'aisances dont les dimensions sont les suivantes:

Profondeur: cinq (5'-0") pieds;

Largeur: trois (3'-0") pieds.

La cuvette, dont le drainage doit se faire automatiquement au moyen d'un siphon, sera placée au fond du cabinet, de manière que l'espace entre celle-la et les murs latéraux soit le même de chaque côté. Chaque cabinet d'aisances sera pourvu d'un distributeur de papier, d'un crachoir en porcelaine et d'un procédé moderne de désinfection continue.



CHAMBRE DE TOILETTE

Les lavabos et cabinets d'aisances requièrent un entretien suivi.

GARAGE

L'automobile étant devenue le mode de locomotion par excellence, l'hôtelier soucieux d'assurer au public voyageur tout le confort auquel il a droit, disposera donc, à proximité de son hôtel, d'un garage convenablement aménagé où ses clients pourront remiser leurs automobiles en toute sécurité.

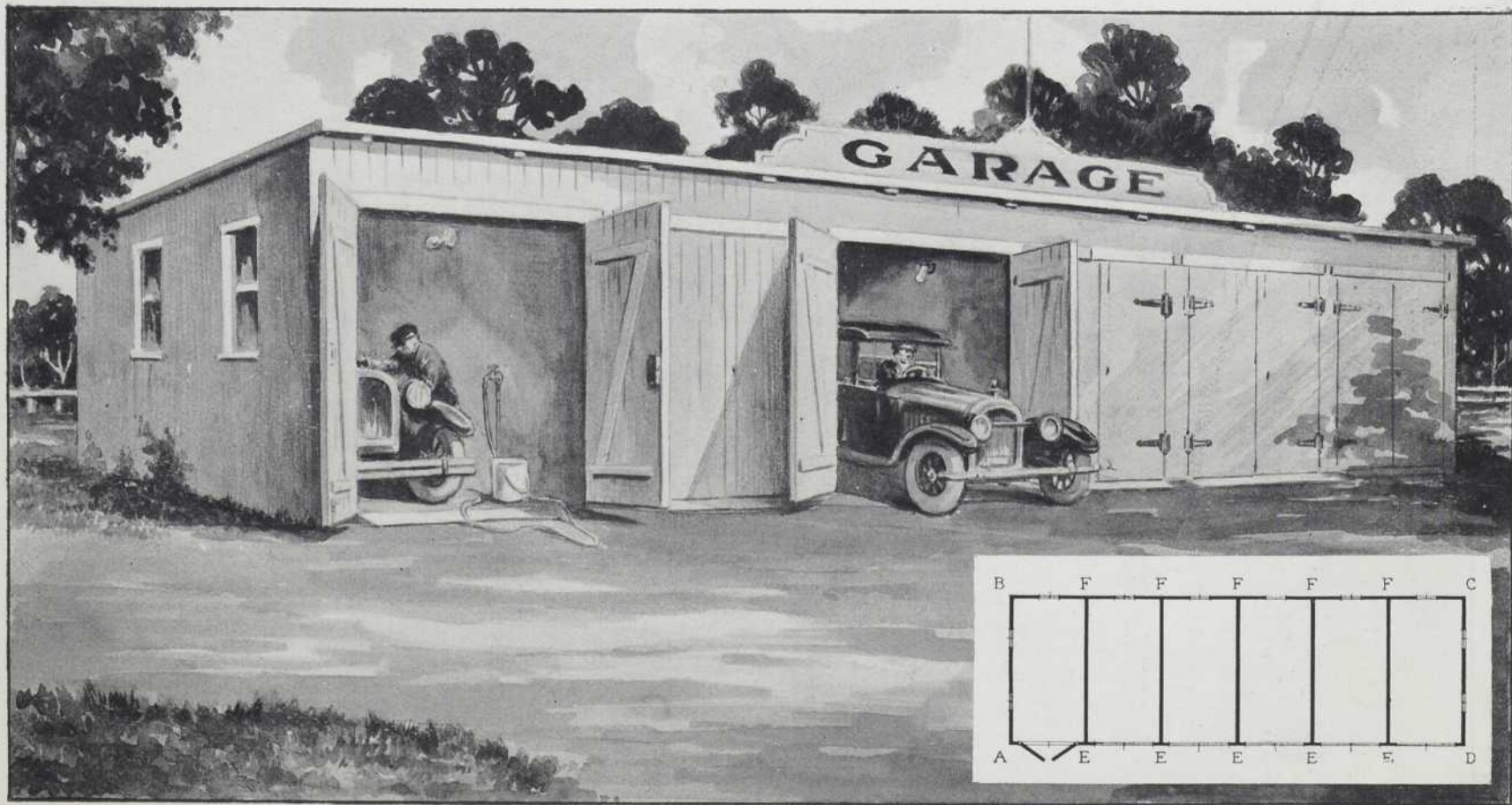
Un modèle de garage moderne, qui répond à toutes les exigences du tourisme, est donné ci-contre.

Cette construction consiste en un corps principal ABCD dont l'intérieur est divisé par des cloisons EF, de manière à former des garages privés pourvus, chacun, d'une porte fermant à clef. La profondeur CD sera limitée par la longueur des automobiles à remiser dont le nombre déterminera, de même, la longueur AD du corps principal.

Le plancher devra être en béton et avoir une légère inclinaison vers le centre où un drain sera placé permettant l'écoulement facile des eaux.

Ces garages privés, aérés et bien éclairés, le jour par la lumière solaire, la nuit par une ampoule électrique puissante, devront être pourvus, chacun, d'un robinet à l'eau froide, avec accessoires, permettant aux voyageurs de laver leur automobile, ou d'en remplir le radiateur avant le départ.

Enfin, un chemin bien entretenu permettra l'accès facile de ces garages pendant toute la durée de la saison touristique.



GARAGE

L'hôtelier disposera d'un garage convenablement aménagé.

CONSTRUCTION ET ASPECT GÉNÉRAL

La construction d'un hôtel est un travail délicat qui exige des connaissances spéciales et ne doit être entrepris qu'après une étude sérieuse du projet à réaliser. Lors de cette construction, on fera bien de considérer les points suivants :

1. Les règlements de l'hygiène ;
2. La sécurité publique ;
3. L'augmentation possible de la clientèle ;
4. La disposition des différentes pièces qui devront être parfaitement isolées les unes des autres au moyen de cloisons rendues réfractaires aux sons par l'un quelconque des procédés modernes de construction.

Les principaux matériaux généralement employés dans une entreprise de ce genre sont le bois, la pierre ou la brique, selon les ressources du propriétaire et l'approvisionnement local.

Quant au style à adopter, il devra s'harmoniser avec l'aspect des lieux ; ce qui veut dire que dans une région montagneuse, le paysage pourra exiger un modèle différent de celui qu'on adopterait dans un pays plat. En un mot, cette construction, dans son ensemble, devra être comme une réplique du site où sera construit l'hôtel.

De plus, il ne faudra pas oublier que les pelouses, les fleurs, les arbres fruitiers et d'ornementation contribuent pour une large part à procurer

aux touristes la gaieté et le repos qu'ils viennent y chercher.

Enfin, l'hôtelier se rappelant que les sports occupent une large place dans la vie du touriste, n'épargnera rien pour lui procurer les divertissements actuellement en vogue, tels que chasse, pêche, tennis, canot, bain, etc., qui ont chacun des adeptes convaincus et enthousiastes. Ce sont là autant de moyens d'augmenter une clientèle qui assurera la prospérité de l'établissement.

LOIS

Nous donnons ci-après la liste de quelques règlements relatifs aux hôtels dont on pourra se procurer une copie en s'adressant au Département des Travaux Publics et du Travail de la province de Québec.

Règlements concernant l'inspection des hôtels:

S.R.Q., 1909, Art. 3866d, d'après la déclaration du greffier du conseil exécutif, le 14 février 1917.

Article 3866cc.

S.R.Q., 1925, Chapitre 176, Art. 31.

Législation et Réglementation concernant les édifices publics dans la province de Québec.

S.R.Q. 1925, chapitre 178, Art. 3.

De l'installation de l'électricité et des systèmes de chauffage.

QUELQUES
PUBLICATIONS DU
MINISTÈRE DE LA VOIRIE

Les propriétaires d'hôtels peuvent obtenir gratuitement sur demande les publications suivantes pour leur service d'information aux touristes:

CARTE ROUTIÈRE ET TOURISTIQUE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC — Dépliant - Bilingue. Comprend une carte générale de la province, une carte à grande échelle du district de Montréal, et divers renseignements concernant les routes de Québec, les règlements de la circulation, les distances, etc.

La province y est divisée en zones, avec indication des principales ressources de chaque zone en fait de chasse, de pêche, des ressources naturelles, des sites historiques, etc. Une description détaillée de chaque zone est imprimée sur le dos de la carte générale.

BULLETIN OFFICIEL—Publié tous les quinze jours de mai à novembre. Renseigne sur la condition des routes et sur divers sujets de nature à intéresser les automobilistes. Publié simultanément en français et en anglais.

VOYEZ QUÉBEC D'ABORD—Tours de fins de semaine suggérés aux automobilistes. Bilingue. 154 pages. Illustré.

1870

1871

1872

1873

1874

1875

1876

1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

1884

1885

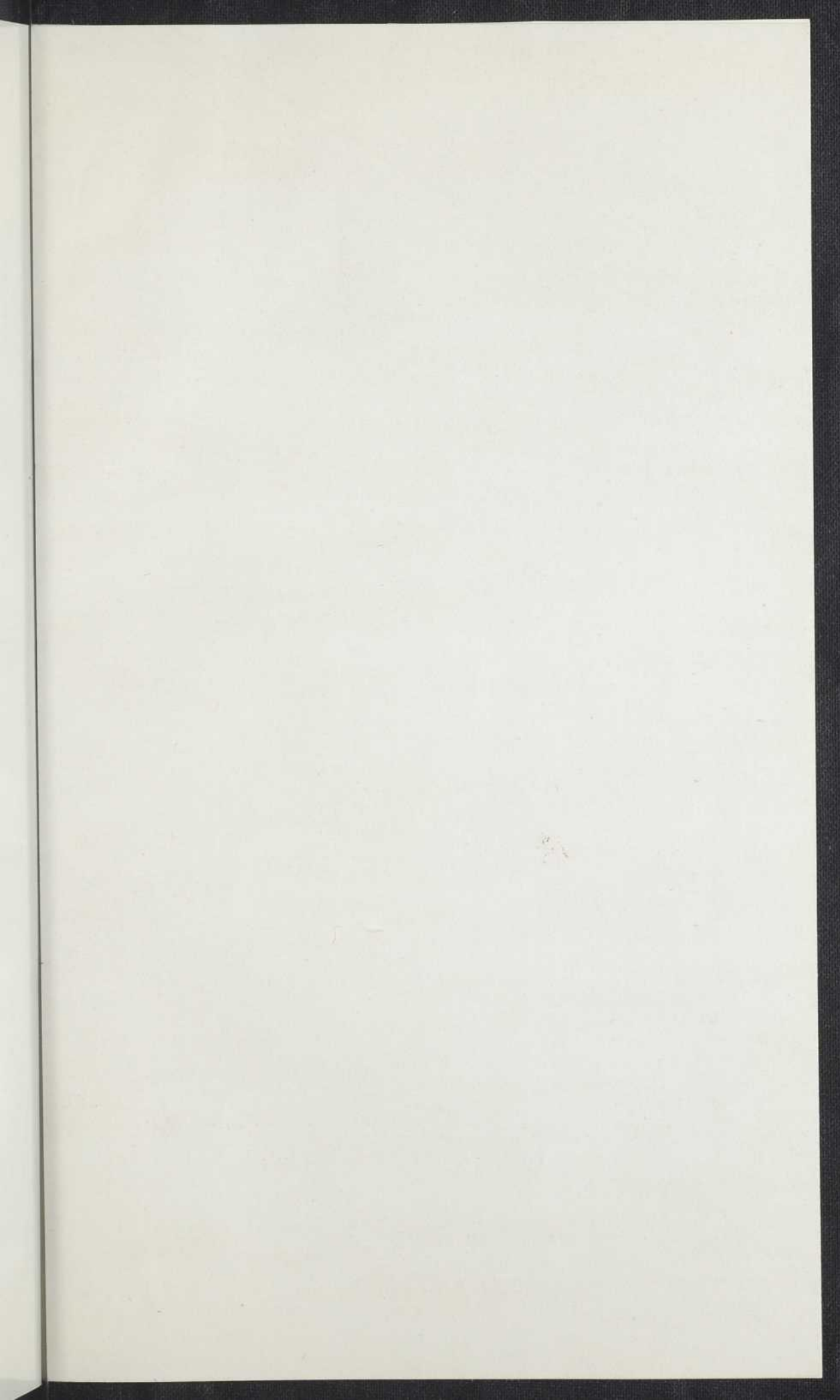
1886

1887

1888

1889

1890



R.C.L.

MARS 2013

B A n Q



000 662 153

